

Marie

Brasserie · Sur l'eau

MARIE, EEN STERKE EN ONAFHANKELIJKE VROUW

Haar liefde voor mode, botanische tuinen en reizen naar de Côte d'Azur is terug te vinden in onze keuken.

Van een klassieke Côte de boeuf tot een perfecte Tarte tatin, Marie is dé plek om jouw favoriete Franse gerechten te herontdekken.



HORS D'ŒUVRES

HUÎTRES IRLANDAISES 0000

Klassiek | 4,-

Rockefeller | 4,50

Perle Imperial kaviaar (5 gr) | 14,-

FOUGASSE | 3,50

Zuurdesem • bruine boter • bieslookolie

BEIGNETS À LA FLEUR DE COURGETTE | 9,-

Ansjovis • lavascrème

SAUCISSON | 9,-

Joselito Iberico

ŒUF MAYONNAISE | 14,-

Ei • aardappel • kaviaar

Marie's vegetarische gerechten. 🌿

Al onze ingrediënten worden op een verantwoorde manier gewonnen.

BIB Gourmand menu | 55,- 🌿

ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE | 18,-
Eendenlever • varkensvlees • cornichons • kweepeer

TARTARE DE BŒUF | 18,- 🌿
Steak tartaar • zuurdesem • mizuna
+ Perle Imperial kaviaar (10 gr) | + 20,-

TARTE À L'ÉCHALOTTE | 16,- 🌿 🌿
Sjalot • hangop • dragon

BLINI DE CAVIAR PERLE IMPERIALE (30 ou 50 gr) | 67,- / 107,-
Gerookte zalm • bieslook • crème fraîche

ENTREMETS

MOULES | 18,-
Mosselen • aardappel • Beurre de Paris

DEMI HOMARD 'CANNER' | 27,-
Halve kreeft • lamsoren • bisque • koolrabi

RIS DE VEAU | 22,-
Kalfszwezerik • garam masala • hazelnoot • selderij • kumquat



PLATS PRINCIPAUX

LOUP DE MER | 31,-
Zeebaars • zuurdezem • beurre rouge • merg • spinazie

PIGEON ANJOU | 29,- 🌿
Duif • mole • cavolo nero • foie gras • gerookte paling

GNOCCHIS À LA PARISIENNE | 24,- 🌿 🌿
Franse gnocchi • Mornay • courgette • amandel • cantharel

CÔTE DE BŒUF (600gr - om te delen) | 80,-
Béarnaise • friet • Romaine sla

ACCOMPAGNEMENTS

LITTLE GEM AU BBQ | 6,-
Little Gem sla • 'Caesar style' • parmezaan • bieslook • ansjovis

POMMES ANNA | 6,- 🌿
Aardappel • nootmuskaat • zuring

ASPERGES VERTES | 6,- 🌿
Groene asperges • BBQ • kappertjes • vinaigrette

DESSERTS 🌿

TARTE TATIN | 11,- 🌿
Appel • vanille-ijs

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 11,-
70% guanaja • bramen

MILLEFEUILLE | 11,-
Mandarijn • basilicum • chinotto

SELECTION DE 3 FROMAGES | 15,-
3 kazen • Pane Carasau • compote

CAFÉ GOURMAND | 14,-
Madeleine • lemon curd tartelette • nougat



Marie

Brasserie · Sur l'eau

	GLAS / FLES		GLAS / FLES
MOUSSEUX		ROUGE	
N.V. DOMAINE CADY, VAL DE LOIRE, FRANKRIJK CRÈMANT DE LOIRE BRUT Chenin Blanc, Chardonnay	9 50	2020 GILLES GELIN, BEAUJOLAIS, FRANKRIJK BEAUJOLAIS LANCIE Gamay	7 39
N.V. PARUSSO ARMANDO, PIEMONTE, ITALIË METODO CLASSICO ROSE BRUT Nebbiolo	13 75	2020 DOMAINE BERNARD FLEURIET ET FILS, LOIRE, FRANKRIJK, SANCERRE ROUGE Pinot Noir	11 60
N.V. DOMAINE J.L. VERGNON BLANC DE BLANCS, CHAMPAGNE, FRANKRIJK GRAND CRU "CONVERSATION" BRUT Chardonnay	18 105	2019 MONIER PERRÉOL, RHONE, FRANKRIJK SAINT-JOSEPH 'CHÂTELET' Syrah	16 90
BLANC		2017 LA SERENA, TOSCANE, ITALIË BRUNELLO DI MONTALCINO Sangiovese	18 99
2021 BOCCAFOSCA STELLARIA, MARCHE, ITALIË CASTELLI DI JESI DOC Verdicchio	6 35	2018 VIGNOBLE PUEYO, BORDEAUX, FRANKRIJK 'LA FLEUR GARDEROSE MAGNUM' Cabernet Franc, Merlot	12 130
2021 RADDECK, RHEINHESSEN, DUITSLAND BLANC DE NOIR Spätburgunder	7 39	2019 TROSSOS DEL PRIORAT, CATALUNYA, SPANJE '90 MINUTES' Garnacha, Carignan, Cabernet Sauvignon	12 65 130
2021 PARUSSO AMANDO, PIEMONTE, ITALIË LANGHE BIANCO Sauvignon Blanc	8 45	DESSERT	
2021 MAX KILBURG, MOSEL, DUITSLAND GOLDTRÖPFCHEN KABINETT Riesling	8 45	2020 MAELI, VENETO, ITALIË FIRO D'ARANCIO Moscato Gallo (mousseux)	7 39
2021 FANNY SABRE, BOURGOGNE, FRANKRIJK BOURGOGNE BLANC Chardonnay	13 75	2018 KRACHER, NEUSIEDLERSEE, OOSTENRIJK BEERENAUSLESE CUVÉE 60% Chardonnay, 40% Welschriesling	9 50
2021 M. HIRTZBERGER, WACHAU, OOSTENRIJK 'GREIF' SMARAGD Grüner Veltliner	18 99		
2020 DOMAINE GUY AMIOT ET FILS, CHASSAGNE- MONTRACHET, FRANKRIJK Chardonnay	24 140		
ROSÉ			
2021 DOMAINE SALAUZE, PROVENCE, FRANKRIJK AIX-EN-PROVENCE 'POMPONETTE' Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Vermentino	7 39		

