
AAN DE KRUISWEG EN PARKLAAN
IN HAARLEM ...

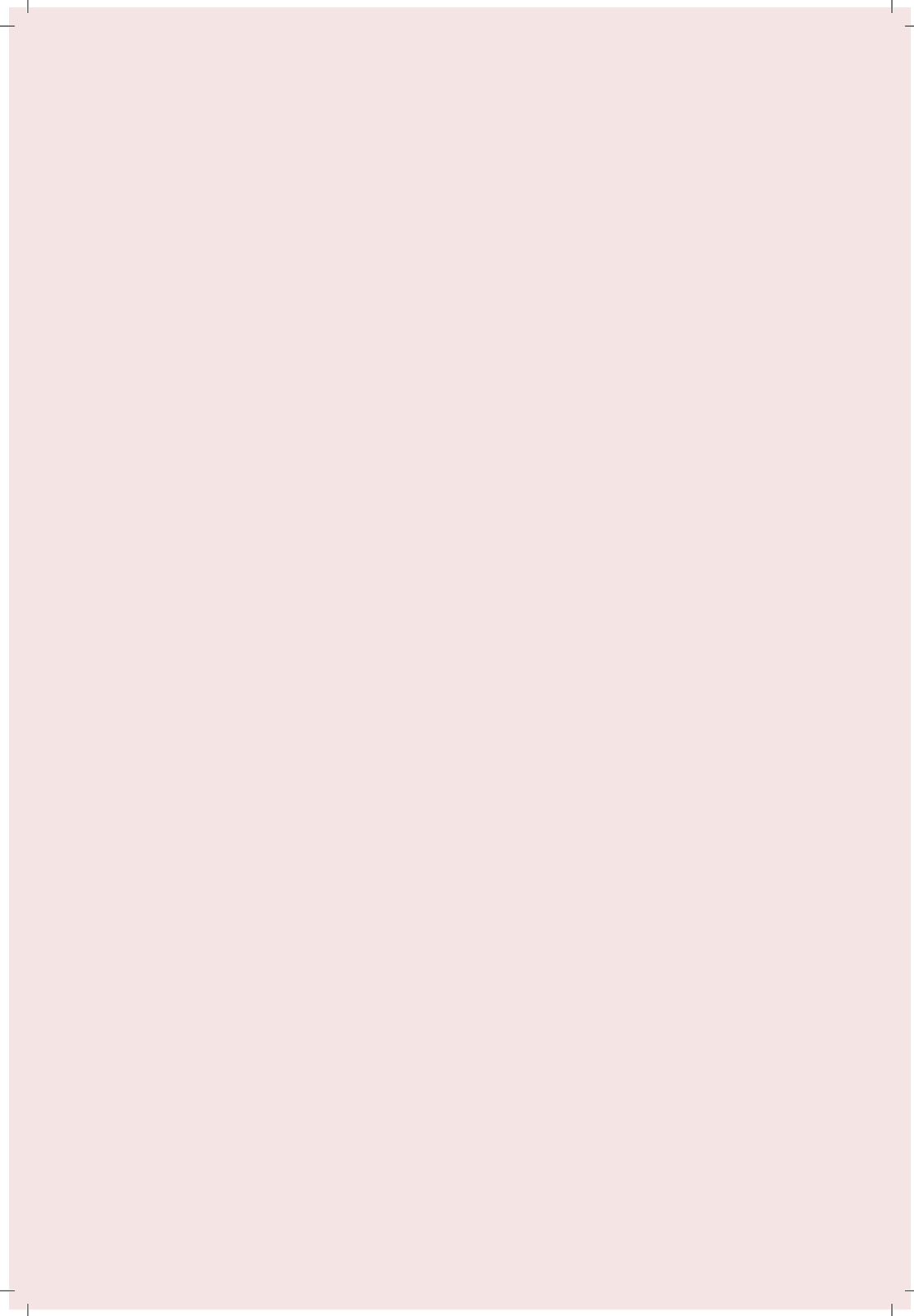
CAFÉ de PARIS

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	2,95
Espresso	3,20
Dubbele espresso	3,85
Cappuccino	3,65
Latte (verkeerd)	3,65
Latte Macchiato	3,85
Espresso Macchiato	3,50

Keuze: koe- of havermelk

Irish coffee	<i>Dewar's Whiskey</i>	8,50
Spanish coffee	<i>Tia Maria</i>	8,95
Italian coffee	<i>Amaretto</i>	8,95
American coffee	<i>Bailey's</i>	8,95
French coffee	<i>Courvoisier and Grand Marnier</i>	9,50

Warme chocomelk	3,85
Warme chocomelk met slagroom	4,50
Warme chocomelk met rum en slagroom	8,75
Verse munt thee	3,85
Verse gember thee	3,85
Verse gember-munt thee	4,50
Thee diverse smaken	2,95

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	5,50
Taart van de maand	5,75

ONTBIJT TOT 11 UUR

Petit pain au beurre	3,95
Petit pain au confiture	3,95
Petit Déjeuner	9,50
<i>Koffie of thee, petit pain au confiture en verse jus d'orange</i>	

TOSTI 11 TOT 16 UUR

WIT OF BRUIN BROOD

Kaas		5,75
Kaas en tomaat		5,95
Kaas en ham of salami		6,50
Salami	<i>salami, kaas, sambal en ui</i>	7,50
Paris	<i>kaas, sambal en ui</i>	6,95
Spaans	<i>kaas, tomaat en chorizo</i>	7,50
Amsterdam	<i>kaas en ossenworst</i>	7,95
Geit	<i>geitenkaas, honing en walnoten</i>	7,95
Hawaiï	<i>kaas, ham en ananas</i>	7,75
Paris Royaal	<i>kaas, sambal, ui en gebakken ei</i>	7,95
Italiaans	<i>mozzarella, tomaat, pesto en kruiden</i>	7,95
Frans	<i>brie, tomaat, honing en walnoten</i>	7,95
Mexicano	<i>kaas, pulled chicken, ui en bbq-saus</i>	8,25
Haarlemsch	<i>kaas, zalm en ui</i>	8,75



EIEREN 11 TOT 16 UUR

WIT OF BRUIN BROOD

Uitsmijter	<i>naturel</i>	8,50
Uitsmijter	<i>kaas of boerenham of spek</i>	8,95
Uitsmijter	<i>kaas en beenham of spek</i>	9,50
Omelette	<i>met diverse groenten en champignons</i>	10,50
Roerei	<i>met gerookte zalm</i>	11,50

SANDWICHES 11 TOT 16 UUR

CIABATTA / DONKER SPELT / FRANS STOKJE

Geitenkaas		7,95
<i>kruidensla, truffelhoning, appel en walnoten</i>		
Filet Americain		8,75
<i>met ui, augurk en gekookt ei</i>		
Tonijnsalade		8,50
<i>huisgemaakt, gekookt ei, kappertjes en rucola</i>		
Carpaccio ossenhaas		9,75
<i>met truffelmayo, pijnboompitten, croutons en Pecorino</i>		
Gerookte zalm		9,75
<i>met ei, kappertjes, rode ui, fris�e en wasabimayo</i>		
		
Club sandwich Saumon		13,95
<i>met gerookte zalm, tomaat, sla, ei en kreeftenmayo</i>		
Club sandwich Poulet		12,95
<i>met gegrilde kippedij, bacon, sla, ei, tomaat en truffelmayo</i>		

KLASSIEKERS

11 TOT 16 UUR

Huisgemaakte gehaktbal 9,95
met brood en Zaanse mosterd

Kroketten op brood 10,50
*rundvleeskroketten (2 st.) op brood met gefrituurde
peterselie en Zaanse mosterd*

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

SOEPEN

12 TOT 22 UUR

Soep van het seizoen 8,50

Soupe à l'oignon 8,95
Franse uiensoep met een krokant kaasdakje (20 minuten)

SALADES

12 TOT 22 UUR

Salade Paris 20,95
*op de plaat gegrilde tonijn, gamba's, sesamzaadjes,
avocado, courgette, gepofte cherrytomaatjes en
komkommerblokjes met een limoenvinaigrette*

Cobb Salad 17,95
*gegrilde kippendijen, tomaat, Roquefortkaas, avocado,
musclun, bacon en gekookt ei*

Salade van de maand 18,95

extra te bestellen met verse frieten 5,50

HUÛTRES

12 TOT 22 UUR

Creuses St. Camelot - 3 st. 11,50
*volle oester uit Normandië met romige en zilte
smaak, geserveerd met citroen en Mignonette saus*

Creuses St. Camelot - 3st. 12,50
*gegratineerde oesters met wok spinazie, sjallot en
peterselie met Hollandaisesaus*

VOORGERECHTEN

12 TOT 22 UUR

Croquette de crevettes 17,75
*van Hollandse garnalen, witlof, avocado, grapefruit
en zuurdesem met een kreeftenmayonaise*

Tonijn craquele 17,95
*dungesneden tonijn, crème van Parmezaan, ricotta,
komkommer, wasabimayonaise, sesam en shiso*

Tartare de Boeuf 18,95
*tartaar van steak bavette, sjalotten, kappertjes, cornichons,
dragon, peterselie, tabasco en gepocheerd ei met crostini's*

Carpaccio van ossenhaas 16,25
*met truffelmayo, pijnboompitten, croutons,
slaboeket en Pecorino*

Spring rolls Peking eend 15,95
*huisgemaakt met eendenborst, Oosterse groenten,
Romaine sla, zoetzure salade en Hoisinsaus*

Gamba pannetje 15,50
*met gebakken gamba's, champignons, bosui, room
en kruidenboten*

HOOFDGERECHTEN 12 TOT 22 UUR

Hap van de week	18,50
Hap van het seizoen	v.a. 19,50
Vegetarische hap van de week	17,95
Zeetong à la meunière (350 gram) <i>klassiek in de roomboter gebakken met zeekraal, gefrituurde peterselie en citroen</i>	29,75
Tonijnsteak black pepper <i>gebakken in zwarte peper met komkommer, sojaboontjes, bimi, mango, koriander en sesamvinaigrette</i>	24,95
Big burger “Escobar” <i>black Angus burger, briochebol, Romaine sla, tomaat, augurk, bacon, jalapeño, mango en burgersaus</i>	18,95
Sateh Bali <i>gegrilde spies van ossenhaas op pittige boontjes, tauge, atjar, pindasaus, ei, krokante ui, seroendeng en kroepoek</i>	21,75
Biefstuk ossenhaas “de Paris” <i>gebakken in bruine roombotersaus op wok groenten met Béarnaise-, peper- of truffelsaus</i>	26,95

NAGERECHTEN 12 TOT 22 UUR

Scroppino <i>citroenijs, vodka, prosecco en verse munt</i>	7,95
Glace caramel <i>karamelijs, warme chocoladesaus, slagroom en tuille</i>	8,75
Crêpes suzette <i>Frans pannekoekje met Grand Marnier- sinaasappelsaus, Bourbon-roomijs en slagroom</i>	8,95
Espresso Martini	9,75

BUBBELS en CHAMPAGNE

Cava Piccolo	<i>Jaume Serra Brut</i>	6,95	
Champagne	<i>Moët Chandon Impérial Brut</i>	12,50	75,00
Champagne	<i>Veuve Clicquot Rosé</i>		95,00
Champagne	<i>Ruinart Blanc de Blancs</i>		150,00

WIJNEN

WIJNEN PER GLAS		(15 cl)	(75 cl)
Sauvignon Blanc Purcari		5,95	29,75
Pinot Grigio Cecilia Beretta		5,25	26,25
Mâcon-Uchizy Chardonnay		6,95	34,75
446 Noble wines Chardonnay		7,95	39,75
LIP Rosé Côtes de Provence		6,95	34,75
Casa Silva Merlot		4,95	24,75
Marqués de Cacéres Crianza Rioja		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>	53,50	
Château Montlabert	<i>AC Saint-Emilión Grand cru</i>	59,50	

KIJKT U OOK OP ONZE KRIJTBORDEN MET WIJNAANBIEDINGEN

COCKTAILS

LVMH Spritz	8,95
<i>Chardon garden en verse sinaasappel</i>	
Aperol Spritz	9,25
<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 <i>Martini Floreale, appelsap, Fever-Tree soda en citroen</i>	8,95
Gin Orange 0.0 <i>Seedlip spicy, Fever-Tree tonic en verse sinaasappel</i>	8,50
Italian Spritz <i>Monin elder flower, Fever-Tree soda water en verse munt</i>	8,95

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	5,50

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	5,00

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	7,95	Armagnac BAS VSOP	6,95
Martell VSOP	8,50		

DIGESTIEVEN

Bailey's	4,95	Southern Comfort	4,75
Safari	4,50	Licor 43	4,75
Limoncello Luxardo	4,75	Drambuie	5,95
Sambuca Luxardo	4,75	Tia Maria	5,25
Cazadores Reposado	4,65	Amaretto Disaronno	5,25
Cazadore Blanco	5,75	Cointreau	5,50
Patron Silver	5,00		

BIEREN OP TAP

Heineken kleintje	15cl	2,65	0,0	2,45
Heineken fluit	22cl	3,50		3,20
Heineken vaas	25cl	3,75		3,55

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

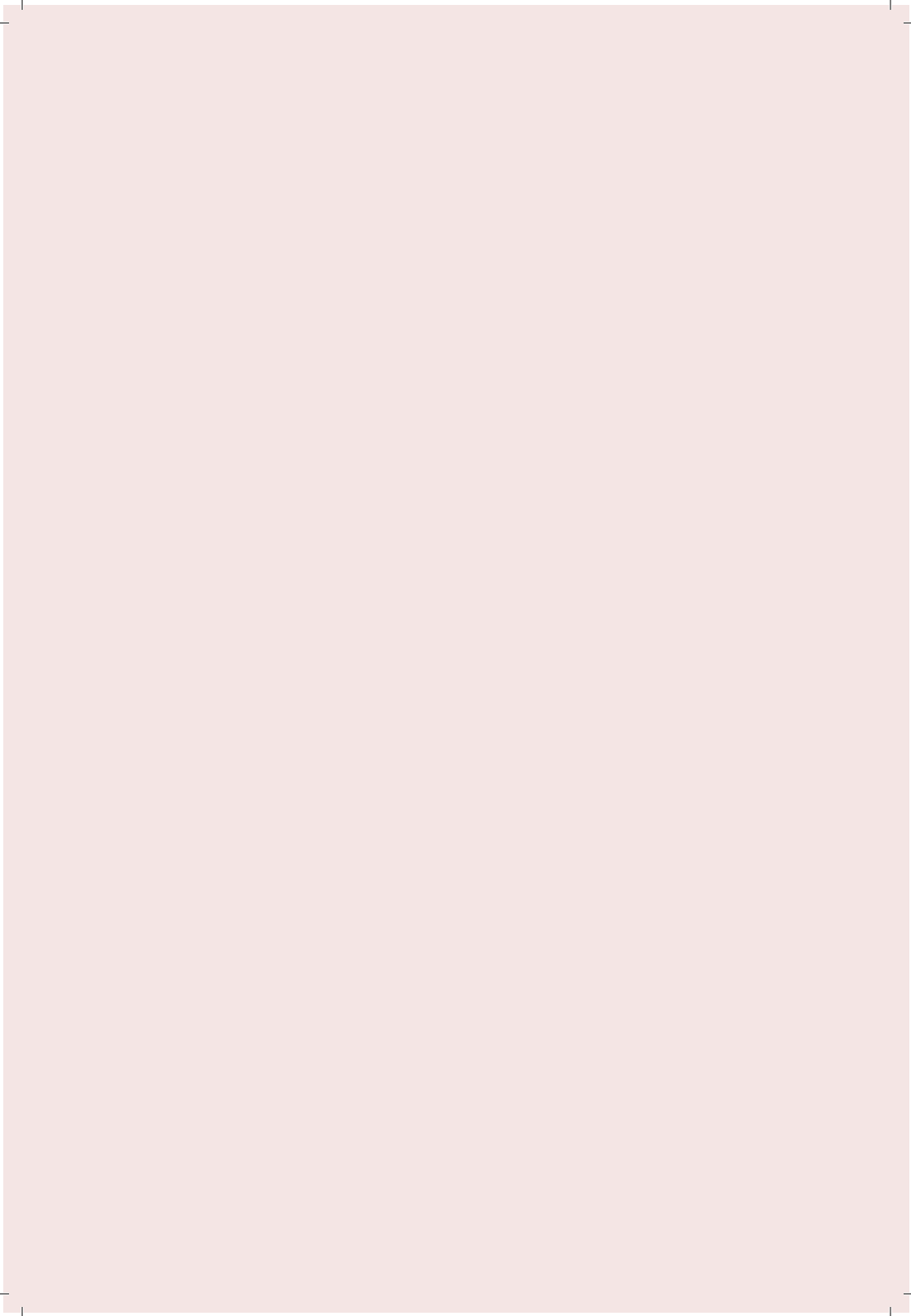
BIEREN OP FLES

De Koninck	6,20	Brand Weizen 0.0	4,25
La Chouffe Blond	6,95	Brand IPA 0.0	4,50
Westmalle tripel	6,95	Affligem blond 0.0	4,95
Duvel	6,95	Amstel Radler 0.0	3,95
Mexican Sol	6,50		

VOOR BIJ DE BORREL

Kaasblokjes van jong en oud met Amsterdamse ui en augurkjes	8,50
Ossenworst met uiringen, augurkjes en olijven	9,50
Bruchetta's met mozzarella, tomaat, pesto en rucola	8,95
Half dozijn gamba's in tempura met pittige Chilisaus	12,50

	4st	8st		4st	8st
Frikandelletjes	4,75	8,55	Kaassouffles	5,60	10,85
Bitterballen	4,95	8,95	Vlammetjes	5,35	9,75
Bamihapjes	5,60	10,85	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 Meteor met winkel gevestigd in het pand aan de Kruisweg en Parklaan. Na diverse detailhandel huisvestigingen 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.