



APERITIEVEN - APÉRITIFS	
Coupe champagne Pommery Brut Apanage	10,00 €
Kirr Royal au champagne Pommery Brut Apanage	10,00 €
Campari soda/orange/tonic	7,50 €
Martini wit/rood	6,00 €
Kirr au vin blanc	6,00 €
Sherry	6,50 €
Offley Port	6,50 €
Offley Oude Port (10 jaar)	8,00 €
Amer Picon	7,00 €
Aperol	8,00 €
Ricard	7,00 €
Sinaasappelsap natuur	5,00 €
Coupe cava Père Ventura Réserve	8,00 €



FRISDRANKEN	
Pepsi	2,80 €
Pepsi Max	2,80 €
Spa Orange	2,80 €
Ice tea	2,80 €
Bru	2,80 €
Bru plat	2,80 €
½ liter Bru	5,50 €
TAO " Pure Infusion"	4,50 €



BIEREN	
Carlsberg Probably ...	3,00 €
Ramée Blond 6,80 % ambachtelijk abdijbier	3,80 €
Tongerlo LUX (blond)	3,80 €
Tongerlo NOX (bruin)	3,80 €
Tongerlo Prior	3,80 €
Kriek Mystique	2,80 €
Super 8 Export	2,80 €
Super 8 Export Blanche	2,80 €
Duvel	4,50 €
Somersby 4,50 %	3,00 €
Somersby "Red Rhubard" fruitig/ci-der/4,5%	3,00 €
Carslberg 0,00 %	3,00 €
1664 5,50 % Hopsoort uit de Elzas	3,00 €
SkOll 4,60 % vodka gearomatiseerd	4,00 €
Damse Viven	4,00 €



COCKTAIL ^s - MOCKTAIL ^s	
Perfect Storm <i>Ginger beer/limoensap/Rum</i>	12,00 €
Tonicello <i>Limoncello & tonic</i>	12,00 €
Dark twister mojito <i>Limoensap/soda/munt/Rum</i>	12,00 €
Virgin Summer	12,00 €

WHISKY^s

Grant's Whisky	8,00 €
William Lawson's	8,00 €
Dewar's 12 years	10,50 €
Dewar's 18 years	14,00 €
Aberfeldy 12 years	10,50 €
Oxley 13 years	14,00 €
The Balvenie Double Wood	14,00 €
Jack Daniels	10,00 €

RUM^s

Bacardi Carta Blanca	8,00 €
Bacardi Carta Negra	9,50 €
Bacardi 8 años	12,00 €
Kraken Rum	11,00 €

GIN^s

NORDLYS PREMIUM GIN	14,00 €
Geschonken met Fever Tree <i>Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen, daarna meer complex en krachtig door de zilte kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfijnd karakter met een unieke zilte toets door het gebruik van het brakke grond plantje " Zeemelde". Een unieke samenwerking tussen familie Dendooven en distilleerderij De Moor.</i>	
Bombay Sapphire	14,00 €
Copperhead	14,00 €

VODKA^s

Eristoff	8,00 €
Grey Goose	11,00 €



SUGGESTIEMENU

45,00 €		
Oesters creuses op ijs	of / ou	<i>Huitres creuses sur glace</i>
½ kreeft gegrild NJORD (+7,50€)	of / ou	<i>Homard bébé grillé NJORD (+7,50€)</i>
Huisbereid duo van wildterrines met zijn confits	of / ou	<i>Duo de de gibier maison avec ses confits</i>
Huisbereide garnaalkroketten met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie	of / ou	<i>Croquettes de crevettes grises de Zéebruges, faites maison avec du persil frité</i>

Kabeljauw gepocheerd/spinazie/bieslook roomsaus en een kruidenpuree (+2,50€)	of / ou	<i>Cabillaud poché avec de la sauce ciboulette à la crème et un purée d'épices (+2,50€)</i>
Zeeuwse mosselen NJORD met dagverse frietjes	of / ou	<i>Moules de Zélandes NJORD avec des frites coupées à main</i>
Stoofpotje van hertekalf met bosbessen, peren en aardappelkroketjes	of / ou	<i>Pot-au-feu de faon avec myrtilles, poires et croquettes de pommes de terre</i>
Fazant in de roomsaus met bosbessen en peren	of / ou	<i>Faisant à la crème avec myrtilles et poires</i>
Op houtvuur geroosterd ribstuk van Belgisch wit-blauw rund met béarnaise en dagverse frietjes (+2.50€)	of / ou	<i>Côte à l'os, grillé au feu de bois, avec sauce Béarnaise faite maison et des frites coupées à main (+2,50€)</i>

Soepje van zwarte woudvruchten met vanilleroomijs	of / ou	<i>Soupe de fruits noirs du forêt avec crème glace vanille</i>
Irish coffee	of / ou	<i>Irish coffee</i>

APERO “TO SHARE” HAPPELINGEN		
Portie kreukels of wulken of garnalen	8,00 €	
Portie langoustines	14,00 €	
Portie krabpoten	14,00 €	
Gepaneerde visstengels / tartaresaus	15,00 €	



SOEPEN - POTAGES		
Romige bisque van kreeft	12,50 €	
Versbereide Zeebrugse vissoep	10,50 €	



VOORGERECHTEN - ENTRÉES		
Tomaat met handgepelde Zeebrugse garnalen (75gr)	25,00 €	
In huis gemaakte garnalenkroketten	18,50 €	
Huisbereid duo van wildterrines met zijn confits	19,00 €	
Gebakken sint-jakobsvruchten met gerookte Oosterschelde paling	20,00 €	
½ kreeft Belle-vue/ gegratineerd	25,00 €	
Carpaccio van het West-Vlaamse rode rund met parmesaan schaafsel	18,50 €	



OESTERKAART		
" Nordlys " Fines de Claires (G2)	19,50 €	



ZEEVRUCHTENSCHOTELS		
FISKER:	36,00 €	
Oesters, palourdes, Zeebrugse garnalen, kreukels, wulken, bouquets, langoustines, snowcrab, gamba, sint-jakobsvrucht		
HERLIG:	41,00 €	
Fisker schotel met ½ krab		
ROYAL:	52,00 €	
Fisker schotel met ½ krab en ½ Canadese kreeft		
LUKSUS:	146,00 €	
Royal schotel met fles Pommery Brut Apanage (2 pers.)		



VEGETARISCH		
Veggie burger met lentesla en dag-verse frietjes	20,00 €	
Tomaat mozzarella	15,50 €	



VISGERECHTEN		
PALING IN 'T GROEN	30,00 €	
Dagverse frietjes		
ROGGEVLEUGEL	27,50 €	
Kappers/hoeveboter/kruidenpuree		
SLIPTONGEN	dagprijs	
Lentesla/dagverse frietjes/peterselie/citroen		
KABELJAUW	28,50 €	
Jonge spinazie/mousselinesaus/kruidenpuree		
ZEETONG	dagprijs	
Lentesla/dagverse frietjes/peterselie/citroen		
1/1 KREEFT	50,00 €	
Belle-vue/ gegratineerd		
TOMAAT met handgepelde Zeebrugse GARNALEN (125 gram)	31,00 €	
Lentesla/dagverse frietjes/huisgemaakte mayonaise		
MOSSELEN NJORD	28,00 €	
Met dagverse frietjes		



VLEESGERECHTEN		
BELGISCH WIT- BLAUW	31,00 €	
Ribstuk op houtvuur geroosterd/lentesla/Béarnaise/Dagverse frietjes		
WEST VLAAMS ROOD "DRY AGED"	38,50 €	
Op het houtvuur geroosterd/lentesla/dagverse frietjes		



WILD		
HERTEKALF	27,50 €	
Stoofpotje van hertekalf met bosbessen, peren en aardappelkroketjes		
FAZANT	29,50 €	
Fazant in de roomsaus met bosbessen en peren		

SUPPLEMENTEN		
Extra portie saus	2,50 €	
Extra bord	2,50 €	

KID'S CORNER		
Stoofvlees met frietjes	15,00 €	
Burger van West-Vlaams rood	16,00 €	



SWEETS & DESIRES		
Soepje van zwarte woudvruchten met vanilleroomijs	8,50 €	
Moelleux van chocolade met vanille-ijs	9,50 €	
Crème brûlée	8,00 €	
Dame Blanche	8,00 €	
Passion Delight	8,00 €	

DIGESTIEVEN

Amaretto di Saronno	8,50 €
Cointreau	9,50 €
Calvados	9,50 €
Remy Martin VSOP	8,50 €
Poire William	9,50 €
Remy Martin XO	14,00 €
Villa Massa Limoncello	9,00 €



KOFFIE ^s		
Espresso	2,80 €	
Mokka	2,80 €	
Ristretto	2,80 €	
Cappuccino classic	3,70 €	
Latte macchiato	3,70 €	
Koffie verkeerd	3,70 €	
Flat white	3,70 €	
Iced Latte macchiato	3,70 €	

Speciaal voor NJORD 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.



THEE ^s		
High Darling	3,60 €	
<i>Zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage</i>		
Istanbul Nights	3,60 €	
<i>Zwarte ceylon thee, gepofte munt, anijs, hibiscus, gember, kruidnagel, kaneel, komijn, kardemom</i>		
Lazy Daze	3,60 €	
<i>Zwarte thee met citroendeeltjes en bio bergamot aroma</i>		
Low Rider	3,60 €	
<i>Zuiver bio groene thee uit China</i>		
Team Spirit	3,60 €	
<i>Groene en witte thee met kruiden; citroengras, wortelvlokken, Jatoba, sinaasappel schaafsel, zoethoutwortel, ginkgoblaadjes, pepermunt, hibiscus, Indische basilicum, natuurlijk citroenaroma</i>		
Scuba Garden	3,60 €	
<i>Groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien en spirulina algen.</i>		
Maybe Baby	3,60 €	
<i>Hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozemarijnbladeren, saffloer en korenbloem bloemblaadjes</i>		
Heidi's Delight	3,60 €	
<i>Pepermunt, citroenmelisse, stukjes appel, wortelvlokken, vrouwenmantel blad, rozemarijnbladeren, saffloer en korenbloem bloemblaadjes</i>		
Master Mint	3,60 €	
<i>Zuivere pepermunt</i>		
Smooth Operator	3,60 €	
<i>Kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw</i>		

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

Om kwaliteit te waarborgen en wachttijden te beperken vragen we om de keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per gang.



CHAMPAGNE ^s		
Champagne Pommery Brut Apanage 75 cl	55 €	
Champagne Pommery rosé Apanage 75 cl	75 €	
Champagne Pommery Summertime Blancs de Blancs 75 cl	70 €	
Champagne Pommery millésime 2005 Grand Cru 75 cl	95 €	
Champagne Pommery Louise 2002 75 cl	180 €	



WITTE WIJNEN		
PER GLAS		
Les Sourds Chardonnay-Viognier	5,50 €	
Sancerre Pascal Jolivet	8,00 €	
Rully “Les clos de Mollepières” Domaine Roux	12,00 €	

LES SOURDS		
WIT - Chardonnay - Viognier	25 €	

Zoals zijn rode evenknie is deze wijn eveneens afkomstig uit Zuid-Frankrijk, rond de streek van Limoux. Viognier en Chardonnay zijn in deze blend versmolten tot een harmonieus geheel met een frisse, fruitige neus en een evenwichtige structuur in de mond. Een witte wijn met fraîcheur en karakter die graag vertoeft in het gezelschap van al het lekkers uit de zee.



BORDEAUX		
Le Bordeaux de Larrivet Haut Brion	35 €	

PESSAC LÉOGNAN		
Château Carbonnieux Grand Clu Classé - Pessac Léognan	55 €	
Abeille de Fieuzal Château Fieuzal	48 €	

LOIRE		
Petit Brugeois Domaine Henri Bourgeois	26 €	
Pouilly Fumé Pascal Jolivet	33 €	
Sancerre Pascal Jolivet	33 €	
Sancerre Aujourd'hui comme autre fois non-filtré Domaine Hubert Brochard	35 €	
Menetou Salon Domaine Henri Bourgeois	30 €	

ELZAS		
Riesling Classic Hugel 2015	33 €	
Pinot Gris Hugel	33 €	
Gewurztraminer Léon Beyer	35 €	
Pinot Blanc Joshmeyer	30 €	

BOURGOGNE		
Chardonnay Vieilles Vignes Maison Albert Bichot	30 €	
Saint Véran Lafont Domaine Auvigue	35 €	
Pouilly Fuissé La Frérie Domaine Auvigue	42 €	
Chablis William Fèvre	45 €	
Chablis 1 ^{er} cru William Fèvre	50 €	
Rully “Les clos de Mollepières” 2016 Domaine Roux	50 €	
La Pucelle Domaine Roux	48 €	
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru Clos Saint Jean Domaine Paul Pillot	80 €	
Meursault Clos Saint Félix Domaine Michelot	65 €	
Macon Solutré Domaine Auvigue	32 €	

CÔTE DU RHONE		
Secret de Famille Domaine Jaboulet	30 €	
Crozes Hermitage les jalets blancs Domaine Jaboulet	42 €	
Château Neuf du Pape 2016 Château de Beaucastel	148 €	

ESPAÑA		
Pazo Barrentes, Galicië Albarino	38 €	
Capellana Reserva Rioja	40 €	
DO Valdepenas Yuntero Macabeo / Sauvignon Blanc	40 €	
Pago Calzadilla Matelot Vinos de Pagos	30 €	

ITALIA		
Coluta, friulli, Pinot Grigio	35 €	
Vermentino ‘La Spinetto”	34 €	
Vermentino di Sardegna	35 €	

DEUTSCHLAND		
Gut Hermannsberg, Nahe Just Riesling	29 €	
Gut Hermannsberg, Steinterassen	38 €	
Markgraf von Baden, Schloss Staufenberg	35 €	
Klingelberger Riesling	29 €	
Klingelberger Riesling 1 ^{ste} cru	36 €	

PORTUGAL		
Divai Alentejano	29 €	
Portal da Calcada Vinho Verde Reserva	35 €	
Quinta de Santiago Alvarinho Vino Verde	30 €	

ÖSTERREICH		
To Velich	35 €	
Bernard OTT Am Berg	32 €	

NEW ZEALAND		
Wildrock Sauvignon blanc	30 €	
The Supernaturals Sauvignon blanc	45 €	
Green Glow ‘Orange Wine’	40 €	
Private Bin Villa Maria	42,50 €	
Clos Henri Savignon Domaine Henri Bourgeois	47 €	

ARGENTINA		
Torrentes Bodegas Tapi	25 €	

SOUTH AFRICA		
Klein Constantia Estate Sauvignon blanc - Constantia	35 €	
Glenelly Glass Collection Estate reserva Chardonnay	30 €	

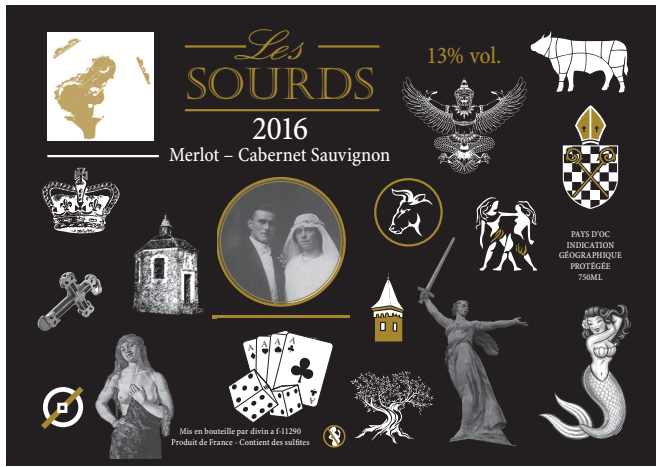
ROSÉ WIJNEN		
Sancerre rosé ‘Les Collines blanches’ Domaine Hubert Brochard	35 €	
Château d'Esclans 'Whispering Angel' Côtes de Provence	45 €	
Petit Brugeois Domaine Henri Bourgeois	26 €	
Bandol Domaine de la Tour du Bon	35 €	
Summertime Côtes de Provence	26 €	

1/2 FLESSEN (37,50 CL)			
LOIRE		BOURGOGNE	
Pouilly Fumé	21 €	Saint Veran Lafont	25 €
Sancerre	21 €	Pouilly Fuissé La Frérie	28 €
ELZAS			
Pinot Gris	18 €	Chablis	28 €



RODE WIJNEN	
PER GLAS	
Les Sourds Merlot - Carbernet Sauvignon	5,50 €
Marques de Murrietta Rioja Tinto	8,00 €
Château Labegorce Margaux	12,00 €

LES SOURDS



ROOD - Merlot - Carbernet Sauvignon	25 €
-------------------------------------	------

Een assemblage van de beste Merlot en Cabernet Sauvignon wijnen uit de regio van Limoux Zuid-Frankrijk. Een wijn met Bordeaux Allures, charmerend in de aanzet doch ondersteunend door een nobele structuur. Om een sappig stuk vlees te vergezellen.

BORDEAUX	
Le Bordeaux de Larrivet 2016 Haut Brion	35 €
SAINT-EMILION	
Château Rozier Grand-Cru 2015	48 €
Château Martet res. de la famille 2015	65 €
Château Croque-Michotte Grand Cru 2014	50 €
Château Franc Pipeau Grand Cru 2014	45 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2007	48 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2014	65 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut-Chaigneau 2014	43 €
Château Garraud 2014	48 €
Château Le Sergue 2015	45 €
Vieux Cardinal Lafaurie 2014	36 €

POMEROL	
Château La Pointe 2014	65 €
Château Clos René 2015	65 €
Château La Grange 2014	55 €
Château La Fleur Petrus 2012	300 €

HAUT MEDOC	
Château Le Pey 2015	30 €

SAINT-ESTEPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois 2015	40 €
Château La Haye 2015	45 €
Château Petit Bocq 2015	45 €

MARGAUX	
Château d’Angludet 2014	60 €
Château Labégorce 2014	60 €

PAUILLAC	
Pauillac de Lynch Bages 2015	55 €
Château Belle-Vue Cardon 2015	250 €

SAINT JULIEN	
Pavillon de Léonville Poyferré 2014	60 €

MOULIS	
Château Dutruch Grand Poujeaux 2013	45 €

PESSAC LÉOGNAN	
Château Carbonnieux Grand Cru Classé 2013	60 €
Le Réserve de Malartic 2014	40 €

BOURGOGNE	
Pinot Noir vieilles vignes 2014	38 €
Gevry Chambertin 2012 vieilles vignes	65 €
Hospice de Beaune 1 ^{er} Cru 2014	55 €
Nuits Saint Georges 2015	65 €
Pommard 2015	70 €

LES CRUS LES PETITS BOURGOGNES	
Morgon Les Charmes 2017	29 €
Chiroubles La Lanjagne 2016	28 €
Fleurie Clos de la Roilette 2015	29 €
Beaujolais Villages 2017	27 €

CÔTE DU RHÔNE	
Crozes Hermitage ‘Les Jalets’ Jaboulet 2016	40 €
Vacqueras 2015 <i>Domaine de Soleiade</i>	38 €
Châteauneuf du Pape 2016	52 €
Châteauneuf du Pape 2015 Château de Beaucastel	135 €

LANGUEDOC ROUSSILLON	
Château Castigno 2012 ‘Secrets des Dieux’	30 €
Château Castigno AOL 2012 Saint Chinain	45 €

1½ FLESSEN (37,50 CL)	
SAINT-ÉMILLION	
Château Rozier Grand Cru	25 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut Chaigneau	26 €
Château Garraud	25 €
HAUT MÉDOC	
Château Le Pey	24 €
SAINT ESTÈPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois	25 €
Château La Haye	27 €
CÔTE DU RHÔNE	
Châteauneuf du Pape	28 €

LOIRE	
Sancerre rouge ‘Les collines blanches’ 2015 Domaine Hubert Brochard	35 €

ITALIA	
Vino nobile Toscane Ruffino 2014	37 €
Castello Banfi Brunello di Montalcino	75 €
Barbera d’Alba Palladino 2015	35 €
Chianti classico DOCG 2015 La Macinaia di San Vincenti	40 €
Barolo Massolino 2013	60 €

ESPAÑA	
Marques de Murrietta, Rioja Tinto 2014	39 €
Inici priorat 2015	36 €
DO Ribero del Duero Vina Sastre Crianza 2015	38 €

ÖSTERREICH	
Wachter Bela Joska blaufrankisch 2015	38 €
Pittnauer Pinot noir 2016	36 €
Pittnauer Pannobile 2015	50 €

DEUTSCHLAND	
Baden Spätburgunder pinot noir 2015	28 €
Baden Spätburgunder pinot noir 1 ^{ste} Lage 2014	38 €

PORTUGAL	
Quinta de Passadouro 2014	38 €

ZUID AFRIKA	
Kanonkop Pinotage 2015	43 €
Kanonkop Cabernet Sauvignon 2013	45 €
Kanonkop Paul Sauer 2014	50 €

ARGENTINA	
Domaine Bousquet “Réserve” Malbec 2015	38 €
Domaine Bousquet “Grande Réserve” Malbec 2015	44 €

MAGNUM FLESSEN (150 CL)	
SAINT-ÉMILLION	
Château Rozier Grand Cru	95 €
Château Martet Rés. de la Famille	136 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé	140 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut Chaigneau	80 €
Château Garrand	100 €
HAUT MÉDOC	
Château Le Pey	62 €
SAINT ESTÈPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois	95 €
Château La Haye	105 €
LES SOURDS MAGNUM	
Cabernet Sauvignon - Merlot	56 €