



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Toute l'équipe vous accueille
du lundi au vendredi de 6h30 à 21h00.

Depuis plus de 20 ans nous vous proposons des produits frais et de
qualité pour une cuisine traditionnelle et authentique.

Découvrez nos savoureuses grillades parfaitement dorées,
accompagnées de frites croustillantes préparées à la graisse de canard.





Les Marronniers

DEPUIS 1940

Apéritifs

Les marronniers (méthode Gaillacoise, crème de châtaigne)	5.00€
Anis (Ricard, Pastis)	3.00€
Martini (Rouge, Blanc)	3.70€
Américano maison	8.50€
Kir (Pêche, mûre, cassis, châtaigne)	3.20€
Muscat, Suze	3.80€
JB, Clan Campbell	7.50€
Jack Daniel's	7.50€
Aberlour 10 ans	10.00€
Dalwhinnie 15 ans	12.00€
Four Roses	10.00€

Nos bières pression

Stella Artois	3.50€
Lefte Blonde	4.80€
Lefte Ruby	4.80€
Fada Ipa Provence	4.80€
Beck's	3.80€
Kwack Ambré	4.80€

Sans alcool

Jus de fruits	3.50€
Coca-Cola, Orangina	3.50€
Schweppes	3.50€
Vittel (sirop)	3.50€
Limonade (sirop)	3.50€
Perrier (33cl)	3.50€
San Pellegrino 1/2 litre	3.80€
Vittel 1 litre	4.80€
San Pellegrino 1 litre	4.80€



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Nos vins

AOC Gaillac

Le domaine de "La croix des marchands" sur la commune de Montans dans le Tarn.

	75cl	50cl
Tradition Rouge	18.00€	
Tradition Rosé	18.00€	
Blanc sec Perlé	18.00€	15.00€
Blanc sec "Château Palvié"	22.00€	

Côtes de Provence

	75cl	50cl
Château de Valcombe Rosé	29.50€	19.00€

VDP Côtes de Gascogne

Le domaine GUILLAMAN appartient à la famille FERRET depuis 6 générations, aujourd'hui les 100 hectares du domaine produisent des vins blancs issus d'un sol typiquement Gascon.

	75cl	Au verre
Blanc sec "Colombard Sauvignon"	17.00€	4.40€
Blanc moelleux "Gros Manseng"	18.00€	4.60€

Languedoc-Roussillon

	75cl	50cl
AOP Minervois Domaine Mas Paumarhel Rouge "Tradition"	21.00€	16.00€
AOP Faugère Château Chenaie Rouge / Rosé	23.00€	17.00€
AOP St Chinian Domaine Moulinier Rouge "Tradition"	22.00€	
AOP St Chinian Domaine Moulinier Rosé "Tradition"	21.00€	
AOP Pic St Loup Cuvée Aérien Rouge	29.00€	
AOP Château Guillhem Cuvée Prestige	25.00€	

Notre vin au pichet : Merlot Pays d'Oc

	50cl	25cl	Au verre
Rouge / Rosé / Blanc sec	5.10€	3.30€	3.10€



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Nos entrées Plat Fait Maison

Salade Gasconne

19.00€

Toasts, foie gras, gésiers, magrets de canard séchés, salade, tomates

Camembert Rôti au four

15.50€

Chiffonnade de jambon de pays, confiture et noix
Disponible uniquement en automne hiver.

Salade de chèvre

15.50€

Salade, tomates, lardons, magrets de canard séchés, toasts de chèvre, miel

Planche de charcuterie de Consolaro

15.50€

Sélection maison, cornichons, beurre

Tous nos produits sont faits maison en partenariat avec nos producteurs locaux.



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Terre Plat Fait Maison

Entrecôte* 350gr grillée selon votre goût	27.00€
Magret de canard entier du Sud-Ouest* de chez Samaran	24.00€
Andouillette 5 A	19.80€
Tartare de boeuf cru ou aller-retour	19.50€
Burger Maison Bœuf Cheddar Tomates Salade Sauce Burger	15.00€
Côte de bœuf* 1.2kg pour deux personnes	79.00€

*Une sauce au choix : poivre ou roquefort
(Sauce supplémentaire : 2.00€)

Nos viandes sont accompagnées de salade et frites maison.
Portion Légumes du Jour : 4€

Une envie particulière : cœurs de Canards, rognons...
Passez votre commande 24 heures avant.

Nos produits sont faits maison en partenariat avec nos producteurs locaux.

Mer Plat Fait Maison

Émincé de lamelles de Calamars en persillade	15.00€
Steak de thon Grillé à la plancha Persillade	19.50€

Accompagné(e) de légumes du jour selon saison



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Desserts Plat Fait Maison

Dessert du jour voir ardoise	7.50€
Mousse au chocolat	7.50€
Coupe des Marronniers crème de marron, glace vanille, chantilly	8.00€
Café gourmand	8.00€
Thé gourmand	9.00€
Assortiment de 3 fromages	8.50€

Nous vous proposons pour accompagner vos desserts

Café Lavazza	2.20€
Thé et infusion	3.50€

Notre champagne

Moët et Chandon Brut Bouteille 75cl	70.00€
Moët et Chandon Brut Demi Bouteille 37.5 cl	35.00€
Moët et Chandon La Coupe	12.00€



Les Marronniers

DEPUIS 1940

Notre menu du jour

Uniquement le midi
Du lundi au vendredi

3 FORMULES

Entrée + plat : 16.50€

ou

Plat + dessert : 16.50€

ou

Entrée + plat + dessert : 19.50€

Dessert : café ou thé gourmand supplément : 2.20€

Plat du Jour

Au choix dans le menu ou l'ardoise : 11€90

Tous nos produits sont faits maison en partenariat avec nos
producteurs locaux.