

# 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



Le carpaccio d'espardon à l'huile d'olive, basilic et poivre rose

**Zwaardviscarpaccio met olijfolie, basilicum en roze peper**

*Swordfish carpaccio with olive oil, basil and pink pepper*

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

Le duo de terrines de gibier (chevreuil au foie gras et marcassin au vieux Marc)

**Duo van wilde terrines (hert met foie gras, everzwijn met vieux Marc)**

*Duo of game terrines (deer with foie gras, wild boar with vieux Marc)*



Le filet de dorade à l'escabèche, écrasé de bintjes à l'estragon

**Zeebrasemfilet à l'escabèche, geplette bintjes met dragon**

*Fillet of sea bream à l'escabèche, crushed bintjes with tarragon*

ou / of / or

Le civet de marcassin, pomme aux airelles, purée de céleri rave

**Everzwijnstoofpot, appel met veenbessen, puree van knolselderij**

*Wild boar stew, apple with cranberries, mashed celery root*

ou / of / or

Les pâtes fraîches au pesto et burrata

**Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata**

*Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata*



Le nougat glacé comme à Montélimar, sauce caramel

**Ijskoude nougat zoals in Montélimar, karamelsaus**

*Iced nougat like in Montélimar, caramel sauce*

ou / of / or

Le tiramisu au spéculoos

**Tiramisu met speculaas**

*Homemade tiramisu with speculoos*

**Prix / Prijs / Price : 34,00 €**