

CAFE
MARJS
— BRASSERIE —

APERITIFS

Apéritif sans alcool	8 ⁵⁰	Negroni	13 ⁰⁰
Coupe de Cava Brut	8 ⁰⁰	Rhum Trois Rivières 50°	
Coupe de Champagne		Martinique Blanc	10 ⁰⁰
Louis Roederer Brut « Collection 246 »	17 ⁰⁰	Rhum Trois Rivières	
Coupe de Champagne Cassis,		“Réserve Spéciale VSOP”	15 ⁰⁰
Framboise, Pêche	17 ⁵⁰	Rhum Diplomatico Reserva 12Y	15 ⁰⁰
Aperol Spritz	12 ⁰⁰	Vodka	9 ⁰⁰
Kir Aligoté	8 ⁰⁰	J&B	9 ⁰⁰
Pineau des Charentes	8 ⁰⁰	Johnnie Walker Red Label	9 ⁰⁰
Sherry	8 ⁰⁰	Johnnie Walker Black Label	10 ⁰⁰
Porto Blanc / Rouge	8 ⁰⁰	Chivas Regal	15 ⁰⁰
Martini Blanc / Rouge	8 ⁰⁰	Four Roses	10 ⁰⁰
Gancia	8 ⁰⁰	Gin	9 ⁰⁰
Campari	8 ⁰⁰	Glenfiddich 12Y special reserve	15 ⁰⁰
Picon	8 ⁰⁰	Jack Daniel's	10 ⁰⁰
Ricard	8 ⁰⁰	Accompagnement	2 ⁵⁰
Bacardi	9 ⁰⁰		

BIERES EN BOUTEILLE

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

BOISSONS

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

ENTREES

VOORGERECHTEN | STARTERS

Tomates aux crevettes grises de la mer du Nord 1 pièce	23 ⁰⁰
<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 ⁰⁰
<i>Rundscarpaccio met extra vergine olijfolie, parmesaanschilders en raketsla</i>	
<i>Beef carpaccio with virgin olive oil, parmesan shavings and rocket</i>	
Os à moëlle rôti en croûte de sel	18 ⁰⁰
<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 ⁰⁰
<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 ⁵⁰ (2pces) 23 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)	(1pce) 8,5 (2pces) 17 ⁰⁰
<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 ⁰⁰
<i>Duo van grijze garnalen- en kaaskroketten</i>	
<i>Duo of grey shrimp and cheese croquettes</i>	
Saumon fumé extra doux, pain toasté	24 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	27 ⁰⁰
<i>Ambachtelijke ganzenleverpastei met sjalottenkonfijt</i>	
<i>Homemade foie gras with shallot jam</i>	

NOS VIANDES ET VOLAILLES

ONZE VLEES EN PLUIMVEE | OUR MEAT AND POULTRY

Filet pur de boeuf Irlandais grillé, frites	39 ⁰⁰
<i>Ierse filet pur gegrild, frietjes</i>	
<i>Prime cut of Irish beef grilled, fries</i>	
Entrecôte "Cuberoll" Irlandaise grillée, frites	36 ⁰⁰
<i>Iers tussenribstuk "Cuberoll" gegrild, frietjes</i>	
<i>Irish Cuberoll rib steak grilled, fries</i>	
Américain préparé, frites	26 ⁰⁰
<i>Tartaar van rundsvlees gekruid in de zaal, frietjes</i>	
<i>Minute made beef tartar prepared before you, fries</i>	
Vol au vent de volaille, frites	27 ⁰⁰
<i>Koninginnehapje met kip, frietjes, frietjes</i>	
<i>Poultry vol au vent, fries</i>	
Blanc de coucou de Malines, compote de pomme chaude (et archiduc), frites	27 ⁰⁰
<i>Blanc de coucou de Malines, warme appelcompote (of archiduc), frietjes</i>	
<i>Blanc de coucou de Malines, hot apple compote (or archiduc), fries</i>	
Spaghetti bolognaise (pâtes fraîches)	20 ⁰⁰
<i>Spaghetti bolognaise (verse deegwaren)</i>	
<i>Spaghetti bolognese (fresh pasta)</i>	

Supplément frites 5⁰⁰

Extra friet

Extra fries

Supplément Sauce 4⁰⁰

Saus Supplement

Sauce Supplement

Supplément Légumes 7,5⁰⁰

Plantaardig supplement

Vegetable Supplement

BMH 3⁰⁰

NOS POISSONS ET CRUSTACES

ONZE VIS EN SCHALDJEREN | OUR FISH AND CRUSTACEANS

Tomates crevettes grises de la mer du Nord avec frites (2 pièces) 33⁰⁰

Tomaat garnaal met grijze Noordzeegarnalen en frieten (2 stuks)

Tomato stuffed with North Sea grey shrimp and fries (2 pieces)

Soupe de poissons et son retour de pêche, rouille et croûtons 27⁰⁰

Vissoep met vis van de dag, rouille en broodkorstjes

Fish soup, spicy provencal sauce and croutons

Scampis sauce bisque ou à l'ail, riz basmati (8 pièces) 28⁰⁰

Scampi's met bisque-of knoflooksaus, basmatirijst

Scampi with bisque or garlic sauce, basmati rice

Duo de solettes meunières, pommes frites 31⁰⁰

Duo van in boter gebakken zeetongetjes, frietjes

Duet of meunière baby soles, French fries

Sole grillée ou meunière, purée de pommes de terre Prix du jour

Gegrilde of in boter gebakken zeetong, purée

Grilled or simply meunière sole, mashed potatoes

Waterzooï de homard à la gantoise (demi homard) 39⁰⁰

Gentse waterzooi van kreeft (halve kreeft)

Ghent-style lobster waterzooi (half lobster)

NOS MOULES DE ZÉLANDE

ONZE ZEEUWSE MOSSELEN | OUR ZEELAND MUSSELS

EN SAISON | IN SEASON | IN HET SEIZOEN

Marinière 32⁰⁰

Vin Blanc 33⁰⁰

Crème ail 34⁰⁰

Curry 34⁰⁰

Bruxelloise 34⁰⁰

MENU ENFANTS

KINDERMENU | KIDS MENU

Vol au vent, frites	18 ⁰⁰
<i>Koninginnehapje, frietjes</i>	
<i>Vol au vent, French fries</i>	
Spaghetti bolognaise	17 ⁰⁰
<i>Spaghetti bolognaise</i>	
<i>Spaghetti bolognese</i>	
Steak de boeuf, frites	18 ⁰⁰
<i>Biefstuk, frietjes</i>	
<i>Beef steak, French fries</i>	
Tartare de boeuf minute préparé en salle, frites	18 ⁰⁰
<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	20 ⁰⁰
<i>Boter gebakken zeetonggetjes, frietjes</i>	
<i>Meunière baby sole, French fries</i>	
Moules, frites	20 ⁰⁰
<i>Mosselen, frietjes</i>	
<i>Mussels, French fries</i>	

NOS FRUITS DE MER

ONZE ZEEVRUCHTEN | OUR SEAFOOD

HUÎTRES CREUSES

Pièce

Utah Beach - Fr (Moyenne)	4 ¹⁵
Gillardeau - Fr (Moyenne)	4 ³⁰
Fine de Claire - Fr (Moyenne)	2 ⁶⁰
Speciale Verte - Fr (Grosse)	3 ⁰⁰
Normande - Fr (Moyenne)	2 ⁷⁰
Fine de Claire - Fr (Petite)	2 ⁰⁰
Belle de Quiberon - Fr (Moyenne)	3 ⁰⁰

HUÎTRES PLATES

Pièce

Belon N°5 - Fr (Petite)	2 ⁴⁰
Belon N°2 - Fr (Moyenne)	3 ⁹⁰
Zelande 3/000 - NL (Moyenne)	3 ⁹⁰

COQUILLAGES

Moules parquées (La pièce)	1 ⁰⁰
Clam (La pièce)	4 ⁰⁰
Oursin (La pièce)	6 ⁵⁰
Palourde (La pièce)	1 ⁶⁰
Amande (La pièce)	1 ⁶⁰
Praire (La pièce)	2 ⁵⁰
Bigorneaux (La portion)	11 ⁰⁰
Bulots (La portion)	11 ⁰⁰

CRUSTACES

Gambas royal 16/20 (La pièce)	3 ⁰⁰
Crevettes grises 120gr (La portion)	11 ⁰⁰
Crevettes roses (10 pièces)	10 ⁰⁰
Tourteau breton (500/550gr)	26 ⁰⁰
Demi homard belle-vue	32 ⁵⁰
Homard Canadien (500/550gr)	60 ⁰⁰

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

NOS PLATEAUX

ONZE SCHOTELS | OUR TRAYS

PLATEAU DE DEGUSTATION | DEGUSTATIE SCHOTEL 55⁰⁰

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 90⁰⁰ 45⁰⁰

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 Grijs garnalen, Roze garnalen*

2 pers

1 pers

PLATEAU ROYAL | ROYAL SCHOTEL 115⁰⁰ 57⁵⁰

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

2 pers

1 pers

PLATEAU JUMBO IMPERIAL | JUMBO IMPERIAL SCHOTEL 170⁰⁰ 85⁰⁰

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 ⁵⁰
<i>Tarte Tatin met vanille-ijs / geflambeerd met Calvados (+1€)</i>	
<i>Apple Pie and vanilla ice / Flambe Calvados (+1€)</i>	
Quenelles de mousse au chocolat amer	11 ⁰⁰
<i>Chocolademousse</i>	
<i>Dark chocolate mousse</i>	
Profiteroles glacés au chocolat chaud (<i>fait dans la maison</i>)	13 ⁵⁰
<i>Warme chocolademelk geglazuurde soesjes</i>	
<i>Hot chocolate glazed profiteroles</i>	
Tiramisu maison au spéculoos	11 ⁰⁰
<i>Tiramisu met speculoos van het huis</i>	
<i>Tiramisu with speculoos (belgian's biscuit) homemade</i>	
Baba au rhum	12 ⁰⁰
<i>Baba met rum</i>	
<i>Rum baba</i>	
Crème brûlée parfumée à la vanille	11 ⁰⁰
<i>Crème brûlée</i>	
<i>Vanilla burnt cream</i>	
Ile flottante	11 ⁰⁰
<i>Ile flottante</i>	
<i>Floating Island</i>	
Moelleux au chocolat (<i>20 minutes</i>)	13 ⁵⁰
<i>Chocolade moelleux (20 minuten)</i>	
<i>Chocolate lava cake (20 minutes)</i>	

LES DESSERTS GLACES

Café glacé Ijskoffie Iced coffee	11 ⁰⁰
Brésilienne	11 ⁰⁰
Dame noire	11 ⁰⁰
Dame blanche Tradition	11 ⁰⁰
Sorbet rafraîchi au champagne	13 ⁰⁰
<i>Sorbet met champagne</i>	
<i>Sorbet with champagne</i>	
Sorbet (framboise, citron, passion)	11 ⁰⁰
<i>(framboos, citroen, passievruchten)</i>	
<i>(raspberry, lemon, passion fruit)</i>	
Grand Nord (sorbet citron rafraîchi à la vodka)	13 ⁰⁰
<i>citroen sorbet met vodka</i>	
<i>lemon sorbet with vodka</i>	

Café/Thé Gourmand 12⁰⁰

Gourmet Koffie/Thee

Gourmet Coffee/Tea

Choix parmi notre sélection de thés 3⁷⁵

Thé à la menthe fraîche 4⁵⁰

BOISSONS CHAUDES

HEETE DRANKJES | HOT DRINKS

Espresso - Petit Espresso 4⁰⁰

Décaféiné 4⁰⁰

Cappuccino 5⁵⁰

Irish Coffee 11⁰⁰

French Coffee 11⁰⁰

Italian Coffee 11⁰⁰

Belgian Coffee 11⁰⁰

LJQUEURS

LJKEUREN | LJQUEURS

Grand-Marnier 9⁵⁰

Cointreau 9⁵⁰

Mandarine Napoléon 9⁵⁰

Bénédictine 9⁵⁰

Amaretto Di Saronno 8⁵⁰

Sambuca 8⁵⁰

Bailey's 8⁵⁰

Limoncello 8⁵⁰

EAUX DE VIE

Eau de Villée Biercée	11 ⁰⁰
Framboise	11 ⁰⁰
Mirabelle	11 ⁰⁰
Poire William	11 ⁰⁰
Grappa	9 ⁵⁰
Vieille Prune	16 ⁰⁰
Marc d'Alsace de Gewurztraminer	11 ⁰⁰
Chartreuse verte	16 ⁰⁰

COGNACS ET ARMAGNACS

Cognac Courvoisier VSOP	13 ⁰⁰
Cognac Remy Martin VSOP	13 ⁰⁰
Armagnac Dartigalongue VSOP	15 ⁰⁰

WHISKY (5cl)

Ardbeg 10 Years Whisky Ecossais - Single Malt	18 ⁰⁰
Suntory Hibiki Harmony Master's Select	25 ⁰⁰
Macallan 12 Years Double Cask Finish	20 ⁰⁰

NOS CHAMPAGNE

Carafe de Champagne brut Louis Roederer Brut « Collection 246 »	68 ⁰⁰
Louis Roederer Brut « Collection 246 »	102 ⁰⁰
Deutz Brut	105 ⁰⁰
R Ruinart Brut	115 ⁰⁰
Laurent Perrier Brut	99 ⁰⁰
Moët et Chandon Brut	99 ⁰⁰

NOS VINS ROSÉS

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
M de Martet Méditerranée	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰	36 ⁰⁰
Real Martin « Perle de Rosé » 2024, Côte de Provence	-	-	43 ⁰⁰

NOS VINS BLANCS

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
Chardonnay - Ostal Cazes	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰	36 ⁰⁰
Sauvignon de Touraine « Cuvée Silex » Domaine Preys	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰	39 ⁰⁰
Sancerre Domaine Daulny	-	-	55 ⁰⁰
Pouilly Fumé, Domaine de Riaux	-	-	54 ⁰⁰
Pinot Blanc d'Alsace, Domaine Hugel	-	-	35 ⁰⁰
Petit Chablis Joseph Drouhin	-	-	59 ⁰⁰
Chablis Joseph Drouhin	-	-	69 ⁰⁰
Meursault Domaine Joseph Faiveley	-	-	110 ⁰⁰
Pouilly Fuissé Domaine de la Garenne	-	-	79 ⁰⁰
Bourgogne Aligoté Joseph Drouhin	-	-	43 ⁰⁰

NOS VINS ROUGES

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
Côte du Rhône « Parallèle 45 », Paul Jaboulet Aîné	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰	39 ⁰⁰
M de Martet Bordeaux supérieur	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰	36 ⁰⁰
St-Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Coteleraie	-	-	39 ⁰⁰
Pinot Noir d'Alsace, Domaine Hugel	-	-	43 ⁰⁰
Sancerre, Domaine Daulny	-	-	57 ⁰⁰
Brouilly, Domaine Laurent Martray	-	-	49 ⁰⁰
Vacqueyras, Château de Trignon	-	-	51 ⁰⁰
St-Joseph « Le Grand Pompée » Domaine Jaboulet	-	-	61 ⁰⁰
Crozes Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné	-	-	59 ⁰⁰
Mercurey « Château de Chamirey »	-	-	75 ⁰⁰
Rioja « La Vendimia » Herencia Remondo	-	-	43 ⁰⁰
Primitivo « Neprica » Antinori	-	-	39 ⁰⁰

GRANDS CRUS DE BORDEAUX

NOS BORDEAUX

Château Barberousse 2020, Saint-Emilion	45 ⁰⁰
Château Pitray « Les Prairies » 2021, Côte de Castillon (Mijavile) "coup de coeur"	49 ⁰⁰
Cht Charmes de Gd Corbin 2012, St-Emilion, Scd de Gd Corbin	65 ⁰⁰
Les hauts de Martet Bodeaux supérieur	40 ⁰⁰
Cht Pontensac 2008, Médoc,	74 ⁰⁰
Cht Poujeaux 2012, Moulis, Cru Bourgeois	71 ⁰⁰
Cht Belgrave 2012, Médoc, 5 ^e cru classé	85 ⁰⁰
Cht Lalande Borie 2012, St-Julien	81 ⁰⁰
Cht Ormes de Pez 2012, Saint Estèphe	93 ⁰⁰
Cht Cantemerle 2008, Médoc, 5 ^e cru classé	86 ⁰⁰
Cht Sarget 2008, St-Julien, Scd Gruaud Laroze	87 ⁰⁰
Cht Larmande 2018, St Emilion Gr Cru	86 ⁰⁰
Cht Hauts-Conseillants 2016, Lalande Pomerol	61 ⁰⁰
Cht De Sales 2022, Pomerol	89 ⁰⁰
Cht Demoiselles de Larrivet Ht-Brion 2018, Pessac-Léognan	84 ⁰⁰
Cht Petit Bocq 2021, St Estephe	63 ⁰⁰
Cht Quantin 2021, Pessac-Léognan	55 ⁰⁰
Château La Croix Bonis 2020, Saint Estèphe Jeunes Vignes du Château Phélan Ségur	65 ⁰⁰

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**



Chaussée de Waterloo 1260 • 1180 Uccle (Bruxelles)

T. 02 374 88 34 • info@cafemaris.be

www.cafemaris.be