

SUGGESTIEMENU € 60

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)
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
Salade geitenkaas // honing // spekblokjes // Brugs beschuitje	of / ou	Salade au fromage de chèvre // miel // morceaux de lard // biscotte de Bruges
Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en haas met hun confits		Terrines maison de faisán et lièvre 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 // sauce béarnaise // salade composé // frites fraîches
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 20/10)	of / ou	Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison (à partir de 20/10)
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Faisán à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison
Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // gratin Dauphinois (+ €6,00)	of / ou	Filet de veau de chevreuil // sauce Sint-Hubert // légumes chauds // gratin Dauphinois (+ €6,00)
Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree		Cabillaud norvégien // sauce mousseline // légumes wok // purée aux fines herbes
Mousse van pure chocolade // mascarpone // crumble van speculoos	of / ou	Mousse au chocolat noir // mascarpone // crumble de speculoos
Crème Brûlée	of / ou	Crème Brûlée
Irish coffee	of / ou	Irish coffee

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

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



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 d'origine 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>	€ 4,00
Bocadillo con albondigas // mozzarella Rundsgihaktballetjes in pittige tomatensaus <i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>	€ 14,00

VOORGERECHTEN

Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huîtres 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>	€ 22,00
Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits // toast</i>	€ 26,50
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>	€ 28,00

Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en polderhaas met hun confits <i>Terrines maison de faisan et lièvre avec leurs confits</i>	€ 22,50
Romige bisque van kreeft <i>Bisque d'homard</i>	€ 14,50
Verse Zeebrugse vissoep // rouille // toast <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	€ 14,00
Salade geitenkaas // honing // spekbokjes // Brugs beschuitje <i>Salade au fromage de chèvre // miel // morceaux de lard // biscotte de Bruges</i>	€ 18,50

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 composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce aux champignons</i>	€ 37,00
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 aux champignons</i>	€ 43,00
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 aux champignons</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>	€ 35,00

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>	€ 47,00
Fazant in de roomsaus// peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten <i>Faisan à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison</i>	€ 34,50
Fazant op Brabantse wijze <i>Faisan à la Brabançonne</i>	€ 34,50
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 20/10) <i>Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison (à partir de 20/10)</i>	€ 29,00
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 gram) // frisse sla // dagverse frietjes <i>Sole meunière (500 grammes) // salade composé // 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>	€ 37,00

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 Rundsballetjes in pittige tomatensaus	€ 14,00

SWEETS

Moelleux van chocolade // vanille roomijs	€ 11,50
Crème brûlée	€ 9,00
Mousse van pure chocolade // mascarpone // crumble van speculoos	€ 10,50
Dame Blanche	€ 10,00
Coupe advocaat	€ 10,00
Flensjes Ter Doest	€ 14,00

THEES

High Darling (zwarte thee van de presti- gieuse Sungma plantage)	€ 3,60
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbes- sen, 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

KOFFIES

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

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwik-
kelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est1949-
een unieke blend. Een uitgelezen selectie arabica
koffie's uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Co-
lombia vormen de basis van deze subtiele menge-
ling. De bonen werden op artisanale wijze geroos-
terd om hun volle smaak, aroma en karakter te
behouden. Dit resulteert in een fluweel zachte
maar toch pittige koffie.


Hostellerie
Ter Doest

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@juliavlissegem.be



**Brasserie
JULIA'S
Brugge**

Vlamingstraat 58, 8000 Brugge
050 170 150
info@juliabrugge.be

Drinks & Desserts

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin / Fever Tree tonic	€	14,00
Vamoz rum cola	€	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	€	9,00
Porto W & R	€	8,00
Oude porto	€	9,00
Sherry	€	8,00
Pineau de Charentes	€	7,00
Martini Bianco - Rosso	€	8,00
Campari soda / 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 Martini (passievruchten, limoensap, 42 Below vodka)	€	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

FRISDRANKEN

Spa orange	€	3,00
Coca Cola / Coca Cola Zero	€	3,00
Ice-tea	€	3,10
Spa Reine / Spa bruis (25cl)	€	3,00

Spa Reine / Spa bruisend (50cl)	€	6,00
Schweppes Tonic	€	3,00
Fever Tree tonic	€	3,50
Ginger Beer	€	3,50
Ginger Ale	€	3,50

BIEREN

Abdij Ter Doest blond van ‘t vat 6,8°	€	5,00
Cristal van ‘t vat 5°	€	3,10
Carlsberg 5°	€	3,30
Carlsberg 0,00%	€	3,50
Brugse Zot Blond 6°	€	5,00
Sport Zot 0°	€	5,00
Bar Blanche 5,8°	€	4,00
Grimbergen Tripel 9°	€	4,50
Grimbergen Dubbel 6,5°	€	4,50
Kriek 3,5°	€	4,00
Omer 8°	€	5,50
Duvel 8,5°	€	5,50
Turbeau Noir 8°	€	5,00

GEESTRIJKE DRANKEN

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

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

Vamoz Spiced Rum	€	11,00
Bacardi Carta Blanca	€	8,50
Bacardi 4 años	€	10,50
Bacardi 8 años	€	12,00

WITTE WIJN PER GLAS

‘Les Sours’ Chardonnay, Viognier <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€	6,00
‘Quinta Do Pinto’ Arinto <i>Lissabon, Portugal</i>	€	8,50
Casal Caeiro Albarino <i>Val do Salnès, Spanje</i>	€	8,50
‘Rully Les Agnières, Domaine Roux’ Chardonnay <i>Bourgogne, Frankrijk</i>	€	12,50

ROSE WIJN PER GLAS

‘Ruka’, When nature takes over <i>Pays D’Oc, Frankrijk</i>	€	6,00
---	---	------

RODE WIJN PER GLAS

‘Les Sours 2018’ Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€	6,00
‘Quinta Do Pinto Reserva 2017’ Touriga Nacional <i>Lissabon, Portugal</i>	€	8,50
La Macinaia Di San Vincenti Sangiovese, Merlot Chianti, Italië	€	8,50
Prieuré La Marzelle 2012 Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Saint-Emilion, Frankrijk</i>	€	12,50

Uraag ook naar onze wijnkaart!