PREMIUM FISH & CHIPS

MENU DE GROUPE

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 du jour de qualité supérieure. Ce qui a commencé comme un stand de poisson frit est devenu un lieu apprécié au bord de l'eau, avec vue et saveur.

Après la démolition d'un bunker de la Ligne de défense d'Amsterdam, notre emplacement unique a été construit en 1985. Depuis, nous associons histoire, hospitalité et poisson frais pour une expérience inoubliable.

L'amour du poisson et de l'ambiance
Nos cuisiniers et notre équipe travaillent avec du poisson d'IJmuiden, au gré des saisons. Nous servons en accompagnement une sélection soigneusement choisie de vins et de bières spéciales. Tout pour vous permettre de vous détendre pleinement.

N'hésitez pas à demander conseil à notre personnel 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 !

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU AU CHOIX PREMIUM

Spécialement composé pour vous faire découvrir nos célèbres Fish & Chips.

Un début savoureux
Vous commencez par du pain artisanal, tout juste sorti du four, servi avec un dip maison. Une entrée simple mais savoureuse pour ouvrir l'appétit.

Le classique de la maison
Vient ensuite notre classique Fish & Chips, préparé par nos maîtres friturіers avec du poisson frais du jour dans une pâte croustillante, accompagné de frites et de sauces.

Accompagnements frais et légers
Servis avec une salade verte fraîche ou une sélection de légumes de saison pour un repas équilibré.

Une touche sucrée finale
Pour terminer, dégustez une coupe de glace soft premium avec de la crème fouettée simple, frais et festif.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU AU CHOIX PREMIUM



ENTRÉE — 4 P.P.

Pain avec dip maison

PLAT PRINCIPAL — 22

Fish & Chips
Au choix :

- Lekkerbek
- Kibbeling
- Crispy shrimps

Suggestion de vin 30

Chardonnay | Bruno Andreu | France

Suggestion de vin 32,5

Pinot Grigio | Corte Molino | Italie

ACCOMPAGNEMENT — 6

Salade verte

Légumes de saison

Suggestion de vin 30

Sauvignon blanc | Bodega Emina | Espagne

DESSERT — 6

Coupe glace soft premium

Une allergie ? Demandez au personnel les possibilités ou la carte des allergènes.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU AU CHOIX SUPÉRIEUR

Nous vous invitons à découvrir notre menu au choix supérieur, une expérience culinaire qui promet raffinement et qualité à chaque plat.

Un début savoureux

Vous commencez votre dîner par une entrée soigneusement composée qui célèbre les saveurs exquises de la mer. Pensez à des classiques comme le saumon fumé, l'anguille fumée et les crevettes grises hollandaises, ou de fines coquilles préparées avec savoir-faire pour éveiller vos papilles et donner le ton du reste de la soirée.

Un choix de plats principaux raffinés

Choisissez parmi un triptyque de sole, filet de plie et saumon, un filet de bar parfaitement cuit, ou un filet de cabillaud juteux.

Une conclusion irrésistible

Terminez votre dîner par un dessert irrésistible : d'une coupe advocaat ou dame blanche à une poire pochée à la crème mascarpone à la vanille. Chaque dessert est un petit chef-d'œuvre, soigneusement préparé pour clôturer votre repas avec élégance.

Une soirée à savourer

Venez vivre ce menu au choix supérieur. Notre équipe dévouée est prête à enrichir votre soirée avec des plats d'exception et un service remarquable.

Nous nous réjouissons de vous offrir une expérience de dîner dont vous vous souviendrez longtemps.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU AU CHOIX SUPÉRIEUR

ENTRÉES

Trio de poissons — **28**
Saumon, anguille et crevettes grises hollandaises avec pain de campagne et beurre

Coquilles — **21**
3 pièces, courgette grillée et sauce hollandaise

Cocktail de crevettes hollandaises — **24**
Servi avec pain de campagne et beurre



PLATS PRINCIPAUX

Filet de bar — **28**
2 pièces cuites au beurre
3 pièces +8

Suggestion de vin 60

Pouilly-Fumé | Foucher-LeBrun | France

Triptyque — **34**
Sole, filet de plie et saumon cuits au beurre

Suggestion de vin 48

Saint-Bris | Bruno Verret | France

Filet de cabillaud — **38**
Avec jambon serrano croustillant, crème de potiron et sauce beurre blanc au fenouil

Suggestion de vin 60

Chablis | Bruno Verret | France

DESSERTS

Coupe advocaat — **11**
Glace soft premium avec advocaat (contient de l'alcool)

Dame blanche — **11**
Glace soft premium avec sauce au chocolat

Poire pochée — **12**
Avec crème mascarpone à la vanille
+ Glace soft premium — **+3**

Une allergie ? Demandez au personnel les possibilités ou la carte des allergènes.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU AU CHOIX SHARED DINING

Nous présentons avec fierté notre menu au choix Shared Dining : une façon unique de savourer, avec vos convives, une expérience culinaire à la fois variée et délicieuse.

Un début convivial

Vous commencez la soirée avec une impressionnante étagère, richement garnie d'une sélection des meilleurs mets de la mer. Chaque élément est préparé avec soin et offre une palette de saveurs équilibrée. Ce plat invite au partage, à la découverte et au plaisir exactement ce qu'est le shared dining.

Une ode à la mer

En plat principal, nous présentons un généreux plateau de poissons, au choix poêlés ou frits. Les différentes préparations garantissent une expérience surprenante et savoureuse. Idéal à partager et pour satisfaire les goûts de chacun.

Une touche sucrée finale

La soirée se termine par un choix de délicieux desserts : une coupe advocaat, une dame blanche ou une poire pochée à la crème mascarpone à la vanille. Chacun une conclusion parfaite de votre expérience de repas partagé.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU AU CHOIX SHARED DINING

ENTRÉES

Étagère de poissons **34**
Crevettes grises hollandaises, anguille fumée, saumon fumé, maquereau fumé, salade de saumon, salade de crabe, salade de thon, hareng et pain



PLATS PRINCIPAUX

Plateau de poissons poêlés **48**
Sole, filet de plie, saumon, filet de bar et gambas

Suggestion de vin 30

Rosé | Bruno Andreu | France

Plateau de poissons panés **39**
Filet de poisson pané, morceaux de cabillaud frits, crevettes croustillantes et croquettes de crevettes

Suggestion de vin 35

Riesling | Weingut Braun | Allemagne

DESSERTS

Coupe advocaat **11**
Glace soft premium avec advocaat (contient de l'alcool)

Suggestion de vin 40

Chardonnay Oaked | Bruno Andreu | France

Poire pochée **12**
Avec crème mascarpone à la vanille
+ Glace soft premium **+3**

Dame blanche **11**
Glace soft premium avec sauce au chocolat

Une allergie ? Demandez au personnel les possibilités ou la carte des allergènes.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU AU CHOIX VIANDE & PÂTES

Au Restaurant Kop van de Haven, nous vous invitons à savourer notre menu au choix viande & pâtes : une offre soigneusement composée qui célèbre les riches saveurs de la viande et des pâtes complétée par des entrées raffinées et une conclusion irrésistible.

Un début savoureux

Votre dîner commence par une burrata crémeuse, subtilement relevée de balsamique, ou un fin carpaccio de bœuf, qui éveillent votre appétit avec élégance.

Des plats principaux savoureux

Pour le plat principal, vous choisissez parmi des plats de viande juteux comme le steak ou l'entrecôte, chacun préparé avec soin et réputé pour sa tendreté et sa saveur intense.

Vous préférez les pâtes ? Alors nous vous accueillons avec nos linguine méditerranéennes dans une sauce crémeuse mascarpone-tomate avec des légumes de saison.

Une conclusion gourmande

Terminez votre dîner par l'un de nos desserts gourmands. Choisissez une coupe advocaat, une dame blanche ou une poire pochée à la crème mascarpone à la vanille. Chacun apporte une délicieuse conclusion à votre soirée culinaire.

KOP VAN DE HAVEN

PREMIUM FISH & CHIPS

MENU AU CHOIX VIANDE & PÂTES

ENTRÉES

Burrata 16
Avec tomates cerises, basilic et un trait de balsamique

Carpaccio de bœuf 18
Avec salade mélangée, mayonnaise à la truffe, pignons de pin, câpres et parmesan



PLATS PRINCIPAUX

Steak 30
Avec légumes de saison et sauce au poivre

Suggestion de vin 30

Merlot | *Bruno Andreu | France*

Entrecôte *250 grammes* 35
Avec légumes de saison et sauce au poivre

Suggestion de vin 35

Chianti | Terra del Bruno | Italie

Linguine méditerranéennes 26
Dans une sauce crémeuse mascarpone-tomate avec légumes de saison.

Suggestion de vin 40

Tempranillo | Bodega Emina | Espagne

DESSERTS

Coupe advocaat 11
Glace soft premium avec advocaat (contient de l'alcool)

Poire pochée 12
Avec crème mascarpone à la vanille
+ Glace soft premium +3

Dame blanche 11
Glace soft premium avec sauce au chocolat

Une allergie ? Demandez au personnel les possibilités ou la carte des allergènes.