

Marie

Brasserie · Sur l'eau

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF | 24,-
Steak tartaar • brioche • beenmerg • beurre noisette

VICHYSOISE | 21,-
Prei • aardappel • druif • mossel • langoustine

COQUILLE | 38,-
Hazelnoot • witte truffel • lardo di colonnata

CHOU FARCI | 19,- 
Kool • shiitake • aardpeer • mierikswortel

ENTREMETS

RIS DE VEAU | 28,-
Zwezerik • linzen • paling • kalfstong • sherry

SOLE À LA DUGLÉRE | 26,-
Peterselie • tomaat • garnaal

AGNELOT | 28,- 
Vacherin • amandel • truffel • witlof

PLATS PRINCIPAUX

CANARD | 33,-
Rode ui • vijg • bloedworst

TOURNEDOS ROSSINI | 60,-
Eendenlever • truffel • madeira • brioche

TURBOT | 39,-
Tarbot • mousseline • zuurkool • gruyère

CITROUILLE | 26,- 
Pompoen • eekhoortjesbrood • snijbiet

DESSERTS

OMELETTE NORVÉGIENNE | 16,-
Duindoorn • witte chocolade • meringue

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 16
Chocolade • vanille ijs

TARTE TATIN | 16,-
Appel • vanille ijs

SÉLECTION DE FROMAGES | 18,-
Kazen • vijgenbrood • compote



SPECIAUX

PIGEON EN CROÛTE | 70,-
Duif • bladerdeeg • eendenlever • sjalot • chantharel

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

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES | 8,-
Mayonaise • bieslook

POMMES ANNA | 9,-
Aardappel • crème cru


SALADE | 5,50
French dressing • ricotta

SALSIFIS | 10,-
Schorseneren • Hollandaise • hazelnoot

CHAMPIGNON | 12,50
Champignon • aardpeer

PAIN | 4,75
Zuurdesem • gezouten boter

SUPLÉMENTS

FOIE GRAS | 18,-
TRUFFE | Marktprijs 
CAVIAR | 5,- per gram

Marie's vegetarische gerechten. 

Alle ingrediënten en prijzen op ons menu zijn onder voorbehoud van wijzigingen, afhankelijk van beschikbaarheid en marktinvloeden.

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.

Geniet van klassieke Franse gerechten met een moderne twist, perfect
gecombineerd met een glas wijn of Champagne.

Laat je verrassen door de verfijnde smaken en de warme,
feestelijke sfeer aan de Amstel.