

BRASSERIE
MARGAUX

DÉJEUNER

(11:30 – 16:00)

Œufs à la Florentine au Saumon – €17

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

Tartine à l'Avocat – €15

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

Croque-Madame – €18

Traditionele Franse 'Tosti' met ham, Gruyère, Emmentaler, bechamelsaus, spiegelei en salade
Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

Apéro menu van 16:00 tot 17:00

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 – €22

Romeinse 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' – €28

Gekonfijt aardappelkrokantje (2st.) met langoustine, Franse mayonaise, Ossetra kaviaar en bieslook

Brioche au Foie Gras – €24

Geroosterd brioche (2 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 dragonmayonaise

Croquette d'Aubergine – €12

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

Coquilles – €24

Gebakken met coquilles met doperwtten crème, doperwtjes, 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, peterselie, cornichons 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, peterselie, cornichons en Margaux steak tartaar saus bekroond 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

Carré d'Agneau – €38

Lamsrack met pistachekorst, crème van doperwten, groene asperges, tuinbonen, salade pea, rode wijnsaus en Amsterdamse ui

POISSON

Homard Rossini – €48

Halve kreeft met kabeljauw, pastinaakcrème, spinazie, Ossetra kaviaar en een bisque saus

Aile de Raie – €29

Gebakken rogvleugel met Korenaar asperges, morilles, daslook, daslookolie, knolselderijcrème en witte wijnsaus
Supplement: Ossetra kaviaar +€12

VOLAILLE

Poulet Jaune – €32

Franse maiskip met wortelcrème, mini bospeen en dragon roomsaus
Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

VÉGÉTARIEN

Asperges à la Flamande – €26

Witte asperges, Hollandaise saus, krieltjes, mimosa van ei en witte wijn saus
Supplement: Achterham +€4 | Gerookte zalm +€6

À PARTAGER

Côte de Boeuf – €85

Côte de Bœuf met beenmergpijpje, béarnaisesaus
Supplement: Foie gras +€12 / Zwarte wintertruffel +€15

Turbot Meunière – €95

Gehete tarbot zonder huid gebakken in roomboter met citroen, kappertjes, peterselie, 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 Frites – €6

Franse frietjes met mayonaise

Salade Verte – €6

Groene salade van venkel, granaatappel en walnoten

Haricots Verts – €7

Haricots verts met citroen, geschaafde amandelen en geraspte Comté

DESSERTS

Coupe de Fraises – €12

Gemarineerde aardbeien met rabarber, citrus crumble, crème Chantilly, yoghurt ijs, aardbei- en rabarbercoulis, basilicumolie en basilicumcress

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