

BIENVENUE

A la table des Marmites



Nous sommes heureux de vous accueillir dans le cadre chaleureux du nouveau restaurant Les Marmites, au coeur de Tonneins.

NOTRE ENGAGEMENT

Nous sommes attachés à la qualité des produits, à leur provenance et leurs conditions de culture et d'élevage. Nous privilégions les ingrédients locaux et de saison.

Nous avons conscience que chacun vient avec ses convictions profondes et les respectons. Notre carte présente systématiquement un plat sans viande, sans porc. Les gelées des entrées et desserts sont faites à base d'agar-agar. Pour le moment, sans viande ne veut pas dire végétarien, l'alternative est parfois du poisson. Mais petit à petit, la Marmite fait son nid !

N'hésitez pas à demander un plat complètement végé s'il n'est pas à la carte, la cheffe a toujours une proposition pour vos papilles. De la même façon, n'hésitez pas à communiquer sur vos allergies.

Nous vous souhaitons un bon appétit à la table des Marmites et une belle évasion de vos papilles !

WELCOME To the table of Les Marmites

We are delighted to welcome you to the warm atmosphere of the new restaurant Les Marmites, in the heart of Tonneins.

OUR COMMITMENT We are dedicated to the quality of our products, their origin, and the conditions in which they are grown and raised. We prioritize local and seasonal ingredients.

We understand that everyone comes with their own deep-seated convictions and we respect them. Our menu systematically features a meat-free and pork-free dish. The jellies in our starters and desserts are made with agar-agar. For now, meat-free doesn't always mean vegetarian; the alternative is sometimes fish. But bit by bit, the Marmite is making its nest!

Please don't hesitate to ask for a completely veggie dish if it's not on the menu; the chef always has a suggestion for your taste buds. Similarly, please feel free to let us know about any allergies.

We wish you a pleasant meal at the table of Les Marmites and a wonderful escape for your taste buds!



LES MARMITES
BISTROT

FORMULE DEJEUNER

Tous les midis, du mardi au vendredi :

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18,00 €

Entrée + Plat + Dessert 21,00 €

Avec 1/4 rouge ou rosé ou
1 pression 25cl

UNE AUTRE ENVIE ?

Plats

Bavette grillée, sauce échalotes & frites maison 18,00 €

Pavé de saumon et ses tagliatelles à la crème 18,00 €

Desserts

Café gourmand du moment 7,00 €

Thé gourmand du moment 8,00 €

MENU BAMBIN

Pour les - de 10 ans
Menu à 10 euros



Steak haché & frites maison
1 boule de glace Licorne

Avec 1 diablo compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Prix nets - Service compris



LES MARMITES
B I S T R O T

ICI, ON PLANCHE !

Venez profiter de l'ambiance décontractée tous les jeudis et vendredis entre 17h30 et 19h en mode afterwork autour de planches et tapas maison !

Planche charcutière

Jambon de pays, Terrine maison, Coppa, Chorizo doux, Saucisse sèche, cornichons, beurre doux

16,00 €

Planche mixte

Jambon de pays, saucisse sèche, chorizo doux, Laguiole, Brie de Meaux 1/2 affiné, Bleu des Causses, Beurre doux, chutney d'oignons

18,00 €

Planche végété

Légumes frais de saison, sauce cervelle de canut, spring rolls, sauce cacahuètes, halloumi & naans

20,00 €



**DEMANDEZ L'ARDOISE POUR
NOS TAPAS DU JOUR !**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Prix nets - Service compris



LES MARMITES
BISTROT

BOISSONS

Apéritifs

Ricard	3,00 €
Porto rouge	4,50 €
Martini rouge ou blanc	4,50 €
Suze	4,50 €
Kir Cassis	4,50 €
Kir pétillant Cassis	6,50 €
Whisky	4,50 €
Supplément soda	0,50 €

Cocktails maison (avec alcool)

Punch maison	6,50 €
Americano	8,00 €
Gin Fizz	8,00 €
Spritz	8,00 €
Le Charentais	8,00 €

Mocktails maison (sans alcool)

Spritz	7,00 €
Daiquiri	7,00 €
Gin Tonic	7,00 €

Bières Artisanales La Nové

Blonde 25 cl	4,00 €
Blonde 50 cl	7,00 €
Ambrée 33 cl	4,50 €
IPA 33 cl	4,50 €
Triple 33 cl	4,50 €
Blanche 33 cl	4,50 €



Boissons chaudes

Espresso	2,00 €
Décaféiné	2,30 €
Thé	3,50 €
Verveine	3,50 €

Digestifs

La Mentheuse	7,00 €
La Pulpeuse (citron)	7,00 €
Rhum traditionnel Black Magic	8,00 €
Whisky Blend Pig's Nose	7,50 €
Armagnac 10 ans d'âge	8,00 €
Cognac XO	8,00 €

Softs

Evian 1l	4,50 €
Evian 50cl	2,50 €
Abatilles 1l	4,50 €
Abatilles 50cl	2,50 €
Jus de fruits 33cl	3,80 €
Coca 33cl	3,50 €
Coca Zéro 33cl	3,80 €
Orangina 33cl	3,80 €
Fuze Tea pêche 33cl	3,50 €
Sirop (Menthe, grenadine...)	2,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Prix nets - Service compris