

Marie

Brasserie · Sur l'eau



HORS D'OEUVRES

IRISH MÓR oesters no. 4

Klassiek | 6,50

Rockefeller | 7,50

Beurre de Paris | 7,-

Perle Imperiale caviar (5 gr) | 21,50

FOUGASSE | 8,50

Brood • bruine boter • bieslookolie

POMMES ANNA | 22,-

Aardappel • kaviaar 5gr • crème cru

SAUCISSON | 17,50

Iberico

TARTELETTE NIÇOISE | 9,75

Hamachi • gedroogde eidooier • haricots verts • olijven

BLINI CAVIAR PERLE IMPERIALE (30 of 50 gr) | 97,- / 157,-

Gerookte zalm • bieslook • crème fraîche



ACCOMPAGNEMENTS

FRITES | 7,50

Mayonaise • bieslook

CHOUROUTE | 12,50

Zuurkool • La ratte mousseline

CHICOREE | 7,50

Witlof • Grand Marnier

CHAMPIGNON | 12,50

Champignon • aardpeer

PAIN | 6,50

Brood • gezouten boter

SALADE | 5,-

Ricotta

Marie's vegetarische gerechten

Al onze ingrediënten zijn verantwoord ingekocht.

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

BIB Gourmand menu | 55,-

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF | 21,-

Steak tartaar • ansjovis • aardappel • paprika

LOUP DE MER | 19,-

Zeebaars • paling • mierikswortel • waterkers
met Perle Imperiale caviar 10gr | 30,-

CELERI-RAVE | 18,-

Knolselderij • remoulade • zeesla • spruit • Cavolo Nero

ENTREMETS

RIS DE VEAU | 24,-

Zwezerik • linzen • paling • ui

POIREAU | 21,-

Prei • Comté • peper • hazelnoot • truffel

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE CHEVREUIL | 37,50

Reerugfilet • raddichio • saucijzenbroodje • gerookte biet • granaatappel

CAILLE | 30,-

Kwartel • witlof • sinaasappel • hazelnoot •
ped de mouton

CABILLAUD | 29,-

Kabeljauw • brandade • aardpeer • Citroen • komijn

VOL-AU-VENT | 26,-

Pasteitje • paddenstoel • schorseneren
met truffel 5gr | 15,-

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

Friet • salade • sjalot • bieslook • béarnaise

DESSERTS

OMELETTE NORVÉGIENNE | 15,-

Duindoorn • witte chocolade • meringue

CHOCOLAT | 16,-

Tainori chocola • vanille

PAIN PERDU | 14,-

Wentelteeffe • kardemom • dulche de leche • Cointreau

SÉLECTION DE FROMAGES | 18,-

Kazen • vijgenbrood • compote



Marie

Brasserie · Sur l'eau

GENIET BIJ BRASSERIE MARIE, WAAR DE ELEGANTE SFEER VAN
PARIJS SAMENKOMT MET DE CHARME VAN
AMSTERDAM.

Aan de Amstel proef je verfijnde Franse
gerechten, subtiel verrijkt met een moderne twist. Onze
sommeliers hebben een exclusieve selectie Franse wijnen samengesteld
die perfect aansluiten bij elk gerecht.

Bienvenue à Brasserie Marie – een vleugje
Parijse luxe in het hart van Amsterdam.