

RESTAURANT LES MARRONNIERS

Nos formules

Assiette complète + café20 €

Mises en bouche + un plat au choix28 €

5 Mises en bouche : Voici quelques exemples proposés selon l'inspiration du moment!

- Crème brûlée de foie gras et marmelade de pommes aux 4 épices
- Houmos , tapenade d'olives vertes, noires...
- Roulé d'asperges au serrano , caviar d'aubergines...
- Brochette de mozzarella tomates confites et jambon serrano...
- Gaspacho de Séville, salade fraîcheur...



Plats aux choix : - Duo d'agneau des Monts Lagast aux senteurs de la garrigue.
- Poisson de Méditerranée selon arrivage.
(Les plats sont accompagnés de légumes de saison)

Menu festif groupe (à réserver 1 semaine avant).....45 €

- Apéritif et mise en bouche de bienvenue
- Entrée + Plat + Fromage + Dessert + Café

Menu enfants (jusqu'à 12 ans)12€

Assiette de fromages frais de la région ou desserts 10 €

Plats à emporter..... 12 €



Les plats de l'escale méditerranéenne

28 €

*Duo d'agneau des Monts Lagast aux senteurs de la garrigue
accompagnée de légumes de saison et rosace de pomme de terre*

ou

Poisson de Méditerranée (Selon arrivage)

Poêlée de légumes sauce basilic.



Assiette complète

20 €

Poulet fermier de l'Aveyron aux citrons confits

*Assiette composée de crudités,
poulet grillé, thym, olives,
et petits légumes au pesto.*



Menu festif pour groupe

à réserver 1 semaine avant

45 €

Apéritif et mise en bouche.

Entrées

Gâteau coulant de foie gras et lentilles vertes du Puy.

ou

Brochette de gambas marinées au citron vert et gaspacho de pois chiches.

Plats

Caille désossée farcie au foie gras puis rôtie sur lit de pleurotes, épinards et marrons d'Olargues.

ou

Filet de loup de Méditerranée, sauce basilic et poêlée de légumes de saison.

Fromage

Assiette de fromages frais de la région.

Desserts de la carte

(ou possibilité de faire un gâteau spécial pour les anniversaires).

Café.



Fromages, desserts au choix

10 €

Sélection de fromages frais de la région (vache, chèvre, brebis)

Volcan de chocolat coulant, sorbet framboise et coulis.

Dessert autour des fruits de saison.

Crème glacée aux marrons d'Olargues.

Glaces et sorbets.



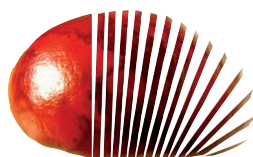
*Pour vos desserts ,
n'hésitez pas à demander la sélection
de Carthagène, Muscat, Rasteau...*

*... et nos vins au verre pour accompagner
votre repas.*

Menu enfants 12 €

(jusqu'à 12 ans)

Poulet fermier ou poisson + glace + sirop



RESTAURANT LES MARRONNIERS

CARTE DES



Portrait au verre de vin, Marc Chagall, 1917

***Ne vous privez pas du plaisir de déguster un vin !
Même si vous ne le consommez pas entièrement,
vous pouvez, si vous le désirez,***

VINS SERVIS AU VERRE ET EN PICHET *

Rouges

			Verre	1/2 verre	Pichet
<i>Faugères, Château des Peyregrandes, « Prestige » (bio)</i>	14,5°	2019	4,40	2,20	12,50
<i>Saint-Chinian, Dom. des Pradels Quartironi (bio)</i>	13°	2017	4,40	2,20	12,50
<i>AOC Languedoc, Dom. Virgile Joly, «Le joly rouge»</i>	14°	2019	4,40	2,20	12,50
<i>Domaine Lou peirigas, Gravels</i>	13,5°	2017	4,40	2,20	12,50

Rosés

			Verre	1/2 verre	Pichet
<i>Faugères, Château des Peyregrandes, (bio)</i>	14°	2019	3,50	1,75	10,00
<i>Saint-Chinian, Dom. des Pradels Quartironi (bio)</i>	13°	2019	3,50	1,75	10,00

Blancs

			Verre	1/2 verre	Pichet
<i>AOC Languedoc, Dom. Virgile Joly, «Le joly blanc»,</i>	13,5°	2019	4,00	2,00	12,00
<i>Faugères, Château des Peyregrandes, (bio)</i>	14°	2019	4,00	2,00	12,00
<i>AOC Ventoux, Domaine Troussel</i>	12°	2018	4,00	2,00	12,00

Champagne

Lecompte brut 1er cru 8 à 10 ans d'âge.....10,00

Vins doux naturels

			Verre	1/2 verre
<i>Banyuls Appellation Banyuls protégée</i>		2017	5,50	2,75
<i>Rasteau AOC - Domaine des Geines,</i>	17,5°	2011	5,50	2,75
<i>Muscats de Beaumes-de-Venise - Domaine Durban,</i>	15°	2017	5,50	2,75

* verre : 14 cl. / demi-verre : 7 cl. / pichet : 50 cl. Tous nos prix sont net et en Euros.

VINS ROUGES

75 cl.

Terroir Faugères

<i>Château des Peyregrandes, « Prestige » (bio)</i>	14°5	2019.....	22,00
<i>Château de Grezan « Cuvée Arnaud »</i>	13,5°	2014	25,00

Terroir Saint-Chinian

<i>Domaine des Pradels Quartironi, « Haut coup de foudres » (bio)</i>	13°	2017	17,00
<i>Domaine Les Eminades, « La Pierre Plantée » (bio)</i>	13°	2018.....	21,00
<i>Domaine Les Eminades, « Cebenna » (bio)</i>	14°	2017	32,00
<i>Château Bousquette « Cuvée Pruneyrac » (bio)</i>	14°	2017.....	20,00
<i>Domaine La Grange Léon, « L'insolent »</i>	13°	2017.....	18,00
<i>Mas Champart, Côte d'Arbo,</i>	13,5°	2015.....	24,00

Autres terroirs du Languedoc

<i>AOC Languedoc, Dom. Virgile Joly, «Le joly rouge» (bio),</i>	14°	2017	28,00
<i>AOC Languedoc, Dom. Virgile Joly, «Le joly rouge» (bio),</i>	14°	2019	26,00
<i>AOC Coteaux du Languedoc, La Frayssinède,</i>	13°	2018.....	22,00
<i>AOC Languedoc Pézenas, Lacroix Vanel, cuvée Fine Amor (bio)</i>	13°	2017.....	24,00
<i>AOC Pic Saint Loup, Château l'Euziere, cuvée « l'Almandin »</i>	14,5°	2016.....	24,00
<i>AOC Minervois, Domaine Vordy, « cuvée Françoise » (bio sans sulfites)</i>	14°	2017.....	21,00
<i>AOP Terrasse du Larzac, Dom du Pas de l'Escalette, « Clapas » (bio)</i>	14°	2017	33,00
<i>IGP Côtes de Thongues, Dom La croix belle le champs des coq</i>	13,5°	2017.....	18,00

<i>Bordeaux, Ières Côtes - Tour du Videau,</i>	13,5°	200620,00
<i>Bordeaux, Côtes de Castillon - Manoir du Gravoux,</i>	12,5°	2007.....26,00
<i>Côte Rôtie, Le Champin du Seigneur,</i>	12,5°	200865,00
<i>Gigondas - Domaine des Geines (bio),</i>	14°	2015.....32,00
<i>Cairanne, Domaine du Trapadis,</i>	14°	200927,00
<i>Côtes-du-Rhône, Domaine des Geines (bio, élevé en fût),</i>	13,5°	200725,00
<i>Côtes-du-Rhône, Domaine des Geines (bio, élevé en fût),</i>	13,5°	2009.....23,00
<i>Côtes-du-Rhône, Domaine des Geines (bio),</i>	14°	201421,00
<i>Côtes-du-Rhône, Domaine de la Chapelle,</i>	13,8°	200930,00
<i>Côtes-du-Rhône, Domaine de la Chapelle,</i>	15°	201625,00
<i>AOC Ventoux, Domaine Troussel (vieilli en fût de chêne),</i>	14°	201324,00
<i>AOC Ventoux, Domaine Troussel,</i>	13,5°	201620,00

VINS ROSÉS

75 cl.

<i>Faugères, Château des Peyregrandes, (bio)</i>	14°	2019.....20,00
<i>Saint-Chinian, Dom. des Pradels Quartironi (bio)</i>	13°	2019/20.....17,00
<i>AOC Languedoc, Domaine Virgile Joly,</i>	13,5°	2017 24,00
<i>AOC Languedoc, Domaine Virgile Joly,</i>	13,5°	201922,00
<i>Côtes du Rhône, Domaine de la Chapelle,</i>	12,5°	2019.....22,00

CHAMPAGNE

75 cl.

<i>Champagne Lecompte brut 1er cru 8 à 10 ans d'âge</i>		201254,00
---	--	-----------------

VINS BLANCS

75 cl.

Terroir Faugères

<i>Château des Peyregrandes, Domaine Benezech-Boudal, (bio)</i>	14°	2019.....	22,00
<i>Château de la Liquière "Les Amandiers", (bio)</i>	13°	2017	20,00

Terroir Saint Chinian

<i>Domaine des Pradels Quartironi, « le moineau dans la glycine » (bio)</i>	13,5°	2017.....	18,00
<i>Château Bousquette, « cuvée nord au sud » (bio)</i>	13,5°	2017.....	18,00
<i>Dom La Grange Léon « le Petit Marcel »</i>	14,5°	2017	17,00

Autres terroirs du Languedoc

<i>IGP Côte de Thongues, Domaine la croix belle, « champs des lys »</i>	13,5°	2017.....	18,00
<i>Terroir Pic St loup, Château L'Euziere « Grains de lune »</i>	13,5°	2017	21,00
<i>IGP Hte Vallée de l'Orb, Dom de Bon Augure, « en terre étrangère »(bio)</i>	13°	2017	18,00
<i>Picpoul de Pinet, Cuvée Gaujal,</i>	13,5°	2017	20,00
<i>AOC Languedoc, Domaine Virgile Joly, «Le joly blanc» (bio),</i>	13,5°	2019.....	22,00
<i>AOC Languedoc, Domaine Virgile Joly, «Le saturne blanc» (bio),</i>	13,5°	2014	28,00

<i>AOP Collioure, Coume Del Mas, « Folio »</i>	14°	2017.....	42,00
--	-----	-----------	-------

<i>Côtes du Rhône, Domaine de la Chapelle,</i>	12,5°	2016.....	27,00
<i>Côtes du Rhône, Domaine de la Chapelle,</i>	12,5°	2019.....	25,00

APÉRITIFS

<i>Apéro Polo (Rasteau, Blanc sec)</i>	10 cl	5,50
<i>Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine Durban</i>	10 cl	5,50
<i>Cartagène - produit régional</i>	10 cl	5,50
<i>Rasteau - Domaine des Geines - vin doux naturel 2006</i>	10 cl	5,50
<i>Pastis - Ricard ou 51</i>	3 cl	3,50
<i>Supplément sirop</i>		0,20
<i>Martini rouge</i>	5 cl	5,50
<i>Martini blanc</i>	5 cl	5,50
<i>Américano maison (martini rouge , noilly pratt, campari,)</i>	20 cl	7,50
<i>Kir maison (cassis, mûre, châtaigne</i>	10 cl	3,50
<i>Kir royal maison (cassis, mûre, châtaigne)</i>	10 cl	10,50
<i>Rosé abricot, rosé pamplemousse</i>	10 cl	4,60
<i>Coupe de Champagne</i>	10 cl	10,00
<i>Noilly Pratt</i>	5 cl	4,60
<i>Porto rouge</i>	7 cl	4,60
<i>Suze</i>	5 cl	4,50
<i>Supplément cassis</i>		0,50
<i>Gin</i>	4 cl	5,60
<i>Gin tonic</i>	20 cl	6,50
<i>Whisky Johnny Walker, Black Label</i>	4 cl	6,50
<i>Whisky Cardhu 12 ans d'âge</i>	4 cl	7,70
<i>Supplément jus de fruits ou soda</i>		2,00
<i>Jus de fruits et sodas</i>		2,80
<i>Picon Bière</i>		4,60
<i>Bière - Heineken</i>	25cl	4,00
<i>Bière - Abbaye de Leffe</i>	33 cl	4,00
<i>Sirop</i>		1,20

EAUX

	litre	1/2 litre
<i>Eaux minérale gazeuse (Vernière, San Pellegrino)</i>	3,50	2,40
<i>Eaux minérale plate (Vittel)</i>	3,50	2,40

CAFÉ

<i>Moka Ethiopie 100%</i>		2,50
<i>Double café</i>		3,50
<i>Décaféiné</i>		2,20
<i>Double décaféiné</i>		3,30
<i>Thé, infusion</i>		2,20
<i>Supplément lait</i>		0,20
<i>Supplément crème</i>		0,40

DIGESTIFS

<i>Cognac Hennessy</i>	3 cl	5,50
<i>Armagnac 3 étoiles</i>	3 cl	5,50
<i>Liqueur de fraises des bois</i>	3 cl	5,50
<i>Marie Brizard</i>	3 cl	4,60
<i>Grand Marnier</i>	3 cl	4,60
<i>Get 27</i>	3 cl	4,60

GLACES

Vanille

Café

Chocolat

Caramel à la fleur de sel

Rhum raisins

Pistache

2,50 € la boule

SORBETS

Framboise

Fruits de la passion

Citron

Cassis

Fraise

2,50 € la boule

