

LE MARMITON



Soupes / Soepen / Soups

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>	14,50 €
Bisque de Homard « Marmiton » Kreeftensoep « Marmiton » <i>Lobster bisque « Marmiton »</i>	15,50 €

Huîtres / Oesters / Oysters


Huîtres creuses Holle oesters <i>Oysters « Creuses » (hollow oysters)</i>	6 : 17.50 € 9 : 25.50 €
----------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------


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 : 15.50 € 12 : 29.50 €
Croquettes au Parmesan et au Herve (fromage belge) Kaaskroketten met Parmezaan en Herve (Belgische kaas) <i>Cheese croquettes with Parmesan and Herve (Belgian cheese)</i>	15,00 €
Duo de Croquettes au Parmesan et aux Crevettes grises Duo van Kaaskroketten met Parmezaan en grijze Garnalen <i>Duo of croquettes with Parmesan cheese and grey shrimps</i>	15,50 €
 Croquettes aux crevettes grises, salade, persil frit Grijze garnaalkroketten, sla, gebakken peterselie <i>Grey shrimps croquettes, salad, fried parsley</i>	16,00 €
Salade italienne (jambon, burrata, légumes grillés) Italiaanse sla (ham, burrata, sla, gegrilde groenten) <i>Italian salad (ham, burrata, grilled vegetables)</i>	16,50 €
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>	16,50 €
 Cassolette de moules « Marmiton » Pannetje van mosselen « Marmiton » <i>Small pan of mussels « Marmiton »</i>	17,00 €
Tartare de Saumon à l'avocat Zalmtartaar met avocado <i>Salmon Tartare with avocado</i>	17,50 €
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>	17,50 €

Saumon d'Ecosse fumé et sa garniture Schotse gerookte zalm met garnituur <i>Scottish smoked salmon with side dish</i>	17,50 €
Feuilleté au chèvre chaud, pommes caramélisées au miel sauvage Feuilleté van warme geitenkaas, gekarameliseerde appels met wilde honing <i>Warm goat cheese in puff pastry, caramelized apples in wild honey</i>	17,50 €
 Plateau de moules au four, beurre à l'ail Schotel mosselen uit de oven, lookboter <i>Oven baked tray of mussels, garlic butter</i>	18,00 €
Gamberoni (grosses gambas, beurre de paprika, ail) Gamberoni (grote gamba's, paprikaboter, look) <i>Gamberoni (large grilled prawns, paprika butter, garlic)</i>	18,50 €
Cassolette de scampis « Marmiton » (sauce Homardine, champignons de Paris) Scampipannetje « Marmiton » (Homardinesaus, Parijse champignons) <i>Small pan of scampi's (Homardine sauce, mushrooms from Paris)</i>	18,50 €
Foie gras des Landes, petite confiture et verre de Porto Foie gras uit Landes, kleine confituur en glaasje Port <i>Foie gras from Landes, little jam and a glass of Port</i>	20,50 €
Timbale de fruits de mer (scampis, Saint-Jacques, moules, crevettes grises) Pannetje van zeevruchten (scampi, Sint-Jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen) <i>Timbale of seafood « Marmiton » (scampi's, scallops, mussels, grey shrimps)</i>	21,50 €
Petite marmite de coquilles Saint-Jacques aux champignons Potje Sint-Jakobsschelpen en grijze met champignons <i>Small pot of Saint James scallops with mushrooms</i>	26,00 €

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 **25,50 €**

 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 **26,50 €**

 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 **27,50 €**

 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) **28,00 €**

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	25,50 €
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)	25,50 €
Filets de Dorade royale grillés (beurre au paprika, ail), gratin dauphinois Gegrilde goudbrasem filets (paprikaboter, look), aardappelgratin dauphinois Royal Sea-bream fillets, grilled (paprika butter, garlic), gratin dauphinois potatoes	27,50 €
 Waterzooï de poisson, petits légumes croquants, pommes nature Waterzooï van vis, krokante groentjes, gekookte aardappelen Waterzooï of fish, small crunchy vegetables, boiled potatoes	29,00 €
Brochette de gambas au curry de Madras, pâtes fraîches Gambaspies met kerrie Madras, versgemaakte deegwaren Gambas skewer with Madras curry, fresh pasta	29,50 €
Dos de cabillaud « Royal », sauce mousseline, pommes nature Kabeljauwrug « Royal », mousselinesaus, gekookte aardappelen Fillet of Cod « Royal », mousseline sauce, boiled potatoes	30,00 €
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	31,00 €
 Filets de sole à l'Ostendaise (crevettes grises, moules), pommes nature Tongfilets op z'n Oostends (grijze garnalen, mosselen), gekookte aardappelen North sea sole fillets Ostend-style (grey shrimps, mussels), boiled potatoes	32,50 €
 Sole de la mer du nord (env. 300 gr) meunière <u>ou</u> grillée, pommes nature Noordzeetong (ong. 300 gr) « meunière » of gegrilde, gekookte aardappelen North sea sole (about 300 gr) Meunière <u>or</u> grilled, boiled potatoes	35,00 €

Pâtes & Légumes / Deegwaren & Groenten / Pasta & Vegetables

Salade mixte / Gemengde sla / Mixed salad	8,50 €
Bouquetière de légumes / Ovengebakken groenten / Hot vegetables	13,50 €
Burger de légumes, salade, pommes nature Groenteburger, sla, gekookte aardappelen Vegetables burger, salad, boiled potatoes	17,50 €
Pâtes fraîches au Pesto et Burrata Verse deegwaren met Pestosaus en Burrata Fresh pasta with Pesto sauce and Burrata	18,50 €

Viande / Vlees / Meat

 Carbonnade de bœuf à la Leffe brune, pommes frites Rundkarbonade met bruine Leffe, frietjes Beef Carbonnade (stew) with dark Leffe (Belgian beer), Belgian fries	20,50 €
 Poulet fermier à la Brabançonne (chicons braisés), crème, pommes frites Hoevekip op Brabantse wijze (gestoofd witloof) met roomsaus, frietjes Farm chicken Brabant-style (with braised endives), cream, Belgian fries	21,00 €
 Filet américain, salade, pommes frites Filet américain, sla, frietjes Filet américain (raw chopped meat), Belgian fries	21,50 €
 Waterzooï de volaille à la Gantoise, petits légumes croquants, pommes nature Waterzooï van gevogelte op z'n Gents, krokante groentjes, gekookte aardappelen Waterzooï of poultry Ghent-style, small crunchy vegetables, boiled potatoes	22,00 €
 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	25,00 €
<i>Poulet fermier au curry de Madras, lait de coco, grosses crevettes, tagliatelle</i> Hoevekip met Madras curry, kokosmelk, grote garnalen, tagliatelle Farm chicken in Madras curry, coconut milk, prawns, tagliatelle	26,00 €
<i>Cuisse de canard confite aux échalotes, champignons, lardons, pommes sautées</i> Gekonfijte eendenbout met sjalotjes, paddenstoelen, spek, gebakken aardappelen Barbary duck leg crystallised in shallots, mushrooms, bacon, sautéed potatoes	26,50 €
<i>Magret de Canard à l'Orange et gingembre, gratin dauphinois</i> Eendenfilet met sinaasappelsaus, gember, aardappelgratin dauphinois Duck breast (magret) with orange sauce, ginger, gratin dauphinois potatoes	27,00 €
<i>Entrecôte de bœuf grillée, sauce aux choix, pommes frites</i> Entrecote Simmental, gegrilde, saus naar keuze, frietjes Entrecote Simmental, grilled, sauce of your choice, Belgian fries	28,50 €
<i>Cœur de filet pur Simmental grillé, sauce au choix, pommes frites</i> Filet puur Simmental, gegrilde, saus naar keuze, frietjes Tenderloin Steak Simmental, grilled, sauce of your choice, Belgian fries	31,00 €
<ul style="list-style-type: none">- Sauce béarnaise / bearnaisesaus / Bearnaise sauce- Sauce au Roquefort / Roquefortsaus / Roquefort sauce- Sauce Archiduc (champignons de Paris, crème) Archiduc saus (champignons van Parijs, roomsaus) Archiduc sauce (mushrooms from Paris, cream)- Sauce poivre vert crème, flambée au Cognac Groene pepersaus, room, geflambeerd met Cognac Green Pepper sauce, cream, flambéed with Cognac	