

LE COMPTOIR

DU

MARIS

BRASSERIE



## POUR PARTAGER A L'APERÔ

8<sup>90</sup>/portion

Jambon cru du moment et chorizo Iberico

Bigorneaux

Bulots

### ENTREES FROIDES

Tomates aux crevettes grises de la mer du Nord 1 ou 2 pc	17 <sup>90</sup>	26 <sup>90</sup>
Carpaccio de boeuf et sa tuile de parmesan	16 <sup>50</sup>	23 <sup>20</sup>
Saumon fumé de Norvège extra doux, pain toast	18 <sup>90</sup>	28 <sup>30</sup>
Tartare de thon rouge au citron vert sauce soja et coriandre	18 <sup>90</sup>	27 <sup>50</sup>

### ENTREES CHAUDES

Os à moelle en croute de sel, pain toast	14 <sup>90</sup>	
Soupe de poissons, rouille et croutons	12 <sup>90</sup>	
Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord, 1 ou 2 pc	9 <sup>90</sup>	19 <sup>80</sup>
Croquettes aux fromages, 1 ou 2 pc	7 <sup>90</sup>	15 <sup>80</sup>
Croquettes mixtes	17 <sup>80</sup>	

### VIANDES ET VOLAILLES

Tagliata de bœuf		27 <sup>50</sup>
Filet pur de boeuf Irlandais (220 gr) *		29 <sup>90</sup>
Entrecôte « Cuberoll » Irlandais (±300gr) *		28 <sup>90</sup>
Américain préparé minute/ Tartare de boeuf à l'italienne *		19 <sup>90</sup>
Vol au vent de volaille *		21 <sup>50</sup>
Burger pur boeuf « Irlandais » au cheddar et oignons *		18 <sup>90</sup>
Escalope Valdostana (jambon de parme, tomates séchées, mozzarella) pâtes fraîches		21 <sup>50</sup>
Salade César au blanc de poulet « Label rouge » cuit à basse température		15 <sup>00</sup>
Sauces au choix : Poivre vert, Roquefort, Archiduc, Béarnaise		4 <sup>00</sup>
BMH		2 <sup>00</sup>

\* Servis avec des frites maison

## POISSONS ET CRUSTACES

Soupe de poissons et son retour de pêche, rouille et croutons	22 <sup>90</sup>
Duo de solettes meunières, pommes frites	28 <sup>90</sup>
Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce mousseline, pommes natures	27 <sup>90</sup>
Sole grillée ou meunière (± 350gr), purée	34 <sup>00</sup>
Homard rôti aux épinards, beurre blanc, pâtes fraîches (± 550gr)	63 <sup>00</sup>

## MOULES

Marinières	26 <sup>50</sup>
Vin blanc	26 <sup>90</sup>
Curry crème	27 <sup>50</sup>
Crème ail	27 <sup>50</sup>
Ricard fenouil	27 <sup>50</sup>
Bruxelloise (bisque crème)	27 <sup>50</sup>
Roquefort crème	27 <sup>50</sup>

## COIN ECAILLER

### HUITRES

	6pc	9pc
La creuse de Fine de claire 5 (petite)	9 <sup>00</sup>	13 <sup>50</sup>
La creuse de Fine de claire 3 (moyenne)	12 <sup>90</sup>	19 <sup>35</sup>
La creuse de Gillardeau 4 (moyenne)	24 <sup>60</sup>	36 <sup>90</sup>
La plate de Zelande (moyenne)	20 <sup>40</sup>	30 <sup>60</sup>

### COQUILLAGES ET CRUSTACES

Bulots (Portion)	8 <sup>90</sup>
Bigorneaux (Portion)	8 <sup>90</sup>
Homard en Belle vue (± 550gr)	60 <sup>00</sup>

## PÂTES

Spaghetti Bolognaise	14 <sup>50</sup>
Spaghetti « végétarien » aux légumes de saison	14 <sup>50</sup>

*Toutes nos pâtes sont fraîches et cuites « minute »*

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade mixte	6 <sup>50</sup>
Salade de tomates	4 <sup>90</sup>
Poêlée de légumes de saison	9 <sup>90</sup>

## COIN KIDS

Steak de boeuf ou haché	11 <sup>50</sup>
Spaghetti bolognaise	11 <sup>50</sup>
Solette meunière (1pc)	12 <sup>90</sup>
Moules frites	14 <sup>00</sup>

## DESSERTS

Colonel	11 <sup>00</sup>
Crème brûlée à la vanille bourbon	9 <sup>50</sup>
Mousse au chocolat	9 <sup>50</sup>
Traditionnelle Dame Blanche	9 <sup>50</sup>
Coupe brésilienne Moka ou Café Glacé	9 <sup>50</sup>
Trilogie de sorbets (demandez nos arômes)	9 <sup>50</sup>
Ile flottante, crème anglaise et amandes éfilées	9 <sup>50</sup>
Tarte des soeurs Tatin, boule de glace vanille/ flambée	9 <sup>50</sup> 11 <sup>00</sup>
Tiramisu aux spéculoos	9 <sup>50</sup>
Café/ Thé gourmand	10 <sup>00</sup>

*Tous nos desserts sont faits dans la maison*

## APERERO

Coupe de champagne	11 <sup>00</sup>	Sherry	7 <sup>00</sup>
Kir Royal (cassis, pêche)	12 <sup>00</sup>	Pineau des Charentes	7 <sup>00</sup>
Apéritif Maison	12 <sup>50</sup>	Porto rouge/ blanc	7 <sup>00</sup>
Cocktail sans alcool	7 <sup>50</sup>	Martini rouge/ blanc	7 <sup>00</sup>
Coupe de cava	7 <sup>50</sup>	Campari	7 <sup>00</sup>
Apérol Spritz	9 <sup>40</sup>	Pisang Ambon	7 <sup>00</sup>
Kir vin blanc	6 <sup>00</sup>	Picon	7 <sup>00</sup>
Ricard	7 <sup>00</sup>		

## SPIRITUEUX

Gin Buss n°509 (White Rain)	11 <sup>00</sup>	Limoncello	7 <sup>50</sup>
Gin Buss n°509 (Raspberry)	11 <sup>00</sup>	Grappa	7 <sup>50</sup>
Gin Buss n°509 (Elderflower)	11 <sup>00</sup>	Baileys	7 <sup>50</sup>
Gin Hendrik's	11 <sup>00</sup>	Mandarine Napoléon	7 <sup>50</sup>
Rhum Brugal Anejo	8 <sup>50</sup>	Cognac Rémy Martin vsop	9 <sup>50</sup>
Rhum Brun grand de réserve 1888	13 <sup>50</sup>	Calvados pays d'Auge	9 <sup>00</sup>
Vodka Grey Goose	10 <sup>00</sup>	Eau de Villée	8 <sup>00</sup>
J&B	7 <sup>50</sup>	Poire williams	8 <sup>00</sup>
Johnnie walker red	7 <sup>50</sup>	Framboise	8 <sup>00</sup>
Glenfidish	8 <sup>50</sup>	Vieille Prune de Souillac (Maison Louis Roque)	12 <sup>50</sup>
Highland park 12 ans Single Malt	13 <sup>50</sup>	Armagnac	12 <sup>50</sup>
Jack Daniels	8 <sup>50</sup>	(Dom. Francis Darroze 8 ans - Gd assemblage)	
Cointreau	8 <sup>50</sup>	Accompagnement soft	1 <sup>50</sup>
Amaretto di Saronno	7 <sup>50</sup>		
Sambucca	7 <sup>50</sup>		

## BIERES AU FUT

Stella 25cl	3 <sup>20</sup>
Stella 33cl	3 <sup>90</sup>
Leffe blonde 33cl	4 <sup>50</sup>

## BIERES EN BOUTEILLE

Duvel	4 <sup>50</sup>
Chimay bleue	4 <sup>90</sup>
Orval	4 <sup>90</sup>
Triple Westmaele	4 <sup>90</sup>
Waterloo triple blonde	4 <sup>90</sup>
Rochefort 8° trappistes	4 <sup>90</sup>
Blanche de Hoegaarden	3 <sup>90</sup>
Chouffe	4 <sup>90</sup>
Kriek Lindemans	3 <sup>90</sup>
Jupiler 0°	3 <sup>20</sup>

## EAUX ET SOFTS

Chaudfontaine 0,25cl (bleu/rouge)	3 <sup>00</sup>	Nordic Mist Tonic	3 <sup>50</sup>
Chaudfontaine 0,50cl (bleu/verte)	4 <sup>90</sup>	Schweppes soda	3 <sup>50</sup>
Coca cola	3 <sup>50</sup>	Minute Maid (Orange/Pomme/Tomate/Pamplemousse)	3 <sup>50</sup>
Coca cola zéro	3 <sup>50</sup>	Accompagnement sirop	0 <sup>50</sup>
Fanta	3 <sup>50</sup>	Assortiment de Fever-Tree	3 <sup>80</sup>
Sprite	3 <sup>50</sup>		
Fuze tea pétillant	3 <sup>50</sup>		
Fuze tea pêche	3 <sup>50</sup>		
FİNLEY Tonic Water	3 <sup>50</sup>		
FİNLEY Ginger Ale	3 <sup>50</sup>		

- *Ginger ale* ●
- *Mediterranean tonic* ●
- *Indian tonic* ●
- *Aromatic tonic* ●

## BOISSONS CHAUDES

Espresso court	3 <sup>50</sup>	Irish coffee	9 <sup>90</sup>
Espresso long	3 <sup>50</sup>	French coffee	9 <sup>90</sup>
Décaféiné Bio	3 <sup>50</sup>	Italian coffee	9 <sup>90</sup>
Caffe latte	4 <sup>20</sup>	Waterloo Coffee	9 <sup>90</sup>
Cappuccino crème fraîche	3 <sup>95</sup>	Thé menthe fraîche	4 <sup>50</sup>
Cappuccino crème de lait	3 <sup>95</sup>		

## THÉS

Choix parmi une sélection de la Maison  PALAIS DES THÉS

3<sup>50</sup>

## VINS BLANCS

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Macon Verzé « Croix Jarrier » <i>Domaine Terres Secrètes</i>	5 <sup>90</sup>	11 <sup>80</sup>	35 <sup>00</sup>
Sauvignon Touraine « Les Charmes » <i>Propriétaire: Henry Marionnet</i>	4 <sup>90</sup>	9 <sup>80</sup>	29 <sup>50</sup>
Quincy «Le Rimonet » <i>Propriétaire: Joseph Mellot</i>	7 <sup>20</sup>	14 <sup>35</sup>	43 <sup>00</sup>
Bourgogne Chardonnay <i>Domaine La Chablisienne</i>			29 <sup>50</sup>
Pouilly Fuissé « 3 Terroirs » <i>Domaine Cheveau</i>			55 <sup>00</sup>
Côtes du Rhône blanc <i>Propriétaire: maison Guigal-Château d'Ampuis</i>			31 <sup>00</sup>
Marsanne « Les Vignes d'à Côté » <i>Propriétaire: Yves Cuilleron</i>			32 <sup>00</sup>
Château Carbonnieux <i>Pessac Leognan</i> <i>Propriétaire: Famille Perrin</i>			99 <sup>00</sup>
Chablis « Les Preuses »			99 <sup>00</sup>

## VINS BLANCS BIO

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Muscadet « Clos la Carizière » <i>Propriétaire: Jo Landron</i>	5 <sup>50</sup>	11 <sup>00</sup>	33 <sup>00</sup>
Côtes du Rhône blanc « Les Chineurs »	4 <sup>90</sup>	9 <sup>80</sup>	29 <sup>50</sup>
Pinot d'Alsace « Points Cardinaux Metiss » <i>Vignerons d'Esterzargues</i>	5 <sup>60</sup>	11 <sup>20</sup>	34 <sup>00</sup>
Sancerre blanc « Domaine des Emois » <i>Propriétaire: Joseph Mellot</i>			43 <sup>50</sup>
Cheverny blanc <i>Propriétaire: Philippe Tessier</i>			37 <sup>00</sup>
Petit Chablis « Dame Nature » <i>Domaine de la Chablisienne</i>			38 <sup>00</sup>
Chablis « Dame Nature » <i>Domaine de la Chablisienne</i>			49 <sup>00</sup>
Chardonnay « Les Sarres » ( <b>coup de coeur</b> ) <i>Côtes du Jura</i>			45 <sup>00</sup>

## VINS ROUGES

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Grand Moulin Macquin <i>Montagne St Emilion</i>	5 <sup>50</sup>	11 <sup>00</sup>	33 <sup>00</sup>
Gamay de Touraine « Les Charmes » <i>Propriétaire: Henry Marionnet</i>	4 <sup>90</sup>	9 <sup>80</sup>	29 <sup>50</sup>
Pinot Noir Pays d'Oc En Coteaux <i>Propriétaire: Jeff Carell</i>	5 <sup>30</sup>	10 <sup>60</sup>	32 <sup>00</sup>
Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes » ( <b>coup de coeur</b> ) <i>Domaine Nuiton-Beunoy</i>			41 <sup>00</sup>
D de Dauzac Bordeaux <i>Produit par Château Dauzac</i>			35 <sup>00</sup>
Château du Gazin Canon Fronsac <i>Propriétaire: Georges Antoine</i>			36 <sup>00</sup>
Château Grand Pey Lescours St Emilion Grand cru			59 <sup>00</sup>
Savigny Les Beaune « Les Bourgeots » <i>Propriétaire: Simon Bize</i>			75 <sup>00</sup>
Crozes Hermitage <i>Domaine Colombier</i>			52 <sup>00</sup>
St Joseph « Terres d'Encres » ( <b>Extraordinaire!</b> ) <i>Propriétaire: Georges Vernay</i>			89 <sup>00</sup>

## VINS ROUGES BIO

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Côtes du Rhône rouge « Les Chineurs » <i>Vignerons d'Esterzargues</i>	5 <sup>50</sup>	11 <sup>00</sup>	33 <sup>00</sup>
Saumur « Clos Mazurique » ( <b>coup de coeur</b> ) <i>Propriétaire: Arnaud Lambert</i>			35 <sup>00</sup>
Sancerre rouge « Domaine des Emois » <i>Propriétaire: Joseph Mellot</i>			45 <sup>00</sup>
Château Cadet de Gombaude Pomerol <i>Propriétaire: Château Gombaude Guillot</i>			69 <sup>00</sup>
Chiroubles « La Scandaleuse » <i>Propriétaire: Domaine Metrat</i>			36 <sup>00</sup>
Cèdre Héritage Malbec ( <b>coup de coeur</b> ) <i>Château du Cèdre</i>			35 <sup>00</sup>
Montebetti Chianti Fiorentini <i>Propriétaire: Guido Gualandi</i>			39 <sup>00</sup>

## VINS ROSES

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Château Minuty Cuvée PRESTIGE <i>Montagne St Emilion</i>	6 <sup>20</sup>	12 <sup>40</sup>	37 <sup>00</sup>
Château Minuty Rosé et Or ( <b>Extraordinaire</b> ) <i>Château Minuty Cru classé Gassin</i> <i>Propriétaire: Famille Matton »</i>			49 <sup>00</sup>

## CHAMPAGNES

Bouteille de cava	30 <sup>00</sup>
Drappier carte d'or	66 <sup>00</sup>
Drappier blanc de blanc (signature)	92 <sup>00</sup>
Drappier brut rosé	92 <sup>00</sup>
Laurent Perrier	85 <sup>00</sup>
Taittinger	89 <sup>00</sup>
Veuve Clicquot	99 <sup>00</sup>

## A PROPOS DES VINS BIOLOGIQUES

Cette démarche oblige à n'ajouter aucun traitement synthétique et d'insecticide dans les vignes et propose de réduire (très légèrement) les intrants lors de la vinification.

Par contre, elle autorise le traitement thermique, l'ajout de tanins, de soufre (max. 100ml/l), des levures...

Toutefois, un grand nombre de vignerons qui conduisent leur vignoble en bio sont très vigilants à conduire de façon la plus naturelle possible dans leur choix afin de mettre en valeur tout le travail effectué dans la vigne.

# CAFE MARIS — BRASSERIE —

*Nous vous accueillons également dans notre  
Brasserie-Ecaille « Le Café Maris » à Uccle.*

Chaussée de Waterloo 1260  
1180 Uccle (Bruxelles)  
T. 02 374 88 34 - [info@cafemaris.be](mailto:info@cafemaris.be)

Mardi : 12h - 22h30

Mercredi : 12h - 22h30

Jeudi : 12h - 22h30

Vendredi : 12h - 22h30

Samedi : 12h - 22h30

Dimanche : 12h - 22h30

*Fermé le lundi*

**NOUVEAU**

**Des bons cadeaux sont désormais disponibles  
à la vente, renseignez-vous auprès de notre équipe!**

LE COMPTOIR  
DU  
MARIS  
BRASSERIE

Ouvert 7j/7j de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Ch. de Tervuren 211, 1410 Waterloo · T. 02/351 15 37 · [info@lecomptoirdumaris.be](mailto:info@lecomptoirdumaris.be)

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