

BRASSERIE
MARGAUX

DÉJEUNER

(12:00 – 16:00)

Œufs à la Florentine au Saumon – €16

Gepocheerde eieren op brioche met gerookte zalm, gebakken spinazie en Hollandaise saus

Tartine à l'Avocat – €14

Smashed avocado toast met gepocheerd ei, radijs, feta kaas, ingelegde ui en chiliflakes

Club Poulet – €19

Club sandwich op brioche met kip, dragonmayonaise, knapperig bacon, ei, sla en tomaat geserveerd met Franse frietjes

Croque-Madame – €16

Traditionele Franse 'Tosti' met ham, Gruyère, Emmentaler, bechamelsaus, spiegelei en salade

Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

Keuken gesloten van 17:00 tot 17:30

TOUTE LA JOURNÉE

SALADES

Salade Niçoise – €24

Klassieke salade Niçoise met gegrilde tonijn, La Ratte aardappels, haricots verts, kappertjes, rode ui, paprika, cherry tomaatjes, zachtgekookt ei, ansjovis, olijven en vinaigrette

Salade César – €19

Caesar salade met gebakken kippendijen, gekookt ei, ansjovis, croutons, Parmezaanse kaas en Caesar dressing

SOUPES

Soupe à l'Oignon – €14

Klassieke Franse uiensoep met een crouton en Gruyère

ENTRÉES À PARTAGER

'La Signature de Margaux' – €24

Gekonfijt aardappelkrokantje (3 st.) met steak tartaar, kaviaar en bieslook
Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

Brioche au Foie Gras – €24

Geroosterd brioche (3 st.) met foie gras, gerookte paling, tomatenchutney, venkel melange en zalmeitjes
Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

Escargots à la Bourguignonne – €18

Wijngaardslakken (6 st.) in kruidenboter gegaard met stokbrood

Œuf Mayo – €7

Œuf Mayo met Ortiz Ansjovis, gefrituurde kappertjes, bieslook, broodkruim, piment d'Espelette en forel eitjes
Supplement: Ossetra kaviaar +€12

Croquette de Coquille – €14

Coquilles kroketjes (2 st.) met gefrituurde peterselie en dragon mayonaise

Croquette d'Aubergine – €12

Aubergine kroketjes (2 st.) met gefrituurde peterselie en dragon mayonaise

Coquilles – €24

Coquilles, bloemkoolmousseline, ingelegde bloemkoolhartjes, beurre blanc, zeekraal en waterkers
Supplement: Ossetra kaviaar +€12 / Zwarte wintertruffel +€15

TARTARE

Tartare de Bœuf – Petit €19 / Grand €28

Klassieke steak tartaar met kappertjes, sjalotjes en Margaux steak tartaar saus
Supplement: Oester €4.5 / Foie Gras + €12 / Zwarte wintertruffel +€15

Tartare Impérial – €75

Klassieke steak tartaar bedekt met een royale laag van Ossetra kaviaar (28 gr.) bekrond met bladgoud, geserveerd met crostini's

FRUITS DE MER

Caviar – €35 / €100

Ossetra kaviaar 10 gr. / 28 gr. geserveerd met blini's, crème fraîche, eigeel, eiwit en bieslook

Huîtres Fines de Claire – 3 st. €14 / 6 st. €27

Krachtige volle oester uit Normandië met romige zilte smaak, met citroen en Mignonette saus

Huîtres Rockefeller Gratinées – 3 st. €16 / 6 st. €31

Gegratineerde oesters (3 st.) met spinazie en Hollandaise saus
Supplement: Ossetra kaviaar €12

PLATS

VIANDE

Steak au Poivre – €33

Steak van Ossenhaas met groene peper-roomsaus

Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

Tournedos Rossini – €52

Tournedos met aardappelpuree, gebakken foie gras, zwarte wintertruffel, spinazie en Madeira-wijnsaus

Bœuf Bourguignon – €29

Gestoofde runder sukade in rode wijnsaus, groenteboeket, champignons, zilveruitjes en aardappelpuree

POISSON

Homard – Moitié €35 / Entier €65

Halve of hele gegrilde kreeft met knoflook, peterselie en groene salade

Supplement: Ossetra kaviaar +€12

Lotte – €29

Zeeduivel met wortelcrème, krokante boleet en langoustineschuim

Supplement: Ossetra kaviaar +€12

Moules Marinières – €26

Mosselen in Pernod-venkel saus

VOLAILLE

Poulet Jaune – €32

Franse maiskip met knolselderijpuree, gebakken oesterzwam en morilles-dragon roomsaus

Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

VÉGÉTARIEN

Vol-au-Vent – €24

Bladerdeeg pasteitje gevuld met bospaddenstoelen ragout en salade

Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

À PARTAGER

Alle sharing gerechten worden geserveerd met Franse frietjes en groene salade. De bereidingswijze van deze gerechten kunnen wat langer duren.

Côte de Boeuf €85

Côte de Bœuf met beenmergpijpje, béarnaisesaus

Supplement: Foie gras +€12 / Zwarte wintertruffel +€15

Bar en Papillon – €85

Hele zeebaars graatloos met waterkers-venkelsalade, forelkuit en beurre blanc

PLATS D 'ACCOMPAGNEMENT

Baguette au Beurre – €6

Stokbrood met gezouten boter

Pommes de Terre au Four – €9

Aardappeltjes met Comté uit de oven met knoflook, rozemarijn en tijm

Pommes Frites – €6

Franse frietjes

Salade Verte – €6

Groene salade van haricots verts, komkommer, bieslook, radijsjes en vinaigrette

Choux de Bruxelles – €9

Spruitjes gestoofd in Beurre Monté met bieslook, sjalotjes en spekjes

DESSERTS

Crêpe Suzette – €14

Flensje met Grand Marnier, sinaasappel, crumble en vanille roomijs

Crème Brûlée – €12

Een romige custard met gekaramelliseerde suikerlaag

Tarte Tatin – €14

Een “omgekeerde appeltaart” met karamel en vanille roomijs

Dame Blanche – €14

Vanille roomijs, crème Chantilly, chocoladecrumble en chocoladesaus

Assiette de Fromage – €15

Een selectie van vijf kazen van l'Amuse met notenbrood en Franse compote