

SUGGESTIEMENU

€ 62,00

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	<i>Huîtres normandes 'Utah Beach'</i>
1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden (+ €6,00)	of / ou	<i>1/2 homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+ €6,00)</i>
Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	<i>Croquettes de crevettes grises d'origine de Zeebruges // persil frité // citron</i>
Carpaccio van het West-Vlaams rood ras // huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers van Parmezaan	of / ou	<i>Carpaccio de bœuf rouge de la Flandre occidentale // foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan</i>
Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en polderhaas met hun confits		<i>Terrines maison de faisant et lièvre avec leurs confits</i>
-----	-----	-----
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade // dagverse frietjes // béarnaisesaus	of / ou	<i>Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois // salade composé // frites fraîches // sauce béarnaise</i>
Gegrilde spareribs 'Julia's'	of / ou	<i>Côtes de porc grillées</i>
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	<i>Faisant à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre</i>
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	<i>Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre</i>
Hazenrug Harlekijn (+ €6,00)	of / ou	<i>Râble de lièvre Arlequin (+ €6,00)</i>
Catch of the day		<i>La prise du jour</i>
-----	-----	-----
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse Klets koppen	of / ou	<i>Mousse de noisettes // crème glace vanille // Brugse Klets koppen</i>
Irish coffee	of / ou	<i>Irish coffee</i>
Crème brûlée		<i>Crème brûlée</i>



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 € 14,50
Sucettes de lard de poitrine grillée de Belgasconne

Huisgemaakte surf- en turf krokettes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne' € 14,50
Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises d'origine de Zeebruges et poitrine de porc de Belgasconne"

Gegratineerde wijngaardslakken met knofflook € 14,50
Escarots, gratinés à l'ail

Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham € 14,50
Jambon séché Dok Di San Daniele Formata

Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen € 14,50
Bâtonnets de poisson frits // sauce tartare // citron

Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk) € 4,00
Huitres normandes 'Utah Beach' (par pièce)

Albondigas // mozzarella € 14,50
Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée

Toast gerookte Schotse zalm // ajuin // citroen € 22,00
Toast au saumon fumé // oignon // citron

VOORGERECHTEN

Normandische oesters 'Utah Beach' € 24,00
Huitres normandes 'Utah Beach'

1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden € 33,50
1/2 Homard gratiné aux fines herbes

Huisbereide garnalenkrokettes met Zeebrugse grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen € 22,00
Croquettes de crevettes grises d'origine de Zeebruges // persil frité // citron

Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en polderhaas met hun confits € 22,50
Terrines maison de faisán et lièvre avec leurs confits

Toast gerookte Schotse zalm // ajuin // citroen € 24,00

Toast au saumon fumé // oignon // citron

Carpaccio van het West-Vlaams rode rund // huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers van Parmezaan € 20,50
Carpaccio de boeuf rouge de la Flandre occidentale // foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan

Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast € 28,00
Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits // toast

Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille // toast € 14,50
Soupe de poisson // rouille // pain grillé

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

HOOFDGERECHTEN

Catch of the day € 33,00
La prise du jour

Paling gebakken / paling in de room / paling in het groen/ paling provençale € 38,00
Anguille frite/ anguille dans la sauce crème/ anguille au vert/anguille au provençal

Gebraden zeetong (500 gr.) // frisse sla // verse frietjes dagprijs € prix du jour
Sole meunière (500 gr.) // salade composé // frites fraîches

Angus steak peper geflambeerd met Armagnac // dagverse frietjes // fris slaatje € 34,00
Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac, des frites fraîches du jour et une salade fraîche

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw// frisse sla // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus € 37,00
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

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // frisse sla // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus € 43,50
Entrecôte rôtie 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

Gegrilde spareribs 'Julia's' € 25,00
Côtes de porc grillées

Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkrokettes // € 29,00
Pot-au-feu de lièvre // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre

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

Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkrokettes € 36,50
Faisán à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre

Hazenrug Harlekijn € 38,50
Râble de lièvre Arlequin

SELECTIE VAN DE CHEF

Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus// marktgroenten // Gratindauphinois € 42,50
Filet de veau de chevreuil // sauce Sint-Hubert // légumes chauds // Gratin Dauphinois

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

APÉRO TO SHARE

Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasconne	€	14,50
Huisgemaakte surf- en turfrokroketjes 'Noordse garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€	14,50
Gegratineerde wijngaardslakken met knofflook	€	14,50
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€	14,50
Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen	€	14,50
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)	€	4,00
Albondigas // mozzarella Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus	€	14,50
Toast gerookte Schotse zalm // ajuin// citroen	€	22,00
Toast au saumon fumé // oignon // citron		

SWEETS

Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse Kletskoppen	€	11,00
Crème brûlée	€	10,00
Dame Blanche	€	10,00
Coupe advocaat	€	10,00
Moelleux van chocolade // vanilleroomijs	€	11,00

Family Tradition
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS

KOFFIES

Espresso	€	3,60
Mokka	€	3,60
Décaffiné	€	3,60
Ristretto	€	3,60
Cappuccino classic	€	4,80
Latte Macchiato	€	4,60
Flat White	€	4,80
Irish coffee	€	11,50
French coffee	€	11,50
Italian coffee	€	11,50

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 fluweel zachte maar toch pittige koffie.

THEES

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	€	4,00
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien en spirulina algen)	€	4,00
Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	€	4,00
Maybe Baby (hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en aardbei)	€	4,00
Master Mint (zuivere pepermint)	€	4,00
Smooth Operator (fijngesneden kamille bloemen uit biologische landbouw)	€	4,00



JULIA'S
Ulissegem

Drinks & Desserts

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€	14,50
Vamoz rum cola	€	14,00
Coupe Champagne Taittinger brut	€	13,50
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	€	13,50
Aperitief maison	€	10,00
Amer Picon	€	10,00
Porto wit / Porto rood	€	8,00
Oude Porto	€	10,00
Sherry	€	8,00
Kirr au vin blanc	€	7,50
Pineau de Charentes	€	7,50
Martini Bianco / Martini Rosso	€	8,00
Campari puur	€	8,50
Campari soda / 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	€	14,50

MOCKTAILS

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

BIEREN

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

FRISDRANKEN

Fanta	€	3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	€	3,50
Lipton Ice-tea Original bruisend	€	3,50
Spa Reine / Spa bruis (25cl)	€	3,50
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	€	6,20
Schweppes Tonic	€	3,50
Fever Tree tonic	€	4,00
Ginger Beer	€	4,00
Ginger Ale	€	4,00

WHISKY'S

William Lawson's	€	9,50
Dewar's 12 years	€	10,50
Dewar's 18 years	€	14,00
Aberfeldy 12 Years	€	10,50

RUMS

Vamoz Spiced Rum	€	11,00
Bacardi Carta Blanca	€	9,50
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
Poire William	€	10,50
Amaretto	€	9,50
Grappa	€	10,50
Sambuca	€	10,50

WITTE WIJN PER GLAS

'Les Sourds' - Chardonnay, Viognier <i>Languedoc Frankrijk</i>	€	6,50
Merula // Johanniter Lokaal Belgisch product!	€	9,00
'Casal Caeiro' - Albarino Val do Salnès, Spanje	€	9,00
'Cigalus' - Chardonnay, Sauvignon Blanc <i>Languedoc—Roussillon, Frankrijk</i>	€	12,50

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!