

SUGGESTIONS

SUGGESTIES

Tartare de Saumon

Zalmtartaar

Salmon Tartare

16,50 €

Salade d'Automne (poulet et magret fumé, pommes, noix, sauce cocktail)

Herfstsalade (kipfilet, gerookte eendenborst, appels, noten, cocktailsaus)

Autumn Salad (chicken, smoked duck, apples, nuts, cocktail sauce)

18,50 €

Tagliatelle aux Fruits de Mer (crème, basilic, coriandre fraîche)

Tagliatelle met Zeevruchten (roomsaus, basilicum, verse koriander)

Tagliatelle with Seafood (cream sauce, basil, fresh coriander)

22,50 €

Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes

Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten

Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes

23,50 €

Côte de Veau à la Plancha, sauce Béarnaise, pommes frites

Kalkkotelet a la Plancha, bearnaisesaus, frietjes

Veal Cutlet a la Plancha, béarnaise sauce, Belgian fries

24,50 €

Restaurant **Le Marmiton**

Rue des Bouchers 43 *Beenhouwersstraat*

1000 Bruxelles - Tel : + 32 2 511 79 10 - Fax : + 32 2 502 18 64

 www.lemarmiton.be - /LeMarmitonBruxelles - info@lemarmiton.be

MENU MARMITON

Le Feuilleté aux **Grosses Crevettes & Moules**, sauce Curry

Feuilleté met Grote Garnalen & Mosselen, Curry saus

Puff Pastry with Large Shrimps & Mussels, Curry sauce

of / or

La Fondue au Brie au miel d'Acacia et Fleurs de Thym

Brie Fondue met Acacia Honing en Tijm Bloemen

Brie Fondue with Acacia Honey and Thyme Flowers

or

Le Filet de **Saint-Pierre** au Beurre blanc,
petits légumes, pommes nature

**Sint-Pietersfilet met witte Botter, kleine groenten,
gekookte aardappelen**

*Fillet of Saint-Pierre with white Butter, small vegetables,
boiled potatoes*

of / or

Le Suprême de Pintadeau aux 2 **Champignons**, pommes croquettes

Parelhoen Suprême met 2 Champignonssaus, kroketten

Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, Croquettes

or

L'Assiette de **Fromages affinés**

Schotel van gerijpte Kazen

Dish of ripened Cheeses

of / or

Le Clafoutis aux Poires, glace **Vanille**, amandes effilées

Perenclafoutis, Vanille-ijs, geschaafde Amandelen

Pear Clafoutis, Vanilla ice, flaked Almonds

of / or

Le Tiramisu « Maison » au Spéculoos sur lit de crème anglaise

Tiramisu van 't Huis met Speculaas op een bedje van Vanillesaus

Homemade Tiramisu with Speculoos on a layer of Custard

Prix / Prijs / Price : 26,95 €