

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](https://twitter.com/BistroBerlage)

PETIT-DÉJEUNER

À PARTIR DE 10H

- ✓ **CROISSANT** - beurre - compote de fruits | 5
- ✓ **CRÊPES** - compote de fruits rouges - pâte à tartiner au chocolat | 9,50

DÉJEUNER OU ENTREES

À PARTIR DE 12H

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

- SAUMON FUMÉ** - brioche - œuf poché - sauce à la truffe - salade de fenouil | 13,50
- CROQUE MADAME** - jambon - fromage - œuf sur le plat | 8,50
- MAQUEREAU** - oignons d'Amsterdam - crème fraîche à l'aneth | 12,50
- CANARD CONFIT** - prunes - oignons grelots marinés - pain sucré | 13,50
- DEUX CROQUETTES DE VEAU** - mayonnaise à la moutarde | 12,50
- 🌿 **CHAMPIGNONS FUMÉS** - crème de chou-fleur - chips à la truffe | 12,50
- 🌿 **TARTELETTE** - poivron rôti - houmous - salade de chicorée | 12,50
- SALADE CÉSAR** - poulet grillé - anchois - œuf poché - Parmesan | 15,50
- 🌿 **SALADE DE QUINOA** - noix - canneberges - vinaigrette au thym et au miel | 13,50

SOUPES

À PARTIR DE 12H

- ✓ **SOUPE À L'OIGNON ET AU THYM** - brioche - Gruyère fondu | 8,50
- SOUPE DE SAISON** | 8,50

DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES?

Merci de nous en faire part.

✓ Plat végétarien
🌿 Plat végan

PLATS CHAUDS

À PARTIR DE 12H

BAR - betterave jaune - cavolo nero - pommes de terre grenaille rôties

- sauce aux fruits de mer | 23,50

PALERON DE BŒUF - champignons des bois - sauce au romarin et au porto

- pommes de terre à la truffe | 26

POUSSIN - bonne femme - sauce à l'ail noir | 26

BURGER DE BŒUF - brioché au sésame - chutney d'oignon - cheddar

- mayonnaise à la truffe - frites | 19,50

 **CÉLERI-RAVE** - crème de potiron - champignons des bois - huile de truffe

- papadum | 18,50

PLAT SPÉCIAL DE LA SEMAINE | prix du jour

ACCOMPAGNEMENTS

À PARTIR DE 12H

✓ **FRITES** - mayonnaise ou ketchup | 6

✓ **FRITES** - mayonnaise à la truffe | 6,50

 **SALADE MIXTE** | 5

 **LÉGUMES DE SAISON** | 6,50

DESSERTS

À PARTIR DE 12H

✓ **TRIFLE AUX POIRES CUITES** - Liqueur de cannelle Wijnand Fockink - Crumble

- Glace à la cannelle | 10,50

✓ **MOUSSE AU CHOCOLAT** - cerises Amarena - copeaux de chocolat blanc | 9,50

 **CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE** | 9,50

✓ **PLATEAU DE FROMAGES HOLLANDAIS** - compote de figues - crackers | 15,50

MENU À TROIS PLATS

Créez votre propre menu à trois plats | 45

Accord mets et vins | 14,50

NOBLE TREE CAFÉ

Café / espresso / Americano | 3,30

Café double / espresso | 4,30

Cappuccino | 3,80

Espresso macchiato | 3,50

Latte macchiato | 3,80

Café au lait | 3,80

Flat white | 4,30

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 mexicain (Kahlúa)

Café italien (Macaroon liqueur)

Café hollandais (Butterscotch liqueur)

Café français (Cointreau)

NOBLE TEA | 3,30

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

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 | 3,40
- Fanta / Cassis | 3,40
- Sprite / Rivella | 3,40
- Fuze Tea sparkling / green | 3,40
- Bitter lemon | 3,40
- Royal Bliss ginger beer / ginger ale | 4,40
- Royal Bliss regular tonic / Yuzu tonic | 4,40
- Chaufontaine blue / red | 3,40
- Fristi / Lait au chocolat | 4,40

JUS

- Jus d'orange frais | 4,50
- Jus de pomme | 3,40
- Jus de tomate | 3,40
- Jus de cranberry | 3,40

LIMONADE | 4,70

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
- 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

- Brouwerij 't IJ - IJwit - bière blanche | 7,50
- Brouwerij 't IJ - Zatte - bière triple | 7,50
- Jopen - Mooie Nel - IPA | 7,50
- Oedipus - Mannenliefde - Saison | 7,50

MADE BLUE WATER

Nous servons **MADE BLUE WATER**, une délicieuse eau du robinet réfrigérée que nous embouteillons 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 | 4,50

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 DE BOEUF CRU** - moutarde | 11
- 'BITTERBALLEN' DE BŒUF de Holtkamp - 6 pièces - mayonnaise à la moutarde | 9,50
- ✓ **BÂTONS DE FROMAGE** - 6 pièces - sauce chili | 9
- POULET CROUSTILLANT** - 6 pièces - sauce chili | 9,50
-  **FLEURONS DE CHOU-FLEUR** - aïoli au citron | 8
- HOTDOG** - choucroute - oignon frit - mayonnaise aux truffes | 11,50
- NACHOS** - poulet effiloché - cheddar - jalapeños - crème fraîche - guacamole | 14


DES COLLATIONS À PARTAGER

À PARTIR DE 12H

- ✓ **PLATEAU À PAIN** - butter - olive oil - herb butter - tapenade | 13
- PLATEAU DE BERLAGE** - saucisse de bœuf crue - fromage - bitterballen - fleurons de chou-fleur - cornichons d'Amsterdam - olives | 15
- PLATEAU DE COLLATIONS** - bitterballen - bâtonnets de fromage - fleurons de chou-fleur - poulet croustillant | 14
- ✓ **CAMEMBERT** - ail - romarin - crudité - gressins | 14,50

DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES?

Merci de nous en faire part.

 Plat végétarien
 Plat végan

MOCKTAIL

SHIRLEY TEMPLE - grenadine - ginger ale - Maraschino cherry | 8
CUTIE - jus de cranberry - jus de pomme - miel - eau gazeuse | 8

COCKTAIL

KIR BERLAGE - cava - Wynand Fockink Framboozle gin | 8
NEGRONI - gin - Campari - Martini Rosso | 11
BLOODY MARY - vodka - jus de tomate - jus de citron - sauce Worcestershire - tabasco | 11
MIMOSA - jus d'orange - cava | 11
PINK OSTRICH - Pinkyrose lemon & rose - gin - eau gazeuse | 11
SUMMER GARDEN - Wynand Fockink Framboozle gin - jus de litchi - rose buds - menthe | 11
MANHATTAN - Bulleit Bourbon - Martini Rosso - Angostura Bitters | 11
AMARETTO SOUR - Wynand Fockink butterscotch liqueur - jus de citron - blanc d'oeuf | 11
WHISKEY SOUR - Bulleit Bourbon - jus de citron - sirop simple - blanc d'oeuf - Angostura Bitters | 11
STRAUS CLUB - Wynand Fockink Framboozle gin - framboise - jus de citron - sirop simple - blanc d'oeuf | 11
COSMOPOLITAN - Bols Vodka - Cointreau - jus de canneberge - jus de citron vert | 11
PALOMA - Tequila - jus de pamplemousse - eau gazeuse - jus de citron vert - sirop simple | 11
DARK & STORMY - ginger beer - Kraken rum - jus de citron vert | 11
SIDECAR - cognac - Cointreau - jus de citron | 11
STEWED PEAR - port rouge - Wynand Fockink cinnamon liqueur - jus de poire - jus de citron vert | 11
ESPRESSO MARTINI - Kahlúa - Bols vodka - espresso | 11

SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ - liqueur de citron - cava - eau gazeuse | 12
LILLET SPRITZ - Lillet blanc - cava - eau gazeuse | 11
APEROL SPRITZ - Aperol - cava - eau gazeuse | 9,50

GIN & TONIC

AMSTERDAM WYNAND FOCKINK G&T - Wynand Fockink gin - tonic - lime | 12
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

VIN BLANC



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

VIN ROSÉ

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

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

