

## Suggestiemenu

€ 58,00

|   |            |   |
|---|------------|---|
| Normandische oesters 'Utah Beach'<br>1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden<br>(+ €5,00)                             | of /<br>ou | Huîtres normandes 'Utah Beach'<br>1/2 homard gratiné aux fines herbes (+€5,00)                            |
| Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen //gefrituurde peterselie // citroen                                     | of /<br>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 /<br>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 faisán avec leurs confits   |
| Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit- Blauw rund // béarnaisesaus // gemengde salade// dagverse frietjes | of /<br>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 /<br>ou | Faisán 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 /<br>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 /<br>ou | Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison (à partir de 19/10)     |
| Noorse kabeljauw // dijonnaisesaus // wokgroenten // kruidenpuree   |            | Cabillaud norvégien // sauce dijonnaise // légumes wok //purée aux fines herbes                           |
| Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse kletsoppen   | of /<br>ou | Mousse de noisettes // crème glace vanille // Brugse Kletsoppen   |
| Crème Brûlée  | of /<br>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

*Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises  
de Zeebrugge et poitrine de porc du Belgasconne"*

Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook  
*Escargots, gratinés à l'ail* € 14,00

Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham  
*Jambon séché Dok Di San Daniele Formata* € 14,00

Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen  
*Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron* € 14,00

Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)  
*Huitres normandes 'Utah Beach' (par pièce)* € 3,50

## Voorgerechten

Normandische oesters 'Utah Beach'  
*Huitres normandes 'Utah Beach'* € 20,00

1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden  
*1/2 homard gratiné aux fines herbes* € 28,50

Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse  
garnalen // gefrituurde peterselie // citroen  
*Croquettes maison avec des crevettes d'origine de  
Zeebrugge // persil frité // citron* € 18,50

Carpaccio van het West-Vlaams tussenrib //  
huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' //  
schilfers van Parmezaan € 18,50  
*Carpaccio de boeuf de la Flandre occidentale // foie  
d'oie maison "Toulouse" // copeaux de parmesan*

Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse'  
met z'n confits // toast € 26,00  
*Foie gras maison "Toulouse" avec ses confits // toast*

Huisbereide terrines van polderhaas en fazant  
met hun confits € 22,50  
*Terrines maison de lièvres et faisans avec leurs con-  
fits*

Romige bisque van kreeft € 13,50  
*Bisque d'homard*

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*

Verse Zeebrugse vissoep // rouille // toast € 12,50  
*Soupe de poisson // rouille // pain grillé*

## Hoofdgerechten

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het  
Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde sala-  
de // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of  
champignonroomsaus € 35,50  
*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*

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het  
West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // ge-  
mengde salade // dagverse frietjes // pepersaus,  
béarnaise of champignonroomsaus € 41,50  
*Entrecôte rôti au feu de bois (Rouge de la Flandre  
occidentale, 5 semaines d'affinage) // salade compo-  
sé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnai-  
se ou sauce champignons à la crème*

Op het houtvuur geroosterd ribeye van het  
Iers Hereford ras // gemengde salade // dag-  
verse frietjes // pepersaus, béarnaise of cham-  
pignonroomsaus € 49,00  
*Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois //  
salade composé // frites fraîches // sauce au poivre,  
sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème*

Ierse ossehaas (350 gr), geflambeerd met Ar-  
magnac en groene peper // dagverse frietjes //  
fris slaatje € 44,00  
*Filet irlandais (350 gr), flambé à l'Armagnac et au  
poivre vert // frites fraîches // salade fraîche*

Angus steak peper geflambeerd met Armagnac //  
dagverse frietjes // gemengde salade € 34,00  
*Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l'Armag-  
nac // frites fraîches // salade composé*

Fazant op Brabantse wijze € 34,50  
*Faisan à la Brabançonne*

Fazant in de roomsaus // peren en bosbes-  
sen // huisgemaakte aardappelkroketten of  
frietjes € 34,50

*Faisan à la crème // aïelles et poires //  
croquettes de pommes de terre maison ou frites*

Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus //  
marktgroenten // gratin dauphinois € 34,50  
*Filet de veau de chevreuil // sauce Sint-Hubert //  
légumes chauds // gratin dauphinois*

Stoofpotje van polderhaas // peren en bos-  
bessen // huisgemaakte aardappelkroketten  
(vanaf 19/10) € 29,00  
*Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires //  
croquettes de pommes de terre maison (à partir  
de 19/10)*

Gebraden zeetong (500 gram) // frisse  
sla // dagverse frietjes € dagprijs  
*Sole meunière (500 grammes) // salade compo-  
sé // frites fraîches* € prix du  
jour

Noorse kabeljauw // dijonaïsesaus // wok-  
groenten // kruidenpuree € 30,50  
*Cabillaud norvégien // sauce dijonnaise // lé-  
gumes wok // purée aux fines herbes*

Paling gebakken / paling in de room/ pa-  
ling in het groen/ paling provençale € 34,00  
*Anguille frite/ anguille dans la sauce crème/  
anguille au vert/anguille au provençal*

## Sweets

Moelleux van chocolade // vanille roomijs € 10,50  
*Moelleux au chocolat // glace vanille*

Crème brûlée € 8,50

Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs //  
Brugse kletsoppen € 10,50  
*Mousse de noisettes // crème glace vanille //  
Brugse Kletsoppen*

Dame Blanche € 9,50

Coupe advocaat € 9,50  
*Coupe avocat*

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 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

|  |        |
|--|--------|
| 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 pepermint)  | € 3,60 |
| Smooth Operator (fijngesneden kamille bloemen uit biologische landbouw)  | € 3,60 |

## Sweets

|   |         |
|---|---------|
| Moelleux van chocolade // vanille roomijs                   | € 10,50 |
| Crème brûlée  | € 8,50  |
| Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse kletsoppen | € 10,50 |
| Dame Blanche  | € 9,50  |
| Coupe advocaat  | € 9,50  |



*Family Tradition*  
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS



**Hostellerie  
Ter Doest**

Ter Doeststraat 4, 8380 Lissewege  
050 54 40 82, [info@terdoest.be](mailto:info@terdoest.be)



**NJORD**  
rooftop restaurant ZEEBRUGGE

ABC Toren Cruise Terminal  
Rederskaai 60 bus 701, 8380 Zeebrugge  
050 17 08 80, [info@njord.restaurant](mailto:info@njord.restaurant)



**Restaurant  
JULIA'S**  
Vlissegem

Brugse Baan 12, 8421 Vlissegem  
059 23 31 96  
[info@juliavlissegem.be](mailto:info@juliavlissegem.be)



**Brasserie  
JULIA'S**  
Brugge

Vlamingstraat 58, 8000 Brugge  
050 170 150  
[info@julasbrugge.be](mailto:info@julasbrugge.be)

*Drinks & Desserts*

## Aperitieven

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Nordlys Premium gin / Fever Tree tonic  | € | 14,00 |
| Coupe Champagne Taittinger brut         | € | 12,00 |
| Kirr Royal au Champagne Taittinger brut | € | 12,00 |
| 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  |
| Oude porto                              | € | 9,00  |

## 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 South-Africa // 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 |
| 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 |
| Duvel 8,5°              | € | 5,00 |
| Turbeau Noir 8°         | € | 5,00 |

## Frisdranken

|                                 |   |      |
|---------------------------------|---|------|
| Spa orange                      | € | 3,00 |
| Pepsi                           | € | 3,00 |
| Pepsi max                       | € | 3,00 |
| Ice-tea                         | € | 3,10 |
| Spa Reine / Spa bruis (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 |

|                      |   |       |
|----------------------|---|-------|
| 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.