



JULIA'S

Vissegem

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> | |

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 rôtie 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> | |
| Stoofpot van polderhaas met peren en bosbessen en huisgemaakte aardappelkroketten | 28,00 € |
| <i>Ragoût de lièvre avec poires et myrtilles et croquettes de pommes de terre maison</i> | |
| Hazenrug "Harlekijn" | 34,00 € |
| <i>Rable de lièvre Arlequin</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> | |

| | |
|---|-----------------------------|
| Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes (500 gram) | dagprijs prix du jour |
| <i>Sole meunière, salade fraîche et frites fraîches du prix du jour jour (500 grammes)</i> | |

| | |
|---|---------|
| Paling gebakken/in de roomsaus/ provençale/ in het groen - Anguille frit/dans la sauce créme/ 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> | |

| | |
|---|---------|
| Noorse kabeljauw met mousselinesaus, 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> | |

| | |
|--|--------|
| Mousse van hazelnoot met vanille roomijs en Brugse klets koppen | 9,50 € |
| <i>Mousse de noisettes avec crème glace vanille et Brugse klets koppen</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 | <i>Anguilles de l'Escaut oriental, fumé maison (+€5)</i> |
| Oesters 'Utah Beach' | of / ou | <i>Huîtres normandes 'Utah Beach'</i> |
| ½ Kreeft à la nage (+€5) | of / ou | <i>½ Homard à la nage (+€5)</i> |
| Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie | of / ou | <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 | of / ou | <i>Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale et foie d'oie maison 'Toulouse' avec copeaux de parmesan</i> |
| Huisgemaakte terrines van polderhaas en fazant met hun confits | ---- | <i>Terrines maison de lièvre et faisant avec leurs confits</i> |
| Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw, frisse sla en dagverse frietjes | of / ou | <i>Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour</i> |
| Stoofpot van polderhaas met peren en bosbessen en huisgemaakte aardappelkroketten | of / ou | <i>Ragoût de lièvre avec poires et myrtilles et croquettes de pommes de terre maison</i> |
| Hazenrug "Harlekijn" (+€5) | of / ou | <i>Rable de lièvre Arlequin (+€5)</i> |
| Fazant in de roomsaus met peren en bosbessen (+€5) | of / ou | <i>Faisant à la crème aux myrtilles et poires (+€5)</i> |
| Noorse kabeljauw met mousselinesaus, marktgroentjes en kruidenpuree | ---- | <i>Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée aux fines herbes</i> |
| Mousse van hazelnoot met vanille roomijs en Brugse klets koppen | of / ou | <i>Mousse de noisettes avec crème glace vanille et Brugse klets koppen</i> |
| Irish coffee | | <i>Irish coffee</i> |

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 € |
| 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.