

# LA MARMITE

Depuis 1932

Ici, on épluche, on lave, on cuit, on cuisine, on rôtit, on braise, on grille, ...



## LA CARTE

### Les Entrées :

- Entrée du menu 11,90€
- Petit camembert au lait cru entier rôti à la normande 16,90€
- Saumon fumé « maison » au bois de hêtre et sa crème légère au citron 17,90€
- Cuisses de grenouilles à la provençale 19,00€
- Planche de jambon ibérique « Pata Negra, Sierra de las Bellotas 24 mois d'affinage » & son « pan con tomate » 19,90€

### Les Plats :

- « Burguignon » du chef au pain « maison » et frites « maison » à la graisse de bœuf 16,90€
- Plat du menu 16,90€
- Traditionnel cassoulet « maison » aux tarbais 28,90€
- Côte de bœuf « en solitaire » (environ 500g), os à moelle & ses frites « maison » à la graisse de bœuf 29,90€
- Sole meunière, pomme duchesse & épinards frais 35,00€
- Marmite de Saint-Jacques, gambas et ½ homard canadien à l'armoricaine 39,00€

### Les Desserts :

- Dessert du menu 11,90€
- Tranche de brie AOP « marbré à la crème de truffe d'été » 11,90€
- Assiette de trois boules de glace ou sorbet au choix (vanille, café, chocolat, pistache, coco, framboise, citron, pomme, poire, cassis) 11,90€
- Paris-Brest XXL « maison » (à commander en début de repas) 12,90€
- Millefeuille « maison » et sa crème légère à la vanille 12,90€
- Baba au rhum à la gousse de vanille 12,90€

## LE MENU

	Midi	Soir
Entrée+Plat ou Plat+Dessert	19.90€	23.90€
Entrée+Plat+Dessert	29.90€	33.90€
Tout Compris	39.90€	43.90€

(Apéritif « Cocktail Royal Marmite » + entrée + plat + dessert + vin en bouteille (37,5cl) « sélection la Marmite » de Bordeaux rouge ou blanc ou bouteille d'eau minérale (50 cl) + café)

### Les Entrées au choix :

- Velouté de potiron, mousse au lard
- Salade océane au pamplemousse
- Bouquet de la mer (4 huîtres « fine de claire » et 5 crevettes)

### Les Plats au choix :

- Goulash de sanglier
- Choucroute alsacienne
- Quenelle de brochet, sauce Nantua

### Les Desserts au choix :

- Poire pochée dans son moelleux au caramel
- Café gourmand
- Profiterole « maison » au chocolat

**Chef de Cuisine : Eric DOIN**

*N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes  
« Service compris » - Prix TTC  
AOP : Appellation d'Origine Protégée*

