



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>	
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 Entrées

Oesters 'Utah Beach'	20,00 €
<i>Huîtres 'Utah Beach'</i>	
½ Kreeft gegratineerd	29,50 €
<i>½ Homard gratiné</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	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>	
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 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>	

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>	
Ierse ossehaas (350g), geflambeerd met Armagnac en groene peper, dagverse frietjes en een fris slaatje	43,00 €
<i>Filet irlandais (350g), flambé à l'Armagnac et au poivre vert, frites fraîches du jour et salade fraîche</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>	
Eendenborst à l'orange met huisbereide aardappelkroketjes	30,00 €
<i>Magret de canard à l'orange avec croquettes de pommes de terre faites maison</i>	
Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes (500 gram)	dagprijs
<i>Sole meunière, salade fraîche et frites fraîches du prix du jour (500 grammes)</i>	<i>prix du jour</i>
Paling gebakken/in de roomsaus/ provençale/ in het groen - Anguille frite/dans la sauce crème/ provençale/ dans le vert.	33,00 €
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>	
Crème brûlée	8,50 €
<i>Crème brûlée</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 50 €

Oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
½ Kreeft gegratineerd (+€5)	of / ou	½ Homard gratiné au four (+€5)
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	of / ou	<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>
Eendenborst à l'orange met huisbereide aardappelkroketjes	of / ou	<i>Magret de canard à l'orange avec croquettes de pommes de terre faites maison</i>
Noorse kabeljauw met mousselinesaus, marktgroentjes en kruidenpuree	of / ou	<i>Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée aux fines herbes</i>
Eton Mess (rood fruit - slagroom – mascarpone en meringue)	of / ou	<i>Eton Mess (Fruits rouges - crème fraîche - mascarpone et meringue)</i>
Crème brûlée	of / ou	Crème brûlée
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 €
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 %	3,10 €

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

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	9,00 €

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.