

Marie

Brasserie · Sur l'eau

BIB GOURMAND MENU

 3 courses / 3 gangen

39

LES APÉRITIFS

- Fougasse de Provence au levain, crème de safran** 6
Zuurdesem brood uit de Provence met saffraanroom
Sourdough bread from the Provence with saffron cream
- Sélection de charcuterie** 16
Selectie van vleeswaren
Selection of cold cuts
- Croquettes de crevettes, rémoulade** 8
Twee verse garnalenkroketten met remoulade
Two verse shrimp croquettes with remoulade
- Artichaut violet grillé, aioli à la lavande** 8
Gegrilde violet artisjok met lavendel aioli
Grilled violet artichoke with lavender aioli
- Baerii Caviar, blinis et garniture classique - par 10 gramme** 30
Baerii Kaviaar met blini's en klassiek garnituur - per 10 gram
Baerii Caviar with blinis and classic garnish - per 10 gram
- Osciëtra Caviar, blinis et garniture classique - par 10 gramme** 50
Osciëtra Kaviaar met blini's en klassiek garnituur - per 10 gram
Osciëtra Caviar with blinis and classic garnish - per 10 gram

FRUITS DE MER

2 personnes

- Plateau Royal de Fruits de Mer** 95
Plateau van kreeft, langoustine, coquille, krab, oesters, mosselen, kokkels, scheermessen, amandes en Hollandse garnalen met lavendel mayonaise
Plateau of lobster, langoustine, scallop, crab, oysters, mussels, cockles, razor clams, amandes and Dutch shrimps with lavender mayonnaise

DÉGUSTATION D'HUÎTRES

- Huîtres d'Yerseke, vinaigre d'algues - la pièce** 6
Oesters uit Yerseke met zeewier azijn - per stuk
Oysters from Yerseke with seaweed vinegar - per piece
- Huîtres d'Yerseke pochées, sauce mousseline - la pièce** 8
Oesters uit Yerseke gepocheerd met mousseline sauce - per stuk
Oysters from Yerseke poached with mousseline sauce - per piece



PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

Pour 1 ou 2 personnes

POMMES DE TERRES 5/10

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Purée de pommes de terre à la muscade
Aardappel puree met noot- muskaat
Potato mash with nutmeg | Frites à la sauce béarnaise
Frites met bearnaise saus
Frites with bearnaise sauce |
| LEGUMES 4/8 | |
| Petit chou-fleur au beurre
Kleine bloemkool met boter
Small cauliflower with butter | Laitue romaine, vinaigrette
Romaine sla met dressing
Romaine lettuce with dressing |



LES ENTRÉES

- Terrine de foies de canard à l'anguille fumée et à la pêche** 20
Eendenleverterrinen met gerookte paling en perzik
Duck liver terrine with smoked eel and peach
- Saumon gravlax, concombre et melon** 17
Gravlax zalm met komkommer en meloen
Gravlax salmon with cucumber and melon
-  **Le Gaspacho de tomates et nectarines jaunes au fenouil** 15
Gaspacho van gele tomaat, gele nectarine met venkel
Gaspacho from yellow tomato, yellow nectarine with fennel
-  **Steak tartare, crème de cèpes au feuilles de navet** 17
Steak tartaar, eekhoortjesbrood crème met raapstelen
Steak tartare, cream of porcini mushroom cream with turnip greens

• PLAT DE RÉSISTANCE •

-  **Poulet grillé Label Rouge, laitue en 3 façons** 26
Label Rouge gegrilde kip, sla op 3 manieren
Label Rouge grilled chicken, lettuce in 3 ways
- Sucade de boeuf, moelle et polenta** 28
Rundvlees sucade met merg en polenta
Beef sucade with marrow and polenta
- Corvina à la betterave et à la canneberge** 26
Bieten en cranberry Corvina
Beet and cranberry Corvina
-  **Céleri-rave rôti au yaourt, citron salé et olives vertes** 24
Geroosterde knolselderij met yoghurt, gezouten citroen en groene olijf
Roasted celeriac with yogurt, salted lemon and green olive
- Le cheeseburger de Marie** 20
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.

LES DESSERTS

- Pêche Melba au champagne et à la fleur d'oranger** 14
Perzik melba met champagne en oranjebloesem
Peach melba with champagne and orange blossom
-  **Coupe Colonel de citron au pastis** 12
Coupe Colonel van citroen met pastis
Coupe Colonel of lemon with pastis
-  **Pain perdu à la mélasse et à la vanille** 12
"Wentelteeftjes" met melasse en vanille
French toast with molasses and vanillat sorbet
- Sélection de 5 fromages français, raisins et baguette** 14
Selectie van 5 Franse kazen, druiven en stokbrood
Selection of 5 French cheeses, grapes and baguette

Marie

Brasserie · Sur l'eau

COCKTAILS

MOONWALK	15
Grand Marnier, sugar, orange blossom, grapefruit bitter, Champagne	
CHA-CHA-CHA!	15
Pineau des Charentes, Chardonnay, lemon, sugar, 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 bergamot liquor, 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 lemon	

BEER

DRAFT BEER

Heineken	4
Heineken pint	7,5
Affligem	6,5
Brand IPA	6,5

BOTTLED BEER

Heineken 0,0%	5,5
Brand weizen 0,0%	5,5
Brand weizen	6,5
Oedipus Strip	6,5
Oedipus Thai Thai Sol	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

CHAMPAGNE

	VERRE	BOUTEILLE
S.A. Billecart Salmon Brut	17	90
S.A. De Saint-Gall 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
2020 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
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
-----------------------------------	--	-----

ROSÉ

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

VINS ROUGE

	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
2017 Givry, Domaine Thenard Pinot Noir	14	77
2018 Estibals, Domaine de L'Ostal, Syrah/Grenache/Carignan	12	65
2016 Château Haut Gleon, Carignan/Grenache/Syrah	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.