



P R E M I U M F I S H & C H I P S

## M A P A D E M E N Ú S

### BIENVENUE À BORD !

#### À PROPOS DE DE KOP VAN DE HAVEN

DEPUIS LE SIÈCLE DERNIER, DE KOP VAN DE HAVEN EST RÉPUTÉ POUR SON POISSON FRAIS DE PREMIÈRE QUALITÉ. CE QUI A COMMENCÉ COMME UN SIMPLE STAND DE KIBBELING EST DEVENU UN LIEU APPRÉCIÉ AU BORD DE L'EAU – AVEC UNE VUE ET DES SAVEURS UNIQUES.

APRÈS L'EXPLOSION D'UN BUNKER DE LA STELLING VAN AMSTERDAM, NOTRE EMPLACEMENT UNIQUE A ÉTÉ CONSTRUIT EN 1985. DEPUIS, NOUS COMBINONS HISTOIRE, HOSPITALITÉ ET POISSON FRAIS POUR UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE.

#### AMOUR DU POISSON ET AMBIANCE

NOS POISSONNIERS ET CRÉATEURS D'AMBIANCE TRAVAILLENT AVEC DU POISSON PROVENANT D'IJMUIDEN, EN ACCORD AVEC LA SAISON. NOUS PROPOSONS ÉGALEMENT UNE SÉLECTION SOIGNEUSEMENT CHOISIE DE VINS ET BIÈRES SPÉCIALES. TOUT POUR VOUS OFFRIR UN MOMENT DE DÉTENTE TOTALE.

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER CONSEIL À NOTRE CRÉATEUR D'AMBIANCE – POUR UN PLAT, UNE SUGGESTION DE VIN OU UN ACCORD PARFAIT.

MERCI DE VOTRE VISITE.  
PROFITEZ DE NOTRE PASSION POUR LE POISSON, LE VIN ET CE MAGNIFIQUE CADRE.

**BON APPÉTIT !**



PREMIUM FISH & CHIPS

## REPAS À PARTAGER

### ÉTAGÈRE DE POISSONS

À partir de 2 personnes

Crevettes grises hollandaises, anguille fumée, saumon fumé, maquereau fumé, salade de saumon, salade de crabe, salade de thon, hareng et pain.

+ croquette de crevettes

P.P 34

### PLATEAU DE POISSONS FRITS

À partir de 2 personnes

Sole, filet de plie, saumon, filet de bar et gambas

P.P 48

*Suggestion de vin :  
Chablis | Bruno Verret*

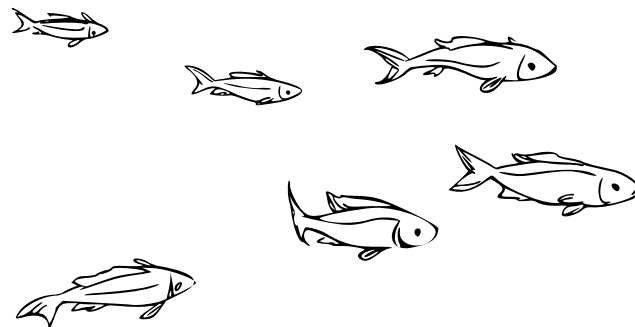
*Suggestion de vin :  
Chardonnay Oaked | Domaine  
Prunelles*

### PLATEAU DE POISSONS PANÉS P.P 39

À partir de 2 personnes

Filet de poisson pané, morceaux de cabillaud frits, crevettes croustillantes, anneaux de calmar et croquettes de crevettes.

*Suggestion de vin :  
Sauvignon Blanc | Bodega Emina*



Allergie ? Demandez au maître d'ambiance les options possibles ou la carte des allergènes.



PREMIUM FISH & CHIPS

## ENTRÉES

### POISSON FRIT

Par portion

#### LEKKERBEK

Filet trempée dans une pâte légère et frite croustillante dorée.

16

#### KIBBELING

Morceaux de poisson enrobés d'une pâte légère, frits jusqu'à obtenir une belle dorure croustillante.

16

#### ANNEAUX DE CALAMARS

Tranché finement, enrobé de farine et frit croustillant.

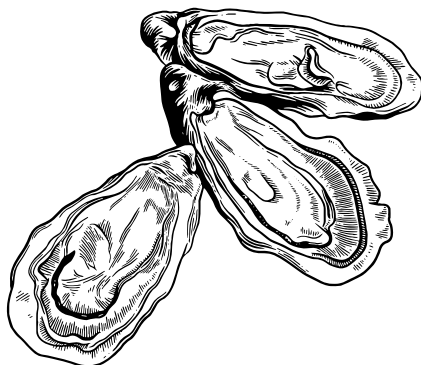
16

#### CRISPY SHRIMPS

Crevettes frites en croûte croustillante

16

*Suggestion de vin :  
Vinho Verde | Adega de Monção*



Allergie ? Demandez au maître d'ambiance les options possibles ou la carte des allergènes.

### SALADES

#### SALADE DE SAUMON GRILLÉ

Salade composée de saumon grillé au ponzu (sauce japonaise), wakamé, edamame et crudités

24

#### SALADE DE THON GRILLÉ

Salade composée de thon grillé au ponzu (sauce japonaise), wakamé, edamame et crudités

24

*Suggestion de vin :  
Chablis | Bruno Verret*

## HUÎTRES {NO°2}



Gillardeau®

LES HUÎTRES GILLARDEAU SONT RÉPUTÉES POUR LEUR TEXTURE RAFFINÉE, DOUCE ET LÉGÈREMENT CRÉMEUSE, AVEC UN ÉQUILIBRE PARFAIT ENTRE SALÉ ET SUCRÉ. UN VÉRITABLE DÉLICE POUR LES AMATEURS DE SAVEURS PURES.

À L'UNITÉ

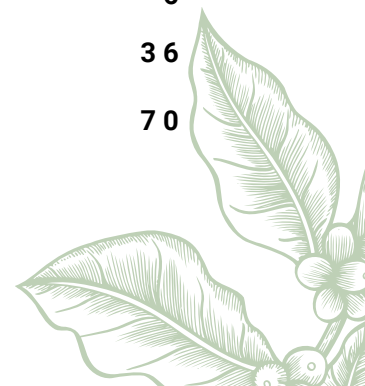
6

DEMI-DOUZAIN

36

DOUZAIN

70





P R E M I U M F I S H & C H I P S

## ENTRÉES

### COCKTAIL DE CREVETTES HOLLANDAISES 24

Servi avec du pain de campagne et du beurre

### ANGUILLE FUMÉE 24

Servi avec du pain de campagne et du beurre

### SAUMON FUMÉ 24

Servi avec du pain de campagne et du beurre

### TRIO DE POISSONS 28

Saumon, anguille et crevettes grises hollandaises avec pain de campagne et beurre.

*Suggestion de vin:  
Pouilly-Fume | Foucher - le Brun*

### HARENG AVEC PAIN DE CAMPAGNE 8

3 côtés avec oignon et cornichons

### SASHIMI DE SAUMON ET THON 24

Avec wakame, gingembre, wasabi, sauce soja et graines de sésame

### PAIN AVEC DIP 4 P.P

### SOUPE DE POISSON BRETONNE 15

Garnie entre autres de cabillaud et de saumon

### SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE 13

Pain gratiné au fromage suisse

### BURRATA 16

Avec des tomates cerises, du basilic et une touche de balsamique.

### CARPACCIO DE BŒUF 18

Servi avec salade composée, mayonnaise à la truffe, pignons de pin, câpres et parmesan

### GAMBA PIL PIL 18

Dans une huile à l'ail épicée, servies avec aïoli et pain de campagne

### COQUILLES 18

3 pièces, asperges vertes et sauce hollandaise

### CROQUETTES DE CREVETTES 16

2 pièces servies avec pain de campagne et beurre

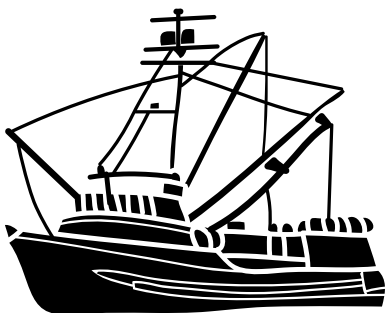
Allergie ? Demandez au maître d'ambiance les options possibles ou la carte des allergènes.



P R E M I U M F I S H & C H I P S

## PLATS PRINCIPAUX – POISSONS

<b>SOLE MEUNIÈRE</b> 2 pièces poêlées au beurre 3 pièces	<b>28</b> <b>+ 8</b>	<b>SOLE</b> Poêlé au beurre. 300-600 g	<b>PRIX DU JOUR</b>
<b>FILET DE PLIE</b> 2 pièces poêlées au beurre 3 pièces	<b>28</b> <b>+ 8</b>	<b>FILET DE BAR</b> 2 pièces poêlées au beurre 3 pièces	<b>28</b> <b>+ 8</b>
<b>SAUMON</b> à la croûte croustillante, sauce balsamique et salade d'aubergines siciliennes	<b>32</b>	<b>TURBOT</b> Servi avec une sauce au beurre citronné. 300-600 gr	<b>PRIX DU JOUR</b>
<b>TRIPTYQUE</b> Plie, filet de plie et saumon sautés au beurre	<b>34</b>	<b>MOULES POÊLÉES</b> Sautées au wok avec des légumes dans une sauce curry	<b>26</b>
<b>FILET DE CABILLAUD</b> Roulé dans un jambon serrano, accompagné d'une crème de potiron, de fenouil et d'une sauce au beurre blanc.	<b>38</b>	<b>MOULES CUITES À LA VAPEUR</b> Avec des légumes et des herbes	<b>32</b>
<b>STEAK DE THON</b> Accompagné de légumes de saison et d'une sauce ponzu (japonaise).	<b>38</b>	<b>Les moules cuites sont de saison – elles ne sont pas disponibles toute l'année.</b>	



Allergie ? Demandez au maître  
d'ambiance les options possibles ou  
la carte des allergènes.

## ACCOMPAGNEMENTS

<b>FRITES</b> Avec mayonnaise Brander	<b>6</b>
<b>SALADE VERTE</b>	<b>6</b>
<b>LÉGUMES SAUTÉS</b>	<b>6</b>





P R E M I U M F I S H & C H I P S

## PLATS PRINCIPAUX VIANDE & PÂTES

### STEAK

Avec légumes de saison et jus légèrement épicé.

30

### RIBEYE

Avec des asperges vertes et une sauce au poivre, 250 grammes.

35

### ENTRECÔTE

Avec des asperges vertes et une sauce au poivre, 250 grammes.

35

### PÂTES AUX GAMBAS

Linguine aux gambas décortiquées dans une sauce crémeuse au piment et à l'ail

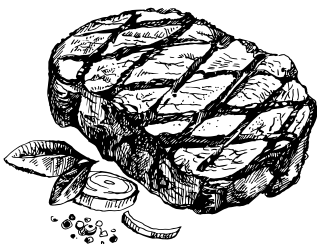
29

### RAVIOLIS À LA RICOTTA

Farci aux épinards et à la ricotta dans une sauce crémeuse à la truffe.

26

*Suggestion de vin:  
Tempranillo | Bodega Emina*



## ACCOMPAGNEMENTS

### FRITES

Avec mayonnaise Brander

6

### SALADE VERTE

6

### LÉGUMES SAUTÉS

6

Allergie ? Demandez au maître d'ambiance les options possibles ou la carte des allergènes.





P R E M I U M F I S H & C H I P S

## POISSON FRIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE AVEC FRITES

*Suggestion de vin:  
Vinho Verde | Adega de Monção*

### **LEKKERBEK** 22

Filet trempé dans une pâte légère et frit croustillant et doré.

### **KIBBELING** 22

Morceaux de poisson enrobés d'une pâte légère, frits jusqu'à obtenir une belle dorure croustillante.

### **INKTVISRINGEN** 22

Tranché finement, frit croustillant

### **CRISPY SHRIMPS** 22

Crevettes frites en croustillant

## ACCOMPAGNEMENTS

**SALADE VERTE** 6

**LÉGUMES SAUTÉS** 6

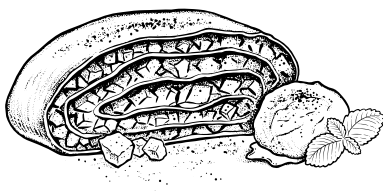
Allergie ? Demandez au maître d'ambiance les options possibles ou la carte des allergènes.

## DESSERTS

<b>DAME BLANCHE</b> Glace à la vanille avec sauce au chocolat et chantilly	<b>11</b>	<b>TIRAMISU</b> Grand classique italien à l'espresso, à l'Amaretto et au mascarpone (contient de l'alcool).	<b>12</b>
<b>COUPE ADVOCAT</b> Glace à la vanille avec advocaat et crème chantilly (contient de l'alcool)	<b>11</b>	<b>CHEESECAKE</b> Servi avec des fruits rouges et un coulis de fruits des bois.	<b>12</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Une couche crémeuse de crème pâtissière surmontée de sucre caramélisé. + une boule de glace à la vanille et de la chantilly	<b>10</b>  <b>+3</b>	<b>STRUDEL AUX POMMES</b> Avec un extérieur croquant et un intérieur sucré et fruité. + une boule de glace à la vanille et de la chantilly	<b>11</b> ⌚  <b>+3</b>
<b>POIRE PochÉE</b> Pochée au vin de Marsala, servie avec une crème de mascarpone et des amandes grillées (contient de l'alcool).	<b>12</b>	<b>BONBONS PREMIUM</b> <b>2.50P/ST</b> Demandez notre livre Bonbon	
<b>BOULETTE DE GLACE AVEC CHANTILLY</b>	<b>6</b>		

## VIN DE DESSERT

Coteaux du Layon, chenin blanc      **7**  
**Maison Foucher le Brun, France**



Allergie ? Demandez au maître d'ambiance les options possibles ou la carte des allergènes.

