

LE COMPTOIR

DU

MARIS

BRASSERIE

POUR PARTAGER A L'APERU

8⁹⁰/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	18 ⁵⁰	26 ⁹⁰
Carpaccio de boeuf et sa tuile de parmesan	16 ⁹⁰	23 ²⁰
Saumon fumé de Norvège extra doux, pain toast	18 ⁹⁰	28 ³⁰
Tartare de thon rouge au citron vert sauce soja et coriandre	19 ⁵⁰	28 ⁵⁰

ENTREES CHAUDES

Os à moelle en croute de sel, pain toast	14 ⁹⁰	
Soupe de poissons, rouille et croustons	13 ⁵⁰	
Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord, 1 ou 2 pc	10 ⁰⁰	20 ⁰⁰
Croquettes aux fromages, 1 ou 2 pc	8 ⁹⁰	17 ⁸⁰
Croquettes mixtes	18 ⁸⁰	

VIANDES ET VOLAILLES

Tagliata de bœuf	28 ⁵⁰
Filet pur de boeuf Irlandais (220 gr) *	30 ⁹⁰
Entrecôte « Cuberoll » Irlandais (±300gr) *	29 ⁹⁰
Américain préparé minute/ Tartare de boeuf à l'Italienne *	19 ⁹⁰
Vol au vent de volaille *	21 ⁹⁰
Burger pur boeuf « Irlandais » au cheddar et oignons *	19 ⁵⁰
Escalope Valdostana (jambon de parme, tomates séchées, mozzarella) pâtes fraîches	21 ⁵⁰
Salade César au blanc de poulet « Label rouge » cuit à basse température	15 ⁵⁰
Sauces au choix : Poivre vert, Roquefort, Archiduc, Béarnaise	4 ⁰⁰
BMH	2 ⁵⁰

* Servis avec des frites maison

POISSONS ET CRUSTACES

Soupe de poissons et son retour de pêche, rouille et croutons	24 ⁰⁰
Duo de solettes meunières, pommes frites	28 ⁹⁰
Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce mousseline, pommes natures	28 ⁹⁰
Sole grillée ou meunière (± 350gr), purée	34 ⁰⁰
Homard rôti aux épinards, beurre blanc, pâtes fraîches (± 550gr)	65 ⁰⁰

MOULES

Marinières	27 ⁵⁰
Vin blanc	27 ⁹⁰
Curry crème	28 ⁵⁰
Crème ail	28 ⁵⁰
Ricard fenouil	28 ⁵⁰
Bruxelloise (bisque crème)	28 ⁵⁰
Roquefort crème	28 ⁵⁰

COIN ECAILLER

HUITRES	6pc	9pc
La creuse de Fine de claire 5 (petite)	12 ⁰⁰	19 ⁰⁰
La creuse de Fine de claire 3 (moyenne)	15 ⁰⁰	22 ⁵⁰
La creuse de Gillardeau 4 (moyenne)	24 ⁶⁰	36 ⁹⁰
La plate de Zelande (moyenne)	22 ²⁰	33 ³⁰

COQUILLAGES ET CRUSTACES	
Bulots (Portion)	9 ⁵⁰
Bigorneaux (Portion)	9 ⁵⁰
Homard en Belle vue (± 550gr)	63 ⁰⁰

PÂTES

Spaghetti Bolognaise	15 ⁵⁰
Spaghetti « végétarien » aux légumes de saison	15 ⁵⁰

Toutes nos pâtes sont fraîches et cuites « minute »

ACCOMPAGNEMENTS

Salade mixte	6 ⁵⁰
Salade de tomates	4 ⁹⁰
Poêlée de légumes de saison	9 ⁹⁰

COIN KIDS

Steak de boeuf ou haché	13 ⁰⁰
Spaghetti bolognaise	11 ⁵⁰
Solette meunière (1pc)	13 ⁹⁰
Moules frites	15 ⁰⁰

DESSERTS

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

Tous nos desserts sont faits dans la maison

APERERO

Coupe de champagne	11 ⁰⁰	Sherry	7 ⁰⁰
Kir Royal (cassis, pêche)	12 ⁰⁰	Pineau des Charentes	7 ⁰⁰
Apéritif Maison	12 ⁵⁰	Porto rouge/ blanc	7 ⁰⁰
Cocktail sans alcool	7 ⁵⁰	Martini rouge/ blanc	7 ⁰⁰
Coupe de cava	7 ⁵⁰	Campari	7 ⁰⁰
Apérol Spritz	9 ⁹⁰	Pisang Ambon	7 ⁰⁰
Kir vin blanc	6 ⁰⁰	Picon	7 ⁰⁰
Ricard	7 ⁰⁰		

SPIRITUEUX

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

BIERES AU FUT

Stella 25cl	3 ²⁰
Stella 33cl	3 ⁹⁰
Tripel Karmeliet	4 ⁹⁰

BIERES EN BOUTEILLE

Lefte blonde	4 ⁹⁰
Duvel	4 ⁹⁰
Chimay bleue	4 ⁹⁰
Orval	4 ⁹⁰
Triple Westmaele	4 ⁹⁰
Waterloo triple blonde	4 ⁹⁰
Rochefort 8° trappistes	4 ⁹⁰
Blanche de Hoegaarden	3 ⁹⁰
Chouffe	4 ⁹⁰
Kriek Lindemans	3 ⁹⁰
Stella 0,0°	3 ⁵⁰

EAUX ET SOFTS

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

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

BOISSONS CHAUDES

Espresso court	3 ⁵⁰	Irish coffee	10 ⁰⁰
Espresso long	3 ⁵⁰	French coffee	10 ⁰⁰
Décaféiné Bio	3 ⁵⁰	Italian coffee	10 ⁰⁰
Caffe latte	4 ²⁰	Waterloo Coffee	10 ⁰⁰
Cappuccino crème fraîche	4 ⁵⁰	Thé menthe fraîche	4 ⁵⁰
Cappuccino crème de lait	3 ⁹⁵		

THÉS

Choix parmi une sélection de la Maison  PALAIS DES THÉS

3⁵⁰

VINS BLANCS

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

VINS BLANCS BIO

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

VINS ROUGES

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Château Cuvée Charron <i>Côtes de Blaye</i>	5 ⁵⁰	11 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Gamay de Touraine « Les Charmes » <i>Propriétaire: Henry Marionnet</i>	4 ⁹⁰	9 ⁸⁰	29 ⁵⁰
Pinot Noir Pays d'Oc En Coteaux <i>Propriétaire: Jeff Carell</i>	5 ³⁰	10 ⁶⁰	32 ⁰⁰
Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes » (coup de coeur) <i>Domaine Nuiton-Beaunoy</i>			41 ⁰⁰
D de Dauzac Bordeaux <i>Produit par Château Dauzac</i>			35 ⁰⁰
Château du Gazin Canon Fronsac <i>Propriétaire: Georges Antoine</i>			36 ⁰⁰
Savigny Les Beaune « Les Bourgeots » <i>Propriétaire: Simon Bize</i>			75 ⁰⁰
Crozes Hermitage <i>Domaine Colombier</i>			52 ⁰⁰
St Joseph « Terres d'Encres » (Extraordinaire!) <i>Propriétaire: Georges Vernay</i>			89 ⁰⁰
Les Piliers de la Maison Blanche <i>Montagne St Emilion</i>			49 ⁰⁰
Château La Branne <i>Médoc</i>			39 ⁰⁰

VINS ROUGES BIO

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Côtes du Rhône rouge « Les Chineurs » <i>Vignerons d'Esterzargues</i>	5 ⁵⁰	11 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Saumur « Clos Mazurique » (coup de coeur) <i>Propriétaire: Arnaud Lambert</i>			35 ⁰⁰
Sancerre rouge « Le Rabault » <i>Propriétaire: Joseph Mellot</i>			45 ⁰⁰
Château Cadet de Gombaude Pomerol <i>Propriétaire: Château Gambaude Guillot</i>			69 ⁰⁰
Chiroubles « La Scandaleuse » <i>Propriétaire: Domaine Metrat</i>			36 ⁰⁰
Cèdre Héritage Malbec (coup de coeur) <i>Château du Cèdre</i>			35 ⁰⁰
Château Grand Pey Lescours St Emilion Grand cru			59 ⁰⁰

VINS ROSES

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

CHAMPAGNES

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

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.

LES ALLERGÈNES

NOS ENTRÉES

- Tomates aux crevettes grises C-D-E-F-H
- L'Os à Moelle gratiné A
- Carpaccio de boeuf et sa tuile de parmesan B
- Les Croquettes aux crevettes grises A-B-C
- Les Croquettes aux fromages A-B
- Soupe de poissons G rouille et croutons D-E-F-H
- Tartare de thon rouge au citron verts, soja, coriandre A-D-F

NOS PLATS

- L'Américain assaisonné par nos soins et sa salade de saison D-E-F-H
- Burger de boeuf irlandais A-B-D-E-F-H
- Vol au vent, frites A-B-G
- Tartare de boeuf à l'italienne A-E
- Spaghetti végétarien A
- Spaghetti bolognaise A-B
- Le dos de cabillaud sauce mousseline A-B-D-G
- Duo de saiettes Meunière et sole Meunière A-B
- Homard rôti aux épinard A-B-D-J
- Escalope valdostana A-B-E-G

COIN SANTÉ

- La Salade Caesar A-D-E-F-H
- Les vinaigrettes accompagnants toutes nos salades D-E-F-H

Pour Accompagner Vos Viandes : Nos Sauces

- Poivre Concassé Crème, Roquefort ou Archiduc A-B
- Béarnaise A-B-D

LÉGENDE

A = GLUTEN	C = CRUSTACÉS	E = ARACHIDE	G = CELERI	I = SÉSAME	K = FRUITS A COQUE
B = LACTOSE	D = ŒUFS	F = MOUTARDE	H = SOJA	J = ÉPINARD	

**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

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

www.lecomptoirdumaris.be