



Haarlem est un simple bistrot. Ici, on mange frais, on fait toutes nos sauces, nos jus, nos frites, et nous valorisons les producteurs locaux. On boit aussi, et on fait la fête.

.LES HORS D'OEUVRES.

Camembert rôti, miel & thym. 8€

Accras d'espadon, mayonnaise relevée. 8€

Bitterballen. 5€ les 3 / 9€ les 6

Croquettes de bœuf effiloché et épicé, typiques d'Haarlem.

Oeuf meurette. 4,5€

Oeuf poché dans une sauce bourguignonne au lard.

Préfou maison & beurre à l'ail. 6€

Pain grillé au beurre à l'ail à partager.

Tarte tatin d'oignon, émulsion parmesan & noix. 6€

Frites maison & sauce gorgonzola. 6€

Piment d'Espelette ou noisette.

Saucisson de la maison Chillet. 7,5€

Piment d'Espelette ou noisette.

Charcuterie & fromage. 25€

Assortiment de charcuteries et fromages artisanaux.

Pain de campagne de chez Auguste & Ferdinand.

.LES PLATS.

Cuisine bistronomique populaire de France et d'Europe. Nous vous laissons le soin de choisir votre garniture, celle-ci est incluse dans le prix de votre plat.

.Les suggestions du jour.

Plats du jour. 15€

Uniquement le midi.

Pêche du jour. 19€

Garniture au choix.

Viande du jour. 19€

Garniture au choix & sauce du jour.

.Le bistrot.

Truffe & veau. 16€

Croque-monsieur de pastrami de veau dans une brioche, cheddar, mayo à la truffe. À tremper dans un petit jus de veau à la truffe & frites allumettes.

Porc croustillant. 16€

Poitrine de cochon croustillante, cuite en basse-température & jus réduit aux herbes.

Tartare. 18€

Bavette de bœuf Hereford au couteau & ses petits condiments.

Bœuf confit. 17€

Paleron de bœuf braisé, sauce tomate réduite comme un jus.

Moules Marinière. 16€

Moules du Nord, marinière & frites allumettes.

Moules Gorgonzola. 17,5€

Moules du Nord, sauce Gorgonzola & frites allumettes.

Panino Napoletano. 15€

Chausson de pâte à pizza maison, farci de pancetta, chair à saucisse, crème de chou fleur & scamorza.

Mossel kroketten. 17,5€

Croquettes de moules & mayo aux agrumes.(x3 pcs)

Salade Caesar. 16,5€

Façon Old Fashioned : Filet de poulet cuit à basse température, véritable sauce caesar, croûtons.

Gnocchi. 14,5€

Gnocchi, crème de potimarron, pleurotes, sauge & scamorza.

.LES GARNITURES.

Elles sont incluses dans le prix de votre plat. Les prix indiqués ci-dessus ne concernent que les garnitures en supplément ou seules.

Frites-allumettes. 4€

Légume du marché. 4,5€

Millefeuilles de pommes de terre, siphon à l'ail. 5€

.LES DESSERTS.

Tous nos desserts sont réalisés sur place. Les glaces proviennent de la ferme du Louvion à Bavay (59).

Crème caramel. 8€

Fondant chocolat & crème anglaise. 8€

Dame blanche. 7,5€

Glace à la vanille de la ferme du Louvion, chocolat chaud & chantilly.

Café gourmand. 9€

Assortiment de desserts maison autour d'un café Méo.

Boule de glace. 2,5€ / boule

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, fraise des bois, poire williams. (Supplément chantilly 0,5€).

Irish Coffee. 9€

