

LE MARMITON

RESTAURANT



1979

APERITIFS – APERITIEVEN

Aperitif « Maison » (Campari/Gin/Amaretto/Orange)	8.00 €	Martini Rouge	5.50 €
Aperol Spritz	8.00 €	Martini Blanc ou/of Rosé	5.50 €
Campari Orange ou/of 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 Sans Alcool - Alcoholvrij	6.50 €
Fond de Culotte (Suze, Crème de Cassis, Vin blanc)	7.50 €	Porto Blanc ou/of Rouge	5.50 €
Gancia	5.50 €	Ricard	6.50 €
Gin Orange ou/of Tonic	8.00 €	Sherry	5.50 €
Kir (Crème de Cassis, Vin blanc)	5.50 €	Suze	6.50 €
Kir Royal	7.50 €	Vodka Orange ou/of Tonic	8.00 €

LIMONADES – LIMONADES

Coca-Cola	3.25 €	Fanta Orange / Sinaasappel	3.25 €
Coca-Cola Light	3.25 €	Ice Tea Pêche / Perzik	3.25 €
Coca-Cola Zero	3.25 €	Schweppes Soda	3.25 €
Fanta Citron / Citroen	3.25 €	Schweppes Tonic	3.25 €

JUS DE FRUITS – VRUCHTENSAPPEN

Jus d'Orange - Sinaasappelsap	3.25 €	Jus de Tomate - Tomatensap	3.25 €
Jus de Pomme - Appelsap	3.25 €		

EAUX MINERALES – MINERAALWATERS

Spa Reine 20 cl - Non pétillante / niet bruisend	3.25 €	San Pellegrino 100 cl	7.50 €
Spa Barisart 20 cl - Pétillante / bruisend	3.25 €	Chaudfontaine 50 cl - Non pétillante / niet bruisend	3.90 €
Bru 50 cl - Pétillante / bruisend	3.90 €	Vittel 100 cl	7.50 €

BIERES BELGES AU FUT – BELGISCHEN BIEREN VAN 'T VAT

Cristal 25 cl - Blonde / Blond (4,8 %)	3.25 €	Cristal 50 cl - Blonde / Blond (4,8 %)	5.75 €
Grimbergen Blonde 33 cl - Abbaye / Abdij (6,7 %)	4.30 €	Bière du mois / Bier van de maand	4.30 €

BIERES BELGES – BELGISCHEN BIEREN

Bush 33 cl - Ambrée / Amber (12,0 %)	4.30 €	Jupiler NA 25 cl - Sans alcool / Alcoholvrij (0,5 %)	3.25 €
Chimay Bleue 33 cl - Trappiste / Trappist (9,0 %)	4.30 €	Kriek Mort Subite 25 cl - Cerise / Kriek (4,3 %)	3.90 €
Delirium Tremens 33 cl - Spéciale / Speciaal (8,5 %)	4.30 €	Leffe Blonde 33 cl - Abbaye / Abdij (6,6 %)	4.30 €
Duvel 33 cl - Spéciale / Speciaal (8,5 %)	4.30 €	Leffe Brune 33 cl - Abbaye / Abdij (6,5 %)	4.30 €
Hoegaarden 25 cl - Blanche / Witbier (4,9 %)	3.90 €	Pêcheresse Lindemans 25 cl - Pêche / Perzik (2,5 %)	3.90 €
Hoegaarden Rosée 25 cl - Framboise / Framboos (3 %)	3.90 €	Pêche Mel Bush 33 cl - Bush + Pêche / Perzik (8,5 %)	4.30 €

CAFES & THES – KOFFIE & THEE

Café - Koffie	3.00 €	Thé vert menthe/agrumes - Groene thee mint/citrus	3.00 €
Cappuccino	3.00 €	Thé noir 4 variétés - Zwarte thee 4 soorten	3.00 €
Double Espresso - Dubbele Espresso	3.25 €	Infusion 5 variétés - Kruiden thee 5 soorten	3.00 €
Lait Russe - Koffie verkeerd	3.50 €	Irish Coffee	7.95 €

POTAGES – SOEPEN

Crème de légumes du marché	8.00 €
Roomsoep met dagverse groenten	
Soupe du pêcheur et sa garniture (rouille, croûtons aillés, fromage râpé)	12.25 €
Vissoep met garnituur (rouille, lookkorstjes, geraspte kaas)	
Bisque de homard parfumée à l'Armagnac	13.75 €
Kreeftensoep geperfumeerd met Armagnac	

HUITRES – OESTERS

Huîtres creuses de Bretagne	les 6 : 15.75 €	les 9 : 22.50 €
Holle oesters uit Bretagne	per 6	per 9

ENTREES – VOORGERECHTEN

Escargots de Bourgogne dans leurs coquilles, beurre à l'ail	les 6 : 13.50 €	les 12 : 26.00 €
Bourgondische slakken in hun huisjes, lookboter	per 6	per 12
Croquettes au Parmesan et au Herve (fromage belge)		13.00 €
Kaaskroketter met Parmezaan en Herve (Belgische kaas)		
■ Croquettes aux crevettes grises, recette traditionnelle		14.25 €
Grijze garnaalkroketter naar traditioneel recept		
Jambon de Parme et melon (en saison) ou crudités		14.75 €
Parmaham met meloen (in het seizoen) of rauwkost		
Salade mozzarella et tomates, basilic, huile d'olive vierge, vinaigre balsamique		14.25 €
Slaatje mozzarella en tomaat, basilicum, vergine olijfolie, balsamico azijn		
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes et copeaux de Parmesan		14.50 €
Rundcarpaccio met truffelolie en schaafsel van Parmezaanse kaas		
■ Cassolette de moules de Zélande « Marmiton »		14.75 €
Pannetje van Zeeuwse mosselen « Marmiton »		
Carpaccio de saumon et lotte au basilic, poivre rose et citron vert		14.95 €
Carpaccio van zalm en zeeduivel met basilicum, roze peper en limoen		
Feuilleté au chèvre chaud, pommes caramélisées au miel sauvage		15.75 €
Feuilleté van warme geitenkaas, gekarameliseerde appels met wilde honing		
■ Plateau de moules au four, beurre à l'ail		16.75 €
Schotel mosselen uit de oven, lookboter		
Cassolette de scampis « Marmiton » (sauce Homardine, champignons de Paris)		16.95 €
Scampipannetje « Marmiton » (Homardinesaus, Parijse champignons)		
Gamberoni (grosses gambas, beurre de paprika, ail)		16.75 €
Gamberoni (grote gamba's, paprikaboter, look)		
Salade Folle (magret de canard fumé, scampis, crevettes grises, Roquefort, noix)		17.25 €
Salade Folle (gerookte eendenfilet, scampi, grijze garnalen, Roquefort, noten)		
Foie gras des Landes, petite confiture et verre de Porto		17.50 €
Foie gras uit Landes, kleine confituur en glaasje Port		
Timbale de fruits de mer (scampis, Saint-Jacques, moules, crevettes grises)		18.95 €
Pannetje van zeevruchten (scampi, Sint-Jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen)		
Petite marmite de coquilles Saint-Jacques et crevettes grises, passée à la salamandre		23.95 €
Potje Sint-Jakobsschelpen en grijze garnalen, gewarmd onder de salamander		

Certains plats contiennent des allergènes. Consultez-nous en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

Sommige gerechten bevatten allergenen. Raadpleeg ons in geval van allergie of voedselintolerantie.

MOULES – MOSSELEN

Arrivage une à deux fois par jour / één tot twee maal per dag geleverd

■ Moules marinière (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux), pommes frites	22.50 €
Mosselen « marinière » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei), frietjes	
■ Moules au vin blanc (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc), pommes frites	24.25 €
Mosselen met witte wijn (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn), frietjes	
■ Moules Poulette (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche), frites	24.75 €
Mosselen « Poulette » (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room), frietjes	
■ Moules « Marmiton » légèrement piquantes (oignons, céleri, persil, carottes, poireaux, vin blanc, ail, crème fraîche, estragon, coulis de tomates), frites	24.95 €
Mosselen « Marmiton » licht pikant (ui, selder, peterselie, wortelen, prei, witte wijn, look, room, dragon, tomatencoulis), frietjes	

POISSONS & HOMARDS – VIS & KREEFT

Saumon d'Ecosse grillé (sauce dijonnaise, épinards en branches), pommes nature	22.50 €
Gegrilde Schotse zalm (mosterdsaus, bladspinazie), gekookte aardappelen	
Dorade royale grillée (beurre au paprika, ail), gratin dauphinois	24.75 €
Gegrilde goudbrasem (paprikaboter, look), aardappelgratin dauphinois	
Dos de cabillaud « Royal », sauce mousseline, pommes Duchesse	26.75 €
Kabeljauwrug « Royal », mousselinesaus, Hertoginnenaardappelen	
Brochette de gambas au curry de Madras, pâtes fraîches	26.50 €
Gambaspies met kerrie Madras, versgemaakte fresh pasta	
■ Filets de sole à l'Ostendaise (crevettes grises, moules), pommes nature	28.95 €
Tongfilets op z'n Oostends (grijze garnalen, mosselen), gekookte aardappelen	
Filets de sole « Marmiton » (filets de sole et saumon, épinards, coriandre), tagliatelle fraîches	29.75 €
Tongfilets « Marmiton » (tong- en zalmfilets, spinazie, koriander), versgemaakte tagliatelle	
■ Sole de la mer du nord (env. 300 gr) meunière ou grillée, pommes nature	29.95 €
Noordzeetong (ong. 300 gr) « meunière » of gegrild, gekookte aardappelen	
½ Homard rôti « spécial Marmiton », pommes nature	28.00 €
½ Geroosterde kreeft « speciaal Marmiton », gekookte aardappelen	
Homard rôti « spécial Marmiton » entier, pommes nature	55.00 €
Geroosterde kreeft « speciaal Marmiton », hele kreeft, gekookte aardappelen	
Panaché aux 4 poissons grillés, gambas, scampi, beurre au paprika, ail, pommes nature	28.50 €
Mix van 4 gegrilde vissoorten, gamba's, scampi, paprikaboter, look, gekookte aardappelen	
Panaché « Royal » (avec un 1/2 homard)	54.00 €
Mix « Royal » (met 1/2 kreeft)	
Bouillabaisse comme à Marseille (rouille, croûtons aillés)	28.00 €
Bouillabaisse zoals in Marseille (rouille, lookkorstjes)	
Bouillabaisse « Royale » (avec un 1/2 homard)	49.00 €
Bouillabaisse « Royale » (met 1/2 kreeft)	
Plateau de fruits de mer (Saint-Jacques, huîtres, langoustines, moules, gambas, scampi)	32.00 €
Zeevruchtenplateau (Sint-Jakobsschelpen, oesters, langoustines, gambas, scampi)	

VIANDES & VOLAILLES – VLEES & GEVOGELTE

■ Carbonnades de bœuf à la Leffe brune, pommes frites	17.75 €
Rundkarbonade met bruine Leffe, frietjes	
■ Filet américain (viande crue) haché à la commande et préparé en salle, pommes frites	17.95 €
Filet américain (rauw vlees) gehakt bij de bestelling en in de zaal bereid, frietjes	
■ Poulet fermier à la Brabançonne (chicons braisés) légèrement crémé, pommes frites	17.95 €
Hoevekip op Brabantse wijze (gestoofd witloof) met roomsaus, frietjes	
■ Waterzooï de volaille à la Gantoise, petits légumes croquants, pommes nature	19.50 €
Waterzooï van gevogelte op z'n Gents, knapperige groentjes, gekookte aardappelen	
■ Cuisse de lapin à la Kriek et cerises du nord, pommes sautées	21.50 €
Konijnenbout met Kriek en noordkrieken, gebakken aardappelen	
Poulet fermier au curry de Madras, grosses crevettes, lait de noix de coco, pâtes fraîches	22.75 €
Hoevekip met kerrie Madras, grote garnalen, kokosmelk, versgemaakte pasta	
Cuisse de canard de Barbarie confite aux échalotes, champignons des bois, pommes sautées	23.00 €
Gekonfijte Barbarie eendenbout met sjalotjes, bospaddenstoelen, gebakken aardappelen	
Magret de canard au gingembre et poivre rose, gratin dauphinois	23.95 €
Eendenfilet met gember en roze peper, aardappelgratin dauphinois	
Carré d'Agneau à la fleur de thym et romarin, petite bouquetière de légumes, gratin dauphinois	26.95 €
Lamsrug met parfum van tijm en rozemarijn, kleine groentekrans, aardappelgratin dauphinois	
Entrecôte Simmental grillée, beurre Maître d'Hôtel, pommes frites	23.50 €
Entrecote Simmental, gegrilde, boter « Maître d'hôtel », frietjes	
Entrecôte Simmental grillée, sauce béarnaise, pommes frites	25.75 €
Entrecote Simmental, gegrilde, bearnaisesaus, frietjes	
Double Entrecôte Simmental grillée, sauce béarnaise, pommes frites (2 couverts)	48.00 €
Dubbele Entrecote Simmental, gegrilde, bearnaisesaus, frietjes (2 personen)	
Cœur de filet pur Simmental grillé, sauce béarnaise, pommes frites	26.75 €
Filet pur Simmental, gegrilde, bearnaisesaus, frietjes	
Cœur de filet pur Simmental au Roquefort, gratin dauphinois	27.50 €
Filet pur Simmental met Roquefort, aardappelgratin dauphinois	
Cœur de filet pur Simmental Archiduc (champignons de Paris, crème), pommes frites	28.00 €
Filet pur Simmental Archiduc (Parijse champignons, roomsaus), frietjes	
Cœur de filet pur Simmental au poivre vert crème, flambé au Cognac, pommes frites	28.50 €
Filet pur Simmental met groene pepersaus, room, geflambeerd met Cognac, frietjes	
Cœur de filet pur Simmental Forts des Halles (échalotes, vin rouge, champignons, moelle), gratin dauphinois	29.00 €
Filet pur Simmental Forts des Halles (sjalotjes, rode wijn, champignons, merg), aardappelgratin dauphinois	

LEGUMES – GROENTEN

Salade verte	7.25 €
Groen slaatje	
Salade de tomates	7.75 €
Tomatenslaatje	
Assiette de crudités	7.95 €
Bord rauwkost	
Bouquetière de légumes du marché (passée au four)	12.50 €
Selectie van dagverse groenten (ovengebakken)	

MENU MERE MORELLE – MENU MOEDER MORELLE

32.95

L'apéritif de bienvenue

Welkomstaperitief

-

La cassolette de fruits de mer « Marmiton » (scampi, Saint-Jacques, moules, crevettes grises)

Pannetje van zeevruchten « Marmiton » (scampi, Sint-jakobsschelpen, mosselen, grijze garnalen)

ou / of

Le Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes et copeaux de parmesan

Rundcarpaccio met truffelolie en schaafsel van Parmezaanse kaas

-

Les filets de Bar de Ligne, sauce vierge, pommes duchesse

Filets van zeebaars met olijfoliesaus, Hertoginnenaardappelen

ou / of

La cuisse de canard confite aux pleurotes, gratin dauphinois

Gekonfijte eendenbout met oesterzwammen, aardappelgratin dauphinois

-

La Vie en Rose sur coulis de fruits rouges (panaché de sorbets parfumés à la crème de cassis)

« La Vie en Rose » op coulis van rode vruchten (panaché van sorbets gearomatiseerd met crème de cassis)

ou / of

La ronde des fromages affinés

Selectie van gerijpte kazen

MENU OCEAN – MENU OCEAAN

24.95

La soupe du pêcheur et sa garniture (rouille, croûtons aillés, fromage râpé)

Vissoep met garnituur (rouille, lookkorstjes, geraspte kaas)

-

La croquette aux crevettes grises, recette traditionnelle

Grijze garnalen kroket naar traditioneel recept

-

Le loup de mer sauce Nantua, pommes duchesse

Zeewolf met Nantuasaus, Hertoginnenaardappelen

-

La classique Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud), chantilly

De klassieke Dame Blanche (vanille-ijs, warme chocolade), slagroom

La cassolette de moules de Zélande « Marmiton »

Pannetje van Zeeuwse mosselen « Marmiton »

ou / of

Le jambon de Parme et sa garniture

Parma ham met rauwkost

ou / of

La bouquetière de légumes du marché

Groenteboeket uit de markt

-

Le saumon d'Ecosse sauce dijonnaise, pommes duchesse

Schotse zalm met dijonnaisesaus, Hertoginnenaardappelen

ou / of

La carbonnade de boeuf à la Leffe brune, pommes frites

Rundcarbonade met bruine Leffe saus, frietjes

ou / of

Le poulet fermier au curry de Madras, pâtes fraîches

Hoevekip met kerrie Madras, verse deegwaren

-

La coupe Mikado (glace vanille, mousse au chocolat), chantilly

Coupe Mikado (vanille-ijs, chocolade mousse), slagroom

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