

Suggestiemenu

€ 59,00

Normandische oesters 'Utah Beach' 1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden (+ €5,00)	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach' 1/2 homard gratiné aux fines herbes (+€5,00)
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen //gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes maison aux crevettes d'origine de Zeebrugge //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 huisgemaakte wildterrinen van polderhaas en fazant met hun confits		Terrines maison de lièvre et de faisan avec leurs confits
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit- Blauw rund // béarnaisesaus // gemengde salade// dagverse frietjes	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois // salade composé // frites fraîches // sauce béarnaise
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten of frietjes (+€ 5,00)	of / ou	Faisan à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison ou des frites (+€ 5,00)
Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // gratin dauphinois (+€ 5,00)	of / ou	Filet de veau de chevreuil // sauce Sint-Hubert // légumes chauds // gratin dauphinois (+€ 5,00)
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 19/10)	of / ou	Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison (à partir de 19/10)
Noorse kabeljauw // dijonaïsesaus // wokgroenten // kruidenpuree		Cabillaud norvégien // sauce dijonnaise // légumes wok //purée aux fines herbes
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse kletskoppen	of / ou	Mousse de noisettes // crème glace vanille // Brugse Kletskoppen
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 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>Huitres normandes 'Utah Beach' (par pièce)</i>	€ 3,50

Voorgerechten

Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huitres normandes 'Utah Beach'</i>	€ 21,00
1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden <i>1/2 homard gratiné 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>	€ 19,00
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>	€ 19,00
Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits // toast</i>	€ 26,50
Huisbereide terrines van polderhaas en fazant met hun confits <i>Terrines maison de lièvres et faisan avec leurs confits</i>	€ 22,50
Romige bisque van kreeft <i>Bisque d'homard</i>	€ 14,00

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>	€ 26,00
Verse Zeebrugse vissoep // rouille // toast <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	€ 13,00

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 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
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>	€ 45,00
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
Fazant op Brabantse wijze <i>Faisan à la Brabançonne</i>	€ 34,50

Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten of frietjes <i>Faisan à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison ou frites</i>	€ 34,50
<i>Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // gratin dauphinois</i> <i>Filet de veau de chevreuil// sauce Sint-Hubert // légumes chauds // gratin dauphinois</i>	€ 34,50
Stoofpotje van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 19/10) <i>Pot-au-feu de lièvre //aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison (à partir de 19/10)</i>	€ 29,00
Gebraden zeetong (500 gram) // frisse sla // dagverse frietjes <i>Sole meunière (500 grammes) // salade composée // frites fraîches</i>	€ dagprijs prix du jour
Noorse kabeljauw // dijonaïsesaus// wok-groenten // kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien // sauce dijonnaise // 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>	€ 35,00

Sweets

Moelleux van chocolade // vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat // glace vanille</i>	€ 11,50
Crème brûlée	€ 9,00
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse kletskoppen <i>Mousse de noisettes // crème glace vanille // Brugse Kletskoppen</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	€ 3,00
Mokka	€ 3,00
Decafeïne koffie	€ 3,00
Ristretto	€ 3,00
Cappuccino classic	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Flat White	€ 4,00
Irish coffee	€ 10,00
French coffee	€ 10,00
Italian coffee	€ 10,00

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwikkelde de Brugse koffiebrandery JAVANA -est1949- een unieke blend. Een uitgelezen selectie arabica koffie's uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Colombia vormen de basis van deze subtiële 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

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
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse kletskoppen	€ 10,50
Dame Blanche	€ 10,00
Coupe advocaat	€ 10,00

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



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

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°	€	3,50
Omer 8°	€	5,00
Duvel 8,5°	€	5,00
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

Rums

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

Whisky's

William Lawson's 40°	€	8,40
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

Geestrijke Dranken

Limoncello	€	9,00
Cognac	€	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
Grand Marnier	€	10,50
Cointreau	€	10,50
Calvados	€	10,50

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	€	3,50
Dok Di San Daniele Formata Gedroogde ham	€	14,00
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen	€	14,00



Nordlys Premium Gin & Fever Tree tonic € 14,00

Nordlys premium gin causes curiosity, excitement and philosophical 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.