

## Suggesiemenu € 55,00

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 // aïrelles et poires // croquettes de pommes de terre maison ou des frites
Noorse kabeljauw //dijonaisesaus // wokgroenten// kruidenpuree	of / ou	Cabillaud norvégien // sauce dijonaise// légumes wok //purée aux fines herbes
Stoofpotje van polderhaas // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 19/10)	-----	Pot-au-feu de lièvre //aïrelles 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.



Restaurant  
**JULIA'S**  
Vlissegem

## Apéro to share

Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasconne Sucettes de lard de poitrine grillée de Belgasconne	€ 14,00
Huisgemaakte surf- en turfroketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne' Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises de Zeebrugge et poitrine de porc de Belgasconne"	€ 14,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook Escargots, gratinés à l'ail	€ 14,00
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham Jambon séché Dok Di San Daniele Formata	€ 14,00
Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen Bâtonnets de poisson frits // sauce tartare // citron	€ 14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk) Huîtres normandes 'Utah Beach' (par pièce)	€ 3,50

## Voorgerechten

Normandische oesters 'Utah Beach' Huîtres normandes 'Utah Beach'	€ 20,00
1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden 1/2 Homard gratiné aux fines herbes	€ 28,50
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen // gefrituurde peterselie // citroen Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zee- brugge // persil frité // citron	€ 18,50
Carpaccio van het West-Vlaams rode rund // huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers van Parmezaan	€ 18,50
Carpaccio de boeuf rouge de la Flandre occidentale // foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan	
Huisgemaakte ganzeleverpastei 'Toulouse' met z'n confits // toast	€ 26,00
Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits //toast	
Duo van huisgemaakte wildterrines van polder- haas en fazant met hun confits	€ 22,50
Terrines maison de lièvre et de faisand avec leurs confits	

In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel // crème van rode biet	€ 26,00
Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la mai- son // crème de betterave rouge	

Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille // toast	€ 12,50
Soupe de poisson // rouille // pain grillé	

Romige bisque van kreeft Bisque d' homard	€ 13,50
--	---------

## Hoofdgerechten

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Bel- gisch Wit-Blauw// frisse sla // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	€ 35,50
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	€ 41,50
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 béarnai- se ou sauce champignons à la crème	

Ierse ossehaas (350 gr.) geflambeerd met Armagnac en groene peper // dagverse frietjes // fris slaatje	€ 44,00
Filet irlandais (350 gr.) flambé à l'Armagnac et au poi- vre vert //frites fraîches du jour // laitue	

Op het houtvuur geroosterd ribeye van het Iers Hereford ras // frisse sla // dagverse frietjes // pe- persaus, béarnaise of champignonroomsaus	€ 49,00
Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois // laitue // frites fraîches du jour //sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème	

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	

Hazenrug Harlekijn (vanaf 19/10) Râble de lièvre arlequin (à partir de 19/10)	€ 35,50
--	---------

Fazant in de roomsaus // peren en bosbessen // huisgemaakte aardappelkroketten of frietjes- Faisan à la crème // aigrelles et poires // croquettes de	€ 34,50
pommes de terre maison ou des frites	

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 //	€ 35,50
légumes chauds // gratin dauphinois	

Stoofpot van polderhaas // peren en bosbes- sen // huisgemaakte aardappelkroketten (vanaf 19/10)	€ 29,00
Pot-au-feu de lièvre //aigrelles et poires// croquettes de pommes de terre maison (à partir de 19/10)	

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

Noorse kabeljauw // dijonaisesaus// wokgroen- ten // kruidenpuree	€ 30,50
Cabillaud norvégien // sauce dijonaise// légumes wok // purée aux fines herbes	

Paling gebakken / paling in de room/ paling in het groen/ paling provençale	€ 34,00
Anguille frite/ anguille dans la sauce crème/ anguille au vert/anguille au provençal	

## Sweets

Moelleux van chocolade // vanille roomijs	€ 9,50
Moelleux au chocolat //crème glace vanille	

Crème brûlée	€ 8,50
Mousse de noisettes // crème glace vanille //	

Brugse Kletskoppen	€ 9,50
Mousse de noisettes // crème glace vanille //	

Dame Blanche	€ 8,50
Coupe advocaat	€ 9,50

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

## Koffies

Espresso	€ 3,00
Mokka	€ 3,00
Décaffiné	€ 3,00
Ristretto	€ 3,00
Cappuccino classic	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,00
Flat White	€ 4,00
Irish coffee	€ 9,00
French coffee	€ 9,00
Italian coffee	€ 9,00

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwikkelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est1949- een unieke blend. Een uitgelezen selectie arabica koffie's uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Colombia vormen de basis van deze subtile 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, veenbesen, appelsien en spirulina algen)	€ 3,60
Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	€ 3,60
Maybe Baby (hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, apelstukjes, wortelylokken, rozebottel, zoethoutwortel en aardbei)	€ 3,60
Master Mint (zuivere pepermunt)	€ 3,60
Smooth Operator (fijngesneden kamille bloemen uit biologische landbouw)	€ 3,60

## Sweets

Moelleux van chocolade // vanille roomijs	€ 9,50
Crème brûlée	€ 8,50
Dame Blanche	€ 8,50
Coupe advocaat	€ 8,50
Mousse van hazelnoot // vanilleroomijs //	€ 9,50
Brugse Kletskoppen	

**Family Tradition**  
since 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS



**Hostellerie  
Ter Doest**

Ter Doeststraat 4, 8380 Lissewege  
050 54 40 82, [info@terdoest.be](mailto:info@terdoest.be)



**Restaurant  
JULIA'S**  
Vlissegem

Brugse Baan 12, 8421 Vlissegem  
059 23 31 96  
[info@juliasvlissegem.be](mailto:info@juliasvlissegem.be)



**Brasserie  
JULIA'S**  
Brugge

Vlamingstraat 58, 8000 Brugge  
050 170 150  
[info@juliasbrugge.be](mailto:info@juliasbrugge.be)



**JULIA'S**  
Vlissegem

*Drinks & Desserts*

## Aperitieven

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€ 14,00
Coupe Champagne Taittinger brut	€ 12,00
Kir Royal au Champagne Taittinger brut	€ 12,00
Aperitief maison	€ 9,00
Amer Picon	€ 8,00
Porto W & R	€ 7,50
Sherry	€ 7,50
Kir au vin blanc	€ 7,00
Pineau de Charentes	€ 6,50
Martini Bianco - Rosso	€ 7,50
Campari Pur	€ 8,00
Campari soda	€ 10,00
Campari tonic	€ 10,00
Campari orange (met vers fruitsap)	€ 10,00
Vers geperst fruitsap	€ 5,50
Aperol 'Spritz'	€ 11,00
Ricard	€ 8,50
Oude porto	€ 9,00

## 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
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

## Rums

Bacardi Carta Blanco	€ 8,00
Bacardi 4 años	€ 10,50
Bacardi 8 años	€ 12,00

## Whisky's

William Lawson's	€ 8,40
Dewar's 12 years	€ 10,50
Dewar's 18 years	€ 14,00
Aberfeldy 12 Years	€ 10,50

## 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



Nordlys Premium Gin & Fever Tree tonic € 14,00

*Nordlys premium gin causes curiosity, excitement and philosophic opinions among those who taste it!*

## Apéro to Share

Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasonne Sucettes de lard du Belgasonne grillé	€ 14,00
Huisgemaakte surf- en turfroketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasonne' Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises de Zeebrugge et poitrine de porc de Belgasonne"	€ 14,00
Gengratineerde wijngaardslakken met knoflook Escargots, gratinés à l'ail	€ 14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk Huîtres normandes 'Utah Beach' par pièce	€ 3,50
Dok Di San Daniele Formata Gedroogde ham Jambon séché Dok Di San Daniele Formata	€ 14,00
Gefrituurde visstengels // tartare saus // citroen Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron	€ 14,00