

MENU SYMPA



La cassolette de moules de Zélande « Marmiton »

Pannetje van Zeeuwse mosselen « Marmiton »

The small pan of mussels from Zeeland « Marmiton »

Kleine Pfanne von Seelandische Muscheln « Marmiton »

ou / of / or / oder

Le jambon de Parme et sa garniture

Parmaham met rauwkost

The Parma ham with raw vegetables

Parmaschinken mit Rohkost



Le saumon d'Ecosse grillé, sauce béarnaise, pommes nature

Schotse zalm, gegrilde, bearnaisesaus, gekookte aardappelen

The Scottish salmon, grilled, béarnaise sauce, boiled potatoes

Schottischer Lachs, gegrilltes, Bearnaisesoße, Kartoffeln

ou / of / or / oder

La carbonnade de boeuf à la Leffe brune, pommes frites

Rundkarbonade met bruine Leffe, frietjes

The beef stew with dark Leffe (Belgian beer), Belgian fries

Rinderragout mit dunkles Leffe (belgischer Bier), Frites



La classique Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, Chantilly)

Dame Blanche (vanille-ijs, warme chocolade, slagroom)

The Dame Blanche (vanilla ice, hot chocolate, whipped cream)

Dame Blanche (Vanilleeis, Heiße Schokolade, Schlagsahne)

Prix / Prijs / Price / Preis : 25,00 €

MENU MERE MORELLE



**La cassolette de fruits de mer « Marmiton »
(scampi, Saint-Jacques, moules, crevettes grises)**

Pannetje van zeevruchten « Marmiton »
(scampi, Sint-jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen)

**The timbale of seafood « Marmiton »
(scampi, Saint James scallops, mussels, grey shrimps)**

Pfanne von Meeresfrüchte « Marmiton »
(Scampis, Jakobsmuscheln, Muscheln, Garnele)

ou / of / or / oder

Le carpaccio de bœuf à l'huile de truffes et copeaux de parmesan

Rundcarpaccio met truffelolie en schaafsel van Parmezaanse kaas

The carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings

Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl und Parmesanflocken



Les filets de Bar de Ligne, sauce vierge, pommes nature

Filets van zeebaars met olijfoliesaus, gekookte aardappelen

The fillets of sea bass with virgin sauce, boiled potatoes

Filets von Seebarsch mit Olivenölsoße, Kartoffeln

ou / of / or / oder

La cuisse de canard confite aux pleurotes, gratin Dauphinois

Gekonfijte eendenbout met oesterzwammen,
aardappelgratin Dauphinois

**The duck leg confit with oyster mushrooms,
gratin Dauphinois potatoes**

Entenkeule Confit mit Austernpilze, Kartoffelgratin



**La trilogie de sorbets sur coulis de fruits rouges
(Citron, Framboise, Fruit de la Passion, Crème de Cassis)**

Trilogie van sorbets op coulis van rood fruit
(Citroen, Framboos, Passievrucht, Crème de Cassis)

**The trilogy of sorbets on a red fruits coulis
(Lemon, Raspberry, Passion fruit, Crème de Cassis)**

Trilogie von Sorbets auf rotem Fruchtcoulis
(Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht, Crème de Cassis)

ou / of / or / oder

La ronde des fromages affinés

Selectie van gerijpte kazen

The selection of ripened cheeses

Auswahl gereiftem Käse

Prix / Prijs / Price / Preis : 35,00 €

MENU MARMITON



Le Carpaccio de Cabillaud

Carpaccio van kabeljauw

Cod carpaccio

ou / of / or

La Croquette Ardennaise, salade de chicons

Ardeense kroket, witlofsalade

Ardennes-style croquette, chicory salad

ou / of / or

Le Feuilleté au chèvre chaud, pommes caramélisées au miel sauvage

Feuilleté van warme geitenkaas, gekarameliseerde appels met wilde honing

Warm goat cheese in puff pastry, caramelized apples in wild honey



Le Filet de Rouget au beurre citronné, stoemp aux petits pois

Rode mulfilet met citroenboter, doperwten stoemp

Red mullet fillet with lemon butter, peas stoemp

ou / of / or

Le Médaillon de Veau forestière (champignons), pomme de terre en chemise

Kalfsmedaillon "Forestière" (wilde paddenstoelen), aardappel overhemd

Veal medallion « Forestière » (wild mushrooms), potato in a shirt

ou / of / or

Les Pâtes fraîches au Pesto et Burrata

Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata

Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata



Le Nougat glacé sur coulis de fruits rouges

IJskoude Nougat op een coulis van rood fruit

Iced Nougat on a red fruit coulis

ou / of / or

Le Tiramisu au Spéculoos

Tiramisu met Speculaas

Homemade Tiramisu with Speculoos

Prix / Prijs / Price : **30,00 €**

MENU DE NOUVEL AN

31 décembre 2021

La **M**ise en Bouche de **C**irconstance



La **T**imbale de Saint-Jacques et **C**revettes grises
aux lamelles de **C**èpes et beurre de Chablis

ou / of

Le Carpaccio de **C**harolais aux copeaux de **F**oie gras
et huile de **T**ruffes



Le trou **N**ormand Sorbet Citron & **V**odka



Le Dos de **T**urbot aux médaillons de **H**omard,
coulis d'**E**crevisses et flan de Courgettes

ou / of

Le Filet de **B**iche Grand **V**eneur,
poire aux airelles et purée de **C**éleri rave



La **R**onde des **F**romages affinés



La **T**rilogie de **S**orbets à la Crème de Cassis
sur **C**oulis de Fruits rouges

A minuit, la **C**oupe de **C**hampagne

Prix : 88,00 €

**Nous demandons un acompte de 40,00 euros par personne
pour confirmer votre réservation.**

Vous pouvez réserver par téléphone au 02/511.79.10 ou par email :
info@lemarmiton.be