

Suggestiemenu 55 €

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huitres normandes 'Utah Beach'
½ kreeft Belle-Vue (+€5,00)	of / ou	½ Homard Belle-Vue (+€5,00)
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
Zomerse salade van burrata, avocado en pesto van basilicum	of / ou	Salade de burrata, avocat et pesto de basilic
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
Zeeuwse mosselen 'Julia's'	of / ou	Moules de Zélande 'Julia's'
Steak tartaar van het West-Vlaams rood rund	of / ou	Steak Tartare du bœuf rouge de la Flandre occidentale
Noorse kabeljauw met mousselinesaus, marktgroenten en kruidenpuree		Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée aux fines herbes
Eton Mess (rood fruit - mascarpone en meringue)	of / ou	Eton Mess (Fruits rouges - 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

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

Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huitres normandes 'Utah Beach'</i>	20,00 €
½ kreeft Belle-Vue <i>½ Homard Belle-Vue</i>	28,50 €
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse gar- nalen met gefrituurde peterselie <i>Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrug- ge et persil frites</i>	18,50 €
Carpaccio van het West-Vlaams rode ras en huis- gemaakte 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 €
Zomerse salade van burrata, avocado en pesto van basilicum <i>Salade de burrata, avocat et pesto de basilic</i>	18,50 €
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 €

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 rôti 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 champi- gnonroomsaus <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 béar- naise ou sauce champignons à la crème</i>	40,50 €
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 / pepersaus, 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 van het West-Vlaams rood rund <i>Steak Tartare du bœuf rouge de la Flandre occidentale</i>	29,00 €
Zeeuwse mosselen 'Julia's' <i>Moules de Zélande 'Julia's'</i>	29,00 €
Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes (500 gram) <i>Sole meunière, salade fraîche et frites fraîches du prix du jour jour (500 grammes)</i>	dagprijs prix du jour
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, marktgroenten 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	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 - mascarpone en meringue) <i>Eton Mess (Fruits rouges - mascarpone et meringue)</i>	9,50 €

Indien men een voorgerecht als hoofdgerecht neemt, wordt er een supplement van €3,50 aangerekend.
Si on prend une entrée comme plat principal, un supplément de €3,50 sera facturé.

 **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!*

Koffies

Espresso	3,00 €
Mokka	3,00 €
Décaffiné	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 de Family Tradition Groep 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.

Spécialement pour la groupe Family Tradition, le torréfacteur brugeois JAVANA -est1949- a développé un mélange unique. Une sélection exquise de cafés Arabica du Brésil, du Guatemala, du Costa Rica et de Colombie constitue la base de ce mélange subtil. Les grains sont torréfiés de manière traditionnelle afin de préserver toute leur saveur, leur arôme et leur caractère. On obtient ainsi un café velouté et épicé à la fois.

Thees

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, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei)	3,60 €
Master Mint (Zuivere pepermunt)	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 €
Dame Blanche	8,50 €
Coupe advocaat <i>Coupe avocat</i>	8,50 €
Eton Mess (rood fruit - mascarpone en meringue)	9,50 €
<i>Eton Mess (Fruits rouges - mascarpone et meringue)</i>	
Coupe aardbeien - <i>Coupe fraises</i>	9,50 €

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
Vissegem

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



Brasserie
JULIA'S
Brugge

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



Restaurant
JULIA'S
Vissegem

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°	4,50 €
Tongerlo Nox Bruin 6,5°	4,50 €
Sint Hubertus 6,8°	5,00 €
Kriek Mystic 3,5°	3,50 €
Tongerlo Prior 6,8°	5,00 €
Omer 8°	5,00 €
Carlsberg 0,00%	3,50 €

Frisdranken

Spa orange	3,00 €
Pepsi	3,00 €
Pepsi max	3,00 €
Ice-tea	3,10 €
Spa Reine / Spa bruis	3,00 €
Schweppes Tonic	3,00 €
Fever Tree tonic	3,50 €
Ginger Beer	3,50 €
Ginger Ale	3,50 €
Fles spa Reine niet bruisend 1/2l	6,00 €
Fles spa bruisend 1/2 l	6,00 €

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!

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 €