

# LE MARMITON



## Soupes / Soepen / Soups


Bisque de Homard « Marmiton » <b>Kreeftensoep « Marmiton »</b> <i>Lobster bisque « Marmiton »</i>	<b>13,75 €</b>
Soupe du pêcheur et sa garniture (rouille, croûtons aillés, fromage râpé) <b>Vissoep met garnituur (rouille, lookkorstjes, geraspte kaas)</b> <i>Fish soup with trimmings (rouille sauce, garlic croutons, grated cheese)</i>	<b>12,25 €</b>

## Huîtres / Oesters / Oysters

Huîtres creuses <b>Holle oesters</b> <i>Oysters « Creuses » (hollow oysters)</i>	<b>6 : 15.75 €</b> <b>9 : 22.50 €</b>
--	--

## Entrées / Voorgerechten / Starters

Escargots de Bourgogne dans leurs coquilles, beurre à l'ail <b>Bourgondische slakken in hun huisjes, lookboter</b> <i>Burgundy snails in their shells, garlic butter</i>	<b>6 : 13.50 €</b> <b>12 : 26.00 €</b>
Croquettes au Parmesan et au Herve (fromage belge) 2 p. <b>Kaaskroketten met Parmezaan en Herve (Belgische kaas)</b> <i>Cheese croquettes with Parmesan and Herve (Belgian cheese)</i>	<b>13,00 €</b>
 Croquettes aux crevettes grises, salade, persil frit 2 p. <b>Grijze garnaalkroketten, sla, gebakken peterselie</b> <i>Grey shrimps croquettes, salad, fried parsley</i>	<b>14,25 €</b>
Salade mozzarella, tomates, jambon, roquette, parmesan <b>Slaatje mozzarella, tomaat, ham, sla, parmezaan</b> <i>Mozzarella and tomatoes salad, ham, roquette, parmesan</i>	<b>14,25 €</b>
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes et copeaux de Parmesan <b>Rundcarpaccio met truffelolie en schaafsel van Parmezaanse kaas</b> <i>Carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings</i>	<b>14,50 €</b>
 Cassolette de moules de Zélande « Marmiton » <b>Pannetje van Zeeuwse mosselen « Marmiton »</b> <i>Small pan of mussels from Zeeland « Marmiton »</i>	<b>14,75 €</b>
Tartare de Saumon à l'Avocat <b>Zalmtartaar met Avocado</b> <i>Salmon Tartare with Avocado</i>	<b>14,95 €</b>
Carpaccio de Saumon et Lotte au basilic, poivre rose et citron vert <b>Carpaccio van zalm en zeeduivel met basilicum, roze peper en limoen</b> <i>Carpaccio of salmon and monkfish with basil, pink pepper and lime</i>	<b>14,95 €</b>

Feuilleté au chèvre chaud, pommes caramélisées au miel sauvage <b>Feuilleté van warme geitenkaas, gekarameliseerde appels met wilde honing</b> Warm goat cheese in puff pastry, caramelized apples in wild honey	<b>15,75 €</b>
 Plateau de moules au four, beurre à l'ail <b>Schotel mosselen uit de oven, lookboter</b> Oven baked tray of mussels, garlic butter	<b>16,75 €</b>
Gamberoni (grosses gambas, beurre de paprika, ail) <b>Gamberoni (grote gamba's, paprikaboter, look)</b> Gamberoni (large grilled prawns, paprika butter, garlic)	<b>16,75 €</b>
Cassolette de scampis « Marmiton » (sauce Homardine, champignons de Paris) <b>Scampipannetje « Marmiton » (Homardinesaus, Parijse champignons)</b> Small baking dish of scampi's (Homardine sauce, mushrooms from Paris)	<b>16,95 €</b>
Foie gras des Landes, petite confiture et verre de Porto <b>Foie gras uit Landes, kleine confituur en glaasje Port</b> Foie gras from Landes, little jam and a glass of Port	<b>17,50 €</b>
Timbale de fruits de mer (scampis, Saint-Jacques, moules, crevettes grises) <b>Pannetje van zeevruchten (scampi, Sint-Jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen)</b> Timbale of seafood « Marmiton » (scampi's, scallops, mussels, grey shrimps)	<b>18,95 €</b>
Petite marmite de coquilles Saint-Jacques aux champignons <b>Potje Sint-Jakobsschelpen en grijze met champignons</b> Small pot of Saint James scallops with mushrooms	<b>23,95 €</b>

## Moules / Mosselen / Mussels

 Moules marinière (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux), pommes frites <b>Mosselen « marinière » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei), frietjes</b> Mussels « Marinière » (onions, celery, parsley, carrots, leeks), Belgian fries	<b>22,50 €</b>
 Moules au vin blanc (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc), frites <b>Mosselen met witte wijn (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn), frietjes</b> Mussels in white wine (onions, celery, parsley, carrots, leeks, wine), fries	<b>24,25 €</b>
 Moules Poulette (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche), frites <b>Mosselen « Poulette » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room), frietjes</b> Mussels Poulette (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream), fries	<b>24,75 €</b>
 Moules « Marmiton » légèrement piquantes, frites (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche, estragon, tomates) <b>Mosselen « Marmiton » licht pikant, frietjes</b> (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room, dragon, tomatencoulis) Mussels « Marmiton » slightly spicy, Belgian fries (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream, tarragon, tomatoes)	<b>24,95 €</b>

Poisson / Vis / Fish

Saumon d'Ecosse grillé (sauce béarnaise, épinards en branches), pommes nature <b>Gegrilde Schotse zalm (bearnaisesaus, bladspinazie), gekookte aardappelen</b> Scottish Salmon, grilled (béarnaise sauce, leaf spinach), boiled potatoes	<b>22,50 €</b>
Linguine aux Fruits de Mer (scampis, langoustines, gambas) <b>Linguine met Zeevruchten (scampi's, langoustines, gamba's)</b> Linguine with Seafood (scampi, langoustines, prawns)	<b>22,50 €</b>
Filets de Dorade royale grillés (beurre au paprika, ail), gratin dauphinois <b>Gegrilde goudbrasem filets (paprikaboter, look), aardappelgratin dauphinois</b> Royal Sea-bream filets, grilled (paprika butter, garlic), gratin dauphinois potatoes	<b>24,75 €</b>
 Waterzooï de poisson, petits légumes croquants, pommes nature <b>Waterzooï van vis, knapperige groentjes, gekookte aardappelen</b> Waterzooï of fish, small crunchy vegetables, boiled potatoes	<b>26,00 €</b>
Brochette de gambas au curry de Madras, pâtes fraîches <b>Gambaspies met kerrie Madras, versgemaakte deegwaren</b> Gambas skewer with Madras curry, fresh pasta	<b>26,50 €</b>
Dos de cabillaud « Royal », sauce mousseline, pommes nature <b>Kabeljauwrug « Royal », mousselinesaus, gekookte aardappelen</b> Fillet of Cod « Royal », mousseline sauce, boiled potatoes	<b>26,75 €</b>
Duo de poissons grillés, gambas, scampi, beurre au paprika, ail, pommes nature <b>Duo van gegrilde vis, gamba's, scampi, paprikaboter, look, gekookte aardappelen</b> Duo of grilled fishes, scampis, gambas, paprika butter, garlic, boiled potatoes	<b>27,00 €</b>
 Filets de sole à l'Ostendaise (crevettes grises, moules), pommes nature <b>Tongfilets op z'n Oostends (grijze garnalen, mosselen), gekookte aardappelen</b> North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	<b>28,95 €</b>
 Sole de la mer du nord (env. 300 gr) meunière <u>ou</u> grillée, pommes nature <b>Noordzeetong (ong. 300 gr) « meunière » of gegrild, gekookte aardappelen</b> North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	<b>29,95 €</b>

Pâtes & Légumes / Deegwaren & Groenten / Pasta & Vegetables

Salade mixte / <b>Gemengde sla</b> / Mixed salad	<b>7,25 €</b>
Bouquetière de légumes / <b>Ovengebakken groenten</b> / Hot vegetables	<b>12,50 €</b>
Burger de légumes, salade, pommes nature <b>Groenteburger, sla, gekookte aardappelen</b> Vegetables burger, salad, boiled potatoes	<b>15,00 €</b>
Pâtes fraîches au Pesto et Burrata <b>Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata</b> Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata	<b>16,00 €</b>

Viande / Vlees / Meat

<p> Carbonnade de bœuf à la Leffe brune, pommes frites  <b>Rundkarbonade met bruine Leffe, frietjes</b>            Beef Carbonnade (stew) with dark Leffe (Belgian beer), Belgian fries</p>	<b>17,75 €</b>
<p> Filet américain, salade, pommes frites  <b>Filet américain, sla, frietjes</b>            Filet américain (raw chopped meat), Belgian fries</p>	<b>17,95 €</b>
<p> Poulet fermier à la Brabançonne (chicons braisés), crème, pommes frites  <b>Hoeverkip op Brabantse wijze (gestoofd willoof) met roomsaus, frietjes</b>            Farm chicken Brabant-style (with braised endives), cream, Belgian fries</p>	<b>17,95 €</b>
<p> Waterzooï de volaille à la Gantoise, petits légumes croquants, pommes nature  <b>Waterzooi van gevogelte op z'n Gents, knapperige groentjes, gekookte aardappelen</b>            Waterzooï of poultry Ghent-style, small crunchy vegetables, boiled potatoes</p>	<b>19,50 €</b>
<p> Cuisse de lapin à la Kriek et cerises du nord, pommes sautées  <b>Konijnenbout met Kriek en noordkrieken, gebakken aardappelen</b>            Rabbit leg with Kriek (Belgian beer) and Northern cherries, sautéed potatoes</p>	<b>21,50 €</b>
<p>Poulet fermier au curry de Madras, lait de coco, grosses crevettes, tagliatelle  <b>Hoeverkip met kerrie Madras, kokosmelk, grote garnalen, tagliatelle</b>            Farm chicken in Madras curry, coconut milk, prawns, tagliatelle</p>	<b>22,75 €</b>
<p>Cuisse de canard confite aux échalotes, champignons, pommes sautées  <b>Gekonfijte eendenbout met sjalotjes, paddenstoelen, gebakken aardappelen</b>            Barbary duck leg crystallised in shallots, mushrooms, sautéed potatoes</p>	<b>23,00 €</b>
<p>Magret de Canard à l'Orange et gingembre, gratin dauphinois  <b>Eendenfilet met sinaasappelsaus, gember, aardappelgratin dauphinois</b>            Duck breast (magret) with orange sauce, ginger, gratin dauphinois potatoes</p>	<b>23,95 €</b>
<p>Entrecôte de bœuf grillée, sauce aux choix, pommes frites  <b>Filet puur Simmental, gegrilde, bearnaisesaus, frietjes</b>            Tenderloin Steak Simmental, grilled, béarnaise sauce, Belgian fries</p>	<b>26,00 €</b>
<p>Cœur de filet pur Simmental grillé, sauce au choix, pommes frites  <b>Filet puur Simmental, gegrilde, saus naar keuze, frietjes</b>            Tenderloin Steak Simmental, grilled, sauce of your choice, Belgian fries</p>	<b>28,00 €</b>
<p>- Sauce béarnaise / <b>bearnaisesaus</b> / Bearnaise sauce</p>	
<p>- Sauce au Roquefort / <b>Roquefortsaus</b> / Roquefort sauce</p>	
<p>- Sauce Archiduc (champignons de Paris, crème)  <b>Archiduc saus (champignons van Parijs, roomsaus)</b>            Archiduc sauce (mushrooms from Paris, cream)</p>	
<p>- Sauce poivre vert crème, flambée au Cognac  <b>Groene pepersaus, room, geflambeerd met Cognac</b>            Green Pepper sauce, cream, flambéed with Cognac</p>	

# LE MARMITON


## Soupes / Soepen / Soups


Bisque de Homard « Marmiton » <b>Kreeftensoep « Marmiton »</b> <i>Lobster bisque « Marmiton »</i>	<b>13,75 €</b>
Soupe du pêcheur et sa garniture (rouille, croûtons aillés, fromage râpé) <b>Vissoep met garnituur (rouille, lookkorstjes, geraspte kaas)</b> <i>Fish soup with trimmings (rouille sauce, garlic croutons, grated cheese)</i>	<b>12,25 €</b>

## Huîtres / Oesters / Oysters

Huîtres creuses <b>Holle oesters</b> <i>Oysters « Creuses » (hollow oysters)</i>	<b>6 : 15.75 €</b> <b>9 : 22.50 €</b>
--	--

## Entrées / Voorgerechten / Starters

Escargots de Bourgogne dans leurs coquilles, beurre à l'ail <b>Bourgondische slakken in hun huisjes, lookboter</b> <i>Burgundy snails in their shells, garlic butter</i>	<b>6 : 13.50 €</b> <b>12 : 26.00 €</b>
Croquettes au Parmesan et au Herve (fromage belge) 2 p. <b>Kaaskroketten met Parmezaan en Herve (Belgische kaas)</b> <i>Cheese croquettes with Parmesan and Herve (Belgian cheese)</i>	<b>13,00 €</b>
 Croquettes aux crevettes grises, salade, persil frit 2 p. <b>Grijze garnaalkroketten, sla, gebakken peterselie</b> <i>Grey shrimps croquettes, salad, fried parsley</i>	<b>14,25 €</b>
Salade mozzarella, tomates, jambon, roquette, parmesan <b>Slaatje mozzarella, tomaat, ham, sla, parmezaan</b> <i>Mozzarella and tomatoes salad, ham, roquette, parmesan</i>	<b>14,25 €</b>
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes et copeaux de Parmesan <b>Rundcarpaccio met truffelolie en schaafsel van Parmezaanse kaas</b> <i>Carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings</i>	<b>14,50 €</b>
 Cassolette de moules de Zélande « Marmiton » <b>Pannetje van Zeeuwse mosselen « Marmiton »</b> <i>Small pan of mussels from Zeeland « Marmiton »</i>	<b>14,75 €</b>
Tartare de Saumon à l'Avocat <b>Zalmtartaar met Avocado</b> <i>Salmon Tartare with Avocado</i>	<b>14,95 €</b>
Carpaccio de Saumon et Lotte au basilic, poivre rose et citron vert <b>Carpaccio van zalm en zeeduivel met basilicum, roze peper en limoen</b> <i>Carpaccio of salmon and monkfish with basil, pink pepper and lime</i>	<b>14,95 €</b>

Feuilleté au chèvre chaud, pommes caramélisées au miel sauvage <b>Feuilleté van warme geitenkaas, gekarameliseerde appels met wilde honing</b> Warm goat cheese in puff pastry, caramelized apples in wild honey	<b>15,75 €</b>
 Plateau de moules au four, beurre à l'ail <b>Schotel mosselen uit de oven, lookboter</b> Oven baked tray of mussels, garlic butter	<b>16,75 €</b>
Gamberoni (grosses gambas, beurre de paprika, ail) <b>Gamberoni (grote gamba's, paprikaboter, look)</b> Gamberoni (large grilled prawns, paprika butter, garlic)	<b>16,75 €</b>
Cassolette de scampis « Marmiton » (sauce Homardine, champignons de Paris) <b>Scampipannetje « Marmiton » (Homardinesaus, Parijse champignons)</b> Small baking dish of scampi's (Homardine sauce, mushrooms from Paris)	<b>16,95 €</b>
Foie gras des Landes, petite confiture et verre de Porto <b>Foie gras uit Landes, kleine confituur en glaasje Port</b> Foie gras from Landes, little jam and a glass of Port	<b>17,50 €</b>
Timbale de fruits de mer (scampis, Saint-Jacques, moules, crevettes grises) <b>Pannetje van zeevruchten (scampi, Sint-Jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen)</b> Timbale of seafood « Marmiton » (scampi's, scallops, mussels, grey shrimps)	<b>18,95 €</b>
Petite marmite de coquilles Saint-Jacques aux champignons <b>Potje Sint-Jakobsschelpen en grijze met champignons</b> Small pot of Saint James scallops with mushrooms	<b>23,95 €</b>

## Moules / Mosselen / Mussels

 Moules marinière (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux), pommes frites <b>Mosselen « marinière » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei), frietjes</b> Mussels « Marinière » (onions, celery, parsley, carrots, leeks), Belgian fries	<b>22,50 €</b>
 Moules au vin blanc (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc), frites <b>Mosselen met witte wijn (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn), frietjes</b> Mussels in white wine (onions, celery, parsley, carrots, leeks, wine), fries	<b>24,25 €</b>
 Moules Poulette (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche), frites <b>Mosselen « Poulette » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room), frietjes</b> Mussels Poulette (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream), fries	<b>24,75 €</b>
 Moules « Marmiton » légèrement piquantes, frites (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche, estragon, tomates) <b>Mosselen « Marmiton » licht pikant, frietjes</b> (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room, dragon, tomatencoulis) Mussels « Marmiton » slightly spicy, Belgian fries (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream, tarragon, tomatoes)	<b>24,95 €</b>

Poisson / Vis / Fish

Saumon d'Ecosse grillé (sauce béarnaise, épinards en branches), pommes nature <b>Gegrilde Schotse zalm (bearnaisesaus, bladspinazie), gekookte aardappelen</b> Scottish Salmon, grilled (béarnaise sauce, leaf spinach), boiled potatoes	<b>22,50 €</b>
Linguine aux Fruits de Mer (scampis, langoustines, gambas) <b>Linguine met Zeevruchten (scampi's, langoustines, gamba's)</b> Linguine with Seafood (scampi, langoustines, prawns)	<b>22,50 €</b>
Filets de Dorade royale grillés (beurre au paprika, ail), gratin dauphinois <b>Gegrilde goudbrasem filets (paprikaboter, look), aardappelgratin dauphinois</b> Royal Sea-bream filets, grilled (paprika butter, garlic), gratin dauphinois potatoes	<b>24,75 €</b>
 Waterzooï de poisson, petits légumes croquants, pommes nature <b>Waterzooï van vis, knapperige groentjes, gekookte aardappelen</b> Waterzooï of fish, small crunchy vegetables, boiled potatoes	<b>26,00 €</b>
Brochette de gambas au curry de Madras, pâtes fraîches <b>Gambaspies met kerrie Madras, versgemaakte deegwaren</b> Gambas skewer with Madras curry, fresh pasta	<b>26,50 €</b>
Dos de cabillaud « Royal », sauce mousseline, pommes nature <b>Kabeljauwrug « Royal », mousselinesaus, gekookte aardappelen</b> Fillet of Cod « Royal », mousseline sauce, boiled potatoes	<b>26,75 €</b>
Duo de poissons grillés, gambas, scampi, beurre au paprika, ail, pommes nature <b>Duo van gegrilde vis, gamba's, scampi, paprikaboter, look, gekookte aardappelen</b> Duo of grilled fishes, scampis, gambas, paprika butter, garlic, boiled potatoes	<b>27,00 €</b>
 Filets de sole à l'Ostendaise (crevettes grises, moules), pommes nature <b>Tongfilets op z'n Oostends (grijze garnalen, mosselen), gekookte aardappelen</b> North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	<b>28,95 €</b>
 Sole de la mer du nord (env. 300 gr) meunière <u>ou</u> grillée, pommes nature <b>Noordzeetong (ong. 300 gr) « meunière » of gegrild, gekookte aardappelen</b> North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	<b>29,95 €</b>

Pâtes & Légumes / Deegwaren & Groenten / Pasta & Vegetables

Salade mixte / <b>Gemengde sla</b> / Mixed salad	<b>7,25 €</b>
Bouquetière de légumes / <b>Ovengebakken groenten</b> / Hot vegetables	<b>12,50 €</b>
Burger de légumes, salade, pommes nature <b>Groenteburger, sla, gekookte aardappelen</b> Vegetables burger, salad, boiled potatoes	<b>15,00 €</b>
Pâtes fraîches au Pesto et Burrata <b>Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata</b> Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata	<b>16,00 €</b>

Viande / Vlees / Meat

<p> Carbonnade de bœuf à la Leffe brune, pommes frites  <b>Rundkarbonade met bruine Leffe, frietjes</b>            Beef Carbonnade (stew) with dark Leffe (Belgian beer), Belgian fries</p>	<b>17,75 €</b>
<p> Filet américain, salade, pommes frites  <b>Filet américain, sla, frietjes</b>            Filet américain (raw chopped meat), Belgian fries</p>	<b>17,95 €</b>
<p> Poulet fermier à la Brabançonne (chicons braisés), crème, pommes frites  <b>Hoeverkip op Brabantse wijze (gestoofd willoof) met roomsaus, frietjes</b>            Farm chicken Brabant-style (with braised endives), cream, Belgian fries</p>	<b>17,95 €</b>
<p> Waterzooï de volaille à la Gantoise, petits légumes croquants, pommes nature  <b>Waterzooi van gevogelte op z'n Gents, knapperige groentjes, gekookte aardappelen</b>            Waterzooï of poultry Ghent-style, small crunchy vegetables, boiled potatoes</p>	<b>19,50 €</b>
<p> Cuisse de lapin à la Kriek et cerises du nord, pommes sautées  <b>Konijnenbout met Kriek en noordkrieken, gebakken aardappelen</b>            Rabbit leg with Kriek (Belgian beer) and Northern cherries, sautéed potatoes</p>	<b>21,50 €</b>
<p>Poulet fermier au curry de Madras, lait de coco, grosses crevettes, tagliatelle  <b>Hoeverkip met kerrie Madras, kokosmelk, grote garnalen, tagliatelle</b>            Farm chicken in Madras curry, coconut milk, prawns, tagliatelle</p>	<b>22,75 €</b>
<p>Cuisse de canard confite aux échalotes, champignons, pommes sautées  <b>Gekonfijte eendenbout met sjalotjes, paddenstoelen, gebakken aardappelen</b>            Barbary duck leg crystallised in shallots, mushrooms, sautéed potatoes</p>	<b>23,00 €</b>
<p>Magret de Canard à l'Orange et gingembre, gratin dauphinois  <b>Eendenfilet met sinaasappelsaus, gember, aardappelgratin dauphinois</b>            Duck breast (magret) with orange sauce, ginger, gratin dauphinois potatoes</p>	<b>23,95 €</b>
<p>Entrecôte de bœuf grillée, sauce aux choix, pommes frites  <b>Filet puur Simmental, gegrilde, bearnaisesaus, frietjes</b>            Tenderloin Steak Simmental, grilled, béarnaise sauce, Belgian fries</p>	<b>26,00 €</b>
<p>Cœur de filet pur Simmental grillé, sauce au choix, pommes frites  <b>Filet puur Simmental, gegrilde, saus naar keuze, frietjes</b>            Tenderloin Steak Simmental, grilled, sauce of your choice, Belgian fries</p>	<b>28,00 €</b>
<p>- Sauce béarnaise / <b>bearnaisesaus</b> / Bearnaise sauce</p>	
<p>- Sauce au Roquefort / <b>Roquefortsaus</b> / Roquefort sauce</p>	
<p>- Sauce Archiduc (champignons de Paris, crème)  <b>Archiduc saus (champignons van Parijs, roomsaus)</b>            Archiduc sauce (mushrooms from Paris, cream)</p>	
<p>- Sauce poivre vert crème, flambée au Cognac  <b>Groene pepersaus, room, geflambeerd met Cognac</b>            Green Pepper sauce, cream, flambéed with Cognac</p>	



# LE MARMITON



## Soupes / Soepen / Soups


Bisque de Homard « Marmiton » <b>Kreeftensoep « Marmiton »</b> <i>Lobster bisque « Marmiton »</i>	<b>13,75 €</b>
Soupe du pêcheur et sa garniture (rouille, croûtons aillés, fromage râpé) <b>Vissoep met garnituur (rouille, lookkorstjes, geraspte kaas)</b> <i>Fish soup with trimmings (rouille sauce, garlic croutons, grated cheese)</i>	<b>12,25 €</b>

## Huîtres / Oesters / Oysters

Huîtres creuses <b>Holle oesters</b> <i>Oysters « Creuses » (hollow oysters)</i>	<b>6 : 15.75 €</b> <b>9 : 22.50 €</b>
--	--

## Entrées / Voorgerechten / Starters

Escargots de Bourgogne dans leurs coquilles, beurre à l'ail <b>Bourgondische slakken in hun huisjes, lookboter</b> <i>Burgundy snails in their shells, garlic butter</i>	<b>6 : 13.50 €</b> <b>12 : 26.00 €</b>
Croquettes au Parmesan et au Herve (fromage belge) 2 p. <b>Kaaskroketten met Parmezaan en Herve (Belgische kaas)</b> <i>Cheese croquettes with Parmesan and Herve (Belgian cheese)</i>	<b>13,00 €</b>
 Croquettes aux crevettes grises, salade, persil frit 2 p. <b>Grijze garnaalkroketten, sla, gebakken peterselie</b> <i>Grey shrimps croquettes, salad, fried parsley</i>	<b>14,25 €</b>
Salade mozzarella, tomates, jambon, roquette, parmesan <b>Slaatje mozzarella, tomaat, ham, sla, parmezaan</b> <i>Mozzarella and tomatoes salad, ham, roquette, parmesan</i>	<b>14,25 €</b>
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes et copeaux de Parmesan <b>Rundcarpaccio met truffelolie en schaafsel van Parmezaanse kaas</b> <i>Carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings</i>	<b>14,50 €</b>
 Cassolette de moules de Zélande « Marmiton » <b>Pannetje van Zeeuwse mosselen « Marmiton »</b> <i>Small pan of mussels from Zeeland « Marmiton »</i>	<b>14,75 €</b>
Tartare de Saumon à l'Avocat <b>Zalmtartaar met Avocado</b> <i>Salmon Tartare with Avocado</i>	<b>14,95 €</b>
Carpaccio de Saumon et Lotte au basilic, poivre rose et citron vert <b>Carpaccio van zalm en zeeduivel met basilicum, roze peper en limoen</b> <i>Carpaccio of salmon and monkfish with basil, pink pepper and lime</i>	<b>14,95 €</b>

Feuilleté au chèvre chaud, pommes caramélisées au miel sauvage <b>Feuilleté van warme geitenkaas, gekarameliseerde appels met wilde honing</b> Warm goat cheese in puff pastry, caramelized apples in wild honey	<b>15,75 €</b>
 Plateau de moules au four, beurre à l'ail <b>Schotel mosselen uit de oven, lookboter</b> Oven baked tray of mussels, garlic butter	<b>16,75 €</b>
Gamberoni (grosses gambas, beurre de paprika, ail) <b>Gamberoni (grote gamba's, paprikaboter, look)</b> Gamberoni (large grilled prawns, paprika butter, garlic)	<b>16,75 €</b>
Cassolette de scampis « Marmiton » (sauce Homardine, champignons de Paris) <b>Scampipannetje « Marmiton » (Homardinesaus, Parijse champignons)</b> Small baking dish of scampi's (Homardine sauce, mushrooms from Paris)	<b>16,95 €</b>
Foie gras des Landes, petite confiture et verre de Porto <b>Foie gras uit Landes, kleine confituur en glaasje Port</b> Foie gras from Landes, little jam and a glass of Port	<b>17,50 €</b>
Timbale de fruits de mer (scampis, Saint-Jacques, moules, crevettes grises) <b>Pannetje van zeevruchten (scampi, Sint-Jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen)</b> Timbale of seafood « Marmiton » (scampi's, scallops, mussels, grey shrimps)	<b>18,95 €</b>
Petite marmite de coquilles Saint-Jacques aux champignons <b>Potje Sint-Jakobsschelpen en grijze met champignons</b> Small pot of Saint James scallops with mushrooms	<b>23,95 €</b>

## Moules / Mosselen / Mussels

 Moules marinière (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux), pommes frites <b>Mosselen « marinière » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei), frietjes</b> Mussels « Marinière » (onions, celery, parsley, carrots, leeks), Belgian fries	<b>22,50 €</b>
 Moules au vin blanc (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc), frites <b>Mosselen met witte wijn (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn), frietjes</b> Mussels in white wine (onions, celery, parsley, carrots, leeks, wine), fries	<b>24,25 €</b>
 Moules Poulette (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche), frites <b>Mosselen « Poulette » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room), frietjes</b> Mussels Poulette (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream), fries	<b>24,75 €</b>
 Moules « Marmiton » légèrement piquantes, frites (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche, estragon, tomates) <b>Mosselen « Marmiton » licht pikant, frietjes</b> (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room, dragon, tomatencoulis) Mussels « Marmiton » slightly spicy, Belgian fries (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream, tarragon, tomatoes)	<b>24,95 €</b>

Poisson / Vis / Fish

Saumon d'Ecosse grillé (sauce béarnaise, épinards en branches), pommes nature <b>Gegrilde Schotse zalm (bearnaisesaus, bladspinazie), gekookte aardappelen</b> Scottish Salmon, grilled (béarnaise sauce, leaf spinach), boiled potatoes	<b>22,50 €</b>
Linguine aux Fruits de Mer (scampis, langoustines, gambas) <b>Linguine met Zeevruchten (scampi's, langoustines, gamba's)</b> Linguine with Seafood (scampi, langoustines, prawns)	<b>22,50 €</b>
Filets de Dorade royale grillés (beurre au paprika, ail), gratin dauphinois <b>Gegrilde goudbrasem filets (paprikaboter, look), aardappelgratin dauphinois</b> Royal Sea-bream filets, grilled (paprika butter, garlic), gratin dauphinois potatoes	<b>24,75 €</b>
 Waterzooï de poisson, petits légumes croquants, pommes nature <b>Waterzooï van vis, knapperige groentjes, gekookte aardappelen</b> Waterzooï of fish, small crunchy vegetables, boiled potatoes	<b>26,00 €</b>
Brochette de gambas au curry de Madras, pâtes fraîches <b>Gambaspies met kerrie Madras, versgemaakte deegwaren</b> Gambas skewer with Madras curry, fresh pasta	<b>26,50 €</b>
Dos de cabillaud « Royal », sauce mousseline, pommes nature <b>Kabeljauwrug « Royal », mousselinesaus, gekookte aardappelen</b> Fillet of Cod « Royal », mousseline sauce, boiled potatoes	<b>26,75 €</b>
Duo de poissons grillés, gambas, scampi, beurre au paprika, ail, pommes nature <b>Duo van gegrilde vis, gamba's, scampi, paprikaboter, look, gekookte aardappelen</b> Duo of grilled fishes, scampis, gambas, paprika butter, garlic, boiled potatoes	<b>27,00 €</b>
 Filets de sole à l'Ostendaise (crevettes grises, moules), pommes nature <b>Tongfilets op z'n Oostends (grijze garnalen, mosselen), gekookte aardappelen</b> North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	<b>28,95 €</b>
 Sole de la mer du nord (env. 300 gr) meunière <u>ou</u> grillée, pommes nature <b>Noordzeetong (ong. 300 gr) « meunière » of gegrild, gekookte aardappelen</b> North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	<b>29,95 €</b>

Pâtes & Légumes / Deegwaren & Groenten / Pasta & Vegetables

Salade mixte / <b>Gemengde sla</b> / Mixed salad	<b>7,25 €</b>
Bouquetière de légumes / <b>Ovengebakken groenten</b> / Hot vegetables	<b>12,50 €</b>
Burger de légumes, salade, pommes nature <b>Groenteburger, sla, gekookte aardappelen</b> Vegetables burger, salad, boiled potatoes	<b>15,00 €</b>
Pâtes fraîches au Pesto et Burrata <b>Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata</b> Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata	<b>16,00 €</b>

Viande / Vlees / Meat

<p> Carbonnade de bœuf à la Leffe brune, pommes frites  <b>Rundkarbonade met bruine Leffe, frietjes</b>            Beef Carbonnade (stew) with dark Leffe (Belgian beer), Belgian fries</p>	<b>17,75 €</b>
<p> Filet américain, salade, pommes frites  <b>Filet américain, sla, frietjes</b>            Filet américain (raw chopped meat), Belgian fries</p>	<b>17,95 €</b>
<p> Poulet fermier à la Brabançonne (chicons braisés), crème, pommes frites  <b>Hoeverkip op Brabantse wijze (gestoofd willoof) met roomsaus, frietjes</b>            Farm chicken Brabant-style (with braised endives), cream, Belgian fries</p>	<b>17,95 €</b>
<p> Waterzooï de volaille à la Gantoise, petits légumes croquants, pommes nature  <b>Waterzooi van gevogelte op z'n Gents, knapperige groentjes, gekookte aardappelen</b>            Waterzooï of poultry Ghent-style, small crunchy vegetables, boiled potatoes</p>	<b>19,50 €</b>
<p> Cuisse de lapin à la Kriek et cerises du nord, pommes sautées  <b>Konijnenbout met Kriek en noordkrieken, gebakken aardappelen</b>            Rabbit leg with Kriek (Belgian beer) and Northern cherries, sautéed potatoes</p>	<b>21,50 €</b>
<p>Poulet fermier au curry de Madras, lait de coco, grosses crevettes, tagliatelle  <b>Hoeverkip met kerrie Madras, kokosmelk, grote garnalen, tagliatelle</b>            Farm chicken in Madras curry, coconut milk, prawns, tagliatelle</p>	<b>22,75 €</b>
<p>Cuisse de canard confite aux échalotes, champignons, pommes sautées  <b>Gekonfijte eendenbout met sjalotjes, paddenstoelen, gebakken aardappelen</b>            Barbary duck leg crystallised in shallots, mushrooms, sautéed potatoes</p>	<b>23,00 €</b>
<p>Magret de Canard à l'Orange et gingembre, gratin dauphinois  <b>Eendenfilet met sinaasappelsaus, gember, aardappelgratin dauphinois</b>            Duck breast (magret) with orange sauce, ginger, gratin dauphinois potatoes</p>	<b>23,95 €</b>
<p>Entrecôte de bœuf grillée, sauce aux choix, pommes frites  <b>Filet puur Simmental, gegrilde, bearnaisesaus, frietjes</b>            Tenderloin Steak Simmental, grilled, béarnaise sauce, Belgian fries</p>	<b>26,00 €</b>
<p>Cœur de filet pur Simmental grillé, sauce au choix, pommes frites  <b>Filet puur Simmental, gegrilde, saus naar keuze, frietjes</b>            Tenderloin Steak Simmental, grilled, sauce of your choice, Belgian fries</p>	<b>28,00 €</b>
<p>- Sauce béarnaise / <b>bearnaisesaus</b> / Bearnaise sauce</p>	
<p>- Sauce au Roquefort / <b>Roquefortsaus</b> / Roquefort sauce</p>	
<p>- Sauce Archiduc (champignons de Paris, crème)  <b>Archiduc saus (champignons van Parijs, roomsaus)</b>            Archiduc sauce (mushrooms from Paris, cream)</p>	
<p>- Sauce poivre vert crème, flambée au Cognac  <b>Groene pepersaus, room, geflambeerd met Cognac</b>            Green Pepper sauce, cream, flambéed with Cognac</p>	

# LE MARMITON


## Soupes / Soepen / Soups


Bisque de Homard « Marmiton » <b>Kreeftensoep « Marmiton »</b> <i>Lobster bisque « Marmiton »</i>	<b>13,75 €</b>
Soupe du pêcheur et sa garniture (rouille, croûtons aillés, fromage râpé) <b>Vissoep met garnituur (rouille, lookkorstjes, geraspte kaas)</b> <i>Fish soup with trimmings (rouille sauce, garlic croutons, grated cheese)</i>	<b>12,25 €</b>

## Huîtres / Oesters / Oysters

Huîtres creuses <b>Holle oesters</b> <i>Oysters « Creuses » (hollow oysters)</i>	<b>6 : 15.75 €</b> <b>9 : 22.50 €</b>
--	--

## Entrées / Voorgerechten / Starters

Escargots de Bourgogne dans leurs coquilles, beurre à l'ail <b>Bourgondische slakken in hun huisjes, lookboter</b> <i>Burgundy snails in their shells, garlic butter</i>	<b>6 : 13.50 €</b> <b>12 : 26.00 €</b>
Croquettes au Parmesan et au Herve (fromage belge) 2 p. <b>Kaaskroketten met Parmezaan en Herve (Belgische kaas)</b> <i>Cheese croquettes with Parmesan and Herve (Belgian cheese)</i>	<b>13,00 €</b>
 Croquettes aux crevettes grises, salade, persil frit 2 p. <b>Grijze garnaalkroketten, sla, gebakken peterselie</b> <i>Grey shrimps croquettes, salad, fried parsley</i>	<b>14,25 €</b>
Salade mozzarella, tomates, jambon, roquette, parmesan <b>Slaatje mozzarella, tomaat, ham, sla, parmezaan</b> <i>Mozzarella and tomatoes salad, ham, roquette, parmesan</i>	<b>14,25 €</b>
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes et copeaux de Parmesan <b>Rundcarpaccio met truffelolie en schaafsel van Parmezaanse kaas</b> <i>Carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings</i>	<b>14,50 €</b>
 Cassolette de moules de Zélande « Marmiton » <b>Pannetje van Zeeuwse mosselen « Marmiton »</b> <i>Small pan of mussels from Zeeland « Marmiton »</i>	<b>14,75 €</b>
Tartare de Saumon à l'Avocat <b>Zalmtartaar met Avocado</b> <i>Salmon Tartare with Avocado</i>	<b>14,95 €</b>
Carpaccio de Saumon et Lotte au basilic, poivre rose et citron vert <b>Carpaccio van zalm en zeeduivel met basilicum, roze peper en limoen</b> <i>Carpaccio of salmon and monkfish with basil, pink pepper and lime</i>	<b>14,95 €</b>

<p>Feuilleté au chèvre chaud, pommes caramélisées au miel sauvage  <b>Feuilleté van warme geitenkaas, gekarameliseerde appels met wilde honing</b>  <i>Warm goat cheese in puff pastry, caramelized apples in wild honey</i></p>	<b>15,75 €</b>
<p> Plateau de moules au four, beurre à l'ail  <b>Schotel mosselen uit de oven, lookboter</b>  <i>Oven baked tray of mussels, garlic butter</i></p>	<b>16,75 €</b>
<p>Gamberoni (grosses gambas, beurre de paprika, ail)  <b>Gamberoni (grote gamba's, paprikaboter, look)</b>  <i>Gamberoni (large grilled prawns, paprika butter, garlic)</i></p>	<b>16,75 €</b>
<p>Cassolette de scampis « Marmiton » (sauce Homardine, champignons de Paris)  <b>Scampipannetje « Marmiton » (Homardinesaus, Parijse champignons)</b>  <i>Small baking dish of scampi's (Homardine sauce, mushrooms from Paris)</i></p>	<b>16,95 €</b>
<p>Foie gras des Landes, petite confiture et verre de Porto  <b>Foie gras uit Landes, kleine confituur en glaasje Port</b>  <i>Foie gras from Landes, little jam and a glass of Port</i></p>	<b>17,50 €</b>
<p>Timbale de fruits de mer (scampis, Saint-Jacques, moules, crevettes grises)  <b>Pannetje van zeevruchten (scampi, Sint-Jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen)</b>  <i>Timbale of seafood « Marmiton » (scampi's, scallops, mussels, grey shrimps)</i></p>	<b>18,95 €</b>
<p>Petite marmite de coquilles Saint-Jacques aux champignons  <b>Potje Sint-Jakobsschelpen en grijze met champignons</b>  <i>Small pot of Saint James scallops with mushrooms</i></p>	<b>23,95 €</b>

## Moules / Mosselen / Mussels

<p> Moules marinière (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux), pommes frites  <b>Mosselen « marinière » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei), frietjes</b>  <i>Mussels « Marinière » (onions, celery, parsley, carrots, leeks), Belgian fries</i></p>	<b>22,50 €</b>
<p> Moules au vin blanc (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc), frites  <b>Mosselen met witte wijn (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn), frietjes</b>  <i>Mussels in white wine (onions, celery, parsley, carrots, leeks, wine), fries</i></p>	<b>24,25 €</b>
<p> Moules Poulette (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche), frites  <b>Mosselen « Poulette » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room), frietjes</b>  <i>Mussels Poulette (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream), fries</i></p>	<b>24,75 €</b>
<p> Moules « Marmiton » légèrement piquantes, frites          (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche, estragon, tomates)  <b>Mosselen « Marmiton » licht pikant, frietjes</b>  <b>(ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room, dragon, tomatencoulis)</b>  <i>Mussels « Marmiton » slightly spicy, Belgian fries</i>  <i>(onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream, tarragon, tomatoes)</i></p>	<b>24,95 €</b>

Poisson / Vis / Fish

Saumon d'Ecosse grillé (sauce béarnaise, épinards en branches), pommes nature <b>Gegrilde Schotse zalm (bearnaisesaus, bladspinazie), gekookte aardappelen</b> Scottish Salmon, grilled (béarnaise sauce, leaf spinach), boiled potatoes	<b>22,50 €</b>
Linguine aux Fruits de Mer (scampis, langoustines, gambas) <b>Linguine met Zeevruchten (scampi's, langoustines, gamba's)</b> Linguine with Seafood (scampi, langoustines, prawns)	<b>22,50 €</b>
Filets de Dorade royale grillés (beurre au paprika, ail), gratin dauphinois <b>Gegrilde goudbrasem filets (paprikaboter, look), aardappelgratin dauphinois</b> Royal Sea-bream filets, grilled (paprika butter, garlic), gratin dauphinois potatoes	<b>24,75 €</b>
 Waterzooï de poisson, petits légumes croquants, pommes nature <b>Waterzooï van vis, knapperige groentjes, gekookte aardappelen</b> Waterzooï of fish, small crunchy vegetables, boiled potatoes	<b>26,00 €</b>
Brochette de gambas au curry de Madras, pâtes fraîches <b>Gambaspies met kerrie Madras, versgemaakte deegwaren</b> Gambas skewer with Madras curry, fresh pasta	<b>26,50 €</b>
Dos de cabillaud « Royal », sauce mousseline, pommes nature <b>Kabeljauwrug « Royal », mousselinesaus, gekookte aardappelen</b> Fillet of Cod « Royal », mousseline sauce, boiled potatoes	<b>26,75 €</b>
Duo de poissons grillés, gambas, scampi, beurre au paprika, ail, pommes nature <b>Duo van gegrilde vis, gamba's, scampi, paprikaboter, look, gekookte aardappelen</b> Duo of grilled fishes, scampis, gambas, paprika butter, garlic, boiled potatoes	<b>27,00 €</b>
 Filets de sole à l'Ostendaise (crevettes grises, moules), pommes nature <b>Tongfilets op z'n Oostends (grijze garnalen, mosselen), gekookte aardappelen</b> North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	<b>28,95 €</b>
 Sole de la mer du nord (env. 300 gr) meunière <u>ou</u> grillée, pommes nature <b>Noordzeetong (ong. 300 gr) « meunière » of gegrild, gekookte aardappelen</b> North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	<b>29,95 €</b>

Pâtes & Légumes / Deegwaren & Groenten / Pasta & Vegetables

Salade mixte / <b>Gemengde sla</b> / Mixed salad	<b>7,25 €</b>
Bouquetière de légumes / <b>Ovengebakken groenten</b> / Hot vegetables	<b>12,50 €</b>
Burger de légumes, salade, pommes nature <b>Groenteburger, sla, gekookte aardappelen</b> Vegetables burger, salad, boiled potatoes	<b>15,00 €</b>
Pâtes fraîches au Pesto et Burrata <b>Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata</b> Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata	<b>16,00 €</b>

Viande / Vlees / Meat

<p> Carbonnade de bœuf à la Leffe brune, pommes frites  <b>Rundkarbonade met bruine Leffe, frietjes</b>            Beef Carbonnade (stew) with dark Leffe (Belgian beer), Belgian fries</p>	<b>17,75 €</b>
<p> Filet américain, salade, pommes frites  <b>Filet américain, sla, frietjes</b>            Filet américain (raw chopped meat), Belgian fries</p>	<b>17,95 €</b>
<p> Poulet fermier à la Brabançonne (chicons braisés), crème, pommes frites  <b>Hoeverkip op Brabantse wijze (gestoofd willoof) met roomsaus, frietjes</b>            Farm chicken Brabant-style (with braised endives), cream, Belgian fries</p>	<b>17,95 €</b>
<p> Waterzooï de volaille à la Gantoise, petits légumes croquants, pommes nature  <b>Waterzooi van gevogelte op z'n Gents, knapperige groentjes, gekookte aardappelen</b>            Waterzooï of poultry Ghent-style, small crunchy vegetables, boiled potatoes</p>	<b>19,50 €</b>
<p> Cuisse de lapin à la Kriek et cerises du nord, pommes sautées  <b>Konijnenbout met Kriek en noordkrieken, gebakken aardappelen</b>            Rabbit leg with Kriek (Belgian beer) and Northern cherries, sautéed potatoes</p>	<b>21,50 €</b>
<p>Poulet fermier au curry de Madras, lait de coco, grosses crevettes, tagliatelle  <b>Hoeverkip met kerrie Madras, kokosmelk, grote garnalen, tagliatelle</b>            Farm chicken in Madras curry, coconut milk, prawns, tagliatelle</p>	<b>22,75 €</b>
<p>Cuisse de canard confite aux échalotes, champignons, pommes sautées  <b>Gekonfijte eendenbout met sjalotjes, paddenstoelen, gebakken aardappelen</b>            Barbary duck leg crystallised in shallots, mushrooms, sautéed potatoes</p>	<b>23,00 €</b>
<p>Magret de Canard à l'Orange et gingembre, gratin dauphinois  <b>Eendenfilet met sinaasappelsaus, gember, aardappelgratin dauphinois</b>            Duck breast (magret) with orange sauce, ginger, gratin dauphinois potatoes</p>	<b>23,95 €</b>
<p>Entrecôte de bœuf grillée, sauce aux choix, pommes frites  <b>Filet puur Simmental, gegrilde, bearnaisesaus, frietjes</b>            Tenderloin Steak Simmental, grilled, béarnaise sauce, Belgian fries</p>	<b>26,00 €</b>
<p>Cœur de filet pur Simmental grillé, sauce au choix, pommes frites  <b>Filet puur Simmental, gegrilde, saus naar keuze, frietjes</b>            Tenderloin Steak Simmental, grilled, sauce of your choice, Belgian fries</p>	<b>28,00 €</b>
<p>- Sauce béarnaise / <b>bearnaisesaus</b> / Bearnaise sauce</p>	
<p>- Sauce au Roquefort / <b>Roquefortsaus</b> / Roquefort sauce</p>	
<p>- Sauce Archiduc (champignons de Paris, crème)  <b>Archiduc saus (champignons van Parijs, roomsaus)</b>            Archiduc sauce (mushrooms from Paris, cream)</p>	
<p>- Sauce poivre vert crème, flambée au Cognac  <b>Groene pepersaus, room, geflambeerd met Cognac</b>            Green Pepper sauce, cream, flambéed with Cognac</p>	