

Suggestiemenu 55 €

Oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huitres normandes 'Utah Beach'
½ Kreeft gegratineerd (+€7,50)	of / ou	½ Homard gratiné au four (+€7,50)
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
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 en dagverse frietjes	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôti au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour
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)
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)
Crème brûlée	of / ou	Crème brûlée
Irish coffee		Irish coffee

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

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!

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.



Restaurant
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>	
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>Huitres 'Utah Beach'</i>	
½ Kreeft gegratineerd	31,50 €
<i>½ Homard gratiné</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>	
Mechelse asperges op z'n Vlaams	19,50 €
<i>Asperges de Malines à la flamande</i>	
Mechelse asperges, vergezeld van gerookte Schotse zalm, Zeebrugse grijze garnalen en een mousseline-sausje	25,00 €
<i>Asperges de Malines, accompagnés de saumon écossais légèrement fumé, crevettes grise de Zeebruges et une sauce mousseline</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>	
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	34,50 €
<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	40,50 €
<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>	
Koninginnchapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' met mousselinesaus en Zeebrugse garnalen	30,50 €
<i>Vol au vent de pintade 'Domaine Ter Doest' avec sauce mousseline et crevettes grises de Zeebruges</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	48,00 €
<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>	
Op houtvuur gegrild lamskroontje met markt-groentjes en gratin dauphinois	35,50 €
<i>Couronne d'agneau grillée au feu de bois, accompagnée des légumes du marché et du grain dauphinois</i>	

Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes (500 gram)	dagprijs
<i>Sole meunière, salade fraîche et frites fraîches du jour</i>	<i>prix du jour</i>
Paling gebakken/in de roomsaus/ provencale/ in het groen - Anguille frit/dans la sauce crémel provençale/ dans le vert.	33,00 €
Mosselen "Julia's" - Moules "Julia's"	28,50 €
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 €
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>	

Royal Belgian Caviar Gold 10g

25,00 €

Koffies - Cafés

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 €

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, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei)	3,60 €
Master Mint (Zuivere peppermunt)	3,60 €
Smooth Operator (kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw)	3,60 €

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 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 €



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.



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 €
Espresso Martini	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	4,10 €
Primus	3,00 €
Super 8 blanche 33 cl	3,50 €
Duvel	4,50 €
Carlsberg	3,10 €
Bar Blanche	4,00 €
Tongerlo Lux Blond	4,00 €
Tongerlo Nox Bruin	4,00 €
Super 8 Export 33cl	3,50 €
Kriek Mystic	3,00 €
Tongerlo Prior	4,50 €
Omer	4,50 €
Carlsberg 0,00 %	3,10 €

Frisdranken

Spa orange	3,00 €
Pepsi	3,00 €
Pepsi max	3,00 €
Spa Reine	3,00 €
Spa bruis	3,00 €
Schweppes Tonic	3,00 €
Fever Tree Tonic	3,50 €
Fles Spa Reine niet bruisend 1/2 l	5,50 €
Fles Spa bruisend 1/2 l	5,50 €
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 €

Apéro to share

Huisgemaakte surf en turf kroketjes 'Zeebrugse garnalen en buikspek van de 'Duke of Berkshire' Croquettes de surf et turf faites maison 'crevettes de Zeebrugge- lard de poitrine 'Duke of Berkshire'	14,00 €
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook Escargots, gratinés à l'ail	14,00 €
Dok Di San Daniele Formata Gedroogde ham Jambon séché Dok Di San Daniele Formata	14,00 €
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen Bâtonnets de poisson frits avec sauce tartare et citron	14,00 €
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen Bâtonnets de poisson frits avec sauce tartare et citron	14,00 €