

LE MARMITON


Soupes / Soepen / Soups


Bisque de Homard « Marmiton » Kreeftensoep « Marmiton » <i>Lobster bisque « Marmiton »</i>	13,75 €
Soupe du pêcheur et sa garniture (rouille, croûtons aillés, fromage râpé) Vissoep met garnituur (rouille, lookkorstjes, geraspte kaas) <i>Fish soup with trimmings (rouille sauce, garlic croutons, grated cheese)</i>	12,25 €

Huîtres / Oesters / Oysters

Huîtres creuses Holle oesters <i>Oysters « Creuses » (hollow oysters)</i>	6 : 15.75 € 9 : 22.50 €
--	----------------------------

Entrées / Voorgerechten / Starters

Escargots de Bourgogne dans leurs coquilles, beurre à l'ail Bourgondische slakken in hun huisjes, lookboter <i>Burgundy snails in their shells, garlic butter</i>	6 : 13.50 € 12 : 26.00 €
Croquettes au Parmesan et au Herve (fromage belge) 2 p. Kaaskroketten met Parmezaan en Herve (Belgische kaas) <i>Cheese croquettes with Parmesan and Herve (Belgian cheese)</i>	13,00 €
 Croquettes aux crevettes grises, salade, persil frit 2 p. Grijze garnaalkroketten, sla, gebakken peterselie <i>Grey shrimps croquettes, salad, fried parsley</i>	14,25 €
Salade italienne (jambon, burrata, légumes grillés) Italiaanse sla (ham, burrata, sla, gegrilde groenten) <i>Italian salad (ham, burrata, grilled vegetables)</i>	14,25 €
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes et copeaux de Parmesan Rundcarpaccio met truffelolie en schaafsel van Parmezaanse kaas <i>Carpaccio of beef with truffle oil and Parmesan shavings</i>	14,50 €
 Cassolette de moules de Zélande « Marmiton » Pannetje van Zeeuwse mosselen « Marmiton » <i>Small pan of mussels from Zeeland « Marmiton »</i>	14,75 €
Tartare de Saumon à l'Avocat Zalmtartaar met Avocado <i>Salmon Tartare with Avocado</i>	14,95 €
Carpaccio de Saumon et Lotte au basilic, poivre rose et citron vert Carpaccio van zalm en zeeduivel met basilicum, roze peper en limoen <i>Carpaccio of salmon and monkfish with basil, pink pepper and lime</i>	14,95 €

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	15,75 €
 Plateau de moules au four, beurre à l'ail Schotel mosselen uit de oven, lookboter Oven baked tray of mussels, garlic butter	16,75 €
Gamberoni (grosses gambas, beurre de paprika, ail) Gamberoni (grote gamba's, paprikaboter, look) Gamberoni (large grilled prawns, paprika butter, garlic)	16,75 €
Cassolette de scampis « Marmiton » (sauce Homardine, champignons de Paris) Scampipannetje « Marmiton » (Homardinesaus, Parijse champignons) Small baking dish of scampi's (Homardine sauce, mushrooms from Paris)	16,95 €
Foie gras des Landes, petite confiture et verre de Porto Foie gras uit Landes, kleine confituur en glaasje Port Foie gras from Landes, little jam and a glass of Port	17,50 €
Timbale de fruits de mer (scampis, Saint-Jacques, moules, crevettes grises) Pannetje van zeevruchten (scampi, Sint-Jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen) Timbale of seafood « Marmiton » (scampi's, scallops, mussels, grey shrimps)	18,95 €
Petite marmite de coquilles Saint-Jacques aux champignons Potje Sint-Jakobsschelpen en grijze met champignons Small pot of Saint James scallops with mushrooms	23,95 €

Moules / Mosselen / Mussels

 Moules marinière (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux), pommes frites Mosselen « marinière » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei), frietjes Mussels « Marinière » (onions, celery, parsley, carrots, leeks), Belgian fries	22,50 €
 Moules au vin blanc (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc), frites Mosselen met witte wijn (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn), frietjes Mussels in white wine (onions, celery, parsley, carrots, leeks, wine), fries	24,25 €
 Moules Poulette (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche), frites Mosselen « Poulette » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room), frietjes Mussels Poulette (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream), fries	24,75 €
 Moules « Marmiton » légèrement piquantes, frites (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche, estragon, tomates) Mosselen « Marmiton » licht pikant, frietjes (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room, dragon, tomatencoulis) Mussels « Marmiton » slightly spicy, Belgian fries (onions, celery, parsley, carrots, leeks, white wine, garlic, cream, tarragon, tomatoes)	24,95 €

Poisson / Vis / Fish

Saumon d'Ecosse grillé (sauce béarnaise, épinards en branches), pommes nature Gegrilde Schotse zalm (bearnaisesaus, bladspinazie), gekookte aardappelen Scottish Salmon, grilled (béarnaise sauce, leaf spinach), boiled potatoes	22,50 €
Linguine aux Fruits de Mer (scampis, langoustines, gambas, moules) Linguine met Zeevruchten (scampi's, langoustines, gamba's, mosselen) Linguine with Seafood (scampi, langoustines, prawns, mussels)	22,50 €
Filets de Dorade royale grillés (beurre au paprika, ail), gratin dauphinois Gegrilde goudbrasem filets (paprikaboter, look), aardappelgratin dauphinois Royal Sea-bream filets, grilled (paprika butter, garlic), gratin dauphinois potatoes	24,75 €
 Waterzooï de poisson, petits légumes croquants, pommes nature Waterzooï van vis, knapperige groentjes, gekookte aardappelen Waterzooï of fish, small crunchy vegetables, boiled potatoes	26,00 €
Brochette de gambas au curry de Madras, pâtes fraîches Gambaspies met kerrie Madras, versgemaakte deegwaren Gambas skewer with Madras curry, fresh pasta	26,50 €
Dos de cabillaud « Royal », sauce mousseline, pommes nature Kabeljauwrug « Royal », mousselinesaus, gekookte aardappelen Fillet of Cod « Royal », mousseline sauce, boiled potatoes	26,75 €
Duo de poissons grillés, gambas, scampi, beurre au paprika, ail, pommes nature Duo van gegrilde vis, gamba's, scampi, paprikaboter, look, gekookte aardappelen Duo of grilled fishes, scampis, gambas, paprika butter, garlic, boiled potatoes	27,00 €
 Filets de sole à l'Ostendaise (crevettes grises, moules), pommes nature Tongfilets op z'n Oostends (grijze garnalen, mosselen), gekookte aardappelen North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	28,95 €
 Sole de la mer du nord (env. 300 gr) meunière <u>ou</u> grillée, pommes nature Noordzeetong (ong. 300 gr) « meunière » of gegrild, gekookte aardappelen North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	29,95 €

Pâtes & Légumes / Deegwaren & Groenten / Pasta & Vegetables

Salade mixte / Gemengde sla / Mixed salad	7,25 €
Bouquetière de légumes / Ovengebakken groenten / Hot vegetables	12,50 €
Burger de légumes, salade, pommes nature Groenteburger, sla, gekookte aardappelen Vegetables burger, salad, boiled potatoes	15,00 €
Pâtes fraîches au Pesto et Burrata Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata	16,00 €

Viande / Vlees / Meat

<p> Carbonnade de bœuf à la Leffe brune, pommes frites Rundkarbonade met bruine Leffe, frietjes Beef Carbonnade (stew) with dark Leffe (Belgian beer), Belgian fries</p>	17,75 €
<p> Filet américain, salade, pommes frites Filet américain, sla, frietjes Filet américain (raw chopped meat), Belgian fries</p>	17,95 €
<p> Poulet fermier à la Brabançonne (chicons braisés), crème, pommes frites Hoeverkip op Brabantse wijze (gestoofd willoof) met roomsaus, frietjes Farm chicken Brabant-style (with braised endives), cream, Belgian fries</p>	17,95 €
<p> Waterzooï de volaille à la Gantoise, petits légumes croquants, pommes nature Waterzooi van gevogelte op z'n Gents, knapperige groentjes, gekookte aardappelen Waterzooï of poultry Ghent-style, small crunchy vegetables, boiled potatoes</p>	19,50 €
<p> Cuisse de lapin à la Kriek et cerises du nord, pommes sautées Konijnenbout met Kriek en noordkrieken, gebakken aardappelen Rabbit leg with Kriek (Belgian beer) and Northern cherries, sautéed potatoes</p>	21,50 €
<p>Poulet fermier au curry de Madras, lait de coco, grosses crevettes, tagliatelle Hoeverkip met kerrie Madras, kokosmelk, grote garnalen, tagliatelle Farm chicken in Madras curry, coconut milk, prawns, tagliatelle</p>	22,75 €
<p>Cuisse de canard confite aux échalotes, champignons, pommes sautées Gekonfijte eendenbout met sjalotjes, paddenstoelen, gebakken aardappelen Barbary duck leg crystallised in shallots, mushrooms, sautéed potatoes</p>	23,00 €
<p>Magret de Canard à l'Orange et gingembre, gratin dauphinois Eendenfilet met sinaasappelsaus, gember, aardappelgratin dauphinois Duck breast (magret) with orange sauce, ginger, gratin dauphinois potatoes</p>	23,95 €
<p>Entrecôte de bœuf grillée, sauce aux choix, pommes frites Entrecote Simmental, gegrilde, bearnaisesaus, frietjes Entrecote Simmental, grilled, béarnaise sauce, Belgian fries</p>	26,00 €
<p>Cœur de filet pur Simmental grillé, sauce au choix, pommes frites Filet pur Simmental, gegrilde, saus naar keuze, frietjes Tenderloin Steak Simmental, grilled, sauce of your choice, Belgian fries</p>	28,00 €
<p>- Sauce béarnaise / bearnaisesaus / Bearnaise sauce</p>	
<p>- Sauce au Roquefort / Roquefortsaus / Roquefort sauce</p>	
<p>- Sauce Archiduc (champignons de Paris, crème) Archiduc saus (champignons van Parijs, roomsaus) Archiduc sauce (mushrooms from Paris, cream)</p>	
<p>- Sauce poivre vert crème, flambée au Cognac Groene pepersaus, room, geflambeerd met Cognac Green Pepper sauce, cream, flambéed with Cognac</p>	