

Suggestiemenu 57 €

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huitres normandes 'Utah Beach'
Babykreeft Bell-Vue (+€6,00)	of / ou	Homard bébé 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 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 Zébruges et une sauce mousseline (+€5)
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund, frisse sla en dagverse frietjes en béarnaisesaus	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois, laitue d'été et 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 Zébruges
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)
Gebakken zeeduivel met preiroomsaus, zwarte peper en groentenpuree		Lotte cuite avec une sauce à la crème de poireaux, poivre noir et une purée de légumes
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
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!*

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@julasvlissegem.be



**Brasserie
 JULIA'S**
 Brugge

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



Hostellerie

Ter Doest

Menu

Apéro to share

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne <i>Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises de Zeebrugge et 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 tussenrib 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 €

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 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 €
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 €
Ierse ossehaas (350 gr), geflambeerd met Armagnac en groene peper, dagverse frietjes en een fris slaatje <i>Filet irlandais (350 gr), flambé à l'Armagnac et au poivre vert, frites fraîches du jour et salade fraîche</i>	43,00 €
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 €
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 €
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 €
Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes (500 gram) <i>Sole meunière, salade fraîche et frites fraîches du jour</i>	dagprijs prix du jour

Royal Belgian Caviar Gold 10g

25,00 €

Paling gebakken / in de room / in het groen / provençale <i>Anguille frite/dans la sauce crème / au vert / au provençal</i>	33,00 €
Gebakken zeeduivel met preiroomsaus, zwarte peper en groentenpuree <i>Lotte cuite avec une sauce à la crème de poireaux, poivre noir et une purée de légumes</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 €
Coupe aardbeien <i>Coupe fraises</i>	9,50 €
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 €

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.

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 €

Speciaal voor Ter Doest ontwikkelde de Brugse koffiebrandrij 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 (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 <i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>	9,50 €
Crème brûlée - <i>Crème brûlée</i>	8,50 €
Coupe aardbeien - <i>Coupe fraises</i>	9,50 €
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 €

Apéro to share

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne' <i>Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises de Zeebrugge et poitrine de porc de Belgasconne"</i>	14,00 €
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook <i>Escargots, gratinés à l'ail</i>	14,00 €
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk <i>Huitres normandes 'Utah Beach' par pièce</i>	3,50 €
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 €

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@julasvlissegem.be



**Brasserie
JULIA'S**
Brugge

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



Hostellerie

Ter Doest

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 €
Aperitif maison	9,00 €
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 van 't vat 6,8°	4,10 €
Primus van 't vat 5°	3,00 €
Turbeau Noir 8°	5,00 €
Duvel 8,5°	4,50 €
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	9,50 €
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.