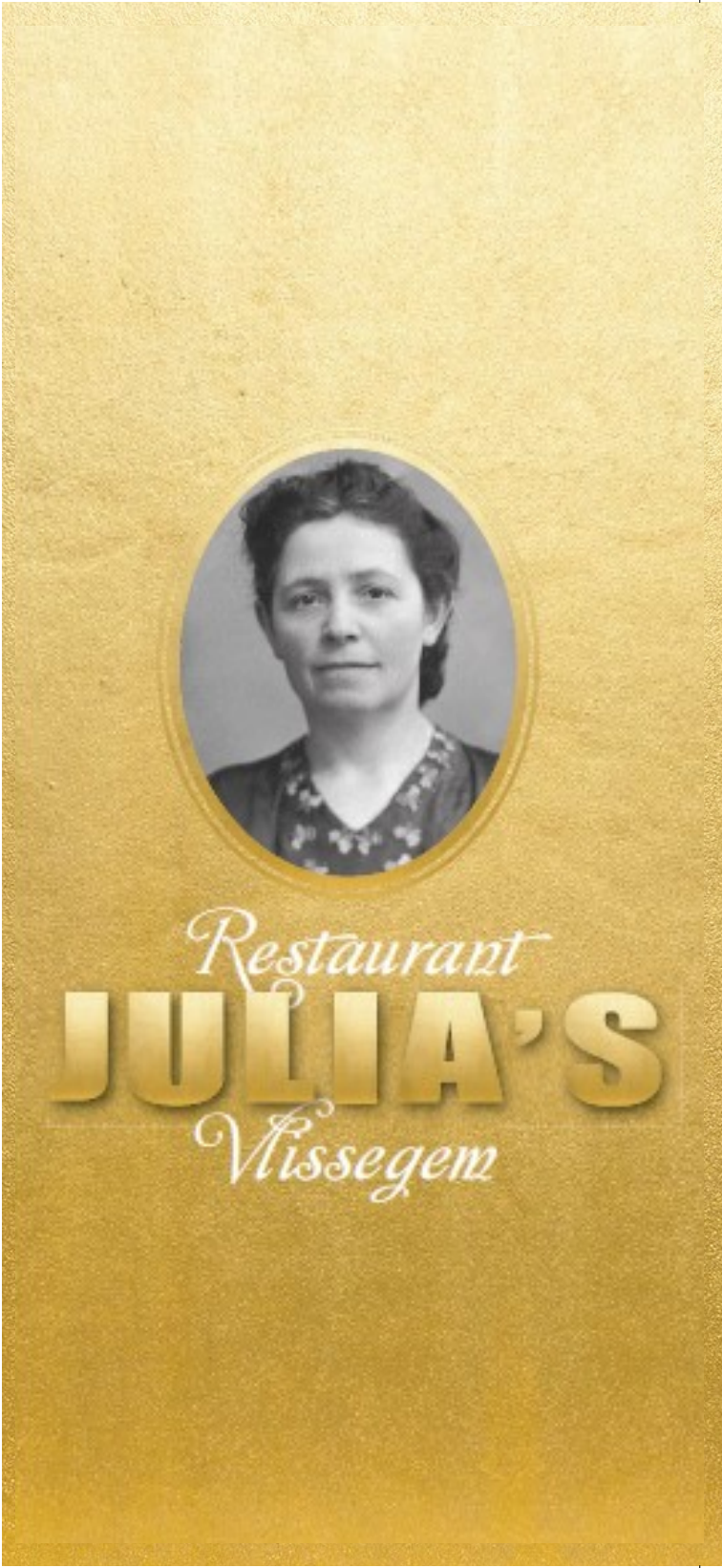


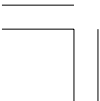
<i>Suggestiemenu</i> € 57,00			
Normandische oesters ‘Utah Beach’	of / ou	Huîtres normandes ‘Utah Beach’	
1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki met fijne tuinkruiden (+ €5,00)	of / ou	1/2 homard grillé au tepanyaki aux fines herbes (+€5,00)	
Garnalenkroketten huisbereid met Zeerugse garnalen //gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes maison avec des crevettes d’origine de Zeebrugge //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	
Duo van huisgemaakte wildterrine van polderhaas en fazant met hun confits		Terrines maison de lièvre et de faisan avec leurs confits	
----	----	----	----
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit- Blauw rund // gemengde salade// dagverse frietjes // béarnaisesaus.	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois // salade composé //frites fraîches // sauce béarnaise	
Hazenrug Harlekijn (vanaf 19/10) (+ €5,00)	of / ou	Râble de lièvre arlequin (à partir de 19/10) (+ €5,00)	
Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // marktgroenten // gratin dauphinois (+ €5,00)		Filet de veau de chevreuil // sauce Sint-Hubert // légumes chauds // gratin dauphinois (+ €5,00)	
Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten of verse frietjes (+ €5,00)	of / ou	Faisan à la crème // aïelles et poires // croquettes de pommes de terre maison ou des frites	
Noorse kabeljauw //dijonaisesaus // wokgroenten// kruidenpuree	of / ou	Cabillaud norvégien // sauce dijonnaise// légumes wok //purée aux fines herbes	
Stoofpotje van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 19/10)		Pot-au-feu de lièvre //aïelles et poires// croquettes de pommes de terre maison (à partir de 19/10)	
----	----	----	----
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse kletskoppen	of / ou	Mousse de noisettes // crème glace à la vanille // Brugse Kletskoppen	
Irish coffee	of / ou	Irish coffee	
Crème brûlée		Crème brûlée	

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>	€ 3,50
Voorgerechten	
Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huîtres normandes 'Utah Beach'</i>	€ 21,00
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 de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge // persil frité // 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 ganzeleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast <i>Foie gras maison "Toulouse" avec ses confits //toast</i>	€ 27,00
Duo van huisgemaakte wildterrines van polderhaas en fazant met hun confits <i>Terrines maison de lièvre et de faisan avec leurs confits</i>	€ 22,50



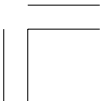
In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel // crème van rode biet <i>Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la maison // crème de betterave rouge</i>	€ 27,00
Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille // toast <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	€ 13,50
Romige bisque van kreeft <i>Bisque d' homard</i>	€ 14,50

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>	€ 41,50
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 du jour // laitue</i>	€ 44,00
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 Armagnac // dagverse frietjes // fris slaatje <i>Steak de bocuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac, des frites fraîches du jour et une salade fraîche</i>	€ 34,00
Hazenrug Harlekijn (vanaf 19/10) <i>Râble de lièvre arlequin (à partir de 19/10)</i>	€ 35,50

Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten of frietjes- Faisan à la crème // aïrelles et poires // croquettes de pommes de terre maison ou des frites	€ 34,50
Fazant op Brabantse wijze Faisan à la Brabançonne	€ 34,50
Hertenkalffilet // Sint-Hubertussaus // markt-groenten // gratin dauphinois Filet de veau de chervreuil //sauce Sint-Hubert // légumes chauds // gratin dauphinois	€ 35,50
Stoofpot van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 19/10) <i>Pot-au-feu de lièvre //aïrelles et poires// croquettes de pommes de terre maison (à partir de 19/10)</i>	€ 29,00
Gebraden zeetong (500 gr.) // frisse sla // dag-verse frietjes <i>Sole meunière (500 gr.) // laitue // frites fraîches du jour</i>	€ dagprijs prix du jour
Noorse kabeljauw // dijonaïsesaus// wokgroenten // kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien // sauce dijonnaise// légumes wok // purée aux fines herbes</i>	€ 31,50
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>	€ 35,00

Sweets	
Moelleux van chocolade // vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat //crème glace vanille</i>	€ 10,50
Crème brûlée	€ 8,50
Mousse de noisettes // crème glace vanille // Brugse Klets koppen <i>Mousse de noisettes // crème glace vanille // Brugse Klets koppen</i>	€ 10,50
Dame Blanche	€ 9,50
Coupe advocaat <i>Coupe avocat</i>	€ 9,50

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



Koffies

Espresso	€ 3,50
Mokka	€ 3,50
Décaffiné	€ 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 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 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
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs // Brugse Kletskoppen	€ 10,50

Family Tradition
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS



**Hostellerie
Ter Doest**

Ter Doeststraat 4, 8380 Lissewege
050 54 40 82, info@terdoest.be



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



JULIA'S
Vlissegem

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

Bieren

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	€	5,00
Brugse Zot 6°	€	5,00
Sport Zot 0°	€	5,00
Duvel 8,5°	€	5,00
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

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	€	6,00

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
Hierbas De Las Dunas	€	9,50
Amaretto	€	9,50
Grappa	€	10,50
Sambuca	€	10,50

Apéro to Share

Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasconne <i>Sucettes de lard du Belgasconne grillé</i>	€	14,00
Huisgemaakte surf- en turfkroketjes '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
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk <i>Huitres normandes 'Utah Beach' par pièce</i>	€	3,50
Dok Di San Daniele Formata Gedroogde ham <i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>	€	14,00
Gefrituurde visstengels // tartare saus // citroen <i>Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron</i>	€	14,00

