

LE MARMITON

RESTAURANT



1979

APERITIFS – APERITIFS

| | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| Apéritif « Maison » (Campari/Gin/Amaretto/Orange) | 8.00 € | Martini Rouge | 5.50 € |
| Aperol Spritz | 8.00 € | Martini Blanc or/oder Rosé | 5.50 € |
| Campari Orange or/oder Soda | 8.00 € | Picon Vin Blanc | 7.00 € |
| Coupe de Crémant d'Alsace | 8.00 € | Pineau des Charentes | 6.00 € |
| Cuba Libre (rhum Bacardi, Coca-cola) | 8.00 € | Pisang Orange | 7.50 € |
| Cynar | 6.50 € | Pisang Orange Alcohol free - Alkoholfrei | 6.50 € |
| Fond de Culotte (Suze, Crème de Cassis, white wine) | 7.50 € | Porto Blanc or/oder Rouge | 5.50 € |
| Gancia | 5.50 € | Ricard | 6.50 € |
| Gin Orange or/oder Tonic | 8.00 € | Sherry | 5.50 € |
| Kir (Crème de Cassis, white wine/Weißwein) | 5.50 € | Suze | 6.50 € |
| Kir Royal | 7.50 € | Vodka Orange or/oder Tonic | 8.00 € |

SOFT DRINKS – LIMONADEN

| | | | |
|------------------------|---------------|------------------------|---------------|
| Coca-Cola | 3.25 € | Fanta Orange | 3.25 € |
| Coca-Cola Light | 3.25 € | Ice Tea Peach | 3.25 € |
| Coca-Cola Zero | 3.25 € | Schweppes Soda | 3.25 € |
| Fanta Lemon | 3.25 € | Schweppes Tonic | 3.25 € |

JUICES – FRUCHTSAFTE

| | | | |
|-----------------------------------|---------------|-----------------------------------|---------------|
| Orange juice - Orangensaft | 3.25 € | Tomato juice - Tomatensaft | 3.25 € |
| Appel juice - Apfelsaft | 3.25 € | | |

MINERAL WATER – MINERALWASSER

| | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| Spa Reine 20 cl - Not sparkling / nicht sprudelnd | 3.25 € | San Pellegrino 100 cl | 7.50 € |
| Spa Barisart 20 cl - Sparkling / sprudelnd | 3.25 € | Chaudfontaine 50 cl - Not sparkling/nicht sprudelnd | 3.90 € |
| Bru 50 cl - Sparkling / sprudelnd | 3.90 € | Vittel 100 cl | 7.50 € |

BELGIAN DRAUGHT BEERS – BELGISCHE BIERE VOM FASS

| | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| Cristal 25 cl - Blond / Helles (4,8 %) | 3.25 € | Cristal 50 cl - Blond / Helles (4,8 %) | 5.75 € |
| Grimbergen Blonde 33 cl - Abbaye / Abtei (6,7 %) | 4.30 € | Beer of the month/ Bier des Monats | 4.30 € |

BELGIAN BEERS – BELGISCHE BIERE

| | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| Bush 33 cl - Amber / Bernstein (12,0 %) | 4.30 € | Jupiler NA 25 cl - Alcohol free/ Alkoholfrei (0,5 %) | 3.25 € |
| Chimay Bleue 33 cl - Trappist / Trappisten (9,0 %) | 4.30 € | Kriek Mort Subite 25 cl - Cherry / Kirsch (4,3 %) | 3.90 € |
| Delirium Tremens 33 cl - Special / Spezial (8,5 %) | 4.30 € | Leffe Blonde 33 cl - Abbey / Abtei (6,6 %) | 4.30 € |
| Duvel 33 cl - Spéciale / Speciaal (8,5 %) | 4.30 € | Leffe Brune 33 cl - Abbey / Abtei (6,5 %) | 4.30 € |
| Hoegaarden 25 cl - Wheat / Weißbier (4,9 %) | 3.90 € | Pêcheresse Lindemans 25 cl - Peach / Pfirsich (2,5 %) | 3.90 € |
| Hoegaarden Rosée 25 cl - Raspberry / Himbeere (3 %) | 3.90 € | Pêche Mel Bush 33 cl - Bush + Peach/ Pfirsich (8,5 %) | 4.30 € |

COFFEE & TEA – KAFFEE & TEE

| | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| Coffee - Kaffee | 3.00 € | Green tea mint/citrus - Grünertee Minze/Zitrusfrucht | 3.00 € |
| Cappuccino | 3.00 € | Black tea 4 varieties - Schwarztee 4 Sorten | 3.00 € |
| Double Espresso - Doppel Espresso | 3.25 € | Infusion 5 varieties - Kräutertee 5 Sorten | 3.00 € |
| Café au lait - Milchkaffee | 3.50 € | Irish Coffee | 7.95 € |

SOUPS – SUPPEN

| | |
|---|---------|
| Market vegetables cream soup | 8.00 € |
| Cremesuppe aus Marktgemüse | |
| Fish soup with trimmings (rouille sauce, garlic croutons, grated cheese) | 12.25 € |
| Vissoep met garnituur (rouille, lookkorstjes, geraspte kaas) | |
| Lobster bisque with Armagnac | 13.75 € |
| Hammersuppe mit Armagnac | |

OYSTERS – AUSTERN

| | | |
|---|------------------------|------------------------|
| Oysters « Creuses from Bretagne » (hollow oysters) | for 6 : 15.75 € | for 9 : 22.50 € |
| Austern « Creuses aus der Bretagne » (tiefe Austern) | für 6 | für 9 |

STARTERS – VORSPEISEN

| | | |
|--|------------------------|-------------------------|
| Burgundy snails in their shells, garlic butter | for 6 : 13.50 € | for 12 : 26.00 € |
| Burgunder Weinbergschnecken in Schale mit Knoblauchbutter | | |
| Cheese croquettes with Parmesan and Herve (Belgian cheese) | | 13.00 € |
| Käse-Kroketten mit Parmesan und Herve (belgischer Käse) | | |
| ■ Grey shrimps croquettes, traditional recipe | | 14.25 € |
| Kroketten mit Sandgarnele, nach traditionellem Rezept | | |
| Parma ham with melon (in season) or raw vegetables salad | | 14.75 € |
| Parmaschinken mit Melone (je nach Jahreszeit) oder Rohkost | | |
| Mozzarella and tomatoes salad, basil, virgin olive oil, balsamic vinegar | | 14.25 € |
| Salat Mozzarella und Tomaten mit Basilikum, Natives Olivenöl, Balsamico-Essig | | |
| Carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings | | 14.50 € |
| Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl und Parmesanflocken | | |
| ■ Small pan of mussels from Zeeland « Marmiton » | | 14.75 € |
| Kleine Pfanne von Seeländische Muscheln « Marmiton » | | |
| Carpaccio of salmon and monkfish with basil, pink pepper and lime | | 14.95 € |
| Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Basilikum, rosa Pfeffer und Limone | | |
| Warm goat cheese in puff pastry, caramelized apples in wild honey | | 15.75 € |
| Ziegenkäse im Blätterteigmantel, wildem Honig karamellisierte Äpfel | | |
| ■ Oven baked tray of mussels, garlic butter | | 16.75 € |
| Platte von Ofenmuscheln mit Knoblauchbutter | | |
| Small baking dish of scampi's « Marmiton » (Homardine sauce, mushrooms from Paris) | | 16.95 € |
| Scampipfanne « Marmiton » (Homardinesoße, Champignons von Paris) | | |
| Gamberoni (large grilled prawns, paprika butter, garlic) | | 16.75 € |
| Gamberoni (große gegrillte Gambas, Paprikabutter, Knoblauch) | | |
| Salad « Marmiton » (smoked duck's breast, scampi's, grey shrimps, Roquefort, nuts) | | 17.25 € |
| Salat « Marmiton » (geräucherte Entenbrust, Scampis, Sandgarnele, Roquefort, Nüsse) | | |
| Foie gras from Landes, little jam and a glass of Port | | 17.50 € |
| Gänseleberpastete aus den Landes, kleine Konfitüre und ein Glas Portwein | | |
| Timbale of seafood « Marmiton » (scampi's, Saint James scallops, mussels, grey shrimps) | | 18.95 € |
| Pfanne von Meeresfrüchte « Marmiton » (Scampis, Jakobsmuscheln, Muscheln, Sandgarnele) | | |
| Small pot of Saint James scallops and grey shrimps, warmed under salamander broiler | | 23.95 € |
| Kleine Pfanne von Jakobsmuscheln und Sandgarnele, warm unter der Salamander | | |

Some dishes contain allergens. Contact us in case of allergy or food intolerance.

Einige Gerichte enthalten Allergene. Kontaktieren Sie uns im Falle einer Allergie oder Nahrungsmittelunverträglichkeit.

MUSSELS – MUSCHELN

Arriving once or twice a day / Ankunft ein- oder zweimal täglich

- Mussels « Marinière » (onions, celery, parsley, carrots, leeks), French fries** 22.50 €
Muscheln Matrosenart (Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Karotten, Lauch), Frites
- Mussels in white wine (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine), French fries** 24.25 €
Muscheln in Weißwein (Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Karotten, Lauch, Weißwein), Frites
- Mussels Poulette (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream), French fries** 24.75 €
Muscheln Poulette (Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Karotten, Lauch, Weißwein, Knoblauch, Sahne), Frites
- Mussels « Marmiton » slightly spicy, French fries (onions, celery, parsley, carrots, leeks, garlic, cream, tarragon, tomato purée)** 24.95 €
Muscheln « Marmiton » leicht würzig, Frites (Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Karotten, Lauch, Knoblauch, Sahne, Estragon, Tomatenpüree)

FISH & LOBSTERS – FISH & HUMMER

- Scottish Salmon, grilled (mustard sauce, leaf spinach), boiled potatoes** 22.50 €
Gegrillter schottischer Lachs (Dijonsoße, Blattspinat), Kartoffeln
- Royal Sea-bream, grilled (paprika butter, coriander, basil, garlic), gratin dauphinois potatoes** 24.75 €
Gegrillte Goldbrassen (Paprikabutter, Koriander, Basilikum, Knoblauch), Kartoffelgratin
- Fillet of Cod « Royal », mousseline sauce, duchess potatoes** 26.75 €
Kabeljaurücken « Royal », Schaumsoße, Herzoginkartoffeln
- Gambas skewer with Madras curry, fresh tagliatelle** 26.50 €
Gambas-Spieß in Madras Curry, frische Tagliatelle
- Fillets of sole Ostend-style (grey shrimps, mussels), boiled potatoes** 28.95 €
Seezungefilets nach Ostender Art (Sandgarnele, Muscheln), Kartoffeln
- Fillets of sole « Marmiton » (sole and salmon filets, spinach, coriander), fresh tagliatelle** 29.75 €
Seezungefilets « Marmiton » (Seezungefilets, Lachs, Spinat, Koriander), frische Tagliatelle
- North sea sole (about 300 gr) Meunière or grilled, boiled potatoes** 29.95 €
Seezunge aus der Nordsee (ca. 300 gr) Müllerinart oder gegrillt, Kartoffeln
- ½ Grilled Lobster « special Marmiton », boiled potatoes** 28.00 €
½ Gebratener Hummer « Spezial Marmiton », Kartoffeln
- Grilled Lobster « special Marmiton », whole, boiled potatoes** 55.00 €
Gebratener Hummer « Spezial Marmiton » - Ganz, Kartoffeln
- Assortment of 4 grilled fishes, scampi's, gambas, paprika butter, garlic, boiled potatoes** 28.50 €
uswahl von 4 gegrillten Fischarten, Scampi, Gambas, Paprikabutter, Knoblauch, Kartoffeln
- Assortment « Royal » (with 1/2 lobster)** 54.00 €
Auswahl « Royal » (mit 1/2 Hummer)
- Bouillabaisse Marseille-style (rouille, garlic croutons)** 28.00 €
Bouillabaisse wie in Marseille (Rouille, Knoblauchcroutons)
- Bouillabaisse « Royale » (with 1/2 lobster)** 49.00 €
Bouillabaisse « Royale » (mit 1/2 Hummer)
- Seafood Platter « Marmiton » (Saint James scallops, oysters, langoustines, mussels, gambas, scampi's)** 32.00 €
Meeresfrüchteplatte (Jakobsmuscheln, Austern, Langoustine, Muscheln, Gambas, Scampi)

MEAT & POULTRY – FLEISCH & GEFLUGEL

| | |
|---|----------------|
| ■ Beef Carbonnade (stew) with dark Leffe (Belgian beer), French fries | 17.75 € |
| Rinderragout mit dunkles Leffe (belgischer Bier), Frites | |
| ■ Filet américain (raw meat) chopped at order and prepared in the dining room, French fries | 17.95 € |
| Filet Américain (rohes Fleisch) abgehackt auf Bestellung, im Saal zubereitet, Frites | |
| ■ Farm chicken Brabant-style (with braised endives), lightly creamed, French fries | 17.95 € |
| Hähnchen « à la Brabançonne » (mit geschmorte Chicoree) leicht sahnig, Frites | |
| ■ Waterzooï of poultry Ghent-style, small crunchy vegetables, boiled potatoes | 19.50 € |
| Waterzooï von Geflügel wie in Gent, knackiges Gemüse, Kartoffeln | |
| ■ Rabbit leg with Kriek (Belgian beer) and Northern cherries, sauted potatoes | 21.50 € |
| Kaninchenkeule mit Kriek (belgischer Bier) und Kirschen aus dem Norden, Bratkartoffeln | |
| Farm chicken in Madras curry, prawns, coconut milk, fresh tagliatelle | 22.75 € |
| Hähnchen an Madras Curry, Großgarnelen, Kokosmilch, frische Tagliatelle | |
| Barbary duck leg crystallised in shallots, mushrooms, sautéed potatoes | 23.00 € |
| Barbarie Entenkeule, glasiert mit Schalotten, Champignons, Bratkartoffeln | |
| Duck breast (magret) with ginger and pink pepper, gratin dauphinois potatoes | 23.95 € |
| Entenbrust mit Ingwer und rosa Pfeffer, Kartoffelgratin | |
| Rack of lamb with thyme and rosemary, small bouquetière of vegetables, gratin dauphinois potatoes | 26.95 € |
| Lammkarree mit Thymian und Rosmarin, kleine Gemüseauswahl, Kartoffelgratin | |
| Sirloin Steak « Belgian White Blue » grilled, Maître d'Hôtel butter, French fries | 23.50 € |
| Sirloin Steak « Belgisch Weiß Blau », gegrilltes, Butter «Maître d'Hôtel», Frites | |
| Sirloin Steak « Belgian White Blue » grilled, béarnaise sauce, French fries | 25.75 € |
| Sirloin Steak « Belgisch Weiß Blau », gegrilltes, Bearnaisesoße, Frites | |
| Double Sirloin Steak « Belgian White Blue » grilled, béarnaise sauce, French fries (2 persons) | 48.00 € |
| Doppel Sirloin Steak « Belgisch Weiß Blau », gegrilltes, Bearnaisesoße, Frites (2 Personen) | |
| Tenderloin Steak « Belgian White Blue » grilled, béarnaise sauce, French fries | 26.75 € |
| Filetmittelstück « Belgisch Weiß Blau », gegrilltes, Bearnaisesoße, Frites | |
| Tenderloin Steak « Belgian White Blue » Roquefort, gratin dauphinois potatoes | 27.50 € |
| Filetmittelstück « Belgisch Weiß Blau », mit Roquefortsoße, Kartoffelgratin | |
| Tenderloin Steak « Belgian White Blue » Archiduc (mushrooms, cream), French fries | 28.00 € |
| Filetmittelstück « Belgisch Weiß Blau » Archiduc (Champignons, Sahnesoße), Frites | |
| Tenderloin Steak « Belgian White Blue » Green Pepper, cream, flambéed with Cognac, French fries | 28.50 € |
| Filetmittelstück « Belgisch Weiß Blau » an grünem Pfeffersoße, Sahne, flambiert mit Cognac, Frites | |
| Tenderloin Steak « Belgian White Blue » Forts des Halles (shallots, red wine, mushrooms, marrow), gratin dauphinois potatoes | 29.00 € |
| Filetmittelstück « Belgisch Weiß Blau » Forts des Halles (Schalotten, Rotwein, Champignons, Mark), Kartoffelgratin | |

VEGETABLES – GEMUSE

| | |
|---|----------------|
| Green salad | 7.25 € |
| Grüner Salat | |
| Tomatoes salad | 7.75 € |
| Tomatensalat | |
| Large plate of raw vegetables | 7.95 € |
| Salatteller | |
| Bouquetière of market vegetables (baked) | 12.50 € |
| Vielfalt von Marktgemüse (aus dem Ofen) | |

MENU MOTHER MORELLE – MENU MUTTER MORELLE

32.95

The welcome aperitif

Willkommensaperitif

-

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

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

of / oder

The carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings

Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl und Parmesanflocken

-

The filets of sea bass with virgin sauce, Duchess potatoes

Filets von Seebarsch mit Olivenöl soße, Herzoginkartoffeln

of / oder

The duck leg confit with oyster mushrooms, gratin Dauphinois potatoes

Entenkeule Confit mit Austernpilze, Kartoffelgratin

-

La « Vie en Rose » on a layer of red fruits purée (mixed flavoured sorbets scented with Crème de Cassis)

Vie en Rose auf rotem Fruchtspiegel (gemischten Geschmack Sorbet mit Crème de Cassis)

of / oder

The selection of ripened cheeses

Auswahl gereiftem Käse

MENU OCEAN – MENU OZEAN

24.95

The fish soup with trimmings (rouille sauce, garlic croutons, grated cheese)

Fischersuppe mit Garnierung (Rouillesoße, Knoblauchcroutons, geriebener Käse)

-

The grey shrimps croquette, traditional recipe

Krokette mit Sandgarnele nach traditionellem Rezept

-

The sea perch with Nantua sauce, Duchess potatoes

Seewolf mit Nantuasoße, Herzoginkartoffeln

-

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

Dame Blanche (Vanilleeis, heiße Schokoladensoße), Schlagsahne

The small pan of mussels from Zeeland « Marmiton »

Kleine Pfanne von Seeländische Muscheln « Marmiton »

of / oder

The Ardennes ham with raw vegetables

Ardennenschinken mit Rohkost

of / oder

The bouquetière of market vegetables (baked)

Vielfalt von Marktgemüse (aus dem Ofen)

-

The Scottish salmon, grilled, Dijon sauce, Duchess potatoes

Gegrillter schottischer Lachs mit Dijonsoße, Herzoginkartoffeln

of / oder

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

Rinderragout mit dunkles Leffe (belgischer Bier), Pommes Frites

of / oder

The farm chicken in Madras curry, fresh tagliatelle

Hähnchen an Madras Curry, frische Tagliatelle

-

The Mikado cup (vanilla ice, chocolate mousse), whipped cream Chantilly

Coupe Mikado (Vanilleeis, Schokolade Mousse), Schlagsahne

LE MARMITON
RESTAURANT



**Rue des Bouchers 43 Beenhouwersstraat
Bruxelles 1000 Brussel**

Tel : +32 2 511.79.10 - Fax : +32 2 502.18.64

info@lemarmiton.be

www.lemarmiton.be