



## C A R T E   D U   M E N U

### 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 !**



## 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*

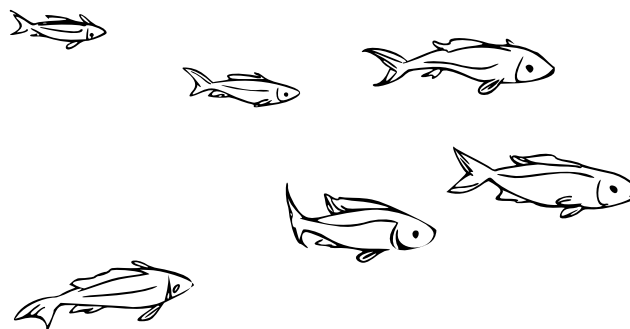
*Suggestion de vin :  
Chardonnay Oaked | Bruno  
Andreu*

### PLATEAU DE POISSONS PANÉS P.P 39

À partir de 2 personnes

Filet de poisson pané, morceaux de cabillaud frits, crevettes croustillantes 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.



## 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

#### CRISPY SHRIMPS

Crevettes frites en croûte croustillante

16

### 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}



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.

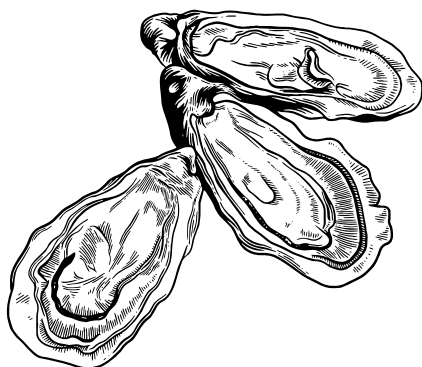
PAR 3 PIÈCES

18

PAR 6 PIÈCES

36

*Suggestion de vin :  
Sauvignon Blanc, Saint-Bris | Bruno Verret*



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



## 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 9

3 côtés avec oignon et cornichons

### PAIN AVEC DIP 4 P.P

### SOUPE DE POISSON BRETONNE 15

Garnie entre autres de cabillaud et de saumon

### 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 dip et pain de campagne

### COQUILLES 21

3 pièces, courgette grillée et sauce hollandaise

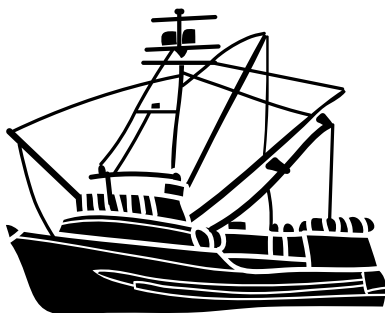
### CROQUETTES DE CREVETTES 16

2 pièces servies avec pain de campagne et beurre

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

## PLATS PRINCIPAUX – POISSONS

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



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

## ACCOMPAGNEMENTS

|                                          |          |
|------------------------------------------|----------|
| <b>FRITES</b><br>Avec mayonnaise Brander | <b>6</b> |
| <b>SALADE VERTE</b>                      | <b>6</b> |
| <b>LÉGUMES DE SAISON</b>                 | <b>6</b> |

## PLATS PRINCIPAUX VIANDE & PÂTES

### STEAK

Avec légumes de saison et sauce au poivre.

30

### ENTRECÔTE

Avec des légumes de saison 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

### LINGUINE

#### MÉDITERRANÉENNES

Dans une sauce crémeuse au mascarpone et à la tomate avec des légumes de saison.

26

*Suggestion de vin:  
Tempranillo | Bodega Emina*



## ACCOMPAGNEMENTS

### FRITES

Avec mayonnaise Brander

6

### SALADE VERTE

6

### LÉGUMES DE SAISON

6

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



## POISSON FRIT DE QUALITÉ SUPÉRIEURE AVEC FRITES

*Suggestion de vin:  
Verdejo | Bodega Emina*

### **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.

### **CRISPY SHRIMPS** 22

Crevettes frites en croustillant

## ACCOMPAGNEMENTS

**SALADE VERTE** 6

**LÉGUMES DE SAISON** 6

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

## DESSERTS

### DAME BLANCHE

Glace soft premium avec sauce au chocolat

11

### TIRAMISU

Un grand classique italien à base de glace soft premium.

12

### COUPE ADVocaAT

Glace soft premium avec advocaat (contient de l'alcool)

11

### CRÈME BRÛLÉE

Une couche crémeuse de crème pâtissière surmontée de sucre caramélisé.

10

### STRUDEL AUX POMMES

Avec un extérieur croquant et un intérieur sucré et fruité.

11



+ Glace soft premium

+3

+ Glace soft premium

+3

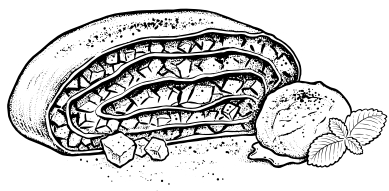
### COUPE GLACE SOFT PREMIUM

6

## VIN DE DESSERT

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

7



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