

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 ses compeaux 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) * | 32 ⁹⁰ |
| Entrecôte « Cuberoll » Irlandaise (±300gr) * | 31 ⁹⁰ |
| Américain préparé minute/ Tartare de boeuf à l'Italienne * | 21 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 nature | 28 ⁹⁰ |
| Sole grillée ou meunière (± 350gr), purée | 34 ⁰⁰ |
| Homard rôti aux épinards, beurre blanc, pâtes fraîches (± 550gr) | 65 ⁰⁰ |

MOULES

| | |
|----------------------------|------------------|
| Marinières | 29 ⁵⁰ |
| Vin blanc | 29 ⁹⁰ |
| Curry crème | 30 ⁵⁰ |
| Crème ail | 30 ⁵⁰ |
| Ricard fenouil | 30 ⁵⁰ |
| Bruxelloise (bisque crème) | 30 ⁵⁰ |
| Roquefort crème | 30 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 | 16 ⁵⁰ |
| Spaghetti « végétarien » aux légumes de saison | 16 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 | 14 ⁰⁰ |
| Spaghetti bolognaise | 12 ⁵⁰ |
| Solette meunière (1pc) | 14 ⁹⁰ |
| Moules frites | 16 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 | 12 ⁰⁰ | Sherry | 7 ⁰⁰ |
| Kir Royal (cassis, pêche) | 12 ⁵⁰ | Pineau des Charentes | 7 ⁰⁰ |
| Apéritif Maison | 13 ⁰⁰ | 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 | 11 ⁰⁰ | 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 Gombaude 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>Côtes de Provence</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