



## BIENVENUE AU BISTRO BERLAGE

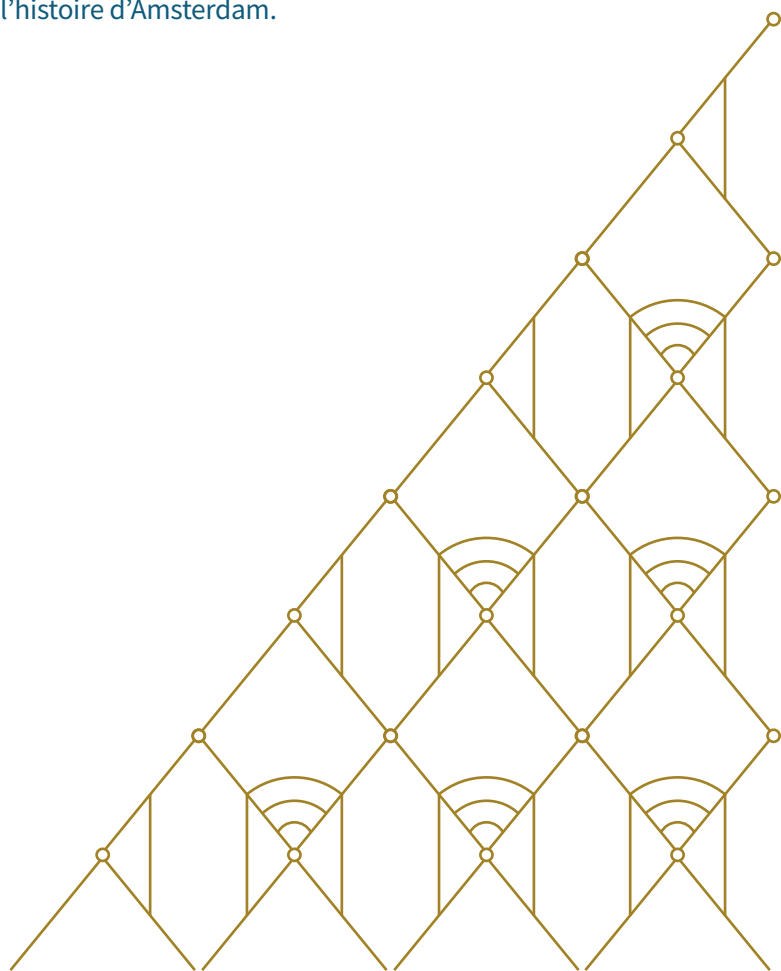
Vous êtes assis dans un lieu exceptionnel, dont l'histoire remonte au début du XX<sup>e</sup> siècle. Là où se trouve aujourd'hui votre table, des centaines de commerçants entraient et sortaient autrefois chaque jour. C'était l'entrée principale de la Bourse des marchandises de la Beurs van Berlage. Le bâtiment, conçu par l'architecte Hendrik Petrus Berlage, fut officiellement inauguré en 1903. Depuis, beaucoup de choses ont changé, mais son atmosphère monumentale demeure.

Prenez le temps de regarder autour de vous. Au fond du bistro se trouvent trois grands panneaux de céramique réalisés par l'artiste Jan Toorop. En images colorées, ils racontent l'histoire du passé, du présent et du futur. À l'extérieur, vous découvrirez un autre trésor : au-dessus de l'entrée brille une magnifique verrière d'Antoon der Kinderen, remplie de symboles et de récits – des planètes aux vertus.

Au fil des années, ce bâtiment a connu de nombreuses vies : expositions, conférences, événements... et en 2002, il a même accueilli le mariage royal du roi Willem-Alexander et de la reine Máxima. Aujourd'hui, c'est surtout un lieu de rencontres et d'inspiration – et un endroit où l'on peut savourer de bons plats et de bons vins.

Au Bistro Berlage, vous goûtez la rencontre entre patrimoine et convivialité contemporaine. Notre carte propose tout pour un agréable moment à table : un bon café, un déjeuner tranquille, un apéritif ou un dîner accompagné d'un bon vin. Tous nos plats sont préparés avec des ingrédients frais, souvent locaux.

Profitez de votre moment ici – au cœur même de l'histoire d'Amsterdam.



## SANDWICHES

### ŒUFS BÉNÉDICTE

au saumon | 15

au jambon | 14

### SANDWICH AUX LÉGUMES GRILLÉS

avec houmous et salade aux herbes 🌿 | 15,50

### SANDWICH AUX CHAMPIGNONS VARIÉS

avec Gruyère et mayonnaise sriracha maison ♡ | 15,50

### TUNA MELT

avec crème à l'aneth et oignons Kesbeke rôtis d'Amsterdam | 17,50

### SANDWICH AU POULET EFFILOCHÉ

avec fromage gratiné, sauce barbecue maison et jalapeño | 17,50

### BLT-SANDWICH

avec bacon croustillant, laitue et tomate | 16,50

### TOAST À L'AVOCAT

avec crème aigre et ciboulette, œuf poché et huile de citron vert ♡ | 16,50

avec saumon | +2,50

avec bacon | +2,50

### CROQUE MADAME

avec sauce béchamel et œuf au plat | 14

### DEUX CROQUETTES DE VEAU

avec pain, beurre et moutarde | 15

### BURGER DU BISTRO

avec cheddar et sauce burger | 18,50

galette de bœuf supplémentaire | +2,50

avec bacon | +2,50

avec œuf | +1,50



## SOUPES

### SOUPE CAROTTE-POTIRON

avec huile de piment et pain frais ♡ | 14

### SOUPE DE LA SEMAINE

selon les produits de saison | 14



## PLATS

### POULPE GRILLÉ

avec sauce romesco au poivron rôti et crème de calmar | 17,50

### SALADE DE POTIRON

avec vinaigrette à l'orange et feta rôtie ✓ | 15

### SALADE CÉSAR

avec anchois, œuf dur, croûtons et fromage parmesan | 16,50

avec poulet | +2,50

avec crevettes | +2,50

### STEAK TARTARE

avec brioche de Carl Siegert et câpres frites | 18

### ÉMULSION DE POMMES DE TERRE

avec champignons variés et lard croustillant ✓ | 17

### ESPADON

avec perles de couscous au safran et écume légère de bisque | 27,50

### MAGRET DE CANARD

avec mousseline à l'orange, carottes glacées et sauce à l'orange | 28

### BŒUF BRAISÉ

avec panais glacé et mousseline | 27

### CURRY DE TOFU

avec aubergine grillée et salsa verte 🌿 | 24



## ACCOMPAGNEMENTS

### FRITES

avec mayonnaise ou ketchup ✓ | 7

avec mayonnaise à la truffe ✓ | 7

avec parmesan et truffe ✓ | 8

### ASPERGES VERTES

avec noisette râpée 🌿 | 7

SALADE COMPOSÉE ✓ | 7



## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE

avec crumble de pistache et glace vanille ✓ | 14

### TARTE TATIN AUX POMMES

avec sauce vanille ✓ | 14

### MOUSSE AU CHOCOLAT VEGAN

avec poire confite et chocolat Beurs van Berlage 🌿 | 14



