



Marie

Brasserie · Sur l'eau

BIB GOURMAND MENU

 3 courses / 3 gangen 37


LES ENTRÉES

-  **Saumon mariné, radis aigre-doux, moutarde** 11
Gemarineerde zalm, zoetzure radijssoorten, mosterd
Marinated salmon, sweet and sour radish, mustard
- Soupe de potiron, sot l'y laisse et chataigne** 10
Pompoensoep, kippenoesters en kastanjes
Pumpkin soup, chicken oyster and chestnuts
-  **Celeri rave, pomme verte et noisette** 9
Knolselderij, groene appel en hazelnoot
Celeriac, green apple and hazelnut

LES PLATS PRINCIPAUX

- Joue de veau braisé, chou frisée, lard et oignon tige** 25
Gestooftde kalfswang, savoyenkool, katenspek en bosui
Braised veal cheek, savoy cabbage, bacon and spring onion
- Magret de canard, sauce aigre-douce, endives braisées** 24
Eendenborst, zoetzure saus, gestooftde witlof
Duck breast, sweet and sour sauce, braised chicoree
-  **Cabillaud poché, noisette, jus su persil, haricots blancs** 26
Gepocheerde kabeljauw, hazelnoot, jus van peterselie, witte boontjes
Poached cod, hazelnut, parsley jus, white beans
- Filet de barbue, sauce foyot, épinards et champignons** 25
Grietfilet, foyot saus, spinazie en champignons
Filet of brill, foyot sauce, spinach and mushrooms
-  **Gratin de salsifis, reduction d'oignon, truffe** 19
Gratin van schorseneren, uien reductie, truffel
Gratinated salsify, onion reduction, truffle

BBQ

-  **Suprême de volaille 200 gr.** 22
Ilper kipfilet 200 gr.
Chicken breast 200 gr.
- Noix de gîte 180gr.** 23
Hollandse biefstuk 180 gr.
Top round steak 180 gr.
- Entrecôte de boeuf 200 gr.** 27
Rib-eye 200 gr.
Rib-eye 200 gr.
- Homard entier 500 gr.** 36
Hele kreeft 500 gr.
Whole lobster 500 gr.

Alle BBQ gerechten worden geserveerd met kropsla met walnoten en gebakken aardappels of frites.
All BBQ dishes are served with butter lettuce with walnuts and baked potatoes or fries.

• LES CLASSIQUES •

- Steak tartare, salade mêlée 120/180 gr.** 14/22
Steak tartaar, gemengde salade 120/180 gr.
Steak tartare, mixed salad 120/180 gr.
- Sole meunière, pommes de terre sautées, laitue** 45
Tong meunière, gebakken aardappels, kropsla
Sole meunière, sauteed potatoes, butterhead lettuce
- Tournedos, sauce Madère, frites** 29
Ossenhaas, Madeira saus, friet
Beef tenderloin, Madeira sauce, fries
- Supplément: foie gras et truffe noire** 10
Supplement: foie gras en zwarte truffel
Supplement: foie gras and black truffle

HUITRES

- 3/6/12 Gillardeau 18 / 34 / 62 50gr. 95
3/6/12 Fines de Claire 9 / 15 / 28

CAVIAR

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

- Endives sautés au miel et vinaigre de Xérès** 5
Gebakken witlof met honing en sherry azijn
Pan-fried chicories with honey and sherry vinegar
- Roquette, vinaigrette Cabernet Sauvignon, noix** 5
Rucola, Cabernet Sauvignon dressing en walnoten
Arugula, Cabernet Sauvignon dressing, walnuts
- Frites** 5
Friet
Fries
- Mousseline de pomme de terre** 5
Aardappel mousseline
Potato mousseline

FRUITS DE MER

2 persons

- Plateau de fruits de mer, bulots/homard/2 types d'huitres/grosses crevettes/Crab royal, accompagné avec citron, vinaigre de vin rouge et échalotes, sauce cocktail et mayonnaise** 95
Plateau van zeevruchten, wulken/kreeft/2 soorten oesters/grote garnalen/king krab, geserveerd met citroen, rode wijn azijn met sjalot, cocktail saus en mayonnaise
Seafood platter, whelks/lobster/2 types of oysters/large shrimps/King crab, served with lemon, red wine vinegar with shallots, cocktail sauce & mayonnaise

LE COMFORT

- Terrine de canard, compote de figes, brioche** 16
Terrine van eendenlever, vijgen compote en brioche
Terrine of duck foie gras, fig compote, brioche
- Croque Monsieur/Madame, brioche, jambon de Paris, Gruyere** 16
Croque Monsieur/Madame, brioche brood, jambon de Paris, Gruyere
Croque Monsieur/Madame, brioche bread, jambon de Paris, Gruyere cheese
- Burger de Charolais, bacon, tomate, Iceberg et Roquefort, frites** 18
Charolais burger, bacon, tomaat, ijsbergsla en Roquefort, frites
Charolais burger, bacon, tomato, Iceberg and Roquefort cheese, fries
- Salade Nicoise, laitue, haricots verts, tomate confite, anchois, olives et thon** 18
Salade Nicoise, kropsla, groene boontjes, geconfijte tomaat, ansjovis, olijven en tonijn
Nicoise salad, butter lettuce, green beans, tomato confit, anchovies, olives and tuna

DESSERTS

- Selection de fromages 5 Français, raisins et baguette** 12
Selectie van 5 Franse kazen, druiven en stokbrood
Selection of 5 French cheeses, grapes and baguette
-  **Riz au lait, pomme et vanille** 7
"Rijstepap" met appel en vanille
Rice pudding, apple and vanilla
-  **Coupe Colonel à la mandarine** 8
Coupe Colonel met mandarijn
Coupe Colonel with mandarin
- Entremet chocolat-café, sorbet fruit de la passion** 10
Chocolade-koffie dessert, passievruchten sorbet
Chocolate-coffee dessert, passionfruit sorbet
-  **Poire Doyenne, sorbet à la poire** 8
Doyenne peer, peren sorbet
Doyenne pear, pear sorbet

ALLE PRIJZEN ZIJN IN EURO EN INCLUSIEF BTW

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten ingrediënten bevatten die allergische reacties kunnen veroorzaken. Overlegt u alstublieft uw allergie- en dieetwensen met ons team. We zijn vastbesloten om ecologische en sociaal verantwoorde beslissingen te nemen in al onze restaurants en bars. Wij serveren geen alcohol aan personen onder de 18 jaar.

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDING VAT

It cannot be ruled out that our dishes contain ingredients that can cause allergic reactions. Please discuss your allergy and dietary requirements with our team. We are committed to making environmentally and socially responsible decisions in all our restaurants and bars. We do not serve alcohol to anyone under the age of 18.

#MARIEAMSTERDAM

#DELEUROPEAMS

Marie

Brasserie · Sur l'eau

SPARKLING WINE

		Glass	Bottle
NV	VEUVE CLICQUOT, BRUT, REIMS	15	80
NV	VEUVE CLICQUOT ROSE, BRUT, REIMS	20	110
NV	RUIINART BLANC DE BLANCS, BRUT, REIMS	20	110

WHITE WINE

		Glass	Bottle
FRANCE			
2018	CUVÉE BLANC, DE L'EUROPE SAUVIGNON BLANC/CHARDONNAY	6	30
2019	ATTITUDE, PASCAL JOLIVET, SAUVIGNON BLANC	7	40
2015	CHABLIS VIEILLES VOYE, DOMAINE LAROCHE, CHARDONNAY	12	65
2018	SANCERRE, PASCAL JOLIVET, SAUVIGNON BLANC	12	65
2017	POUILLY FUISSÉ, DOMAINE FERRET, CHARDONNAY	15	80
2018	MÂCON VILLAGE, DOMAINE LUQUET, CHARDONNAY	9	50
2017	MEURSAULT, NINOT, CHARDONNAY		100
2019	VIOGNIER, LAROCHE	7	40
GERMANY			
2019	PRINZ RIESLING TROCKEN	7	40
ITALY			
2019	PINOT GRIGIO, ELENA WALCH	7	40
2018	VISTAMARE, GAJA, VERMENTINO		98
GREECE			
2017	SIGALAS, ASSYRTIKO/ATHIRI		46
SOUTH AFRICA			
2017	NEIL ELLIS, CHARDONAY	8	45
AUSTRALIA			
2017	CAPE MENTELLE, SAUVIGNON BLANC/SÉMILLON		38
NEW ZEALAND			
2019	CLOUDY BAY, SAUVIGNON BLANC	12	66
2017	CLOUDY BAY, CHARDONNAY		66

ROSÉ WINE

		Glass	Bottle
2018	ESPRIT GASSIER CÔTES DE PROVENCE	7	40
2018	LE PAS DU MOINE, CÔTES DE PROVENCE		58

RED WINE

		Glass	Bottle
FRANCE			
2018	CUVÉE ROUGE, DE L'EUROPE MERLOT/CABERNET SAUVIGNON	6	30
2017	GIVRY LES BOIS CHEVAUX, PRÉMIER CRU, PINOT NOIR	9	48
2019	PINOT NOIR, LAROCHE	7	40
ITALY			
2016	MAGARI GAJA		110
2018	BST, TENUTE FOLANARI SANGIOVESE/CABERNET SAUVIGNON	7	40
USA			
2017	SCHUG, PINOT NOIR, CARNEROS	14	78
CHILE			
2015	CLOS DES FOUS GRILLOS, CABERNET SAUVIGNON		40
ARGENTINA			
2017	TERRAZAS, MALBEC	7	38

COCKTAILS

Lillet Rosé Spritz Lillet Rosé aperitif wine, Prosecco, soda	15
Marie Royale Homemade Kir liqueur, Champagne	18
Apple Scroppino Union Amsterdam Rum, Italicus Bergamot likeur, lime, sugar, apple sorbet	15
Mandarin Collins Beefeater Gin, Napoleon Mandarin likeur, Campari bitter, lemon, verveine syrup	15
Noisette Sour Four Roses Small Batch bourbon, Quaglia Hazelnut likeur, lemon, lapsang syrup, chocolate bitter	15

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

0.0 Pear Cooler Earl Grey Tea, pear, lime, vanilla	7.50
--	------

BEER

DRAUGHT

HEINEKEN 0.25L	4
HEINEKEN PINT 0.5L	7.5
AFFLIGEM BLOND	6.5

BOTTLE

HEINEKEN 0,0%	5.5
BRAND UP	6.5
BRAND IPA	6.5
BRAND WEIZEN 0.0%	5.5
BRAND WEIZEN	6.5
AFFLIGEM DOUBLE	6.5
AFFLIGEM TRIPEL	6.5
SOL	6.5

CIDERS

APPLE BANDIT	6.5
OLD MOUT PASSION	
FRUIT APPLE	7.5
OLD MOUT KIWI LIME	7.5

SPIRITS

GIN + JENEVER

BEEFEATER	9
HENDRICK'S	13
PLYMOUTH	11
MONKEY 47	15

NOLET'S SILVER

KETEL ONE JONGE	7
BOLS CORENWYN	8

TEQUILA

ALTOS PLATA	9
ALTOS REPOSADO	12
DON JULIO 1942	32

RUM

HAVANA CLUB 3	9
HAVANA CLUB 7	11
GOSLING'S	
BLACK SEAL	10
ANGOSTURA 7	11
ANGOSTURA 1824	20

VODKA

ABSOLUT	9
ABSOLUT ELIX	12
BELVEDERE	11

WHISKEY

BALVENIE 12	11
GLENFIDDICH 15	15
LAPHROAIG PX CASK	16
CHIVAL REGAL 12	9
JAMESON	9
FOUR ROSES	9
WOODFORD RESERVE RYE	12

BRANDY

MARTELL VS	9
MARTELL XO	39
CHÂTEAU DU BREUIL	11

WINE LIST

For the extended wine list, please ask one of our team members.