

APERITIFS

Coupe de Cava Brut.....	8 ⁰⁰	Cynar.....	8 ⁰⁰
Coupe de Champagne		Ricard.....	8 ⁰⁰
Coupe de Champagne		Bacardi.....	9 ⁰⁰
Drappier - Carte d'or.....	15 ⁰⁰	Rhum Trois Rivières 50°	
Coupe de Champagne Cassis, Framboise, Pêche.....	15 ⁵⁰	Martinique Blanc.....	10 ⁰⁰
Aperol Spritz.....	11 ⁰⁰	Rhum Trois Rivières "Réserve Spéciale VSOP".....	13 ⁵⁰
Kir Aligoté.....	8 ⁰⁰	Vodka Smirnoff.....	9 ⁰⁰
Pineau des Charentes.....	8 ⁰⁰	J&B.....	9 ⁰⁰
Sherry.....	8 ⁰⁰	Johnnie Walker Red Label.....	9 ⁰⁰
Porto Blanc / Rouge.....	8 ⁰⁰	Johnnie Walker Black Label.....	10 ⁰⁰
Martini Blanc / Rouge.....	8 ⁰⁰	Chivas Regal.....	12 ⁰⁰
Gancia.....	8 ⁰⁰	Four Roses.....	10 ⁰⁰
Campari.....	8 ⁰⁰	Gin Gordon.....	9 ⁰⁰
Pisang Ambon.....	8 ⁰⁰	Cardhu Pur Malte.....	10 ⁰⁰
Safari Exotique.....	8 ⁰⁰	Glenfiddich.....	12 ⁰⁰
Picon.....	8 ⁰⁰	Jack Daniel's.....	10 ⁰⁰
Suze.....	8 ⁰⁰	Accompagnement.....	1 ⁵⁰

BIERES EN BOUTEILLE

Stella Artois au fût 25 cl.....	3 ⁷⁰	Chimay 9° Bleu 33 cl (Brune).....	5 ⁷⁰
Stella Artois au fût 33 cl.....	4 ⁸⁰	Duvel 33 cl.....	5 ⁷⁰
Jupiler 0,0 25cl (sans alcool).....	4 ⁰⁰	Triple Karmeliet 33 cl.....	5 ⁷⁰
Blanche de Hoegaarden 25 cl.....	4 ⁸⁰	Lefe Blonde 33 cl.....	5 ⁷⁰
Kriek - Belle-vue 25 cl.....	4 ⁸⁰	Lefe Brune 33 cl.....	5 ⁷⁰
Waterloo triple blonde 33cl.....	5 ⁷⁰		

BOISSONS

Coca Cola.....	3 ⁵⁰	Chaudfontaine Rouge 1/4.....	3 ⁵⁰
Coca Cola Zéro/ Light.....	3 ⁵⁰	Chaudfontaine Bleue 1/2.....	5 ⁵⁰
Sprite.....	3 ⁵⁰	Chaudfontaine Rouge 1/2.....	5 ⁵⁰
Fanta.....	3 ⁵⁰	Jus d'orange Minute Maid.....	3 ⁵⁰
Schweppes Tonic.....	3 ⁵⁰	Jus de tomate Minute Maid.....	3 ⁵⁰
Fuze Tea Peach.....	3 ⁵⁰	Jus de pomme Minute Maid.....	3 ⁵⁰
Chaudfontaine Bleue 1/4.....	3 ⁵⁰	Jus d'ananas Minute Maid.....	3 ⁵⁰

ENTREES FROIDES

KOUDE VOORGERECHTEN | COLD STARTERS

Tomates aux crevettes grises de la mer du nord 1 pièce ou 2 pièces avec frites fraîches.....	(1pce) 19 ⁹⁰ (2pces) 29 ⁹⁰
<i>Tomato 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</i>	
Carpaccio de boeuf à l'huile d'olive vierge, copeaux de parmesan et roquette.....	17 ⁵⁰
<i>Rundscarpaccio met extra vergine olijfolie, parmesaanschilfers en raketsla Beef carpaccio with virgin olive oil, parmesan shavings and rocket</i>	
Saumon fumé extra doux, pain toasté.....	22 ⁰⁰
<i>Extra zachte gerookte zalm op toastje Sweet cure smoked salmon with toasted bread</i>	
Foie gras d'oie artisanal, confiture d'échalotes.....	26 ⁵⁰
<i>Ambachtelijke ganzenleverpastei met sjalottenkonfijt Homemade foie gras with shallot jam</i>	

ENTREES CHAUDES

WARMTE VOORGERECHTEN | HOT STARTERS

Os à moëlle rôti en croûte de sel.....	17 ⁵⁰
<i>Mergbeen gebraden in korst van grof zout Roasted marrow bone and salt crust</i>	
Soupe de poissons servie avec rouille et croûtons.....	16 ⁰⁰
<i>Vissoep met rouille en broodkorstjes Fish soup served with spicy provencal sauce and croutons</i>	
Croquettes aux crevettes grises faites dans la maison.....	(1pce) 10 ⁰⁰ (2pces) 19 ⁰⁰
<i>Huisgemaakte garnaalkroketten huisgemaakt (2 stuks) Homemade grey shrimp croquettes home made (2 pieces)</i>	
Croquettes aux fromages faites dans la maison (2 pièces).....	(1pce) 8 ⁵⁰ (2pces) 16 ⁰⁰
<i>Huisgemaakte kaaskroketten huisgemaakt (2 stuks) Homemade cheese croquettes home made (2 pieces)</i>	
Duo de croquettes aux crevettes grises et fromages.....	17 ⁵⁰
<i>Duo van grijze garnalen- en kaaskroketten Duo of grey shrimp and cheese croquettes</i>	

NOS VIANDES ET VOLAILLES

ONZE VLEES EN PLUJMEE | OUR MEAT AND POULTRY

Filet pur de boeuf Irlandais poêlé ou grillé, frites fraîches 36 ⁰⁰ <i>Ierse filet pur gebakken of gegrild, verse frietjes</i> <i>Prime cut of Irish beef, fried or grilled, fresh fries</i>
Entrecôte "Cuberoll" Irlandaise grillée, frites fraîches 34 ⁰⁰ <i>Iers tussenribstuk "Cuberoll" gegrild, verse frietjes</i> <i>Irish Cuberoll rib steak grilled, fresh fries</i>
Américain préparé, frites fraîches 23 ⁰⁰ <i>Tartaar van rundsvlees gekruid in de zaal, verse frietjes</i> <i>Minute made beef tartar prepared before you, fresh fries</i>
Blanc de coucou de Malines, compote de pomme chaude (et archiduc), frites fraîches 24 ⁰⁰ <i>Blanc de coucou de Malines, warme appelcompote (of archiduc), verse frietjes</i> <i>Blanc de coucou de Malines, hot apple compote (or archiduc), fresh fries</i>
Vol au vent de volaille, frites fraîches 23 ⁰⁰ <i>Koninginnehapje met kip, frietjes, verse frietjes</i> <i>Poultry vol au vent, fresh fries</i>
Spaghetti bolognaise (pâtes fraîches) 18 ⁰⁰ <i>Spaghetti bolognaise (verse deegwaren)</i> <i>Spaghetti bolognese (fresh pasta)</i>
Magret de canard aux cerises pommes grenailles 26 ⁰⁰ <i>Eendenborst met kersen en aardappelen</i> <i>Duck breast with cherries and potatoes</i>

Supplément frites 4⁰⁰
Extra friet
Extra fries

Supplément Sauce 4⁰⁰
Saus Supplement
Sauce Supplement

Supplément Légumes 5,5⁰⁰
Plantaardig supplement
Vegetable Supplement

BMH 2,5⁰⁰

NOS POISSONS ET CRUSTACES

ONZE VIS EN SCHAALDJEREN | OUR FISH AND CRUSTACEANS

Soupe de poissons et son retour de pêche, rouille et croûtons 26 ⁰⁰ <i>Vissoep met vis van de dag, rouille en broodkorstjes</i> <i>Fish soup, spicy provencal sauce and croutons</i>
Scampi sauce bisque ou à l'ail, riz basmati (8 pièces) 24 ⁰⁰ <i>Scampi's met bisque-of knoflooksaus, basmatirijst</i> <i>Scampi with bisque or garlic sauce, basmati rice</i>
Duo de solettes meunière, pommes frites fraîches 29 ⁰⁰ <i>Duo van in boter gebakken zeetongetjes, frietjes</i> <i>Duet of meunière baby soles, French fries</i>
Sole grillée ou meunière, purée de pommes de terre 39 ⁰⁰ <i>Gegrilde of in boter gebakken zeetong, purée</i> <i>Grilled or simply meunière sole, mashed potatoes</i>
Mariage de homard & scampi, sauce bisquée et pâtes fraîches 47 ⁰⁰ <i>Kreeft met scampis, garnalensaus en verse deegwaren</i> <i>Marriage of lobster and scampi with a bisque sauce and fresh pasta</i>
Homard rôti au pesto de basilic et pâtes fraîches 65 ⁰⁰ <i>Kreeft gebraden met pesto en verse pasta</i> <i>Lobster roasted with pesto and fresh pasta</i>
Spaghetti aux palourdes (pâtes fraîches) 26 ⁰⁰ <i>Spaghetti met venusschelpen (verse deegwaren)</i> <i>Spaghetti with clams (fresh pasta)</i>

NOS MOULES DE ZÉLANDE

ONZE ZEEUWSE MOSELEN | OUR ZEELAND MUSSELS

EN SAISON | IN SEASON | IN HET SEIZOEN

Marinière 29 ⁰⁰
Vin Blanc 30 ⁰⁰
Crème ail 30 ⁰⁰
Curry 30 ⁰⁰
Bruxelloise 30 ⁰⁰

MENU ENFANTS

KINDERMENU | KIDS MENU

Vol au vent, frites <i>Koninginnehapje, frietjes</i> <i>Vol au vent, French fries</i>	16 ⁰⁰
Spaghetti bolognaise <i>Spaghetti bolognese</i> <i>Spaghetti bolognese</i>	15 ⁰⁰
Steak de boeuf, frites <i>Biefstuk, frietjes</i> <i>Beef steak, French fries</i>	16 ⁰⁰
Tartare de boeuf minute préparé en salle, frites <i>Tartaar van rundsvlees gekruid in de zaal, frietjes</i> <i>Minute made beef tartar prepared before you, French fries</i>	16 ⁰⁰
Solette meunière (1 pièce), frites <i>Boter gebakken zeetonggetjes, frietjes</i> <i>Meunière baby sole, French fries</i>	18 ⁰⁰
Moules, frites <i>Mosselen, frietjes</i> <i>Mussels, French fries</i>	18 ⁰⁰

NOS FRUITS DE MER

ONZE ZEEVRUCHTEN | OUR SEAFOOD

HUÎTRES CREUSES	Pièce
Gillardeau - Fr (Moyenne)	4 ³⁰
Fines de Claires - Fr (Moyenne)	2 ⁶⁰
Speciales Vertes - Fr (Grosse)	3 ⁰⁰
Normandes - Fr (Moyenne)	2 ⁷⁰
Fines de Claires - Fr (Petite)	2 ⁰⁰
Belle de Quiberon - Fr (Moyenne)	3 ⁰⁰
HUÎTRES PLATES	Pièce
Belon N°5 - Fr (Petite)	2 ⁴⁰
Belon N°2 - Fr (Moyenne)	3 ⁹⁰
Zelandes 3/000 - NI (Moyenne)	3 ⁹⁰
COQUILLAGES	
Moules parquées (La pièce)	1 ⁰⁰
Clam (La pièce)	4 ⁰⁰
Oursin (La pièce)	6 ⁵⁰
Palourdes (La pièce)	1 ⁶⁰
Amande (La pièce)	1 ⁶⁰
Praire (La pièce)	2 ⁵⁰
Bigorneaux (La portion)	11 ⁰⁰
Bulots (La portion)	11 ⁰⁰
CRUSTACES	
Gambas royal 16/20 (La pièce)	3 ⁰⁰
Crevettes grises 120gr (La portion)	11 ⁰⁰
Crevettes roses (10 pièces)	10 ⁰⁰
Tourteau breton (500/550gr)	26 ⁰⁰
Demi homard belle-vue	32 ⁵⁰
Homard Canadien (500/550gr)	60 ⁰⁰

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

NOS PLATEAUX

ONZE SCHOTELS | OUR TRAYS

PLATEAU DE DEGUSTATION | DEGUSTATIE SCHOTEL 55⁰⁰

Assortiment de 20 huîtres creuses et plates :
6 Belon n°5, 4 Belon n°2, 2 Fine de Claire n°3,
4 Fine de Claires n°5 (petite),
2 Spéciale Verte, 2 Belle de Quiberon

*Assortiment van 20 holle en platte oesters :
6 Belon n°5, 4 Belon n°2, 2 Fine de Claire n°3,
4 Fines de Claires n°5 (kleine), 2 Spéciale Verte,
2 Belle de Quiberon*

2 pers 1 pers

PLATEAU MARIS | MARIS SCHOTEL 90⁰⁰ 45⁰⁰

8 Fine de Claire n°3, 4 Belon n°5, 2 Clams,
6 Amandes, 4 Palourdes, 8 Moules, 4 Gambas royal,
Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises, Crevettes roses

*8 Fines de Claire n°3, 4 Belon n°5, Clam, 6 Amandes,
4 Palourdes, 8 Mosselen, 4 Gambas, Bulots,
Bigorneaux Grijze garnalen, Roze garnalen*

2 pers 1 pers

PLATEAU ROYAL | ROYAL SCHOTEL 115⁰⁰ 57⁵⁰

Assortiment du plateau Maris + 1 Tourteau
Assortiment plateau Maris + 1 Noordzeekrab

2 pers 1 pers

PLATEAU JUMBO IMPERIAL | JUMBO IMPERIAL SCHOTEL 170⁰⁰ 85⁰⁰

Assortiment du plateau Royal + 1 Homard
Assortiment Plateau Royal + 1 Kreeft

NOS DESSERTS

ONZE NAGERECHTEN | OUR DESSERTS

PÂTISSERIES

Tarte Chaude des soeurs Tatin, glace vanille / flambée au Calvados (+1€) 11⁵⁰
Tarte Tatin met vanille-ijs / geflambeerd met Calvados (+1€)
Apple Pie and vanilla ice / Flambe Calvados (+1€)

Quenelles de mousse au chocolat amer 10⁰⁰
Chocolademousse
Dark chocolate mousse

Profiteroles glacés au chocolat chaud (*fait dans la maison*) 12⁵⁰
Warme chocolademelk geglazuurde soesjes
Hot chocolate glazed profiteroles

Tiramisu maison au spéculoos 10⁰⁰
Tiramisu met speculoos van het huis
Tiramisu with speculoos (belgian's biscuit) homemade

Crème Brûlée parfumée à la vanille 10⁰⁰
Creme brûlée
Vanilla burnt cream

Moelleux au chocolat (20 minutes) 12⁵⁰

Ile flottante 10⁰⁰
Ile flottante
Floating Island

Fraises (sucre, chantilly, Melba) en saison 10⁰⁰
Aardbeien (suiker, slagroom, Melba)
Strawberries (sugar, chantilly, Melba)

LES DESSERTS GLACES

Café glacé | Ijskoffie | Iced coffee 10⁰⁰

Brésilienne 10⁰⁰

Dame noire 10⁰⁰

Baba au rhum 11⁰⁰

Dame blanche Tradition 10⁰⁰

Sorbet rafraîchi au champagne 12⁰⁰
Sorbet met champagne
Sorbet with champagne

Sorbet (framboise, citron, passion) 10⁰⁰
(framboos, citroen, passievruchten)
(raspberry, lemon, passion fruit)

Grand nord (sorbet citron rafraîchi à la vodka) 12⁰⁰
citroen sorbet met vodka
lemon sorbet with vodka

Café/Thé Gourmand 12⁰⁰
Gourmet Koffie/Thee
Gourmet Coffee/Tea

Palais des thés
Choix parmi notre sélection de thés 3⁷⁵

BOISSONS CHAUDES

HEETE DRANKJES | HOT DRINKS

Espresso - Petit Espresso	3 ⁷⁵
Décaféiné	3 ⁷⁵
Cappuccino	4 ⁵⁰
Irish Coffee	10 ⁰⁰
French Coffee	10 ⁰⁰
Italian Coffee	10 ⁰⁰
Belgian Coffee	10 ⁰⁰

LIQUEURS

HEETE DRANKJES | HOT DRINKS

Grand-Marnier	9 ⁵⁰
Drambuie	9 ⁵⁰
Cointreau	9 ⁵⁰
Mandarine Napoléon	9 ⁵⁰
Bénédictine	9 ⁵⁰
Chartreuse verte ou jaune	9 ⁵⁰
Amaretto Di Saronno	8 ⁵⁰
Sambuca	8 ⁵⁰
Bailey's	8 ⁵⁰
Limoncello	8 ⁵⁰

Eaux de Vie

Eau de Villée Biercée	9 ⁵⁰
Framboise	9 ⁵⁰
Mirabelle	11 ⁰⁰
Poire William	9 ⁵⁰
Grappa	9 ⁵⁰
Vieille Prune	15 ⁰⁰
L'Eglantine «M.F Hubrecht»	9 ⁵⁰
Marc de Bourgogne Leymarie	13 ⁰⁰
Marc d'Alsace de Gewurztraminer	10 ⁰⁰

COGNACS ET ARMAGNACS

Cognac Courvoisier VSOP	12 ⁰⁰
Cognac Remy Martin VSOP	12 ⁰⁰
Cognac Leopold Gourmel 6 ans saveurs	10 ⁵⁰
Cognac Leopold Gourmel Age du fruit 10 ans	18 ⁵⁰
Armagnac Dom Francis Darroze 8 ans Gd assemblage	12 ⁵⁰
Armagnac Dom Francis Darroze 20 ans	19 ⁵⁰
Calvados Adrien Camut 6 ans d'âge	16 ⁵⁰

WHISKY

Dalmore (Highlands) old master 1997	16 ⁰⁰
Kujira 5 years Ryukyu Whisky Malt (Japon)	18 ⁰⁰
Taisteal Scotch Whisky Single Malt	12 ⁰⁰

NOS CHAMPAGNE

Carafe de Champagne brut Drappier Carte d'or 50cl	60 ⁰⁰
Drappier Carte d'or	90 ⁰⁰
Deutz Brut	95 ⁰⁰
R Ruinart Brut	115 ⁰⁰
Laurent Perrier Brut	95 ⁰⁰
Moët et Chandon Brut	95 ⁰⁰
Taittinger Brut	95 ⁰⁰
Bollinger Brut "Spéciale Cuvée"	109 ⁰⁰
Veuve Cliquot Brut	110 ⁰⁰

NOS VINS BLANCS

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
VINS DE LOIRE			
Sauvignon de Touraine Marionnet	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Muscadet sur lie "Cht de la Placelière"	6 ⁰⁰	24 ⁰⁰	32 ⁰⁰
Sancerre - Joseph Mellot La Chatellenie	-	-	55 ⁰⁰
Pouilly Fumé - Joseph Mellot - "Les Troncsec"	-	-	49 ⁰⁰
Quincy Josphe Mellot	-	-	49 ⁰⁰
VINS D'ALSACE			
Pinot blanc - Geiller J.GEILER Ingersheim	-	-	35 ⁰⁰
Pinot gris - J.Geiller Ingersheim	-	-	36 ⁰⁰
Pinot noir d'Alsace - J.GEILER Ingersheim - Rouge	-	-	38 ⁰⁰
VINS DE BOURGOGNE			
Chardonnay - La Chablisienne (Coup de cœur)	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Petit Chablis - La Chablisienne	8 ⁰⁰	32 ⁰⁰	43 ⁰⁰
Chablis "Cru Fourchaume" - La Chablisienne	-	-	89 ⁰⁰
Rully Domaine JACQUESON	-	-	79 ⁰⁰
Meursault - Dom.Latour	-	-	99 ⁰⁰
Pouilly Fuissé Vigne du Hameau - Dom.Cheveau	-	-	69 ⁰⁰

NOS VINS ROSÉS

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
M de Minuty - Côtes de Provence	7 ⁵⁰	30 ⁰⁰	41 ⁰⁰
Château Minuty Rosé "Prestige" Cru Classé - Côtes de Provence	-	-	45 ⁰⁰

NOS VINS ROUGES

	Le verre	La caraffe (50cl)	La bouteille
Saint Nicolas de Bourgueil "La Vinée"	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Côtes du Rhône Villages "Clos de Cazaux"	6 ⁵⁰	26 ⁰⁰	33 ⁰⁰
Saumur Champigny "Dom. Nerleux	-	-	36 ⁰⁰
Sancerre - La Chatellenie	-	-	55 ⁰⁰
Saint-Amour Dom.Berthier	-	-	39 ⁰⁰
Chenas Quartz "Dom. Piron Lameloise (Coup de cœur)	-	-	49 ⁰⁰
Bourgogne Pinot Noir Domaine des TERRES DOREES	-	-	44 ⁰⁰
Rully "La Barre" - Domaine JACQUESON	-	-	79 ⁰⁰
Hautes Côtes de Nuits '16 - David Duband	-	-	79 ⁰⁰
Santenay - Vieilles Vignes - L.Muzard et Fils	-	-	71 ⁰⁰
Saint Joseph - Guigal	-	-	69 ⁰⁰
Crozes Hermitages - Domaine du Colombier	-	-	59 ⁰⁰
Vacqueyras "Clos des Cazaux" - Réserve	-	-	39 ⁰⁰
Gigondas "Clos des Cazaux"	-	-	49 ⁰⁰

GRANDS CRUS DE BORDEAUX

NOS BORDEAUX

Cht Lyonnat 2015, Lussac St-Emilion, Bordeaux	45 ⁰⁰
Cht de Quantin 2016, Pessac Léognan, Bordeaux	49 ⁰⁰
Cht Brulières de Beychevelles 2018, Haut-Médoc, Vinifié par Cht Beychevelles	72 ⁰⁰
Cht Les hauts de la Gaffelière 2018, St-Emilion	49 ⁰⁰
Cht Charmes de Gd Corbin 2012, St-Emilion, Scd de Gd Corbin	65 ⁰⁰
Cht La Louvière 2014, Pessac Léognan	85 ⁰⁰
Cht Gd Pey Lescours 2015, St-Emilion	64 ⁰⁰
Cht Tour de Mons 2014, Margaux, Cru Bourgeois	76 ⁰⁰
Cht Prélude à Gd Puy Ducasse 2016, Pauillac, Scd Gd Puy Ducasse	74 ⁰⁰
Cht Grand Corbin 2012, St-Emilion, Grand Cru	90 ⁰⁰
Cht Pontensac 2008, Médoc	74 ⁰⁰
Cht Poujeaux 2012, Moulis, Cru Bourgeois	71 ⁰⁰
Cht Maucaillou 2014, Moulis, Cru Bourgeois Supérieur	74 ⁰⁰
Cht Chasse Spleen 2014, Bordeaux Supérieur	85 ⁰⁰
Cht Martet " Réserve de la famille " 2015, Sainte-Foy-Bordeaux	80 ⁰⁰
Cht Belgrave 2012, Médoc, 5° cru classé	85 ⁰⁰
Cht Chevalier de Lascombes 2011, Margaux	79 ⁰⁰
Cht Lalande Borie 2012, St-Julien	81 ⁰⁰
Cht Fiefs de Lagrange 2012, St-Julien	89 ⁰⁰
Cht Siran 2014, Margaux, Cru Bourgeois Exceptionnel	83 ⁰⁰
Cht Bastide Dauzac 2012, Margaux, Scd Cht Dauzac	78 ⁰⁰
Cht Ormes de Pez 2012, Saint Estèphe	93 ⁰⁰
Cht Cantemerle 2008, Médoc, 5° cru classé	86 ⁰⁰
Cht Franc Mayne 2008, St-Emilion, Grand Cru Classé	95 ⁰⁰
Cht Sarget 2008, St-Julien, Scd Gruaud Laroze	87 ⁰⁰

LE COMPTOIR
DU
MARIS
BRASSERIE

***Nous vous accueillons également dans
notre Brasserie “Le Comptoir du Maris”
chaussée de Tervuren 211 à Waterloo***

Ouvert 7j/7j de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

7 dagen per week geopend van 12.00 tot 14.30 uur
en van 19.00 tot 22.30 uur.

COMMANDE EN LIGNE

Passez vos commandes en ligne via notre Site Web

Tous nos plats sont à emporter

Neem uw bestellingen online via onze website

Al onze gerechten zijn take-out

Le Café Maris met également à votre disposition une salle à l'étage
pour vos évènements. / *De Café Maris heeft ook een ruimte boven v
oor uw evenementen.*

Les prix sont indiqués SERVICE et TVA compris / *De prijzen zijn DIENST en BTW inbegrepen*

info@cafemaris.be | www.cafemaris.be

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES ET/OU ALLERGIES

**WEES ONS TE WAARSCHUWEN VAN EVENTUELE DIEETWENSEN
BEPERKINGEN OF ALLERGIEËN**