

LE COMPTOIR
DU
MARIS
BRASSERIE

ENTREES

VOORGERECHTEN · STARTERS

Assiette de saumon fumé, toast et garniture		22 ⁰⁰
<i>Bord met gerookte zalm, toast en garnering</i>		
<i>Smoked salmon plate with toast and garnish</i>		
Tomates aux crevettes grises de la mer du Nord 1 ou 2 pc	21 ⁰⁰	32 ⁰⁰
<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>		
Carpaccio de boeuf et ses compeaux de parmesan	17 ⁰⁰	26 ⁰⁰
<i>Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas schaafsels</i>		
<i>Beef carpaccio with Parmesan shavings</i>		
Tartare de thon rouge au citron vert sauce soja et coriandre	21 ⁰⁰	32 ⁰⁰
<i>Rode tonijn tartaar met limoen, sojasaus en koriander</i>		
<i>Red tuna tartare with lime, soy sauce, and coriander</i>		
Os à moelle en croute de sel, pain toast	19 ⁰⁰	
<i>Kraakbeen in een zoutkorst, toastbrood</i>		
<i>Bone marrow in a salt crust, toast bread</i>		
Soupe de poissons, rouille et croutons	17 ⁰⁰	
<i>Vissoep, rouille en croutons</i>		
<i>Fish soup, rouille and croutons</i>		
Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord, 1 ou 2 pc	10 ⁰⁰	20 ⁰⁰
<i>Grijze garnalenkroketten uit de Noordzee, 1 of 2 stuks</i>		
<i>Grey shrimp croquettes from the North Sea, 1 or 2 pieces</i>		
Croquettes aux fromages, 1 ou 2 pc	8 ⁵⁰	17 ⁰⁰
<i>Kaaskroketten, 1 of 2 stuks</i>		
<i>Cheese croquettes, 1 or 2 pieces</i>		
Croquettes mixtes	18 ⁵⁰	
<i>Gemengde kroketten</i>		
<i>Mixed croquettes</i>		

MOULES

MOSSELEN · MUSSELS

Marinières · Marinière · Marinière	30 ⁰⁰
Vin blanc · Witte wijn · White Wine	32 ⁰⁰
Curry crème · Curryroom · Curry cream	33 ⁰⁰
Crème ail · Knoflookroom · Garlic Cream	33 ⁰⁰
Bonne-femme (Champignons et crème)	33 ⁰⁰
<i>Bonne-femme (Champignons en room) · Bonne-femme (Mushrooms and cream)</i>	
Bruxelloise (bisque crème) · Bruxelloise (room bisque) · Bruxelloise (cream bisque)	34 ⁰⁰
Roquefort crème · Roquefort cream · Roquefort crème	34 ⁰⁰

VIANDES ET VOLAILLES

VLEES EN GEVOGELTE · MEATS AND POULTRY

Tagliata de bœuf	30 ⁰⁰
<i>Tagliata van rundvlees</i>	
<i>Beef Tagliata</i>	
Filet pur de boeuf Irlandais (220 gr) *	39 ⁰⁰
<i>Glers rundvleesfilet (220 gr) *</i>	
<i>Irish beef fillet (220 gr) *</i>	
Entrecôte « Cuberoll » Irlandaise (±300gr) *	36 ⁰⁰
<i>Lerse "Cuberoll" Ribeye Steak (±300gr) *</i>	
<i>Irish "Cuberoll" Ribeye Steak (±300gr) *</i>	
Américain préparé minute/ Tartare de boeuf à l'Italienne *	25 ⁰⁰
<i>Minute-bereide Amerikaanse steak / Italiaanse rundvleestartaar *</i>	
<i>Minute-prepared American steak / Italian-style beef tartare *</i>	
Vol au vent de volaille *	24 ⁰⁰
<i>Kip Vol au Vent *</i>	
<i>Chicken Vol au Vent *</i>	
Burger pur boeuf « Irlandais » au cheddar et oignons *	21 ⁰⁰
<i>"Lerse" pure rundvleesburger met cheddar en uien *</i>	
<i>"Irish" pure beef burger with cheddar and onions *</i>	
Escalope Valdostana (jambon de parme, tomates séchées, mozzarella) pâtes fraîches	24 ⁰⁰
<i>Valdostana schnitzel (Parmaham, zongedroogde tomaten, mozzarella) verse pasta</i>	
<i>Valdostana escalope (Parma ham, sun-dried tomatoes, mozzarella) fresh pasta</i>	
Salade César au blanc de poulet « Label rouge » cuit à basse température	23 ⁰⁰
<i>Caesar salade met "Label Rouge" langzaam gekookte kipfilet</i>	
<i>Caesar salad with "Label Rouge" slow-cooked chicken breast</i>	
Sauces au choix : Poivre vert, Roquefort, Archiduc, Béarnaise	4 ⁰⁰
<i>Keuze uit sauzen: Groene peper, Roquefort, Aartshertog, Béarnaise</i>	
<i>Choice of sauces: Green pepper, Roquefort, Archduke, Béarnaise</i>	
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	28 ⁰⁰
<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>	
Duo de solettes meunières, pommes frites	31 ⁰⁰
<i>Duo van gebakken zeetong, frietjes</i>	
<i>Duo of pan-fried sole, French fries</i>	
Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce mousseline, pommes natures	33 ⁰⁰
<i>Kabeljauwfilet met groenten, mousselinesaus, gekookte aardappelen</i>	
<i>Cod fillet with vegetables, mousseline sauce, boiled potatoes</i>	
Sole grillée ou meunière (± 350gr), purée	Prix du jour
<i>Gegrilde of gebakken zeetong (± 350gr), puree</i>	
<i>Grilled or pan-fried sole (± 350gr), mashed potatoes</i>	

COIN ÉCAILLER

ZEEVRUCHTENHOEK · SEAFOOD CORNER

EN SAISON · IN SEASON · IN HET SEIZOEN

HUITRES

	3pc	6pc	9pc
La creuse de Utah Beach, (moyenne) <i>Utah Beach oester nr. 3, per stuk (gemiddeld)</i> <i>Utah Beach oyster No. 3, per piece (medium)</i>	12 ⁴⁵	24 ⁹⁰	37 ⁴⁵
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)</i> · <i>Whelks (Portion)</i>	11 ⁰⁰
Bigorneaux · <i>Periwinkles</i> · <i>Alikruik</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>	20 ⁰⁰
Spaghetti « végétarien » aux légumes de saison <i>"Vegetarische" spaghetti met seizoensgroenten</i> <i>"Vegetarian" spaghetti with seasonal vegetables</i>	20 ⁰⁰
<i>Toutes nos pâtes sont fraîches et cuites « minute</i> <i>Al onze pasta is vers en wordt "à la minute" gekookt · All our pasta is fresh and cooked "à la minute"</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

BIJGERECHTEN · SIDES

Salade mixte · <i>Gemengde salade</i> · <i>Mixed salad</i>	7 ⁰⁰
Poêlée de légumes de saison · <i>Geroerbakte seizoensgroenten</i> · <i>Sautéed seasonal vegetables</i>	11 ⁰⁰

COIN KIDS

KINDERHOEK · KIDS CORNER

Steak de boeuf ou haché · <i>Runderbiefstuk of gehakt · Beef steak or minced</i>	18 ⁰⁰
Spaghetti bolognaise · <i>Spaghetti bolognese · Spaghetti Bolognese</i>	17 ⁰⁰
Solette meunière (1pc) · <i>Meunière zeetong (1 stuk) · Pan-fried sole (1 piece)</i>	19 ⁰⁰
Moules frites · <i>Mosselen met friet · Mussels with fries</i>	19 ⁰⁰

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

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
Louis Roederer Brut		Pineau des Charentes	8 ⁰⁰
« Collection 246 »	17 ⁰⁰	Porto rouge/ blanc	8 ⁰⁰
Apéritif sans alcool	8 ⁵⁰	Martini rouge/ blanc	8 ⁰⁰
Coupe de cava	8 ⁵⁰	Campari	8 ⁰⁰
Apérol Spritz	11 ⁵⁰	Pisang Ambon	8 ⁰⁰
Kir vin blanc	7 ⁰⁰	Picon	8 ⁰⁰
Ricard	8 ⁰⁰	Get 27	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	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	2 ⁰⁰

BIERES AU FUT

BIER VAN HET VAT · DRAFT BEERS

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

BIERES EN BOUTEILLE

BIEREN OP FLES · BOTTLED BEERS

Tripel Karmeliet	5 ⁷⁰
Duvel	5 ⁷⁰
Orval	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 (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	▪ <i>Ginger ale</i> ▪ <i>Mediterranean tonic</i> ▪ <i>Indian tonic</i> ▪ <i>Aromatic tonic</i>	
Sprite	3 ⁵⁰		
Fuze tea pétillant	3 ⁵⁰		
Fuze tea pêche	3 ⁵⁰		
Tonic	3 ⁵⁰		

BOISSONS CHAUDES

WARMEDRANKEN · HOT DRINKS

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

THÉS

THEE · TEAS

Choix parmi une sélection de thés	3 ⁷⁵
Thé menthe fraîche	4 ⁹⁰

VINS BLANCS

WITTE WIJNEN · WHITE WINES

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Chardonnay - Ostal Cazes	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰	36 ⁰⁰
Sauvignon de Touraine « Cuvée Silex » Domaine Preys	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰	39 ⁰⁰
Pinot Blanc d’Alsace, Domaine Hugel	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰	36 ⁰⁰
Sancerre Domaine Daulny			55 ⁰⁰
Pouilly Fumé Domaine de Riaux			54 ⁰⁰
Petit Chablis Joseph Drouhin			59 ⁰⁰
Chablis Joseph Drouhin			69 ⁰⁰
Meursault Domaine Joseph Faiveley			110 ⁰⁰
Pouilly Fuissé Domaine de la Garenne			79 ⁰⁰
Bourgogne Aligoté Joseph Drouhin			43 ⁰⁰

VINS ROUGES

RODE WIJNEN · RED WINES

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
Côte du Rhône « Parallèle 45 », Paul Jaboulet Aîné	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰	39 ⁰⁰
M de Martet Bordeaux supérieur	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰	36 ⁰⁰
Rioja « La Vendimia » Herencia Remondo	7 ⁰⁰	28 ⁰⁰	42 ⁰⁰
Primitivo « Neprica » Antinori	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰	39 ⁰⁰
St-Nicolas de Bourgueil, Domaine de la Cotelleraie			39 ⁰⁰
Pinot Noir d’Alsace, Domaine Hugel			43 ⁰⁰
Sancerre, Domaine Daulny			57 ⁰⁰
Brouilly, Domaine Laurent Martray			49 ⁰⁰
Vacqueyras, Château de Trignon			51 ⁰⁰
St-Joseph « Le Grand Pompée » Domaine Jaboulet			61 ⁰⁰
Crozes Hermitage « Les Jalets » Paul Jaboulet Aîné			59 ⁰⁰
Mercurey « Château de Chamirey »			75 ⁰⁰
Château Barberousse, 2020, Saint-Emilion			45 ⁰⁰
Château Pitray « Les Prairies », 2021, Côte de Castillon (Mijavile) “coup de coeur”			49 ⁰⁰
Les hauts de Martet Bodeaux supérieur			40 ⁰⁰
Château La Croix Bonis, 2020, Saint Estèphe Jeunes Vignes du Château Phélan Ségur			65 ⁰⁰

VINS ROSES

ROSÉ WIJNEN · ROSÉ WINES

	Verre 12,5cl	Verre XL 25cl	Bouteille
M de Martet Méditerranée	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰	36 ⁰⁰
Real Martin « Perle de Rosé » 2024, Côte de Provence			43 ⁰⁰

CHAMPAGNES

Bouteille de cava	35 ⁰⁰
Laurent Perrier	99 ⁰⁰
Taittinger	99 ⁰⁰
Deutz	105 ⁰⁰
Louis Roederer Brut « Collection 246 » .	102 ⁰⁰

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 | |



*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

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

Samedi : 12h - 22h30
Dimanche : 12h - 22h30

Fermé lundi et mardi



**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@lecomptoordumaris.be

www.lecomptoordumaris.be