

LE MARMITON

RESTAURANT



1979

GLI APERITIVI – APERITIVOS

Aperitif « Maison » (Campari/Gin/Amaretto/Orange)	8.00 €	Martini Rouge	5.50 €
Aperol Spritz	8.00 €	Martini Blanc o Rosé	5.50 €
Campari Orange o Soda	8.00 €	Picon Vin Blanc	7.00 €
Coupe de Crémant d'Alsace	8.00 €	Pineau des Charentes	6.00 €
Cuba Libre (rhum Bacardi, Coca-cola)	8.00 €	Pisang Orange	7.50 €
Cynar	6.50 €	Pisang Orange senza alcool - sin alcohol	6.50 €
Fond de Culotte (Suze, Crème de Cassis, Vin blanc)	7.50 €	Porto Blanc o Rouge	5.50 €
Gancia	5.50 €	Ricard	6.50 €
Gin Orange o Tonic	8.00 €	Sherry	5.50 €
Kir (Crème de Cassis, Vino bianco/Vino blanco)	5.50 €	Suze	6.50 €
Kir Royal	7.50 €	Vodka Orange o Tonic	8.00 €

LE LIMONATE – LIMONADAS

Coca-Cola	3.25 €	Fanta Orange	3.25 €
Coca-Cola Light	3.25 €	Ice Tea Pêche	3.25 €
Coca-Cola Zero	3.25 €	Schweppes Soda	3.25 €
Fanta Lemon	3.25 €	Schweppes Tonic	3.25 €

DI FRUTTA – ZUMOS DE FRUTAS

Succo d'arancia - Zumo de naranja	3.25 €	Succo di pomodoro - Zumo de tomate	3.25 €
Succo di mela - Zumo de manzana	3.25 €		

LE ACQUE MINERALI – AGUAS MINERALES

Spa Reine 20 cl - Naturale / sin gas	3.25 €	San Pellegrino 100 cl	7.50 €
Spa Barisart 20 cl - Gassata / con gas	3.25 €	Chaudfontaine 50 cl - Naturale / sin gas	3.90 €
Bru 50 cl - Gassata / con gas	3.90 €	Vittel 100 cl	7.50 €

LE BIRRE BELGHE ALLA SPINA – CERVEZAS DE BARRIL BELGA

Cristal 25 cl - Chiara / Rubia (4,8 %)	3.25 €	Cristal 50 cl - Chiara / Rubia (4,8 %)	5.75 €
Grimbergen Blonde 33 cl - Abbazia / Abadía (6,7 %)	4.30 €	Birra del mese/ Cerveza del mes	4.30 €

LE BIRRE BELGHE – CERVEZAS BELGA

Bush 33 cl - Ambrata / Ámbar (12,0 %)	4.30 €	Jupiler NA 25 cl - Senza alcool / sin alcohol (0,5 %)	3.25 €
Chimay Bleue 33 cl - Trappista / Trapense (9,0 %)	4.30 €	Kriek Mort Subite 25 cl - Cigliegia / Cereza (4,3 %)	3.90 €
Delirium Tremens 33 cl - Speciale / Especial (8,5 %)	4.30 €	Leffe Blonde 33 cl - Abbazia / Abadía (6,6 %)	4.30 €
Duvel 33 cl - Speciale / Especial (8,5 %)	4.30 €	Leffe Brune 33 cl - Abbazia / Abadía (6,5 %)	4.30 €
Hoegaarden 25 cl - Bianca / Blanca (4,9 %)	3.90 €	Pêcheresse Lindemans 25 cl - Pesca / Melocotón (2,5 %)	3.90 €
Hoegaarden Rosée 25 cl - Lamponne / Frambuesa (3 %)	3.90 €	Pêche Mel Bush 33 cl - Bush + Pesca/ Melocotón (8,5 %)	4.30 €

I CAFFE & TE – CAFE & TE

Caffè - Café	3.00 €	Tè verde menta/agrumi - Té verde menta/cítricos	3.00 €
Cappuccino	3.00 €	Tè nero 4 varietà - Té negro 4 variedades	3.00 €
Doppio Espresso - Espresso Doble	3.25 €	Infuso 5 varietà - Infusión 5 variedades	3.00 €
Caffè latte - Café con leche	3.50 €	Irish Coffee- Café irlandés	7.95 €

LE MINESTRE – SOPAS

Crema di verdure del mercato	8.00 €
Crema de legumbres del mercado	
Zuppa del pescatore con il suo contorno (salsa rouille, crostini all'aglio, formaggio grattugiato)	12.25 €
Sopa del pescador y su guarnición (salsa rouille, picatostes al ajo, queso rallado)	
Crema di aragosta profumata all'Armagnac	13.75 €
Sopa de bogavante perfumado al Armagnac	

LE OSTRICHE – OSTRAS

Ostriche « creuses della Bretagna » (ostriche cave)	per 6 : 15.75 €	per 9 : 22.50 €
Ostras « creuses de Bretagne » (ostras huecas)	las 6	las 9

I PRIMI PIATTI – ENTRADAS

Lumache di Borgogna in guscio, burro all'aglio	per 6 : 13.50 €	per 12 : 26.00€
Caracoles de Borgoña en sus conchas, mantequilla de ajo	las 6	las 12
Crocchette al parmigiano ed allo Herve (formaggio belga)		13.00 €
Croquetas de parmesano y Herve (queso belga))		
■ Crocchette ai gamberetti grigi, ricetta tradizionale		14.25 €
Croquetas de quisquillas, receta tradicional		
Prosciutto di Parma con melone (in stagione) o crudità		14.75 €
Jamón de Parma con melón (en temporada) o verduras		
Insalata mozzarella e pomodori, basilico, olio di oliva vergine, aceto balsamico		14.25 €
Ensalada de mozzarella y tomates, albahaca, aceite de oliva virgen, vinagre balsámico		
Carpaccio di manzo all'olio tartufato e scaglie di parmigiano		14.50 €
Carpaccio de vaca con aceite de trufas y copos de parmesano		
■ Cassiolette di cozze di Zelanda « Marmiton »		14.75 €
Cazoleta de mejillones de Zelanda « Marmiton »		
Carpaccio di salmone e pesce rospo al basilico, pepe rosa e limone verde		14.95 €
Carpaccio de salmón y rape con albahaca, pimienta rosada y limón verde		
Sfoglia al caprino caldo, mele caramellate al miele selvatico		15.75 €
Hojaldre con queso de cabra caliente, manzanas caramelizadas con miel salvaje		
■ Piatto di cozze al forno, burro all'aglio		16.75 €
Plato de mejillones al horno, mantequilla de ajo		
Cassiolette di scampi « Marmiton » (salsa Homardine, champignons di Parigi)		16.95 €
Cazoleta de gambas « Marmiton » (salsa Homardine, champiñones de Paris)		
Gamberoni (grossi gambas, burro al paprika, aglio)		16.75 €
Gamberoni (grandes gambas, mantequilla de páprika, ajo)		
Insalata «Marmiton» (petto d'anatra affumicato, scampi, gamberetti grigi, Roquefort, noci)		17.25 €
Ensalada « Marmiton » (magret de pato ahumado, scampi, quisquillas, Roquefort, nuez)		
Foie gras delle Landes, piccolo confit e bicchiere di Porto		17.50 €
Foie gras de las Landas, pequeña mermelada y vaso de Porto		
Cassiolette di frutti di mare « Marmiton » (scampi, cappelante, cozze, gamberetti grigi)		18.95 €
Cazoleta de mariscos « Marmiton » (scampi, conchas de Santiago, mejillones, quisquillas)		
Piccola marmitta di cappelante e gamberetti grigi, passata alla salamandra		23.95 €
Pequeña marmita de conchas de Santiago y quisquillas, calentada en la salamandra		

Alcuni piatti contengono allergeni. Consultateci in caso di allergia o intolleranza alimentare.

Algunos platos contienen alérgenos. Contacta con nosotros en caso de alergia o intolerancia alimentaria.

LE COZZE – MEJILLONES

Arrivi una a due volte al giorno / llegan una o dos veces por dia

■ Cozze alla marinara (cipolla, sedano, prezzemolo, carote, porri), patatine fritte	22.50 €
Mejillones a la marinera (cebolla, apio, perejil, zanahorias, puerros), patatas fritas	
■ Cozze al vino bianco (cipolla, sedano, prezzemolo, carote, porri, vino bianco), patatine fritte	24.25 €
Mejillones al vino blanco (cebolla, apio, perejil, zanahorias, puerros, vino blanco), patatas fritas	
■ Cozze « Poulette » (cipolla, sedano, prezzemolo, carote, porri, vino bianco, aglio, panna), patatine fritte	24.75 €
Mejillones « Poulette » (cebolla, apio, perejil, zanahorias, puerros, vino blanco, ajo, nata), patatas fritas	
■ Cozze « Marmiton » leggermente picanti, patatine fritte (cipolla, sedano, prezzemolo, carote, porri, aglio, panna, dragoncello, coulis di pomodoro)	24.95 €
Mejillones « Marmiton » ligeramente picantes, patatas fritas (cebolla, apio, perejil, zanahorias, puerros, ajo, nata, estragón, salsa de tomates)	

IL PESCE & LE ARAGOSTE – PESCADOS & BOGAVANTES

Salmone scozzese alla griglia (salsa dijonnaise, spinaci in foglia), patate al vapore	22.50 €
Salmón de Escocia asado (salsa dijonesa, espinacas), patatas hervidas	
Orata reale alla griglia (burro alla paprika, coriandolo, basilico, aglio), patate gratin dauphinois	24.75 €
Dorada real asada (mantequilla de páprika, cilantro, albahaca, ajo), gratén de patatas dauphinois	
Filetto di merluzzo « Reale », salsa mousseline, patate Duchessa	26.75 €
Filetes de bacalao « Real », salsa mousseline, patatas Duquesa	
Spiedino di gamberi al curry di Madras, tagliatelle fresche	26.50 €
Pincho de gambas con curry de Madras, tallarines frescos	
■ Filetti di sogliola all'Ostendese (gamberetti grigi, cozze), patate al vapore	28.95 €
Filetes de lenguado a la Ostendesa (quisquillas, mejillones), patatas hervidas	
Filetti di sogliola « Marmiton » (sogliola in filetti, salmone, spinaci, coriandolo), tagliatelle fresche	29.75 €
Filetes de lenguado « Marmiton » (lenguado en filete, salmón, espinacas, cilantro), tallarines frescos	
■ Sogliola del mare del Nord (ca 300 gr) alla mugnaia o alla griglia, patate al vapore	29.95 €
Lenguado del mar del norte (+/- 300 gr) a la molinera o asado, patatas hervidas	
½ Aragosta arrosto « speciale Marmiton », patate al vapore	28.00 €
½ Bogavante asado « especial Marmiton », patatas hervidas	
Aragosta arrosto « speciale Marmiton » intero, patate al vapore	55.00 €
Bogavante asado « especial Marmiton » entero, patatas hervidas	
Misto di 4 pesci alla griglia, scampi, gamberi, burro alla paprika, aglio, patate al vapore	28.50 €
Combinado de 4 pescados asados, scampi, gambas, mantequilla de páprika, ajo, patatas hervidas	
Misto « Reale » (con 1/2 aragosta)	54.00 €
Combinado « Real » (con 1/2 bogavante)	
Bouillabaisse come a Marsiglia (salsa rouille, crostini all'aglio)	28.00 €
Bullabesa de Marsella (salsa rouille, picatostes al ajo)	
Bouillabaisse « Reale » (con 1/2 aragosta)	49.00 €
Bullabesa « Real » (con 1/2 bogavante)	
Piatto di frutti di mare « Marmiton » (campesante, ostriche, langostine, cozze, gamberi, scampi)	32.00 €
Bandeja de mariscos « Marmiton » (conchas, ostras, langostinos, mejillones, gambas, scampi)	

LA CARNE & IL POLLAME – CARNE & AVES DE CORRAL

■ Carbonnade di manzo (stufato) alla Leffe brune (birra belga), patatine fritte	17.75 €
Carbonada de vaca (estofado) con Leffe brune (cerveza belga), patatas fritas	
■ Filetto americano (carne cruda) tritato al momento e preparato nella sala, patatine fritte	17.95 €
Filete americano (carne cruda) picada al momento y preparado en el comedor, patatas fritas	
■ Pollo ruspante alla Brabançonne (con indivia belga rosolata) panna leggera, patatine fritte	17.95 €
Pollo de campo a la Brabançonne (con endibias asadas), nata ligera, patatas fritas	
■ Waterzooi di pollo alla Gantoise, piccoli legumi croccanti, patate al vapore	19.50 €
Waterzooi de pollo a la Gantoise, pequeñas legumbres crujientes, patatas hervidas	
■ Coscia di coniglio alla Kriek (birra belga) e ciliegie del nord, patate saltate	21.50 €
Pierna de conejo con Kriek (cerveza belga) y cerezas del norte, patatas salteadas	
Pollo ruspante al curry di Madras, grossi gamberi, latte di coco, tagliatelle fresche	22.75 €
Pollo de campo con curry de Madras, camarones grandes, leche de coco, tallarines frescos	
Coscia d'anatra muta di Barberia confita agli scalogni, funghi di bosco, patate saltate	23.00 €
Pierna de pato de Barberia confitado con chalote, champiñones del bosque, patatas salteadas	
Filetto d'anatra allo zenzero e pepe rosa, patate gratin dauphinois	23.95 €
Magret de pato con jengibre y pimienta rosada, gratén de patatas dauphinois	
Carré di Agnello al fior di timo e rosmarino, piccola macedonia di verdure, patate gratin dauphinois	26.95 €
Costillar de cordero con tomillo y romero, pequeño manojo de legumbres, gratén de patatas dauphinois	
Controfiletto « Bianco Blu Belga » alla griglia, burro Maître d'hôtel, patatine frite	23.50 €
Contrafilete « Blanco Azul Belga » asado, mantequilla Maître d'hôtel, patatas fritas	
Controfiletto « Bianco Blu Belga » alla griglia, salsa béarnaise, patatine frite	25.75 €
Contrafilete « Blanco Azul Belga » asado, salsa bearnesa, patatas fritas	
Doppio Controfiletto « Bianco Blu Belga » alla griglia, salsa béarnaise, patatine frite (per 2 persone)	48.00 €
Contrafilete Doble « Blanco Azul Belga » asado, salsa bearnesa, patatas fritas (para 2 personas)	
Cuore di filetto « Bianco Blu Belga » alla griglia, salsa béarnaise, patatine frite	26.75 €
Corazón de solomillo « Blanco Azul Belga » asado, salsa bearnesa, patatas fritas	
Cuore di filetto « Bianco Blu Belga » al Roquefort, patate gratin dauphinois	27.50 €
Corazón de solomillo « Blanco Azul Belga » salsa Roquefort, gratén de patatas dauphinois	
Cuore di filetto « Bianco Blu Belga » Archiduc (funghi di Parigi, panna), patatine frite	28.00 €
Corazón de solomillo « Blanco Azul Belga » Archiduc (champiñones de Paris, nata), patatas fritas	
Cuore di filetto « Bianco Blu Belga » al pepe verde e panna, flambé al Cognac, patatine frite	28.50 €
Corazón de solomillo « Blanco Azul Belga » pimienta verde y nata, flameado al Coñac, patatas fritas	
Cuore di filetto « Bianco Blu Belga » Forts des Halles (scalogni, vino rosso, funghi, midollo), patate gratin dauphinois	29.00 €
Corazón de solomillo « Blanco Azul Belga » Forts des Halles (chalote, vino tinto, champiñones, tuétano), gratén de patatas dauphinois	

LA VERDURA – LEGUMBRES

Insalata verde	7.25 €
Ensalada verde	
Insalata di pomodori	7.75 €
Ensalada de tomates	
Piatto di crudità	7.95 €
Plato de verduras	
Varietà di verdure del mercato (passate al forno)	12.50 €
Manojo de legumbres del mercado (calentada en el horno)	

MENU MADRE MORELLE

32.95

Aperitivo di benvenuto

Aperitivo de bienvenida

-

Cassiolette di frutti di mare « Marmiton » (scampi, capperante, cozze, gamberetti grigi)

Cazoleta de mariscos « Marmiton » (scampi, conchas de Santiago, mejillones, quisquillas)

o

Carpaccio di manzo all'olio tartufato e scaglie di parmigiano

Carpaccio de vaca con aceite de trufas y copos de parmesano

-

Filetti di branzino, salsa vergine, patate Duchessa

Filete de róbalo, salsa virgen, patatas Duquesa

o

Coscia d'anatra confita ai funghi di bosco, patate gratin Dauphinois

Pierna de pato confitado con champiñones del bosque, gratén de patatas dauphinois

-

« La Vie en Rose » sopra un coulis di frutti rossi (misto di sorbetti aromatizzato alla Crema di Cassis)

« La Vie en Rose » sobre un coulis de frutos rojos (combinado de sorbetes aromatizado a la Crema de Cassis)

o

Selezione di formaggi stagionati

Selección de quesos afinados

MENU OCEANO

24.95

Zuppa del pescatore con il suo contorno (salsa rouille, crostini all'aglio, formaggio grattugiato)

Sopa del pescador y su guarnición (salsa rouille, picatostes al ajo, queso rallado)

-

Crocchetta ai gamberetti grigi, ricetta tradizionale

Croqueta de quisquillas, receta tradicional

-

Spigola salsa Nantua, patate Duchessa

Lubina salsa Nantua, patatas Duquesa

-

Dame Blanche (gelato alla vaniglia, cioccolato calda), panna Chantilly

Dame Blanche (helado de vainilla, chocolate caliente), nata Chantillí

Cassolette di cozze di Zelanda « Marmiton »

Cazoleta de mejillones de Zelanda « Marmiton »

o

Prosciutto delle Ardenne con crudità

Jamón de las Ardenas con verduras

o

Varietà di verdure del mercato (passate al forno)

Manojo de legumbres del mercado (calentada en el horno)

-

Salmone di Scozia salsa dijonnaise, patate Duchessa

Salmón de Escocia salsa dijonesa, patatas Duquesa

o

Carbonnade di manzo (stufato) alla Leffe brune (birra belga), patatine fritte

Carbonada de vaca (estofado) con Leffe brune (cerveza belga), patatas fritas

o

Pollo ruspante al curry di Madras, tagliatelle fresche

Pollo de campo con curry de Madras, tallarines frescos

-

Coppa Mikado (gelato alla vaniglia, mousse al cioccolato), panna Chantilly

Copa Mikado (helado de vainilla, mousse de chocolate), nata Chantillí

LE MARMITON
RESTAURANT



**Rue des Bouchers 43 Beenhouwersstraat
Bruxelles 1000 Brussel**

Tel : +32 2 511.79.10 - Fax : +32 2 502.18.64

info@lemarmiton.be

www.lemarmiton.be