

ENTREES

VOORGERECHTEN · STARTERS

Friture de calamars et scampis sauce tartare maison Gefrituurde calamari en scampi met huisgemaakte tartaarsaus Fried calamari and scampi with homemade tartar sauce		23 ⁰⁰
Tomates aux crevettes grises de la mer du Nord 1 ou 2 pc Tomaat met grijze garnalen uit de Noordzee 1 stuk of 2 stuks met frietjes Tomato stuffed with North Sea grey shrimps 1 piece or 2 pieces with French fries	21 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Carpaccio de boeuf et ses compeaux de parmesan Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas schaafsels Beef carpaccio with Parmesan shavings	17 ⁰⁰	26 ⁰⁰
Tartare de thon rouge au citron vert sauce soja et coriandre Rode tonijn tartaar met limoen, sojasaus en koriander Red tuna tartare with lime, soy sauce, and coriander	21 ⁰⁰	32 ⁰⁰
Os à moëlle en croute de sel, pain toast Kraakbeen in een zoutkorst, toastbrood Bone marrow in a salt crust, toast bread		19 ⁰⁰
Soupe de poissons, rouille et croutons Vissoep, rouille en croutons Fish soup, rouille and croutons		17 ⁰⁰
Croquettes aux crevettes grises de la mer du Nord, 1 ou 2 pc Grijze garnalenkroketten uit de Noordzee, 1 of 2 stuks Grey shrimp croquettes from the North Sea, 1 or 2 pieces	11,5 ⁰⁰	23 ⁰⁰
Croquettes aux fromages, 1 ou 2 pc Kaaskroketten, 1 of 2 stuks Cheese croquettes, 1 or 2 pieces	8 ⁵⁰	17 ⁰⁰
Croquettes mixtes Gemengde kroketten Mixed croquettes		20 ⁰⁰

MOULES

MOSSELEN · MUSSELS

Marinières · Marinière · Marinière	32 ⁰⁰
Vin blanc · Witte wijn · White Wine	33 ⁰⁰
Curry crème · Curryroom · Curry cream	34 ⁰⁰
Crème ail · Knoflookroom · Garlic Cream	34 ⁰⁰
Bruxelloise (bisque crème) · Bruxelloise (room bisque) · Bruxelloise (cream bisque)	34 ⁰⁰
Roquefort crème · Roquefort cream · Roquefort crème	34 ⁰⁰
Ricard fenouil · Ricard venkel · Ricard fennel	34 ⁰⁰

VIANDES ET VOLAILLES

VLEES EN GEVOGELTE · MEATS AND POULTRY

Onglet de boeuf sauce échalottes	28 ⁰⁰
Runderonglet met sjalottensaus Beef hanger steak with shallot sauce	
Tagliata de bœuf	30 ⁰⁰
Tagliata van rundvlees Beef Tagliata	
Filet pur de boeuf Irlandais (220 gr) *	39 ⁰⁰
Glers rundvleesfilet (220 gr) * Irish beef fillet (220 gr) *	
Entrecôte « Cuberoll » Irlandaise (±300gr) *	36 ⁰⁰
Lerse “Cuberoll” Ribeye Steak (±300gr) * Irish “Cuberoll” Ribeye Steak (±300gr) *	
Américain préparé minute/ Tartare de boeuf à l’Italienne *	24 ⁰⁰
Minute-bereide Amerikaanse steak / Italiaanse rundvleestartaar * Minute-prepared American steak / Italian-style beef tartare *	
Vol au vent de volaille *	24 ⁰⁰
Kip Vol au Vent * Chicken Vol au Vent *	
Burger pur boeuf « Irlandais » au cheddar et oignons *	21 ⁰⁰
”Lerse” pure rundvleesburger met cheddar en uien * ”Irish” pure beef burger with cheddar and onions *	
Escalope Valdostana (jambon de parme, tomates séchées, mozzarella) pâtes fraîches	24 ⁰⁰
Valdostana schnitzel (Parmaham, zongedroogde tomaten, mozzarella) verse pasta Valdostana escalope (Parma ham, sun-dried tomatoes, mozzarella) fresh pasta	
Burger de poulet pané sauce miel moutarde	20 ⁰⁰
Gepaneerde kipburger met honing-mosterdsaus Breaded chicken burger with honey mustard sauce	
Sauces au choix : Poivre vert, Roquefort, Archiduc, Béarnaise	4 ⁰⁰
Keuze uit sauzen: Groene peper, Roquefort, Aartshertog, Béarnaise Choice of sauces: Green pepper, Roquefort, Archduke, Béarnaise	
BMH	3 ⁰⁰

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

PÂTES

PASTA · PASTA

Spaghetti Bolognaise	21 ⁰⁰
Spaghetti Bolognese Spaghetti Bolognese	
Spaghetti « végétarien » aux légumes de saison	23 ⁰⁰
”Vegetarische” spaghetti met seizoensgroenten “Vegetarian” spaghetti with seasonal vegetables	
Spaghetti alla puttanesca (sauce tomatée, anchois, câpres, olives noires, ail)	22 ⁰⁰
Spaghetti alla puttanesca (tomatensaus, ansjovis, kappertjes, zwarte olijven, knoflook) Spaghetti alla puttanesca (tomato sauce, anchovies, capers, black olives, garlic)	
Penne all’arrabbiata (sauce tomatée piquante)	19 ⁰⁰

POISSONS ET CRUSTACES

VIS EN SCHAALDIEREN · FISH AND CRUSTACEANS

Filet de bar de ligne aux petits légumes et sauce crème vin blanc Lijngevangen zeebaarsfilet met kleine groenten en wittewijnroomsaus. Line-caught sea bass fillet with baby vegetables and white wine cream sauce.	26 ⁰⁰
Soupe de poissons et son retour de pêche, rouille et croutons Vissoep en zijn vangst van de dag, rouille en croutons Fish soup and its catch of the day, rouille and croutons	28 ⁰⁰
Duo de solettes meunières, pommes frites Duo van gebakken zeetong, frietjes Duo of pan-fried sole, French fries	31 ⁰⁰
Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce mousseline, pommes natures Kabeljauwfilet met groenten, mousselinesaus, gekookte aardappelen Cod fillet with vegetables, mousseline sauce, boiled potatoes	33 ⁰⁰
Demi homard rôti à l'armoricaine (crème томатée - estragon) Halve geroosterde kreeft op Armoricaanse wijze (tomatenroom - dragon) Half roasted lobster à l'armoricaine (tomato cream - tarragon)	37 ⁰⁰
Filet de saumon grillé sauce béarnaise brocolis Gegrilde zalmfilet met bearnaisesaus en broccoli Grilled salmon fillet with béarnaise sauce and broccoli	29 ⁰⁰

COIN ÉCAILLER

ZEEVRUCHTENHOEK · SEAFOOD CORNER

	3pc	6pc	9pc
La creuse de Utah Beach, (moyenne) Utah Beach oester nr. 3, per stuk (gemiddeld) Utah Beach oyster No. 3, per piece (medium)	12 ⁴⁵	24 ⁹⁰	37 ⁴⁵
La creuse de Fine de claire 3, (moyenne) Fine de claire oester nr. 3, per stuk (gemiddeld) Fine de claire oyster No. 3, per piece (medium)	7 ⁸⁰	15 ⁶⁰	23 ⁴⁰
La creuse de Gillardeau 4, (moyenne) Gillardeau oester nr. 4, per stuk (gemiddeld) Gillardeau oyster No. 4, per piece (medium)	12 ⁹⁰	25 ⁸⁰	38 ⁷⁰
La plate de Zelande, (moyenne) Zeeuwse platte oester, per stuk (gemiddeld) Zeeland plate oyster, per piece (medium)	11 ⁷⁰	23 ⁴⁰	35 ¹⁰
Bulots (Portion) · Wulken (Portie) · Whelks (Portion)			11 ⁰⁰

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

ACCOMPAGNEMENTS

BIJGERECHTEN · SIDES

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

COIN KIDS

KINDERHOEK · KIDS CORNER

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

DESSERTS

DESSERTS · DESSERTS

Baba au rhum	12 ⁰⁰
Rum baba · Rum baba	
Colonel	12 ⁰⁰
Colonel · Colonel	
Crème brûlée à la vanille bourbon	11 ⁰⁰
Crème brûlée met vanille bourbon · Vanilla bourbon crème brûlée	
Mousse au chocolat	11 ⁰⁰
Chocolademousse · Chocolate mousse	
Traditionnelle Dame Blanche	11 ⁰⁰
Traditionele Dame Blanche · Traditional Dame Blanche	
Coupe brésilienne Moka ou Café Glacé	11 ⁰⁰
Braziliaanse coupe Mokka of IJskoffie · Brazilian cup Mocha or Iced Coffee	
Trilogie de sorbets (demandez nos arômes)	11 ⁰⁰
Sorbettrilogie (vraag naar onze smaken) · Sorbet trilogy (ask for our flavors)	
Ile flottante, crème anglaise et amandes éfilées	11 ⁰⁰
Drijvend eiland, vanillesaus en geschaafde amandelen Floating island, custard and sliced almonds	
Tarte des soeurs Tatin, boule de glace vanille/ flambée	11 ⁰⁰ 12 ⁵⁰
Tarte Tatin, vanille-ijs/geflambeerd · Tarte Tatin, vanilla ice cream/flambéed	
Tiramisu aux spéculoos	11 ⁰⁰
Tiramisu met speculoos · Tiramisu with speculoos	
Café/ Thé gourmand	12 ⁰⁰
Gourmand koffie/thee · Gourmet coffee/tea	

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

COKTAILS & APERO

COCKTAILS & APERITIEF · COCKTAILS & APERITIF

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

Moscow mule	13 ⁵⁰	Ricard	8 ⁰⁰
Hugo Spritz	12 ⁵⁰	Sherry	8 ⁰⁰
Apérol Spritz	11 ⁵⁰	Pineau des Charentes	8 ⁰⁰
Negroni	13 ⁵⁰	Porto rouge/ blanc	8 ⁰⁰
Coupe de champagne		Martini rouge/ blanc	8 ⁰⁰
Louis Roederer Brut		Campari	8 ⁰⁰
« Collection 246 »	17 ⁰⁰	Pisang Ambon	8 ⁰⁰
Apéritif sans alcool	8 ⁵⁰	Picon	8 ⁰⁰
Coupe de cava	8 ⁵⁰	Get 27	8 ⁰⁰
Kir vin blanc	7 ⁰⁰		

SPIRITUEUX

STERKE DRANKEN · SPIRITS

Gin Hendrik's	11 ⁰⁰	Limoncello	7 ⁵⁰
Rhum Havana Club	8 ⁵⁰	Grappa	7 ⁵⁰
Rhum Brun Diplomatico - Reserva	13 ⁵⁰	Baileys	7 ⁵⁰
Vodka Grey Goose	10 ⁰⁰	Mandarine Napoléon	7 ⁵⁰
J&B	7 ⁵⁰	Cognac Rémy Martin vsop	9 ⁵⁰
Johnnie walker red	7 ⁵⁰	Calvados	9 ⁰⁰
Glenfidish	8 ⁵⁰	Eau de Villée	8 ⁰⁰
Jack Daniels	8 ⁵⁰	Poire williams	8 ⁰⁰
Cointreau	8 ⁵⁰	Vieille Prune	12 ⁵⁰
Amaretto di Saronno	7 ⁵⁰	Armagnac	12 ⁵⁰
Sambucca	7 ⁵⁰	Accompagnement soft	2 ⁰⁰

BIERES AU FUT

BIER VAN HET VAT · DRAFT BEERS

Stella 33cl	4 ⁹⁵
Lefe 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 ⁵⁰	Schweppes soda	4 ⁰⁰
Chaudfontaine 0,50cl (bleu/verte)	5 ⁵⁰	Minute Maid (Orange/Pomme/Tomate/Pamplemousse)	4 ⁰⁰
Coca cola	4 ⁰⁰	Accompagnement sirop	1 ⁰⁰
Coca cola zéro	4 ⁰⁰	Assortiment de Fever-Tree	4 ³⁰
Fanta	4 ⁰⁰	▪ Ginger ale ▪ Mediterranean tonic ▪ Indian tonic ▪ Aromatic tonic	
Sprite	4 ⁰⁰		
Fuze tea pétillant	4 ⁰⁰		
Fuze tea pêche	4 ⁰⁰		
Tonic	4 ⁰⁰		

BOISSONS CHAUDES

WARMEDRANKEN · HOT DRINKS

Espresso court	4 ⁰⁰	Irish coffee	11 ⁰⁰
Espresso long	4 ⁰⁰	French coffee	11 ⁰⁰
Décaféiné Bio	4 ⁰⁰	Italian coffee	11 ⁰⁰
Cappuccino crème fraîche	5 ⁵⁰	Waterloo Coffee	11 ⁰⁰
Cappuccino crème de lait	5 ⁵⁰		

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 75cl
Chardonnay - Ostal Cazes	7 ⁵⁰	13,5 ⁰⁰	36 ⁰⁰
Sauvignon de Touraine « Cuvée Silex » Domaine Preys	8 ⁰⁰	14 ⁵⁰	39 ⁰⁰
Pinot Blanc d'Alsace, Domaine Hugel	8 ⁰⁰	14 ⁵⁰	39 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 75cl
Côte du Rhône « Parallèle 45 », Paul Jaboulet Aîné	8 ⁰⁰	14 ⁵⁰	39 ⁰⁰
M de Martet Bordeaux supérieur	7 ⁰⁰	12 ⁵⁰	34 ⁰⁰
Rioja « La Vendimia » Herencia Remondo	8 ⁵⁰	15 ⁰⁰	40 ⁰⁰
Primitivo « Neprica » Antinori	8 ⁰⁰	14 ⁵⁰	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 75cl
M de Martet Méditerranée	7 ⁰⁰	12 ⁵⁰	34 ⁰⁰
Real Martin « Perle de Rosé » 2024, Côte de Provence			43 ⁰⁰

CHAMPAGNES

Bouteille de cava	39 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 = LAC-	D = ŒUFS	F = MOUTARDE	H = SOJA	J = ÉPINARD	



*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 - 22h
Jeudi : 12h - 22h
Vendredi : 12h - 22h

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

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