

CAFE
MARIS
— BRASSERIE —

MENU BRASSERIE



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, Framboise, Pêche.....	12 ⁵⁰	Martinique Blanc.....	10 ⁰⁰
Aperol Spritz.....	9 ⁰⁰	Rhum Trois Rivières	
Kir Aligoté.....	7 ⁰⁰	“Réserve Spéciale VSOP”.....	13 ⁵⁰
Pineau des Charentes.....	7 ⁰⁰	Vodka Smirnoff.....	9 ⁰⁰
Sherry.....	7 ⁰⁰	Vodka Grey Goose.....	12 ⁰⁰
Porto Blanc / Rouge.....	7 ⁰⁰	J&B.....	9 ⁰⁰
Martini Blanc / Rouge.....	7 ⁰⁰	Johnnie Walker Red Label.....	9 ⁰⁰
Gancia.....	7 ⁰⁰	Johnnie Walker Black Label.....	10 ⁰⁰
Campari.....	7 ⁰⁰	Chivas Regal.....	12 ⁰⁰
Pisang Ambon.....	7 ⁰⁰	Four Roses.....	10 ⁰⁰
Safari Exotique.....	7 ⁰⁰	Gin Gordon.....	9 ⁰⁰
Picon.....	7 ⁰⁰	Cardhu Pur Malte.....	10 ⁰⁰
Suze.....	7 ⁰⁰	Glenfiddich.....	12 ⁰⁰
Cynar.....	7 ⁰⁰	Jack Daniel's.....	10 ⁰⁰
		Accompagnement.....	1 ⁵⁰

BIÈRES 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	Lefe Blonde 33 cl.....	5 ²⁰
Kriek - Belle-vue 25 cl.....	4 ³⁰	Lefe 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) 19 ⁹⁰ (2pces) 29 ⁹⁰
<i>Tomaat met grijze garnalen uit de Noordzee 1 stuk of 2 stuks met frietjes</i> <i>Tomato stuffed with North Sea grey shrimps 1 piece or 2 pieces with French fries</i>	
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive vierge, copeaux de parmesan et roquette.....	17 ⁵⁰
<i>Rundscarpaccio met extra vergine olijfolie, parmesaanschilfers en raketsla</i> <i>Beef carpaccio with virgin olive oil, parmesan shavings and rocket</i>	
Saumon fumé extra doux, pain toasté.....	22 ⁰⁰
<i>Extra zachte gerookte zalm op toastje</i> <i>Sweet cure smoked salmon with toasted bread</i>	
Foie gras d'oie artisanal, confiture d'échalotes.....	23 ⁵⁰
<i>Ambachtelijke ganzenleverpastei met sjalottenkonfijt</i> <i>Homemade foie gras with shallot jam</i>	

ENTREES CHAUDES

WARMTE VOORGERECHTEN | HOT STARTERS

Os à moëlle rôti en croûte de sel.....	17 ⁵⁰
<i>Mergbeen gebraden in korst van grof zout</i> <i>Roasted marrow bone and salt crust</i>	
Soupe de poissons servie avec rouille et croûtons.....	13 ⁹⁰
<i>Vissoep met rouille en broodkorstjes</i> <i>Fish soup served with spicy provencal sauce and croutons</i>	
Croquettes aux crevettes grises faites dans la maison (2 pièces).....	18 ⁰⁰
<i>Huisgemaakte garnaalkroketten huisgemaakt (2 stuks)</i> <i>Homemade grey shrimp croquettes home made (2 pieces)</i>	
Croquettes aux fromages faites dans la maison (2 pièces).....	15 ⁰⁰
<i>Huisgemaakte kaaskroketten huisgemaakt (2 stuks)</i> <i>Homemade cheese croquettes home made (2 pieces)</i>	

NOS VIANDES ET VOLAILLES

ONZE VLEES EN PLUJMEE | OUR MEAT AND POULTRY

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

Supplément frites 4⁰⁰
Extra friet
Extra fries

Supplément Sauce 4⁰⁰
Saus Supplement
Sauce Supplement

Supplément Légumes 9⁰⁰
Plantaardig supplement
Vegetable Supplement

NOS POISSONS ET CRUSTACES

ONZE VIS EN SCHAALDJEREN | OUR FISH AND CRUSTACEANS

Soupe de poissons et son retour de pêche, rouille et croûtons <i>Vissoep met vis van de dag, rouille en broodkorstjes</i> <i>Fish soup, spicy provencal sauce and croutons</i>	25 ⁰⁰
Scampi sauce bisque ou à l'ail, riz basmati <i>Scampi's met bisque-of knoflooksaus, basmatirijst</i> <i>Scampi with bisque or garlic sauce, basmati rice</i>	24 ⁰⁰
Duo de solettes meunière, pommes frites fraîches <i>Duo van in boter gebakken zeetongetjes, frietjes</i> <i>Duet of meunière baby soles, French fries</i>	27 ⁰⁰
Sole grillée ou meunière, purée de pommes de terre <i>Gegrilde of in boter gebakken zeetong, purée</i> <i>Grilled or simply meunière sole, mashed potatoes</i>	34 ⁰⁰
Mariage de homard & scampi, sauce bisquée et pâtes fraîches <i>Kreeft met scampis, garnalensaus en verse deegwaren</i> <i>Marriage of lobster and scampi with a bisque sauce and fresh pasta</i>	45 ⁰⁰
Homard rôti au pesto de basilic et pâtes fraîches <i>Kreeft gebraden met pesto en verse pasta</i> <i>Lobster roasted with pesto and fresh pasta</i>	69 ⁰⁰

NOS MOULES DE ZÉLANDE

ONZE ZEEUWSE MOSELEN | OUR ZEELAND MUSSELS

Marinière	27 ⁰⁰
Vin Blanc	28 ⁰⁰
Crème ail	28 ⁰⁰
Curry	28 ⁰⁰
Bruxelloise	28 ⁰⁰

MENU ENFANTS

KINDERMENU | KIDS MENU

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

NOS FRUITS DE MER

ONZE ZEEVRUCHTEN | OUR SEAFOOD

	Par 6	Par9
HUÎTRES CREUSES		
Gillardeau - Fr (Moyenne)	24 ⁰⁰	36 ⁰⁰
Fines de Claires - Fr (Moyenne)	15 ⁰⁰	22 ⁵⁰
Speciales Vertes - Fr (Grosse)	16 ⁸⁰	25 ²⁰
Normandes - Fr (Moyenne)	15 ⁰⁰	22 ⁵⁰
Fines de Claires - Fr (Petite)	12 ⁰⁰	19 ⁰⁰
Belle de Quiberon - Fr (Moyenne)	15 ⁹⁰	23 ⁸⁵
HUÎTRES PLATES		
Belon N°5 - Fr (Petite)	13 ⁸⁰	20 ⁷⁰
Belon N°2 - Fr (Moyenne)	21 ⁰⁰	31 ⁵⁰
Zelandes 3/000 - NI (Moyenne)	22 ²⁰	33 ³⁰
Zelandes 6/000000 - NI (Grosse)	35 ⁴⁰	53 ¹⁰
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		33 ⁵⁰
Homard		65 ⁰⁰

NOS PLATEAUX

ONZE SCHOTELS | OUR TRAYS

PLATEAU DE DEGUSTATION | DEGUSTATIE SCHOTEL 49⁰⁰

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 82⁰⁰ 41⁰⁰

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 160⁰⁰ 80⁰⁰

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

NOS DESSERTS

ONZE AGERECHTEN | OUR DESSERTS

PÂTISSERIES

Tarte Chaude des soeurs Tatin, glace vanille / flambée au Calvados (+1€) 11⁵⁰
Tarte Tatin met vanille-ijs / geflambeerd met Calvados (+1€)
Apple Pie and vanilla ice / Flambe Calvados (+1€)

Quenelles de mousse au chocolat amer 9⁰⁰
Chocolademousse
Dark chocolate mousse

Profiteroles glacés au chocolat chaud (*fait dans la maison*) 12⁵⁰
Warme chocolademelk geglazuurde soesjes
Hot chocolate glazed profiteroles

Tiramisu maison au spéculoos 9⁰⁰
Tiramisu met speculoos van het huis
Tiramisu with speculoos (belgian's biscuit) homemade

Crème Brûlée parfumée à la vanille 10⁰⁰
Creme brûlée
Vanilla burnt cream

Moelleux au chocolat (20 minutes) 12⁵⁰

Ile flottante 9⁰⁰
Ile flottante
Floating Island

Fraises (sucre, chantilly, Melba) en saison 9⁰⁰
Aardbeien (suiker, slagroom, Melba)
Strawberries (sugar, chantilly, Melba)

LES DESSERTS GLACES

Café glacé | Ijskoffie | Iced coffee 10⁰⁰

Brésilienne 10⁰⁰

Dame noire 10⁰⁰

Crêpe mikado 10⁰⁰

Dame blanche Tradition 10⁰⁰

Sorbet rafraîchi au champagne 12⁰⁰
Sorbet met champagne
Sorbet with champagne

Sorbet (framboise, citron, passion) 12⁰⁰
(framboos, citroen, passievruchten)
(raspberry, lemon, passion fruit)

Grand nord (sorbet citron rafraîchi à la vodka) 12⁰⁰
citroen sorbet met vodka
lemon sorbet with vodka

Café/Thé Gourmand 11⁵⁰
Gourmet Koffie/Thee
Gourmet Coffee/Tea

Palais des thés
Choix parmi notre sélection de thés 3⁵⁰

BOISSONS CHAUDES

HEETE DRANKJES | HOT DRINKS

Espresso - Petit Espresso	3 ⁵⁰
Décaféiné	3 ⁴⁰
Cappuccino	3 ⁷⁵
Chocolat Chaud	4 ⁵⁰
Irish Coffee	10 ⁰⁰
French Coffee	10 ⁰⁰
Italian Coffee	10 ⁰⁰
Belgian Coffee	10 ⁰⁰

LIQUEURS

HEETE DRANKJES | HOT DRINKS

Grand-Marnier	9 ⁵⁰
Drambuie	9 ⁵⁰
Cointreau	9 ⁵⁰
Mandarine Napoléon	9 ⁵⁰
Bénédictine	9 ⁵⁰
Chartreuse verte ou jaune	9 ⁵⁰
Amaretto Di Saronno	8 ⁵⁰
Sambuca	8 ⁵⁰
Bailey's	8 ⁵⁰
Batida de coco	8 ⁵⁰
Limoncello	8 ⁵⁰

EAUX DE VIE

Eau de Villée Biercée	9 ⁵⁰
Framboise	9 ⁵⁰
Mirabelle	11 ⁰⁰
Poire William	9 ⁵⁰
Grappa Barricata	9 ⁵⁰
Vieilles Prune	15 ⁰⁰
L'Eglantine «M.F Hubrecht»	9 ⁵⁰
Marc d'Irouleguy du Pays Basque Brana	15 ⁰⁰
Marc de Bourgogne Leymarie	13 ⁰⁰
Marc d'Alsace de Gewurztraminer	10 ⁰⁰

COGNACS ET ARMAGNACS

Cognac Courvoisier VSOP	12 ⁰⁰
Cognac "Otard" VSOP	12 ⁰⁰
Cognac Hennessy VSOP	12 ⁰⁰
Cognac Remy Martin VSOP	12 ⁰⁰
Cognac Leopold Gourmel 6 ans saveurs	10 ⁵⁰
Cognac Leopold Gourmel Age du fruit 10 ans	18 ⁵⁰
Armagnac Dom Francis Darroze 8 ans Gd assemblage	12 ⁵⁰
Armagnac Dom Francis Darroze 20 ans	19 ⁵⁰
Calvados Adrien Camut 6 ans d'âge	16 ⁵⁰

WHISKY

Dalmore (Highlands) old master 1997	16 ⁰⁰
Kujira 5 years Ryukyu Whisky Malt (Japon)	18 ⁰⁰
Taisteal Scotch Whisky Single Malt	12 ⁰⁰

NOS CHAMPAGNE

Carafe de Champagne brut Drappier Carte d'or 50cl	48 ⁰⁰
Drappier Carte d'or	72 ⁰⁰
Drappier (Blanc de Blanc) "Signature"	92 ⁰⁰
Drappier Brut, rosé	92 ⁰⁰
Deutz Brut	85 ⁰⁰
R Ruinart Brut	105 ⁰⁰
Laurent Perrier Brut	85 ⁰⁰
Moët et Chandon Brut	85 ⁰⁰
Taittinger "Comtes de Champagne" Mill. '98	295 ⁰⁰
Bollinger Brut "Spéciale Cuvée"	109 ⁰⁰
Veuve Cliquot Brut	95 ⁰⁰
Veuve Cliquot "La Grande Dame" Mill. '95	325 ⁰⁰
Dom. Ruinart (Blanc de Blanc) Mill. '90	325 ⁰⁰

NOS VINS BLANCS

	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	-	-	35 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 "Cru Fourchaume" - La Chablisienne	-	-	76 ⁰⁰
Chablis "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
Puligny Montrachet	-	-	109 ⁰⁰

Le verre La caraffe (50cl) La bouteille

VINS DE BORDEAUX

Cht La Louvière Pessac Leognan (Nouveau)	-	-	79 ⁰⁰
Cht Carbonieux - Gd Cru Classé - Graves	-	-	99 ⁰⁰
Cht Larrivet Haut Brion - Graves	-	-	110 ⁰⁰

SAUTERNES & LIQUOREUX

Mont Louis - Dom Deletang	-	-	99 ⁰⁰
Splendor Solis - Bonnezeaux	-	-	105 ⁰⁰

NOS VINS BLANCS BJO

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 ROUGES BJO

Le verre La caraffe (50cl) La bouteille

Saumur Champigny "Cht Yvonne"	-	-	39 ⁰⁰
L'île 4 sous - M. Valée	-	-	39 ⁰⁰
Luberon "Dom Le Novi" - Terres de Safres	-	-	28 ⁰⁰
Bergerac " Tour des Gendres " - Cuvée Conté	-	-	30 ⁰⁰
Ensedune - Malbec	-	-	31 ⁰⁰

NOS VINS ROSÉS

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

NOS VINS ROUGES

Le verre La caraffe (50cl) La bouteille

Saint-Nicolas de Bourgueil Dom Jaroterie	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 Dom.Leymaire	-	-	44 ⁰⁰
Rully - Dureuil-Janthial -	-	-	84 ⁰⁰
Hautes Côtes de Nuits '16 - David Duband	-	-	75 ⁰⁰
Mercurey - Dureuil-Janthial	-	-	79 ⁰⁰
Santenay - Vieilles Vignes - L.Muzard et Fils	-	-	65 ⁰⁰
Pommard - VieillesVignes - J.Latour Labille	-	-	99 ⁰⁰
Gevrey Chambertin David Buband	-	-	140 ⁰⁰
Nuits St Georges Dom Confuron	-	-	140 ⁰⁰
Vosne Romanée 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 "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 Laroze de Gruaud 2012, St-Julien, Scd Gruaud Laroze	77 ⁰⁰
Cht Belgrave 2012, Médoc, 5° 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 Ormes de Pez 2012, Saint Estèphe	88 ⁰⁰
Cht Cantemerle 2008, Médoc, 5° cru classé	81 ⁰⁰
Cht Franc Mayne 2008, St-Emilion, Grand Cru Classé	90 ⁰⁰
Cht Sarget 2008, St-Julien, Scd Gruaud Laroze	82 ⁰⁰

***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

CAFE
MARIS
— BRASSERIE —

Chaussée de Waterloo 1260 • 1180 Uccle (Bruxelles)

T. 02 374 88 34 • info@cafemaris.be

www.cafemaris.be