

# Marie

Brasserie · Sur l'eau

## LES APERITIFS

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

## FRUITS DE MER

2 Personnes

<b>Plateau Royal de Fruits de Mer</b> .....	95
Kreeft, langoustine, coquille, krab, oesters, mosselen, kokkels, scheermessen, amandes en Hollandse garnalen met lavendelmayonaise en zeewier azijn Lobster, langoustine, scallops, crab, oysters, mussels, clams, razor clams, amandes and Dutch shrimps with lavender mayonnaise and seaweed vinegar	
<b>Petit plateau de Fruits de Mer</b> .....	50
Oesters, mosselen, kokkels, scheermessen, amandes en Hollandse garnalen met lavendelmayonaise en zeewier azijn Oysters, mussels, clams, razor clams, amandes and Dutch shrimps with lavender mayonnaise and seaweed vinegar	

## DÉGUSTATION D'HUÎTRES

<b>Huîtres spéciales d'Yerseke, vinaigre d'algues - l'unité</b> .....	6
Oesterij speciaal uit Yerseke met zeewier azijn - per stuk Oyster special from Yerseke with seaweed vinegar - per piece	
<b>Huîtres spéciales d'Yerseke pochées avec beurre noisette - l'unité</b> .....	8
Oesterij speciaal uit Yerseke gepocheerd met gebruide boter en citrüs Oyster special from Yerseke poached with beurre noisette and citrus	

## LES SPÉCIALITÉS

 <b>Steak tartare, crème d'origan, sauce d'os à moelle et morilles</b> .....	17
Steak tartaar van melkkoe met eidooier, morilles en oregano Steak tartare from dairy cow with egg yolk, morel mushrooms and oregano	
<b>Moules au beurre d'escargot</b> .....	18
Gekookte mosselen met knoflook, roomboter en peterselie Boiled mussels with garlic, butter and parsley	
<b>Le cheeseburger de Marie</b> .....	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 out the best flavours of our burger	



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.

#MARIEAMSTERDAM



## BIB GOURMAND MENU

 3 courses / 3 gangen ..... 39

## LES ENTRÉES

 <b>Le Gaspacho jaune, abricot et amandes fraîches</b> .....	15
Gazpacho van gele tomaat met abrikoos en verse amandel Gazpacho from yellow tomatoes, apricots and fresh almond	
 <b>Salade Niçoise à la Marie</b> .....	17
Salade Niçoise met tonijn, boterbonen en koolzaad bloemen Salad Niçoise with tuna, butter beans and rapeseed flowers	
<b>Saumon de l'Atlantique fumé à chaud avec radis et grenade</b> .....	17
Gerookte Atlantische zalm met radijs en granaatappel Smoked Atlantic salmon with radish and pomegranate	
<b>Sashimi de thon blanc avec cerise de Rainier, chanterelle et camomille</b> .....	18
Dungesneden witte tonijn met Rainier kers, cantharel en kamille Thinly sliced white tuna with Rainier cherry, chanterelle and chamomile	
<b>Carpaccio crevettes rouges, vinaigre au safran</b> .....	22
Carpaccio van Middellandse Zee garnalen met saffraan vinaigrette Carpaccio from red Mediterranean Sea shrimps with saffron vinaigrette	

## PLAT DE RÉSISTANCE

<b>Rouget pané, salade de barbe de capucin au poivre vert et citron</b> .....	29
Rode mul 'schnitzel de Provence', salade van kapucijners, groene peper en citroen Red mullet 'schnitzel de Provence', capuchin salad with green pepper and lemon Supplement Asetra caviar - 10 grams .....	25
 <b>Poulet grillé Label Rouge, laitue en 3 façons au jus de foies</b> .....	26
Label rouge kip met 3 slasoorten en kippenleversaus Label rouge chicken with 3 kinds of lettuce and chicken liver sauce	
<b>Épaule d'agneau, aubergines rôties et mousse de bagna cauda</b> .....	29
Lamsschouder met gepofte aubergine en bagna-cauda schuim Lamb shoulder with roasted eggplant and bagna-cauda foam	
<b>Demi homard poché, crème de poivrons, pastèque et basilic</b> .....	40
Gepocheerde halve kreeft met watermelon, paprika en basilicum Half poached lobster with watermelon, bell pepper and basil	
 <b>Betteraves fumées aux myrtilles et à l'ail fermenté</b> .....	24
Gerookte biet met blauwe bes en gefermenteerde knoflook Smoked beetroot with blueberry and fermented garlic	

## PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

Choix pour 1 - 2 personnes

<b>Pomme de terres</b> .....	5/10	<b>Légumes</b> .....	4/8
Gekookte Opperdoezer aardappels Boiled Opperdoezer potatoes		Kleine bloemkool met boter Small cauliflower with butter	
Frites met Franse basilicum en Etivaz Fries with French basil and Etivaz		Romeinse sla met vinaigrette Romain lettuce with vinaigrette	

## LES DESSERTS

<b>Saint Domin de Provence avec sorbet de framboises et huiled'olive</b> .....	15
Saint Domin de Provence met sorbet van framboos en olijfolie Saint Domin de Provence with raspberry sorbet and olive oil	
 <b>Sorbet de fraise lambada, crème fraîche fermière et poivre de Timut</b> .....	12
Sorbet van lambada aardbei met crème fraîche en Timut peper Sorbet of lambada strawberry with crème fraîche and Timut pepper	
 <b>Millefeuille aux graines de sarrasin, sucre de mélasse et crème fraîche</b> .....	13
'Duizend laagjes' met boekweitzaad, molasse suiker en boerenroom Thousand layers with buckwheat seeds, molasses sugar and cream	
<b>Tarte tatin de cerise avec glace au lait fermier</b> .....	15
Tarte tatin van kersen met boerenmelkijis en kersenpit Tarte tatin of cherries with farmer's milk ice cream and cherrypit	
<b>Sélection de fromages Français</b> .....	16
Selectie Franse kazen Selection of French cheeses	

ALL PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE 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.

#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
2020 Le Grand Ballon, Domaine Joël Delaunay, Sauvignon Blanc	7	40
2019 Mas Chevalier, Laroche, Viognier	7	40
2020 Picpoul de Pinet, Domaine Guillemarine, Picpoul	7	40
2018 Mâcon Village, Domaine Luquet, Chardonnay	10	55
2015 Chablis Vieilles Voves, Domaine Laroche, Chardonnay	12	65
2018 Sancerre, Pascal Jolivet, Sauvignon Blanc	12	65
2019 Pouilly-Fumé, Château de Tracy, Sauvignon Blanc	12	65
2020 Biface, Despaigne, Sauvignon Blanc/Sémillon	12	65
2018 Pouilly-Fuissé, Domaine Ferret, Chardonnay	15	80
2018 Meursault, Ninot, Chardonnay		105

## ROSÉ, CÔTES DE PROVENCE

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

## VINS ROUGE

	VERRE	BOUTEILLE
2018 Cuvée Rouge, De L'Europe, Syrah/Merlot/Mourverdre/Marselan	6	30
2019 Mas Chevalier, Laroche, Pinot Noir	7	40
2019 Chinon, Marc Brédif, Cabernet Franc	12	60
2017 Givry, Domaine Thenard, Pinot Noir	14	77
2018 Estivals, Domaine de L'Ostal, Syrah/Grenache/Carignan	12	65
2016 Château Haut Gleon, Carignan/Grenache/Syrah	12	65

## COCKTAILS

15

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

CHA-CHA-CHA!  
Pineau des charentes, Chardonnay, lemon, sugar, Chardonnay vinegar, Champagne, orange bitter

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, Sweet 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