

## 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 // schilfers van Parmezaan	of / ou	<i>Carpaccio de bœuf rouge de la Flandre Occidentale // copeaux de parmesan</i>
Mechelse asperges op z'n Vlaams	of / ou	<i>Asperges de Malines à la flamande</i>
Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // mousselinesaus (+ €2,50)		<i>Asperges de Malines // saumon fumé // sauce mousseline (+ €2,50)</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>
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' // mousselinesaus // verse frietjes	of / ou	<i>Vol-au-vent de la pintade estate 'Ter Doest' // sauce mousseline // frites fraîches</i>
Schotse Lamskroon // marktgroenten // gratin dauphinois (+ €8,00)	of / ou	<i>Couronne d'agneau écossais // légumes du marché // gratin dauphinois (+ €8,00)</i>
Catch of the day		<i>La prise du jour</i>
----	----	----
Coupe aardbeien // vanilleroomijs	of / ou	<i>Coupe aux fraises // glace à la vanille</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  
*Escargots, 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  
Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus  
*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 garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen // gefrituurde peterselie // citroen € 22,00  
*Croquettes de crevettes grises d'origine de Zeebruges // persil frité // citron*

Toast gerookte Schotse zalm // ajuin // citroen € 24,00  
*Toast au saumon fumé // oignon // citron*

Mechelse asperges op z'n Vlaams € 24,50  
*Asperges de Malines à la flamande*

Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // mousselinesaus € 29,50  
*Asperges de Malines // saumon fumé // sauce mousseline*

Scampi's in de lookboter € 24,50  
*Scampis au beurre à l'ail*

Carpaccio van het West-Vlaams rode rund // schilfers van Parmezaan € 20,50  
*Carpaccio de boeuf rouge de la Flandre occidentale // copeaux de parmesan*  
*TIP! Heerlijk met onze huisbereide Foie Gras (+ €3,00)*

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 € 38,50  
*Anguille frite/ anguille dans la sauce crème/ anguille au vert/anguille au provençal*

Gebraden zeetong (500 gr.) // frisse sla // verse frietjes dagprijs € 34,00  
*Sole meunière (500 gr.) // salade composé // frites fraîches* prix du jour

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*

Gegrilde spareribs 'Julia's' € 26,00  
*Côtes de porc grillées*

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 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*

Koninginnehapje van parelhoen landgoed 'Ter Doest' // mousselinesaus // verse frietjes € 33,00  
*Vol-au-vent de la pintade estate 'Ter Doest' // sauce mousseline // frites fraîches sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème*

Huisgemaakte Vlaamse stoverij van het West-Vlaams rood ras // fris slaatje // verse frietjes € 31,00  
*Ragoût de boeuf rouge de la Flandre Occidentale // salade composé // frites fraîches*

Schotse Lamskroon // marktgroenten // gratin dauphinois € 46,00  
*Couronne d'agneau écossais // légumes du marché // gratin dauphinois*

## SELECTIE VAN DE CHEF

Premium ribeye geselecteerd door de chef// gemengde salade // verse frietjes // pepersaus, bearnaisesaus of champignonroomsaus € 49,50  
*Ribeye de première qualité sélectionné par le chef Salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce aux champignons*

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

Coupe aux fraises // glace à la vanille	€	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
Nogroni	€	12,00

## BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	€	6,50
Brugse Zot 6°	€	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
Omer 8°	€	5,50
Kasteelbier Rouge 8°	€	5,50
Kriek Saint Louis Premium 3,2°	€	3,80
Carlsberg 0,0%	€	4,00
Sport Zot 0,0%	€	5,00
Kasteelbier Rouge 0,0%	€	5,00
Affligem 0,0%	€	5,00

## FRISDRANKEN

Fanta	€	3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero	€	3,50
Lipton Ice-tea Original bruisend	€	3,80
Fuze Tea / Black tea Peach Hibiscus	€	4,50
Spa Reine / Spa bruis (25cl)	€	3,50
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	€	6,50
Schweppes Indian Tonic	€	3,50
Fever Tree Indian tonic / ginger beer / 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 Barique <b>Lokaal Belgisch product!</b>	€	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
Eerste Hoop 'Lady Brigitte' Mourvèdre, Grenache <i>Zuid-Afrika</i>	€	9,00
Château La Marzelle Grand Cru classé 2012 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>Saint-Emilion, Frankrijk</i>	€	13,50

*Vraag ook naar onze wijnkaart!*