MENU
BERLAGE

BIENVENUE AU BISTRO BERLAGE

La Beurs van Berlage a été conçue par l'architecte néerlandais Hendrik Petrus Berlage et a été inaugurée par la reine Wilhelmina en 1903. Divers artistes ont travaillé à la décoration de l'intérieur de ce bâtiment emblématique. Le Bistro Berlage est situé dans l'ancienne entrée principale du bâtiment, à l'époque où il servait encore de bourse aux marchandises. À l'intérieur se trouvent trois panneaux de mosaïque conçus par l'artiste néerlandais Jan Toorop, qui font référence au passé, au présent et à l'avenir.

Le Bistro Berlage est installé dans un bâtiment classé, où des classiques contemporains sont servis sous la direction de notre chef de cuisine. La cuisine reflète la riche histoire du bâtiment de la bourse et sa place à Amsterdam. Les ingrédients, dont beaucoup sont cultivés localement, sont fournis frais tous les jours et préparés avec soin et attention

Réseau: BistroBerlage
Mot de passe: Beursplein

bistroberlage.com
#BistroBerlage

PETIT-DÉJEUNER — DE 10 A 15H

- **CROISSANT** - beurre - compote de fruits rouges | 5
- **CRÊPES** - fruits rouges - pâte à tartiner au chocolat | 9

OMELETTE - jambon et/ou fromage - pain | 12

DÉJEUNER OU ENTREES — À PARTIR DE 12H

Servi avec du pain, si délicieux en sandwich, mais aussi en entrée.

- **BURRATA** - huile de basilic - tomates cerises - graines de citrouille | 14,50
- **TARTARE DE PASTÈQUE** - mangue - jalapeño - feta | 13,50

TARTARE DE STEAK - mayonnaise de homard - câpres frits | medium 14,50 - grand 21,50

CREVETTES FRITES - ail - piment rouge - safran - mayonnaise au citron | 14,50

SALADE CÉSAR - poulet grillé - anchois - œuf poché - Parmesan | 15,50

- **SALADE DE FROMAGE CHÈVRE** - chou-rave - radis - noix - miel | 15
- **SALADE DE HARICOTS VERTS** - œuf - câpres - olives - tomate - croûtons | 11

SALADE D'ESPADON GRILLÉ - haricots verts - œuf - câpres - olives - tomate - croûtons | 15

SPÉCIALITÉS DU DÉJEUNER — À PARTIR DE 12H

CROQUE MADAME - pain grillé - jambon - fromage - sauce Mornay - œuf au plat | 9

DEUX CROQUETTES DE VEAU - pain - beurre - moutarde | 12,50

BURGER DE BOEUF - brioche - oignon rouge - laitue - cheddar - frites | 19,50

SOUPES — À PARTIR DE 12H

SOUPE DE LA SEMAINE - pain - beurre | 9

- **SOUPE DE TOMATE** - huile de basilic - pain - beurre| 9

DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES?
Merci de nous en faire part.

Plat végétarien
Plat végan

PLATS PRINCIPAUX

À PARTIR DE 12H

- **LENTILLES BELUGA** - pois - carottes nouvelles - chou-rave - asperges | 19,50
  ENTRECÔTE - 250 grammes - sauce Béarnaise - frites - salade | 29,50
  ESPADON GRILLÉ - risotto de homard - tomates d'été | 23
  JARRET D'AGNEAU - mousseline de pommes de terre - pois - jus maison | 29
- **CHOU-FLEUR RÔTI** - tian d'aubergine - courgette - tomates - oignon - salade de romanesco | 19,50

ACCOMPAGNEMENTS

À PARTIR DE 12H

- **FRITES** - mayonnaise ou ketchup | 6
- **FRITES** - mayonnaise à la truffe | 6,50
- **SALADE MIXTE** | 5
- **ASPERGES VERTES RÔTIES** - ail - noisettes | 7

DESSERTS

À PARTIR DE 12H

- **PLATEAU DE FROMAGES** - quatre types de fromages - pain aux noix - raisins - chutney de figues | 15,50
- **COUPE DE SORBET** - trois types de sorbet - fruits frais | 9
- **TARTE AU LIMONCELLO** - sorbet à la fraise | 9,50
- **BROWNIE** - glace à la vanille - sauce à la vanille | 9,50

MENU À TROIS PLATS

Composez votre propre menu trois plats | 47

Supplément fromage | 5

Accord mets et vins | 15,50

NOBLE TREE CAFÉ

Café / espresso / Americano | 3,50
Café double / espresso | 4,50
Cappuccino | 3,80
Espresso macchiato | 3,80
Latte macchiato | 4,20
Café au lait | 4,20
Flat white | 4,50
Café glacé - (non) sucré | 4,50
Chocolat chaud | 4,50
- chantilly | 0,50

OPTIONS DE LAIT | 0,50

Lait de soja
Lait d'avoine
Lait entier

ARÔMES | 0,50

Caramel
Noisette

CAFÉ SPÉCIAL | 11

café irlandais (Jameson)
Café méxicain (Kahlúa)
Café italien (Macaroon liqueur)
Café hollandais (Butterscotch liqueur)
Café français (Cointreau)

NOBLE TEA | 3,50

Classic Strong English
Japan Green Sencha
Japan Green Lemon
Traditional Earl Grey
China Green Jasmine
Verveine
Suid African Rooibos
Black Forest Fruit

FRESH TEA | 4,20

Menthe
Gingembre

AVC LE CAFÉ, GÂTEAU DE HOLTKAMP | 5,50

TARTE AUX POMMES
TARTE AU CITRON MERINGUÉE
CHEESE CAKE
TARTE AU CHOCOLAT
TARTE AUX FRAMBOISES ET AU CHAMPAGNE
TARTE DE SAISON

SODAS

Coca Cola / zero 20cl | 3,50
Fanta / Cassis | 3,50
Sprite / Rivella | 3,50
Fuze Tea sparkling / green | 3,50
Bitter lemon | 3,50
Royal Bliss ginger beer / ginger ale | 4,50
Royal Bliss regular tonic / Yuzu tonic | 4,50
Chaudfontaine blue / red | 3,50
Fristi / Lait au chocolat | 4,50

JUS

Jus d'orange frais | moyen 4,50
Jus d'orange frais | grand 7,50
Jus de pomme | 4,00
Jus de tomate | 4,00
Jus de cranberry | 4,00

LIMONADE | 4,90

Limonade plate ou pétillante dans les saveurs suivantes:
Spiced lemon & rose
Chili grapefruit
Straight lemon
Floral ginger & orange

BIÈRE

BIÈRE PRESSION

Wit van Berlage 20 cl | 5,20
Heineken - small | 4,50
Heineken - medium | 6
Heineken - large | 8
Bière de saison | 6,50

BIÈRE EN BOUTEILLE

Heineken 0% | 4
Amstel Radler 2% | 4,50
Brand Weizen 0% | 5
Liefmans | 7
Apple Bandit | 6
Desperados | 7,50

BIÈRE DE SPÉCIALITÉ LOCALE

Birra Moretti - pilsener | 4.50
Oedipus Mannenliefde - Saison | 7
La Chouffe - blond | 6.50
Jopen Mooie Nel IPA | 5.50
Westmalle Dubbel | 6.50
Tripel Karmeliet | 7.50

MADE BLUE WATER

Nous servons **MADE BLUE WATER**, une délicieuse eau du robinet réfrigérée que nous embouteilleons sur place. De plus, nous reversons un montant à **MADE BLUE WATER** pour chaque bouteille que nous mettons sur la table. Ils fournissent 1000 fois plus d'eau potable par bouteille dans les pays connaissant une pénurie d'eau permanente.
Recharges illimitées pour 2 personnes, plates ou pétillantes par bouteille | 5

COLLATIONS

À PARTIR DE 12H

- **BERLAGE MÉLANGE DE NOIX** de Gotjé | 4,50
- **OLIVES À L'AIL** | 4,50
- **CUBES DE VIEUX FROMAGE HOLLANDAIS** - moutarde | 9,50
  SAUCISSE GRILLÉE - moutarde | 9,50
  'BITTERBALLEN' DE BŒUF de Holtkamp - 6 pièces - moutarde | 9,50
- **BÂTONS DE FROMAGE** - 6 pièces - sauce chili | 9
  POULET CROUSTILLANT - 6 pièces - sauce chili | 9,50
  'VLAMMETJES' 6 mini-rouleaux de printemps avec une garniture épicée à la viande hachée - sauce pimentée | 9
- **FLEURONS DE CHOU-FLEUR** - aïoli au citron | 9
  PLATEAU ASSORTI DE SNACKS NÉERLANDAIS - 10 pièces | 14
  FLAMMEKUECHE - lardons - crème fraîche - fromage Gruyère - oignon rouge | 12,50

DES COLLATIONS À PARTAGER

À PARTIR DE 12H

PLANCHE DE CHARCUTERIE - pata negra - jambon serrano - spianata romana - cornichons - tomates Sud 'n' Sol - olives Taggiasca | 16,50

- **PLANCHE VÉGÉTARIENNE** - fromage Manchego - poivron doux - chou-fleur - asperges marinées - houmous - tapenade - olives Taggiasca | 15,50

PLATEAU COMBINÉ - fromage Manchego - jambon serrano - crevettes - 'bitterballen' - bouchées de chou-fleur - mayonnaise au citron | 17

DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES?
Merci de nous en faire part.

Plat végétarien
Plat végan

MOCKTAIL

SHIRLEY TEMPLE - grenadine - ginger ale - Maraschino cherry | 6,50
CUTIE - jus de cranberry - jus de pomme - miel - eau gazeuse - menthe | 6

COCKTAIL

KIR BERLAGE - cava - Crème de Cassis | 8
MOJITO - Bacardi - citron vert - menthe - sucre de canne | 11
NEGRONI - gin - Campari - Martini Rosso | 11
BLOODY MARY - vodka - jus de tomate - sauce Worcestershire - Tabasco - céleri | 11
CAIPIRINHA - Cachaça - citron vert | 11
MIMOSA - jus d'orange - cava | 11
SUNNY SOPHIE - Bacardi - jus de citron vert - jus d'orange - Cointreau | 11
PINK OSTRICH - gin Framboozle - jus de citron - Pinkyrose citron & rose - eau pétillante | 11
SUMMER GARDEN - gin Framboozle Wynand Fockink - jus de litchi - roses - menthe | 11

SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ - liqueur de citron - cava - eau gazeuse | 11
LILLET SPRITZ - Lillet blanc - cava - eau gazeuse | 11
APEROL SPRITZ - Aperol - cava - eau gazeuse | 11

GIN & TONIC

AMSTERDAM WYNAND FOCKINK G&T - Wynand Fockink gin - tonic - lime | 11
HENDRICK'S G&T - Hendrick's gin - tonic - concombre | 11
ROKU G&T - Roku gin - tonic - gingembre | 11

DISTILLÉ

Wynand Fockink Dutch jeune gin | 5,50
Wynand Fockink Dutch vieux gin | 5,50
Wynand Fockink Framboozle gin | 5,50
Jägermeister | 6
Martini Bianco | 5,50
Martini Rosso | 5,50
Campari | 5,50
Bols Vodka | 5,50
Wynand Fockink dry gin | 6
Hendrick's gin | 6,50
Roku gin | 6,50
Bacardi superior | 6
Havana Club | 6
Sierra Tequila Reposado | 6,50
Busnel Calvados | 9
Rémy Martin VSOP | 9
Lillet Blanc | 5,50
Noilly Prat | 5,50
Offley port white | 5,50
Offley port red | 5,50

WHISKY

Famous Grouse | 7
Jameson | 7
Jack Daniels | 7
Bulleit bourbon | 7
Glenfiddich single malt | 8

LIQUEURS

Kahlúa | 6
Licor 43 | 6
Cointreau | 6
Boudier Crème de Cassis | 6
Sambuca Vaccari | 6
Wynand Fockink liqueur de macaron | 6
Wynand Fockink liqueur de butterscotch | 6
Wynand Fockink liqueur de citron | 6
Wynand Fockink liqueur de cannelle | 6

WYNAND FOCKINK

Située au cœur d'Amsterdam, avec un véritable caractère et une mentalité amsterdamois, la distillerie Wynand Fockink abrite des marques telles que Damrak Gin, Bols et bien sûr sa propre gamme Wynand Fockink.

Un magasin d'alcools, une salle de dégustation, une distillerie et un distributeur gérés par une équipe de collègues soudés, chacun avec son propre domaine d'expertise. Cette expertise constitue la base des liqueurs, gins, amers, brandies, un gin sec d'Amsterdam et divers autres produits, tous fabriqués à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés et d'une passion pour la distillation.

www.wynand-fockink.nl

APÉRITIF

OFFLEY PORTO BLANC	5.50	
Semi-doux - abricot - pêche		
LILLET BLANC	6	
Frais - fruité - miel - fruit exotique		
CHÂTEAU BELLEVUE MONBAZILLAC - Sud-Ouest - France	8	
Floral - pêche - abricot - ananas		
BANYULS '5 ANS D'ÂGE' DOMAINE DE BAILLAURY - Roussillon - France	8.50	
Fruits rouges mûrs - notes de chocolat		
QUINTA DE LA ROSA 10 ANS D'ÂGE TAWNY - Douro - Portugal	8.50	
Fruits - noix - figues - amande - cannelle		

VINE BLANC

CHARDONNAY, QUARTAUT - Languedoc - la France	5,50	30
Beurré - boisé - corsé		
SAUVIGNON BLANC, LE DROPT - Sud-Ouest - la France	5,50	30
Frais - propre - touche d'acidité		
PINOT GRIGIO, GREGORIS - Veneto - l'Italie	5,50	30
Fruité - élégant		
VERDEJO, LIAS 'FINCA TRESOLMOS - Castilla y León - l'Espagne	6,50	37
Agrumes - frais - minéraux		
VIOGNIER, DOMAINE HAUT DE MOURIER - Languedoc - la France	6,50	37
Épicé - pêche - corsé		
GRÜNER VELTLINER, LÖSS - Kamptal - L'Autriche	6,50	37
Granny Smith - équilibré - frais		
MARSANNE, LOUIS CHÈZE - Rhône - la France		40
Floral - camomille - corsé - saveur ronde		
CHARDONNAY, CHABLIS, DOMAINE HAMELIN - Bourgogne - la France		59
Frais sec - onctueux - doux		

VIN ROSÉ

PINOT GRIGIO, PRINCIPATO - Lombardia - l'Italie	5,50	30
Fruits rouges frais - légèrement crémeux - onctueux		
GRENACHE, CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU PAQUETTE - Provence - la France	7	39
Pêche - fleurs blanches - fraîches		

VIN PÉTILLANT

CAVA D'ARCIAC SELECCIÓ BRUT - Cataluña - l'Espagne	6,50	37
Pomme - poire - agrumes - doux sec		
CHAMPAGNE DELOT 'PARCELLE DE MONTRE-CUL' BRUT - Champagne - la France		69
Fruits blancs - purs - secs		
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT - Champagne - la France		100
Fruits mûrs - purs - frais et piquants		

VIN ROUGE

MERLOT, LE DROPT - Sud-Ouest - la France	5,50	30
Fruit rouge - doux		
SANGIOVESE & MONTEPULCIANO, ROSSO PICENO 'VIABORE' - Marche - l'Italie	5,50	30
Cerise - attachant - rouge rubis		
SHIRAZ, MILTON PARK - l'Australie du Sud	6	34
Fruits des bois - poivre - persistant en bouche		
PRIMITIVO, CAIAFFA - Apulie - l'Italie	7	39
Puissant - fruité - gorgé de soleil		
MALBEC, FABRE MONTAMYOU 'RESERVADO - Mendoza - l'Argentine	7,50	40
Fruits secs - Chêne français - finesse		
TEMPRANILLO, RIOJA VALLOBERA 'CRIANZA' - Rioja Alavesa - l'Espagne		44
Rouge profond - boisé - légèrement épicé		
MERLOT, DOMAINE DE PEYRELONGUE - Saint-Emilion - la France		59
Plein - vanille - traditionnel		

BISTRO
BERLAGE