

SUGGESTIEMENU € 63,00

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 noordse garnalenkroketten // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes de crevettes nordiques // 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 terrines van fazant en polderhaas met hun confits		Terrines maison de faisant 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 blancbleu rôtie au feu de bois // sauce béarnaise // salade composé // frites fraîches
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre
Hertenkalfilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // Gratin Dauphinois (+ €7,00)	of / ou	Filet de veau de chevreuil // sauce Sint-Hubert // légumes chauds // Gratin Dauphinois (+ €7,00)
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Faisant à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre
Patrijs 'Ter Doest' (+ €6,00)	of / ou	Perdrix 'Ter Doest' (+ €6,00)
Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree		Cabillaud norvégien // sauce mousseline // légumes wok // purée aux fines herbes
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijis // Brugse klets koppen	of / ou	Mousse de noisettes // crème glace vanille // Brugse Klets koppen
Crème Brûlée	of / ou	Crème Brûlée
Irish coffee		Irish coffee



Hostellerie

Ter Doest

APÉRO TO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Noordse garnalen en buikspek van de Belgasconne' <i>Croquettes de surf et turf maison "crevettes nordiques et poitrine de porc du Belgasconne"</i>	€ 14,50
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook <i>Escargots, gratinés à l'ail</i>	€ 14,50
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham <i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>	€ 14,50
Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen <i>Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron</i>	€ 14,50
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk) <i>Huitres normandes 'Utah Beach' (par pièce)</i>	€ 4,50
Albondigas // mozzarella	
Rundstgehaktballetjes in pittige tomatensaus <i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>	€ 14,50

VOORGERECHTEN

Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huitres normandes 'Utah Beach'</i>	€ 25,00
1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden <i>1/2 homard gratiné aux fines herbes</i>	€ 34,50
Huisbereide noordse garnalenkroketten // gefrituurde peterselie // citroen <i>Croquettes de crevettes nordique // persil frité// citron</i>	€ 23,00
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>	€ 23,50
Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits // toast</i>	€ 28,50
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>	€ 28,50
Romige bisque van kreeft <i>Bisque d'homard</i>	€ 15,50

Verse Zeebrugse vissoep // rouille // toast <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	€ 14,50
Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en polderhaas met hun confits <i>Terrines maison de faisán et lièvre avec leurs confits</i>	€ 22,50
Salade geitenkaas // honing // spekbokjes // Brugs beschuitje <i>Salade au fromage de chèvre // miel // morceaux de lard // biscotte de Bruges</i>	€ 21,50

HOOFDGERECHTEN

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaisesaus 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>	€ 38,50
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaisesaus 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>	€ 46,00
Op het houtvuur geroosterd ribeye van het Iers Hereford ras // gemengde salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaisesaus 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>	€ 50,50
Angus steak peper geflambeerd met Armagnac //dagverse frietjes // frisse salade <i>Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac // frites fraîches // salade composé</i>	€ 35,00

Ossenhaas van oostenrijkse Simmental (350 gr), geflambeerd met Armagnac en groene peper // dagverse frietjes // fris slaatje <i>Filet pur de Simmental autrichien (350 gr), flambé à l'Armagnac et au poivre vert // frites fraîches // salade fraîche</i>	€ 48,00
Patrijs 'Ter Doest' <i>Perdrix 'Ter Doest'</i>	€ 38,00
Fazant op Brabantse wijze <i>Faisan à la Brabançonne</i>	€ 36,50
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten <i>Faisan à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre</i>	€ 36,50
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten <i>Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre</i>	€ 29,00
Gebraden zeetong (500 gram) // frisse sla // dagverse frietjes <i>Sole meunière (500 grammes) // salade composé // frites fraîches</i>	€ <small>dagprijs prix du jour</small>
Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // Gratin Dauphinois <i>Filet de veau de chevreuil // sauce Sint-Hubert // légumes chauds // Gratin Dauphinois</i>	€ 42,50
Noorse kabeljauw // mousselinesaus // wokgroenten // kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien // sauce mousseline // légumes wok // purée aux fines herbes</i>	€ 33,00
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>	€ 39,00

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

APÉRO TO SHARE

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Noordse garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€	14,50
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€	14,50
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk	€	4,50
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€	14,50
Gefrituurde visstengels met tartare saus en citroen	€	14,50
Albondigas // mozzarella Rundsballetjes in pittige tomatensaus	€	14,50

SWEETS

Moelleux van chocolade // vanille roomijs	€	12,00
Crème brûlée	€	9,00
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	€	9,00
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 bloe- men 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	€	11,50
French coffee	€	11,50
Italian coffee	€	11,50

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwikkel-
de 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 / Fever Tree tonic	€	14,00
Vamoz rum cola	€	14,00
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	€	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	€	11,00
Virgin Mojito	€	11,00
Passion Delight	€	11,00
Virgin Spritz	€	11,00

FRISDRANKEN

Fanta	€	3,30
Coca Cola / Coca Cola Zero	€	3,30
Lipton Ice-tea Original bruisend	€	3,30
Spa Reine / Spa bruisend (25cl)	€	3,30
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	€	6,50
Schweppes Tonic	€	3,30
Ginger Beer	€	4,00
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%	€	3,60
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
Turbeau Noir 8°	€	5,00

RUMS

Vamoz Spiced Rum	€	11,00
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
Kilchoman 46°	€	13,00
Nikka 51.4°	€	13,00

WITTE WIJN PER GLAS

'Les Sourd's' 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 Sourd's 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

Uraag ook naar onze wijnkaart!