

MENU
BERLAGE



PETIT-DÉJEUNER

de 10 à 17h

PANCAKES - sirop d'érable - fraises ✓ | 11,50

ŒUFS BÉNÉDICTE - saumon ou jambon - sauce hollandaise | 14

CROISSANT - beurre - compote de fruits rouges ✓ | 6

SANDWICHES

de 12 à 17h

CARPACCIO - mayonnaise à la truffe - parmesan - pignons de pin - roquette | 17

BURGER DE BŒUF - brioche - oignon rouge - laitue - cheddar - sauce burger | 18,50

POULET EFFILOCHÉ - fromage gratiné - sauce barbecue | 16,50

BURRATA - pesto - tomates - balsamique ✓ | 15

CROQUE MADAME - jambon - fromage - sauce béchamel - œuf au plat | 11

LÉGUMES GRILLÉS - houmous - salade aux herbes 🌿 | 14,50

DEUX CROQUETTES DE VEAU - pain - beurre - moutarde | 14,50

DEUX CROQUETTES VEGAN - pain - beurre - moutarde 🌿 | 14,50

SOUPES

à partir de 12h

SOUPE DE POIS VERTS - huile de piment et menthe - pain - beurre | 12,50

SOUPE DE LA SEMAINE ✓ | 9,50

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES À LA TRUFFE ET PARMESAN ✓ | 7

FRITES À LA TRUFFE ✓ | 6,50

FRITES - mayonnaise ou ketchup ✓ | 6

CAROTTES GLACÉES ✓ | 7

SALADE VERTE ✓ | 5

MENU TROIS SERVICES

Composez votre propre
menu | 49,50

Supplément fromage | 5

Accord mets & vins | 17,50

✓ Plat végétarien
🌿 Plat vegan

ENTRÉES

à partir de 12h

CEVICHE DE CREVETTES - radis mariné - avocat - mangue - leche de tigre | 17,50

CARPACCIO - pesto - tomates séchées - roquette - parmesan - réduction balsamique | 17,50

BURRATA - pesto - tomates - chips de parmesan - balsamique - crème de basilic - cresson de basilic ✓ | 17

SALADE NIÇOISE - thon - oignon rouge - olives - tomates séchées - haricots verts - œuf dur | 18

SALADE CÉSAR - anchois - œuf dur - poulet - parmesan - croûtons | 17,50
sans poulet ✓ | 14,50

TARTE TATIN D'OIGNON ROUGE - réduction balsamique blanc - salade aux herbes 🌿 | 15

PLATS PRINCIPAUX

à partir de 12h

ENTRECÔTE - pommes pavé - sauce béarnaise - carottes glacées | 29,50

POULET FERMIER - légumes - velouté de moutarde - pommes de terre truffées | 27

FLÉTAN - mousseline assaisonnée - beurre blanc - petits pois | 26,50

RISOTTO AU CITRON VERT - tomates confites - chips de parmesan - huile de basilic ✓ | 22,50

STEAK DE CHOU-FLEUR - croûte d'herbes - velouté de pois - tomates balsamiques 🌿 | 22,50

DESSERTS

à partir de 12h

ASSIETTE DE FROMAGES - pain aux raisins - chutney ✓ | 16

FONDANT AU CHOCOLAT - crème anglaise - coulis de fruits rouges - framboises ✓ | 11

PANNA COTTA AU CITRON VERT - compote de mangue - crumble ✓ | 11

TRIO DE SORBETS - framboise - fraise - myrtille 🌿 | 11

DES ALLERGIES OU DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES?

Merci de nous en faire part.



SNACKS

FROM 12 PM

- ✓ **BREAD** - olive oil - tapenade - herb butter - salted butter | 10
- ✓ **CUBED AGED CHEESE** - mustard | 9.50
- 🌿 **BERLAGE NUT MIX** from Gotjé | 6
- 🌿 **OLIVES** | 6
- STICKY BARBECUE WINGS** - 6 pieces | 11
- ✓ **JALAPEÑO POPPERS** - 4 pieces - creamy barbecue sauce | 11
- BITTERBALLEN** from Holtkamp - 6 pieces - mustard | 9.50
- 🌿 **VEGAN BITTERBALLEN** - 6 pieces - mustard | 9.50
- ✓ **CHEESE STICKS** - 6 pieces - chilli sauce | 9.50
- 🌿 **KIMCHI BITES** - 6 pieces - kimchi mayonnaise | 10
- CHEDDAR-JALAPEÑO HOT DOG** - relish - mustard - coleslaw | 11.50
- TOSTADA PULLED CHICKEN** - 3 pieces - jalapeño - mango sauce - spring onion | 12.50

LUNCH OR DINNER?

Ask our employees for the separate menu.

SHARING PLATTERS

FROM 12 PM

- SNACK PLATTER** - bitterballen - vegan bitterballen - cheese sticks - barbecue wings | 15
- ✓ **VEGETARIAN PLATTER** - vegan bitterballen - aged cheese - baby carrots - olives - bread | 12.50
- MIXED SHARING PLATTER** - jalapeño poppers - aged cheese - barbecue wings - bitterballen - cheese sticks - bread | 17
- NACHOS** - pulled chicken - guacamole - jalapeño - mango sauce - spring onion - crème fraîche | 16

ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS?

Please let us know.



BISTRO
BERLAGE

