

CAFE  
MARIS  
— BRASSERIE —

## APERITIFS

Apéritif sans alcool .....	8 <sup>50</sup>	Negroni .....	15 <sup>00</sup>
Coupe de Cava Brut .....	8 <sup>00</sup>	Rhum Trois Rivières 50°	
Coupe de Champagne		Martinique Blanc .....	10 <sup>00</sup>
Louis Roederer Brut « Collection 246 » ..	17 <sup>00</sup>	Rhum Trois Rivières	
Coupe de Champagne Cassis,		“Réserve Spéciale VSOP” .....	15 <sup>00</sup>
Framboise, Pêche .....	17 <sup>50</sup>	Rhum Diplomatico Reserva 12Y .....	15 <sup>00</sup>
Aperol Spritz .....	12 <sup>00</sup>	Vodka .....	9 <sup>00</sup>
Kir Aligoté .....	8 <sup>00</sup>	J&B .....	9 <sup>00</sup>
Pineau des Charentes .....	8 <sup>00</sup>	Johnnie Walker Red Label .....	9 <sup>00</sup>
Sherry .....	8 <sup>00</sup>	Johnnie Walker Black Label .....	10 <sup>00</sup>
Porto Blanc / Rouge .....	8 <sup>00</sup>	Chivas Regal .....	15 <sup>00</sup>
Martini Blanc / Rouge .....	8 <sup>00</sup>	Four Roses .....	10 <sup>00</sup>
Gancia .....	8 <sup>00</sup>	Gin .....	9 <sup>00</sup>
Campari .....	8 <sup>00</sup>	Glenfiddich 12Y special reserve .....	15 <sup>00</sup>
Picon .....	8 <sup>00</sup>	Jack Daniel's .....	10 <sup>00</sup>
Ricard .....	8 <sup>00</sup>	Accompagnement .....	2 <sup>50</sup>
Bacardi .....	9 <sup>00</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>	Lefte 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>  
*Tomaat met grijze garnalen uit de Noordzee 1 stuk*  
*Tomato stuffed with North Sea grey shrimps 1 piece*
- Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive vierge, copeaux de parmesan et roquette ..... 19<sup>00</sup>  
*Rundscarpaccio met extra vergine olijfolie, parmesaanschilders en raketsla*  
*Beef carpaccio with virgin olive oil, parmesan shavings and rocket*
- Os à moëlle rôti en croûte de sel ..... 19<sup>00</sup>  
*Mergbeen gebraden in korst van grof zout*  
*Roasted marrow bone and salt crust*
- Soupe de poissons servie avec rouille et croûtons ..... 17<sup>00</sup>  
*Vissoep met rouille en broodkorstjes*  
*Fish soup served with spicy provencal sauce and croutons*
- Croquettes aux crevettes grises faites dans la maison ..... (1pce) 11<sup>50</sup> | (2pces) 23<sup>00</sup>  
*Huisgemaakte garnaalkroketten huisgemaakt (2 stuks)*  
*Homemade grey shrimp croquettes home made (2 pieces)*
- Croquettes aux fromages faites dans la maison (2 pièces) ..... (1pce) 8,5 | (2pces) 17<sup>00</sup>  
*Huisgemaakte kaaskroketten huisgemaakt (2 stuks)*  
*Homemade cheese croquettes home made (2 pieces)*
- Duo de croquettes aux crevettes grises et fromages ..... 20<sup>00</sup>  
*Duo van grijze garnalen- en kaaskroketten*  
*Duo of grey shrimp and cheese croquettes*
- Saumon fumé extra doux, pain toasté ..... 24<sup>00</sup>  
*Extra zachte gerookte zalm op toastje*  
*Sweet cure smoked salmon with toasted bread*

## NOS VIANDES ET VOLAILLES

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

Onglet de bœuf sauce échalotes, frites .....	28 <sup>00</sup>
<i>Runderflanksteak met sjalotsaus, frietjes</i>	
<i>Beef flank steak with shallot sauce, fries</i>	
Filet pur de boeuf Irlandais grillé, frites .....	39 <sup>00</sup>
<i>Ierse filet pur gegrild, frietjes</i>	
<i>Prime cut of Irish beef grilled, fries</i>	
Entrecôte "Cuberoll" Irlandaise grillée, frites .....	36 <sup>00</sup>
<i>Iers tussenribstuk "Cuberoll" gegrild, frietjes</i>	
<i>Irish Cuberoll rib steak grilled, fries</i>	
Américain préparé, frites .....	24 <sup>00</sup>
<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 .....	24 <sup>00</sup>
<i>Koninginnehapje met kip, frietjes, frietjes</i>	
<i>Poultry vol au vent, fries</i>	
Spaghetti bolognaise (pâtes fraîches) .....	21 <sup>00</sup>
<i>Spaghetti bolognaise (verse deegwaren)</i>	
<i>Spaghetti bolognese (fresh pasta)</i>	

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 .....	28 <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 .....	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>	
Waterzooï de homard à la gantoise (demi homard) .....	39 <sup>00</sup>
<i>Gentse waterzooi van kreeft (halve kreeft)</i> <i>Ghent-style lobster waterzooi (half lobster)</i>	

## NOS MOULES DE ZÉLANDE

### ONZE ZEEUWSE MOSSELEN | 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 .....	18 <sup>00</sup>
<i>Koninginnehapje, frietjes</i>	
<i>Vol au vent, French fries</i>	
Spaghetti bolognaise .....	17 <sup>00</sup>
<i>Spaghetti bolognaise</i>	
<i>Spaghetti bolognese</i>	
Steak de boeuf, frites .....	18 <sup>00</sup>
<i>Biefstuk, frietjes</i>	
<i>Beef steak, French fries</i>	
Tartare de boeuf minute préparé en salle, frites .....	18 <sup>00</sup>
<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 <sup>00</sup>
<i>Boter gebakken zeetonggetjes, frietjes</i>	
<i>Meunière baby sole, French fries</i>	
Moules, frites .....	20 <sup>00</sup>
<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 <sup>15</sup>
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 Griize 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 DAGERECHTEN | OUR DESSERTS

#### PÂTISSERIES

Tarte Chaude des soeurs Tatin, glace vanille / flambée au Calvados (+1€) .....	12 <sup>50</sup>
<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 <sup>00</sup>
<i>Chocolademousse</i>	
<i>Dark chocolate mousse</i>	
Profiteroles glacés au chocolat chaud ( <i>fait dans la maison</i> ) .....	13 <sup>50</sup>
<i>Warme chocolademelk geglazuurde soesjes</i>	
<i>Hot chocolate glazed profiteroles</i>	
Tiramisu maison au spéculoos .....	11 <sup>00</sup>
<i>Tiramisu met speculoos van het huis</i>	
<i>Tiramisu with speculoos (belgian's biscuit) homemade</i>	
Baba au rhum .....	12 <sup>00</sup>
<i>Baba met rum</i>	
<i>Rum baba</i>	
Crème brûlée parfumée à la vanille .....	11 <sup>00</sup>
<i>Creme brûlée</i>	
<i>Vanilla burnt cream</i>	
Ile flottante .....	11 <sup>00</sup>
<i>Ile flottante</i>	
<i>Floating Island</i>	
Moelleux au chocolat ( <i>20 minutes</i> ) .....	13 <sup>50</sup>
<i>Chocolade moelleux (20 minuten)</i>	
<i>Chocolate lava cake (20 minutes)</i>	

#### LES DESSERTS GLACES

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

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>90</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>

## LJOUVEURS

LJKEUREN | LIQUEURS

Grand-Marnier ..... 9<sup>50</sup>

Cointreau ..... 9<sup>50</sup>

Mandarine Napoléon ..... 9<sup>50</sup>

Bénédictine ..... 9<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 .....	11 <sup>00</sup>
Framboise .....	11 <sup>00</sup>
Mirabelle .....	11 <sup>00</sup>
Poire William .....	11 <sup>00</sup>
Grappa .....	9 <sup>50</sup>
Vieille Prune .....	16 <sup>00</sup>
Marc d'Alsace de Gewurztraminer .....	11 <sup>00</sup>
Chartreuse verte .....	16 <sup>00</sup>

## COGNACS ET ARMAGNACS

Cognac Courvoisier VSOP .....	13 <sup>00</sup>
Cognac Remy Martin VSOP .....	13 <sup>00</sup>
Armagnac Dartigalongue VSOP .....	15 <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 Louis Roederer Brut « Collection 246 » .....	68 <sup>00</sup>
Louis Roederer Brut « Collection 246 » .....	102 <sup>00</sup>
Deutz   Brut .....	105 <sup>00</sup>
R Ruinart   Brut .....	115 <sup>00</sup>
Laurent Perrier   Brut .....	99 <sup>00</sup>
Moët et Chandon   Brut .....	99 <sup>00</sup>

## NOS VINS ROSÉS

	Le verre (12.5cl)	La carafe (50cl)	La bouteille (75cl)
M de Martet Méditerranée	7 <sup>00</sup>	25 <sup>00</sup>	34 <sup>00</sup>
Real Martin « Perle de Rosé » 2024, Côte de Provence	-	-	43 <sup>00</sup>

## NOS VINS BLANCS

	Le verre (12.5cl)	La carafe (50cl)	La bouteille (75cl)
Chardonnay - Ostal Cazes	7 <sup>00</sup>	27 <sup>00</sup>	36 <sup>00</sup>
Sauvignon de Touraine « Cuvée Silex » Domaine Preys	8 <sup>00</sup>	29 <sup>00</sup>	39 <sup>00</sup>
Sancerre Domaine Daulny	-	-	55 <sup>00</sup>
Pouilly Fumé, Domaine de Riaux	-	-	54 <sup>00</sup>
Pinot Blanc d'Alsace, Domaine Hugel	-	-	35 <sup>00</sup>
Petit Chablis Joseph Drouhin	-	-	59 <sup>00</sup>
Chablis Joseph Drouhin	-	-	69 <sup>00</sup>
Meursault Domaine Joseph Faiveley	-	-	110 <sup>00</sup>
Pouilly Fuissé Domaine de la Garenne	-	-	79 <sup>00</sup>
Bourgogne Aligoté Joseph Drouhin	-	-	43 <sup>00</sup>
Rully Domaine Laborbe Juillot	-	-	69 <sup>00</sup>

## NOS VINS ROUGES

	Le verre (12.5cl)	La carafe (50cl)	La bouteille (75cl)
Côte du Rhône « Parallèle 45 », Paul Jaboulet Aîné	8 <sup>00</sup>	29 <sup>00</sup>	39 <sup>00</sup>
M de Martet Bordeaux supérieur	7 <sup>00</sup>	25 <sup>00</sup>	34 <sup>00</sup>
St-Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Cotelleraie	-	-	39 <sup>00</sup>
Pinot Noir d'Alsace, Domaine Hugel	-	-	43 <sup>00</sup>
Sancerre, Domaine Daulny	-	-	57 <sup>00</sup>
Brouilly, Domaine Laurent Martray	-	-	49 <sup>00</sup>
Vacqueyras, Château de Trignon	-	-	51 <sup>00</sup>
St-Joseph « Le Grand Pompée » Domaine Jaboulet	-	-	61 <sup>00</sup>
Crozes Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné	-	-	59 <sup>00</sup>
Mercurey « Château de Chamirey »	-	-	75 <sup>00</sup>
Rioja « La Vendimia » Herencia Remondo	-	-	43 <sup>00</sup>
Primitivo « Neprica » Antinori	-	-	39 <sup>00</sup>

## NOS VINS ROUGES DE BORDEAUX

Château Barberousse   2020, Saint-Emilion .....	45 <sup>00</sup>
Château Pitray « Les Prairies »   2021, Côte de Castillon (Mijavile) "coup de coeur" .....	49 <sup>00</sup>
Les hauts de Martet Bodeaux supérieur .....	40 <sup>00</sup>
Château La Croix Bonis   2020, Saint Estèphe Jeunes Vignes du Château Phélan Ségur .....	65 <sup>00</sup>
Château Clos de Salles   2020, Pomerol .....	90 <sup>00</sup>
Château Clos la Gaffelière   2021, Saint Emilion Grand Cru .....	85 <sup>00</sup>
Château Ducru de Branaire   2021, Saint Julien .....	99 <sup>00</sup>

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](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)