

## APERITIFS

Coupe de Cava Brut.....	8 <sup>00</sup>	Rhum Trois Rivières 50°	
Coupe de Champagne		Martinique Blanc.....	10 <sup>00</sup>
Drappier - Carte d'or.....	15 <sup>00</sup>	Rhum Trois Rivières	
Coupe de Champagne Cassis, Framboise, Pêche.....	15 <sup>50</sup>	"Réserve Spéciale VSOP".....	15 <sup>00</sup>
Aperol Spritz.....	12 <sup>00</sup>	Rhum Diplomatico Reserva 12Y.....	15 <sup>00</sup>
Kir Aligoté.....	8 <sup>00</sup>	Vodka.....	9 <sup>00</sup>
Pineau des Charentes.....	8 <sup>00</sup>	J&B.....	9 <sup>00</sup>
Sherry.....	8 <sup>00</sup>	Johnnie Walker Red Label.....	9 <sup>00</sup>
Porto Blanc / Rouge.....	8 <sup>00</sup>	Johnnie Walker Black Label.....	10 <sup>00</sup>
Martini Blanc / Rouge.....	8 <sup>00</sup>	Chivas Regal.....	15 <sup>00</sup>
Gancia.....	8 <sup>00</sup>	Four Roses.....	10 <sup>00</sup>
Campari.....	8 <sup>00</sup>	Gin.....	9 <sup>00</sup>
Picon.....	8 <sup>00</sup>	Glenfiddich 12Y special reserve.....	15 <sup>00</sup>
Ricard.....	8 <sup>00</sup>	Jack Daniel's.....	10 <sup>00</sup>
Bacardi.....	9 <sup>00</sup>	Accompagnement.....	2 <sup>50</sup>

## BIERES EN BOUTEILLE

Stella Artois au fût 33 cl.....	4 <sup>80</sup>	Chimay 9° Bleu 33 cl (Brune).....	5 <sup>70</sup>
Stella Artois 0,0 25cl (sans alcool).....	4 <sup>00</sup>	Duvel 33 cl.....	5 <sup>70</sup>
Blanche de Hoegaarden 25 cl.....	4 <sup>80</sup>	Triple Karmeliet 33 cl.....	5 <sup>70</sup>
Kriek - Belle-vue 25 cl.....	4 <sup>80</sup>	Leffe Blonde 33 cl.....	5 <sup>70</sup>
Orval Trappist Ale 33cl.....	5 <sup>70</sup>		

## BOISSONS

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

## ENTREES

### VOORGERECHTEN | STARTERS

Tomates aux crevettes grises de la mer du Nord 1 pièce.....	23 <sup>00</sup>
<i>Tomaat met grijze garnalen uit de Noordzee 1 stuk</i> <i>Tomato stuffed with North Sea grey shrimps 1 piece</i>	
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive vierge, copeaux de parmesan et roquette.....	19 <sup>00</sup>
<i>Rundscarpaccio met extra vergine olijfolie, parmesaanschilfers en raketsla</i> <i>Beef carpaccio with virgin olive oil, parmesan shavings and rocket</i>	
Os à moëlle rôti en croûte de sel.....	18 <sup>00</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.....	17 <sup>00</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.....	(1pce) 11 <sup>50</sup>   (2pces) 23 <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).....	(1pce) 8,5   (2pces) 17 <sup>00</sup>
<i>Huisgemaakte kaaskroketten huisgemaakt (2 stuks)</i> <i>Homemade cheese croquettes home made (2 pieces)</i>	
Duo de croquettes aux crevettes grises et fromages.....	20 <sup>00</sup>
<i>Duo van grijze garnalen- en kaaskroketten</i> <i>Duo of grey shrimp and cheese croquettes</i>	
Saumon fumé extra doux, pain toasté.....	24 <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.....	27 <sup>00</sup>
<i>Ambachtelijke ganzenleverpastei met sjalottenkonfijt</i> <i>Homemade foie gras with shallot jam</i>	

## NOS VIANDES ET VOLAILLES

### ONZE VLEES EN PLUJMVEE | OUR MEAT AND POULTRY

Filet pur de boeuf Irlandais grillé, frites fraîches .....	38 <sup>00</sup>
<i>Ierse filet pur gegrild, verse frietjes</i>	
<i>Prime cut of Irish beef grilled, fresh fries</i>	
Entrecôte "Cuberoll" Irlandaise grillée, frites fraîches .....	35 <sup>00</sup>
<i>Iers tussenribstuk "Cuberoll" gegrild, verse frietjes</i>	
<i>Irish Cuberoll rib steak grilled, fresh fries</i>	
Américain préparé, frites fraîches .....	26 <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>	
Vol au vent de volaille, frites fraîches .....	27 <sup>00</sup>
<i>Koninginnehapje met kip, frietjes, verse frietjes</i>	
<i>Poultry vol au vent, fresh fries</i>	
Blanc de coucou de Malines, compote de pomme chaude (et archiduc), frites fraîches ...	27 <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>	
Spaghetti bolognaise (pâtes fraîches) .....	20 <sup>00</sup>
<i>Spaghetti bolognaise (verse deegwaren)</i>	
<i>Spaghetti bolognese (fresh pasta)</i>	

Suppléments Mayonnaise, Cocktail, Ketchup, Moutarde, Sauce moules ..... 1<sup>00</sup>  
*Extra's Mayonaise, Cocktailsaus, Ketchup*  
*Extras Mayonnaise, Cocktail sauce, Ketchup*

Supplément frites ..... 5<sup>00</sup>  
*Extra friet*  
*Extra fries*

Supplément Sauce ..... 4<sup>00</sup>  
*Saus Supplement*  
*Sauce Supplement*

Supplément Légumes ..... 7,5<sup>00</sup>  
*Plantaardig supplement*  
*Vegetable Supplement*

BMH ..... 3<sup>00</sup>

## NOS POISSONS ET CRUSTACES

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

Tomates crevettes grises de la mer du Nord avec frites (2 pièces) .....	33 <sup>00</sup>
<i>Tomaat garnaal met grijze Noordzeegarnalen en frieten (2 stuks)</i>	
<i>Tomato stuffed with North Sea grey shrimp and fries (2 pieces)</i>	
Soupe de poissons et son retour de pêche, rouille et croûtons .....	27 <sup>00</sup>
<i>Vissoep met vis van de dag, rouille en broodkorstjes</i>	
<i>Fish soup, spicy provencal sauce and croutons</i>	
Scampis sauce bisque ou à l'ail, riz basmati (8 pièces) .....	28 <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 meunières, pommes frites fraîches .....	31 <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 .....	Prix du jour
<i>Gegrilde of in boter gebakken zeetong, purée</i>	
<i>Grilled or simply meunière sole, mashed potatoes</i>	
Demi homard à l'armoriquaine, riz basmati .....	39 <sup>00</sup>
<i>Halve kreeft op Armoricaanse wijze, basmatirijst</i>	
<i>Half lobster Armorican style, basmati rice</i>	

## NOS MOULES DE ZÉLANDE

### ONZE ZEEUWSE MOSSALER | OUR ZEELAND MUSSELS

EN SAISON | IN SEASON | IN HET SEIZOEN

Marinière .....	32 <sup>00</sup>
Vin Blanc .....	33 <sup>00</sup>
Crème ail .....	34 <sup>00</sup>
Curry .....	34 <sup>00</sup>
Bruxelloise .....	34 <sup>00</sup>

## MENU ENFANTS

### KINDERMENU | KIDS MENU

Vol au vent, frites <i>Koninginnehapje, frietjes</i> <i>Vol au vent, French fries</i>	18 <sup>00</sup>
Spaghetti bolognaise <i>Spaghetti bolognese</i> <i>Spaghetti bolognese</i>	17 <sup>00</sup>
Steak de boeuf, frites <i>Biefstuk, frietjes</i> <i>Beef steak, French fries</i>	18 <sup>00</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>	18 <sup>00</sup>
Solette meunière (1 pièce), frites <i>Boter gebakken zeetonggetjes, frietjes</i> <i>Meunière baby sole, French fries</i>	20 <sup>00</sup>
Moules, frites <i>Mosselen, frietjes</i> <i>Mussels, French fries</i>	20 <sup>00</sup>

## NOS FRUITS DE MER

### ONZE ZEEVRUCHTEN | OUR SEAFOOD

HUÎTRES CREUSES	Pièce
Gillardeau - Fr (Moyenne)	4 <sup>30</sup>
Fine de Claire - Fr (Moyenne)	2 <sup>60</sup>
Speciale Verte - Fr (Grosse)	3 <sup>00</sup>
Normande - Fr (Moyenne)	2 <sup>70</sup>
Fine de Claire - Fr (Petite)	2 <sup>00</sup>
Belle de Quiberon - Fr (Moyenne)	3 <sup>00</sup>
HUÎTRES PLATES	Pièce
Belon N°5 - Fr (Petite)	2 <sup>40</sup>
Belon N°2 - Fr (Moyenne)	3 <sup>90</sup>
Zelande 3/000 - NI (Moyenne)	3 <sup>90</sup>
COQUILLAGES	
Moules parquées (La pièce)	1 <sup>00</sup>
Clam (La pièce)	4 <sup>00</sup>
Oursin (La pièce)	6 <sup>50</sup>
Palourde (La pièce)	1 <sup>60</sup>
Amande (La pièce)	1 <sup>60</sup>
Praire (La pièce)	2 <sup>50</sup>
Bigorneaux (La portion)	11 <sup>00</sup>
Bulots (La portion)	11 <sup>00</sup>
CRUSTACES	
Gambas royal 16/20 (La pièce)	3 <sup>00</sup>
Crevettes grises 120gr (La portion)	11 <sup>00</sup>
Crevettes roses (10 pièces)	10 <sup>00</sup>
Tourteau breton (500/550gr)	26 <sup>00</sup>
Demi homard belle-vue	32 <sup>50</sup>
Homard Canadien (500/550gr)	60 <sup>00</sup>

Notre chef écailler **Francisco Gomes** est élu *meilleur écailler de Belgique 2023/2024*

## NOS PLATEAUX

ONZE SCHOTELS | OUR TRAYS

### PLATEAU DE DEGUSTATION | DEGUSTATIE SCHOTEL ..... 55<sup>00</sup>

Assortiment de 20 huîtres creuses et plates :  
6 Belons n°5, 4 Belons n°2, 2 Fines de Claire n°3,  
4 Fines de Claire n°5 (petite),  
2 Spéciales Vertes, 2 Belles de Quiberon

Assortiment van 20 holle en platte oesters :  
6 Belons n°5, 4 Belons n°2, 2 Fines de Claire n°3,  
4 Fines de Claire n°5 (kleine), 2 Spéciales Vertes,  
2 Belles de Quiberon

2 pers 1 pers

### PLATEAU MARIS | MARIS SCHOTEL ..... 90<sup>00</sup> 45<sup>00</sup>

8 Fines de Claire n°3, 4 Belons 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 Belons 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 ..... 115<sup>00</sup> 57<sup>50</sup>

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

2 pers 1 pers

### PLATEAU JUMBO IMPERIAL | JUMBO IMPERIAL SCHOTEL ..... 170<sup>00</sup> 85<sup>00</sup>

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

## NOS DESSERTS

ONZE NAGERECHTEN | OUR DESSERTS

### PÂTISSERIES

Tarte Chaude des soeurs Tatin, glace vanille / flambée au Calvados (+1€) ..... 12<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 ..... 11<sup>00</sup>  
*Chocolademousse*  
*Dark chocolate mousse*

Profiteroles glacés au chocolat chaud (*fait dans la maison*) ..... 13<sup>50</sup>  
*Warme chocolademelk geglazuurde soesjes*  
*Hot chocolate glazed profiteroles*

Tiramisu maison au spéculoos ..... 11<sup>00</sup>  
*Tiramisu met speculoos van het huis*  
*Tiramisu with speculoos (belgian's biscuit) homemade*

Baba au rhum ..... 12<sup>00</sup>  
*Baba met rum*  
*Rum baba*

Crème brûlée parfumée à la vanille ..... 11<sup>00</sup>  
*Crème brûlée*  
*Vanilla burnt cream*

Ile flottante ..... 11<sup>00</sup>  
*Ile flottante*  
*Floating Island*

Moelleux au chocolat (20 minutes) ..... 13<sup>50</sup>  
*Chocolade moelleux (20 minuten)*  
*Chocolate lava cake (20 minutes)*

### LES DESSERTS GLACES

Café glacé | Ijskoffie | Iced coffee ..... 11<sup>00</sup>

Brésilienne ..... 11<sup>00</sup>

Dame noire ..... 11<sup>00</sup>

Dame blanche Tradition ..... 11<sup>00</sup>

Sorbet rafraîchi au champagne ..... 13<sup>00</sup>  
*Sorbet met champagne*  
*Sorbet with champagne*

Sorbet (framboise, citron, passion) ..... 11<sup>00</sup>  
*(framboos, citroen, passievruchten)*  
*(raspberry, lemon, passion fruit)*

Grand Nord (sorbet citron rafraîchi à la vodka) ..... 13<sup>00</sup>  
*citroen sorbet met vodka*  
*lemon sorbet with vodka*

Café/Thé Gourmand ..... 12<sup>00</sup>  
*Gourmet Koffie/Thee*  
*Gourmet Coffee/Tea*

Choix parmi notre sélection de thés ..... 3<sup>75</sup>  
 Thé à la menthe fraîche ..... 4<sup>50</sup>

## BOISSONS CHAUDES

HEETE DRANKJES | HOT DRINKS

Espresso - Petit Espresso ..... 4<sup>00</sup>  
 Décaféiné ..... 4<sup>00</sup>  
 Cappuccino ..... 5<sup>50</sup>  
 Irish Coffee ..... 11<sup>00</sup>  
 French Coffee ..... 11<sup>00</sup>  
 Italian Coffee ..... 11<sup>00</sup>  
 Belgian Coffee ..... 11<sup>00</sup>

## LIQUEURS

HEETE DRANKJES | HOT DRINKS

Grand-Marnier ..... 9<sup>50</sup>  
 Cointreau ..... 9<sup>50</sup>  
 Mandarine Napoléon ..... 9<sup>50</sup>  
 Bénédictine ..... 9<sup>50</sup>  
 Chartreuse verte ou jaune ..... 12<sup>50</sup>  
 Amaretto Di Saronno ..... 8<sup>50</sup>  
 Sambuca ..... 8<sup>50</sup>  
 Bailey's ..... 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 ..... 9<sup>50</sup>  
 Vieille Prune ..... 15<sup>00</sup>  
 Marc d'Alsace de Gewurztraminer ..... 10<sup>00</sup>

## COGNACS ET ARMAGNACS

Cognac Courvoisier VSOP ..... 12<sup>00</sup>  
 Cognac Remy Martin VSOP ..... 12<sup>00</sup>  
 Armagnac Dartigalongue VSOP ..... 14<sup>00</sup>

## WHISKY (5cl)

Ardbeg 10 Years Whisky Ecosais - Single Malt ..... 18<sup>00</sup>  
 Suntory Hibiki Harmony Master's Select ..... 25<sup>00</sup>  
 Macallan 12 Years Double Cask Finish ..... 20<sup>00</sup>

## NOS CHAMPAGNE

Carafe de Champagne brut Drappier   Carte d'or 50cl	60 <sup>00</sup>
Drappier   Carte d'or	90 <sup>00</sup>
Deutz   Brut	95 <sup>00</sup>
R Ruinart   Brut	115 <sup>00</sup>
Laurent Perrier   Brut	95 <sup>00</sup>
Moët et Chandon   Brut	95 <sup>00</sup>

## NOS VINS BLANCS

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
<b>VINS DE LOIRE</b>			
Sauvignon de Touraine Marionnet	6 <sup>50</sup>	26 <sup>00</sup>	33 <sup>00</sup>
Muscadet sur lie "Cht de la Placelière"	6 <sup>00</sup>	24 <sup>00</sup>	32 <sup>00</sup>
Sancerre - Joseph Mellot La Chatellenie	-	-	55 <sup>00</sup>
Pouilly Fumé - Joseph Mellot - "Les Troncsec	-	-	49 <sup>00</sup>
Quincy Josphe Mellot	-	-	49 <sup>00</sup>
<b>VINS D'ALSACE</b>			
Pinot blanc - Geiller J.GEILER Ingersheim	-	-	35 <sup>00</sup>
Pinot gris - J.Geiller Ingersheim	-	-	36 <sup>00</sup>
Pinot noir d'Alsace - J.GEILER Ingersheim - Rouge	-	-	38 <sup>00</sup>
<b>VINS DE BOURGOGNE</b>			
Chardonnay - La Chablisienne (Coup de cœur)	6 <sup>50</sup>	26 <sup>00</sup>	33 <sup>00</sup>
Petit Chablis - La Chablisienne	8 <sup>00</sup>	32 <sup>00</sup>	43 <sup>00</sup>
Chablis "Cru Fourchaume" - La Chablisienne	-	-	89 <sup>00</sup>
Rully Domaine JACQUESON	-	-	79 <sup>00</sup>
Meursault - Dom.Latour	-	-	99 <sup>00</sup>
Pouilly Fuissé Vigne du Hameau - Dom.Cheveau	-	-	69 <sup>00</sup>

## NOS VINS ROSÉS

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
M de Minuty - Côtes de Provence	7 <sup>50</sup>	30 <sup>00</sup>	41 <sup>00</sup>
Château Minuty Rosé "Prestige" Cru Classé - Côtes de Provence	-	-	49 <sup>00</sup>

## NOS VINS ROUGES

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
Saint Nicolas de Bourgueil "La Vinée"	6 <sup>50</sup>	26 <sup>00</sup>	33 <sup>00</sup>
Côtes du Rhône Villages "Clos de Cazaux"	6 <sup>50</sup>	26 <sup>00</sup>	33 <sup>00</sup>
Saumur Champigny "Dom. Nerleux	-	-	36 <sup>00</sup>
Sancerre - La Chatellenie	-	-	55 <sup>00</sup>
Saint-Amour Dom.Berthier	-	-	39 <sup>00</sup>
Chenas Quartz "Dom. Piron Lameloise (Coup de cœur)	-	-	49 <sup>00</sup>
Rully "La Barre" - Domaine JACQUESON	-	-	79 <sup>00</sup>
Saint Joseph - Guigal	-	-	69 <sup>00</sup>
Crozes Hermitages - Domaine du Colombier	-	-	59 <sup>00</sup>
Vacqueyras "Clos des Cazaux" - Réserve	-	-	39 <sup>00</sup>
Gigondas "Clos des Cazaux"	-	-	49 <sup>00</sup>



## GRANDS CRUS DE BORDEAUX

### NOS BORDEAUX

Cht Lyonnat   2015, Lussac St-Emilion, Bordeaux	45 <sup>00</sup>
Cht Brulières de Beychevelles   2018, Haut-Médoc, Vinifié par Cht Beychevelles	72 <sup>00</sup>
Cht Les hauts de la Gaffelière   2018, St-Emilion	49 <sup>00</sup>
Cht Charmes de Gd Corbin   2012, St-Emilion, Scd de Gd Corbin	65 <sup>00</sup>
Cht Gd Pey Lescours   2015, St-Emilion	64 <sup>00</sup>
Cht Tour de Mons   2014, Margaux, Cru Bourgeois	76 <sup>00</sup>
Cht Pontensac   2008, Médoc	74 <sup>00</sup>
Cht Poujeaux   2012, Moulis, Cru Bourgeois	71 <sup>00</sup>
Cht Chasse Spleen   2014, Bordeaux Supérieur	85 <sup>00</sup>
Cht Belgrave   2012, Médoc, 5° cru classé	85 <sup>00</sup>
Cht Lalande Borie   2012, St-Julien	81 <sup>00</sup>
Cht Ormes de Pez   2012, Saint Estèphe	93 <sup>00</sup>
Cht Cantemerle   2008, Médoc, 5° cru classé	86 <sup>00</sup>
Cht Sarget   2008, St-Julien, Scd Gruaud Laroze	87 <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**