

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



PETIT-DÉJEUNER

DE 10 À 17H

- ✓ **CROISSANT** - beurre - compote de fruits rouges | 5
- ✓ **AMERICAN PANCAKES** - fruits rouges - pâte à tartiner au chocolat | 9,50
- ŒUFS BÉNÉDICTE** - sauce hollandaise - choix de jambon ou saumon fumé | 14

DÉJEUNERS SPÉCIAUX

DE 12 À 17H

- CROQUE MADAME** - pain grillé - jambon - fromage - sauce Mornay - œuf au plat | 10
- DEUX CROQUETTES DE VEAU** - pain - beurre - moutarde | 13,50
- 🌿 **SANDWICH HUTSPOT** - oignons rouges marinés Kesbeke - mayonnaise sambal | 14,50
- ✓ **SANDWICH AUX CHAMPIGNONS MÉLANGÉS** - fromage Gruyère - œuf poché | 15,50
- SANDWICH CARPACCIO** - roquette - fromage Parmesan - mayonnaise truffée | 16
- SANDWICH AU THON GRATINÉ** - fromage fondu - oignons rouges marinés Kesbeke - mayonnaise sriracha | 15
- BURGER DE BŒUF** - brioche - oignon rouge - laitue - cheddar - frites | 21,50 (*jusqu'à 22h*)

SOUPES & SALADES

À PARTIR DE 12H

- ✓ **SOUPE DU JOUR** | 9,50
- SOUPE À L'OIGNON** - fromage Gruyère - croûton | 12,50
- SALADE CÉSAR** - poulet grillé - anchois - œuf poché - fromage Parmesan | 15,50
- 🌿 **SALADE DE POTIRON RÔTI** - graines de courge - poire - vinaigrette yaourt et gingembre | 15

ACCOMPAGNEMENTS

À PARTIR DE 12H

- 🌿 **SALADE MIXTE** | 5
- 🌿 **LÉGUMES DE SAISON** | 7
- ✓ **FRITES**
 - mayonnaise ou ketchup | 6
 - mayonnaise truffée | 6,50
 - fromage Parmesan - mayonnaise truffée | 7

DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES?

Merci de nous en faire part.

✓ Plat végétarien
🌿 Plat végan

ENTRÉES

À PARTIR DE 12H

- ✓ **BETTERAVE RÔTIE** - mousse de fromage de chèvre - noisettes - gelée d'oignon | 15
- 🌿 **TARTARE DE LÉGUMES ANCIENS** - estragon croustillant - sirop de porto | 15
- STEAK TARTARE** - anchois frit - laitue - jaune d'œuf | 17,50
- SAINT-JACQUES** - crème de chou-fleur - pancetta - salicorne | 17,50

PLATS PRINCIPAUX

À PARTIR DE 12H

- ✓ **MOUSSE DE POMMES DE TERRE** - champignons sauvages - œuf poché - chips de pommes de terre | 19,50
- MAGRET DE CANARD** - mousseline de pommes de terre - oignon vert fumé - sauce porto | 28
- ROUGET** - purée de pommes de terre avec poireau - beurre blanc | 26,50
- BŒUF PALERON** - pommes de terre fondantes - haricots verts | 28
- 🌿 **PORTOBELLO FARCI** - quinoa épicié - purée de carottes - antiboise - chips de carottes | 21,50
- PLAT SPÉCIAL DE LA SEMAINE** - *demandez à notre équipe quel est le plat du moment.*

DESSERTS

À PARTIR DE 12H

- ✓ **CARAMEL COLLANT** - glace au caramel - sauce au caramel | 11
- ✓ **CLAFOUTIS** - crumble - glace au cerises | 10,50
- 🌿 **TARTE AUX NOIX VÉGAN** - glace au chocolat noir - sauce au caramel | 12,50
- ✓ **PLATEAU DE FROMAGE** - quatre type de fromage - crackers - chutney de figues | 17,50

MENU TROIS PLATS

Composez votre propre menu trois plats | 49,50

Supplément fromage | 5

Accord mets et vins | 15,50

DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES?

Merci de nous en faire part.

✓ Plat végétarien
🌿 Plat végan

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

Glühwein | 5

OPTIONS DE LAIT | 0,50

Lait de soja

Lait d'avoine

ARÔMES | 0,50

Caramel

Noisette

Vanille

CAFÉ SPÉCIAL | 11

Café irlandais (Jameson)

Café mexicain (Kahlúa)

Café italien (Macaroon liqueur)

Café hollandais (Butterscotch liqueur)

Café français (Cointreau)

Chocolat chaud

- au rhum brun

- à la liqueur Butterscotch

- à la liqueur de spéculoos

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

Thé d'hiver

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 20 cl | 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
- Chaufontaine 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
- Jus de tomate | 4
- Jus de cranberry | 4
- Jus de poires | 4

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
- Wit van Berlage 50 cl | 8
- Heineken - 25 cl | 4,50
- Heineken - 35 cl | 6
- Heineken - 50 cl | 8
- Bière de saison | 6,50

BIÈRE EN BOUTEILLE

- Heineken 0% | 4
- Amstel Radler 2% | 4,50
- Brand Weizen 0% | 5
- Liefmans | 6
- 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 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 | 5

COLLATIONS

À PARTIR DE 12H

-  **BERLAGE MÉLANGE DE NOIX** de Gotjé | 5
-  **OLIVES À L'AIL** | 4,50
- ✓ **PAIN** - beurre aux herbes fait maison | 9
- ✓ **CUBES DE VIEUX FROMAGE HOLLANDAIS** - moutarde | 9,50
- SAUCISSE DE FOIE** - 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
-  **FLEURONS DE CHOU-FLEUR** - aïoli au citron | 9



DES COLLATIONS À PARTAGER

À PARTIR DE 12H

- PLANCHE D'AMSTERDAM** - saucisse de bœuf – pâté de foie – oignon de Kesbeke – vieux fromage croquettes hollandaises | 15
- PLATEAU CHAUDE** - croquettes hollandaises – sticks de fromage – poulet croustillant - bouchées de chou-fleur croustillantes (8) | 12,50
- ✓ **CAMEMBERT AU FOUR** – pain – tomates cerises – concombre – carotte | 17
- FLAMMKUCHEN** - lard – oignon rouge – fromage Gruyère – crème fraîche | 12,50
- NACHOS** - poulet effiloché – jalapeño – cheddar – crème fraîche – guacamole | 14

DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES?

Merci de nous en faire part.

 Plat végétarien
 Plat végétarien

MOCKTAIL | 6,50

SHIRLEY TEMPLE - grenadine - ginger ale - Maraschino cherry

CUTIE - jus de cranberry - jus de pomme - miel - eau gazeuse - menthe

TROPICAL VIBES - coulis de fruit de la passion - jus d'ananas - jus de citron vert - sirop de vanille

COCKTAIL | 11

MOSCOW MULE – vodka Bols – ginger beer – jus de citron vert – bitters Angostura

RASPBERRY CHEESECAKE MARTINI – liqueur de chocolat blanc Mozart – Framboozle – jus de citron vert – crème – framboise

ESPRESSO MARTINI – vodka Bols – Kahlua – espresso – sirop de sucre

WINTERPEARS – porto rouge Offley – liqueur de cannelle Zuidam – jus de poire – jus de citron vert – anis étoilé

TROPICAL MARTINI – vodka Bols – coulis de fruit de la passion – jus d'ananas – jus de citron vert – sirop de vanille

SWEETKEEPER – jeune genièvre Wynand Fockink – jus de citron vert – jus de poire – sirop de sucre – réglisse

SPICED MARGARITA – tequila Jose Cuervo Silver – Cointreau – jus de citron vert – piment

PALOMA – tequila Jose Cuervo – soda de pamplemousse – Cointreau – jus de citron vert

KIR BERLAGE – cava – Crème de Cassis | 7

MIMOSA – jus d'orange – cava | 7

NEGRONI – gin – Campari – Martini Rosso

BLOODY MARY – vodka – jus de tomate – sauce Worcestershire – tabasco – céleri

PINK OSTRICH – gin Framboozle – jus de citron – Pinkyrose citron et rose – eau pétillante

SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ - liqueur de citron - cava - eau gazeuse | 9,50

LILLET SPRITZ - Lillet blanc - cava - eau gazeuse | 9,50

APEROL SPRITZ - Aperol - cava - eau gazeuse | 9,50

AMARETTO SPRITZ – liqueur de macarons Wynand Fockink – cava – eau gazeuse – Amaretto | 9,50

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

WHISKY

Famous Grouse | 7

Jameson | 7

Jack Daniels | 7

Bulleit bourbon | 7

Glendfiddich single malt | 8

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

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 - Douro - Portugal	5,50
Semi-doux - abricot - pêche	
OFFLEY PORTO RUBY - Douro - Portugal	5,50
Frais - sucré - fruits rouges	
NOILLY PRAT - Marseillan - France	5,50
Frais - sec - fruité - noisettes - anis - vanille	
LILLET BLANC - Bordeaux - France	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	

VIN 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



PURE BUBBLES SPARKLING ZERO - Cataluña - l'Espagne	5,50	30
Sans alcool - acidité fraîche - équilibré		
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

