

# Marie

Brasserie · Sur l'eau

## MARIE, A STRONG INDEPENDENT WOMAN

Her love for fashion, botanical gardens, and the Côte d'Azur can be found in our kitchen.

From a classic Côte de boeuf to the perfect Tarte tatin, Marie is the ultimate place to re-discover your favourite French dishes.



### HORS D'ŒUVRES

#### HUÎTRES IRLANDAISES 0000

Classic | 4,-

Rockefeller | 4,50

Perle Imperial caviar (5 gr) | 14,-

#### FOUGASSE | 3,50

Sourdough • brown butter • chive oil

#### BEIGNETS À LA FLEUR DE COURGETTE | 9,-

Anchovy • cream of lovage

#### SAUCISSON | 9,-

Joselito iberico

Marie's vegetarian dishes. 🌿

All our ingredients are responsibly sourced.

BIB Gourmand menu | 80,- 🍷

## ENTRÉES

#### FOIE GRAS DE CANARD | 18,- 🍷

Duck liver • brioche • onion compote • apple

#### TARTARE DE BŒUF | 20,-

Steak tartare • crème fraîche • sourdough • mizuna  
+ Perle Imperial caviar (10 gr) | + 20,-

#### GAZPACHO | 16,- 🌿

Tomato • verbena • burrata

#### BLINI DE CAVIAR PERLE IMPERIALE (30 ou 50 gr) | 67,- / 107,-

Smoked salmon • chives • crème fraîche • shallot

## ENTREMETS

#### MOULES | 18,-

Mussels • potato • Beurre de Paris

#### DEMI HOMARD 'CANNER' | 27,-

Half a lobster • sea lavender • bisque • kohlrabi

#### RIS DE VEAU | 22,- 🍷

Calf sweetbread • garam masala • hazelnut • celery • kumquat



## PLATS PRINCIPAUX

#### ROUGET | 35,- 🍷

Red mullet • beurre rouge • bone marrow • spinach

#### PIGEON ANJOU | 29,-

Mole • cavolo nero • foie gras • smoked eel

#### GNOCCHIS À LA PARISIENNE | 24,- 🌿

French gnocchi • Mornay • Parmesan • zucchini • almond • chanterelle

#### CÔTE DE BŒUF (600gr) | 80,-

Béarnaise • fries • romaine lettuce

## ACCOMPAGNEMENTS

#### ROMAINE AU BBQ | 6,-

Romaine lettuce • 'Caesar style' • Parmesan • chives • anchovy

#### POMMES ANNA | 6,- 🌿

Potato • nutmeg • sorrel

#### ASPERGES VERTES | 6,- 🌿

Green asparagus • BBQ • capers • vinaigrette

## DESSERTS 🌿

#### TARTE TATIN | 11,- 🍷

Apple • vanilla ice cream

#### MOELLEUX AU CHOCOLAT | 11,-

70% guanaja • blackberries

#### SORBET AU CITRON | 10,-

Lemon sorbet • strawberries

#### SELECTION DE 3 FROMAGES | 15,-

3 cheeses • pane carasau • compote

#### CAFÉ GOURMAND | 14,-

Madeleine • lemon curd tartlet • cannolo



# Marie

Brasserie · Sur l'eau

	GLASS / BOTTLE	RED	GLASS / BOTTLE
<b>SPARKLING</b>			
N.V. DOMAINE CADY, LOIRE VALLEY, FRANCE CRÉMANT DE LOIRE BRUT Chenin blanc, Chardonnay	9 50	2019 GILLES GELIN, BEAUJOLAIS, FRANCE BEAUJOLAIS LANCIE Gamay	7 39
N.V. PARUSSO ARMANDO, PIEMONTE, ITALY METODO CLASSICO ROSE BRUT Nebbiolo	13 75	2018 PLANETA, SICILIA, ITALY 'PLUMBAGO' DOC Nero d'Avola	8 45
N.V. BARRAT-MASSON FLEUR DE CRAIE BLANC DE BLANCS CHAMPAGNE, FRANCE EXTRA BRUT Chardonnay	15 85	2018 CHOTARD LOIRE, FRANCE SANCERRE ROUGE Pinot noir	11 60
		2016 CHÂTEAU PUYGUERAUD, BORDEAUX, FRANCE Merlot	13 70
<b>WHITE</b>		2019 MONIER PERRÉOL, RHONE, FRANCE SAINT-JOSEPH 'CHÂTELET' Syrah	16 90
2021 BOCCAFOSCA STELLARIA, MARCHE, ITALY CASTELLI DI JESI DOC Verdicchio	6 35	2017 LA SERENA, TOSCANE, ITALY BRUNELLO DI MONTALCINO Sangiovese	18 99
2021 RADDECK, RHEINHESSEN, GERMANY BLANC DE NOIR Spatburgunder	7 39	2011 LA RIOJA ALTA, RIOJA, SPAIN GRAN RESERVA '904' RIOJA D.O. 90% Tempranillo, 10% Graciano	21 120
2021 MUNZENRIEDER, BURGENLAND, AUSTRIA CLASSIC Chardonnay	7 39	<b>DESSERT</b>	
2021 PARUSSO AMANDO, PIEMONTE, ITALY LANGHE BIANCO Sauvignon Blanc	8 45	2019 MAELI, VENETO, ITALY FIRO D'ARANCIO Moscato Gallo (mousseux)	7 39
2020 MAX KILBURG, MOSEL, GERMANY GOLDTRÖPFCHEN KABINETT Riesling	8 45	2018 KRACHER, NEUSIEDLERSEE, AUSTRIA BEERENAU SLESE CUVÉE 60% Chardonnay, 40% Welschriesling	9 50
2020 M. HIRTZBERGER, WACHAU, AUSTRIA 'SPITALER' SMARAGD Gruner Veltliner	18 99		
2020 DOMAINE GUY AMIOT, BOURGOGNE, FRANCE, CHASSAGNE-MONTRACHET Chardonnay	24 140		
<b>ROSÉ</b>			
2021 DOM. SALAUZE, PROVENCE, FRANCE AIX.-EN-PROVENCE 'POMPONETTE' Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Vermentino	7 39		

