LE COMPTOIR DU MARIS

BRASSERIE

POUR PARTAGER A L'APERO

9^{50}/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	19^{90}	29^{90}
Carpaccio de boeuf et ses compeaux de parmesan	17^{50}	26^{25}
Saumon fumé de Norvège extra doux, pain toast	19^{90}	29^{90}
Tartare de thon rouge au citron vert sauce soja et coriandre	19^{90}	29^{90}

ENTREES CHAUDES

Os à moelle en croute de sel, pain toast	17^{50}	
Soupe de poissons, rouille et croutons	16^{00}	
Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord, 1 ou 2 pc	10^{00}	19^{00}
Croquettes aux fromages, 1 ou 2 pc	8^{50}	16^{00}
Croquettes mixtes	17^{50}	

VIANDES ET VOLAILLES

Tagliata de bœuf	28^{50}
Filet pur de boeuf Irlandais (220 gr) *	36^{00}
Entrecôte « Cuberoll » Irlandaise (±300gr) *	34^{00}
Américain préparé minute/ Tartare de boeuf à l'Italienne *	23^{00}
Vol au vent de volaille *	22^{00}
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	18^{00}
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	26^{00}
Duo de solettes meunières, pommes frites	29^{00}
Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce mousseline, pommes natures	29^{00}
Sole grillée ou meunière (± 350gr), purée	37^{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

La creuse de Fine de claire 5, la pièce (petite)	2^{00}
La creuse de Fine de claire 3, la pièce (moyenne)	2^{60}
La creuse de Gillardeau 4, la pièce (moyenne)	4^{30}
La plate de Zelande, la pièce (moyenne)	3^{90}

COQUILLAGES ET CRUSTACES

Bulots (Portion)	11^{00}
Bigorneaux (Portion)	11^{00}
Homard en Belle vue Canadien (± 550gr) (Sur commande)	60^{00}

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

PÂTES

Spaghetti Bolognaise	18^{00}
Spaghetti « végétarien » aux légumes de saison	16^{50}

Toutes nos pâtes sont fraiches 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	16^{00}
Spaghetti bolognaise	15^{00}
Solette meunière (1pc)	17^{00}
Moules frites	16^{00}

DESSERTS

Baba au rhum		11^{00}
Colonel		11^{00}
Crème brulée 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 éffilées		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

Notre chef de cuisine, **Jean-Paul Cnockaert**

Notre chef écailler, **Francisco Gomes**

APERO

Coupe de champagne	12^{00}
Kir Royal (cassis, pêche)	12^{50}
Apéritif Maison	13^{00}
Apéritif sans alcool	8^{50}
Coupe de cava	8^{50}
Apérol Spritz	11^{00}
Kir vin blanc	7^{00}
Ricard	8^{00}
Sherry	8^{00}
Pineau des Charentes	8^{00}
Porto rouge/ blanc	8^{00}
Martini rouge/ blanc	8^{00}
Campari	8^{00}
Pisang Ambon	8^{00}
Picon	8^{00}

SPIRITUEUX

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

BIERES AU FUT

Stella 25cl	3^{70}
Stella 33cl	4^{40}
Leffe blonde	5^{40}

BIERES EN BOUTEILLE

Tripel Karmeliet	5^{40}
Duvel	5^{40}
Chimay bleue	5^{40}
Orval	5^{40}
Triple Westmaele	5^{40}
Waterloo triple blonde	5^{40}
Rochefort 8° trappistes	5^{40}
Blanche de Hoegaarden	4^{40}
Chouffe	5^{40}
Kriek Lindemans	4^{40}
Stella 0,0°	4^{00}

EAUX ET SOFTS

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

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

BOISSONS CHAUDES

Espresso court	3^{75}
Espresso long	3^{75}
Décaféiné Bio	3^{75}
Caffe latte	4^{50}
Cappuccino crème fraiche	4^{50}
Cappuccino crème de lait	4^{50}
Irish coffee	10^{00}
French coffee	10^{00}
Italian coffee	10^{00}
Waterloo Coffee	10^{00}
Thé menthe fraîche	4^{90}

THÉS

Choix parmi une sélection de la Maison PALAIS DES THÉS	3^{75}

VINS BLANCS

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Macon Verzé « Croix Jarrier » *Domaine Terres Secrètes*	5^{90}	11^{80}	35^{00}
Sauvignon Touraine « Les Charmes » *Propriétaire: Henry Marionnet*	5^{00}	10^{00}	30^{00}
Quincy «Le Rimonet » *Propriétaire: Joseph Mellot*	7^{20}	14^{35}	43^{00}
Bourgogne Chardonnay *Domaine La Chablisienne*			32^{00}
Pouilly Fuissé Les Vignes du Hameau			59^{00}
Côtes du Rhône blanc *Propriétaire: maison Guigal-Château d'Ampuis*			31^{00}
Marsanne « Les Vignes d'à Côté » *Propriétaire: Yves Cuilleron*			35^{00}
Château Carbonnieux *Pessac Leognan* *Propriétaire: Famille Perrin*			99^{00}
Chablis « Les Preuses »			120^{00}

VINS BLANCS BIO

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Muscadet « Clos la Carizière » *Propriétaire: Jo Landron*	6^{00}	12^{00}	36^{00}
Côtes du Rhône blanc « Les Chineurs »	5^{20}	10^{40}	31^{00}
Pinot d'Alsace « Points Cardinaux Metiss » *Vignerons d'Esterzargues*	5^{60}	11^{20}	34^{00}
Sancerre blanc *Domaine Denizot*			45^{00}
Cheverny blanc *Propriétaire: Philippe Tessier*			37^{00}
Petit Chablis « Dame Nature » *Domaine de la Chablisienne*			42^{00}
Chablis « Dame Nature » *Domaine de la Chablisienne*			52^{00}
Chardonnay « Les Sarres » **(coup de coeur)** *Côtes du Jura*			55^{00}

VINS ROUGES

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Château Cuvée Charron *Côtes de Blaye*	5^{50}	11^{00}	33^{00}
Gamay de Touraine « Les Charmes » *Propriétaire: Henry Marionnet*	4^{90}	9^{80}	29^{50}
Pinot Noir Pays d'Oc En Coteaux *Propriétaire: Jeff Carell*	5^{30}	10^{60}	32^{00}
Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes » **(coup de coeur)** *Domaine Nuiton-Beaunoy*			45^{00}
D de Dauzac Bordeaux *Produit par Château Dauzac*			35^{00}
Château du Gazin Canon Fronsac *Propriétaire: Georges Antoine*			36^{00}
Savigny Les Beaune « Les Bourgeots » *Propriétaire: Simon Bize*			79^{00}
Crozes Hermitage *Domaine Colombier*			52^{00}
St Joseph « Terres d'Encres » **(Extraordinaire!)** *Propriétaire: Georges Vernay*			95^{00}
Les Piliers de la Maison Blanche *Montagne St Emilion*			46^{00}
Château La Branne *Médoc*			39^{00}

VINS ROUGES BIO

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Côtes du Rhône rouge « Les Chineurs » *Vignerons d'Esterzargues*	5^{50}	11^{00}	33^{00}
Saumur « Clos Mazurique » **(coup de coeur)** *Propriétaire: Arnaud Lambert*			39^{00}
Sancerre rouge « Le Rabault » *Propriétaire: Joseph Mellot*			47^{00}
Château Cadet de Gombaude Pomerol *Propriétaire: Château Gambaude Guillot*			69^{00}
Chiroubles « La Scandaleuse » *Propriétaire: Domaine Metrat*			36^{00}
Cèdre Héritage Malbec **(coup de coeur)** *Château du Cèdre*			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 *Côtes de Provence*	6^{50}	13^{00}	39^{00}
Château Minuty Rosé et Or **(Extraordinaire)** *Château Minuty Cru classé Gassin* *Propriétaire: Famille Matton »*			53^{00}

CHAMPAGNES

Bouteille de cava	35^{00}
Drappier carte d'or	90^{00}
Drappier blanc de blanc (signature)	95^{00}
Drappier brut rosé	99^{00}
Laurent Perrier	95^{00}
Taittinger	90^{00}
Veuve Clicquot	110^{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 souffre (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

COIN SANTÉ

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

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

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-Ecailler « Le Café Maris » à Uccle.

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

Mercredi : 12h - 22h30
Jeudi : 12h - 22h30
Vendredi : 12h - 22h30
Samedi : 12h - 22h30
Dimanche : 12h - 22h30

Fermé lundi et mardi

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