

SUGGESTIEMENU

€ 57,50

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden (+ € 5,00)	of / ou	1/2 homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+ € 5,00)
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen //gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes maison avec des crevettes d'origine de Zeebruges //persil frité // citron
Carpaccio van het West-Vlaams rood ras // huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers van Parmezaan	of / ou	Carpaccio de bœuf rouge de la Flandre occidentale // foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan
Mechelse asperges op z'n Vlaams	of / ou	Asperges de Malines à la Flamande
Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // Zeebrugse grijze garnalen // mousselinesaus (+ € 5,00)	of / ou	Asperges de Malines // saumon fumé // crevettes grises de Zeebruges // sauce mousseline (+ € 5,00)
----	----	----
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade// dagverse frietjes // béarnaisesaus	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôti au feu de bois // salade composé //frites fraîches // sauce béarnaise
Gegrilde lamskroon // dagverse marktgroenten // gratin dauphinois (+ € 5,00)	of / ou	Couronne d'agneau grillé // légumes chauds // gratin dauphinois (+ € 5,00)
Kalfstong in Madeirasaus // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Langue de veau en sauce madère // croquettes de pommes de terre maison
Huisgemaakte vlaamse stoverij // dagverse frietjes // fris slaatje	of / ou	Ragoût de boeuf // frites fraîches // salade composé
Noorse kabeljauw // witte wijnsaus // wokgroenten// kruidenpuree	of / ou	Cabillaud norvégien // sauce au vin blanc// légumes wok //purée aux fines herbes
----	----	----
Eton Mess (rood fruit // mascarpone // meringue)	of / ou	Eton Mess (fruits rouges //mascarpone //meringue)
Irish coffee	of / ou	Irish coffee
Crème brûlée		Crème brûlée



Restaurant
JULIA'S
Vissegem

Allergenen informatie te raadplegen aan de bar — Informations sur les allergènes : renseignez-vous au bar
Één tafel: één rekening a.u.b. — Une table: une addition s.v.p.

APÉRO TO SHARE

Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasconne <i>Sucettes de lard de poitrine grillée de Belgasconne</i>	€ 14,00
Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne' <i>Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises de Zeebrugge et poitrine de porc de Belgasconne"</i>	€ 14,00
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 frits // 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 	€ 14,00
Toast gerookte Schotse zalm // ajuin // citroen	
Toast au saumon fumé // onion // citron	€ 18,00

**TIP! Lekker met Azimi Royal Imperial
Caviar**

AZIMI ROYAL IMPERIAL CAVIAR

10 gram	€ 28,00
---------	---------

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
Garnalenkroketter huisbereid met Zeebrugse garnalen // gefrituurde peterselie // citroen <i>Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge // persil fritté // citron</i>	€ 19,50
Carpaccio van het West-Vlaams rode rund // huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers van Parmezaan <i>Carpaccio de boeuf rouge de la Flandre occidentale // foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan</i>	€ 19,50

Huisgemaakte ganzenleverpastaï 'Toulouse' met z'n confits // toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits // toast</i>	€ 27,00
In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel // crème van rode biet <i>Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la mai- son // crème de betterave rouge</i>	€ 27,00
Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille // toast <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	€ 13,50
Romige bisque van kreeft <i>Bisque d'homard</i>	€ 14,50
Salade van burrata // avocado // pesto van basilicum <i>Salade de burrata // avocat // pesto de basilic</i>	€ 18,50
Mechelse asperges op z'n Vlaams <i>Asperges de Malines à la Flamande</i>	€ 21,00
Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // Zeebrugse grijze garnalen // mousselinesaus <i>Asperges de Malines // Saumon fumé // crevettes grises de Zeebruges // sauce mousseline</i>	€ 27,50

HOOFDGERECHTEN

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw // frisse sla // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte de boeuf blanc bleu rôtie au feu de bois // laitue // frites fraîches du jour // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 35,50
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // frisse sla // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte rôti au feu de bois de la variété Rouge de la Flandre occidentale, 5 semaines d'affinage // laitue // frites fraîches du jour // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 42,00
Op het houtvuur geroosterd ribeye van het Iers Hereford ras // frisse sla // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois // laitue // frites fraîches du jour // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 49,00

Angus steak peper geflambeerd met Armag- nac // dagverse frietjes // fris slaatje <i>Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l'Armag- nac, des frites fraîches du jour et une salade fraîche</i>	€ 34,00
Gegrilde lamskroon // dagverse marktgroenten // gratin dauphinois <i>Couronne d'agneau grillé // légumes chauds // gratin dauphinois</i>	€ 36,00
Kalfstong in Madeirasaus // huisgemaakte aardappelkroketter <i>Langue de veau en sauce madère // croquettes de pommes de terre maison</i>	€ 28,50
Vlaamse stoverij // dagverse frietjes // frisse salade <i>Ragoût de boeuf // frites fraîches // salade composé</i>	€ 27,50
Gebraden zeetong (500 gr.) // frisse sla // dag- verse frietjes <i>Sole meunière (500 gr.) // salade composé // frites fraîches</i>	dag- prijs prix du jour
Noorse kabeljauw // witte wijnsaus // wokgroenten // kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien // sauce au vin blanc // légumes wok // purée aux fines herbes</i>	€ 32,00
Paling gebakken / paling in de room/ paling in het groen/ paling provençale <i>Anguille frite/ anguille dans la sauce crème/ an- guille au vert/anguille au provençal</i>	€ 36,00

SWEETS

Moelleux van chocolade // vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat // crème glace vanille</i>	€ 10,50
Crème brûlée	€ 8,50
Eton Mess (rood fruit // mascarpone // meringue) <i>Eton Mess (fruits rouges // mascarpone // meringue)</i>	€ 10,50
Dame Blanche	€ 9,50
Coupe advocaat	€ 9,50
Coupe avocat	

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

KOFFIES

Espresso	€ 3,50
Mokka	€ 3,50
Décafiné	€ 3,50
Ristretto	€ 3,50
Cappuccino classic	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Flat White	€ 4,50
Irish coffee	€ 10,00
French coffee	€ 10,00
Italian coffee	€ 10,00

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwikkelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est1949- een unieke blend. Een uit-gelezen 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 flauweel zachte maar toch pittige koffie.

APÉRO TO SHARE

Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasconne	€ 14,00
Huisgemaakte surf- en turfrokroketjes	
'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€ 14,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€ 14,00
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€ 14,00
Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen	€ 14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)	€ 4,00
Bocadillo con albondigas // mozzarella	€ 14,00
Toast gerookte Schotse zalm // ajuin// citroen	
Toast au saumon fumé // onion // citron	€ 18,00

TIP! Lekker met Azimi Royal Imperial Caviar

AZIMI ROYAL IMPERIAL CAVIAR

10 gram	€ 28,00
---------	---------

THEES

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	€ 3,60
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, 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 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
Dame Blanche	€ 9,50
Coupe advocaat	€ 9,50
Eton Mess (rood fruit // mascarpone // meringue)	€ 10,50



JULIA'S

Ulissegem

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
Aperitief maison	€ 9,00
Amer Picon	€ 9,00
Porto W & R	€ 8,00
Oude Porto	€ 10,00
Sherry	€ 8,00
Kirr au vin blanc	€ 7,00
Pineau de Charentes	€ 7,00
Martini Bianco - Rosso	€ 7,50
Campari Pur	€ 8,50
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	€ 9,50

COCKTAILS

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€ 14,00
Dark & Stormy	€ 14,00
Espresso Martini	€ 14,00
Pornstar (passievruchten, limoensap, 42 Below vodka)	€ 14,00
Negroni	€ 14,00

MOCKTAILS

Virgin Gin Abstinence South-Africa // Fever Tree tonic	€ 10,00
Virgin Mojito	€ 10,00
Passion Delight	€ 10,00
Virgin Spritz	€ 10,00

BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	€ 5,50
Brugse Zot 6°	€ 5,00
Sport Zot 0°	€ 5,00
Duvel 8,5°	€ 5,50
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°	€ 4,00
Tongerlo Prior 6,8°	€ 5,00
Omer 8°	€ 5,50
Carlsberg 0,00%	€ 3,50

FRISDRANKEN

Spa orange	€ 3,00
Pepsi	€ 3,00
Pepsi max	€ 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

WHISKY'S

William Lawson's	€ 8,50
Dewar's 12 years	€ 10,50
Dewar's 18 years	€ 14,00
Aberfeldy 12 Years	€ 10,50

RUMS

Bacardi Carta Blanco	€ 8,50
Bacardi 4 años	€ 11,00
Bacardi 8 años	€ 12,50

GEESTRIJKE DRANKEN

Limoncello	€ 9,00
Cognac	€ 10,50
Calvados	€ 10,50
Cointreau	€ 10,50
Grand Marnier	€ 10,50
Akvavit 'Nordlys'	€ 6,50
Poire William	€ 10,50
Amaretto	€ 9,50
Grappa	€ 10,50
Sambuca	€ 10,50

WITTE WIJN PER GLAS

'Les Sours' Chardonnay—Viognier	€ 6,00
'Mongrana Toscana 2021' Vermentino—Viognier	€ 8,50
'Rully Clos Des Mollepierres 2016' Bourgogne Domaine Roux	€ 12,50

ROSE WIJN PER GLAS

'Blushing Bride' - Zuid-Afrika	€ 6,00
--------------------------------	--------

RODE WIJN PER GLAS

'Les Sours' Merlot—Cabernet Sauvignon	€ 6,00
'Quinta Do Pinto Reserva, Touriga Nacional' 2016—Portugal	€ 8,50
'Conte Giangirolamo' 2017—Italië	€ 12,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!