

# Marie

Brasserie · Sur l'eau

## ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF | 23,-  
Steak tartare • brioche • bone marrow • beurre noisette

LOUP DE MER | 22,-  
Seabass • eel • horseradish • watercress  
Perle Imperiale caviar 10gr | 30,-

CELERI-RAVE | 19,-   
Celeriac • remoulade • sea lettuce • sprout • cavolo nero

## ENTREMETS

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

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


POIREAU | 22,-   
Leek • Vacherin Mont d'Or • hazelnut • truffle

## PLATS PRINCIPAUX

TOURNEDOS ROSSINI | 65,-  
Duck liver • truffle • madeira • brioche

FAISAN | 33,-  
Pheasant • black pudding • sauerkraut • pommes Anna

SANDRE | 31,-  
Pike perch • sauce suprême • turnip • truffle

VOL-AU-VENT | 29,-   
Puff pastry • mushroom • salsify  
Truffle 5gr | 15,-

## DESSERTS

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

CHOCOLAT | 16,-  
Tainori chocolate • vanilla • caramel

PAIN PERDU | 14,-  
French toast • cardamom • dulce de leche • Cointreau

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




## SPECIAUX

PIGEON EN CROÛTE | 65,-  
Pigeon • puff pastry • duck liver


SOLE MEUNIERE | 65,-  
Lemon • capers

BLACK ANGUS SIRLOIN (650gr. - to share) | 125,-  
Fries • salad • shallot • chives • crustacean béarnaise


## ACCOMPAGNEMENTS

FRITES | 7.50,-   
Mayonnaise • chives

CHOUCROUTE | 12.50,-   
Sauerkraut • La ratte mousseline

CHICOREE | 7.50   
Chicory • Grand Marnier

CHAMPIGNON | 12.50   
Mushroom • Jerusalem artichoke

PAIN | 4.75   
Sourdough • salted butter

FOIE GRAS | 18,-  
Duck liver

Marie's vegetarian dishes. 

All our ingredients are responsibly sourced.

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

# Marie

*Brasserie · Sur l'eau*

CÉLÉBREZ LA SAISON AT BRASSERIE MARIE,  
WHERE THE MAGIC OF THE HOLIDAYS  
COMES TO LIFE IN EVERY DISH.

Our festive à la carte menu is a luxurious tribute to the season, featuring dishes that are as elegant as they are delicious.

Toast with a glass of Marie's favourite champagne and let each bite transport you to the streets of Paris, where every meal is a celebration.

# Marie

Brasserie · Sur l'eau

## ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF | 23,-

Steak tartaar • brioche • beenmerg • beurre noisette

LOUP DE MER | 22,-

Zeebaars • paling • mierikswortel • waterkers

Perle Imperiale caviar 10gr | 30,-

CELERI-RAVE | 19,- 

Knolselderij • remoulade • zeesla • spruit • cavolo nero

## ENTREMETS

RIS DE VEAU | 27,-

Zwezerik • linzen • paling • ui

TURBOT À LA DUGLÉRE | 30,-

Tarbot • peterselie • tomaat • garnaal

POIREAU | 22,- 

Prei • Vacherin Mont d'Or • hazelnoot • truffel

## PLATS PRINCIPAUX

TOURNEDOS ROSSINI | 65,-

Eendenlever • truffel • madeira • brioche

FAISAN | 33,-

Fazant • bloedworst • zuurkool • pommes Anna

SANDRE | 31,-

Snoekbaars • sauce suprême • knolraap • truffel

VOL-AU-VENT | 29,- 

Pasteitje • paddenstoel • schorseneren

Truffel 5gr | 15,-

## DESSERTS

OMELETTE NORVÉGIENNE | 15,-

Duindoorn • witte chocolade • meringue

CHOCOLAT | 16,-

Tainori chocola • vanille • karamel

PAIN PERDU | 14,-

Wentelteefje • kardemom • dulche de leche • Cointreau

SÉLECTION DE FROMAGES | 18,-

Kazen • vijgenbrood • compote



## SPECIAUX

PIGEON EN CROÛTE | 65,-

Duif • bladerdeeg • eendenlever

SOLE MEUNIÈRE | 65,-

Zee tong • citroen • kappertjes

BLACK ANGUS SIRLOIN (650gr. - om te delen) | 125,-

Friet • salade • sjalot • bieslook •  
schaaldieren béarnaise

## ACCOMPAGNEMENTS

FRITES | 7.50,- 

Mayonaise • bieslook

CHOUCROUTE | 12.50,- 


Zuurkool • La ratte mousseline

CHICOREE | 7,50 

Witlof • Grand Marnier

CHAMPIGNON | 12,50 

Champignon • aardpeer

PAIN | 4,75 

Zuurdesem • gezouten boter

FOIE GRAS | 18,-

Eendenlever

Marie's vegetarische gerechten. 

Al onze ingrediënten zijn verantwoord ingekocht.

Laat ons team alstublieft weten of u allergieën of dieetwensen heeft.



# Marie

*Brasserie · Sur l'eau*

VIER DE FEESTDAGEN BIJ BRASSERIE MARIE MET ONS FEESTELIJKE  
À LA CARTE KERSTMENU.

Ons feestelijke à la carte menu brengt een luxueuze ode aan deze bijzondere tijd,  
met verfijnde smaken die perfect passen bij het seizoen.

Proost met een glas van Marie's favoriete champagne en laat u meenemen naar  
de charme van Parijs, waar elke maaltijd een moment van vieren is.