

Aperitieven

Coupe Champagne Pommery Brut Apanage	10,00 €
Kirr Royal au Champagne Pommery Brut Apanage	10,00 €
Aperitief van het huis	8,00 €
Coupe Cava Père Ventura	8,00 €
Amer Picon	7,50 €
10 jaar oude Port Offley	8,50 €
Porto Offley W&R	6,50 €
Sherry	6,50 €
Kirr au vin blanc	6,00 €
Glas witte wijn	5,50 €
Glas rode wijn	5,50 €
Pineau des Charentes	6,00 €
Martini Bianco-Rosso	7,50 €
Campari Pur	7,50 €
Campari Soda	8,00 €
Campari Tonic	8,00 €
Campari Orange (met vers fruitsap)	8,50 €
Aperol	7,50 €
Ricard	7,50 €
Vers geperst sinaasappelsap	5,50 €

Whiskys

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

Geestrijke dranken

Nordlys Premium Gin Fever Tree	14,00 €
Cognac	8,00 €
Calvados	8,00 €
Cointreau	8,00 €
Grand-Marnier	8,00 €
Jenever	5,00 €
Poire William	8,00 €
Amaretto	8,50 €
Nordlys Akvavit	6,00 €



NORDLYS
PREMIUM GIN
a mystery of nature

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.

Bieren

Abdij Ter Doest Blond	4,10 €
Primus	2,80 €
Super 8 Blanche	2,80 €
Duvel	4,50 €
Carlsberg	3,00 €
Tongerlo Lux Blond	4,00 €
Tongerlo Nox Bruin	4,00 €
Sint-Hubertus	4,00 €
Super 8 Export	2,80 €
Kriek Mystic	3,00 €
Tongerlo Prior	4,00 €
Carlsberg 0,0%	3,00 €
Damse Viven	4,00 €

Frisdranken

Spa Orange	2,80 €
Pepsi	2,80 €
Pepsi Max	2,80 €
Spa Reine	2,80 €
Spa bruis	2,80 €
Schweppes Tonic	2,80 €
Fles Spa Reine niet-bruisend ½ l	5,50 €
Fles Spa Reine bruisend ½ l	5,50 €
Ice Tea	2,80 €

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

Suggestiemenu

45,00€

½ Kreeft gegratineerd in de oven met fijne tuinkruiden (+€5,00)	of / ou	½ Homard gratiné au four aux fines herbes (+€5,00)
Huisbereide terrines van polderhaas en fazant met hun confits	of / ou	Terrines de lièvre et de faisan avec leurs confits
In huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel met een crème van rode biet (+€5,00)	of / ou	Anguille de l'Escaut oriental, fumé à la maison avec une crème de betterave rouge (+€5,00)
Normandische oesters 'Utah Beach' op ijs		Huîtres normandes 'Utah Beach' sur glace
----	----	----
Op het houtvuur gegrild ribstuk van het Belgisch wit-blauw met béarnaise-saus (+2,50€)	of / ou	Entrecôte de blanc-bleu belge, grillé au feu de bois avec de la sauce béarnaise (+2,50€)
Kabeljauw gepocheerd / jonge spinazie / dijonaísesaus en kruidenpuree (+2,50€)	of / ou	Cabillaud, poché avec de la sauce dijonnaise, jeunes épinards et un purée d'épices (+2,50€)
Stoofpotje van polderhaas met bosbessen, peren en aardappelkroketjes	of / ou	Pot-au-feu de lièvre avec mytilles, poires et croquettes de pommes de terre
Fazant in de room met bosbessen en peren		Faisan à la crème aux myrtilles et poires
----	----	----
Irish coffee	of / ou	Irish coffee
Mousse van hazelnoot met vanille roomijs en Brugse kletskoppen		Mousse de noisettes avec crème glace vanille et Brugse kletskoppen

Soepen	
Versbereide dagsoep <i>Potage du jour extra</i>	5,50 €
Versbereide romige soep <i>Potage à la crème</i>	6,00 €
Versbereide Zeebrugse vissoep <i>Potage de poisson de Zeebrugge fraîche</i>	10,50 €
Kreeftenroomsoep <i>Bisque d’homard</i>	12,50 €

Koude voorgerechten	
Normandische oesters ‘Utah Beach’ op ijs <i>Huitres normandes ‘Utah Beach’ sur glace</i>	19,50 €
Kreeft schoonzicht <i>Homard en belle vue</i> - met lookboter - <i>au beurre à l’ail</i> - armoricaine - <i>à l’armoricaine</i>	volgens gewicht - <i>selon poids</i>
Salade van Zeebrugse grijze noordzeegarnalen <i>Salade de crevettes grises de la mer du nord</i>	22,00 €
Ganzeleverpastei “Toulouse” met op het houtvuur geroosterde toast <i>Pâté de foie gras “Toulouse” accompagné des toasts, grillé au feu de bois</i>	22,00 €
Parmaham met meloen <i>Jambon de Parme au melon</i>	17,50 €
Carpaccio van Belgisch wit-blauw rund met parmesaan schaafsel <i>Carpaccio de bœuf blanc-bleu belge avec parmesan</i>	16,50 €
Huisbereide terrines van polderhaas en fazant met hun confits <i>Terrines de lièvre et de faisan, faites maison avec leurs confits</i>	19,00 €

Warme voorgerechten	
½ Kreeft, Belle-Vue of gegratineerd <i>½ Homard, Belle-Vue ou gratiné</i>	26,50 €
Garnalenkroketten, huisbereid met Zeebrugse grijze garnalen en geserveerd op een bedje van gefrituurde peterselie <i>Croquettes de crevettes, faites à la maison avec des crevettes grises de Zeebrugge et accompagnées de persil frité</i>	18,50 €
Huisbereide gegratineerde Sint-Jacobs-schelp met kaassaus <i>Coquille Saint-Jacques Mornay, gratiné et faite à la maison</i>	19,50 €
In huis gerookte Oosterscheldepaling op z’n geheel met een crème van rode biet <i>Anguille de l’Escaut oriental fumé en entier à la maison avec une crème de betterave rouge</i>	23,00 €
Indien voorgerecht als hoofdgerecht (grotere hoeveelheid, brood en frieten) <i>Entrée comme plat principal (quantité plus grande, pain et frites)</i>	+3,50 €

Gevogelte - Volaille	
Hoevehaan Landgoed Ter Doest met sla <i>Chantecler Landgoed Ter Doest / salade</i>	19,00 €
Gebraden hoevehaan Landgoed Ter Doest met champignonroomsaus <i>Le chantecler Landgoed Ter Doest rôti à la sauce champignons-crème</i>	20,50 €

Wild - Gibier	
Fazant in de roomsaus met bosbessen en peren <i>Faisan à la crème avec myrtilles et poires</i>	29,00 €
Fazant op Brabantse wijze <i>Faisan à la brabançonne</i>	29,00 €
Stoofpotje van polderhaas met bosbessen, peren en aardappelkroketjes <i>Pot-au-feu de lièvre avec myrtilles, poires et croquettes de pgmmes de terre</i>	27,50 €

Visgerechten - Poissons	
Paling - <i>Anguilles</i> gebakken - <i>meunière</i> in ‘t groen - <i>au vert</i> in de room - <i>à la crème provençale</i>	30,00 €
Gebakken zeetong <i>Sole meunière</i>	dagprijs / <i>prix du jour</i> €
Zeebrugse zeetong met witte wijnsausje met bieslook <i>Sole de Zeebrugge au vin blanc à la ciboulette</i>	dagprijs <i>prix du jour</i>
Roggeveugel <i>Aile de raie</i>	28,50 €
Kabeljauw gepocheerd / jonge spinazie / di-jonaisesaus en kruidenpuree <i>Cabillaud poché avec jeunes épinards, sauce dijonnaise et purée d’épices</i>	28,50 €

Vleesgerechten - Les Viandes	
Ribstuk van het Belgisch wit-blauw rund op houtvuur geroosterd <i>Entrecôte à l’os du bleu-blanc belge, grillé au feu de bois</i>	30,50 €
met béarnaise saus - <i>à la sauce béarnaise</i> met groene peper saus - <i>à la sauce au poivre vert</i>	
met champignon roomsaus <i>à la sauce aux champignons à la crème</i> met provencaalse saus <i>à la sauce provençale</i>	31,50 €
Ribstuk van het Ierse Hereford rund op houtvuur geroosterd <i>Entrecôte à l’os du Hereford irlandais, grillé au feu de bois</i>	
met béarnaise saus - <i>à la sauce béarnaise</i> met groene peper saus - <i>à la sauce au poivre vert</i>	33,50 €
met champignon roomsaus <i>à la sauce aux champignons à la crème</i> met provencaalse saus <i>à la sauce provençale</i>	34,50 €
Ossehaas op houtvuur geroosterd <i>Filet pur, grillé au feu de bois</i>	38,50 €
met béarnaise saus - <i>à la sauce béarnaise</i> met groene peper saus - <i>à la sauce au poivre vert</i>	
met champignon roomsaus <i>à la sauce aux champignons à la crème</i> met provencaalse saus - <i>à la sauce provençale</i>	39,50 €
Châteaubriand op houtvuur geroosterd - béarnaise (2 pers.) <i>Châteaubriand, grillé au feu de bois - béarnaise (2 pers.)</i>	75,00 €
Ribstuk van het Rood West-Vlaams Rund (5 weken gerijpt), gegrild op houtvuur met saus naar keuze <i>Côte à l’os de la race bovine Rouge de Flandre, (mûri pendant 5 semaines), grillé au feu de bois, avec sauce au choix</i>	38,50 €
Pepersteak, geflambeerd met Armagnac, afgewerkt met een roomsausje <i>Steak de bœuf flambé à l’Armagnac à la crème</i>	27,00 €
Ossehaas met peper en geflambeerd met Armagnac, roomsaus <i>Filet pur en poivre flambé à l’Armagnac à la crème</i>	38,50 €
Extra portie saus - <i>Sauce supplémentaire</i>	+2,50 €
Warme groentenkrans - <i>Garniture de légumes chaudes</i>	+6,00 €
Extra bord - <i>couvert supplémentaire</i>	+3,00 €

Sweets & Desires	
Vlaamse flensjes - <i>Crêpes nature</i>	4,00 €
Flensjes Ter Doest geflambeerd <i>Crêpes Ter Doest flambées</i>	12,00 €
Crème brûlée	7,50 €
Chocolade Mœlleux <i>Mœlleux au chocolat</i>	9,00 €
Kinderijsje - <i>Coupe enfant</i>	
Coupe Dame Blanche	8,50 €
Coupe Brésilienne	8,50 €
Coupe Advocaat	8,50 €
Sorbet Citron / Passie / Framboos	8,50 €

Koffies - Cafés	
Espresso	2,80 €
Mokka	2,80 €
Décaffiné	2,80 €
Cappuccino classic	3,10 €
Koffie verkeerd / Lait russe	3,70 €
Flat White	3,70 €
Irish coffee	8,50 €
French coffee	8,50 €
Italian coffee	8,50 €
Ristretto	2,80 €
Speciaal voor Ter Doest ontwikkelde de Brugse koffie-branderij 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.	

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 pepermunt)	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	

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 €
Pazo Barrantes Albariño	8,00 €
Rully Clos des Mollepierres 2016 Domaine Roux	12,00 €
LES SOURDS	
WIT - Chardonnay - Viognier	27,00 €

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	36 €

PESSAC LÉOGNAN-GRAVES	
Château Carbonnieux Grand Clu Classé - <i>Pessac Léognan</i>	57 €
Abeille de Fieuzal <i>Château Fieuzal</i>	49 €
Château Villa Bel-Air	38 €

LOIRE	
Petit Brugeois <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	29 €
Pouilly Fumé <i>Pascal Jolivet</i>	34 €

Sancerre <i>Pascal Jolivet</i>	35 €
Sancerre Aujourd’hui comme autre fois non-filtré <i>Domaine Hubert Brochard</i>	37 €
Menetou Salon <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	33 €

ELZAS	
Riesling Classic <i>Hugel</i> 2015	34 €
Pinot Gris <i>Hugel</i>	34 €
Gewurztraminer <i>Léon Beyer</i>	36 €
Pinot Blanc <i>Joshmeyer</i>	31 €

BOURGOGNE	
Chardonnay Vieilles Vignes <i>Maison Albert Bichot</i>	31 €
Saint Véran Lafont <i>Domaine Auvigue</i>	36 €
Pouilly Fuissé La Frérie <i>Domaine Auvigue</i>	44 €
Chablis <i>William Fèvre</i>	47 €
Chablis 1 ^{er} cru <i>William Fèvre</i>	52 €
Rully “Clos de Mollepières” 2016 <i>Domaine Roux</i>	52 €
La Pucelle Saint-Aubin <i>Domaine Roux</i>	50 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru Clos Saint Jean <i>Domaine Paul Pillot</i>	82 €
Meursault Clos Saint Félix <i>Domaine Michelot</i>	67 €
Macon Solutré <i>Domaine Auvigue</i>	35 €

CÔTE DU RHONE	
Secret de Famille Viognier <i>Domaine Jaboulet</i>	32 €
Crozes Hermitage les jalets blancs <i>Domaine Jaboulet</i>	44 €
Château Neuf du Pape 2016 <i>Château de Beaucastel</i>	148 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON	
Château Castigno	45 €

BELGIË	
Aldeneyck Pinot Blanc	40 €

ESPAÑA	
Pazo Barrentes, Galicië Albarino	38 €
Capellana Reserva Rioja	40 €
DO Valdepenas Yuntero Macabeo / Sauvignon Blanc	40 €

ITALIA	
Coluta, friulli, Pinot Grigio	37 €
Vermentino La Spinetta	37 €

DEUTSCHLAND	
<i>Gut Hermannsberg, Nahe</i> Just Riesling	30 €
<i>Gut Hermannsberg, Steinterassen</i>	39 €
Markgraf von Baden, <i>Schloss Staufenberg</i>	36 €
Klingelberger Riesling	31 €
Klingelberger Riesling 1 ^{ste} cru	38 €

PORTUGAL	
Divai Alentejano	30 €
Portal da Calcada Vinho Verde Réserve	37 €

ÖSTERREICH	
To Velich Welshriesling/Chardonnay/Sauvignon Blanc	36 €
Bernard OTT Am Berg Gruner Veltliner	34 €

NEW ZEALAND	
Wildrock Sauvignon blanc	31 €
The Supernaturals Sauvignon blanc	45 €
Clos Henri Sauvignon <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	48 €

ARGENTINA	
Torrentes Bodegas Tapi	28 €

SOUTH AFRICA	
Klein Constantia Estate Sauvignon blanc - Constantia	37 €
Eerste Hoop Chardonnay	40 €
De Morgenzon Chenin Blanc Réserve	50 €

ROSÉ WIJNEN	
Sancerre rosé ‘Les Collines blanches’ <i>Domaine Hubert Brochard</i>	36 €
Château d’Esclans ‘Whispering Angel’ Côtes de Provence	46 €
Petit Brugeois <i>Domaine Henri Bourgeois</i>	27 €
Summertime Côtes de Provence	28 €
RAM Rosé	27 €

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

RODE WIJNEN	
PER GLAS	
Les Sourds Merlot - Carbernet Sauvignon	5,50 €
Eerste Hoop - Shiraz	8,00 €
Barolo Fontana Fredda	12,00 €

LES SOURDS	
ROOD - Merlot - Carbernet Sauvignon	27 €



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.

SAINT-EMILION	
Château Rozier Grand-Cru 2015	49 €
Château Martet res. de la famille 2015	65 €
Château Croque-Michotte Grand Cru 2015	52 €
Château Cruzeau Grand Cru 2015	45 €
Château Franc Pipeau Grand Cru 2015	47 €
Château Lamarzelle Prieuré 2008	45 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2008	55 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé 2014	75 €

LALANDE DE POMEROL	
Château Haut-Chaigneau 2016	44 €
Château Garraud 2014	49 €
Château La Sergue 2016	46 €
Vieux Cardinal Lafaurie 2014	38 €

POMEROL	
Château La Pointe 2016	85 €
Château Clos René 2016	66 €
Château La Grange 2014	56 €
Château La Fleur Petrus 2012	300 €

HAUT MEDOC	
Château Le Pey 2016	31 €
La Demoiselle de Sociando Mallet 2015	52 €

SAINT-ESTEPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois 2015	41 €
Château La Haye 2016	46 €
Château Petit Bocq 2016	46 €

MARGAUX	
Château d’Angludet 2015	62 €

Château Labégorce 2014	62 €
------------------------	------

PAUILLAC	
Pauillac de Lynch Bages	50 €

Château Pontet-Canet Grand Cru Classé 2011	200 €
Château Belle-Vue Cardon 2015	250 €

SAINT JULIEN	
Pavillon de Léonville Poyferré 2014	61 €

MOULIS	
Château Dutruch Grand Poujeaux 2013	46 €

PESSAC LÉOGNAN GRAVES	
Château Carbonnieux Grand Cru Classé 2015	62 €
Le Réserve de Malartic 2014	40 €
Villa Bel Air 2015	40 €

BOURGOGNE	
Pinot Noir vieilles vignes 2016	38 €
Gevry Chambertin 2017 vieilles vignes	67 €
Nuits Saint Georges 2017	66 €
Pommard 2015	72 €

LES CRUS LES PETITS BOURGOGNES	
Morgon Les Charmes 2017	30 €
Chiroubles La Lanjagne 2016	30 €
Fleurie Clos de la Roilette 2016	30 €
Beaujolais Villages 2017	29 €

CÔTE DU RHÔNE	
Crozes Hermitage ‘Les Jalets’ Jaboulet 2016	41 €
Vacqueras 2016 <i>Domaine de Soleiade</i>	40 €
Châteauneuf du Pape 2015	53 €
Châteauneuf du Pape 2016	135 €
Château de Beaucastel Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu Jaboulet 2015	40 €

LANGUEDOC ROUSSILLON	
Château Castigno 2012 ‘Secrets des Dieux’	32 €
Château Castigno AOL 2012 Saint Chinain	46 €
Merlot Château Castigno	37 €

1/2 FLESSEN (37,50 CL)	
SAINT-ÉMILLION	
Château Martet Réserve de la Famille	26 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut Chaigneau	27 €
Château Garraud	26 €
HAUT MÉDOC	
Château Le Pey	26 €
SAINT ESTÈPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois	26 €
Château La Haye	29 €
CÔTE DU RHÔNE	
Châteauneuf du Pape	29 €

LOIRE	
Sancerre rouge ‘Les collines blanches’ 2016	36 €
Domaine Hubert Brochard	

ITALIA	
Vino nobile Toscane Ruffino 2015	38 €
Ca’La Bionda Valpdicella Ripasso 2016	45 €
Barbera d’Alba Palladino 2016	38 €
Chianti classico DOCG 2016	41 €
Barolo Massolino 2015	50 €
Conte Giangirolamo 2015	48 €

ESPAÑA	
Marques de Murrietta, Rioja Tinto 2015	40 €
Inici priorat 2016	38 €
D0 Ribero del Duero Vina Sastre Crianza 2016	40 €

ÖSTERREICH	
Wachter Bela Joska blaufrankisch 2013	39 €
Pittnauer Pannobile 2015	52 €

DEUTSCHLAND	
Baden Spätburgunder pinot noir 2015	30 €
Baden Spätburgunder pinot noir 1 ^{ste} Lage 2014	39 €

PORTUGAL	
Quinta de Passadouro 2014	39 €

ZUID AFRIKA	
Kanonkop Pinotage 2016	44 €
Kanonkop Cabernet Sauvignon 2013	47 €
Kanonkop Paul Sauer 2015	52 €
Eerste Hoop ‘Shiraz’ 2015	45 €
Eerste Hoop ‘Pinot Noir’ 2014	45 €

ARGENTINA	
Domaine Bousquet “Grande Réserve” Malbec 2018	46 €

MAGNUM FLESSEN (150 CL)	
SAINT-ÉMILLION	
Château Rozier Grand Cru	98 €
Château Martet Rés. de la Famille	138 €
Château Lamarzelle Grand Cru Classé ‘15	145 €
LALANDE DE POMEROL	
Château Haut Chaigneau	85 €
Château Garrand	105 €
HAUT MÉDOC	
Château Le Pey	66 €
SAINT ESTÈPHE	
Château Pomys Cru Bourgeois	99 €
Château La Haye	109 €
LES SOURDS MAGNUM	
Cabernet Sauvignon - Merlot	57 €