

# LE MARMITON

## TAKE AWAY & DELIVERY

### Soupes / Soepen / Soups

Bisque de Homard « Marmiton »	
<b>Kreeftensoep « Marmiton »</b>	9,00 € / ½ L
<i>Lobster bisque « Marmiton »</i>	16,50 € / L
Soupe du pêcheur et sa garniture (rouille, croûtons aillés, fromage râpé)	
<b>Vissoep met garnituur (rouille, lookkorstjes, geraspte kaas)</b>	8,00 € / ½ L
<i>Fish soup with trimmings (rouille sauce, garlic croutons, grated cheese)</i>	14,00 € / L

### Entrées / Voorgerechten / Starters

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>	10,00 €
Salade mozzarella, tomates, jambon, roquette, parmesan, pesto, pâtes	
<b>Slaatje mozzarella, tomaat, ham, sla, parmezaan, pesto, deegwaren</b>	
<i>Mozzarella and tomatoes salad, ham, roquette, parmesan, pesto, pasta</i>	10,00 €
Croquettes aux crevettes grises, salade, persil frit 2 p.	
<b>Grijze garnaalkroketten, sla, gebakken peterselie</b>	
<i>Grey shrimps croquettes, salad, fried parsley</i>	12,00 €
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>	12,00 €
Tartare de Saumon à l'Avocat	
<b>Zalmtartaar met Avocado</b>	
<i>Salmon Tartare with Avocado</i>	12,00 €
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>	13,00 €
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>	13,00 €
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>	13,00 €

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	16,00 €
Tagliatelle aux Fruits de Mer (scampis, langoustines, gambas) <b>Tagliatelle met Zeevruchten (scampi's, langoustines, gamba's)</b> Tagliatelle with Seafood (scampi, langoustines, prawns)	16,00 €
Filets de Dorade royale grillés (beurre au paprika, ail), gratin dauphinois <b>Gegrilde goudbrasem filets (paprikaboter, look), aardappelgratin dauphinois</b> Royal Sea-bream fillets, grilled (paprika butter, garlic), gratin dauphinois potatoes	18,00 €
Brochette de gambas au curry de Madras, pâtes fraîches <b>Gambaspies met kerrie Madras, versgemaakte deegwaren</b> Gambas skewer with Madras curry, fresh pasta	18,00 €
Plateau de fruits de mer (Huîtres, langoustines, gambas, scampi) (*) <b>Zeevruchtenplateau (Oesters, langoustines, gamba's, scampi's) (*)</b> Seafood Platter (Oysters, langoustines, gambas, scampi) (*) avec / met / with 1/2 Homard / Kreeff / Lobster (*)	30,00 € 47,00 €
Homard rôti entier, pommes nature (*) <b>Geroosterde kreeft, hele kreeft, gekookte aardappelen (*)</b> Grilled Lobster, whole, boiled potatoes (*) (*) à commander 24 h à l'avance / 24 uur van tevoren te bestellen / to order 24 hours in advance	34,00 €

Viande / Vlees / Meat

Poulet fermier à la Brabançonne (chicons braisés), crème, pommes frites <b>Hoevekip op Brabantse wijze (gestoofd witloof) met roomsaus, frietjes</b> Farm chicken Brabant-style (with braised endives), cream, Belgian fries	12,00 €
Filet américain, salade, pommes frites <b>Filet américain, sla, frietjes</b> Filet américain (raw chopped meat), Belgian fries	12,00 €
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	13,00 €
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	14,00 €
Waterzooï de volaille à la Gantoise, petits légumes croquants, pommes nature <b>Waterzooï van gevogelte op z'n Gents, knapperige groentjes, gekookte aardappelen</b> Waterzooï of poultry Ghent-style, small crunchy vegetables, boiled potatoes	14,00 €
Poulet fermier au curry de Madras, lait de coco, grosses crevettes, tagliatelle <b>Hoevekip met kerrie Madras, kokosmelk, grote garnalen, tagliatelle</b> Farm chicken in Madras curry, coconut milk, prawns, tagliatelle	16,00 €
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	20,00 €
Cuisse de canard confite aux échalotes, champignons, pommes sautées <b>Gekonfijde eendenbout met sjalotjes, paddenstoelen, gebakken aardappelen</b> Barbary duck leg crystallised in shallots, mushrooms, sautéed potatoes	20,00 €

Pâtes / Deegwaren / Pasta

Tagliatelle Bolognaise <b>Tagliatelle Bolognese</b> <i>Tagliatelle Bolognese</i>	10,00 €
Tagliatelle aux légumes <b>Tagliatelle met groenten</b> <i>Tagliatelle with vegetables</i>	10,00 €
Pâtes fraîches au Pesto et Burrata <b>Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata</b> <i>Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata</i>	12,00 €

Desserts / Nagerechten / Dessert

Tiramisu au spéculoos <b>Tiramisu met speculaas</b> <i>Tiramisu with speculoos</i>	5,00 €
Tarte aux Pommes tiède sur lit de crème anglaise <b>Appeltaart op een bedje van vanillesaus</b> <i>Homemade Apple Pie on a layer of custard</i>	5,00 €

**Tel : 02 / 511.79.10**

Du jeudi au samedi, de 11h à 14h et de 18h à 20h30.  
Dimanche de 11h à 18h00.

**Van donderdag tot zaterdag, vanaf 11u tot 14u en vanaf 18u tot 20u30.  
Zondag vanaf 11u tot 18u.**

*From Thursday till Saturday, from 11am till 2pm and from 6pm till 8:30pm.  
Sunday from 11am till 6 pm.*

# MENU MARMITON

---

Le Tartare de Saumon à l'Avocat

**Zalmtartaar met Avocado**

*Salmon Tartare with Avocado*

ou / of

Le Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes et copeaux de Parmesan

**Rundcarpaccio met truffelolie en schaafsel van Parmezaanse kaas**

*Carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings*

ou / of

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 (\*)*

ou / of

Les Filets de Dorade royale grillés (beurre au paprika, ail), gratin dauphinois

**Gegrilde goudbrasem filets (paprikaboter, look), aardappelgratin dauphinois**

*Royal Sea-bream fillets, grilled (paprika butter, garlic), gratin dauphinois potatoes*

ou / of

Le Magret de Canard à l'Orange et gingembre, gratin dauphinois

**Eendenfilet met sinaasappelsaus, gember, aardappelgratin dauphinois**

*Duck breast (magret) with orange sauce, ginger, gratin dauphinois potatoes*

ou / of

Les Pâtes fraîches au Pesto et Burrata (\*)

**Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata (\*)**

*Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata (\*)*

ou / of

Le Tiramisu au Spéculoos

**Tiramisu met Speculaas**

*Homemade Tiramisu with Speculoos*

ou / of

La Tarte aux Pommes tiède sur lit de crème anglaise

**Appeltaart op een bedje van vanillesaus**

*Homemade Apple Pie on a layer of custard*

**Prix / Prijs / Price : 32,00 €**

(\*) **Végétarien / Vegetarisch / Vegetarian : 28,00 €**

**Vin / Wijn / Wine : 37,5 cl 8,00 € - 75 cl 15,00 €**