

CAFE  
MARIS  
— BRASSERIE —

# MENU BRASSERIE



## APERITIFS

Coupe de Cava Brut Masia Bou.....	8 <sup>00</sup>	Ricard.....	7 <sup>00</sup>
Coupe de Champagne		Bacardi.....	9 <sup>00</sup>
Brut Drappier - Carte d'or.....	12 <sup>00</sup>	Rhum Trois Rivières 50°	
Coupe de Champagne Cassis,		Martinique Blanc.....	10 <sup>00</sup>
Framboise, Pêche.....	12 <sup>50</sup>	Rhum Trois Rivières	
Aperol Spritz.....	11 <sup>00</sup>	“Réserve Spéciale VSOP”.....	13 <sup>50</sup>
Kir Aligoté.....	7 <sup>00</sup>	Vodka Smirnoff.....	9 <sup>00</sup>
Pineau des Charentes.....	7 <sup>00</sup>	Vodka Grey Goose.....	12 <sup>00</sup>
Sherry.....	7 <sup>00</sup>	J&B.....	9 <sup>00</sup>
Porto Blanc / Rouge.....	7 <sup>00</sup>	Johnnie Walker Red Label.....	9 <sup>00</sup>
Martini Blanc / Rouge.....	7 <sup>00</sup>	Johnnie Walker Black Label.....	10 <sup>00</sup>
Gancia.....	7 <sup>00</sup>	Chivas Regal.....	12 <sup>00</sup>
Campari.....	7 <sup>00</sup>	Four Roses.....	10 <sup>00</sup>
Pisang Ambon.....	7 <sup>00</sup>	Gin Gordon.....	9 <sup>00</sup>
Safari Exotique.....	7 <sup>00</sup>	Cardhu Pur Malte.....	10 <sup>00</sup>
Picon.....	7 <sup>00</sup>	Glenfiddich.....	12 <sup>00</sup>
Suze.....	7 <sup>00</sup>	Jack Daniel's.....	10 <sup>00</sup>
Cynar.....	7 <sup>00</sup>	Accompagnement.....	1 <sup>50</sup>

## BIÈRES EN BOUTEILLE

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

## BOISSONS

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

## 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 <sup>90</sup>   (2pces) 29 <sup>90</sup>
<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 <sup>50</sup>
<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 <sup>00</sup>
<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 <sup>50</sup>
<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 <sup>50</sup>
<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 <sup>90</sup>
<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 <sup>00</sup>
<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 <sup>00</sup>
<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 Irlandais poêlé ou grillé, frites fraîches .....	35 <sup>00</sup>
<i>Ierse filet pur gebakken of gegrild, verse frietjes</i>	
<i>Prime cut of Irish beef, fried or grilled, fresh fries</i>	
Entrecôte "Cuberoll" Irlandaise grillée, frites fraîches .....	33 <sup>00</sup>
<i>Iers tussenribstuk "Cuberoll" gegrild, verse frietjes</i>	
<i>Irish Cuberoll rib steak grilled, fresh fries</i>	
Américain préparé, frites fraîches .....	22 <sup>00</sup>
<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 <sup>00</sup>
<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 <sup>00</sup>
<i>Koninginnehapje met kip, frietjes, verse frietjes</i>	
<i>Poultry vol au vent, fresh fries</i>	
Spaghetti bolognaise (pâtes fraîches) .....	16 <sup>00</sup>
<i>Spaghetti bolognaise (verse deegwaren)</i>	
<i>Spaghetti bolognese (fresh pasta)</i>	

Supplément frites .....	4 <sup>00</sup>
<i>Extra friet</i>	
<i>Extra fries</i>	
Supplément Sauce .....	4 <sup>00</sup>
<i>Saus Supplement</i>	
<i>Sauce Supplement</i>	
Supplément Légumes .....	5,5 <sup>00</sup>
<i>Plantaardig supplement</i>	
<i>Vegetable Supplement</i>	

## NOS POISSONS ET CRUSTACES

### ONZE VIS EN SCHAALDJEREN | OUR FISH AND CRUSTACEANS

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

## NOS MOULES DE ZÉLANDE

### ONZE ZEEUWSE MOSELEN | OUR ZEELAND MUSSELS

Marinière .....	29 <sup>00</sup>
Vin Blanc .....	30 <sup>00</sup>
Crème ail .....	30 <sup>00</sup>
Curry .....	30 <sup>00</sup>
Bruxelloise .....	30 <sup>00</sup>

## MENU ENFANTS

### KINDERMENU | KIDS MENU

Vol au vent, frites <i>Koninginnehapje, frietjes</i> <i>Vol au vent, French fries</i>	14 <sup>50</sup>
Spaghetti bolognaise <i>Spaghetti bolognaise</i> <i>Spaghetti bolognese</i>	13 <sup>50</sup>
Steak de boeuf, frites <i>Biefstuk, frietjes</i> <i>Beef steak, French fries</i>	14 <sup>50</sup>
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>	14 <sup>50</sup>
Solette meunière (1 pièce), frites <i>Boter gebakken zeetonggetjes, frietjes</i> <i>Meunière baby sole, French fries</i>	17 <sup>90</sup>
Moules, frites <i>Mosselen, frietjes</i> <i>Mussels, French fries</i>	17 <sup>90</sup>

## NOS FRUITS DE MER

### ONZE ZEEVRUCHTEN | OUR SEAFOOD

	Par 6	Par9
<b>HUÎTRES CREUSES</b>		
Gillardeau - Fr (Moyenne)	24 <sup>00</sup>	36 <sup>00</sup>
Fines de Claires - Fr (Moyenne)	15 <sup>00</sup>	22 <sup>50</sup>
Speciales Vertes - Fr (Grosse)	16 <sup>80</sup>	25 <sup>20</sup>
Normandes - Fr (Moyenne)	15 <sup>00</sup>	22 <sup>50</sup>
Fines de Claires - Fr (Petite)	12 <sup>00</sup>	19 <sup>00</sup>
Belle de Quiberon - Fr (Moyenne)	15 <sup>90</sup>	23 <sup>85</sup>
<b>HUÎTRES PLATES</b>		
Belon N°5 - Fr (Petite)	13 <sup>80</sup>	20 <sup>70</sup>
Belon N°2 - Fr (Moyenne)	21 <sup>00</sup>	31 <sup>50</sup>
Zelandes 3/000 - NI (Moyenne)	22 <sup>20</sup>	33 <sup>30</sup>
Zelandes 6/000000 - NI (Grosse)	35 <sup>40</sup>	53 <sup>10</sup>
<b>COQUILLAGES</b>		
Moules parquees (12 pièces)		13 <sup>20</sup>
Clam (La pièce)		3 <sup>95</sup>
Oursin (La pièce)		5 <sup>90</sup>
Palourdes (9 pièces)		11 <sup>25</sup>
Amande (La pièce)		1 <sup>25</sup>
Praire (9 pièces)		19 <sup>90</sup>
Bigorneaux (La portion)		9 <sup>50</sup>
Bulots (La portion)		9 <sup>50</sup>
<b>CRUSTACES</b>		
Gambas royal (La pièce)		2 <sup>75</sup>
Crevettes grises (La portion)		9 <sup>50</sup>
Crevettes roses (La portion)		8 <sup>50</sup>
Tourteau breton		23 <sup>00</sup>
Demi homard belle-vue		33 <sup>50</sup>
Homard		65 <sup>00</sup>

## NOS PLATEAUX

ONZE SCHOTELS | OUR TRAYS

### PLATEAU DE DEGUSTATION | DEGUSTATIE SCHOTEL ..... 49<sup>00</sup>

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 ..... 82<sup>00</sup> 41<sup>00</sup>

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 ..... 99<sup>00</sup> 49<sup>50</sup>

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

2 pers 1 pers

### PLATEAU JUMBO IMPERIAL | JUMBO IMPERIAL SCHOTEL ..... 160<sup>00</sup> 80<sup>00</sup>

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€) ..... 11<sup>50</sup>  
*Tarte Tatin met vanille-ijs / geflambeerd met Calvados (+1€)*  
*Apple Pie and vanilla ice / Flambe Calvados (+1€)*

Quenelles de mousse au chocolat amer ..... 9<sup>00</sup>  
*Chocolademousse*  
*Dark chocolate mousse*

Profiteroles glacés au chocolat chaud (*fait dans la maison*) ..... 12<sup>50</sup>  
*Warme chocolademelk geglazuurde soesjes*  
*Hot chocolate glazed profiteroles*

Tiramisu maison au spéculoos ..... 9<sup>00</sup>  
*Tiramisu met speculoos van het huis*  
*Tiramisu with speculoos (belgian's biscuit) homemade*

Crème Brûlée parfumée à la vanille ..... 10<sup>00</sup>  
*Creme brûlée*  
*Vanilla burnt cream*

Moelleux au chocolat (20 minutes) ..... 12<sup>50</sup>

Ile flottante ..... 9<sup>00</sup>  
*Ile flottante*  
*Floating Island*

Fraises (sucre, chantilly, Melba) en saison ..... 9<sup>00</sup>  
*Aardbeien (suiker, slagroom, Melba)*  
*Strawberries (sugar, chantilly, Melba)*

### LES DESSERTS GLACES

Café glacé | Ijskoffie | Iced coffee ..... 10<sup>00</sup>

Brésilienne ..... 10<sup>00</sup>

Dame noire ..... 10<sup>00</sup>

Crêpe mikado ..... 10<sup>00</sup>

Dame blanche Tradition ..... 10<sup>00</sup>

Sorbet rafraîchi au champagne ..... 12<sup>00</sup>  
*Sorbet met champagne*  
*Sorbet with champagne*

Sorbet (framboise, citron, passion) ..... 12<sup>00</sup>  
*(framboos, citroen, passievruchten)*  
*(raspberry, lemon, passion fruit)*

Grand nord (sorbet citron rafraîchi à la vodka) ..... 12<sup>00</sup>  
*citroen sorbet met vodka*  
*lemon sorbet with vodka*

**Café/Thé Gourmand** ..... 11<sup>50</sup>  
Gourmet Koffie/Thee  
Gourmet Coffee/Tea

**Palais des thés**  
Choix parmi notre sélection de thés ..... 3<sup>50</sup>

## BOISSONS CHAUDES

HEETE DRANKJES | HOT DRINKS

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

## LIQUEURS

HEETE DRANKJES | HOT DRINKS

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

## EAUX DE VIE

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

## COGNACS ET ARMAGNACS

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

## WHISKY

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

## NOS CHAMPAGNE

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

## NOS VINS BLANCS

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
<b>VINS DE LOIRE</b>			
Sauvignon de Touraine Marionnet	5 <sup>00</sup>	20 <sup>00</sup>	30 <sup>00</sup>
Muscadet sur lie "Cht de la Placelière" Lieubeau	4 <sup>60</sup>	18 <sup>60</sup>	28 <sup>00</sup>
Sancerre - Joseph Mellot	7 <sup>50</sup>	30 <sup>00</sup>	43 <sup>00</sup>
Pouilly Fumé	-	-	43 <sup>00</sup>
Quincy "Le Rimonet" - J.Mellot (Coup de cœur)	-	-	43 <sup>00</sup>
<b>VINS D'ALSACE</b>			
Pinot blanc - Geiller	-	-	35 <sup>00</sup>
Riesling - Geiller	-	-	32 <sup>00</sup>
Riesling '98 (Sélection grains nobles) 37,5 cl - (Hugel)	-	-	70 <sup>00</sup>
Riesling '01 "Clos Sainte Hune" - Trimbach	-	-	250 <sup>00</sup>
Pinot gris - J.Geiller Ingersheim	-	-	32 <sup>00</sup>
Gewurztraminer '99 - Vendanges Tradives 37,5 cl - Trimbach	-	-	75 <sup>00</sup>
Gewurztraminer - J. Geiller	-	-	35 <sup>00</sup>
Pinot noir d'Alsace - J.Geiller Ingersheim - Rouge	-	-	32 <sup>00</sup>
<b>VINS DE BOURGOGNE</b>			
Chardonnay - La Chablisienne (Coup de cœur)	5 <sup>00</sup>	20 <sup>00</sup>	30 <sup>00</sup>
Petit Chablis - La Chablisienne	6 <sup>00</sup>	24 <sup>00</sup>	36 <sup>00</sup>
Chablis "Cru Fourchaume" - La Chablisienne	-	-	76 <sup>00</sup>
Chablis "Gd Cru" Les Grenouilles La Chablisienne (Remarquable)	-	-	145 <sup>00</sup>
Rully "Maizières" - Dureuil-Janthial	-	-	77 <sup>00</sup>
Corton Charlemagne - Gd Cru - Dom F. André	-	-	210 <sup>00</sup>
Meursault - Dom.Latour	-	-	99 <sup>00</sup>
Pouilly Fuissé "Les Trois Terroirs" - Dom.Cheveau	-	-	59 <sup>00</sup>
Chassagne Montrachet Marc Colin	-	-	122 <sup>00</sup>
Puligny Montrachet	-	-	109 <sup>00</sup>



Le verre      La caraffe (50cl)      La bouteille

**VINS DE BORDEAUX**

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

**SAUTERNES & LIQUOREUX**

Mont Louis - Dom Deletang	-	-	99 <sup>00</sup>
Splendor Solis - Bonnezeaux	-	-	105 <sup>00</sup>

**NOS VINS BLANCS BJO**

Le verre      La caraffe (50cl)      La bouteille

Luberon " Dom. Le Novi " - Terres de Safres	-	-	28 <sup>00</sup>
Côtes du Jura " Les Sarres " - Chardonnay	-	-	46 <sup>00</sup>
Bergerac " Tour des Gendres " - Cuvée Conté	5 <sup>00</sup>	20 <sup>00</sup>	30 <sup>00</sup>
Alsace - Dom. Bott Geyl " Point Cardinaux "	-	-	33 <sup>00</sup>

**NOS VINS ROUGES BJO**

Le verre      La caraffe (50cl)      La bouteille

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

**NOS VINS ROSÉS**

Le verre      La caraffe (50cl)      La bouteille

M de Minuty - Côtes de Provence	6 <sup>50</sup>	26 <sup>00</sup>	39 <sup>00</sup>
Château Minuty Rosé "Prestige" Cru Classé - Côtes de Provence	-	-	52 <sup>00</sup>
Château Minuty Rose et Or	-	-	65 <sup>00</sup>
Tavel "La Forcadière"	-	-	35 <sup>00</sup>

**NOS VINS ROUGES**

Le verre      La caraffe (50cl)      La bouteille

Saint-Nicolas de Bourgueil Dom Jaroterie	5 <sup>30</sup>	22 <sup>00</sup>	32 <sup>00</sup>
Saumur Champigny "Dom.Merleux	-	-	35 <sup>00</sup>
Sancerre - Joseph Mellot	-	-	45 <sup>00</sup>
Saint-Amour Dom.Berthier	-	-	39 <sup>00</sup>
Chenas Quartz "Dom. Piron Lameloise (Coup de cœur)	-	-	49 <sup>00</sup>
Bourgogne Pinot Noir Dom.Leymaire	-	-	44 <sup>00</sup>
Rully - Dureuil-Janthial -	-	-	84 <sup>00</sup>
Hautes Côtes de Nuits '16 - David Duband	-	-	75 <sup>00</sup>
Mercurey - Dureuil-Janthial	-	-	79 <sup>00</sup>
Santenay - Vieilles Vignes - L.Muzard et Fils	-	-	65 <sup>00</sup>
Pommard - VieillesVignes - J.Latour Labille	-	-	99 <sup>00</sup>
Gevrey Chambertin David Buband	-	-	140 <sup>00</sup>
Nuits St Georges Dom Confuron	-	-	140 <sup>00</sup>
Vosne Romanée Dom Confuron	-	-	140 <sup>00</sup>
Côtes du Rhône Villages "Clos de Cazaux"	4 <sup>90</sup>	19 <sup>60</sup>	28 <sup>00</sup>
Saint Joseph - Guigal	-	-	65 <sup>00</sup>
Crozes Hermitages - Domaine du Colombier	-	-	58 <sup>00</sup>
Vacqueyras "Clos des Cazaux" - Réserve	-	-	38 <sup>00</sup>
Gigondas "Clos des Cazaux"	-	-	45 <sup>00</sup>
Côte Rôtie "Brune et Blonde Guigal "Château d'Ampuis"	-	-	120 <sup>00</sup>
Hermitage "La Chapelle" - Jaboulet aîné	-	-	190 <sup>00</sup>

## GRANDS CRUS DE BORDEAUX

### NOS BORDEAUX

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

***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](mailto:info@cafemaris.be) | [www.cafemaris.be](http://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](mailto:info@cafemaris.be)

[www.cafemaris.be](http://www.cafemaris.be)