

Marie

Brasserie · Sur l'eau

BIB GOURMAND MENU

 3 Courses 37

LES ENTRÉES

-  **Crème de lentilles, châtaignes, champignon "boule de neige" et croûtons (v)** 9
Cream of lentil soup, chestnut, snowball mushroom and croutons
- Saumon à la Parisienne, endives rouges, betteraves et radis marinées** 16
Parisian-style salmon, red endive, marinated beet and radish
-  **Maquereau en escabèche, concombre et fenouil** 15
Escabeche of mackerel, cucumber and fennel
- Terrine de canard confit, foie gras, marmelade de myrtilles, fines copeaux de bulbe de tulip et radis long** 17
Terrine of duck confit, foie gras, blueberry, thinly sliced tulip bulb and radish
- Foie gras de canard poêlé, compôte d'endives, pomme verte, sauce Madère** 19
Pan-fried duck foie gras, chicory compote, green apple and Madeira sauce
- Betterave grillée, crème de noisettes, fromage bleu et raisins blancs (v)** 15
Grilled beet, hazelnut cream, blue cheese and white grapes
- Steak Tartare** 17/25
Steak Tartare
Supplement 1 *Gillardeau oyster* 5
Supplement 5gr. *caviar* 19

BARBECUE


-  **Filet de volaille gavé au maïs 200gr** 24
Corn fed chicken 200gr
- Filet de boeuf 200gr** 35
Beef tenderloin 200gr
- Entrecôte de boeuf 350gr** 38
Rib eye 350gr
- Entrecôte de veau 200gr** 36
Veal entrecote 200gr
- Homard 500gr** 49
Lobster 500gr

All items from the BBQ are served with béarnaise or green pepper sauce, potato gratin and salad.

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

- Epinards à la crème** 7
Creamed spinach
- Haricots verts à l'échalotes** 7
Green beans with spring onion
- Pomme de terre "La Ratte" aux beurre noisette et persil** 7
"La Ratte" potatoes with beurre noisette and parsley
- Endives caramélisés au miel et Xérès** 7
Caramelised chicory with honey and sherry
- Pommes frites** 7
French fries


LES PLATS PRINCIPAUX

-  **Chou pointu braisé, sauce au vin rouge, truffe noire d'hivers (v)**... 20
Braised pointed cabbage, red wine sauce and black winter truffle
- Turbot pêché, jus à l'orange, endives caramélisés, mousseline de pomme de terre** 36
Poached turbot, orange sauce, caramelised chicory and potato mousseline
-  **Pot-au-feu de poissons et fruits de mer à l'estragon** 27
Pot-au-feu with a selection of fish, crustaceans and shellfish
- Joue de boeuf à la Bourguignonne, légumes de saison, gratin de pommes de terre** 29
Ox cheek Bourguignon, seasonal vegetables and potato gratin
-  **Boudin noir à la pomme, haricots blancs et jus** 21
Black pudding with apple, white beans and gravy
- Sole au beurre Maître d'hôtel, petits pommes de terre, sucrose** ... 49
Dover sole with herbs butter, new potatoes, little gem
- Gratin d'endives, jambon de York, Comté et truffe noire d'hiver**... 25
Chicory gratin, York ham, Comté cheese and black winter truffle

HUÎTRES ET FRUITS DE MER

- Marennnes Hervé 6 or 12 pieces** 24/48
- Royale Cabanon Hervé 6 or 12 pieces** 32/64
- Gillardeau 6 or 12 pieces** 32/64
- Plateau of oysters 6 pieces** 28
- All oysters are served with lemon, red wine vinegar and shallots
- Plateau de fruits de mer: 1/2 homard, 4 huitres, 10 grosses crevettes, 8 bulots, crabe royale** 98
Seafood platter: 1/2 lobster, 4 oysters, 10 big prawns, 8 whelks, 1 leg of king crab
- Caviar service: 50gr caviar, blanc d'oeuf, jaune d'oeuf, câpres, ciboulette, crème fraîche, blinis** 145
Caviar service: 50gr caviar, eggwhite, egg yolk, capers, chives, shallot, double cream and buckwheat pancakes

DESSERTS

-  **Coupe Colonel, sorbet au citron et vodka, granite à la menthe** 11
Coupe Colonel, lemon and vodka sorbet and mint granite
- Mille-feuille, crème à la vanille, glace à la vanille** 11
Mille-feuille, vanilla cream and vanilla ice cream
-  **Nougatine glacée, fruits confits et noix, espuma de citron et lavande** 11
Frozen coffee ice cream, nougatine, candied fruits and nuts, espuma of lemon and lavender
- Compôte et sorbet de fruits exotiques, yaourt de chèvre, Bleu de Régalis** 11
Exotic fruit compote and sorbet, goat's yogurt and Bleu de Régalis cheese
- Sélection de fromages Français** 14
Selection of French cheeses

#MARIEAMSTERDAM #DELEUROPEAMS

ALL PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE VAT
Please inform one of our team members if you have any allergies or dietary requirements we need to be aware of.

We are committed to making environmentally and socially-responsible decisions in all our restaurants and bars. We do not serve alcohol to people under 18 years old.

SPARKLING WINES

12cl 75cl

NV	VEUVE CLICQUOT, BRUT, REIMS	17	95
NV	VEUVE CLICQUOT ROSE, BRUT, REIMS	30	170
NV	RUINART BLANC DE BLANCS, BRUT, REIMS	30	170

WHITE WINES

12cl 75cl

FRANCE

2017	CUVÉE BLANC, DE L'EUROPE SAUVIGNON BLANC/CHARDONNAY	6.75	37.5
2018	ATTITUDE, PASCAL JOLIVET, SAUVIGNON BLANC	7.50	42
2015	CHABLIS VIEILLES VOYE, DOMAINE LAROCHE, CHARDONNAY	15	85
2018	SANCERRE, PASCAL JOLIVET, SAUVIGNON BLANC		69
2017	POUILLY FUISSÉ, DOMAINE FERRET, CHARDONNAY	18	99
2018	MÂCON VILLAGE, DOMAINE LUQUET, CHARDONNAY	9	50
2015	BARON DE L, SAUVIGNON BLANC		190
2017	MEURSAULT, NINOT, CHARDONNAY		198
2015	TRIMBACH GEWURZTRAMINER	14	78

ITALIE - ITALY

2018	PINOT GRIGIO, ELENA WALCH	8	44
2018	VISTAMARE, GAJA, VERMENTINO		135

L'AUTRICHE - AUSTRIA

2017	NIKOLAIHOF GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL	12	68
------	--	----	----

ESPAGNE - SPAIN

2018	JEAN LEON 3055, CHARDONNAY	9	50
------	----------------------------	---	----

GRÈCE - GREECE

2017	SIGALAS, ASSYRTIKO/ATHIRI		60
------	---------------------------	--	----

AFRIQUE DU SUD - SOUTH AFRICA

2017	NEIL ELLIS, CHARDONNAY		55
------	------------------------	--	----

AUSTRALIE - AUSTRALIA

2017	CAPE MENTELLE, SAUVIGNON BLANC/SÉMILLON		50
------	---	--	----

NOUVELLE-ZÉLANDE - NEW ZEALAND

2019	CLOUDY BAY, SAUVIGNON BLANC		88
2016	CLOUDY BAY, CHARDONNAY	15	89

ROSE WINE

12cl 75cl

2018	ESPRIT GASSIER CÔTES DE PROVENCE	8	44
------	----------------------------------	---	----

RED WINES

12cl 75cl

FRANCE

2018	CUVÉE ROUGE, DE L'EUROPE MERLOT/SHIRAZ	6.75	37.5
2018	ATTITUDE, PASCAL JOLIVET, PINOT NOIR	7.50	42
2015	GIVRY LES BOIS CHEVAUX, PRÉMIER CRU, PINOT NOIR		70

ESPAGNE - SPAIN

2017	JEAN LEON 3055, MERLOT/PETIT VERDOT	9	48
2016	CLIO, TEMPRANILLO		150

ITALIE - ITALY

2016	MAGARI GAJA		155
2017	BST, TENUTE FOLANARI SANGIOVESE/CABERNET SAUVIGNON	9	50

ETATS-UNIS - USA

2017	SCHUG, PINOT NOIR, CARNEROS		116
------	-----------------------------	--	-----

CHILI - CHILE

2015	CLOS DES FOUS GRILLOS, CABERNET SAUVIGNON		60
------	---	--	----

ARGENTINE - ARGENTINA

2017	TERRAZAS, MALBEC	10	55
------	------------------	----	----

COCKTAILS

Port Fizz 15

Spiced Ruby Port, sparkling wine

Blue Cheese Martini 18

Belvedere vodka, dry Vermouth,
Bleu de Régalis stuffed olives

Marie Royal 18

Marie's red fruit liqueur, Champagne

Grape Marie 15

Absolut vodka, lemon, rosemary cordial,
salted grapefruit soda

Brandy Mule 15

Martell VS Cognac, lemon,
fiery ginger soda

Apple Bee 18

Calvados, St. Germain elderflower liqueur,
lemon, cinnamon, dirty tonic

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

TEQUILA

NOLET'S SILVER	11
KETEL ONE JONGE	7
BOLS CORENWYN	8
ALDOS PLATA	9
ALDOS 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.