



IETS TE VIEREN?

Onze 1e etage is van 10 tot 85 personen beschikbaar voor:
Receptie – Bedrijfsdiner – Private dinner – Verjaardag – Bruiloft
Vraag naar de mogelijkheden

RESTAURANT • BRASSERIE van den Berg

LUNCH ✦ DINER ✦ HIGH TEA ✦ CATERING

LUNCHKAART

CHAMPAGNE ONTBIJT

VAN 10.30 TOT 13 UUR

glas champagne – glas vers geperst sinaasappelsap – koffie – thee onbeperkt
worstenbroodje – croissant – minibroodjes – boerenbrood
roerei – gerookte zalm – ham – oude kaas – filet americain – roomkaas – honing – gebak

€ 21,95

HIGH TEA

DAGELIJKS VAN 12.00 TOT 16.00 UUR

koffie/thee onbeperkt
soepje – mini pasteitje van rundersucade en truffel keur aan sandwiches – kip – zalm – carpaccio
diverse zoetigheden

€ 23,95
met champagne + € 6,00

WIJN VOOR BIJ U THUIS

Waardeert u onze huiswijn ook zo? Deze wijn tegen zéér scherpe prijzen voor bij u thuis.
Vraag naar de mogelijkheden.

KADOTIP

Een lunch- of dinerbon van
Restaurant Brasserie van den Berg

ETEN MET KORTING?

Vraag naar
onze klantenkaart

LUNCH SPECIAL € 10,95

2 tranches de votre choix

Combineer zelf 2 van
onderstaande broodgerechten

2 slices of your choice

supplement combinatie carpaccio – garnalenkroket € 2,50

BOERENBROOD

PAIN DE CAMPAGNE * COUNTRY BREAD

(blanc ou brun – wit of bruin – white or brown)

Fromage vieux – mayonnaise de truffe – oeuf dur – roquette

Oude kaas – truffelmayo – ei – rucola **Vega** 8,95

Aged cheese – truffle mayonnaise – boiled egg – aragula

Salade aux oeufs – petit bijou – câpres – cresson

Eiersalade – lente ui – little gem – kappertjes –
tuinkers **Vega** 9,25

Egg salad – spring union – little gem – capers – cress

Carpaccio 'Black Angus' – mayonnaise de truffe – fromage de Parmesan –
noix de pin – roquette

Carpaccio 'Black Angus' – truffelmayonaise –
Parmezaanse kaas – pijnboomspitten – rucola
Onze specialiteit! 12,75

Carpaccio 'Black Angus' – truffle mayonnaise – Parmesan cheese –
pine nuts – aragula

Steak tartare 'martino' – épice piquant – échalote – cornichon – oeuf dur

Filet américain 'Martino' – pikant gekruid – sjalot –
augurk – hard gekookt ei 9,75

Steak tartare 'Martino' – spicy seasoned – shallot – gherkin – boiled egg

Saumon fumé – fromage à la crème – tomates séchées au soleil –
concombre – oignon rouge

Gerookte zalm – cream-cheese – komkommer –
zongedroogde tomaat – kappertjes – rode ui 10,95

Smoked Salmon – cream cheese – sun-dried tomato – cucumber –
red onion – capers

Fromage de chèvre – compôte de pommes – roquette – miel – noyer

Geitenkaas – appelcompôte – rucola – honing –
gekarameliseerde walnoot **Vega** 10,95

Goat Cheese – apple compôte – aragula – honey – walnut

Thon – sashimi de thon – concombre –
little gem – crevettes gris

Tonijnsalade – sashimi van tonijn – komkommer –
little gem – Hollandse garnalen 10,95

Tuna salad – sashimi of tuna – cucumber – little gem –
grey shrimps

Croquettes – mayonnaise de truffe

Rundvlees kroketten – truffelmayonaise 10,95

Croquettes – truffle mayonnaise

Croquettes de crevettes – mayonnaise aux herbes – persil frit

Garnalen kroketten – gefrituurde peterselie –
dragonmayonaise – hollands garnalen 13,95

Shrimp croquettes – herbes mayonnaise – fried parsley

PASTEITJE

RAGOUT

Ragout de veau – truffe

Pasteibakje met ragout – kalfsvlees en truffel 13,95

Ragout calf – truffle

CLUBSANDWICH

Poulet grillé – tomate – concombre – bacon – mayonnaise d'estragon

Gegrilde kip – tomaat – komkommer – bacon –
dragonmayonaise 13,95

Grilled chicken – tomato – cucumber – bacon – mayonnaise of estragon

Saumon fume – mayonnaise de wasabi –

tomates séchées au soleil – concombre – oignon rouge

Gerookte zalm – wasabimayo – komkommer –
zongedroogde tomaat – rode ui 13,95

Smoked salmon – wasabi mayonnaise – cucumber –
sun-dried tomato – red onion

Poulet grillé de Thai – mangue – tomate – petit bijou – concombre –
huile de sesame

Thai Chicken – gegrilde kip – mango – tomaat –
lente ui – komkommer – little gem – sesam/soja olie ... 13,95

Thai Chicken – grilled chicken – mango – tomato – spring union –
cucumber – sesame oil

SOEP

SOUPE * SOUP

Bisque d'Homard – écrevisse – tomate cerise – basilic

Kreeftensoep – rivierkreeft – cerise tomaat –
basilicum 9,25

Lobster soup – crayfish – cerise tomato – basil

Crème de curry – citronnelle – coriander – gamba

Crème van kerrie – citroengras – koriander – gamba.... 8,95

Cream of curry – lemon grass – coriander – prawns

Soupe de tomates grillées – poivron rouge – pesto – croutons

Soupe van gegrilde pomodori tomaat – rode paprika –
pesto – croutons **Vega** 7,95

Soup of grilled tomato – red pepper – pesto – croutons

'Bouillabaise' – rich rempli avec poissons – rouille – bruschetta –
pesto – tomate

'Bouillabaise' – rijk gevuld met vis – rouille –
bruschetta – pesto – tomaat 16,95

'Bouillabaise' – catch of the day – rouille – bruschetta – pesto – tomato

HOMEMADE PASTA

PÂTES * PASTA

'Aglio olio', pates frais – persil – poivron rouge – l'huile olive –
fromage de Parmesan – roquette

'Aglio olio' – peterselie – rode peper –
olijfolie – Parmezaanse kaas – rucola **Vega** 12,95*

'Aglio olio', fresh pasta – parsley – spanish pepper – olive oil –
Parmesan cheese – aragula

* met Gamba – prawns – scampi 15,95

Écrevisse & Scampi – pates frais – sauce d'homard – scampi – basilic

Rivierkreeft – gamba – kreeftensaus –
basilicum 16,95

Crayfish & Prawns – fresh pasta – lobster sauce – prawns – basil

Truffe – pates frais – sauce de truffe crémeux – roquette – Parmesan

Truffel – truffelroomsaus – rucola –
Parmezaan **Vega**..... 14,95

Truffle – fresh pasta – truffle cream sauce – aragula – Parmesan

Borrelhapjes zie achterzijde



2 GANGEN LUNCHMENU € 21,95

Choisir entre une soupe et une salade de notre menu du déjeuner

Kies uit een soep en een salade van onze lunchkaart

Choose from a soup and a salad of our lunch menu

supplement bouillabaise € 5,00
supplement Salade Royale € 5,00

SALADE SALADES * SALADS

Carpaccio 'Black Angus' – mayonnaise de truffe – Parmesan – noix de pin – roquette. Notre spécialité!
Carpaccio 'Black Angus' – truffelmayo – Parmezaan – pijnboompitten – rucola.
Onze specialiteit! 15,95
Carpaccio 'Black Angus' – truffle mayonnaise – Parmesan cheese – pine nuts – aragula. Our specialty!

'Ceasarsalad' – laitue – Parmesan – oeuf dur – anchois – crouton
'Ceasarsalade' – Romeinse sla – Parmezaanse kaas – hard gekookt ei – ansjovis – crouton **Vega** 10,95*
'Ceasarsalad' – lettuce – Parmesan – boiled egg – anchovies – crouton

* met gegrilde kip – grilled chicken – poulet grillé 14,95
* met Gamba – prawns – scampi 14,95

Salade 'Niçoise' – filet de thon frais – oeuf dur – anchois – haricots verts – pomme de terre – olive – oignon rouge – little gem
Salade 'Niçoise' – verse tonijnfilet – hard gekookt ei – ansjovis – haricots verts – aardappel – olijf – rode ui – little gem 15,95
'Niçoise' salad – fresh tuna fillet – boiled egg – anchovies – green beans – potato – olives – red onion – little gem

Saumon fumé – estragon mayonnaise – concombre – crevettes gris – tomates séchées au soleil – oignon rouge – câpres
Gerookte zalm – dragon mayonnaise – komkommer – Hollandse garnaatjes – zongedroogde tomaat – rode ui – kappertjes 15,95
Smoked Salmon – tarragon mayonnaise – cucumber – grey shrimps – sun-dried tomato – red onion – capers

Fromage de chèvre – compôte de pommes – miel – grain de raisin – noyer
Geitenkaas – little gem – honing – druif – appel – walnoot **Vega** 13,95
Goat cheese – little gem – honey – grape – apple – wallnut

'Royale' – salade riche avec saumon fumé – crevettes gris – scampi – tuna mariné et écrevisse – estragon mayonnaise
'Royale' – maaltijdsalade – gerookte zalm – Hollandse garnalen – gamba's – gemarineerde tonijn – rivierkreeft – dragonmayo 18,95
'Royale' – rich salad with smoked salmon – grey shrimps – prawns – marinated tuna and crayfish – tarragon mayonnaise

UITSMIJTERS OEUFS SUR LE PLAT * FRIED EGG

Boerenkaas – fromage – cheese **Vega** 9,95
Ham – jambon – ham 9,95
Ham en kaas – jambon et fromage – ham en cheese 9,95
Gerookte zalm – saumon fumé – smoked salmon 10,95
Bacon – bacon – bacon 10,95

HOUTSKOOLGRILL FOUR À CHARBON DE BOIS * CHARCOAL OVEN

Hamburger 'Classic' – tomate – concomre – cornichon – cheddar fondu
Hamburger 'Classic' – Australisch 'Black Angus' – brood – tomaat – komkommer – augurk – ui – gesmolten cheddar 11,95*
Hamburger 'Classic' – tomato – cucumber – gherkin – melted cheddar

Hamburger 'Truffe' – mayonnaise de truffe – bacon – oeuf frites
Hamburger 'Truffel' – Australisch 'Black Angus' – brood – truffel mayonnaise – bacon – gebakken ei 12,95*
Hamburger 'Truffle' – truffelmayonnaise – bacon – fried egg

Hamburger 'Couple' – 2 mini hamburger 'Classic' et 'Truffe'
Hamburger 'Duo' – 2 mini hamburgers: 'Classic' en 'Truffel' 12,95*
Hamburger 'Couple' – 2 mini hamburger 'Classic' and 'Truffle'

Saté 'Black Angus' – craquelins de casave – atjar – sauce arachide maison – oignons frits
Saté 'Black Angus' – casavekroepoek – atjar – huisgemaakte satésaus – gebakken uitjes 13,95*
'Black Angus' saté – casave krupuk – pickles – homemade peanut sauce – fried onions

pomme frites fait maison et mayonnaise
* met huisgemaakte frites – mayonnaise 2,95
homemade fries with mayonnaise

Tournedos 'Black Angus' – vegetables – bacon – champignons – jus de truffe – pomme frites fait maison et mayonnaise. Notre spécialité!
Tournedos 'Black Angus' – groente – bacon – kastanjechampignons – truffeljus – huisgemaakte frietjes- mayonnaise. **Onze specialiteit!** 29,95
Tournedos 'Black Angus' – vegetables – bacon – champignon – truffle sauce – homemade fries with mayonnaise Our specialty!

DESSERTS

Nougatine gâteau à la crème glacée
Nougatine ijstaart – van patissier De Rouw uit Vught .. 6,95
Nougatine ice cream cake

Pâtisserie – Pastry
Gebak van Nederlands beste patissier 'de Rouw' 4,45

Vraag ook naar onze dessertkaart

KINDEREN LES ENFANTS * CHILDS

Pain saucisse
Worstenbroodje – ketchup  4,95
Sausage roll

Sandwich grille fromage
Tosti kaas – ketchup 4,95
Toasted Sandwich cheese

Sandwich grille chambon – fromage
Tosti ham – kaas – ketchup 4,95
Toasted Sandwich ham – cheese

Croquette avec pain
kroket met brood – mayonnaise 5,95
croquette with bread
Frietjes met mayonnaise 3,95

BIJ DE BORREL

AMUSE-GUEULES ✦ SNACKS

Petit croquettes

Bitterballen – truffelcreme

Little croquettes

6 stuks – 6 pièces – 6 pieces	5,25
12 stuks – 12 pièces – 12 pieces	9,95

Petit croquettes de crevettes

Mini garnalenkroketjes – dragonmayo

Little shrimp croquettes

6 stuks – 6 pièces – 6 pieces	8,95
12 stuks – 12 pièces – 12 pieces	14,95

Bruschetta – carpaccio – saumon fume – poulet grille

Bruschetta – carpaccio – gerookte zalm – gegrilde kip

Bruschetta – carpaccio – smoked salmon – grilled chicken

6 stuks – 6 pièces – 6 pieces	8,75
12 stuks – 12 pièces – 12 pieces	13,95

Pain de champagne – tapenade – sel de mer – huile d'olive

Boerenbrood – tapenade – zeezout – olijfolie V

Countrybread – tapenade – sea salt – olive oil

Olive – amande sales

Olijven – gezouten amandelen V

Olive – salted almonds

Plateau de fromage – sirop de pommes – pain

Kaasplateau – appelstroop – notenbrood V

Cheese platter – appelsyrup – bread

DRANKEN

BOISSONS ✦ DRINKS

KOFFIE

Koffie*	2,50
Espresso*	2,50
Dubbele espresso*	3,95
Ristretto*	2,50
Espresso macchiato*	2,75
Cappuccino*	2,75
Cappuccino xl*	4,45
Café latte *	2,75
Latte macchiato*	2,95
Toefje slagroom	0,90
* als décafe	+ 0,50

THEE

Kop thee	2,50
Verse muntthee	3,25

FRISDRANKEN FLESJE 20/25 cl

Coca cola	2,55
Coca cola light	2,55
Coca cola zero	2,55
Sprite	2,55
Fanta orange	2,55
Fanta cassis	2,55
Kinley bitter lemon	2,55
Kinley tonic	2,55
Rivella	2,75
Appelsap	2,60
Tomatensap	2,60
Chocomel	2,65
Fristi	2,65
Lipton ice tea	2,60
Lipton ice tea green	2,60

Chaudfontaine rood/blauw

0,20 cl	2,55
1,00 l	5,00

VRUCHTEN SAPPEN

Just à la minute vers geperst	3,45
-------------------------------	------

ALCOHOLVRIJ

Crodino	3,95
Bavaria 0,0%	2,95

BIEREN VAN 'T VAT

Bavaria	2,60
---------	------

BIEREN PER FLES

La Trappe tripple	3,95
La Trappe dubbel	3,95
La Trappe witbier	3,95
Palm	3,95
Rosé bier	3,95

GIN

Tanqueray – Hendrick's – Gin Mare – Bulldog	6,50
Met Fever Tree Indian Tonic	9,95

WHISKY

Diverse soorten Whisky v.a.	6,00
-----------------------------	------

HUISWIJN WIT

Castano – Chardonnay – Spanje

glas	4,20
fles	22,00

De Martino Sauvignon Blanc – Chili

glas	4,20
fles	22,00

HUISWIJN ROOD

Tempo al vino Primitivo Italie	glas 4,20	fles 22,00
Belloc Merlot Frankrijk	glas 4,20	fles 22,00

ROSE

La Colombette – Aix de Provence

glas	4,20
fles	22,00

Aix Rose aix de Provence

glas	5,95
fles	32,00

Voor meer wijnen vraag naar de uitgebreide wijnkaart

BUBBELS

Cava – Bujonis Brut

glas	6,50
fles	31,95

Voor champagnes vraag naar de uitgebreide wijnkaart

Nieuwe Emmasingel 58 – 5611 AM Eindhoven –
T 040 – 844 30 64 – info@restaurantvandenbergnl
WWW.RESTAURANTVANDENBERG.NL