

BRASSERIE
MARGAUX

DÉJEUNER

(11:30 – 16:00)

Œufs à la Florentine au Saumon – €16

Gepocheerd ei op brioche met gerookte zalm, gebakken spinazie en Hollandaise saus

Tartine à l'Avocat – €14

Smashed avocado toast met gepocheerde eieren, radijs, feta kaas, ingelegde ui en chiliflakes

Croque-Madame – €16

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

Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

De keuken is gesloten van 17:00 tot 17:30

Allergieën? Informeer bij ons personeel.

TOUTE LA JOURNÉE

SALADES

Salade Niçoise – €24

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

Salade César – €19

Caesar salade met gebakken kippendijen, gekookt ei, Ortiz ansjovis, artisjokharten, 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 geeraard met stokbrood

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 harissa mayonaise

Coquilles – €24

Gebakken met coquilles met bloemkoolmousseline, krokante 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 – Petit €45 / Grand €75

Klassieke steak tartaar met kappertjes, sjalotjes en Margaux steak tartaar saus bekrond met een laagje van Ossetra kaviaar, geserveerd met crostini's

FRUITS DE MER

Caviar – €35 / €95

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, spinazie, gebakken foie gras,

zwarte wintertruffel, en Madeira-wijnsaus

Bœuf Bourguignon – €29

Runder sukade gestoofd in rode wijnsaus, groenteboeket,

champignons, zilveruitjes en aardappelpuree

POISSON

Homard – Moitié €35 / Entier €65

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

Supplement: Ossetra kaviaar +€12

Lotte – €29

Zeeduivel met pastinaakcrème, geroosterde pastinaak, pastinaakchips,

venkelsalade en langoustineschuim

Supplement: Ossetra kaviaar +€12

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, spinazie en

gebakken bospaddestoelen

Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

À PARTAGER

Côte de Boeuf €85

Côte de Bœuf met beenmergpijpje, béarnaisesaus

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

Sole Meunière – €95

Hele zeetong op de graat, gebakken in roomboter, met citroen, kappertjes,

peterselie, hollandse garnalen en zeekraal

**Deze gerechten worden geserveerd met Franse frietjes en groene salade.*

De bereidingstijd is langer vanwege de grootte.

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 met mayonaise

Salade Verte – €6

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

Choux de Bruxelles – €9

Spruitjes gebakken in roomboter met bieslook en spekjes

DESSERTS

Crêpe Suzette – €14

Flensje met Grand Marnier, sinaasappel, crumble en vanille roomijs

Crème Brûlée – €12

Een romige vanille custard met een 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