



## BIENVENUE AU BISTRO BERLAGE

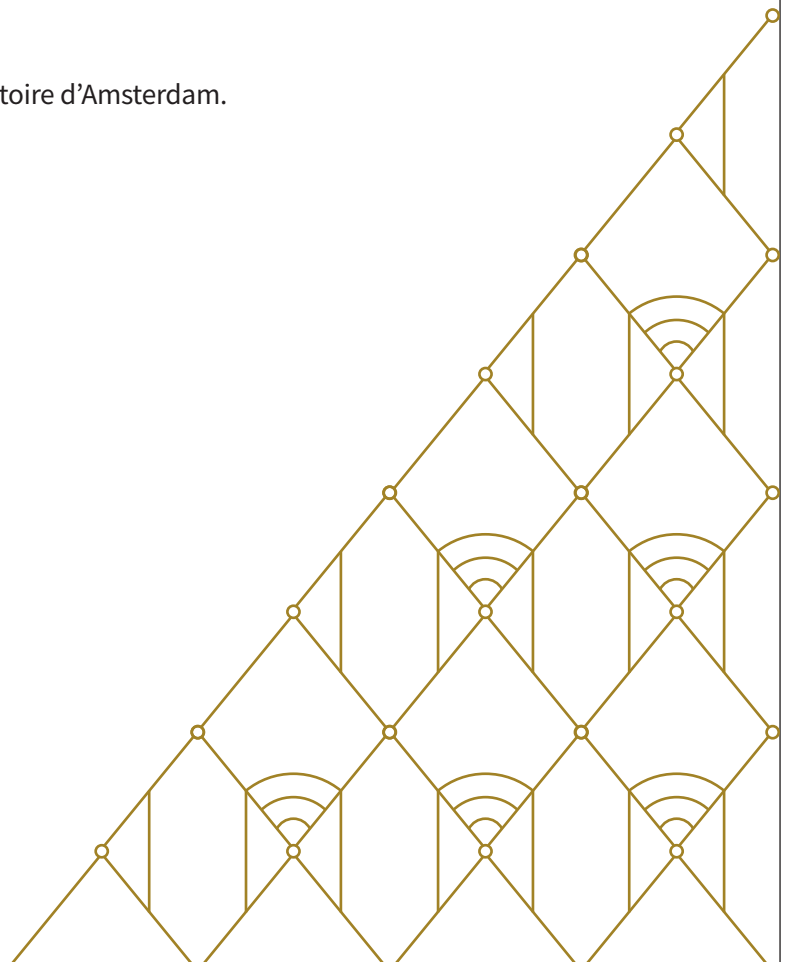
Vous vous trouvez ici dans un lieu unique, chargé d'histoire qui remonte au début du siècle dernier. Que vous soyez assis à l'intérieur ou en terrasse, cet endroit correspond à l'ancienne entrée principale de la Bourse des marchandises de la Beurs van Berlage. Des centaines de négociants s'y retrouvaient chaque jour. Le bâtiment, conçu par l'architecte Hendrik Petrus Berlage, a été inauguré en 1903 et conserve encore aujourd'hui son atmosphère monumentale.

Prenez un moment pour regarder autour de vous. À l'intérieur du Bistro, vous découvrirez les impressionnants panneaux de carreaux de l'artiste Jan Toorop, représentant le passé, le présent et l'avenir. À l'extérieur, au-dessus de l'entrée, vous pouvez admirer le vitrail d'Antoon Derkinderen, riche en symboles et en récits.

Au fil des années, le bâtiment a eu de nombreuses fonctions. Il a accueilli des expositions et des événements, et en 2002, le mariage du roi Willem-Alexander et de la reine Máxima y a été célébré. Aujourd'hui, c'est un lieu de rencontre, d'inspiration et de convivialité.

Au Bistro Berlage, vous goûtez à la combinaison de l'histoire et de la convivialité contemporaine. Notre carte propose tout pour un moment agréable : d'un café à un déjeuner complet, d'un verre à un dîner accompagné de vins sélectionnés.

Profitez de votre moment, au cœur de l'histoire d'Amsterdam.



## SANDWICHES

### EGGS BENEDICT

avec saumon | 15  
avec jambon | 14,50

### SANDWICH AUX LÉGUMES GRILLÉS

avec courgette, carotte et asperges grillées,  
et houmous 🌿 | 16

### SANDWICH CAPRESE

avec mozzarella di buffala, tomate,  
pesto et basilic ✓ | 16,50

### CALZONE SANDWICH AU PULLED CHICKEN

avec jalapeño, fromage gratiné  
et sauce BBQ | 17,50

### AVOCADO TOAST

avec crème aigre, 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

### SANDWICH STEAK

avec oignon caramélisé, roquette et  
mayonnaise à la moutarde | 23

### TUNA MELT

avec crème à l'aneth et oignons marinés  
d'Amsterdam (Kesbeke) | 17,50

### DEUX CROQUETTES DE VEAU

avec pain, beurre et moutarde | 15

### BISTRO SMASH BURGER

avec double burger patty, cheddar  
et sauce burger | 18,50  
extra burger patty | +2,50  
avec bacon | +2,50  
avec œuf | +1,50

## SOUPES

### BISQUE

avec écrevisses, saumon fumé  
et crème | 16

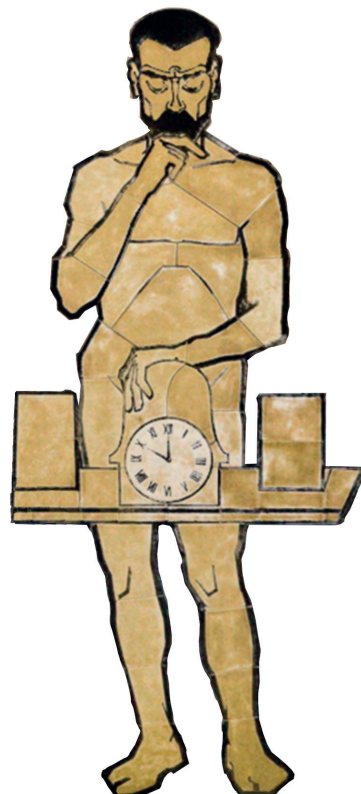
### SOUPE DE TOMATES

avec mousse de crème ✓ | 14,50

🌿 Végane | ✓ Végétarien

### ALLERGIE OU RÉGIME ALIMENTAIRE PARTICULIER ?

Notre équipe se fera un plaisir de vous informer sur les allergènes  
présents dans nos plats.





## PLATS

### SALADE CAPRESE

avec mozzarella di buffala, tomate, basilic,  
pesto et pignons de pin ✓ | 16

### SALADE DE COUSCOUS

avec courgette, poivron et tomates cerises grillés,  
et vinaigrette au citron 🌿 | 16,50

### CAESAR SALAD

avec anchois, œuf dur, croûtons  
et parmesan | 16,50  
avec poulet | +2,50  
avec crevettes | +2,50

### CARPACCIO D'OSSENWORST FUMÉ

avec petits oignons d'Amsterdam et  
caviar de moutarde (Kesbeke) | 16,50

### SOLE

avec bimi rôti et  
sauce beurre citron | 30

### STEAK TARTARE

bavette coupée à la main,  
avec câpres et toast  
regular | 18  
large | 23,50

### STEAK & FRITES

bavette avec chimichurri et  
frites de Friet uit Zuyd | 28,50

### RISOTTO

avec champignons sauvages, parmesan  
et un dressing au basilic ✓ | 22

### SAUMON

avec purée de chou-fleur, bimi rôti  
et beurre blanc | 26

### SPRING CHICKEN

poulet de maïs avec sauce beurre miso  
et asperges grillées | 28

## ACCOMPAGNEMENTS

### FRITES (FRIET UIT ZUYD)

avec mayonnaise ou ketchup ✓ | 7  
avec mayonnaise à la truffe ✓ | 8

### PLANCHE DE PAIN

avec beurre, beurre aux herbes et tapenade de  
tomates séchées et huile d'olive ✓ | 8

### POMMES DE TERRE ROSEVAL 🌿 | 7

### BIMI RÔTI 🌿 | 7

### ASPERGES GRILLÉES 🌿 | 8

### SALADE MIXTE ✓ | 7

## DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

avec glace à la vanille ✓ | 14

### BISTRO BOL

croissant avec crème de pistache,  
caramel et glace à la vanille ✓ | 14,50

### SORBET TRIO



glace citron, fraise et cerise 🌿 | 13,50

### AFFOGATO

glace à la vanille avec un shot espresso ✓ | 7,50  
optionnel avec Baileys, Flor de Caña Espresso,  
Cointreau ou Licor 43 | +5





 [bistroberlage.com](http://bistroberlage.com)  
 [#BistroBerlage](https://www.instagram.com/BistroBerlage)

