

BISTRO
BERLAGE





BIENVENUE AU BISTRO BERLAGE

Le Beurs van Berlage a été conçu par l'architecte néerlandais Hendrik Petrus Berlage et a été ouvert en 1903 par la reine Wilhelmine. Divers artistes ont contribué à l'intérieur du bâtiment emblématique. Le Bistro Berlage est situé dans l'ancienne entrée principale de la Bourse des marchandises de la Beurs van Berlage. L'intérieur présente trois panneaux de carreaux de l'artiste néerlandais Jan Toorop qui font référence au passé, au présent et au futur.

Le Bistro Berlage est situé dans un lieu monumental où des classiques contemporains sont servis sous la houlette de notre chef. Les plats font référence à la riche histoire du bâtiment de la bourse et à sa place à Amsterdam. Les ingrédients sont frais du jour, principalement du terroir local et préparés avec soin et attention.



Réseau: BistroBerlage
Le mot de passe: Beursplein

bistroberlage.com
[#BistroBerlage](https://twitter.com/BistroBerlage)





PETIT-DÉJEUNER

De 10 h 00 à 12 h 00

- ✓ **CROISSANT** avec beurre et confiture 4,50
- ✓ **CRÊPES** aux fruits rouges 8,00

SANDWICHES

De 11 h 00 à 17 h 00

choix de pain blanc ou multicéréales

- ✓ **CROQUE-MONSIEUR** au fromage (avec jambon + 0,50)
- ✓ **ŒUFS FRITS** avec jambon et/ou fromage et toast 9,50
- DEUX CROQUETTES AU VEAU** avec pain, beurre et moutarde maison 12,00
- DEUX CROQUETTES AUX CREVETTES** avec pain, beurre et sauce cocktail 14,00
- LUNCH SNACK**; croquette au veau avec du pain, la soupe du jour et un œuf au plat 14,00
- BAGEL** au saumon fumé et fromage frais 11,00
- SANDWICH AU GIGOT D'AGNEAU** salade de fenouil et mayonnaise au ras el hanout 11,00
- SANDWICH AVEC SALADE D'ŒUFS**, truffe et pancetta 9,50
- ✓ **SANDWICH À L'HOUMOUS** avec courgette, pamplemousse et graines de courge 9,50

GÂTEAUX

De 10 h 00 à 22 h 00

- ✓ **GÂTEAUX DE PATISSERIE HOLTkamp** 4,50
mie de pomme | citron meringué | gâteau au fromage | chocolat |
framboises au champagne | gâteau de saison

ALLERGIES OU DEMANDES ALIMENTAIRES?

Faites le nous savoir.

✓ Plat végétarien



SPÉCIALITÉS DU BISTRO De 10 h 00 à 22 h 00

HOT DOG DE LUXE avec salade de chou, oignons frits et sauces 9,00

FLAMMKUCHEN au lard, crème fraîche, Gruyère et oignon rouge 11,50

SANDWICH À L'EFFILOCHÉ DE PORC avec salade de chou et sauce barbecue 11,50

BURGER BISTRO avec cheddar et mayonnaise à la truffe, servi avec des frites 18,00

✓ **SORBET** aux fruits frais

SALADES

De 10 h 00 à 22 h 00

SALADE CÉSAR au blanc de poulet grillé, œuf, anchois, parmesan et croûtons
petite 12,50 | grande 15,50

🍷 Proposition de vin: Pinot Grigio, Gregoris, Venise, Italie

✓ **SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE** au miel, tomates séchées au soleil, concombre,
croûtons et noix petite 12,50 | grande 14,00

🍷 Proposition de vin: Viognier, Domaine Haut de Mourier, Languedoc, La France

SOUPES

De 10 h 00 à 22 h 00

✓ **SOUPE AUX POIVRONS GRILLÉS** servi avec du pain et du beurre 8,50

✓ **SOUPE DE SAISON** servi avec du pain et du beurre 8,50

ALLERGIES OU DEMANDES ALIMENTAIRES?

Faites le nous savoir.

✓ Plat végétarien

ENTRÉES

De 17 h 30 à 22 h 00

BISQUE de crabe mou

🍷 Proposition de vin:

TARTARE DE VEAU œuf poché et brioche

🍷 Proposition de vin:

✓ **TARTARE DE PASTÈQUE** et salsa de mangue

🍷 Proposition de vin:

TRANCHES FINES DE POULPE aux oignons aigre-doux, mayonnaise au kimchi et une tuile à l'encre de seiche

🍷 Proposition de vin:

PLAT DE LA SEMAINE

PLATS

De 17 h 30 à 22 h 00

FILET D'AGNEAU et cou d'agneau, polenta et asperges

🍷 Proposition de vin: Malbec, Fabre Montamyou 'Reservado', Mendoza, Argentine

FILET DE BLONDE D'AQUITAINE pois gourmands, sauce à l'ail rôti et frites

🍷 Proposition de vin: Verdejo, Lías 'Finca Tresolmos', Castilla y León, l'Espagne

BAR DE LIGNE AVEC RISOTTO AU CITRON VERT ET SALSA DE TOMATES

🍷 Proposition de vin: Verdejo, Lías 'Finca Tresolmos', Castilla y León, l'Espagne

✓ **BRICK** rempli d'épinards, de patates douces et de champignons (vegan)

🍷 Proposition de vin: Verdejo, Lías 'Finca Tresolmos', Castilla y León, l'Espagne

PLAT DE LA SEMAINE

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

✓ Salade mixte 5,00

✓ Frites avec mayonnaise ou ketchup

✓ Légumes de saison 5,00

ALLERGIES OU DEMANDES ALIMENTAIRES?

Faites le nous savoir.

✓ Plat végétarien

DESSERT

De 17 h 30 à 22 h 00

ANANAS SORBET À LA NOIX DE COCO ET CRUMBLE

🍷 Proposition de vin:

FRANGIPANE à la crème anglaise et aux fruits d'été

🍷 Proposition de vin:

PLATEAU DE FROMAGES aux cinq types de fromage servi avec pain de tourbe, raisins

🍷 Proposition de vin:

SORBET aux fruits frais

🍷 Proposition de vin:

DESSERT DE LA SEMAINE

ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES: voir notre vitrine pour connaître notre offre actuelle

ALLERGIES OU DEMANDES ALIMENTAIRES?

Faites le nous savoir.

🌱 Plat végétarien

À L'APÉRITIF

De 11 h 00 à 22 h 00

- ✓ **MÉLANGE DE NOIX DE GOTJÉ** au sel fumé et Pimentón de la Vera 4,00
- ✓ **OLIVES** 4,00
- BITTERBALLEN** (6) de Holtkamp et moutarde 8,00
- ✓ **BÂTONNETS DE FROMAGE** (6) et sauce chili 8,00
- ✓ **FROMAGE DE GOUDA** et moutarde 8,00
- ✓ **CROQUETTES DE FROMAGE** (6) et moutarde 8,00
- CROQUETTES DE CREVETTES** (6) et sauce cocktail 8,50
- NACHOS À L'EFFILOCHÉ DE PORC**, gratiné au cheddar, avec trempette de sauce barbecue et crème fraîche 8,00
- ✓ **POIVRONS DEL PADRÓN** piments verts au sel de mer 7,00
- ✓ **SAUCISSE GRILLÉE**
- CUISSES DE POULET CROUSTILLANTES** (6) au goût barbecue 8,00
- ✓ **BETTERAVE FORONA RÔTIE** avec houmous et noix 7,00

PLANCHES APÉRITIF

PLANCHE DE DIFFÉRENTS PAINS avec beurre, huile d'olive et houmous

- ✓ **PLANCHE VÉGÉTARIENNE** avec betteraves rôties, bâtonnets de fromage, poivrons del Padron et croquettes au fromage

PLANCHE avec saucisse grillée, fromage de Gouda, bitterballen, croquettes au fromage et cornichons d'Amsterdam

MÉLANGE APÉRITIF: bitterbal, bâtonnets au fromage, cuisses de poulet et croquettes aux crevettes

ALLERGIES OU DEMANDES ALIMENTAIRES?

Faites le nous savoir.

✓ Plat végétarien

NÖBLE TREE CÖFFEE FAVORIS

Café / Espresso 3,30
Cappuccino 3,80
Espresso macchiato 3,80
Latte macchiato 3,80
Flat white 4,20
Double espresso 4,20
Au lait soja 0,50
Au lait d'avoine 0,50
Avec arôme: caramel - vanille
- noisette 0,50

NÖBLE TEA

Classic strong English 3,30
Japan green sencha / lemon 3,30
Traditional earl grey 3,30
Verveine 3,30
Suid African rooibos 3,30
Black forrest fruits 3,30
Jasmine 3,30

THÉ FRAIS

Menthe fraîche 4,00
Gingembre frais 4,00
Romarin frais 4,00
Citron-cannelle 4,00

Chai latte 4,50
Café glacé 4,50
Chocolat chaud au rhum 9,50
Irish Coffee - Jameson 9,50
Spanish Coffee - Tia Maria 9,50
Italian Coffee - Disaronno 9,50
French Coffee - Grand Marnier 9,50

SODAS

Coca Cola / zero 3,40
Coca Cola / zero 33 cl 5,20
Fanta / Cassis 3,40
Sprite / Rivella 3,40
Fuze Tea Black Tea 3,40
Fuze Tea Black Tea Green 3,40
Fristi (lait de fruits) 3,40
Lait au chocolat 3,40
Bitter Lemon 4,00
Royal Bliss Ginger Beer 4,00
Royal Bliss Ginger Ale 4,00
Royal Bliss Tonic Regular 4,00
Royal Bliss Tonic Yuzu 4,00
Royal Bliss Berry Sensation 4,00
Chaudfontaine blue 0,25 ltr 3,40
Chaudfontaine rouge 0,25 ltr 3,40
Chaudfontaine blue 1 ltr 6,50
Chaudfontaine rouge 1 ltr 6,50

JUS DE FRUITS

Jus de pomme 3,40
Jus de pomme du Tyrol 4,50
Jus de tomate 3,50
jus de cranberry 3,50
Jus d'orange frais petit 4,00
Jus d'orange frais grand 6,00

PINKY ROSE LEMONADE

Spiced lemon & rose
Chili grapefruit
Straight lemon
Floral ginger & orange
Plat of bruisend 4,50

MADE BLUE WATER

Nous servons MADE BLUE WATER, qui est une eau du robinet merveilleusement refroidie que nous embouteillons sur place. Nous reversionn également un montant à made blue pour chaque bouteille que nous mettons sur la table. Ils fournissent 1000 fois plus d'eau potable par bouteille dans les pays où la pénurie d'eau est permanente.

Plat ou pétillant 4,00 par bouteille de 0,7 litre

www.madeblue.org

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

Wit van Berlage - Blanc 33 cl 5,00
Heineken 25 cl 4,50
Heineken 35 cl 5,50
Heineken 50 cl 7,00
Affligem blond 5,50

BIÈRES LOCALES EN BOUTEILLE

Brouwerij 't IJ - IJwit - Blanc 6,00
Brouwerij 't IJ - Zatte - Tripel 6,00
De Eeuwige Jeugd - Lellebel - Blonde 6,00
Jopen - Mooie Nel - IPA 6,50
Jopen - Johannieter (Weizen dubbelbok) 6,00
Oedipus Mannenliefde - Saison 6,00

BIÈRES EN BOUTEILLE

Heineken 0% 4,00
Amstel Radler 2% 4,50
Brand Weizen 0% 4,50
Jopen Non IPA 0,3% 4,50
Liefmans 5,00
Apple bandit 5,00
Corona 6,00
Desperados 6,00

ALCOOLS FORTS

Genièvre jeune 5,50
Genièvre vieux 5,50
Corenwyn 5,50
Jägermeister 5,50
Vieux 5,50
Bols Vodka 6,00
Bacardi Superior 6,00
Havana Club 6,00
Malibu 6,00
Southern Comfort 6,00
Damrak gin 6,00
Hendrick's gin 6,50
Tequila Silver 6,50
Tequila Gold 6,50
Rémy Martin VSOP 9,00

LIQUEURS

Amaretto 6,00
Baileys 6,00
Kahlúa 6,00
Tia Maria 6,00
Licor 43 6,00
Cointreau 6,00
Drambuie 6,00
Sambuca 6,00
Limoncello 6,00
Grand Marnier Rouge 6,00

WHISKY

Famous Grouse 7,00
Jack Daniels 7,00
Jack Daniels Honey 7,00
Bulleit bourbon 7,00
Glenfiddich single malt 8,00
Tullamore 8,50
Monkey Shoulder blended malt 9,00



APÉRITIF

APÉRITIF MAISON - Wit van Berlage, gin, jus de citron vert et grenadine 7,50

Port - ruby, white 5,50

Lillet Blanc 6,00

Semillion, Chateau Bellevue Monbazillac, Sud-Ouest, la France 8,50

Banyuls 5 ans d'âge Domaine de Baillaury, Roussillon, la France 8,50

Quinta de la Rosa, 10 years old tawny, Douro, Portugal 8,50

COCKTAIL

CUTIE Jus de canneberge et jus de pomme, eau pétillante, miel, menthe 6,00

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, eau gazeuse 8,00

AMSTERDAMSE GIN & TONIC Damrak gin, tonique, orange 10,00

CLASSIC GIN & TONIC Hendrick's gin, tonique, concombre 11,00

LIMONCELLO TONICA Limoncello, yuzu tonique 11,00

AMARETTO SOUR Amaretto, blanc d'oeuf, jus de citron 10,00

DARK & STORMY Rhum, bière de gingembre, citron vert 11,00

TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, grenadine 10,00

MOSCOW MULE Vodka, bière de gingembre, citron vert 11,00

ESPRESSO MARTINI Vodka, Tia Maria, espresso 11,00

BOHEMIAN VODKA Vodka, Berry Sensation, romarin, pamplemousse 11,50

YUZU SENSATION Genièvre jeune, Bliss Yuzu, poivron rouge, jus de citron vert 11,50

VINS BLANCS

		
CHARDONNAY, QUARTAUT Languedoc, la France Beurré, boisé, plein	5,00	28,00
SAUVIGNON BLANC, LE DROPT Sud-Ouest, la France Frais, serré, acidulé	5,00	28,00
PINOT GRIGIO, GREGORIS Veneto, Italie Fruité, élégant	5,00	28,00
VERDEJO, LIAS 'FINCA TRESOLMOS' Castilla y León, l'Espagne Agrumes, frais, minéraux	6,50	37,00
VIOGNIER, DOMAINE HAUT DE MOURIER Languedoc, la France Épicé, pêche, plein	6,50	37,00
GRÜNER VELTLINER, LÖSS Kamptal, L'Autriche, Granny Smith, frais équilibré	6,50	37,00
MARSANNE, LOUIS CHÈZE Rhône, la France Floral, camomille, plein et rond au goût		40,00
SAUVIGNON BLANC, DOMAINE DE LA ROSSIGNOLE 2018 - Sancerre, la France EXCITANT, SERRÉ SEC, PUR		49,00
CHARDONNAY, CHABLIS, DOMAINE HAMELIN 2017 - Bourgogne, la France Riche, frais, filmant		59,00

Les millésimes des vins sont sous réserve de disponibilité.

VINS ROSÉS

		
PINOT GRIGIO, PRINCIPATO Lombardia, Italie Fruits rouges frais, légèrement crémeux, souple	5,00	28,00
GRENACHE, CÔTES DE PROVENCE CHATEAU PAQUETTE Provence, la France Pêche, fleurs blanches, frais	6,00	35,00

VINS EFFERVESCENTS

		
CAFÉ DE PARIS, BLANC DE BLANCS BRUT la France Fruits frais, blancs, agrumes	6,00	34,00
CHAMPAGNE DELOT 'PARCELLE DE MONTRE-CUL' BRUT Champagne - la France Fruit blanc, pur, sec		69,00
CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT Champagne - la France Fruit mûr, pur, frais et picotant		100,00

RODE WIJN

		
MERLOT, JEAN D'AOSQUE Languedoc, la France, Fruits rouges, doux, crémeux	5,00	28,00
SANGIOVESE & MONTEPULCIANO, ROSSO PICENO 'VIABORE' Marche, Italie Cerise, attachant, rouge rubis	5,00	28,00
SHIRAZ, MILTON PARK Le sud de l'Australie Fruits des bois, poivre, longue finale	5,00	28,00
PRIMITIVO, CIAIFFA Apulie, Italie Puissant, fruité, gorgé de soleil	7,00	40,00
MALBEC, FABRE MONTAMYOU 'RESERVADO' Mendoza, Argentine Fruits secs, chêne français, finesse	7,00	40,00
TEMPRANILLO, RIOJO VALLOBERA 'CRIANZA' 2016 - Rioja Alavesa, l'Espagne Rouge profond, boisé, légèrement épicé		44,00
MERLOT, DOMAINE DE PEYRELONGUE 2015 - Saint-Emilion, la France Complet, vanille, traditionnel		59,00

Les millésimes des vins sont sous réserve de disponibilité.

