



Hostellerie

# Ter Doest

## Apéro to share

Huisgemaakte surf en turf kroketjes Zeebrugse garnalen en buikspek van de 'Duke of Berkshire'	14,00 €
<i>Croquettes de surf et turf faites maison crevettes de Zeebrugge- lard de poitrine 'Duke of Berkshire'</i>	
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	14,00 €
<i>Escargots, gratinés à l'ail</i>	
Dok Di San Daniele Formata Gedroogde ham	14,00 €
<i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>	
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen	14,00 €
<i>Bâtonnets de poisson frits avec sauce tartare et citron</i>	

## Voorgerechten

Oesters 'Utah Beach'	20,00 €
<i>Huitres 'Utah Beach'</i>	
½ Kreeft gegratineerd in de oven met fijne tuinkruiden	31,50 €
<i>½ Homard gratiné au four aux fines herbes</i>	
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen met gefrituurde peterselie	18,50 €
<i>Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites</i>	
Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib en huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' met schilfers van Parmezaan	18,50 €
<i>Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale et foie d'oie maison 'Toulouse' avec copeaux de parmesan</i>	
Huisgemaakte ganzeleverpastei 'Toulouse' met z'n confits en toast	26,00 €
<i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits et toast</i>	
Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille en toast	12,50 €
<i>Soupe de poisson frais de Zeebrugge avec sa rouille et son pain grillé</i>	
Mechelse asperges op z'n Vlaams	19,50 €
<i>Asperges de Malines à la flamande</i>	

Mechelse asperges vergezeld van gerookte Schotse zalm, Zeebrugse grijze garnalen en een mousselinesausje	25,00 €
<i>Asperges de Malines accompagnés de saumon écossais légèrement fumé, crevettes grise de Zeebrugge et une sauce mousseline</i>	
Romige bisque van kreeft	13,50 €
<i>Bisque crémeuse de homard</i>	

## Hoofdgerechten

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	34,50 €
<i>Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	40,50 €
<i>Entrecôte rôti au feu de bois de la variété Rouge de la Flandre occidentale, 5 semaines d'affinage, salade d'été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Iers Hereford ras, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	42,00 €
<i>Entrecôte irlandais Hereford grillé au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	
Ierse ossehaas (350 gr), geflambeerd met Armagnac en groene peper, dagverse frietjes en een fris slaatje	43,00 €
<i>Filet irlandais (350 gr), flambé à l'Armagnac et au poivre vert, frites fraîches du jour et salade fraîche</i>	
<b>Royal Belgian Caviar Gold 10g</b>	<b>25,00 €</b>

Angus steak peper geflambeerd met Armagnac met dagverse frietjes en een fris slaatje	33,00 €
<i>Steak de bœuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac, des frites fraîches du jour et une salade fraîche</i>	
Op houtvuur gegrild lamskroontje met marktgroentjes en gratin dauphinois	35,50 €
<i>Couronne d'agneau grillée au feu de bois, accompagnée des légumes du marché et du grain dauphinois</i>	
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' met mousselinesaus en Zeebrugse garnalen	30,50 €
<i>Vol au vent de pintade 'Domaine Ter Doest' avec sauce mousseline et crevettes grises de Zeebruges</i>	
Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes ( 500 gram)	dagprijs
<i>Sole meunière, salade fraîche et frites fraîches du jour</i>	<i>prix du jour</i>
Paling gebakken / in de room / in het groen / provençale	33,00 €
<i>Anguille friteldans la sauce crème / au vert / au provençal</i>	
Noorse kabeljauw met mousselinesausje, marktgroentjes en kruidenpuree	30,50 €
<i>Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée aux fines herbes</i>	

## Sweets

Moelleux van chocolade en vanille roomijs	9,50 €
<i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>	
Crème brûlée	8,50 €
Geflambeerde pannenkoeken "Ter Doest"	14,00 €
<i>Crêpes flambées "Ter Doest"</i>	
Dame Blanche	8,50 €
<i>Coupe advocaat - Coupe avocat</i>	8,50 €
Eton Mess (rood fruit - slagroom - mascarpone en meringue)	9,50 €
<i>Eton Mess (Fruits rouges - crème fraîche - mascarpone et meringue)</i>	

## Suggestiemenu

57 €

Oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huitres normandes 'Utah Beach'
½ Kreeft gegratineerd in de oven met fijne tuinkruiden (+€7,50)	of / ou	½ Homard gratiné au four aux fines herbes (+€7,50)
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie	of / ou	Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites
Mechelse asperges op z'n Vlaams	of / ou	Asperges de Malines à la flamande
Mechelse sperges, vergezeld van gerookte Schotse zalm, Zeebrugse grijze garnalen en een mousselinesausje (+€5)	of / ou	Asperges de Malines, accompagnés de saumon écossais légèrement fumé, crevettes grise de Zeebrugge et une sauce mousseline (+€5)
Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib en huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' met schilfers van Parmezaan	of / ou	Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale et foie d'oie maison 'Toulouse' avec copeaux de parmesan
----	----	----
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw, frisse sla en dagverse frietjes	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' met mousseline-saus en Zeebrugse garnalen	of / ou	Vol au vent de pintade 'Domaine Ter Doest' avec sauce mousseline et crevettes grises de Zeebruges
Op houtvuur gegrild lamskroontje met marktgroentjes en gratin dauphinois (+€5)	of / ou	Couronne d'agneau grillée au feu de bois, accompagnée des légumes du marché et du grain dauphinois (+€5)
Noorse kabeljauw met dijonaïsesaus, marktgroentjes en kruidenpuree	of / ou	Cabillaud norvégien avec sauce dijonnaise, légumes du marché et purée aux fines herbes
----	----	----
Eton Mess (rood fruit / mascarpone / meringue)	of / ou	Eton Mess (fruits rouges / mascarpone / meringue)
Crème brûlée	of / ou	Crème brûlée
Irish coffee		Irish coffee

Allergenen informatie te raadplegen aan de bar - Informations sur les allergènes : renseignez-vous au bar  
één tafel : één rekening a.u.b. - une table : une addition svp

## Aperitieven

Nordlys Premium gin / Fever Tree tonic	14,00 €
Coupe Champagne Taittinger brut	11,50 €
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	11,50 €
Aperitief maison	9,00 €
Amer Picon	8,00 €
Porto W & R	7,50 €
Sherry	7,50 €
Kirr au vin blanc	7,00 €
Pineau de Charentes	6,50 €
Martini Bianco - Rosso	7,50 €
Campari Pur	8,00 €
Campari soda	10,00 €
Campari tonic	10,00 €
Campari orange (met vers fruitsap)	10,00 €
Vers geperst fruitsap	5,50 €
Aperol 'Spritz'	11,00 €
Ricard	8,50 €

## Cocktails

Nordlys Premium gin / Fever Tree tonic	14,00 €
Dark Twister Mojito (munt/ krakenrum)	14,00 €
Espresso Martini	14,00 €
Pornstar (Passievruchten/limoensap/42 Below vodka)	14,00 €

## Mocktails

Virgin Gin Abstinence South Africa / Fever Tree tonic	10,00 €
Virgin Mojito	10,00 €
Virgin Summer	10,00 €

## Bieren

Abdij Ter Doest blond	4,10 €
Primus	3,00 €
Turbeau Noir	5,00 €
Super 8 blanche 33 cl	3,50 €
Duvel	4,50 €
Carlsberg	3,10 €
Tongerlo Lux Blond	4,00 €
Tongerlo Nox Bruin	4,00 €
Sint Hubertus	4,50 €
Super 8 Export 33cl	3,50 €
Kriek Mystic	3,00 €
Tongerlo Prior	4,50 €
Carlsberg 0,00 %	3,10 €

## Frisdranken

Spa orange	3,00 €
Pepsi	3,00 €
Pepsi max	3,00 €
Spa Reine	3,00 €
Spa bruis	3,00 €
Schweppes Tonic	3,00 €
Fever Tree tonic	3,50 €
Fles spa Reine niet bruisend 1/2l	5,50 €
Fles spa bruisend 1/2 l	5,50 €
Ice-tea	3,10 €

## Rums

Bacardi Carta Blanco	8,00 €
Bacardi 8 años	12,00 €
Kraken Rum	11,00 €

## Whisky's

Dewar's white label	8,00 €
Dewar's 12 years	10,50 €
Dewar's 18 years	14,00 €
Aberfeldy 12 Years	10,50 €

## Geestrijke Dranken

Limoncello	9,00 €
Cognac	9,50 €
Calvados	10,50 €
Cointreau	10,50 €
Grand Marnier	9,00 €
Akvavit 'Nordlys'	6,50 €
Poire William	10,50 €
Amaretto	9,50 €
Grappa	10,50 €
Sambuca	10,50 €

## Koffies - Cafés

Espresso	3,00 €
Mokka	3,00 €
Décaffiné	3,00 €
Cappuccino classic	4,00 €
Latte Macchiato	4,00 €
Flat White	4,00 €
Irish coffee	9,00 €
French coffee	9,00 €
Italian coffee	9,00 €
Ristretto	2,90 €

Speciaal voor Ter Doest ontwikkelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est1949- een unieke blend. Een uitgelezen selectie arabica koffie's uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Colombia vormen de basis van deze subtiele mengeling. De bonen werden op artisanale wijze geroosterd om hun volle smaak, aroma en karakter te behouden. Dit resulteert in een fluweelzachte maar toch pittige koffie.

## Thees - Thés

High Darling	3,60 €
Zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage	
Orange Safari (rode rooibes met vanille)	3,60 €
Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	3,60 €
Maybe Baby	3,60 €
Hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvllokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei.	
Master Mint (Zuivere pepermint)	3,60 €
Smooth Operator	3,60 €
Kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw	

Samova heeft als doelstelling de markt te voorzien van verse Bio-thee en kruiden specialiteiten van de hoogste kwaliteit; zuiver, ethisch, ecologisch verantwoord en duurzaam geproduceerd



**NORDLYS**  
PREMIUM GIN  
*a mystery of nature*

Nordlys Premium Gin & Fever Tree tonic 14 €

*Nordlys premium gin causes curiosity, excitement and philosophic opinions among those who taste it!*

Nordlys Gin kwam tot stand na een diepgaande samenwerking tussen de familie Dendooven en meester-distilleerder De Moor. Nordlys Gin is een prachtige blend van citrus en een uitgebreid gamma van kruiden, recht van onze Belgische kust. Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen, daarna meer complex en krachtig door de kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfijnd van karakter met een unieke zilte toets door het gebruik van het brakke grondplantje "zeemelde". Gedistilleerd in een traditionele koperen alambiek bekomt men een ongeëvenaarde en verrukkelijke gin.