

CAFE
MARIS
— BRASSERIE —

LE COMPTOIR
DU
MARIS
BRASSERIE

***Nous vous accueillons également dans
notre Brasserie “Le Comptoir du Maris”
chaussée de Tervuren 211 à Waterloo***

Ouvert 7j/7j de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

7 dagen per week geopend van 12.00 tot 14.30 uur
en van 19.00 tot 22.30 uur.

COMMANDE EN LIGNE

Passez vos commandes en ligne via notre Site Web

Tous nos plats sont à emporter

Neem uw bestellingen online via onze website

Al onze gerechten zijn take-out

Le Café Maris met également à votre disposition une salle à l'étage
pour vos évènements. / *De Café Maris heeft ook een ruimte boven v
oor uw evenementen.*

Les prix sont indiqués SERVICE et TVA compris / *De prijzen zijn DIENST en BTW inbegrepen*

info@cafemaris.be | www.cafemaris.be

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES ET/OU ALLERGIES

**WEES ONS TE WAARSCHUWEN VAN EVENTUELE DIEETWENSEN
BEPERKINGEN OF ALLERGIEËN**

APERITIFS

Coupe de Cava Brut Masia Bou	8 ⁰⁰	Ricard	7 ⁰⁰
Coupe de Champagne		Bacardi	9 ⁰⁰
Brut Drappier - Carte d'or	12 ⁰⁰	Rhum Trois Rivières 50°	
Coupe de Champagne Cassis,		Martinique Blanc	10 ⁰⁰
Framboise, Pêche	12 ⁵⁰	Rhum Trois Rivières	
Aperol Spritz	9 ⁰⁰	"Réserve Spéciale VSOP"	13 ⁵⁰
Kir Aligoté	7 ⁰⁰	Vodka Smirnoff	9 ⁰⁰
Pineau des Charentes	7 ⁰⁰	Vodka Grey Goose	10 ⁰⁰
Sherry	7 ⁰⁰	J&B	9 ⁰⁰
Porto Blanc / Rouge	7 ⁰⁰	Johnnie Walker Red Label	9 ⁰⁰
Martini Blanc / Rouge	7 ⁰⁰	Johnnie Walker Black Label	10 ⁰⁰
Gancia	7 ⁰⁰	Chivas Regal	12 ⁰⁰
Campari	7 ⁰⁰	Four Roses	10 ⁰⁰
Pisang Ambon	7 ⁰⁰	Gin Gordon	9 ⁰⁰
Safari Exotique	7 ⁰⁰	Cardhu Pur Malte	10 ⁰⁰
Picon	7 ⁰⁰	Glenfiddich	12 ⁰⁰
Suze	7 ⁰⁰	Jack Daniel's	10 ⁰⁰
Cynar	7 ⁰⁰	Accompagnement	1 ⁵⁰

BIERES EN BOUTEILLE

Stella Artois au fût 25 cl.	3 ²⁰	Waterloo triple blonde 33cl.	5 ²⁰
Stella Artois au fût 33 cl.	4 ³⁰	Chimay 9° Bleu 33 cl (Brune)	5 ²⁰
CJupiler 0,0 25cl (sans alcool)	3 ⁵⁰	Duvel 33 cl	5 ²⁰
Blanche de Hoegaarden 25 cl	4 ³⁰	Triple Karmeliet 33 cl	5 ²⁰
Hoegaarden Rosé 25cl	4 ³⁰	Lefte Blonde 33 cl	5 ²⁰
Kriek - Belle-vue 25 cl	4 ³⁰	Lefte Brune 33 cl	5 ²⁰

BOISSONS

Coca Cola	3 ⁵⁰	Chaudfontaine Rouge 1/4	3 ⁵⁰
Coca Cola Zéro/ Light	3 ⁵⁰	Chaudfontaine Bleue 1/2	5 ⁰⁰
Sprite	3 ⁵⁰	Chaudfontaine Rouge 1/2	5 ⁰⁰
Fanta	3 ⁵⁰	Jus d'orange Minute Maid	3 ⁵⁰
Schweppes Tonic	3 ⁵⁰	Jus de tomate Minute Maid	3 ⁵⁰
Schweppes Soda	3 ⁵⁰	Jus de pomme Minute Maid	3 ⁵⁰
Fuze Tea Peach	3 ⁵⁰	Jus d'ananas Minute Maid	3 ⁵⁰
Chaudfontaine Bleue 1/4	3 ⁵⁰		

ENTREES FROIDES

KOUDE VOORGERECHTEN | COLD STARTERS

- Tomates aux crevettes grises de la mer du nord 1 pièce
ou 2 pièces avec frites fraîches (1pce) 19⁹⁰ | (2pces) 29⁹⁰
Tomaat met grijze garnalen uit de Noordzee 1 stuk of 2 stuks met frietjes
Tomato stuffed with North Sea grey shrimps 1 piece or 2 pieces with French fries
- Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive vierge, copeaux de parmesan et roquette 17⁵⁰
Rundscarpaccio met extra vergine olijfolie, parmesaanschilfers en raketsla
Beef carpaccio with virgin olive oil, parmesan shavings and rocket
- Saumon fumé extra doux, pain toasté 22⁰⁰
Extra zachte gerookte zalm op toastje
Sweet cure smoked salmon with toasted bread
- Foie gras d'oie artisanal, confiture d'échalotes 23⁵⁰
Ambachtelijke ganzenleverpastei met sjalottenkonfijt
Homemade foie gras with shallot jam

ENTREES CHAUDES

WARMTE VOORGERECHTEN | HOT STARTERS

- Os à moëlle rôti en croûte de sel 17⁵⁰
Mergbeen gebraden in korst van grof zout
Roasted marrow bone and salt crust
- Soupe de poissons servie avec rouille et croûtons 13⁹⁰
Vissoep met rouille en broodkorstjes
Fish soup served with spicy provencal sauce and croutons
- Croquettes aux crevettes grises faites dans la maison (2 pièces) 18⁰⁰
Huisgemaakte garnaalkroketten huisgemaakt (2 stuks)
Homemade grey shrimp croquettes home made (2 pieces)
- Croquettes aux fromages faites dans la maison (2 pièces) 15⁰⁰
Huisgemaakte kaaskroketten huisgemaakt (2 stuks)
Homemade cheese croquettes home made (2 pieces)

NOS VIANDES ET VOLAILLE

ONZE VLEES EN PLUIMVEE | OUR MEAT AND POULTRY

Filet pur de boeuf poêlé ou grillé, frites fraîches	33 ⁰⁰
<i>Verse filet pur gebakken of gegrild, verse frietjes</i>	
<i>Prime cut of Irish beef, fried or grilled, fresh fries</i>	
Entrecôte «Cuberoll» grillée, frites fraîches	31 ⁰⁰
<i>Iers tussenribstuk «Cuberoll» gegrild, verse frietjes</i>	
<i>Irish Cuberoll rib steak grilled, fresh fries</i>	
Américain préparé, frites fraîches	22 ⁰⁰
<i>Tartaar van rundsvlees gekruid in de zaal, verse frietjes</i>	
<i>Minute made beef tartar prepared before you, fresh fries</i>	
Blanc de coucou de Malines, compote de pomme chaude (ou archiduc), frites fraîches	24 ⁰⁰
<i>Blanc de coucou de Malines, warme appelcompote (of archiduc), verse frietjes</i>	
<i>Blanc de coucou de Malines, hot apple compote (or archiduc), fresh fries</i>	
Vol au vent de volaille, frites fraîches	21 ⁰⁰
<i>Koninginnehapje met kip, frietjes, verse frietjes</i>	
<i>Poultry vol au vent, fresh fries</i>	
Spaghetti bolognaise (pâtes fraîches)	16 ⁰⁰
<i>Spaghetti bolognaise (verse deegwaren)</i>	
<i>Spaghetti bolognese (fresh pasta)</i>	

Supplément frites

Extra friet

Extra fries

4⁰⁰

Supplément Sauce

Saus Supplement

Sauce Supplement

4⁰⁰

Supplément Légumes

Plant aardig supplement

Vegetable Supplement

9⁰⁰

NOS POISSONS ET CRUSTACES

ONZE VIS EN SCHAALDJEREN | OUR FISH AND CRUSTACEANS

Soupe de poissons et son retour de pêche, rouille et croûtons 25⁰⁰
Vissoep met vis van de dag, rouille en broodkorstjes
Fish soup, spicy provencal sauce and croutons

Scampi sauce bisque ou à l'ail, riz basmati 24⁰⁰
Scampi's met bisque-of knoflooksaus, basmatirijst
Scampi with bisque or garlic sauce, basmati rice

Duo de solettes meunière, pommes frites fraîches 27⁰⁰
Duo van in boter gebakken zeetongetjes, frietjes
Duet of meunière baby soles, French fries

Sole grillée ou meunière, purée de pommes de terre 34⁰⁰
Gegrilde of in boter gebakken zeetong, purée
Grilled or simply meunière sole, mashed potatoes

Mariage de homard & scampi, sauce bisquée et pâtes fraîches Prix du jour
Kreeft met scampis, garnalensaus en verse deegwaren
Marriage of lobster and scampi with a bisque sauce and fresh pasta

Homard rôti au pesto de basilic et pâtes fraîches Prix du jour
Kreeft gebraden met pesto en verse pasta
Lobster roasted with pesto and fresh pasta

NOS MOULES DE ZÉLANDE

ONZE ZEEUWSE MOSSELEN | OUR ZEELAND MUSSELS

Marinière 27⁰⁰

Vin Blanc 28⁰⁰

Crème ail 28⁰⁰

Curry 28⁰⁰

Bruxelloise 28⁰⁰

MENU ENFANTS

KINDERMENU | KIDS MENU

Vol au vent, frites	12 ⁵⁰
<i>Koninginnehapje, frietjes</i>	
<i>Vol au vent, French fries</i>	
Spaghetti bolognaise	11 ⁵⁰
<i>Spaghetti bolognaise</i>	
<i>Spaghetti bolognese</i>	
Steak de boeuf, frites	12 ⁵⁰
<i>Biefstuk, frietjes</i>	
<i>Beef steak, French fries</i>	
Tartare de boeuf minute préparé en salle, frites	12 ⁵⁰
<i>Tartaar van rundsvlees gekruid in de zaal, frietjes</i>	
<i>Minute made beef tartar prepared before you , French fries</i>	
Solette meunière (1 pièce), frites	15 ⁹⁰
<i>Boter gebakken zeetonggetjes, frietjes</i>	
<i>Meunière baby sole, French fries</i>	
Moules, frites	15 ⁹⁰
<i>Mosselen, frietjes</i>	
<i>Mussels, French fries</i>	

NOS FRUITS DE MER

ONZE ZEEVRUCHTEN | OUR SEAFOOD

HUÎTRES CREUSES

	Par 6	Par 9
Gillardeau - Fr (Moyenne)	23 ⁴⁰	35 ¹⁰
Fines de Claires - Fr (Moyenne)	13 ⁵⁰	20 ²⁵
Speciales Vertes - Fr (Grosse)	15 ⁶⁰	23 ⁴⁰
Normandes - Fr (Moyenne)	13 ⁵⁰	20 ²⁵
Fines de Claires - Fr (Petite)	10 ⁸⁰	16 ²⁰
Belle de Quiberon - Fr (Moyenne)	14 ⁷⁰	22 ⁰⁵

HUÎTRES PLATES

	Par 6	Par 9
Belon N°5 - Fr (Petite)	12 ⁶⁰	18 ⁹⁰
Belon N°2 - Fr (Moyenne)	19 ⁸⁰	29 ⁷⁰
Zelandes 3/000 - NI (Moyenne)	22 ²⁰	33 ³⁰
Zelandes 6/000000 - NI (Grosse)	33 ⁶⁰	50 ⁴⁰

COQUILLAGES

Moules parquees (12 pièces)	13 ²⁰
Clam (La pièce)	3 ⁹⁵
Oursin (La pièce)	5 ⁹⁰
Palourdes (9 pièces)	11 ²⁵
Amande (La pièce)	1 ²⁵
Praire (9 pièces)	19 ⁹⁰
Bigorneaux (La portion)	9 ⁵⁰
Bulots (La portion)	9 ⁵⁰

CRUSTACES

Gambas royal (La pièce)	2 ⁷⁵
Crevettes grises (La portion)	9 ⁵⁰
Crevettes roses (La portion)	8 ⁵⁰
Tourteau breton	23 ⁰⁰
Demi homard belle-vue	Prix du jour
Homard	Prix du jour

NOS PLATEAUX

ONZE SCHOTELS | OUR TRAYS

PLATEAU DE DEGUSTATION | DEGUSTATIE SCHOTEL 47⁰⁰

Assortiment de 20 huîtres creuses et plates :
6 Belon n°5, 4 Belon n°2, 2 Fine de Claire n°3,
4 Fine de Claires n°5 (petite),
2 Spéciale Verte, 2 Belle de Quiberon

*Assortiment van 20 holle en platte oesters :
6 Belon n°5, 4 Belon n°2, 2 Fine de Claire n°3,
4 Fines de Claires n°5 (kleine), 2 Spéciale Verte,
2 Belle de Quiberon*

2 pers 1 pers

PLATEAU MARIS | MARIS SCHOTEL 79⁰⁰ 39⁵⁰

8 Fine de Claire n°3, 4 Belon n°5, 2 Clams,
6 Amandes, 4 Palourdes, 8 Moules, 4 Gambas royal,
Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises, Crevettes roses

*8 Fines de Claire n°3, 4 Belon n°5, Clam, 6 Amandes,
4 Palourdes, 8 Mosselen, 4 Gambas, Bulots,
Bigorneaux Grijze garnalen, Roze garnalen*

2 pers 1 pers

PLATEAU ROYAL | ROYAL SCHOTEL 99⁰⁰ 49⁵⁰

Assortiment du plateau Maris + 1 Tourteau
Assortiment plateau Maris + 1 Noordzeekrab

2 pers 1 pers

PLATEAU JUMBO IMPERIAL | JUMBO IMPERIAL SCHOTEL Prix du jour Prix du jour

Assortiment du plateau Royal + 1 Homard
Assortiment Plateau Royal + 1 Kreeft

NOS VINS BLANC

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
VINS DE LOIRE			
Sauvignon de Touraine Marionnet	5 ⁰⁰	20 ⁰⁰	30 ⁰⁰
Muscadet sur lie "Cht de la Placelière" Lieubeau	4 ⁶⁰	18 ⁶⁰	28 ⁰⁰
Sancerre - Joseph Mellot	7 ⁵⁰	30 ⁰⁰	43 ⁰⁰
Pouilly Fumé	-	-	43 ⁰⁰
Quincy "Le Rimonet" - J.Mellot (Coup de cœur)	-	-	43 ⁰⁰
VINS D'ALSACE			
Pinot blanc - Geiller	-	-	25 ⁰⁰
Riesling - Geiller	-	-	32 ⁰⁰
Riesling '98 (Sélection grains nobles) 37,5 cl - (Hugel)	-	-	70 ⁰⁰
Riesling '01 "Clos Sainte Hune" - Trimbach	-	-	250 ⁰⁰
Pinot gris - J.Geiller Ingersheim	-	-	32 ⁰⁰
Gewurztraminer '99 - Vendanges Tradives 37,5 cl - Trimbach	-	-	75 ⁰⁰
Gewurztraminer - J. Geiller	-	-	35 ⁰⁰
Pinot noir d'Alsace - J.Geiller Ingersheim - Rouge	-	-	32 ⁰⁰
VINS DE BOURGOGNE			
Chardonnay - La Chablisienne (Coup de cœur)	5 ⁰⁰	20 ⁰⁰	30 ⁰⁰
Petit Chablis - La Chablisienne	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰ -	36 ⁰⁰
Chablis "1 ^{er} Cru Fourchaume" - La Chablisienne	-	-	76 ⁰⁰
Chablis '16 -Gd Cru"Les Grenouilles La Chablisienne (Remarquable)	-	-	145 ⁰⁰
Rully "Maizières" - Dureuil-Janthial	-	-	77 ⁰⁰
Corton Charlemagne - Gd Cru - Dom F. André	-	-	210 ⁰⁰
Meursault - Dom.Latour	-	-	99 ⁰⁰
Pouilly Fuissé "Les Trois Terroirs"- Dom.Cheveau	-	-	59 ⁰⁰
Chassagne Montrachet Marc Colin	-	-	122 ⁰⁰

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
VINS DE BORDEAUX			
Cht La Louvière '12 Pessac Leognan (Nouveau)	-	-	79 ⁰⁰
Cht Carbonieux '14 - Gd Cru Classé - Graves	-	-	99 ⁰⁰
Cht Larrivet Haut Brion '13 - Graves	-	-	110 ⁰⁰
SAUTERNES & LIQUOREUX			
Mont Louis '90 - Dom Deletang	-	-	99 ⁰⁰
Splendor Solis '90 - Bonnezeaux	-	-	105 ⁰⁰

NOS VINS BLANC BIO

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
Luberon « Dom. Le Novi » - Terres de Safres	-	-	28 ⁰⁰
Côtes du Jura « Les Sarres » - Chardonnay	-	-	46 ⁰⁰
Bergerac « Tour des Gendres » - Cuvée Conté	5 ⁰⁰	20 ⁰⁰	30 ⁰⁰
Alsace - Dom. Bott Geyl « Point Cardinaux »	-	-	33 ⁰⁰

NOS VINS ROSÉ

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
M de Minuty - Côtes de Provence	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰	39 ⁰⁰
Château Minuty Rosé " Prestige " Cru Classé - Côtes de Provence	-	-	52 ⁰⁰
Château Minuty Rose et Or	-	-	65 ⁰⁰
Tavel «La Forcadière»	-	-	35 ⁰⁰
Sancerre - Joseph Mellot	-	-	45 ⁰⁰

NOS VINS ROUGE

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
Saint-Nicolas de Bourgueil Dom Jarnoterie	5 ³⁰	22 ⁰⁰	32 ⁰⁰
Saumur Champigny "Dom.Merleux	-	-	35 ⁰⁰
Sancerre - Joseph Mellot	-	-	45 ⁰⁰
Saint-Amour Dom.Berthier	-	-	39 ⁰⁰
Chenas Quartz "Dom. Piron Lameloise (Coup de cœur)	-	-	49 ⁰⁰
Bourgogne Pinot Noir '18 Dom.Leymaire	-	-	44 ⁰⁰
Rully '18 - Dureuil-Janthial -	-	-	84 ⁰⁰
Hautes Côtes de Nuits '16 - David Duband	-	-	75 ⁰⁰
Mercurey '17 - Dureuil-Janthial	-	-	79 ⁰⁰
Santenay '16- Vieilles Vignes - L.Muzard et Fils	-	-	65 ⁰⁰
Marsannay '13 « Les Boivins »Dom.Coillot	-	-	89 ⁰⁰
Pommard '17 - VieillesVignes - J.Latour Labille	-	-	99 ⁰⁰
Gevrey Chambertin '96 - Vieilles vignes - J.M Guillon	-	-	160 ⁰⁰
Gevrey Chambertin '16 David Buband	-	-	140 ⁰⁰
Nuits St Georges '18 Dom Confuron	-	-	140 ⁰⁰
Vosne Romanée '19 Dom Confuron	-	-	140 ⁰⁰
Côtes du Rhône Villages "Clos de Cazaux"	4 ⁹⁰	19 ⁶⁰	28 ⁰⁰
Saint Joseph - Guigal	-	-	65 ⁰⁰
Crozes Hermitages - Domaine du Colombier	-	-	58 ⁰⁰
Vacqueyras "Clos des Cazaux" - Réserve	-	-	38 ⁰⁰
Gigondas "Clos des Cazaux"	-	-	45 ⁰⁰
Côte Rôtie "Brune et Blonde Guigal "Château d'Ampuis"	-	-	120 ⁰⁰
Hermitage '96 "Domaine du Colombier"	-	-	120 ⁰⁰
Hermitage ' 01 "La Chapelle" - Jaboulet aîné	-	-	190 ⁰⁰

GRANDS CRUS DE BORDEAUX

NOS BORDEAUX

Cht M de Martet 2018, Bordeaux Supérieur	29 ⁰⁰
Cht Les Hauts de Martet 2016, Bordeaux Supérieur	35 ⁰⁰
Cht Lyonnat 2015, Lussac St-Emilion, Bordeaux	42 ⁰⁰
Cht de Quantin 2016, Pessac Léognan, Bordeaux	45 ⁰⁰
Cht Brulières de Beychevelles 2018, Haut-Médoc, Vinifié par Cht Beychevelles	69 ⁰⁰
Cht Les hauts de la Gaffelière 2018, St-Emilion	47 ⁰⁰
Cht Charmes de Gd Corbin 2012, St-Emilion, Scd de Gd Corbin	62 ⁰⁰
Cht La Louvière 2014, Pessac Léognan	80 ⁰⁰
Cht Gd Pey Lescours 2015, St-Emilion	59 ⁰⁰
Cht Tour de Mons 2014, Margaux, Cru Bourgeois	71 ⁰⁰
Cht Prélude à Gd Puy Ducasse 2016, Pauillac, Scd Gd Puy Ducasse	69 ⁰⁰
Cht Grand Corbin 2012, St-Emilion, Grand Cru	85 ⁰⁰
Cht Pontensac 2008, Médoc	69 ⁰⁰
Cht Poujeaux 2012, Moulis, Cru Bourgeois	66 ⁰⁰
Cht De Sales 2016, Pomerol	64 ⁰⁰
Cht Zédé Labégorce 2016, Margaux	69 ⁰⁰
Cht Maucaillou 2014, Moulis, Cru Bourgeois Supérieur	69 ⁰⁰
Cht La Gurgue 2009, Margaux, Cru Bourgeois	80 ⁰⁰
Cht Chasse Spleen 2014, Bordeaux Supérieur	80 ⁰⁰
Cht Martet « Réserve de la famille » 2015, Sainte-Foy-Bordeaux	75 ⁰⁰
Cht Poujeaux 2006, Moulis, Cru Bourgeois Exceptionnel	80 ⁰⁰
Cht Laroze de Gruaud 2012, St-Julien, Scd Gruaud Laroze	77 ⁰⁰
Cht Belgrave 2012, Médoc, 5 ^e cru classé	80 ⁰⁰
Cht Poujeaux 2008, Moulis, Cru Bourgeois Exceptionnel	80 ⁰⁰
Cht Chevalier de Lascombes 2011, Margaux	74 ⁰⁰
Cht Lalande Borie 2012, St-Julien	76 ⁰⁰
Cht Fiefs de Lagrange 2012, St-Julien	84 ⁰⁰
Cht Siran 2014, Margaux, Cru Bourgeois Exceptionnel	78 ⁰⁰
Cht Bastide Dauzac 2012, Margaux, Scd Cht Dauzac	73 ⁰⁰
Cht Haut Beychevelles Gloria 2011, St-Julien	75 ⁰⁰
Cht Ormes de Pez 2012, Saint Estèphe	88 ⁰⁰
Cht Cantemerle 2008, Médoc, 5 ^e cru classé	81 ⁰⁰
Cht Belgrave 2005, Médoc, 5 ^e cru classé	85 ⁰⁰
Cht Franc Mayne 2008, St-Emilion, Grand Cru Classé	90 ⁰⁰
Cht Sarget 2008, St-Julien, Scd Gruaud Laroze	82 ⁰⁰

CAFE
MARIS
— BRASSERIE —

Chaussée de Waterloo 1260 • 1180 Uccle (Bruxelles)

T. 02 374 88 34 • info@cafemaris.be

www.cafemaris.be