

Suggestiemenu 55 €

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huitres normandes 'Utah Beach'
Babykreeft Belle-Vue (+€6,00)	of / ou	Homard béba Belle-Vue (+€6,00)
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 rode ras en huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' met schilfers van Parmezaan	of / ou	Carpaccio de bœuf rouge de la Flandre occidentale et foie d'oie maison 'Toulouse' avec copeaux de parmesan
Mechelse asperges op z'n Vlaams	of / ou	Asperges de Malines à la flamande
Mechelse asperges, 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 Zeebruges et une sauce mousseline (+€5)
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw, frisse sla, dagverse frietjes en béarnaisesaus	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois, laitue d'été, frites fraîches du jour et de la sauce béarnaise
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' met mousselinesaus 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)
Steak Tartaar op Julia's wijze	of / ou	Steak Tartare à la façon de Julia
Noorse kabeljauw met mousselinesaus, marktgroentjes en kruidenpuree		Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée aux fines herbes
Eton Mess (rood fruit - slagroom - mascarpone en meringue)	of / ou	Eton Mess (Fruits rouges - crème fraîche - mascarpone et meringue)
Coupe aardbeien	of / ou	Coupe fraises
Irish coffee		Irish coffee

Allergenen informatie te raadplegen aan de bar - Informations sur les allergènes : renseignez-vous au bar



Nordlys Premium Gin & Fever Tree tonic 14 €

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

Family Tradition
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS

Hostellerie Ter Doest
Ter Doeststraat 4, 8380 Lissewege
050 54 40 82, info@terdoest.be

NJORD
rooftop restaurant ZEEBRUGGE
ABC Toren Cruise Terminal
Rederskaai 60 bus 701, 8380 Zeebrugge
050 17 08 80, info@njord.restaurant

Restaurant JULIA'S
Vlissegem
Brugse Baan 12, 8421 Vlissegem
059 23 31 96
info@juliassvlissegem.be

Brasserie JULIA'S
Brugge
Vlamingstraat 58, 8000 Brugge
050 170 150
info@juliassbrugge.be



Restaurant
JULIA'S
Vlissegem

Apéro to share

Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasconne <i>Sucettes de lard de poitrine grillée de Belgasconne</i>	14,00 €
Huisgemaakte surf- en turfkraketjes van Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne <i>Croquettes maison de crevettes grises de Zeebrugge et de poitrine de porc de Belgasconne.</i>	14,00 €
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook <i>Escargots, gratinés à l'ail</i>	14,00 €
Dok Di San Daniele Formata Gedroogde ham <i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>	14,00 €
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen <i>Bâtonnets de poisson frits avec sauce tartare et citron</i>	14,00 €
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk <i>Huitres normandes 'Utah Beach' par pièce</i>	3,50 €

Voorgerechten Entrées

Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huitres normandes 'Utah Beach'</i>	20,00 €
Babykreeft Belle-Vue <i>Homard bébé Belle-Vue</i>	30,00 €
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen met gefrituurde peterselie <i>Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites</i>	18,50 €
Carpaccio van het West-Vlaams rode ras en huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' met schilfers van Parmezaan <i>Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale et foie d'oie maison 'Toulouse' avec copeaux de parmesan</i>	18,50 €
Huisgemaakte ganzeleverpastei 'Toulouse' met z'n confits en toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits et toast</i>	26,00 €
Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille en toast <i>Soupe de poisson frais de Zeebrugge avec sa rouille et son pain grillé</i>	12,50 €
Mechelse asperges op z'n Vlaams <i>Asperges de Malines à la flamande</i>	19,50 €

Mechelse asperges vergezeld van gerookte Schotse zalm, Zeebrugse grijze garnalen en een mousseline-sausje <i>Asperges de Malines accompagnés de saumon écossais légèrement fumé, crevettes grise de Zeebrugge et une sauce mousseline</i>	25,00 €
Romige bisque van kreeft <i>Bisque crémeuse de homard</i>	13,50 €
Scampi's in de look <i>Scampi à l'ail</i>	18,50 €
Indien men een voorgerecht als hoofdgerecht neemt, wordt er een supplement van 3,50€ aangerekend. <i>Si on prend une entrée comme plat principal, un supplément de 3,50€ sera facturé.</i>	

Hoofdgerechten

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <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>	34,50 €
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <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>	40,50 €
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' met mousselinesaus en Zeebrugse garnalen <i>Vol au vent de pintade 'Domaine Ter Doest' avec sauce mousseline et crevettes grises de Zeebruges</i>	30,50 €
Ierse ossehaas (350g), geflambeerd met Armagnac en groene peper, dagverse frietjes en een fris slaatje <i>Filet irlandais (350g), flambé à l'Armagnac et au poivre vert, frites fraîches du jour et salade fraîche</i>	43,00 €

Op het houtvuur geroosterd ribeye van het Iers Hereford ras, frisse sla en dagverse frietjes / peper-saus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Ribeye 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>	48,00 €
Angus steak peper geflambeerd met Armagnac met dagverse frietjes en een fris slaatje <i>Steak de bœuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac, des frites fraîches du jour et une salade fraîche</i>	33,00 €
Steak Tartaar op Julia's wijze <i>Steak tartare à la façon de Julia</i>	29,00 €
Op houtvuur gegrild lamskroontje met markt-groentjes en gratin dauphinois <i>Couronne d'agneau grillée au feu de bois, accompagnée des légumes du marché et du grain dauphinois</i>	35,50 €
Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes (500 gram) <i>Sole meunière, salade fraîche et frites fraîches du prix du jour (500 grammes)</i>	dagprijs
Paling gebakken/in de roomsaus/ provencale/ in het groen <i>Anguille frit/dans la sauce crème/ provençale/ dans le vert.</i>	33,00 €
Noorse kabeljauw met mousselinesaus, marktgroentjes en kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée aux fines herbes</i>	30,50 €

Sweets

Moelleux van chocolade en vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>	9,50 €
Crème brûlée <i>Crème brûlée</i>	8,50 €
Dame Blanche	8,50 €
Coupe aardbeien <i>Coupe fraises</i>	9,50 €
Coupe advocaat <i>Coupe avocat</i>	8,50 €
Eton Mess (rood fruit - slagroom – mascarpone en meringue) <i>Eton Mess (Fruits rouges - crème fraîche - mascarpone et meringue)</i>	9,50 €

Koffies - Cafés

Espresso	3,00 €
Mokka	3,00 €
Décafiné	3,00 €
Ristretto	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 €

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 fluweel zachte maar toch pittige koffie.



since 1960



WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS

Ter Doeststraat 4, 8380 Lissewege
050 54 40 82, info@terdoest.be



ABC Toren Cruise Terminal
Rederskaai 60 bus 701, 8380 Zeebrugge
050 17 08 80, info@njord.restaurant



Brugse Baan 12, 8421 Vlissegem
059 23 31 96
info@julasvlissegem.be



Vlamingstraat 58, 8000 Brugge
050 170 150
info@julasbrugge.be

Thees - Thés

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	3,60 €
Orange Safari (rode rooibos met vanille)	3,60 €

Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	3,60 €
Maybe Baby (hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortel-vlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei)	3,60 €
Master Mint (Zuivere pepermint)	3,60 €
Smooth Operator (kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw)	3,60 €
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	

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 €
Coupe advocaat	8,50 €
<i>Coupe avocat</i>	
Eton Mess (rood fruit - slagroom - mascarpone en meringue)	9,50 €
<i>Eton Mess (Fruits rouges - crème fraîche - mascarpone et meringue)</i>	
Coupe aardbeien - Coupe fraises	9,50 €

Apéro to share

Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasconne	14,00 €
<i>Sucettes de lard de poitrine grillée de Belgasconne</i>	
Huisgemaakte surf- en turfkraketjes van Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne	14,00 €
<i>Croquettes maison de crevettes grises de Zeebrugge et de poitrine de porc de Belgasconne.</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>	
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk	3,50 €
<i>Huitres normandes 'Utah Beach' par pièce</i>	



Restaurant JULIA'S Vlissegem

Drinks & Desserts

Aperitieven

Nordlys Premium gin / Fever Tree tonic	14,00 €
Coupe Champagne Taittinger brut	11,50 €
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	11,50 €
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 €
Negroni	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 van 't vat 6,8°	5,00 €
Primus van 't vat 5°	3,00 €
Duvel 8,5°	5,00 €
Carlsberg 5°	3,10 €
Bar Blanche 5,8°	4,00 €
Tongerlo Lux Blond 6°	4,00 €
Tongerlo Nox Bruin 6,5°	4,00 €
Sint Hubertus 6,8°	4,50 €
Kriek Mystic 3,5°	3,00 €
Tongerlo Prior 6,8°	4,50 €
Omer 8°	4,50 €
Carlsberg 0,00%	3,10 €

Frisdranken

Spa orange	3,00 €
Pepsi	3,00 €
Pepsi max	3,00 €
Spa Reine / Spa bruin	3,00 €
Schweppes Tonic	3,00 €
Fever Tree tonic	3,50 €
Fles spa Reine niet bruisend 1/2l	6,00 €
Fles spa bruisend 1/2 l	6,00 €
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 €
Hierbas De Las Dunas	9,50 €
Amaretto	9,00 €
Grappa	10,50 €
Sambuca	10,50 €



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.