

Marie

Brasserie · Sur l'eau

ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF | 21,-

Steak tartaar • brioche • beenmerg • beurre noisette

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

TURBOT À LA DUGLÉRE | 30,-

Tarbot • Peterselie • tomaat • garnaal

POIREAU | 21,- 

Prei • Vacherin Mont d'Or • peper • hazelnoot • truffel

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE BOEUF | 44,-

Ossenhaas • eikhoorn • ossenstaart jus
met Foie Gras | 15,-

FAISAN | 30,-

Fazant • bloedworst • zuurkool • pommes Anna

SANDRE | 29,- 

Snoekbaars • sauce suprême • knolraap • truffel

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 • dulce de leche • Cointreau

SÉLECTION DE FROMAGES | 18,-

Kazen • vijgenbrood • compote



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

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,- 

