



## PETIT DEJEUNER

9:00 - 12:00 uur

<b>Yaourt</b>	7.5
yoghurt (bio of soja), granola, vers fruit, agave siroop	
<b>MARIE complèt</b>	16.5
bio yoghurtje met vers fruit en granola, gekookt ei, croissant à la confiture, jus d'orange, koffie of thee + kaas 1.5	
<b>Oeuf à la coque</b>	3.5

## VIENNOISERIES

<b>Croissant</b>	3.0
<b>Croissant à la confiture</b>	4.5
croissant met aardbeienjam en gezouten boter	
<b>Croissant Nutella</b>	5.0
croissant met Nutella en gezouten boter	
<b>Croissant fromage</b>	5.0
croissant met belegen kaas en gezouten boter	
<b>Pain au chocolat</b>	3.5

## Gâteaux

9:00 - 16:00 uur

tarte aux pommes	4.5
cheese cake (saveur du moment)	4.8
carrot cake	5.5
red velvet cake	5.5
choco fudge cake	5.5
tartelette framboises / myrtilles	4.5
tartelette citron meringue	4,5

## Pâtisserie

9:00 - 16:00 uur

hazelnoot schuimgebak	5.5
bananen walnotenbrood	4.0
kaneelbroodje	4.0
muffin vanille	4.0
brownie	4.0
witte chocolade caramal short cake	4.0
havermout rozijnenkoek	3.0
macaron	2.0
meringue	1.5

## LUNCH

12:00 - 16:00 uur

<b>Oeufs brouillés</b>	9.5
roerei, brioche toast +zalm 2.5 + bacon 1.5	
<b>Oeufs bénédicte</b>	12.5
gerookte zalm, gepocheerd ei, Hollandaise saus, brioche toast	
<b>Biscue de crevettes</b>	9.5
licht gebonden garnalensoep	
<b>Toast MARIE</b>	11.5
brioche toast, avocado, zalm, gepocheerd ei	
<b>Toast champignons</b>	11.5
brioche toast, bospaddestoelen, gepocheerd ei	
<b>MARIE complèt dejeuner</b>	17.5
garnalenkroket desembrood, soepje, roerei, brioche toast zalm en avocado, garnelen-krab salade	
<b>Trio de crevettes</b>	14.5
garnalensoep, garnalenkroket, garnelen-krab salade	
<b>Cocktail</b>	13.5
roze garnalen en krab met cocktailsaus	
<b>Salade poisson</b>	15.5
gerookte zalm, garnalen, krab, gerookte makreel	
<b>Salade orzo</b>	14.5
Griekse pastasalade met koude gegaarde zalm komkommer en oijven	
<b>Salade légumes et chèvre</b>	13.5
gepofte groenten, geitenkaas, zwarte bessen, bessendressing	
<b>DU PAIN</b>	
<b>Croque MARIE</b>	10.5
desemtosti ham, kaas, béchamelsaus	
<b>Croque madame</b>	12.5
desemtosti ham, kaas, béchamelsaus, gebakken ei	
<b>Croque légumes</b>	11.5
desemtosti groenten, truffel béchamelsaus	
<b>Croquettes</b>	15.0
twee garnalen kroketten van Holtkamp	



## BOISSONS CHAUDES

Café	3.6
Espresso	3.6
Espresso double	4.6
Café noisette	3.7
Cappuccino	3.8
Café au lait	3.8
Latte macchiato	4.5
Chai latte spiced/vanille/pink/matcha	4.5
Matcha ceremonial latte	5.0
Flat White	4.8
Babyccino	1.5
+ Havermelk	0.5
+ Decafé	0.5
+ Supplément espresso	1.0
+ Supplément siroop	1.0
Thé Dammann Frères	3.6
Thé au gingembre au miel	4.1
Thé à la menthe au miel	4.0

## BOISSONS FROIDES

MARIE-Stella-Maris	3.6
MARIE-Stella-Maris 75 cl	8.5

### JUS FRAIS

Orange	4.0
Orange, carrot, pomme	5.5
Poire, pomme, kiwi	5.5

### SOOF

Lemon, mint, appel	3.7
Blauwe bes, lavendel, zwarte bes, appel	
Wortel, gember, appel	
+ pétillant	1.5

## CHAMPAGNE

<b>Crémant Pinon Damien</b>	7/42
Chenin blanc, Vouvray, Brut	
<b>Crémant Grand C Rosé</b>	7/42
Pinot noir, Alsace, Brut	
<b>Champagne Perrier Jouet</b>	69

## APÉRITIFS

Mimosa	6.0
Gin & tonic MARIE (ook alcoholvrij)	8.6
St. Germain Spritz	8.0
Limoncello Spritz	8.0
Campari Spritz	8.0
Apérol Spritz	8.0

## LES VINS

### BLANC

<b>Toro D'Oro</b>	5.3/31.5
-------------------	----------

Sauvignon of chardonnay, Chili

<b>Nebla</b>	5.9/35.5
--------------	----------

Verdejo, Rueda, Spanje

<b>Le Clos</b>	6.9/39.5
----------------	----------

Viognier, Côte de Lot, Frankrijk

<b>Domaine Passy Le Clou</b>	8.7/51
------------------------------	--------

Classic Chardonnay, Chablis, Frankrijk

### ROSÉ

<b>Cantine Minini</b>	5.6/33.5
-----------------------	----------

Blush, Pinot Grigio, Veneto, Italie

### ROUGE

<b>Toro D'Oro</b>	5.3/31.5
-------------------	----------

Merlot, Chili

<b>Masca del Tacco</b>	7.9/46
------------------------	--------

Susumaniello, Puglia, Italie