

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>	
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 Entrées

Huisgerookte Oosterscheldepaling	26,00 €
<i>Anguilles de l'Escaut oriental, fumé maison</i>	
Oesters 'Utah Beach'	20,00 €
<i>Huîtres 'Utah Beach'</i>	
½ Kreeft à la nage	29,50 €
<i>½ Homard à la nage</i>	
Huisgemaakte terrines van polderhaas en fazant met hun confits	22,50 €
<i>Terrines maison de lièvre et faisant avec leurs confits</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	22,00 €
<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>	
Scampi in de look	18,50 €
<i>Scampi à l'ail</i>	
Scampi in de kreeftensaus	18,50 €
<i>Scampi à la sauce d'homard</i>	
Romige bisque van kreeft	13,50 €
<i>Bisque crémeuse de homard</i>	



JULIA'S

Vissegem Hoofdgerechten

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	33,00 €
<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	39,50 €
<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>	
Tartaar van het West-Vlaams rode rund	30,50 €
<i>Tartare du bœuf rouge de la Flandre occidentale</i>	
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Iers Hereford ras, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	41,00 €
<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>	

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>	
Patrijs 'Julia's' met marktgroentjes en aardappelpkroketten	33,50 €
<i>Perdrix "Julia's" avec légumes du marché et croquettes de pommes de terre</i>	
Kalfstong in Madeirasaus met aardappelpkroketjes	27,00 €
<i>Langue de veau à la sauce Madère avec croquettes de pommes de terre</i>	
Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes (500 gram)	dagprijs prix du jour
<i>Sole meunière, salade d'été et frites fraîches du jour (500 grammes)</i>	
Paling gebakken/in de roomsaus/ provençale/ in het groen - Anguille frite/dans la sauce crème/ provençale/ dans le vert.	33,00 €
Fazant in de roomsaus met bosbessen en peren	33,00 €
<i>Faisant à la crème aux myrtilles et poires</i>	
Fazant op Brabantse wijze met gestoofd witloof	33,00 €
<i>Faisant à la Brabançonne avec chicons</i>	
Kabeljauw gepocheerd, preiroomsaus met zwarte peper en kruidenpuree	30,50 €
<i>Cabillaud poché, crème de poireaux avec poivre noir et purée de fines herbes</i>	

Sweets

Moelleux van chocolade en vanille roomijs	9,50 €
<i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>	
Mousse van hazelnoot met vanille roomijs en Brugse kletskoppen	9,50 €
<i>Mousse de noisettes avec crème glace vanille et Brugse kletskoppen</i>	
Dame Blanche	8,50 €
Coupe advocaat - Coupe avocat	8,50 €
Eton Mess (rood fruit - slagroom - mascarpone en meringue)	9,50 €
<i>Eton Mess (Fruits rouges - crème fraîche - mascarpone et meringue)</i>	
Peer 'Belle Hélène'	9,00 €
<i>Poire 'Belle Hélène'</i>	

Suggestiemenu 50 €

Huisgerookte Oosterscheldepaling (+€5)	of / ou	Anguilles de l'Escaut oriental, fumé maison (+€5)
Oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
½ Kreeft à la nage (+€5)	of / ou	½ Homard à la nage (+€5)
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie	of / ou	Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites
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
Huisgemaakte terrines van polderhaas en fazant met hun confits	of / ou	Terrines maison de lièvre et faisant avec leurs confits
----	----	----
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
Tartaar van het West-Vlaams rode rund	of / ou	Tartare de bœuf rouge de la Flandre occidentale
Kalfstong in Madeirasaus met kroketjes	of / ou	Langue de veau en sauce Madère avec croquettes de pommes de terre
Fazant in de roomsaus met peren en bosbessen (+€5)	of / ou	Faisant à la crème aux myrtilles et poires (+€5)
Kabeljauw gepocheerd, preiroomsaus en kruidenpuree	of / ou	Cabillaud poché, sauce poireaux à la crème, poivre noir et purée de fines herbes
Patrijs 'Julia's' met marktgroentjes en aardappelpkroketten (+€5)	of / ou	Perdrix "Julia's" avec légumes du marché et croquettes de pommes de terre (+€5)
----	----	----
Mousse van hazelnoot met vanille roomijs en Brugse kletskoppen	of / ou	Mousse de noisettes avec crème glace vanille et Brugse kletskoppen
Irish coffee		Irish coffee

Aperitieven

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

Cocktails

Nordlys Premium gin / Double Dutch tonic	14,00 €
Cuban Love (rum/kokos/orange/limoen)	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 /Double Dutch tonic	10,00 €
Virgin Mojito	10,00 €
Virgin Summer	10,00 €

Bieren

Abdij Ter Doest blond	4,10 €
Primus	2,90 €
Super 8 blanche 33 cl	3,50 €
Duvel	4,50 €
Carlsberg	3,10 €
Tongerlo Lux Blond	4,00 €
Tongerlo Nox Bruin	4,00 €
Super 8 Export 33cl	3,50 €
Kriek Mystic	3,00 €
Tongerlo Prior	4,50 €
Carlsberg 0,00 %	3,00 €

Frisdranken

Spa orange	2,80 €
Pepsi	2,80 €
Pepsi max	2,80 €
Spa Reine	2,80 €
Spa bruis	2,80 €
Schweppes Tonic	2,80 €
Double Dutch Premium Tonic	3,50 €
Fles spa Reine niet bruisend 1/2l	5,50 €
Fles spa bruisend 1/2 l	5,50 €
Ice-tea	2,80 €

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

Cognac	8,50 €
Calvados	9,50 €
Cointreau	9,50 €
Grand Marnier	8,00 €
Akvavit 'Nordlys'	5,50 €
Poire William	9,50 €
Amaretto	8,50 €

Koffies - Cafés

Espresso	2,90 €
Mokka	2,90 €
Décaffiné	2,90 €
Cappuccino classic	3,80 €
Latte Macchiato	3,80 €
Flat White	3,80 €
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, wortelvlokken, 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 & Double Dutch 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.