



Marie

Brasserie · Sur l'eau

ENTRÉES

CHOU FARCI | 19,-  
Groene kool • shiitake • mierikswortel • aardpeer

TARTARE DE BŒUF | 23,-
Steak tartaar • beenmerg • ansjovis

VICHYSOISE | 22,- 
Langoustine • mossel • druif • prei • aardappel



ENTREMETS

TURBOT À LA DUGLÉRE | 30,-
Tarbot • peterselie • tomaat • garnaal

RIS DE VEAU | 27,-
Zwezerik • paling • linzen • sherry

AGNELOT | 24,-
Pasta • Pierre Robert • truffel • witlof • amandel

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF | 44,-
Ossenhaas • cantharel • ossenstaart • kapperblad

CANARD | 31,-
Wilde eend • confit • rode ui • vijg


SANDRE | 29,- 
Snoekbaars • sauce suprême • knolraap • truffel

CITROUILLE | 26,-  
Pompoen • cèpes • snijbiet

DESSERTS

OMELETTE NORVÉGIENNE | 15,-
Duindoornbes • witte chocola • meringue

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 14,50 
Chocola • vanille ijs

PAIN PERDU | 12,- 
Wentelteefje • kardemom • dulce de leche • Cointreau

SÉLECTION DE FROMAGES | 18,-
kaas • vijgen toast • compote

SPÉCIAUX

PIGEON EN CROÛTE | 55,-
Duif • foie gras • cantharel

CÔTE DE BŒUF (600gr - om te delen) | 94,-
Béarnaise • sjalot • bieslook

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES | 7,50
Mayonaise • bieslook

POMMES ANNA | 9,-
Aardappel • crème cru

SALADE | 5,-
French dressing • ricotta

SALSIFIS | 10,-
Schorseneren • crème cru

CHAMPIGNON | 12,50
Paddestoel • aardpeer

PAIN | 4,50
Zuurdesem • gezouten boter

SUPPLÉMENTS

Foie gras | 18,-
Truffe | markt prijs
Caviar 5gr | 15,-



Marie's vegetarische gerechten. 

Al onze ingrediënten worden
op een verantwoorde manier en lokaal gewonnen.

Laat ons team weten of
je allergieën en/of dieetwensen hebt.

BIB Gourmand menu | 55,- 

Marie

Brasserie · Sur leau

ENTRÉES

CHOU FARCI | 19,-  
Cabbage • shiitake • horseradish • jerusalem artichoke

TARTARE DE BŒUF | 23,-
Steak tartaar • bone marrow • anchovy

VICHYSOISE | 22,- 
Langoustine • mussel • grape • leek • potato



ENTREMETS

TURBOT À LA DUGLÉRE | 30,-
Turbot • parsley • tomato • shrimp

RIS DE VEAU | 27,-
Sweetbread • eel • lentil • sherry



AGNELOT | 24,-
Pasta • Pierre Robert • truffle • chicory • almond

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BŒUF | 44,-
Beef • chanterelle • oxtail • caper leaf

CANARD | 31,-
Wild duck • confit • red onion • fig


SANDRE | 29,- 
Zander • sauce suprême • turnip • truffle

CITROUILLE | 26,-  
Pumpkin • cèpes • chard

DESSERTS

OMELETTE NORVÉGIENNE | 15,-
Sea buckthorn • white chocolate • meringue

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 14,50 
Chocola • vanilla ice cream

PAIN PERDU | 12,- 
French toast • cardamom • dulce de leche • Cointreau

SELECTION DE FROMAGES | 18,-
Cheese • fig toast • compote

SPÉCIAUX

PIGEON EN CROÛTE | 55,-
Pigeon • duck liver • cantharel

CÔTE DE BŒUF (600gr - om te delen) | 94,-
Béarnaise • shallot • chives

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES | 7,50
Mayonnaise • chives

POMMES ANNA | 9,-
Potato • crème cru

SALADE | 5,-
French dressing • ricotta

SALSIFIS | 10,-
Salsify • crème cru

CHAMPIGNON | 12,50
Mushroom • jerusalem artichoke

PAIN | 4,50
Sourdough • salted butter

SUPPLÉMENTS

Foie Gras | 18,-
Truffe | market price
Caviar 5gr | 15,-



Marie's vegetarian dishes. 

All our ingredients are responsibly
and locally sourced.

Please inform our team if you have
any allergies and/or dietary wishes.

BIB Gourmand menu | 55,- 