

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
Mergpijp gegratineerd met fijne tuinkruiden	of / ou	Os à moelle gratiné aux fines herbes
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 eendenborst à l'orange // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Magret de canard grillé à l'orange // croquettes de pommes de terre maison
Kalfstong in Madeirasaus // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Langue de veau en sauce madère // croquettes de pommes de terre maison
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 turfrokettjes '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>Huitres normandes 'Utah Beach' (par pièce)</i>	€ 4,00
Gegrilde pens <i>Boudin grillé</i>	€ 14,00

VOORGERECHTEN

Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huitres normandes 'Utah Beach'</i>	€ 22,00
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 ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits //toast</i>	€ 27,00
Salade van burrata // avocado // pesto van basilicum <i>Salade de burrata // avocat // pesto de basilic</i>	€ 18,50

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
Mergpijp gegratineerd met fijne tuinkruiden <i>Os à moelle gratiné aux fines herbes</i>	€ 19,00
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 Armagnac // dagverse frietjes // fris slaatje <i>Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac, des frites fraîches du jour et une salade fraîche</i>	€ 34,00

Gegrilde eendenborst à l'orange // huisgemaakte aardappelkroketten <i>Magret de canard grillé à l'orange // croquettes de pommes de terre maison</i>	€ 32,00
Kalfstong in Madeirasaus // huisgemaakte aardappelkroketten <i>Langue de veau en sauce madère // croquettes de pommes de terre maison</i>	€ 28,50
Gebraden zeetong (500 gr.) // frisse sla // dagverse frietjes <i>Sole meunière (500 gr.) // salade composé // frites fraîches</i>	dag-prijs € prix du jour
Noorse kabeljauw // witte wijnsaus // wok-groenten // 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/ anguille 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 <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
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 subtiële 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.

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

Vlissegem

Family Tradition
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS



Hostellerie
Ter Doest

Ter Doeststraat 4, 8380 Lissewege
050 54 40 82, info@ter-doest.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@julasvlissegem.be



Brasserie
JULIA'S
Brugge

Vlamingstraat 58, 8000 Brugge
050 170 150
info@julasbrugge.be

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

Vraag ook naar onze wijnkaart!

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

ROSE WIJN PER GLAS

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

RODE WIJN PER GLAS

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

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
Gegrilde pens	€ 14,00