

## SUGGESTIEMENU

€ 57,50

|                                                                                                                                  |         |                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Normandische oesters 'Utah Beach'                                                                                                | of / ou | <i>Huîtres normandes 'Utah Beach'</i>                                                                                   |
| 1/2 kreeft gegrild op de tepanyaki<br>met fijne tuinkruiden (+ € 6,00)                                                           | of / ou | <i>1/2 homard grillé au tepanyaki<br/>aux fines herbes (+ €6,00)</i>                                                    |
| Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse<br>garnalen //gefrituurde peterselie // citroen                                       | of / ou | <i>Croquettes maison avec des crevettes d'origine de<br/>Zeebruges //persil frité // citron</i>                         |
| Carpaccio van het West-Vlaams rood ras //<br>huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' //<br>schilfers van Parmezaan                   | of / ou | <i>Carpaccio de bœuf rouge de la Flandre<br/>occidentale // foie d'oie maison 'Toulouse' //<br/>copeaux de parmesan</i> |
| Tomaat-garnaal met Zeebrugse grijze garnalen                                                                                     |         | <i>Tomate aux crevettes grises d'origine de Zeebrugge</i>                                                               |
| ----                                                                                                                             | ----    | ----                                                                                                                    |
| Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het<br>Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade//<br>dagverse frietjes // béarnaisesaus | of / ou | <i>Entrecôte de bœuf blanc bleu rôti au feu de bois //<br/>salade composé //frites fraîches //<br/>sauce béarnaise</i>  |
| Mosselen 'Julia's'                                                                                                               | of / ou | <i>Moules 'Julia's'</i>                                                                                                 |
| Kalfstong in Madeirasaus //<br>huisgemaakte aardappelkroketten                                                                   | of / ou | <i>Langue de veau en sauce madère //<br/>croquettes de pommes de terre maison</i>                                       |
| Huisgemaakte vlaamse stoverij // dagverse<br>frietjes // fris slaatje                                                            | of / ou | <i>Ragoût de boeuf // frites fraîches // salade<br/>composé</i>                                                         |
| Noorse kabeljauw // witte wijnsaus //<br>wokgroenten// kruidenpuree                                                              |         | <i>Cabillaud norvégien // sauce au vin blanc//<br/>légumes wok //purée aux fines herbes</i>                             |
| ----                                                                                                                             | ----    | ----                                                                                                                    |
| Eton Mess 'Summer Edition'<br>(zomers fruit // mascarpone //meringue)                                                            | of / ou | <i>Eton Mess 'Summer Edition'<br/>(fruits d'été //mascarpone //meringue)</i>                                            |
| Coupe aardbeien                                                                                                                  | of / ou | <i>Coupe de fraises</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<br><i>Sucettes de lard de poitrine grillée de Belgasconne</i>                                                                                                        | € 14,00 |
| Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Zeebrugse<br>grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne'<br><i>Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises<br/>de Zeebrugge et poitrine de porc de Belgasconne"</i> | € 14,00 |
| Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook<br><i>Escargots, gratinés à l'ail</i>                                                                                                                                    | € 14,00 |
| Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham<br><i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>                                                                                                                           | € 14,00 |
| Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen<br><i>Bâtonnets de poisson frits // sauce tartare // citron</i>                                                                                                    | € 14,00 |
| Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)<br><i>Huîtres normandes 'Utah Beach' (par pièce)</i>                                                                                                                    | € 4,00  |
| Bocadillo con albondigas // mozzarella<br>Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus<br><i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>                                                                          | € 14,00 |
| Toast gerookte Schotse zalm // ajuin // citroen<br>Toast au saumon fumé // onion // citron<br><b>TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar</b>                                                                            | € 19,00 |

| Royal Belgian Caviar |         |
|----------------------|---------|
| 10 gram              | € 28,00 |

| VOORGERECHTEN                                                                                                                                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Normandische oesters 'Utah Beach'<br><i>Huîtres normandes 'Utah Beach'</i>                                                                                                                                                              | € 22,00 |
| 1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden<br><i>1/2 Homard gratiné aux fines herbes</i>                                                                                                                                             | € 29,50 |
| Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse<br>garnalen // gefrituurde peterselie // citroen<br><i>Croquettes de crevettes maison aux crevettes de<br/>Zeebrugge // persil frité // citron</i>                                           | € 19,50 |
| Carpaccio van het West-Vlaams rode rund //<br>huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers<br>van Parmezaan<br><i>Carpaccio de boeuf rouge de la Flandre occidentale //<br/>foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan</i> | € 19,50 |

|                                                                                                                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| In het huis gerookte Oosterscheldepaling op<br>z'n geheel // crème van rode biet<br><i>Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la mai-<br/>son // crème de betterave rouge</i> | € 27,00 |
| Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse'<br>met z'n confits // toast<br><i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits //<br/>toast</i>                                       | € 27,00 |
| Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille // toast<br><i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>                                                                           | € 13,50 |
| Romige bisque van kreeft<br><i>Bisque d' homard</i>                                                                                                                             | € 14,50 |
| Salade van burrata // avocado // pesto van<br>basilicum<br><i>Salade de burrata // avocat // pesto de basilic</i>                                                               | € 18,50 |
| Tomaat-garnaal met Zeebrugse grijze<br>garnalen<br><i>Tomate aux crevettes grises d'origine de<br/>Zeebrugge</i>                                                                | € 27,00 |

| HOOFDGERECHTEN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het<br>Belgisch Wit-Blauw// frisse sla // dagverse<br>frietjes // pepersaus, béarnaise of<br>champignonroomsaus<br><i>Entrecôte de boeuf blanc bleu rôtie au feu de bois //<br/>laitue // frites fraîches du jour // sauce au poivre,<br/>sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>                                                                        | € 35,50 |
| Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het<br>West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // frisse<br>sla //dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of<br>champignonroomsaus<br><i>Entrecôte rôti au feu de bois de la variété Rouge de<br/>la Flandre occidentale, 5 semaines d'affinage //<br/>laitue // frites fraîches du jour // sauce au poivre,<br/>sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i> | € 42,00 |
| Op het houtvuur geroosterd ribeye van het Iers<br>Hereford ras // frisse sla // dagverse frietjes //<br>pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus<br><i>Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois //<br/>laitue // frites fraîches du jour //sauce au poivre, sauce<br/>béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>                                                                                | € 49,00 |
| Angus steak peper geflambeerd met Armagnac //<br>dagverse frietjes // fris slaatje<br><i>Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac,<br/>des frites fraîches du jour et une salade fraîche</i>                                                                                                                                                                                                     | € 34,00 |

|                                                                                                                                                                                   |                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Catch of the day<br><i>La prise du jour</i>                                                                                                                                       | € 31,00                            |
| Mosselen 'Julia's'<br><i>Moules Julia's</i>                                                                                                                                       | € 29,50                            |
| Kalfstong in Madeirasaus // huisgemaakte<br>aardappelkroketten<br><i>Langue de veau en sauce madère // croquettes de<br/>pommes de terre maison</i>                               | € 28,50                            |
| Vlaamse stoverij // dagverse frietjes // frisse<br>salade<br>Ragoût de boeuf // frites fraîches // salade<br>composé                                                              | € 27,50                            |
| Gebraden zeetong (500 gr.) // frisse sla // verse<br>frietjes<br><i>Sole meunière (500 gr.) // salade composé //<br/>frites fraîches</i>                                          | dag-<br>prijs<br>€ prix du<br>jour |
| Noorse kabeljauw // witte wijnsaus //<br>wokgroenten // kruidenpuree<br><i>Cabillaud norvégien // sauce au vin blanc //<br/>légumes wok // purée aux fines herbes</i>             | € 32,00                            |
| Paling gebakken / paling in de room/ paling in<br>het groen/ paling provençale<br><i>Anguille frite/ anguille dans la sauce crème/<br/>anguille au vert/anguille au provençal</i> | € 36,00                            |

| SWEETS                                                                                                                                                   |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Moelleux van chocolade // vanille roomijs<br><i>Moelleux au chocolat //crème glace vanille</i>                                                           | € 10,50 |
| Crème brûlée                                                                                                                                             | € 8,50  |
| Eton Mess 'Summer Edition'<br>(zomers fruit // mascarpone // meringue)<br><i>Eton Mess 'Summer Edition'<br/>(fruits d'été // mascarpone // meringue)</i> | € 10,50 |
| Coupe aardbeien<br><i>Coupe de fraises</i>                                                                                                               | € 10,50 |
| Dame Blanche                                                                                                                                             | € 9,50  |
| Coupe advocaat<br><i>Coupe avocat</i>                                                                                                                    | € 9,50  |

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

## APÉRO TO SHARE

Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasconne € 14,00

Huisgemaakte surf- en turfkraketjes '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 Rundsgelaktballetjes in pittige tomatensaus € 14,00

Toast gerookte Schotse zalm // ajuin// citroen

Toast au saumon fumé // onion // citron € 18,00

**TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar**

## Royal Belgian Caviar

10 gram € 28,00

## SWEETS

Moelleux van chocolade //vanille roomijs € 10,50

Crème brûlée € 8,50

Dame Blanche € 9,50

Coupe advocaat € 9,50

Coupe aardbeien € 10,50

Eton Mess 'Summer Edition' (zomers fruit // mascarpone // meringue) € 10,50

## KOFFIES

Espresso € 3,50

Mokka € 3,50

Décaffiné € 3,50

Ristretto € 3,50

Cappuccino classic € 4,50

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 subtiële 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, wortelvlakken, rozebottel, zoethoutwortel en aardbei) € 3,60

Master Mint (zuivere pepermint) € 3,60

Smooth Operator (fijngesneden kamille bloemen uit biologische landbouw) € 3,60



**JULIA'S**  
*Ulissegem*

*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 |
| Aperitief maison                        | € 9,00  |
| Amer Picon                              | € 9,00  |
| Porto wit / Porto rood                  | € 8,00  |
| Oude Porto                              | € 10,00 |
| Sherry                                  | € 8,00  |
| Kirr au vin blanc                       | € 7,00  |
| Pineau de Charentes                     | € 7,00  |
| Martini Bianco / Martini Rosso          | € 7,50  |
| 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                                              | € 14,00 |

## 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 |
| Cristal van 't vat 5°                 | € 3,00 |
| 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 |
| Grimbergen Tripel 9°                  | € 4,50 |
| Grimbergen Dubbel 6,5°                | € 4,50 |
| Kriek 3,5°                            | € 4,00 |
| Omer 8°                               | € 5,50 |
| Carlsberg 0,00%                       | € 3,50 |

## FRISDRANKEN

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Fanta                           | € 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 |

## 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

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Vamoz Spiced Rum     | € 11,00 |
| 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 Souds'<br>Chardonnay, Viognier<br><i>Languedoc Frankrijk</i>               | € 6,00  |
| 'Quinta Do Pinto'<br>Arinto<br><i>Lissabon, Portugal</i>                        | € 8,50  |
| 'Rully Les Agnières, Domaine Roux'<br>Chardonnay<br><i>Bourgogne, Frankrijk</i> | € 12,50 |

## ROSE WIJN PER GLAS

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| 'Ruka', When nature takes over<br><i>Pays D'Oc, Frankrijk</i> | € 6,00 |
|---------------------------------------------------------------|--------|

## RODE WIJN PER GLAS

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 'Les Souds 2018'<br>Merlot, Cabernet Sauvignon<br><i>Languedoc, Frankrijk</i>   | € 6,00  |
| 'Quinta Do Pinto Reserva 2017'<br>Touriga Nacional<br><i>Lissabon, Portugal</i> | € 8,50  |
| 'Conte Giangirolamo 2017'<br>Negroamaro, Primitivo<br><i>Puglia, Italië</i>     | € 12,50 |

*Vraag ook naar onze wijnkaart!*