

ENTREES

VOORGERECHTEN · STARTERS

Tomates aux crevettes grises de la mer du Nord 1 ou 2 pc <i>Tomaat met grijze garnalen uit de Noordzee 1 stuk of 2 stuks met frietjes</i> <i>Tomato stuffed with North Sea grey shrimps 1 piece or 2 pieces with French fries</i>	20 ⁵⁰	31 ⁴⁰
Carpaccio de boeuf et ses compeaux de parmesan <i>Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas schaafsels</i> <i>Beef carpaccio with Parmesan shavings</i>	17 ⁰⁰	25 ⁵⁰
Salade César au blanc de poulet « Label rouge » cuit à basse température <i>Caesar salade met "Label Rouge" langzaam gekookte kipfilet</i> <i>Caesar salad with "Label Rouge" slow-cooked chicken breast</i>	16 ⁰⁰	23 ⁰⁰
Tartare de thon rouge au citron vert sauce soja et coriandre <i>Rode tonijn tartaar met limoen, sojasaus en koriander</i> <i>Red tuna tartare with lime, soy sauce, and coriander</i>	20 ⁵⁰	31 ⁴⁰
Os à moelle en croute de sel, pain toast <i>Kraakbeen in een zoutkorst, toastbrood</i> <i>Bone marrow in a salt crust, toast bread</i>	18 ⁴⁰	
Soupe de poissons, rouille et croutons <i>Vissoep, rouille en croutons</i> <i>Fish soup, rouille and croutons</i>	16 ⁸⁰	
Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord, 1 ou 2 pc <i>Grijze garnalenkroketten uit de Noordzee, 1 of 2 stuks</i> <i>Grey shrimp croquettes from the North Sea, 1 or 2 pieces</i>	10 ⁰⁰	20 ⁰⁰
Croquettes aux fromages, 1 ou 2 pc <i>Kaaskroketten, 1 of 2 stuks</i> <i>Cheese croquettes, 1 or 2 pieces</i>	8 ⁵⁰	17 ⁰⁰
Croquettes mixtes <i>Gemengde kroketten</i> <i>Mixed croquettes</i>	18 ⁵⁰	

MOULES

MOSSELEN · MUSSELS

Marinières · <i>Marinière</i> · <i>Marinière</i>	29 ⁵⁰	
Vin blanc · <i>Witte wijn</i> · <i>White Wine</i>	32 ⁰⁰	
Curry crème · <i>Curryroom</i> · <i>Curry cream</i>	33 ⁰⁰	
Crème ail · <i>Knoflookroom</i> · <i>Garlic Cream</i>	33 ⁰⁰	
Bonne-femme (Chamignons et crème) <i>Bonne-femme (Champignons en room)</i> · <i>Bonne-femme (Mushrooms and cream)</i>	33 ⁰⁰	
Bruxelloise (bisque crème) · <i>Bruxelloise (room bisque)</i> · <i>Bruxelloise (cream bisque)</i>	34 ⁰⁰	
Roquefort crème · <i>Roquefort cream</i> · <i>Roquefort crème</i>	34 ⁰⁰	

VIANDES ET VOLAILLES

VLEES EN GEVOGELTE · MEATS AND POULTRY

Tagliata de bœuf <i>Tagliata van rundvlees</i> <i>Beef Tagliata</i>		29 ⁹⁰
Filet pur de boeuf Irlandais (220 gr) * <i>Glers rundvleesfilet (220 gr) *</i> <i>Irish beef fillet (220 gr) *</i>		37 ⁸⁰
Entrecôte « Cuberoll » Irlandaise (±300gr) * <i>Lerse "Cuberoll" Ribeye Steak (±300gr) *</i> <i>Irish "Cuberoll" Ribeye Steak (±300gr) *</i>		35 ⁷⁰
Américain préparé minute/ Tartare de boeuf à l'Italienne * <i>Minute-bereide Amerikaanse steak / Italiaanse rundvleestartaar *</i> <i>Minute-prepared American steak / Italian-style beef tartare *</i>		24 ¹⁵
Vol au vent de volaille * <i>Kip Vol au Vent *</i> <i>Chicken Vol au Vent *</i>		23 ⁰⁰
Burger pur boeuf « Irlandais » au cheddar et oignons * <i>"Lerse" pure rundvleesburger met cheddar en uien *</i> <i>"Irish" pure beef burger with cheddar and onions *</i>		20 ⁵⁰
Escalope Valdostana (jambon de parme, tomates séchées, mozzarella) pâtes fraîches <i>Valdostana schnitzel (Parmaham, zongedroogde tomaten, mozzarella) verse pasta</i> <i>Valdostana escalope (Parma ham, sun-dried tomatoes, mozzarella) fresh pasta</i>		22 ⁶⁰
Sauces au choix : Poivre vert, Roquefort, Archiduc, Béarnaise <i>Keuze uit sauzen: Groene peper, Roquefort, Aartshertog, Béarnaise</i> <i>Choice of sauces: Green pepper, Roquefort, Archduke, Béarnaise</i>		4 ⁰⁰
BMH		2 ⁵⁰

* *Servis avec des frites maison · Geserveerd met huisgemaakte frietjes · Served with homemade fries*

POISSONS ET CRUSTACES

VIS EN SCHAALDIEREN · FISH AND CRUSTACEANS

Soupe de poissons et son retour de pêche, rouille et croutons <i>Vissoep en zijn vangst van de dag, rouille en croutons</i> <i>Fish soup and its catch of the day, rouille and croutons</i>		27 ³⁰
Duo de solettes meunières, pommes frites <i>Duo van gebakken zeetong, frietjes</i> <i>Duo of pan-fried sole, French fries</i>		30 ⁵⁰
Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce mousseline, pommes natures <i>Kabeljauwfilet met groenten, mousselinesaus, gekookte aardappelen</i> <i>Cod fillet with vegetables, mousseline sauce, boiled potatoes</i>		30 ⁵⁰
Sole grillée ou meunière (± 350gr), purée <i>Gegrilde of gebakken zeetong (± 350gr), puree</i> <i>Grilled or pan-fried sole (± 350gr), mashed potatoes</i>		Prix du jour

COIN ÉCAILLER

ZEEVRUCHTENHOEK · SEAFOOD CORNER

EN SAISON · IN SEASON · IN HET SEIZOEN

HUITRES

	3pc	6pc	9pc
La creuse de Fine de claire 3, (moyenne) <i>Fine de claire oester nr. 3, per stuk (gemiddeld)</i> <i>Fine de claire oyster No. 3, per piece (medium)</i>	7 ⁸⁰	15 ⁶⁰	23 ⁴⁰
La creuse de Gillardeau 4, (moyenne) <i>Gillardeau oester nr. 4, per stuk (gemiddeld)</i> <i>Gillardeau oyster No. 4, per piece (medium)</i>	12 ⁹⁰	25 ⁸⁰	38 ⁷⁰
La plate de Zelande, (moyenne) <i>Zeeuwse platte oester, per stuk (gemiddeld)</i> <i>Zeeland plate oyster, per piece (medium)</i>	11 ⁷⁰	23 ⁴⁰	35 ¹⁰

COQUILLAGES ET CRUSTACES

Bulots (Portion) · <i>Wulken (Portie) · Whelks (Portion)</i>	11 ⁰⁰
Bigorneaux · <i>Periwinkles · Alikruikken</i>	11 ⁰⁰

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

PÂTES

PASTA · PASTA

Spaghetti Bolognaise <i>Spaghetti Bolognese</i> <i>Spaghetti Bolognese</i>	18 ⁹⁰
Spaghetti « végétarien » aux légumes de saison <i>"Vegetarische" spaghetti met seizoensgroenten</i> <i>"Vegetarian" spaghetti with seasonal vegetables</i>	17 ³⁰

Toutes nos pâtes sont fraîches et cuites « minute
All onze pasta is vers en wordt "à la minute" gekookt · All our pasta is fresh and cooked "à la minute"

ACCOMPAGNEMENTS

BIJGERECHTEN · SIDES

Salade mixte · <i>Gemengde salade · Mixed salad</i>	6 ⁸⁰
Poêlée de légumes de saison · <i>Geroerbakte seizoensgroenten · Sautéed seasonal vegetables</i>	10 ⁴⁰

COIN KIDS

KINDERHOEK · KIDS CORNER

Steak de boeuf ou haché · <i>Runderbiefstuk of gehakt · Beef steak or minced</i>	16 ⁸⁰
Spaghetti bolognaise · <i>Spaghetti bolognese · Spaghetti Bolognese</i>	15 ⁷⁵
Solette meunière (1pc) · <i>Meunière zeetong (1 stuk) · Pan-fried sole (1 piece)</i>	17 ⁸⁵
Moules frites · <i>Mosselen met friet · Mussels with fries</i>	16 ⁸⁰

DESSERTS

DESSERTS · DESSERTS

Baba au rhum <i>Rum baba · Rum baba</i>	11 ⁰⁰
Colonel <i>Colonel · Colonel</i>	11 ⁰⁰
Crème brûlée à la vanille bourbon <i>Crème brûlée met vanille bourbon · Vanilla bourbon crème brûlée</i>	10 ⁰⁰
Mousse au chocolat <i>Chocolademousse · Chocolate mousse</i>	10 ⁰⁰
Traditionnelle Dame Blanche <i>Traditionele Dame Blanche · Traditional Dame Blanche</i>	10 ⁰⁰
Coupe brésilienne Moka ou Café Glacé <i>Braziliaanse coupe Mokka of IJskoffie · Brazilian cup Mocha or Iced Coffee</i>	10 ⁰⁰
Trilogie de sorbets (demandez nos arômes) <i>Sorbettrilogie (vraag naar onze smaken) · Sorbet trilogy (ask for our flavors)</i>	10 ⁰⁰
Ile flottante, crème anglaise et amandes éfilées <i>Drijvend eiland, vanillesaus en geschaafde amandelen</i> <i>Floating island, custard and sliced almonds</i>	10 ⁰⁰
Tarte des soeurs Tatin, boule de glace vanille/ flambée <i>Tarte Tatin, vanille-ijs/geflambeerd · Tarte Tatin, vanilla ice cream/flambéed</i>	10 ⁰⁰ 11 ⁵⁰
Tiramisu aux spéculoos <i>Tiramisu met speculoos · Tiramisu with speculoos</i>	10 ⁰⁰
Café/ Thé gourmand <i>Gourmand koffie/thee · Gourmet coffee/tea</i>	10 ⁰⁰

Tous nos desserts sont faits dans la maison · Al onze desserts zijn huisgemaakt · All our desserts are homemade

Notre chef écailler, **Francisco Gomes**

APERERO

APERITIEF · APERITIF

DEMANDEZ NOTRE TABLEAU DES COCKTAILS DU MOMENT
VRAAG NAAR ONZE LIJST MET COCKTAILS VAN HET MOMENT · ASK FOR OUR CURRENT COCKTAIL MENU

Coupe de champagne		Sherry	8 ⁰⁰
Drappier Carte D'Or brut	15 ⁰⁰	Pineau des Charentes	8 ⁰⁰
Apéritif sans alcool	8 ⁵⁰	Porto rouge/ blanc	8 ⁰⁰
Coupe de cava	8 ⁵⁰	Martini rouge/ blanc	8 ⁰⁰
Apérol Spritz	11 ⁵⁰	Campari	8 ⁰⁰
Kir vin blanc	7 ⁰⁰	Pisang Ambon	8 ⁰⁰
Ricard	8 ⁰⁰	Picon	8 ⁰⁰

SPIRITUEUX

STERKE DRANKEN · SPIRITS

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

BIERES AU FUT

BIER VAN HET VAT · DRAFT BEERS

Stella 25cl	3 ⁹⁰
Stella 33cl	4 ⁶⁵
Lefe blonde	5 ⁷⁰

BIERES EN BOUTEILLE

BIEREN OP FLES · BOTTLED BEERS

Tripel Karmeliet	5 ⁷⁰
Duvel	5 ⁷⁰
Chimay bleue	5 ⁷⁰
Orval	5 ⁷⁰
Triple Westmaele	5 ⁷⁰
Waterloo triple blonde	5 ⁷⁰
Blanche de Hoegaarden	4 ⁶⁵
Chouffe	5 ⁷⁰
Kriek Lindemans	4 ⁶⁵
Stella 0,0°	4 ²⁰

EAUX ET SOFTS

WATER EN FRISDRANKEN · WATERS AND SOFT DRINKS

Chaudfontaine 0,25cl (bleu/rouge)	3 ⁰⁰	Schweppes soda	3 ⁵⁰
Chaudfontaine 0,50cl (bleu/verte)	5 ⁵⁰	Minute Maid	3 ⁵⁰
Coca cola	3 ⁵⁰	(Orange/Pomme/Tomate/Pamplemousse)	
Coca cola zéro	3 ⁵⁰	Accompagnement sirop	0 ⁵⁰
Fanta	3 ⁵⁰	Assortiment de Fever-Tree	3 ⁸⁰
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

WARMEDRANKEN · HOT DRINKS

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

THÉS

THEE · TEAS

Choix parmi une sélection de la Maison  PALAIS DES THÉS

3⁷⁵

VINS BLANCS

WITTE WIJNEN · WHITE WINES

	Verre	Verre	Bouteille
	12,5cl	XL 25cl	
Les Grains Chardonnay <i>Marrenon à la Tour d'Aigues</i>	6 ⁵⁰	13 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Sauvignon Touraine « Les Charmes »	7 ⁰⁰	14 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Muscadet Château de la Placelière <i>Propriétaire: Jo Landron</i>	7 ⁰⁰	14 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Côtes du Rhône blanc « Les Chineurs »	6 ⁵⁰	13 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Pinot Blanc <i>Jean GEILER à Ingersheim</i> <i>Propriétaire: Henry Marionnet</i>	7 ⁰⁰	14 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Quincy «Le Rimonet » <i>Propriétaire: Joseph Mellot</i>	8 ⁵⁰	17 ⁰⁰	49 ⁰⁰
Pas vu Pas Pris Chardonnay <i>Jeff Carrel</i>			34 ⁰⁰
Pouilly Fuissé Les Vignes du Hameau			69 ⁰⁰
Marsanne « Les Vignes d'à Côté » <i>Propriétaire: Yves Cuilleron</i>			45 ⁰⁰
Sancerre "La Chatellenie" <i>Joseph MELLOTT</i>			55 ⁰⁰
Cheverny blanc <i>Propriétaire: Philippe Tessier</i>			45 ⁰⁰
Petit Chablis <i>Domaine de la Chablisienne</i>			49 ⁰⁰
Chablis « Dame Nature » <i>Domaine de la Chablisienne</i>			65 ⁰⁰
Chardonnay « Les Sarres » (coup de coeur) <i>Côtes du Jura</i>			69 ⁰⁰

VINS ROUGES

RODE WIJNEN · RED WINES

	Verre	Verre	Bouteille
	12,5cl	XL 25cl	
Château Cuvée Charron <i>Côtes de Blaye</i>	6 ⁵⁰	13 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Gamay de Touraine « Les Charmes » <i>Propriétaire: Henry Marionnet</i>	7 ⁰⁰	14 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Pinot Noir Pays d'Oc En Coteaux <i>Propriétaire: Jeff Carell</i>	6 ⁵⁰	13 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Côtes du Rhône rouge « Les Chineurs » <i>Vignerons d'Esterzargues</i>	6 ⁵⁰	13 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Maremma Toscana Sangiovese "Il Canneto" <i>Fattoria MANTELLASSI</i>	7 ⁰⁰	14 ⁰⁰	35 ⁰⁰
PRIMITIVO DI MANDURIA - Il Pumo di Salento <i>San Marzano</i>	7 ⁰⁰	14 ⁰⁰	35 ⁰⁰
Hautes Côtes de Nuits « Les Dames Huguettes » (coup de coeur) <i>Domaine Nuiton-Beaunoy</i>			48 ⁰⁰
D de Dauzac Bordeaux <i>Produit par Château Dauzac</i>			39 ⁰⁰
Château du Gazin Canon Fronsac <i>Propriétaire: Georges Antoine</i>			39 ⁰⁰
Crozes Hermitage <i>Domaine Colombier</i>			53 ⁰⁰
St Joseph « Terres d'Encres » (Extraordinaire!) <i>Propriétaire: Georges Vernay</i>			110 ⁰⁰
Sancerre rouge « Le Rabault » <i>Propriétaire: Joseph Mellot</i>			55 ⁰⁰
Cèdre Héritage Malbec (coup de coeur) <i>Château du Cèdre</i>			35 ⁰⁰
Château Grand Pey Lescours St Emilion Grand cru			69 ⁰⁰
Saint Nicolas de Bourgueil "Les Perruches" <i>Domaine de la COTELLERAIE</i>			39 ⁰⁰

VINS ROSES

ROSÉ WIJNEN · ROSÉ WINES

	Verre	Verre	Bouteille
	12,5cl	XL 25cl	

Château Minuty Cuvée PRESTIGE
Côtes de Provence

8⁰⁰ 16⁰⁰ 43⁰⁰

Château Pigoudet Première
Côtes de Provence

36⁰⁰

CHAMPAGNES

Bouteille de cava	35 ⁰⁰
Laurent Perrier	95 ⁰⁰
Taittinger	90 ⁰⁰
Deutz	95 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.

OVER BIOLOGISCHE WIJNEN

Deze benadering vereist geen toevoeging van synthetische behandelingen of insecticiden in de wijngaarden en stelt voor om (zeer lichtjes) de toevoegingen tijdens de vinificatie te verminderen. Het staat echter wel toe voor warmtebehandeling, de toevoeging van tannines, zwavel (max. 100ml/l), gisten...

Desalniettemin zijn veel wijnmakers die hun wijngaarden biologisch beheren zeer voorzichtig om zich zo natuurlijk mogelijk te gedragen in hun keuzes om al het werk in de wijngaard te benadrukken.

ABOUT ORGANIC WINES

This approach requires not adding any synthetic treatments or insecticides in the vineyards and proposes to reduce (very slightly) the inputs during vinification. However, it allows for heat treatment, the addition of tannins, sulfur (max. 100ml/l), yeasts...

However, many winemakers who manage their vineyards organically are very careful to conduct themselves in the most natural way possible in their choices in order to highlight all the work done in the vineyard.

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-Ecailler « Le Café Maris » à Uccle.***

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

Mercredi : 12h - 14h30 / 18h30 - 22h
Jeudi : 12h - 14h30 / 18h30 - 22h
Vendredi : 12h - 14h30 / 18h30 - 22h

Samedi : 12h - 22h
Dimanche : 12h - 22h

Fermé lundi et mardi

NOUVEAU

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