

SUGGESTIEMENU € 64,00

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden (+ €6,00)	of / ou	1/2 homard gratiné aux fines herbes (+ €6,00)
Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes de crevettes grises 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
Salade geitenkaas // honing // spekblokjes // Brugs beschuitje	of / ou	Salade au fromage de chèvre // miel // morceaux de lard // biscotte de Bruges
Mergpijp gegratineerd in de oven // tartaar van het West-Vlaams rood ras		Os à moelle grillé au four // tartare de boeuf rouge de la Flandre Occidentale
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 // sauce béarnaise // salade composé // frites fraîches
Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree (+ €3,00)	of / ou	Cabillaud Norvégien // sauce mousseline // légumes wok // purée aux fines herbes (+ €3,00)
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Faisan à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre
Huisgemaakte vlaamse stoverij van het West-Vlaams rood rund // gemengde salade // dagverse frietjes		Ragoût de boeuf rouge de la Flandre Occidentale // salade composé // frites fraîches
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse Kletsoppen	of / ou	Mousse de noisettes // glace à la vanille // Brugse Kletsoppen
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' € 15,00
*Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises
d'origine de Zeebruges et poitrine de porc du
Belgasconne"*

Gegratineerde wijngaardslakken met knofflook
Escargots, gratinés à l'ail € 15,00

Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham
Jambon séché Dok Di San Daniele Formata € 15,00

Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen
Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron € 15,00

Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)
Huitres normandes 'Utah Beach' (par pièce) € 4,50

Albondigas // mozzarella
Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus
Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée € 15,00

VOORGERECHTEN

Normandische oesters 'Utah Beach'
Huitres normandes 'Utah Beach' € 25,00

1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden
1/2 homard gratiné aux fines herbes € 34,50

Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse
grijze garnalen // gefrituurde peterselie //
citroen € 23,00
*Croquettes de crevettes grises d'origine de
Zeebruges // persil frité // citron*

Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib //
huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' //schilfers
van Parmezaan € 23,50
*Carpaccio de boeuf de la Flandre Occidentale //
foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de
parmesan*

In het huis gerookte Oosterscheldepaling op
z'n geheel // crème van rode biet € 29,50
*Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la
maison // crème de betterave rouge*

Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse'
met z'n confits // toast € 29,50
Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits // toast

Romige bisque van kreeft
Bisque d'homard € 15,50

Verse Zeebrugse vissoep // rouille // toast
Soupe de poisson // rouille // pain grillé € 14,50

Mergpijp gegratineerd in de oven // tartaar
van het West-Vlaams rood rund € 20,00
*Os à moelle grillé au four // tartare de boeuf rouge
de la Flandre Occidentale*

Salade geitenkaas // honing // spekbokjes //
Brugs beschuitje € 21,50
*Salade au fromage de chèvre // miel // morceaux de
lard // biscotte de Bruges*

HOOFDGERECHTEN

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het
Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde
salade // dagverse frietjes // pepersaus,
béarnaisesaus of champignonroomsaus € 39,50
*Entrecôte de boeuf blanc bleu rôti au feu de
bois // salade composé // frites fraîches // sauce au
poivre, sauce béarnaise ou sauce aux champignons*

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het
West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt //
gemengde salade // dagverse frietjes //
pepersaus, béarnaisesaus of
champignonroomsaus € 47,00
*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 aux champignons*

Op het houtvuur geroosterd ribeye van het
Iers Hereford ras // gemengde salade //
dagverse frietjes // pepersaus, béarnaisesaus of
champignonroomsaus € 51,50
*Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois //
salade composé // frites fraîches // sauce au poivre,
sauce béarnaise ou sauce aux champignons*

Ossenhaas van oostenrijkse Simmental (350
gr), geflambeerd met Armagnac en groene
peper // dagverse frietjes // fris slaatje € 48,00
*Filet pur de Simmental autrichien (350 gr), flambé
à l'Armagnac et au poivre vert // frites fraîches //
salade fraîche*

Angus steak peper geflambeerd met
Armagnac //dagverse frietjes // frisse salade € 35,00
*Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à
l'Armagnac // frites fraîches // salade composé*

Huisgemaakte Vlaamse stoverij van het
West-Vlaams rood rund // gemengde salade //
verse frietjes € 31,00
*Ragout de boeuf rouge de la Flandre
Occidentale // salade composé // frites fraîches*

Fazant op Brabantse wijze € 36,50
Faisan à la Brabançonne

Fazant in de roomsaus // peren en
bosbessen // huisgemaakte
aardappelkroketten € 36,50
*Faisan à la crème // airelles et poires //
croquettes de pommes de terre*

Gebraden zeetong (500 gram) // frisse sla //
dagverse frietjes € dag-
Sole meunière (500 grammes) // salade prijs
composé // frites fraîches prix du
jour

Noorse kabeljauw // mousselinesaus //
wokgroenten // kruidenpuree € 35,00
*Cabillaud Norvégien // sauce mousseline // légumes
wok // puree aux fines herbes*

Paling gebakken / paling in de room /
paling in het groen / paling provençale € 40,00
*Anguille frite / anguille dans la sauce crème / anguil-
le au vert / anguille au provençal*

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

APÉRO TO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€	15,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€	15,00
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk	€	4,50
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€	15,00
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen	€	15,00
Albondigas // mozzarella Rundsballetjes in pittige tomatensaus	€	15,00

SWEETS

Moelleux van chocolade // vanille roomijs	€	12,00
Crème brûlée	€	10,00
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse Klets koppen	€	11,50
Dame Blanche	€	10,50
Coupe advocaat	€	10,50
Flensjes Ter Doest	€	15,00

GEESTRIJKE DRANKEN

Limoncello	€	10,00
Cognac	€	11,00
Poire William	€	11,00
Amaretto	€	11,00
Grappa	€	11,00
Sambuca	€	11,00
Grand Marnier	€	11,00
Cointreau	€	11,00
Calvados	€	11,00

Voor de sigarenliefhebbers!
Vraag naar onze sigaren humidior en kies een sigaar
om te genieten op ons terras.

THEES

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	€	3,80
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachti- ge Afrikaanse continent, veenbessen, appel- sien en spirulina algen)	€	3,80
Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	€	3,80
Maybe Baby (hibiscusbloesem, sultana rozij- nen, rode bessen, ananasblokjes, appelstuk- jes, wortelvlakken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei)	€	3,80
Master Mint (zuivere pepermint)	€	3,80
Smooth Operator (fijngesneden kamille bloemen uit biologische landbouw)	€	3,80

KOFFIES

Espresso	€	3,60
Mokka	€	3,60
Decafeïne koffie	€	3,60
Ristretto	€	3,60
Cappuccino classic	€	4,80
Latte Macchiato	€	4,80
Irish coffee	€	12,00
French coffee	€	12,00
Italian coffee	€	12,00

Alcoholvrije koffies:

Irish Coffee 0.0%	€	10,00
Italian Coffee 0.0%	€	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.



Hostellerie
Ter Doest

Drinks & Desserts

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin & tonic		€	15,00
Vamoz rum cola		€	15,00
Coupe Champagne Taittinger brut		€	14,00
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut		€	14,00
Kirr au vin blanc		€	7,50
Aperitief maison		€	11,00
Picon vin blanc		€	10,00
Porto W & R		€	8,50
Oude porto		€	11,00
Sherry		€	8,50
Pineau de Charentes		€	8,50
Martini Bianco - Rosso		€	8,50
Campari soda / tonic		€	12,50
Campari orange (met vers fruitsap)		€	12,50
Vers geperst fruitsap		€	6,00
Aperol 'Spritz'		€	12,50
Ricard		€	9,50

COCKTAILS

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€	15,00
Dark Twister Mojito (munt, Bacardi 4y)	€	14,00
Espresso Martini	€	14,00
Pornstar Martini (passievruchten, limoensap, 42 Below vodka)	€	14,00
Negroni	€	15,00

MOCKTAILS

Virgin Gin Abstinence //Fever Tree tonic	€	11,00
Virgin Mojito	€	11,00
Passion Delight	€	11,00
Virgin Spritz	€	11,00

FRISDRANKEN

Fanta	€	3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	€	3,50
Lipton Ice-tea Original bruisend	€	3,50
Spa Reine / Spa bruisend (25cl)	€	3,50
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	€	6,50
Schweppes Tonic	€	3,50
Ginger Beer / Ginger Ale	€	4,00

Verfrissende limonades gemaakt van bruisend water en biologisch fruit:

Bionina Mister Lemon (citroen)	€	5,00
Bionina Miss Blood Orange (Bloedappelsien)	€	5,00
Bionina The Agrum Band (citrusvruchten)	€	5,00

BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	€	5,50
Cristal van 't vat 5°	€	3,30
Carlsberg 5°	€	3,60
Carlsberg 0,00%	€	3,80
Brugse Zot Blond 6°	€	5,50
Sport Zot 0°	€	5,00
Bar Blanche 5,8°	€	5,00
Grimbergen Tripel 9°	€	5,50
Grimbergen Dubbel 6,5°	€	5,50
Kriek 3,5°	€	4,50
Omer 8°	€	5,50
Duvel 8,5°	€	5,50
Fourchette 7,5°	€	5,50

RUMS

Vamoz Spiced Rum	€	12,00
Bacardi Carta Blanca	€	9,50
Bacardi 4 años	€	10,50
Bacardi 8 años	€	12,00

WHISKY'S

William Lawson's 40°	€	9,50
Dewar's 12 years 40°	€	13,00
Jack Daniels 40°	€	13,00
Ledaig 12 years 46°	€	13,00
Nikka 51.4°	€	13,00

WITTE WIJN PER GLAS

'Les Sourds' Chardonnay <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€	6,50
Merula // Johanniter Lokaal Belgisch product!	€	9,00
Casal Caeiro Albarino <i>Val do Salnès, Spanje</i>	€	9,00
'Rully 1er Cru: Molesme' Chardonnay <i>Bourgogne, Frankrijk</i>	€	13,50

ROSE WIJN PER GLAS

'Ruka', When nature takes over <i>Pays D'Oc, Frankrijk</i>	€	6,50
---	---	------

RODE WIJN PER GLAS

'Les Sourds 2018' Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€	6,50
'Quinta Do Pinto Reserva 2017' Touriga Nacional <i>Lissabon, Portugal</i>	€	9,00
Château La Marzelle Grand Cru Classé 2012 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>Saint-Emilion, Frankrijk</i>	€	12,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!