

SUGGESTIEMENU € 59,50

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
1/2 kreeft gratineerd met fijne tuinkruiden (+ €5,00)	of / ou	1/2 homard gratiné aux fines herbes (+ €5,00)
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes maison aux crevettes d'origine de Zeebruges // persil frité // citron
Carpaccio van West-Vlaams rood tussenrib // huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers van Parmezaan	of / ou	Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale // foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de Parmesan
Duo van Schotse gerookte zalm en crunchy sushi // wakame	of / ou	Duo de saumon fumé et sushi croustillant // wakame
Mechelse asperges op z'n Vlaams	of / ou	Asperges de Malines à la Flamande
Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // Zeebrugse grijze garnalen // mousselinesaus (+ €5,00)		Asperges de Malines // saumon fumé // crevettes grises de Zeebruges // sauce mousseline (+ €5,00)
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // béarnaisesaus // gemengde salade // dagverse frietjes	of / ou	Entrecôte de bœuf blancbleu rôtie au feu de bois // sauce béarnaise // salade composé // frites fraîches
Gegrilde lamskroon // dagverse marktgroenten // gratin dauphinois (+ €5,00)	of / ou	Couronne d'agneau grillé // légumes chauds // gratin dauphinois (+ €5,00)
Kalfstong in madeirasaus // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Langue de veau en sauce madère // croquettes de pommes de terre maison
Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree		Cabillaud norvégien // sauce mousseline // légumes wok // purée aux fines herbes
Eton Mess (rood fruit // mascarpone // meringue)	of / ou	Eton Mess (fruits rouges // mascarpone // 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



Hostellerie

Ter Doest

Menu

APÉRO TO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€ 14,00
<i>Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises de Zeebrugge et poitrine de porc du Belgasconne"</i>	
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 // tartaresaus //citroen <i>Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron</i>	€ 14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk) <i>Huitres normandes 'Utah Beach' (par pièce)</i>	€ 4,00
Bocadillo con albondigas // mozzarella 	€ 14,00

VOORGERECHTEN

Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huitres normandes 'Utah Beach'</i>	€ 22,00
1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden <i>1/2 homard gratiné aux fines herbes</i>	€ 29,50
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen // gefrituurde peterselie // citroen <i>Croquettes maison avec des crevettes d'origine de Zeebrugge // persil frité// citron</i>	€ 19,50
Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib // huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers van Parmezaan <i>Carpaccio de boeuf de la Flandre occidentale //foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan</i>	€ 19,50
Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits // toast</i>	€ 26,50
Duo van Schotse gerookte zalm en crunchy sushi // wakame	€ 21,50
Duo de saumon fumé et sushi croustillant // wakame	
Salade van burrata // avocado // pesto van basilicum <i>Salade de burrata // avocat // pesto de basilic</i>	€ 18,50

In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel // crème van rode biet <i>Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la maison // crème de betterave rouge</i>	€ 27,00
Verse Zeebrugse vissoep // rouille // toast <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	€ 14,00
Romige bisque van kreeft <i>Bisque d'homard</i>	€ 14,50
Mechelse asperges op z'n Vlaams <i>Asperges de Malines à la Flamande</i>	€ 21,00
Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // Zeebrugse grijze garnalen // mousselinesaus <i>Asperges de Malines // saumon fumé // crevettes grises de Zeebruges</i>	€ 27,50

HOOFDGERECHTEN

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte de boeuf blanc bleu rôti au feu de bois // salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 36,00
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte rôti au feu de bois (Rouge de la Flandre occidentale, 5 semaines d'affinage)// salade composé // frites fraîches //sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 42,00
Op het houtvuur geroosterd ribeye van het Iers Hereford ras // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois// salade composé // frites fraîches //sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 49,50
Angus steak peper geflambeerd met Armagnac //dagverse frietjes // gemengde salade <i>Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac // frites fraîches // salade composé</i>	€ 34,00

Ierse ossehaas (350 gr), geflambeerd met Armagnac en groene peper // dagverse frietjes // fris slaatje <i>Filet irlandais (350 gr), flambé à l'Armagnac et au poivre vert //frites fraîches // salade fraîche</i>	€ 46,00
Gegrilde lamskroon // dagverse marktgroenten // gratin Dauphinois <i>Couronne d'agneau grillé // légumes chauds // gratin dauphinois</i>	€ 36,00
Kalfstong in madeirasaus // huisgemaakte aardappelkroketten <i>Langue de veau en sauce mère // croquettes de pommes de terre</i>	€ 28,50
Gebraden zeetong (500 gram) // frisse sla // dagverse frietjes <i>Sole meunière (500 grammes) // salade composée // frites fraîches</i>	€ dagprijs prix du jour
Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien // sauce mousseline // légumes wok// purée aux fines herbes</i>	€ 31,00
Paling gebakken / paling in de room/ paling in het groen/ paling provençale <i>Anguille frite/ anguille dans la sauce crème/ anguille au vert/ anguille au provençal</i>	€ 36,00

SWEETS

Moelleux van chocolade // vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat // glace vanille</i>	€ 11,50
Crème brûlée	€ 9,00
Eton Mess (rood fruit // mascarpone // meringue) <i>Eton Mess (fruits rouges // mascarpone // meringue)</i>	€ 10,50
Dame Blanche	€ 10,00
Coupe advocaat <i>Coupe avocat</i>	€ 10,00

Voorgerecht als hoofdgerecht: + € 3,50
Une entrée comme plat principale: + € 3,50

KOFFIES

Espresso	€ 3,50
Mokka	€ 3,50
Decafeïne koffie	€ 3,50
Ristretto	€ 3,50
Cappuccino classic	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Flat White	€ 4,50
Irish coffee	€ 10,00
French coffee	€ 10,00
Italian coffee	€ 10,00

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.

APÉRO TO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€ 14,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€ 14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk	€ 4,00
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€ 14,00
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen	€ 14,00
Bocadillo con albondigas // mozzarella 	€ 14,00

THEES

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	€ 3,60
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continetn, veenbessen, appelsien en spirulina algen)	€ 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 (fijngesneden kamille bloemen uit biologische landbouw)	€ 3,60

SWEETS

Moelleux van chocolade // vanille roomijs	€ 11,50
Crème brûlée	€ 9,00
Eton Mess (rood fruit // mascarpone // meringue)	€ 10,50
Dame Blanche	€ 10,00
Coupe advocaat	€ 10,00


Hostellerie
Ter Doest

Drinks & Desserts

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin / Fever Tree tonic	€	14,00
Coupe Champagne Taittinger brut	€	12,50
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	€	12,50
Kirr au vin blanc	€	7,00
Aperitief maison	€	11,00
Picon vin blanc	€	8,00
Porto W & R	€	8,00
Oude porto	€	9,00
Sherry	€	8,00
Pineau de Charentes	€	7,00
Martini Bianco - Rosso	€	8,00
Campari Puur	€	8,00
Campari soda	€	10,00
Campari tonic	€	10,00
Campari orange (met vers fruitsap)	€	10,00
Vers geperst fruitsap	€	5,50
Aperol 'Spritz'	€	12,00
Ricard	€	8,50

COCKTAILS

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€	14,00
Dark Twister Mojito (munt, Bacardi 4y)	€	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 //Fever Tree tonic	€	10,00
Virgin Mojito	€	10,00
Passion Delight	€	10,00
Virgin Spritz	€	10,00

BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	€	5,00
Primus van 't vat 5°	€	3,00
Carlsberg 5°	€	3,10
Carlsberg 0,00%	€	3,50
Brugse Zot 6°	€	5,00
Sport Zot 0°	€	5,00
Bar Blanche 5,8°	€	4,00
Tongerlo Lux Blond 6°	€	4,50
Tongerlo Nox Bruin 6,5°	€	4,50
Kriek Mystic 3,5°	€	4,00
Omer 8°	€	5,50
Duvel 8,5°	€	5,50
Turbeau Noir 8°	€	5,00

FRISDRANKEN

Spa orange	€	3,00
Pepsi / Pepsi Max	€	3,00
Ice-tea	€	3,10
Spa Reine / Spa bruis (25cl)	€	3,00
Spa Reine / Spa bruisend (1/2l)	€	6,00
Schweppes Tonic	€	3,00
Fever Tree tonic	€	3,50
Ginger Beer	€	3,50
Ginger Ale	€	3,50

WHISKY'S

William Lawson's 40°	€	8,50
Dewar's 12 years 40°	€	13,00
Jack Daniels 40°	€	13,00
Ledaig 12 years 46°	€	13,00
Kilchoman 46°	€	13,00
Nikka 51.4°	€	13,00

RUMS

Bacardi Carta Blanca	€	8,50
Bacardi 4 años	€	10,50
Bacardi 8 años	€	12,00

GEESTRIJKE DRANKEN

Limoncello	€	9,00
Cognac	€	10,50
Akvavit 'Nordlys'	€	6,50
Poire William	€	10,50
Amaretto	€	9,50
Grappa	€	10,50
Sambuca	€	10,50
Grand Marnier	€	10,50
Cointreau	€	10,50
Calvados	€	10,50

WITTE WIJN PER GLAS

'Les Souds'	€	6,00
Chardonnay—Viognier		
'Mongrana Toscana 2021'	€	8,50
Vermentino—Viognier		
'Rully Clos Des Mollepierres 2016'	€	12,50
Bourgogne Domaine Roux		

ROSE WIJN PER GLAS

'Blushing Bride'	€	6,00
Zuid-Afrika		

RODE WIJN PER GLAS

'Les Souds'	€	6,00
Merlot—Cabernet Sauvignon		
'Quinta Do Pinto Reserva, Touriga Nacional' 2016 —Portugal	€	8,50
'Conte Giangirolamo' 2017—Italië	€	12,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!