

# 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 (om te delen) | 8,75

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

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,-

## 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

COQUILLE SAINT-JACQUES | 24,-

Zuurkool • guanciale • La ratte mousseline

POIREAU | 21,-

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

## PLATS PRINCIPAUX

FILET DE CHEVREUIL | 37,50

Reerugfilet • raddichio • saucijzenbroodje • gerookte biet • granaatappel

CAILLE | 30,-

Kwartel • witlof • sinaasappel • foie gras • hazelnoot • pied 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 • dulce de leche • Cointreau

SÉLECTION DE FROMAGES | 18,-



# 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.