

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 : 29,00 €

MENU MERE MORELLE

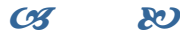


La cassolette de fruits de mer « Marmiton »
(scampi, Saint-Jacques, moules, crevettes grises)
Pannetje van zeevruchten « Marmiton »
(scampi, Sint-jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen)

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 : 39,00 €

MENU MARMITON

La Bisque de Homard « Marmiton »

Kreeftensoep « Marmiton »

Lobster bisque « Marmiton »

ou / of / or

La croquette Ardennaise, chicons et jambon

Ardense kroket, witloof en ham

Ardennaise croquette, chicory and ham

ou / of / or

Le croustillon de brie aux lamelles de canard, sauce au miel

Brie croustillon met reepjes eend, honingsaus

Brie croustillon with duck strips, honey sauce

ou / of / or

La nage de filet de sandre, pommes nature

Nage van snoekbaarsfilet, aardappelen

Zander filet nage, boiled potatoes

ou / of / or

Le Navarin d'agneau aux légumes de saison, pommes nature

Navarin van lamsvlees met seizoengroenten, aardappelen

Navarin of lamb with seasonal vegetables, boiled potatoes

ou / of / or

Les pâtes fraîches au pesto et burrata

Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata

Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata

ou / of / or

La mousse au chocolat belge

Mousse van belgische chocolade

Belgian chocolate mousse

ou / of / or

La tiramisu au spéculoos

Tiramisu met speculaas

Homemade tiramisu with speculoos

Prix / Prijs / Price : **34,00 €**