
AAN DE KRUISWEG EN PARKLAAN
IN HAARLEM ...

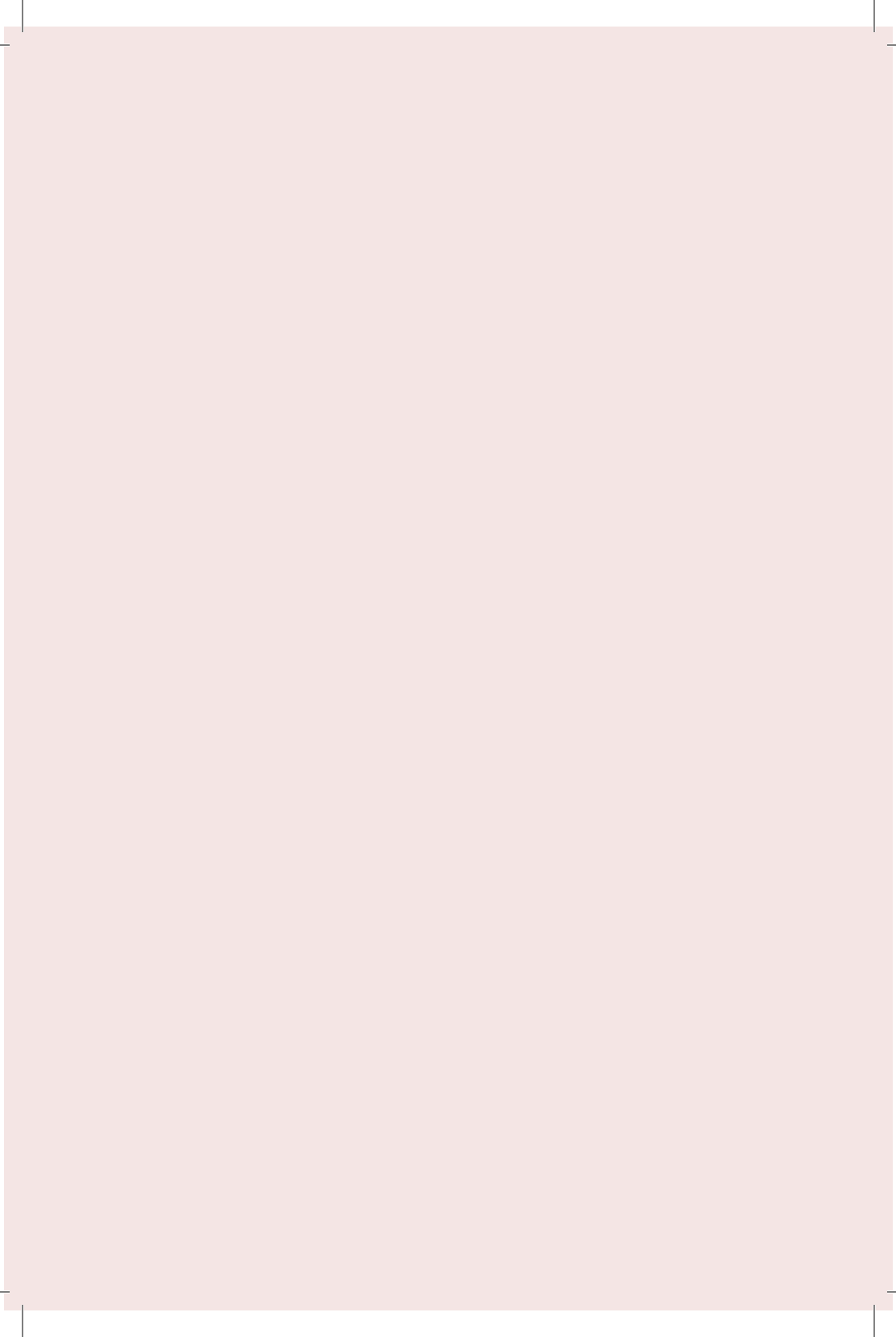
CAFÉ de PARIS

ANNO 1973



menu

KRUISWEG 55
2011 LA HAARLEM
www.cafedeparis.nl



RENDEZ-VOUS AU ...

CAFÉ de PARIS

“ALS DE WIJN GAET IN DEN MAN, LEYT DE WIJSHEYT IN DE KAN”
(Jacob Cats 1577-1660)

“IK DRINK OM ANDERE MENSEN MEER INTERESSANT TE MAKEN”
(Ernest Hemingway 1899-1961)

“OVER DRINKEN WORDT VEEL KWAAD GESPROKEN,
MAAR HET HELPT WEL EVEN”
(Simon Carmiggelt 1913-1987)

“MEN KAN WATER DRINKEN IN PLAATS VAN BIER,
MAAR DAN IS HET JAMMER DORST TE HEBBEN”
(Fritz Francken 1893-1969)

“ER ZIT MEER FILOSOFIE IN EEN FLES WIJN DAN IN ALLE BOEKEN”
(Louis Pasteur 1822-1895)

“ER KOMT EEN MOMENT IN HET LEVEN VAN ELKE VROUW
DAT HET ENIGE NOG KAN HELPEN EEN GLAS CHAMPAGNE IS”
(Bette Davis 1908-1989)

“EEN GAST, HOE SCHAMEL OOK, IS HEILIG”
(Hugo Claus 1929-2007)

“MENSEN DIE GRAAG WATER DRINKEN, BEZITTEN DAAROM
HET RECHT NOG NIET AAN ANDEREN ALCOHOL TE VERBIEDEN”
(Georges van Acker 1919-2003)

“IK HEB MEER UIT ALCOHOL GEHAALD DAN ANDERSOM”
(Winston Churchill 1874-1965)

“WIJ ZULLEN U LEREN DRINKEN VOORDAT U VERTREKT”
(William Shakespeare 1564-1616)

“EEN VROUW BRACHT ME AAN DE DRANK EN IK BEN NIET EENS ZO
FATSOENLIJK GEWEEST OM HAAR DAARVOOR TE BEDANKEN”
(W.C. Fields 1880-1946)

WARME DRANKEN

Koffie organic	3,35
Espresso	3,45
Dubbele espresso	3,95
Cappuccino	3,85
Latte (verkeerd)	3,85
Latte Macchiato	3,95
Espresso Macchiato	3,85
Flat White	4,10

Keuze: havermelk +0,50

Irish coffee	<i>Dewar's White label</i>	9,25
Spanish coffee	<i>Tia Maria</i>	9,25
Italian coffee	<i>Amaretto</i>	9,25
American coffee	<i>Bailey's</i>	9,25
French coffee	<i>Courvoisier and Grand Marnier</i>	9,75

Warme chocomelk	4,25
Warme chocomelk met slagroom	4,95
Warme chocomelk met rum en slagroom	8,95

Verse munt thee	3,95
Verse gember thee	3,95
Verse gember-munt thee	4,50
Thee diverse smaken	3,35

FRUIT JUICES

Jus d'orange	4,95
Jus d'orange en wortel	5,50
Jus d'orange, wortel en gember	5,75

WIJ SERVEREN ONZE MINERAAL TAFELWATERS VOOR
0,75l. - EUR 2,65

GEBAK

Appeltaart met slagroom	5,75
Taart van de maand	5,95

ONTBIJT TOT 11 UUR

Croissant au confiture	3,95
Pain au chocolat	4,95
Petit Déjeuner	11,95
<i>Koffie of thee, croissant au confiture en verse jus d'orange</i>	

TOSTI 10 TOT 16 UUR

WIT OF BRUIN BROOD

Kaas		6,75
Kaas en tomaat		7,25
Kaas en ham of salami		7,25
Paris	<i>kaas, sambal en ui</i>	8,25
Salami	<i>salami, kaas, sambal en ui</i>	8,25
Spaans	<i>kaas, tomaat en chorizo</i>	8,25
Amsterdam	<i>kaas en ossenworst</i>	8,25
Geit	<i>geitenkaas, honing en walnoten</i>	8,25
Paris Royaal	<i>kaas, sambal, ui en gebakken ei</i>	8,75
Italiaans	<i>mozzarella, tomaat, pesto en kruiden</i>	8,25
Frans	<i>brie, tomaat, honing en walnoten</i>	8,75
Mexicano	<i>kaas, pulled chicken, ui en bbq-saus</i>	8,95
Haarlemsch	<i>kaas, gerookte zalm en ui</i>	9,75
Tosti van de dag		8,75

EIEREN

10 TOT 16 UUR

WIT OF BRUIN BROOD

Uitsmijter	<i>naturel</i>	9,35
Uitsmijter	<i>kaas of boerenham of spek</i>	10,25
Uitsmijter	<i>kaas en beenham of spek</i>	11,35
Omelette	<i>met diverse groenten en champignons</i>	12,50
Roerei	<i>met gerookte zalm</i>	13,50

SANDWICHES

10 TOT 16 UUR

CIABATTA / DONKER SPELT / FRANS STOKJE

Geitenkaas		9,50
<i>kruidensla, truffelhoning, appel en walnoten</i>		
Filet Americain		9,75
<i>met ui, augurk en gekookt ei</i>		
Tonijnsalade		9,75
<i>huisgemaakt, gekookt ei, kappertjes en rucola</i>		
Carpaccio ossenhaas		9,95
<i>met truffelmayo, pijnboompitten, croutons en parmezaan</i>		
Gerookte zalm		10,50
<i>met ei, kappertjes, rode ui, frisée en wasabimayo</i>		
		
		
Club sandwich Saumon		14,95
<i>met gerookte zalm, tomaat, sla, ei en kreeftenmayo</i>		
Club sandwich Poulet		13,95
<i>met gegrilde kippedij, bacon, sla, ei, tomaat en truffelmayo</i>		

KLASSIEKERS

10 TOT 16 UUR

Huisgemaakte gehaktbal 10,25
met brood en Zaanse mosterd

Kroketten op brood 11,95
*rundvleeskroketten (2 st.) op brood met gefrituurde
peterselie en Zaanse mosterd*

Croquettes de crevettes 15,95
*Zeeuwse garnalenkroketten (2 st.) kappertjes, avocado,
toast en kreeftenmayo*

SOEPEN

10 TOT 22 UUR

Soep van het seizoen 9,75

Soupe à l'oignon 9,50

Franse uiensoep met een krokant kaasdakje (15 minuten)

SALADES

10 TOT 22 UUR

Salade au chèvre chaud 20,95
*gegrilde zachte meibloem geitenkaas, pistachenoten,
Granny smith, gepofte cherrytomaatjes met
een honing-kruiden vinaigrette*

Salade Laudaise 21,95
*een salade uit Les Laudes met gerookte eend, asperges,
bacon, foie gras de canard, pijnboompitten
en mosterdvinaigrette*

Salade van de maand 19,95

extra te bestellen met verse frieten 5,95

HUÎTRES

10 TOT 22 UUR

Creuses St. Camelot - 3 st. 12,25
*volle oester uit Normandië met romige en zilte
smaak, geserveerd met citroen en Mignonette saus*

Creuses St. Camelot - 3st. 13,25
*gegratineerde oesters met wok spinazie, sjallot en
peterselie met Hollandaisesaus*

VOORGERECHTEN

10 TOT 22 UUR

Cocktail de crevettes 19,75
*van Hollandse garnalen, kappertjes, avocado, grapefruit
en zuurdesem met een kreeftenmayonaise*

Tonijn craquele 19,50
*dungesneden tonijn, crème van Parmezaan, ricotta,
komkommer, wasabimayonaise, sesam en shiso*

Tartare de Boeuf 19,95
*tartaar van steak bavette, sjalotten, kappertjes, cornichons,
dragon, peterselie, tabasco en gepocheerd ei met crostini's*

Carpaccio van ossenhaas 18,95
*met truffelmayo, pijnboompitten, croutons,
slaboeket en parmezaan*

Supplement eendenleverkrullen 5,75

Vitello Tonato 18,50
*Kalfslende met tonijnmayo, rucola, kappertjes
croutons en kwartelei*

Gamba pannetje 18,75
*gebakken in knoflook met bospaddestoelen, bosui,
peterselie, citroen en aioli*

HOOFDGERECHTEN

10 TOT 22 UUR

Hap van de week	20,95
Hap van het seizoen	v.a. 21,95
Vegetarische hap van de week	20,95
Oosterse Tonijn <i>in sesamzaad gebakken in marinade van groene thee, rode peper, grapefruit, koriander en kokosrijst</i>	27,50
Zeetong à la meunière (350 gram) <i>klassiek in de roomboter gebakken met zeekraal, gefrituurde peterselie en citroen</i>	38,95
Big burger 'Escobar' <i>black angus burger, briochebol, romainesla, tomaat, augurk, jalapeno, spaanse ui, cheddar kaas en krokante bacon en BBQ saus</i>	22,50
Sateh Bali <i>gegrilde spies van ossenhaas op oosterse groene thee, atjar, pindasaus, ei, krokante ui, seroendeng en kroepoek</i>	24,95
Biefstuk ossenhaas "de Paris" <i>gebakken in roomboter en geroosterde groenten met Béarnaise-, peper- of truffelsaus</i>	28,95
Supplement gebakken eendenlever	5,75

NAGERECHTEN

10 TOT 22 UUR

Scroppino	9,50
Frans kaasplankje	15,95
Crème brûlée van lavendel	9,25
Tarte tatin	9,95
Mousse au chocolat	9,75
Profilerolles	9,25

BUBBELS en CHAMPAGNE

Prosecco	<i>Martini Piccolo</i>	7,95	
Champagne	<i>Moët Chandon Impérial Brut</i>	13,75	82,50
Champagne	<i>Veuve Clicquot Rosé</i>		110,00
Champagne	<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>		125,00

WIJNEN

WIJNEN PER GLAS	(15 cl)	(75 cl)
Sauvignon Blanc Purcari	5,95	29,75
Pinot Grigio Cecilia Beretta	5,95	29,75
Mâcon-Uchizy Chardonnay	7,25	36,25
446 Noble wines Chardonnay	7,95	39,75
LIP Rosé Côtes de Provence	7,50	37,50
Casa Silva Merlot	5,75	28,75
Borgo dei trulli Primitivo	5,95	29,75

WIJNLIJST		(75 cl)
Sancerre	<i>Domaine J.M. Roger</i>	55,00
Chablis	<i>Domaine Vincent Dampt</i>	59,50
Pouilly-Fuissé	<i>Domaine Ferret</i>	62,50
281 Rosé prestige	<i>Château Minuty Côtes de Provence</i>	79,50
Côtes-du-Rhône Villages	<i>Vins Jean-Luc Colombo</i>	45,00
Ripasso Superiore DOC	<i>Cecilia Beretta</i>	49,75
Pinot Noir Reserve	<i>Villa Maria Marlborough</i>	55,00
Château Montlabert	<i>AC Saint-Emilión Grand cru</i>	59,50

KIJKT U OOK OP ONZE KRIJTBORDEN MET WIJNAANBIEDINGEN

COCKTAILS

LVMH Chardon Garden Spritz	9,50
<i>Chardon garden en verse sinaasappel</i>	
Aperol Spritz	9,50
<i>Aperol, Prosecco, Fever-Tree Soda en verse sinaasappel</i>	
Limoncello Spritz	9,50
<i>Luxardo Limoncello, Prosecco, sparkling water en citroen</i>	
Italian Spritz	9,75
<i>Martini Fiero, Cava brut en Fever-Tree soda</i>	
Pornstar Martini	10,00
<i>42 Below vanilla vodka, passievruchtlikeur en limoensap</i>	
Moscow-mule	9,50
<i>42 Below vodka, Fever-Tree ginger beer en limoensap</i>	
Mojito	9,50
<i>Bacardi rum, Fever-Tree soda, limoensap, munt en rietsuiker</i>	
Dark & Stormy	9,75
<i>Bacardi spiced, Fever-Tree ginger beer en limoen</i>	
Gin Tonic	9,00
<i>Bombay Pressé, Fever-Tree tonic en citroen</i>	
Espresso Martini	9,75
<i>42 Below vodka pure, Tia Maria, Espresso en rietsuiker</i>	



APERITIEF 0.0

Crodino 0.0 5,50

French Spritz 0.0 8,95
Martini Floreale, appelsap, Fever-Tree soda en citroen

Gin Orange 0.0 8,50
Seedlip spicy, Fever-Tree tonic en verse sinaasappel

Italian Spritz 0,0 8,95
Martini Vibrante, tonic water en sinaasappel

VODKAS EN RUMS

Eristoff-vodka	5,00	Bacardi-Carta-Blanca	5,00
42 Below-vodka	5,25	Bacardi Spiced	5,25
Grey Goose	7,50	Bacardi Cuatro	5,25
		Bacardi Ocho	5,70

WHISKEYS

Dewar's white label	5,75	Dimple	7,50
Dewar's reserve 12y	6,95	Chivas Regal	7,50
Aberfeldy 12y	7,95	Jack Daniel's No 7	6,25
Singleton single malt 12y	7,50	Ballentines	5,25
Cardhu single malt 12y	7,95	Four Roses Bourbon	5,25

GINS

Bombay Sapphire	5,00	Copperhead	9,50
Bombay Bramble	5,25	Bulldog	6,50
Bombay Pressé	5,50	Bobby's	7,50
Bombay Premier Cru	6,50	Seedlip spicy 0.0	5,75

APERITIEVEN

Campari	4,75	Jägermeister	4,25
Apfelkorn Berentzen	3,85	Martini Bianco & Rosso	4,25
Pernod	4,75	St Germain	4,75

JENEVERS

Ketel 1	3,65	Oude Jenever Bokma	3,65
Beerenburg Sonnema	3,75	Vieux Hoppe	3,50
Corenwijn Bols	3,75		

COGNACS

Courvoisier VS	5,95	Calvados VSOP	7,25
Hennessy VSOP	8,95	Armagnac BAS VSOP	6,95
Martell VSOP	8,50		

DIGESTIEVEN

Bailey's	5,40	Southern Comfort	5,25
Safari	5,25	Licor 43	5,25
Limoncello Luxardo	5,25	Drambuie	5,95
Sambuca Luxardo	5,25	Tia Maria	5,40
Cazadores Reposado	5,75	Amaretto Disaronno	5,40
Cazadore Blanco	5,75	Cointreau	8,00
Patron Silver	6,00		

BIEREN OP TAP

Heineken fluit	22cl	3,50	0,0
Heineken vaas	25cl	3,90	
Heineken pul	50cl	7,80	

Iedere maand serveren wij wisselende bieren op de tap. Vraag het ons...

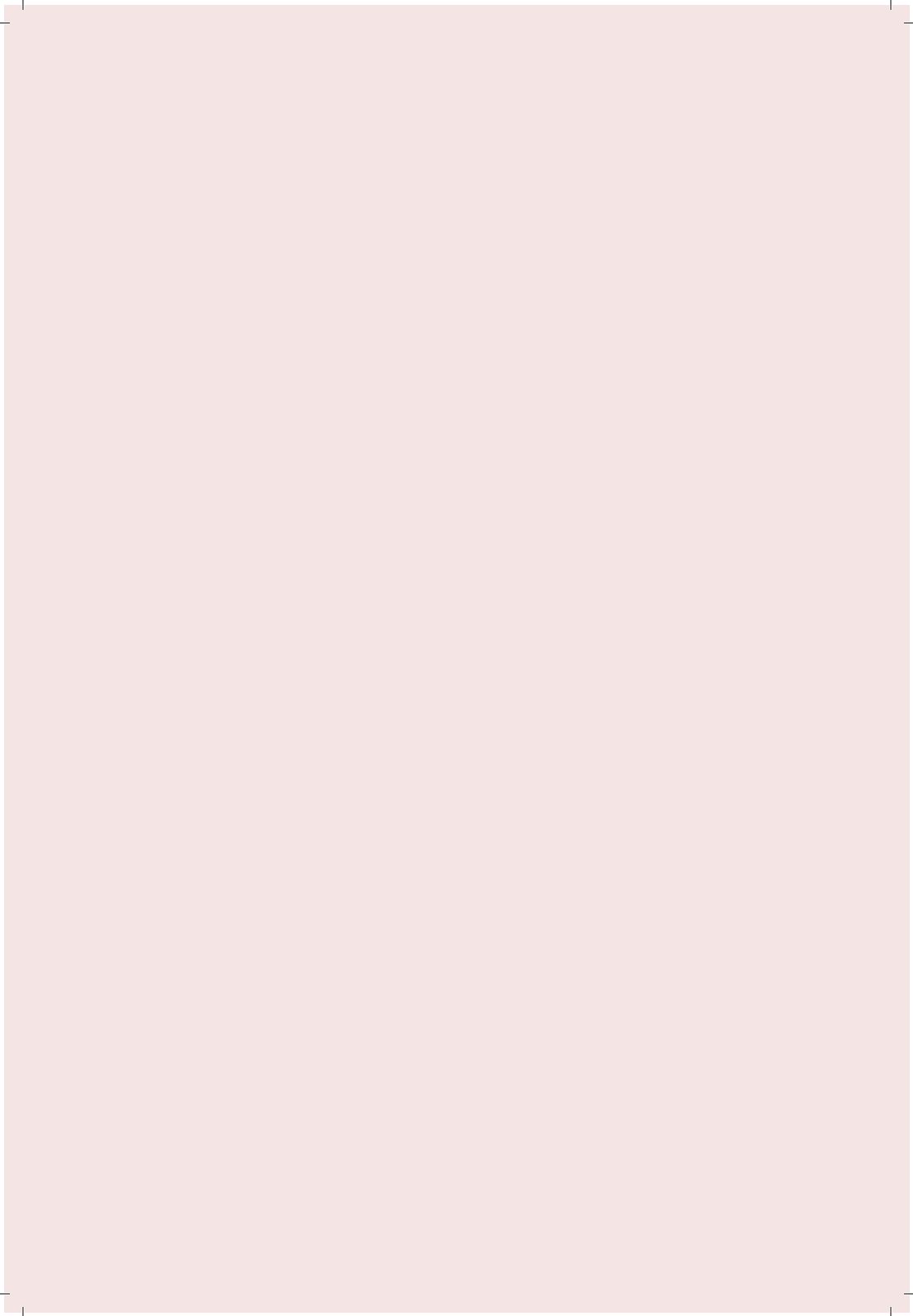
BIEREN OP FLES

De Koninck	6,25	Brand Weizen 0.0	4,50
La Chouffe Blond	6,95	Brand IPA 0.0	4,50
Westmalle tripel	6,95	Affligem blond 0.0	5,25
Duvel	7,10	Amstel Radler 0.0	3,95
Mexican Sol	6,50	Texel 0.0	5,25

VOOR BIJ DE BORREL

Kaasblokjes van jong en oud met Amsterdamse ui en augurkjes	8,95
Ossenworst met uienringen, augurkjes en olijven	9,50
Bruchetta's met pata negra, rucola, tomaten en balsamicodressing	9,75
Half dozijn gamba's in tempura met pittige Chilisaus	12,50
Friet de luxe met Parmezaan en truffelmayonaise	8,95

	4st	8st		4st	8st
Frikandelletjes	4,75	8,95	Kaassouffles	5,60	10,85
Bitterballen	4,95	9,25	Bamihapjes	5,60	10,85
Vlammetjes	5,50	9,95	Chickenwings	5,60	10,85



GESCHIEDENIS VAN CAFÉ de PARIS

Van het historische pand aan de Kruisweg bestaan vele ansichten. Ter gelegenheid van het bezoek van Koningin Wilhelmina en Koninginregentes Emma aan Haarlem op 23 september 1892 werd de erepoort gebouwd en geplaatst tegen waar nu het huidige Café de Paris is gevestigd aan de Kruisweg en Parklaan. (voormalig Achter nieuwe gracht en Tweede nieuwe gracht). In het Rijksmuseum wordt er een herdenkingsalbum tentoongesteld ter herinnering aan dit bezoek. Volgens het Volkstellingsregister woonden hier in 1929 de welvarende familie Taunay die een rol hebben gespeeld in de geschiedenis van Suriname. Wonende pal naast Adriaan van der Willigen een bekend politicus, toneelschrijver en kunsthistoricus die zijn volledige memoires en geschriften naliet aan de stadsbibliotheek van Haarlem.



Begin 1900 werd de rijwielen fabriek Metoor met winkel gevestigd in het pand aan de Kruisweg en Parklaan. Na diverse detailhandel huisvestingen werd er in 1973 het huidige café Paris geopend door de familie de Looze naast de gelegen snackbar en Campina ijswinkel van G. Willemse. Het café herkenbaar aan de Côte de d'Azur parasols op het terras groeide uit tot een van de bekendste drinkgelegenheden van Haarlem. Later werd de snackbar toegevoegd aan het café en werd het eerst Petit Paris en later brasserie de Paris totdat het werd overgenomen in 2021. Het café kreeg hierdoor welbekende zusjes onder andere Moeke Spijkstra Blaricum, café 't Bonte `Paard Laren, café Ome Ko Muiden, café Anno 1890 Amsterdam en café het Tolhuis Hilversum. Na een lange renovatie met als doel om het door de jaren heen verloren gegane historische karakter van het pand te herstellen en de ziel van het café van vroeger weer terug te brengen. De karakteristieke bouwkundige kenmerken zijn vooral beïnvloed door de Franse architectuur begin negentiende eeuw. Na de renovatie is Haarlem weer een echte huiskamer rijker waar wordt gedronken, gelachen, gepraat, genoten, geheimen en verdriet worden gedeeld en vriendschappen voor het leven gesloten. De sfeer weerspiegelt de cultuur en de historie van de stad Haarlem waar u kunt genieten van meer dan 50 jaar gastvrijheid.