

SUGGESTIEMENU € 58,00

Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en polderhaas met hun confits	of / ou	<i>Terrines maison de lièvre et faisant avec leurs confits</i>
Normandische oesters ‘Utah Beach’	of / ou	<i>Huîtres normandes ‘Utah Beach’</i>
1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden (+ € 5,00)	of / ou	<i>1/2 homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+ € 5,00)</i>
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	<i>Croquettes maison avec des crevettes d'origine de Zeebrugge // persil frité// citron</i>
Carpaccio van West-Vlaams rood tussenrib // huisgemaakte ganzenlever ‘Toulouse’ // schilfers van Parmezaan		<i>Carpaccio de bœuf de la Flandre occidentale // foie d'oie maison ‘Toulouse’ // copeaux de parmesan</i>
-----	-----	-----
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit- Blauw rund // béarnaisesaus // gemengde salade // dagverse frietjes	of / ou	<i>Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois // sauce béarnaise // salade composé // frites fraîches</i>
Stoofpotje van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 19/10)	of / ou	<i>Pot-au-feu // aigrelles et poires // croquettes de pommes de terre maison (à partir de 19/10)</i>
Hazenrug Harlekijn (vanaf 19/10) (+ € 5,00)	of / ou	<i>Râble de lièvre arlequin (a partir de 19/10) (à partir de 19/10) (+ € 5,00)</i>
Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // gratin dauphinois (+ € 5,00)	of / ou	<i>Filet de veau de chevreuil // Sauce Sint-Hubert // légumes chauds // gratin dauphinois (+ € 5,00)</i>
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten of verse frietjes (+ € 5,00)	of / ou	<i>Faisan à la crème // aigrelles et poires // croquettes de crevettes maison ou des frites (+ € 5,00)</i>
Noorse kabeljauw // dijonaisesaus // wokgroenten // kruidenpuree		<i>Cabillaud norvégien // sauce dijonaise // légumes du wok // purée aux fines herbes</i>
-----	-----	-----
Kaassortiment NJORD (+ € 6,00)	of / ou	<i>Sélection de fromages NJORD (+ € 6,00)</i>
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse kletskoppen	of / ou	<i>Mousse de noisettes // crème glace vanille // Brugse kletskoppen</i>
Irish coffee		<i>Irish coffee</i>

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

ROOFTOP RESTAURANT



MENU

ZEEBRUGGE

APERO TO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkroketjes '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>Huîtres normandes 'Utah Beach' (par pièce)</i>	€ 3,50

VOORGERECHTEN

Paling in 't groen <i>Anguille au vert</i>	€ 22,00
Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huîtres normandes 'Utah Beach'</i>	€ 20,00
1/2 Kreeft gegrild op de teppanyaki met fijne tuinkruiden <i>1/2 Homard grillé au teppanyaki aux fines herbes</i>	€ 28,50
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen // gefrituurde Peterselie // citroen <i>Croquettes maison avec des crevettes d'origine de Zeebrugge // persil frité // citron</i>	€ 18,50
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>	€ 18,50
Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' // confits // toast</i>	€ 26,00
Duo van huisgemaakte wildterrines van polderhaas en fazant met hun confits <i>Terrines maison de lièvre et faisant avec leurs confits</i>	€ 22,50

In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel // crème van rode biet	€ 26,00
Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la maison // crème de betterave rouge	
Versette Zeebrugse vissoep met z'n rouille // toast <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	€ 12,50
Romige bisque van kreeft <i>Bisque d' homard</i>	€ 13,50

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 rôtie au feu de bois // salade composée// frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 35,50
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>	€ 41,50
Op het houtvuur geroosterd ribeye van het lers 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>	€ 49,00
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten of verse frietjes <i>Faisan à la crème // airelles et poires // croquettes de pommes de terre maison ou des frites</i>	€ 34,50
Fazant op Brabantse wijze <i>Faisan à la Brabançonne</i>	€ 34,50

Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // gratin dauphinois <i>Filet de veau de chevreuil // Sauce Sint-Hubert // légumes chauds // gratin dauphinois</i>	€ 34,50
Gebraden zeetong (500 gr.) // gemengde salade // dagverse frietjes <i>Sole meunières (500gr.) // gemengde salade // frites fraîches du jour</i>	€ dagprijs prix du jour
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 19/10) <i>Pot-au-feu de lièvre // airelles et poires // croquettes de pommes de terre maison (à partir de 19/10)</i>	€ 29,00
Hazenrug Harlekijn (vanaf 19/10) <i>Râble de lièvre arlequin (à partir de 19/10)</i>	€ 35,50

Paling in 't groen <i>Anguille en vert</i>	€ 34,00
Noorse kabeljauw // dijonaisesaus // wok-groenten en kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien // sauce dijonaise// légumes wok // purée aux fines herbes</i>	€ 30,50
Catch of the day <i>La prise du jour</i>	€ 30,50

SWEETS

Moelleux van chocolade // vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat // glace vanille</i>	€ 10,50
Crème brûlée	€ 8,50
Dame Blanche	€ 9,50
Coupe advocaat	€ 9,50
Coupe avocat	
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse Kletskoppen	€ 9,50
Mousse de noisettes // crème glace vanille // Brugse kletskoppen	
Kaassortiment NJORD <i>Sélection de fromages NJORD</i>	€ 15,00

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

KOFFIES

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 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 subtile 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.

Spécialement pour le groupe Family Tradition, le torréfacteur brugeois JAVANA -est1949- a développé un mélange unique. Une sélection exquise de cafés Arabica du Brésil, du Guatemala, du Costa Rica et de Colombie constitue la base de ce mélange subtil. Les grains sont torréfiés de manière traditionnelle afin de préserver toute leur saveur, leur arôme et leur caractère. On obtient ainsi un café velouté et épice à la fois.

SWEETS

Moelleux van chocolade // vanille roomijs	€ 10,50
Crème brûlée	€ 8,50
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs //	€ 9,50
Brugse Kletskoppen	
Dame Blanche	€ 9,50
Coupe advocaat	€ 9,50
Kaasassortiment NJORD	€ 15,50

THEES

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	€ 3,60
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, 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 kamillebloemen uit biologische landbouw)	€ 3,60

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 ABC Toren Cruise Terminal Rederskai 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@juliasvlissegem.be

Brasserie JULIA'S Brugge Vlaamingstraat 58, 8000 Brugge 050 170 150 info@juliasbrugge.be

ROOFTOP RESTAURANT**DRINKS**

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€ 14,00
Coupe Champagne Taittinger brut	€ 12,00
Kir Royal au Champagne Taittinger brut	€ 12,00
Aperitief maison	€ 11,00
Oude Porto	€ 9,00
Amer Picon	€ 8,00
Porto W & R	€ 7,50
Sherry	€ 7,50
Kir 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
Bloody mary (tomatensap, 42 Below Vodka)	€ 14,00
Espresso Martini	€ 14,00
Perfect Storm (Bacardi 8y, limoensap, 42 Below Vodka)	€ 14,00
Kyiv Mule (wodka, gemberbier, angostura bitter, limoen)	€ 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	€ 12,00
Virgin Mojito	€ 12,00
Passion Delight	€ 12,00

BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	€ 5,00
Duvel 8,5°	€ 5,00
Carlsberg (van 't vat) 5°	€ 3,10
Bar Blanche 5,8°	€ 4,00
Tongerlo Lux Blond 6°	€ 4,50
Tongerlo Nox Bruin 6,5°	€ 4,50
Kriek Mystic 3,5°	€ 3,50
Tongerlo Prior 6,8°	€ 5,00
Omer 8°	€ 5,00
Carlsberg 0,00%	€ 3,50

FRISDRANKEN

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

RUMS

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

WHISKY'S

William Lawson's	€ 8,40
Dewar's 12 years	€ 10,50
Dewar's 18 years	€ 14,00
Aberfeldy 12 Years	€ 10,50

GEESTRIJKE DRANKEN

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

APERO TO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkroketjes	€ 14,00
'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasonne'	
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€ 14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)	€ 3,50
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€ 14,00
Gefrituurde visstengels // tartare saus // citroen	€ 14,00



Nordlys Premium Gin & Fever Tree tonic € 14,00

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-distilleerde 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 ondertoon, 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.