



LA MARMITE DE PIERROT

LES MEILLEURS MORCEAUX SONT
DANS LA MARMITE DE PIERROT !

PAR SONIA SENTIC

Après un bel été à déguster des moules du Mont-Saint-Michel sur la terrasse ensoleillée, la Marmite de Pierrot prend ses quartiers d'hiver en réinvestissant l'intérieur de l'émblématique restaurant. Fred, Sandrine et Pierrot vous invitent à passer des moments gourmands dans une ambiance amicale et familiale. Une adresse à partager entre bons vivants !

A l'approche de l'hiver, on aime se réchauffer dans l'atmosphère cosy et conviviale de l'estaminet qui a su garder son âme et son charme. Au menu, une cuisine généreuse à base de viande et de produits tripiers, mais aussi un poisson du jour, spécialités qui ont fait la réputation de la Maison. Au fourneau, le chef mitonne de bons petits plats traditionnels qui régaleront les amateurs d'une cuisine goûteuse et savoureuse. Les spécialités : tête de veau superbement présentée, foie de veau meunière fondant, pieds de cochon grillés succulents ou encore le potj'vleesch

maison. Finissez sur une note de douceur en succombant aux crêpes Suzette faites en salle, au pain perdu ou tartes maison. A l'étage, une salle de réception de 45 couverts, équipée de son et lumière est également à disposition pour vos événements familiaux ou professionnels. De nombreuses fêtes rythmeront cette fin d'année. Petit plus pour votre confort, la Marmite dispose d'un parking discret à l'arrière du restaurant.

LA MARMITE DE PIERROT

93, rue Poincaré, Capinghem.

Du mardi au vendredi 12 H - 14 H

Samedi et dimanche, de 12 H à 14 H - 19 H - 21 H 15.

Tél. 03 20 92 12 41

www.facebook.com/marmitedepierrot