

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 épicé - 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

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

BISTRO
BERLAGE

