

POUR BOIRE UN VERRE

Apéritifs

Martini Blanc / Rouge 6cL	6,50 €
Porto Blanc / Rouge 6cL	6,50 €
Campari 6cL	6,50 €
Ricard / Pastis 4cL	6,50 €
Suze 4cL	6,50 €
Perroquet / Tomate / Moresque 6cL	6,80 €
Kir 10cL	7,70 €
Kir Royal 10cL	12,40 €
Champagne Brut Grand Cru Lionel Maine 10cL	11,80 €

Nos Bières Pression

25cL - 50cL

Pilsner Blonde de Bonneuil	5,10 - 9,80 €
----------------------------------	---------------

Nos Vins au Verre et au Pichet

12cL - 25cL - 50cL

Rouges

Bordeaux Château de Barbe AOP	6,20 - 11,30 - 21,60 €
Bourgogne Pinot Noir AOP 2023	9,10 - 19,00 - 37,90 €

Blancs

Sauvignon Val de Loire IGP	6,20 - 11,30 - 21,60 €
Chablis La Chablisienne AOP	8,30 - 15,70 - 25,80 €

Rosé

Rosé Méditerranée Le Rouët IGP	6,20 - 11,30 - 21,60 €
--------------------------------------	------------------------

Nos Cocktails et Mocktails Incontournables

Ti'Punch ou Ti'Vieux 6 cL	7,70 €
Caïpirinha (cachaça) 6 cL	10,30 €
Caïpiroska (vodka) 6 cL	10,30 €
Aperol Spritz 15 cL	10,30 €
Hugo Spritz (liqueur de fleur de sureau) 15 cL	10,30 €
Americano 6 cL	10,30 €
Mojito 12 cL	10,30 €
Virgin Mojito 12 cL	8,30 €

Nos Jus et Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cL	4,90 €
Orangina 25cL	4,90 €
Perrier 33cL	4,90 €
Schweppes Indian Tonic 25cL	4,90 €
Ice Tea 25cL	4,90 €
Limonade artisanale Lorina 33cL	6,20 €
Jus de fruits Bio Granini 25cL :	
Orange, Ananas, Pomme	5,50 €
Tomate	5,90 €

Nos Eaux Minérales

Castallie Plate 33cL/77cL	2,60 € / 3,60 €
Castallie Pétillante 33cL/77cL	2,60 € / 3,60 €
Vittel 1L	6 €
Châteldon 75cL	8,30 €

À PARTAGER... OU PAS

Planche de Bonneuil 22 €

Sélection de charcuteries françaises, cornichons, condiments & pain de campagne

Planche de La Marmite 24 €

Sélection de charcuteries et fromages français, cornichons, condiments & pain de campagne

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

À LA CARTE

NOS ENTRÉES

Terrine de lapin aux Pruneaux 9 €

Pickles d'oignons rouges

Œufs de la ferme Mimosa 9 €

Crèmeux de chorizo, éclats de noisettes

Velouté de jeunes carottes 9,50 €

Émulsion de gingembre et citron

Tartare de Bar Minute 11,50 €

Huile d'Olive La Piel de Toro, Citron vert et grenade

Éclair de Saumon fumé par nos soins 12 €

Crème d'aneth citronnée

Pain Perdu rôti sur lit de roquette 12,50 €

Confiture de figues, Jambon cru et Tomme de Savoie

Foie gras de canard maison 14,50 €

Chutney de figues & Pain d'épices Maison

NOS PLATS

Plat du Jour 20€

Selon arrivage

Curry de légumes d'Automne 20 €

Lait de coco & curry rouge

Fricassée de Rognons de veau Vintage 20 €

Jus de cuisson à la moutarde à l'ancienne, purée Maison

Linguines à la Marinière 20 €

Coques, Moules, marinière de vin blanc

La Marmite du Pêcheur 21 €

Moules, Saumon, Bar, Gambas, basquaise de tomates, bisque de crustacés

Poire de bœuf Minute Chimichurri 23,50 €

Frites maison à la graisse de bœuf, sauce béarnaise & ketchup maison

Filet de Bar à la plancha 26,80 €

Confit de légumes provençaux, sauce vierge citronnée

NOS PLATS INCONTOURNABLES

Sole meunière 500g/600g (selon arrivage) 84 €

Pommes de terre vapeur & beurre minute

Côte de bœuf grillée 74 € le kg / 36 € la ½ côte

Frites maison à la graisse de bœuf, salade, sauces béarnaise & ketchup maison

NOS DESSERTS

Paris Brest, le Vrai 9,50 €

Crème au beurre pralinée

Cheesecake 9,50 €

Crème de Philadelphia, coulis exotique

Dégustation de fromages affinés par Laëtitia Gaborit,

MOF 10 €

Selon arrivage

Café Gourmand 10,50 €

Assortiment de mignardises

Bavarois aux fruits exotiques 11 €

Mousse de fruits exotiques, coulis de myrtilles

Royal au chocolat 11 €

Biscuit Joconde, Ganache chocolat, cerises à l'Amarena

Millefeuille Minute 11 €

Caramel au beurre salé, éclats de noisette

La Profiterole de la Marmite 13 €

Glace vanille, Chocolat chaud minute

NOS MENUS

LE MARMITON 28 €

*Entrée + Plat **OU** Plat + Dessert*

Nos entrées au choix

Velouté de jeunes carottes
Œufs de la ferme Mimosa
Terrine de lapin aux Pruneaux
Tartare de Bar Minute

Nos plats au choix

Plat du Jour
Curry de légumes d'Automne
Fricassée de Rognons de veau
Vintage
Linguines à la Marinière

Nos desserts au choix

Millefeuille Minute
Cheesecake
Affogato et son coulis de caramel
Coupe de glaces et sorbets
(3 boules)

LA MARMITE 44,50 €

Entrée + Plat + Dessert

Boisson comprise au choix : Eau minérale (33cL) OU Verre de vin (12cL)

Nos entrées au choix

Œufs de la ferme Mimosa
Pain Perdu rôti sur lit de roquette
Tartare de Bar Minute
Éclair de Saumon fumé par nos
soins
Foie gras de canard maison

Nos plats au choix

Curry de légumes d'Automne
Filet de Bar à la plancha
Fricassée de Rognons de veau
Vintage
La Marmite du Pêcheur
½ Côte de bœuf grillée (+12 €)

Nos desserts au choix

Bavarois aux fruits exotiques
La Profiterole de la Marmite
Royal au chocolat
Dégustation de fromages affinés par
Laëtitia Gaborit, MOF
Les Coupes du Marmiton
(Au choix)

LE MENU DES ENFANTS (-12 ANS) 11 €

Boisson au choix :

Sirop, Diabolo ou Cocktail multivités

+

Plat au choix :

Filet de poisson, Steak haché ou Burger
(Avec frites ou légumes)

+

Boule de glace au choix

NOS GLACES ET SORBETS

LES COUPES DU MARMITON 10,50€ (3 BOULES)

Cherry Forever

Glace Chocolat, Sorbet Griotte, Meringue, Cerises, Coulis d'Amarena & Crème Fouettée

Mont-Blanc

Glace Marrons, Glace Vanille, Brisure de marrons glacés, Éclats de Meringue, Coulis de Myrtilles & Crème Fouettée

La Marmite

Glace Vanille, Sorbet Fraise, Sorbet Framboise, Éclats de Meringue & Crème Fouettée

&

Coulis au choix (Amarena, Chocolat chaud, Myrtilles)

Symphonie de Sorbets

Sorbet Banane, Sorbet Framboise, Sorbet Griotte, Dés de Pommes Tatin & Crème Fouettée

LES COUPES DE GLACES ET SORBETS AU CHOIX

Glaces

Vanille, Chocolat noir, Marrons, Caramel au beurre salé, Café, Pistache, Fraise

Sorbets

Framboise, Citron Vert, Pomme Verte, Griotte, Banane, Mangue

1 Boule : 3 €

2 Boules : 6 €

3 Boules : 8 €

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso	02.80
Café allongé	02.80
Décaféiné	02.90
Café noisette	03.00
Double Espresso	05.50
Cappuccino	06.00
Thé ou Infusion Dammann Frères.....	06.20
Irish Coffee	13.40

Prix net service compris.