

# 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 €
Croquette au Fromage (emmental, bleu) et lardons 1 p.	
<b>Kaaskroket met Emmental, blauwe kaas en spek</b>	
<i>Cheese croquette with Emmental, blue cheese and bacon</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 garnalkroketten, 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 €
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 €
Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes <b>Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten</b> Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes	20,00 €
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	20,00 €

Pâtes / Deegwaren / Pasta

Tagliatelle Bolognaise

**Tagliatelle Bolognese**

*Tagliatelle Bolognese*

10,00 €

Tagliatelle aux légumes

**Tagliatelle met groenten**

*Tagliatelle with vegetables*

10,00 €

Desserts / Nagerechten / Dessert

Tiramisu au spéculoos sur lit de crème anglaise

**Tiramisu met speculaas op een bedje van vanillesaus**

*Tiramisu with speculoos on a layer of custard*

5,00 €

Tarte aux Pommes tiède sur lit de crème anglaise

**Appeltaart op een bedje van vanillesaus**

*Homemade Apple Pie on a layer of custard*

5,00 €

**Tel : 02 / 511.79.10**

Du mercredi au samedi, de 11h à 14h et de 18h à 20h30.

Dimanche de 11h à 15h00.

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

***Zondag vanaf 11u tot 15u.***

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

*Sunday from 11am till 3 pm.*

# MENU MARMITON

---

Les Croquettes aux crevettes grises, salade, persil frit

**Grijze garnaalkroketten, sla, gebakken peterselie**

*Grey shrimps croquettes, salad, fried parsley*

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 Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes

**Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten**

*Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes*

ou / of

Le Tiramisu au Spéculoos sur lit de crème anglaise

**Tiramisu met Speculaas op een bedje van Vanillepudding**

*Homemade Tiramisu with Speculoos on a layer of Custard*

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 €**

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