

# MENU SYMPA



**La cassolette de moules de Zélande « Marmiton »**

Pannetje van Zeeuwse mosselen « Marmiton »

**The small pan of mussels from Zeeland « Marmiton »**

Kleine Pfanne von Seelandische Muscheln « Marmiton »

*ou / of / or / oder*

**Le jambon de Parme et sa garniture**

Parmaham met rauwkost

**The Parma ham with raw vegetables**

Parmaschinken mit Rohkost



**Le saumon d'Ecosse grillé, sauce béarnaise, pommes nature**

Schotse zalm, gegrilde, bearnaisesaus, gekookte aardappelen

**The Scottish salmon, grilled, béarnaise sauce, boiled potatoes**

Schottischer Lachs, gegrilltes, Bearnaisesoße, Kartoffeln

*ou / of / or / oder*

**La carbonnade de boeuf à la Leffe brune, pommes frites**

Rundkarbonade met bruine Leffe, frietjes

**The beef stew with dark Leffe (Belgian beer), Belgian fries**

Rinderragout mit dunkles Leffe (belgischer Bier), Frites



**La classique Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, Chantilly)**

Dame Blanche (vanille-ijs, warme chocolade, slagroom)

**The Dame Blanche (vanilla ice, hot chocolate, whipped cream)**

Dame Blanche (Vanilleeis, Heiße Schokolade, Schlagsahne)

**Prix / Prijs / Price / Preis : 25,00 €**

# MENU MERE MORELLE



**La cassolette de fruits de mer « Marmiton »  
(scampi, Saint-Jacques, moules, crevettes grises)**

Pannetje van zeevruchten « Marmiton »  
(scampi, Sint-jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen)

**The timbale of seafood « Marmiton »  
(scampi, Saint James scallops, mussels, grey shrimps)**

Pfanne von Meeresfrüchte « Marmiton »  
(Scampis, Jakobsmuscheln, Muscheln, Garnele)

*ou / of / or / oder*

**Le carpaccio de bœuf à l'huile de truffes et copeaux de parmesan**

Rundcarpaccio met truffelolie en schaafsel van Parmezaanse kaas

**The carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings**

Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl und Parmesanflocken



**Les filets de Bar de Ligne, sauce vierge, pommes nature**

Filets van zeebaars met olijfoliesaus, gekookte aardappelen

**The fillets of sea bass with virgin sauce, boiled potatoes**

Filets von Seebarsch mit Olivenölsoße, Kartoffeln

*ou / of / or / oder*

**La cuisse de canard confite aux pleurotes, gratin Dauphinois**

Gekonfijte eendenbout met oesterzwammen,  
aardappelgratin Dauphinois

**The duck leg confit with oyster mushrooms,  
gratin Dauphinois potatoes**

Entenkeule Confit mit Austernpilze, Kartoffelgratin



**La trilogie de sorbets sur coulis de fruits rouges  
(Citron, Framboise, Fruit de la Passion, Crème de Cassis)**

Trilogie van sorbets op coulis van rood fruit  
(Citroen, Framboos, Passievrucht, Crème de Cassis)

**The trilogy of sorbets on a red fruits coulis  
(Lemon, Raspberry, Passion fruit, Crème de Cassis)**

Trilogie von Sorbets auf rotem Fruchtcoulis  
(Zitrone, Himbeere, Passionsfrucht, Crème de Cassis)

*ou / of / or / oder*

**La ronde des fromages affinés**

Selectie van gerijpte kazen

**The selection of ripened cheeses**

Auswahl gereiftem Käse

**Prix / Prijs / Price / Preis : 35,00 €**

# MENU MARMITON

---

Le Carpaccio d'Espadon

**Zwaardvis carpaccio**

Swordfish carpaccio

ou / of / or

Le Tartare de Boeuf à l'Italienne

**Italiaanse wijze rundvlees tartaar**

Italian-style beef tartare

ou / of / or

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



Le mi-cuit de Thon au Pesto, pommes nature

**Halfgekookte tonijn met pesto, gekookte aardappelen**

Half-cooked tuna with pesto, boiled potatoes

ou / of / or

La Brochette d'Agneau à la Niçoise (haricots verts), gratin dauphinois

**Lamsspies op Niçoise-stijl (sperziebonen), aardappelgratin dauphinois**

Lamb skewer Niçoise-style (green beans), gratin dauphinois potatoes

ou / of / or

Les Pâtes fraîches au Pesto et Burrata

**Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata**

Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata



L'Ile Flottante aux Amandes effilées sur lit de crème anglaise

**Ile Flottante met geschaafde amandelen, op een bedje van vanillevla**

Ile Flottante with flaked almonds, on a layer of custard

ou / of / or

Le Tiramisu au Spéculoos

**Tiramisu met Speculaas**

Homemade Tiramisu with Speculoos

Prix / Prijs / Price : **30,00 €**