Marie

Brasserie · Sur l'eau

MARIE, EEN STERKE EN ONAFHANKELIJKE VROUW

Haar liefde voor mode, botanische tuinen en reizen
naar de Côte d'Azur is terug te vinden in onze keuken.

Van de perfecte Irish Mór oesters tot de klassieke
Côte de boeuf, Marie is dé plek om jouw favoriete gerechten
te herontdekken.



HORS D'ŒUVRES

HUÎTRES IRLANDAISES 0000
Klassiek | 5,-
Rockefeller | 6,-
Perle Imperiale kaviaar (5 gr) | 20,-

FOUGASSE | 5,50
Zuurdesem • bruine boter • bieslookolie

SAUCISSON | 9,-
Joselito Iberico

BLINI CAVIAR PERLE IMPERIALE (30 of 50 gr) | 97,- / 157,-
Gerookte zalm • bieslook • crème fraîche

Marie's vegetarische gerechten.

Al onze ingrediënten worden
op een verantwoorde manier en lokaal gewonnen.

Laat ons team weten of
je allergieën en/of dieetwensen hebt.

BIB Gourmand menu | 50,-
Wijnarrangement | 39,-

ENTRÉES

SAUMON | 17,-
Gravad lax • selderij • courgette • mosterd

TARTARE DE BŒUF | 18,-
Steak tartaar • mizuna
+ Perle Imperial kaviaar (10 gr) | *+ 30,-*

TOMATE | 16,-
Gazpacho • Pierre Robert • basilicum

ENTREMETS



ANGUILLE | 19,-
Paling • BBQ • waterkers

RIS DE VEAU | 25,-
Kalfszwezerik • boterbonen • haricots verts • lardo

MOULES | 19,-
Mosselen • bouillabaisse • rouille • gruyère

PLATS PRINCIPAUX

PLIE | 27,-
Schol • kreeft • chorizo • bisque

AGNEAU | 28,-
Lam • lavas • scheermes • zwezerik • koolrabi

GNOCCHIS | 24,-
Mornay • oesterzwam • amandel • parmezaan • truffel

CÔTE DE BŒUF (600gr - om te delen) | 94,-
Sjalotten • bieslook • Béarnaise • friet • little gem

ACCOMPAGNEMENTS

LITTLE GEM AU BBQ | 7.50,-
Little Gem sla • 'Caesar style' • parmezaan • bieslook • ansjovis

FRITES | 6,-
Mayonaise • bieslook

DESSERTS

FRAISE | 11,-
Aardbei • kamille • geitenyoghurt • bijenpollen

MOELLEUX AU CHOCOLAT | 11,-
chocola • vanille ijs

PAIN PERDU | 12,-
Wentelteefje • kardemom • dulce de leche • Cointreau

SELECTION DE 3 FROMAGES | 15,-
3 kazen • vijgen toast • compote