JOPENKERK



ALL-DAY MENU

BIENVENUE À LA JOPENKERK

Nos portes sont ouvertes 365 jours par an. D'un bon café à un déjeuner copieux, un verre entre amis ou un dîner : à la Jopenkerk, au cœur de Haarlem, tout est une question de bonne cuisine, de bonne bière et de moments partagés.
Pendant que nos brasseurs élaborent leur bière directement dans l'église, notre cuisine prépare des plats qui s'accordent parfaitement avec nos bières. Des grands classiques aux créations surprenantes, avec une attention particulière portée aux ingrédients locaux et de saison.
Prenez votre temps, découvrez nos bières, savourez quelque chose de délicieux et profitez du moment.

(J)OPEN UP. **FOR A LIFE FULL OF FLAVOUR.**

NOS BIÈRES



BOUTEILLES & CANETTES

À LA PRESSION



TO SHARE

	€
BITTERBALLEN DE LODEWYCK Croquettes rondes au bœuf, servies avec de la moutarde (à l'unité)	1,45
BÂTONNETS DE FROMAGE VEGA Servis avec une sauce chili (à l'unité)	1,45
FRITES FRAÎCHES DE FRIETHOES Avec la sauce de votre choix	5
LOADED FRIES SHORTRIB Frites garnies de travers de bœuf braisés	12,50
LOADED FRIES PULLED CHICKEN Frites garnies de poulet effiloché	12,50
LOADED FRIES PULLED PLEUROTES VEGA Frites garnies de pleurotes effilochées	11,50
POITRINE DE PORC CROUSTILLANT Assaisonnée d'un mélange de cinq épices	9

	€
CHICKEN DRUMSTICKS Pilons de poulet laqués au miel (5 pièces)	9,50
STICKY CHICKEN Poulet laqué, avec oignon nouveau, crème au citron et piments marinés	8,50
EBI KATSU Ebi katsu: crevettes panées croustillantes, crème aux herbes, oignon nouveau et oignon rouge	8,50
CÔTES DE MAÏS VEGA Assaisonnées d'un mélange umami, avec une crème fraîche aux herbes	7,50
PLEUROTES RÔTIES VEGA Avec huile d'aburaage	6,50
CHARCUTERIE DE CORDEMEIJER Saucisson sec, coppa di Parma, Vità Bella et cornichons	17,50
PLATEAU DE FROMAGES DE L'AMUSE VEGA Plateau de quatre fromages néerlandais de caractère, servi avec une tapenade sucrée et du pain aux noix	14,50

TO SHARE

	€
BURRATTA DE BUFFLONNE VEGA Avec roquette fraîche et pesto	14,50
Peut être complétée avec les ingrédients de Bella Vita	*+3,50*
SAUCISSES DE HAARLEM DE CORDEMIJER 5 pièces	12,50

	€
MÉLANGE DE NOIX VEGA	6
OLIVES MAISON VEGA Olives marinées maison Mélange d'olives Kalamata et Castelvetrano	5,50
PAIN À PARTAGER VEGA Accompagné d'une sauce maison à base de pesto de roquette, de pignons de pin et de mayonnaise	5,50
HUÎTRES N° 3 DE NORMANDIE Servies avec citron et mignonette *(à partir de 3 pièces)*	3,80 p.s.

SALADES

SALADE CÉSAR Laitue Little Gem croquante, croûtons, anchois et Grana Padano affiné 24 mois.	*Grand* *Petit*	14,50 6,50
En supplément: poulet croustillant		*+5*
En supplément: coppa di Parma rôtie		*+3,50*
Également disponible en version végétarienne		

SALADE DE LÉGUMES ANCIENS VEGA Avec betteraves rôties à la bière, noix, feta et vinaigrette fraîche aux notes fumées	*Grand* *Petit*	14,50 6,50

SANDWICHES

	€
PASTRAMI Pastrami, choucroute, fromage Wilde Weide fondu, sauce Mary Rose et oignon rouge mariné	17,50
SAUMON EFFILOCHÉ FUMÉ MAISON Persil frais, citron et crème fraîche, accompagné d'oignon rouge mariné	17,50
SHORTRIB Travers de bœuf rôtis pendant 24 heures, assaisonnement au chili coréen, légumes marinés, brioche et crème aux herbes	17,50
TUNA MELT Tuna melt au fromage maison, câpres et piments rouges marinés	16,50
PLEUROTES RÔTIES AU MIEL VEGA Vieux fromage, piments marinés et sauce u calamansi	15,50
FROMAGE DE CHÈVRE VEGA Avec des noix caramélisées, une vinaigrette au miel et du persil frais	15,50

	€
BURGER DE BŒUF BLACK ANGUS Avec une sauce tartare fraîche, de la laitue Little Gem croustillante, du fromage fumé et une compotée d'oignons caramélisés et de bacon fumé	18
POULET EFFILOCHÉ Avec un mélange d'épices au piment coréen, une mayonnaise à la 'nduja, des oignons rouges marinés et de la cébette fraîche	16,50

MENU ENFANT €10

SÉLECTION DE

MINI-BURGER BLACK ANGUS

2 PILONS DE POULET

4 EBI KATSU

2 CÔTES DE MAÏS

4 BITTERBALLEN

4 BÂTONNETS DE FROMAGE

Servi avec une portion de frites de Friethoes

ENTRÉES

	€
VEGA **SOUPE DU JOUR** Servie avec du pain	8,50
CARPACCIO DE CERF Noix grillées, betterave marinée, champignons, mayonnaise à la truffe et Grana Padano	16,50

PLATS PRINCIPAUX

	€
VEGA **RISOTTO AUX CHAMPIGNONS** Émulsion de Grana Padano et croustillant brick à la poudre de champignons	20,50
FILET DE SAUMON POÊLÉ Marinade soja-miso, quinoa croustillant et furikake. Servi avec des légumes anciens rôtis	24,50
VEGA **AUBERGINE RÔTIE** Laquée au miso, sauce à l'ail noir et concassé de tomates	12,50
CABILLAUD Vinaigrette à la pomme Granny Smith et au citron vert, crème à l'aneth et betterave Chioggia marinée	15,50
VEGA **BURRATA** Betteraves rôties, glaçage balsamique et crostini maison	17,50
Peut être complétée avec les ingrédients de Bella Vita	*+3,50*
STEAK DE BŒUF HOLLANDAIS 200 G Panais, carotte violette, potiron et beurre aux champignons	27,50
STEAK DE CERF 160 G Crème de panais, légumes rôtis et jus au porto et aux mûres	27,50

DESSERTS

	€
MILLIONAIRE SHORTBREAD Base au chocolat, caramel onctueux et chocolat noir, caramel de coco végétalien et crumble de spéculoos	12,50
POIRE POCHÉE Dans la bière Mooie Nel, crème anglaise, crémeux au chocolat noir à l'ail noir et crumble de chocolat blanc caramélisé	11,50
TARTE AUX POMMES DE GRAND-MÈRE Crème à la vanille et miettes de stroopwafel	10
TARTE TATIN Tarte Tatin aux pommes Granny Smith, abricots marinés au Grand Marnier et glace à la vanille	11,50
BOULE DE GLACE À LA VANILLE SUPPLÉMENTAIRE	***+1,50***

CAFÉS SPÉCIAUX €8,80

CAFÉ HAARLEM
Avec une liqueur de Haarlem

CAFÉ BAILEYS
Avec de la liqueur Baileys

CAFÉ MEXICAIN
Avec tequila et liqueur de café

CAFÉ CALYPSO
Avec Tia Maria et sucre roux

CAFÉ IRLANDAIS
Avec whiskey irlandais et sucre roux

CAFÉ ESPAGNOL
Avec Licor 43

CAFÉ FRANÇAIS
Avec Grand Marnier ou Cointreau

CAFÉ ITALIEN
Avec Amaretto

Café D.O.M.
Avec de la Bénédictine D.O.M.

KISS OF FIRE KAFFEE
Avec Tia Maria et Cointreau

VINS

			€
Pinot Grigio	Sec	Au verre	6,50
Radio Boca Verdejo	Sec	Au verre	6,50
La Baume Chardonnay	Sec	Au verre	6,50
Tolltraum	Doux	Au verre	5,50
Petit Pont	Rosé	Au verre	6
Lunatico Primitivo	Rouge	Au verre	6
Cava Brut		Bouteille 75cl	25
Prosecco		Bouteille 20cl	8,10
Riesling pétillant sans alcool		Cannette	8

CAFÉ & THÉ

Thé	3,20	**Café au lait**	3,80
Infusion de menthe fraîche ou de gingembre	4	**Espresso Macchiato**	4,50
Café	3,30	**Latte Macchiato**	4,70
Espresso	3,30	**Double Espresso**	5
Cappuccino	3,70	**Chocolat chaud**	4
Flat White	3,80	**(Avec crème fouettée)**	+0,50

BOISSONS SANS

Limonade	2,50	**Ice-Tea, Ice-Tea Green**	3,90
Lait	2,50	**Almdudler**	5,30
Chocomel (froid), Fristi	3,80	**Jus de pomme Schulp**	3,90
Chaudfontaine rouge (pétillante) ou bleue (plate)	3,80	**Jus de tomate Big Tom épicé**	4,80
		Jus d'orange frais	3,90
Coca Cola (classique, zero), Fanta, Cassis, Sprite	3,80	**Fever Tree: Ginger Ale, Ginger Beer, Mediterranean Tonic**	4,80
Bitter Lemon	3,90		

ALCOOLS FORTS

Distillé aux Pays-Bas	(prix à partir de)	4,50
Spiritueux étrangers (prix à partir de)	(prix à partir de)	5,50
Liqueurs	(prix à partir de)	5,50

JOPEN DISTILLING CO.

JOPEN GIN	**World Gin Award 2019**: Médaille d'argent **SIP Awards 2018:** Médaille d'or	8,20
JOPEN GENIÈVRE		5,90
JOPEN GENIÈVRE VIEILLI EN FÛT	**World Gin Award 2019**: Meilleur genièvre du monde	6,40

Jopen Gin & Tonic Fever-Tree Mediterranean, accompagné de tonic et de paprika rouge 13
Jopen Barrel Aged Gin & Ginger Ale Fever-Tree, accompagné de gingembre frais et de menthe 14

GIN, GENEVER & WHISKY

JOPEN WHISKY

SINGLE MALT	Nous avons utilisé de nouveaux fûts de chêne, des fûts de bourbon et des fûts de sherry Oloroso. Cela donne des saveurs harmonieuses, avec une influence nette du chêne et de l'Oloroso.	8,50
RYE	Nous avons utilisé de nouveaux fûts de chêne, des fûts de bourbon et des fûts de sherry Pedro Ximénez. Le résultat est un goût harmonieux, avec une influence subtile du chêne et du Pedro Ximénez.	8,50
PEATED SINGLE MALT	Ce whisky est élaboré à partir d'un mélange de malt d'orge tourbé et non tourbé. Il est élevé dans des fûts de chêne slovène, des fûts de bourbon et un fût de sherry Pedro Ximénez. Le résultat est un goût équilibré, avec des notes tourbées, de chêne slovène et une touche de Pedro Ximénez.	8,50

ENVIE DE PLUS DE JOPEN?

Curieux de découvrir les bières disponibles en ce moment ? Scannez les codes QR de la carte pour consulter la sélection actuelle, avec les différents styles de bière et leurs profils aromatiques. Pour rester informé des nouvelles bières, des événements, de la musique et de tout ce qui se passe à la Jopenkerk, suivez-nous sur les réseaux sociaux et consultez Jopen.nl.

Jopenkerk Haarlem

NOS BIÈRES

BOUTEILLES & CANETTES

À LA PRESSION