

Marie

Brasserie · Sur l'eau

BIB GOURMAND MENU

 3 courses / 3 gangen

39

• LES APÉRITIFS •

Fougasse de Provence au levain, crème de safran Zuurdesem brood uit de Provence met saffraan crème Sourdough bread from the Provence with saffron cream	6
Sélection de charcuterie Selectie van vleeswaren Selection of cold cuts	12
Croquettes de crevettes au rémoulade Twee verse garnalenkroketten met remoulade Two freshly made shrimp croquettes with remoulade	8
Artichaut violet grillé au aioli à la lavande Gegrilde violet artisjok met lavendel aioli Grilled violet artichoke with lavender aioli	8
Baerii Caviar, blinis au garniture classique - 10 grammes Baerii Kaviaar met blini's en klassiek garnituur Baerii Caviar with blinis and classic garnish	30

À PARTAGER

2 personnes

Côte de Bœuf Côte de Bœuf 800 gram met dikke frieten, spitskool Keuze uit Madeira Jus of Bearnaisesaus Côte de Bœuf 800 grams with fries, pointed cabbage Choice of Madeira Jus or Bearnaise sauce	70
---	----

DÉGUSTATIONS D'HUÎTRES

la pièce

Huîtres d'Yerseke au vinaigre de canneberge Oesters uit Yerseke met cranberry azijn Oysters from Yerseke with cranberry vinegar	4
--	---

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT



Pour 1 ou 2 personnes
POMMES DE TERRES 5/10

Purée de pommes de terre à la muscade Aardappel puree met nootmuskaat Potato mash with nutmeg	Frites à l'estragon mayonnaise Frites met dragon mayonnaise French fries with tarragon mayonnaise
--	--



LEGUMES 4/8

Chou pointu aux amandes et Pierre Robert Spitskool met amandel en Pierre Robert Cabbage with Almond and Pierre Robert	Laitue romaine, vinaigrette Romeinse sla met dressing Romaine lettuce with dressing
--	--



LES ENTRÉES

Terrine de foies de canard à l'anguille fumée aux raisins de muscat Eendenleverterrine met gerookte paling en muscat Duck liver terrine with smoked eel and muscat	20
 Sashimi de maquereau au chou-rave et clémentine Sashimi van makreel met koolrabi, clementine Sashimi of mackerel with kohlrabi and clementine	16
 Vichysoise au raifort et à la ciboulette Vichychoise met mierikswortel en bieslook Vichychoise with horseradish and chives	12
Steak tartare à la crème de cèpes aux feuilles de navets 17/24 Steak tartaar met eekhoortjesbroodcrème en raapstelen Steak tartare with cream of porcini mushroom and turnip greens	17/24

PLATS DE RÉSISTANCE

Rouleau de volaille au risotto de épeautre, champignons et sauce Albuféra Gevogelte rouleau met speltrisotto, paddestoel en Albufera saus Poultry rouleau with spelt risotto, mushroom and Albufera sauce	26
 Flétan à la betterave et à la canneberge Heilbot met gepofte biet en cranberry Halibut with roasted beetroot and cranberry	26
 Céleri-rave rôti au yaourt, citron salé et olives vertes Geroosterde knolselderij met yoghurt, gezouten citroen en groene olijf Roasted celeriac with yogurt, salted lemon and green olive	20
Le cheeseburger de Marie 180 gram gerijpte melkkoe met bergkaas, spek en basilicum 180 grams dry-aged dairy cow with Alp cheese, bacon and basil We roast our freshly ground beef to 54°C to bring out the best flavours of our burger.	22

LES DESSERTS

 Coupe Colonel de citron au pastis Coupe Colonel van citroen met pastis Coupe Colonel of lemon with pastis	10
 Paris Brest avec moka et orange Paris Brest met mokka en sinaasappel Paris Brest with mocca and orange	10
Sélection de fromages - per cheese Keuze uit/Choice of: Bouyquette au Romarin (goat/geit), Saint-Félicien, Coulommiers, Remeker Pracht, Epoisses Nue, Bleu de Regalis	3,50

Marie

Brasserie · Sur l'eau

COCKTAILS

MOONWALK	15
Grand Marnier, Sugar, Orange Blossom, Grapefruit Bitter, Champagne	
CHA-CHA-CHA!	15
Pineau des Charentes, Chardonnay, Citrus Cordial, Chardonnay Vinegar, Champagne, Orange Bitter	
NEGRONI	15
Gin, Sweet Vermouth, Campari	
MARIE MULE	12
Cointreau, Ginger Beer, Lime	

SPRITZ

LILLET SPRITZ	12
Lillet Rosé, Soda, Prosecco	
FREDDY'S SPRITZ	12
Freddy's Liquor, Soda, Prosecco	

ALCOHOL FREE COCKTAILS

WATERMELON COLLINS	10
Nix&Kix Watermelon and Hibiscus, Basil Syrup and Lime Juice	
MARIE ICE TEA	10
Cold Brew Verveine Tea, Double Bitter Lemon	

BEERS

DRAFT BEER		BOTTLED BEER	
Heineken	4	Heineken 0,0%	5,5
Heineken pint	7,5	Brand weizen 0,0%	5,5
Affligem	6,5	Brand weizen	6,5
		Oedipus Strip	6,5
		Oedipus Thai Thai	6,5
		Sol	6,5
		Brand IPA	6,5

SPIRITS

GIN & GENEVER		TEQUILA		VODKA	
Beefeater	9	Altos Plata	9	Absolut	9
Hendricks	13	Altos Resposado	12	Belvedere	11
Mare	9	Don Julio 1942	32	Grey Goose	11
Monkey 47	15			Beluga Allure	25
Nolet Silver	11	RUM		COGNAC	
WF Jonge Jenever	7	Havana Club 3	9	Martell VS	9
WF Old Jenever	7	Havana Club 7	11	Hennessy XO	39
Zuidam 5 jaar korenwijn	7	Angostura 1824	20		
WHISKY					
Balvenie 12	11				
Glenfiddich 15	15				
Chivas Regal 12	9				
Jameson	9				
Four Roses Small Batch	9				
Woodford Reserve Rye	12				
Bowmore 18	25				

CHAMPAGNES

	VERRE	BOUTEILLE
S.A. Billecart Salmon Brut	17	90
S.A. Saint-Gall Blanc de Blancs Brut	20	110
S.A. Laurent Perrier Rose Brut	20	110

VINS BLANCS

	VERRE	BOUTEILLE
2018 Cuvée Blanc, De L'Europe Sauvignon Blanc/Chardonnay Viognier	6	30
2020 Le Grand Ballon, Domaine Joël Delaunay, Sauvignon Blanc	7	40
2020 Mas Chevalier, Laroche, Viognier	7	40
2020 Picpoul de Pinet, Domaine Guillemarine, Picpoul	7	40
2018 Mâcon Village, Domaine Luquet, Chardonnay	10	55
2017 Chablis Vieilles Voyer, Domaine Laroche, Chardonnay	12	65
2020 Sancerre, Pascal Jolivet, Sauvignon Blanc	12	65
2019 Pouilly-Fumé, Château de Tracy, Sauvignon Blanc	12	65
2020 Biface, Despagne, Sauvignon Blanc/Sémillon	12	65
2018 Pouilly-Fuissé, Domaine Ferret, Chardonnay	15	80
2018 Meursault, Ninot, Chardonnay		105

VINS ROSÉS

	VERRE	BOUTEILLE
2020 Esprit Gassier, Côtes de Provence	7	40
2018 Le Pas du Moine, Domaine Gassier, Côtes de Provence		65

VINS ROUGES

	VERRE	BOUTEILLE
2018 Cuvée Rouge, De L'Europe, Syrah/Merlot/Mourverdre/Marselan	6	30
2020 Mas Chevalier, Laroche, Pinot Noir	7	40
2019 Chinon, Marc Brédif, Cabernet Franc	12	60
2018 Estibals, Domaine de L'Ostal, Syrah/Grenache/Carignan	12	65
2016 Domaine Haut Gleon Corbieres, Syrah/Grenache/Carignan	13	70
2018 Givry, Domaine Thenard, Pinot Noir	14	77

Voor de uitgebreide wijnkaart, kunt u bij een van onze medewerkers terecht.

For the extended wine list, please ask one of our team members.