

Mtds



Le Temps Des Mets Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/marailles/le-temps-des-mets-2>

42 Grande rue, 59550 Marailles, France

+33327779648,+33890719932 - e-monsite.com

Categories

Dessert

Starters

Desserts

Mains

Platters

Vinos Tintos

Main Course

Entree

Champagnes

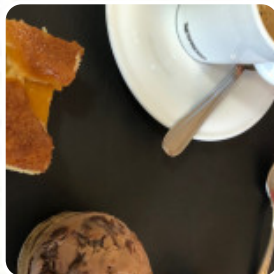
Alcoholic Drinks

Vinos

Vinos Blancos

Bordeaux

Loire



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Le Temps Des Mets Menu



Salads

MARGAUX

Non Alcoholic Drinks

WATER

Antipasti

APPETIZERS

Side Dishes

MOTE

Drinks

BOTTLE OF WATER

4 €

Appetizer

TARTARE

Beef Dishes

FILET MIGNON

Soft Drinks

JUICE

Weisswein

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Hot Drinks

COFFEE

Snacks And Sides

COLESLAW

Red

GRAVES

Red Wines

NICOLAS DE BOURGUEIL

Entrées Froides

TERRINE DE SAISON

600 €

French Reds

CHÂTEAU BOUSCASSÉ, MADIRAN

Pinsa Romana

FORMULE

1,495 €

French

FOIE GRAS

Chinese Breakfast

YOUTIAO

Nachtisch

NACHTISCH

FORMULE DU MIDI

BEIGNETS DE FLEUR DE COURGETTE

14 €

Mexican-American Food

EMPANADAS

French Benchmark Wines (Three Wines: 50MI \$140)

WHITE BURGUNDY

For You And Your Cru

CHENAS

Le Temps Des Mets Menu



Les Vins - Les Vins D'exception des Autres Regions

BOURGOGNE ROUGE

Nos vins blancs - aoc val de loire (75cl)

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

Les rouges 75cl

SAINT AMOUR

Alcoholic Drinks

BEAUJOLAIS

COTES DU RHONE

Vinos

VAL DE LOIRE BLANC

VAL DE LOIRE ROUGE

Vinos Blancos

MUSCADET LUCEAU

SAUVIGNON WILLIAM FÈVRE

Bordeaux

MEDOC

SAINT-EMILION

Loire

CHINON

SAUMUR CHAMPIGNY

Plat

FILETS DE CAILLE JUSTE RÔTIS ET SA SAUCE FRUITS ROUGE OU MAROILLES

PAVÉ DE CABILLAUD, SEGMENTS DE CITRON ET PIMENT D'ESPELETTE

Restaurant Category

DESSERT

VEGETARIAN

Main Course

CANON DE VOLAILLE JAUNE FARCIE AU PAIN D'ÉPICES ET SA SAUCE RHUBARBE 21 €

FILET DE BŒUF ET SA SAUCE MAROILLES OU BEURRE AIL/PIMENT D'ESPELETTE 18 €

RISOTTO LANGOUSTINES /PETITS POIS /CHORIZO 26 €

ROGNONS DE VEAU SAUCE PORTO 1,550 €

Entree

TERRINE DE FOIE GRAS AUX POIRES CARAMÉLISÉES

DOUCEUR HUMUS BETTERAVE/PATATE DOUCE TRUITE FUMÉE

FONDUE À LA TOMME D'ORCHIES 7 €

TARTARE MELON, FÊTA, CONCOMBRE, MIEL ET JAMBON DE PAYS 11 €

Champagnes

BLIN BRUT

BLIN ROSÉ

BLIN MILLÉSIME

BLIN BLANC DE BLANCS

Desserts

CREPES SUZETTE 900 €

CANNELLONI CHOCO/MENTHE ET SON JET 900 €

CRUMBLE ABRICOT/ROMARIN ET SA GLACE PISTACHE 900 €

Le Temps Des Mets Menu



BAVAROIS OREO FAÇON
CHEESECAKE 700 €

MAROILLES PANÉ AU PAIN
D'ÉPICE 700 €

Mains

MINI CAKE CHÈVRE FERMIER /
TOMATE CONFITE 600 €

PASTILLA MAROILLAISE 1,300 €

POULET RÔTI SAUCE
MAROILLES 1,300 €

COSTADO DE COCHON AU
GENIÈVRE DE HOULLE 1,300 €

VÉRITABLE GAUFRE
DUNKERQUOISE ET SA GLACE
RÉGIONALE 500 €

Platters

T BONE DE VEAU ET SA SAUCE
COCA-COLA 1,950 €

PAVÉ DE LIEU JAUNE ET SA
SAUCE SAFRANÉE 1,950 €

PIÈCE DU BOUCHER EN DUO AU
MAROILLES OU MAÎTRE
D'HÔTEL 1,950 €

BROCHETTE D'AIGUILLETTE DE
CANARD AU MIEL DE
L'AVESNOIS 1,550 €

FILET DE RAIE À LA MOUTARDE
D'ALGUES DE MER 1,550 €

Vinos Tintos

SUD OUEST ROUGE

CÔTE DE NUITS - CORTON

CÔTE DE NUITS - LES GRANDMONTAINS

CROZES-HERMITAGE LES LAUNES

VIEUX CHÂTEAU NÉGRIS

Ingredients Used

MELON

CHEESE

TOMATOES

PESTO

BEEF

These Types Of Dishes Are Being Served



APPETIZER

TOSTADAS

FISH

AMUSE BOUCHES

TURKEY

SOUP

DESSERTS

SALAD

Dessert



ORCHARD CUP 7 €

MILLE FEUILLE AU THÉ
MATCHA 9 €

ABRICOTS RÔTIS ET SA
GLACE NOUGAT 10 €

SORBET

CARAMEL PUDDING

CREME BRULEE

TIRAMISU

TARTE AU SUCRE 500 €

DESSERT DE NOTRE ENFANCE 700 €

Starters

TERRINE DE FOIE GRAS/MAGRET
FUMÉ 7 €

FLAMICHE AU MAROILLES 14 €

Le Temps Des Mets Menu



DÉGUSTATION DE CHÈVRE DE LA
CHÈVRERIE DU PLOUY 15 €

SAUMON GRAVELAX SUR PAIN
CRAQUANT ET CRÈME
CITRONNÉE 1,250 €

CUP CAKE ABRICOT/BOURSIN
ET FOIE GRAS POÊLÉ 1,250 €

MINI POIREAUX, JAMBON
IBÉRIQUE, VINAIGRETTE ET
NOIX 1,250 €

ECLAIR FIGUE/MAGRET DE
CANARD 800 €

LUCULLUS DU CHEF 800 €

DOUCEUR
TOURTEAU/PAMPLEMOUSSE ET
CRÈME ACIDULÉE 800 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Le Temps Des Mets Menu



Le Temps Des Mets

42 Grande rue, 59550 Maroilles,
France

Opening Hours:

Monday 12:00-13:30
Tuesday 12:00-13:30
Thursday 12:00-13:30
Friday 12:00-13:30
Saturday 19:00-21:00
Sunday 12:00-13:30

Made with [Menu](#)

