


Marie

Brasserie · Sur l'eau

BIB GOURMAND MENU

 3 courses / 3 gangen39

LES APERITIFS

Fougasse au levain, crème d'Etivaz au pistou.....	6
Zuurdesem foccacia uit de Provence met basilicum en Etivaz Traditional Provence 'foccacia' with basil and Etivaz	
Charcuterie de Baambrugse au fenouil.....	9
Vergemaakte charcuterie van Baambrugse big met venkel Freshly made dried sausage from Baambrugse pork with fennel	
Sardines au barbecue, sauce aux olives noires.....	8
Bbq sardines met zwarte olijf en citroen Bbq sardines with black olive and lemon	
Croquettes de crevettes, crème à la livèche.....	8
2 verse garnalenkroketten met lavas 2 fresh shrimp croquettes with lovage	
Artichauts violets grillés, aioli à la lavande.....	8
Gegrilde violet artisjok met lavendel aioli Grilled violet artichokes with lavender aioli	
Tomates confites à la pastèque.....	8
Gekonfijte tomaat en watermelon Confit tomatoes with watermelon	
Tempura de fleurs de courgettes, crème à l'origan.....	7
Krokante tempura van courgettebloem en oregano Crispy tempura from zucchini flower and oregano	

FRUITS DE MER

2 Personnes

Plateau Royal de Fruits de Mer.....	95
Kreeft, langoustine, coquille, krab, oester, mossel, kokkel, scheermes lavendelmayonaise, zeewier azijn, Lobster, langoustine, scallops, crab, oyster, mussels, clams, razorclams, lavender mayonnaise and seaweed vinegar	
Crevettes rouges au safran.....	22
15 stuks rode Middelandse Zee garnalen met saffraan vinaigrette 15 pieces red Mediterranean Sea shrimps with saffron vinaigrette	
Langoustines grillées, sauce mousseline au miso.....	26
Gegrilde langoustines met miso mousseline saus Grilled langoustines with miso flavoured mousseline sauce	

DEGUSTATION D' HUITRES

Huitres spéciales d'Yerseke, vinaigre d'algues - l'unité.....	6
Oesterij speciaal uit Yerseke met zeewier azijn - per stuk Oyster special from Yerseke with seaweed vinegar - per piece	
Huitres spéciales d'Yerseke gratinées, sauce mousseline - l'unité.....	8
Oesterij speciaal uit Yerseke gegratineerd met asperges en mousseline saus Oyster special from Yerseke au gratin with asparagus and mousseline sauce	



LES SPECIALITES

Crudités et crème d'aioli.....	12
Jonge groenten en kruidenselectie met citroen aioli Fresh vegetables and herbs selection with lemon aioli	
 Steak tartare, crème d'origan, sauce d'os à moelle et morilles.....	16
Steak tartaar van melkkoe met eidooier, morilles en oregano Steak tartare from dairy cow with egg yolk, morel mushrooms and oregano	
Le cheeseburger de Marie.....	18
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 the best flavours of our burger	

LES ENTREES

Gaspacho à la tomate de Provence, fraise et rose sauvage.....	13	
Gaspacho van tomaat, aardbei, olijfolie en wilde roos Gaspacho with tomato, strawberry, olive oil and wild rose		
 Salade Niçoise à la Marie.....	17	
Salade Niçoise met tonijn, boterbonen en koolzaad bloemen Salad Niçoise with tuna, butter beans and rapeseed flowers		
Saumon de l'Atlantique fumé à chaud.....	17	
Gerookte Atlantische zalm met asperges en getoast brood vinaigrette Smoked Atlantic salmon with white asparagus and toasted bread vinaigrette Supplement Ikura salmon caviar - 10 gram.....		20
Sashimi de thon blanc fumé, navet et pamplemousse.....	18	
Dungesneden witte tonijn met gemarineerde meiknol en grapefruit Thinly sliced white tuna with marinated navet and grapefruit		
Carpaccio de poulpe au Bleu de Régalis et grenade.....	22	
Octopus carpaccio met granaatappel, radijs en Bleu de Régalis Octopus carpaccio with pomegranate, radish and Bleu de Régalis		

PLAT DE RESISTANCE

Barbue rôtie, petits pois et sauce aux palourdes.....	29	
Griet op de graat gebakken met verse doperwt en schelpdierenjus Roasted brill on the bone with fresh peas and gravy of clams Supplement Asetra caviar - 30 gram.....		45
 Poulet grillé Label Rouge, laitue en 3 façons.....	26	
Label rouge kip met 3 slasoorten en kippenleversaus Label rouge chicken with 3 kinds of lettuce and chicken liver sauce		
Épaule d'agneau, aubergines rôties et mousse de bagna cauda.....	28	
Lamsschouder met gepofte aubergine en bagna-cauda schuim Lamb shoulder with roasted eggplant and bagna-cauda foam		
Demi homard poché, crème de poivrons et pastèque.....	45	
Gepocheerde halve kreeft met watermelon, paprika en basilicum Half poached lobster with watermelon, bell pepper and basil		
 Jeunes poireaux rôtis, pommes de terre fumées.....	22	
Gerosterde jonge prei met gerookte aardappel en mierikswortel Roasted young leeks with smoked potato and horseradish		

PLAT D' ACCOMPAGNEMENT

Choix pour 1 - 2 personnes

Pomme de terre.....	5 / 9	Légumes.....	5 / 9
Aardappelpuree 'Marie' Mashed potatoes 'Marie'		Gegrilde courgette 'ratatouille' Grilled zucchini 'ratatouille'	
Aardappeltoefjes Pommes duchesse		Witte asperges 'mouselline' White asparagus 'mouselline'	
Frites uit Zuyd Fries from Zuyd		Groene salade Green salad	

LES DESSERTS

Sorbet de framboise, tomate et huile d'olive.....	12
Sorbet van framboos en tomaat met olijfolie Raspberry and tomato sorbet with olive oil	
 Sorbet de fraise lambada, crème fraîche fermière et poivre de Timut.....	11
Sorbet van lambada aardbei met crème fraîche en Timut peper Sorbet of lambada strawberry with crème fraîche and Timut pepper	
 Pain au levain perdu, glace à la vanille grillée.....	12
Zuurdesem wentelteefje met vanille roomijs en molasse Sourdough French toast with vanilla ice cream and molasse	
Tarte tatin d'échalotes au coulommier.....	13
Tarte tatin van sjalot met rijpe Coulommier Shallot tarte tatin with ripe Coulommier cheese	
Sélection de fromages.....	16
Selectie Franse kazen Selection of French cheeses	

ALLE PRIJZEN ZIJN IN EURO EN INCLUSIEF BTW
Het is niet uitgesloten dat onze gerechten ingrediënten bevatten die allergische reacties kunnen veroorzaken. Overlegt u alstublieft uw allergie- en dieetwensen met ons team. We zijn vastbesloten om ecologische en sociaal verantwoorde beslissingen te nemen in al onze restaurants en bars.

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDING VAT
It cannot be ruled out that our dishes contain ingredients that can cause allergic reactions. Please discuss your allergy and dietary requirements with our team. We are committed to making environmentally and socially responsible decisions in all our restaurants and bars.

#MARIEAMSTERDAM

#DELEUROPEAMS

Marie

Brasserie · Sur l'eau

CHAMPAGNE	VERRE	BOUTEILLE
S.A. Billecart Salmon Brut	17	90
S.A. Ruinart Blanc de Blancs Brut	20	110
S.A. Laurent Perrier Rose Brut	20	110

VINS BLANC	VERRE	BOUTEILLE
2018 Cuvée Blanc, De L'Europe Sauvignon Blanc/Chardonnay Viognier	6	30
2019 Attitude, Pascal Jolivet Sauvignon Blanc	7	40
2019 Mas Chevalier, Laroche, Viognier	7	40
2018 Mâcon Village, Domaine Luquet, Chardonnay	9	50
2015 Chablis Vieilles Voyer, Domaine Laroche, Chardonnay	12	65
2018 Sancerre, Pascal Jolivet, Sauvignon Blanc	12	65
2018 Pouilly-Fuissé, Domaine Ferret, Chardonnay	15	80
2017 Meursault, Ninot, Chardonnay		100

ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE	VERRE	BOUTEILLE
2018 Esprit Gassier	7	40
2018 Le Pas du Moine, Domaine Gassier		60

VINS ROUGE	VERRE	BOUTEILLE
2018 Cuvée Rouge, De L'Europe, Syrah/Merlot/Mourverdre/Marselan	6	30
2019 Mas Chevalier, Laroche, Pinot Noir	7	40
2015 Irancy Les Beaux Monts, Maison De La Chapelle, Pinot Noir	12	65

Voor de uitgebreide wijnkaart, kunt u bij een van onze medewerkers terecht.
For the extended wine list, please ask one of our team members.

COCKTAILS 15

MOONWALK
Grand Marnier, Sugar, Orange blossom, Grapefruit bitter, Champagne

AQUA VITAE
Vodka, Green Chartreuse, lemon juice, pepper and juniper syrup and cucumber juice

BLANC DE BLANC
Cognac VS, Dom Benedictine, Apricot liquor, lemon juice, Champagne cordial, Blanc de Blanc mousse

NEGRONI
Gin, Red Vermouth, Campari

ESPRESSO MARTINI
Vodka, homemade coffee liquor, espresso

SPRITZ 12

LILLET SPRITZ
FREDDY'S SPRITZ

ALCOHOL FREE COCKTAILS 10

WATERMELON COLLINS
Nix&Kix Watermelon and Hibiscus, basil syrup and lime juice

MANGO COOLER
Nix&Kix Mango and Ginger, grapefruit juice, verbena syrup

BEER

DRAFT BEER

HEINEKEN	4
HEINEKEN PINT	7,5
AFFLIGEM	6,5

BOTTLE BEER

HEINEKEN 0,0%	5,5
BRAND WEIZEN 0,0%	5,5
BRAND WEIZEN	6,5
OEDIPUS MANNENLIEFDE	6,5
OEDIPUS THAI THAI	6,5

SPIRITS

GIN & GENEVER

BEEFEATER	9
HENDRICKS	13
MARE	9
MONKEY 47	15
NOLET SILVER	11
WF JONGE JENEVER	7
WF OLD JENEVER	7
ZUIDAM 5 JAAR KORENWIJN	7

TEQUILA

ALTOS PLATA	9
ALTOS RESPOSADO	12
DON JULIO 1942	32

VODKA

ABSOLUT	9
BELVEDERE	11
GREY GOOSE	11
BELUGA ALLURE	25

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

RUM

HAVANA CLUB 3	9
HAVANA CLUB 7	11
ANGOSTURA 1824	20

COGNAC

MARTELL VS	9
HENNESSY XO	39

VINTAGE SELECTION

CHATEAU DE BREUIL	9
POMMEAU DE NORMANDIE	5
KIR ROYAL SELECTION	15
SUZE	5
PERNOD	5
PINEAU DES CHARENTES	5