

Suggestiemenu € 55,00

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
1/2 kreeft gratineerd met fijne tuinkruiden (+ €5,00)	of / ou	1/2 Homard gratiné aux fines herbes (+€5,00)
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen en gefrituurde peterselie	of / ou	Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites
Carpaccio van het West-Vlaams rood ras en huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' met schilfers van Parmezaan	of / ou	Carpaccio de bœuf rouge de la Flandre occidentale et foie d'oie maison 'Toulouse' avec copeaux de parmesan
Zomerse salade van burrata, avocado en pesto van basilicum	of / ou	Salade estivale de burrata, avocat et pesto de basilic
----	----	----
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit- Blauw, frisse sla, dagverse frietjes en béarnaisesaus.	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôti au feu de bois, laitue, frites fraîches du jour et de la sauce béarnaise
Zeeuwse Mosselen 'Julia's'	of / ou	Moules de Zélande 'Julia's'
Patrijs 'Julia's' (+ €4,00)	of / ou	Perdrix 'Julia's' (+ 4,00)
Noorse kabeljauw met mousselinesaus, marktgroenten en kruidenpuree	of / ou	Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée de fines herbes
Catch of the day	of / ou	Prise du jour
----	----	----
Eton Mess (rood fruit—mascarpone en meringue)	of / ou	Eton Mess (fruits rouges—mascarpone et meringue)
Irish coffee	of / ou	Irish coffee
Coupe aardbeien	of / ou	Coupe fraises

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

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

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 turfrokroketjes '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 met tartaresaus en citroen <i>Bâtonnets de poisson frits avec sauce tartare et 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>	€ 20,00
1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden <i>1/2 Homard gratiné aux fines herbes</i>	€ 28,50
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse gar- nalen met gefrituurde peterselie <i>Croquettes de crevettes maison aux crevettes de Zeebrugge et persil frites</i>	€ 18,50
Carpaccio van het West-Vlaams rode rund en huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' met schilfers van Parmezaan <i>Carpaccio de boeuf rouge de la Flandre occidentale et foie d'oie maison 'Toulouse' avec copeaux de parmesan</i>	€ 18,50
Huisgemaakte ganzeleverpastei 'Toulouse' met z'n confits en toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' avec ses confits et toast</i>	€ 26,00
Verse Zeebrugse vissoep met z'n rouille en toast <i>Soupe de poisson frais de Zeebrugge avec sa rouille et son pain grillé</i>	€ 12,50
Zomerse salade van burrata, avocado en pesto van basilicum <i>Salade estivale de burrata, avocat et pesto de basilic</i>	€ 18,50
Romige bisque van kreeft <i>Bisque crémeuse de homard</i>	€ 13,50

Hoofdgerechten

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Bel- gisch Wit-Blauw, frisse sla en dagverse frietjes / pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte de boeuf blanc bleu rôtie au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 34,50
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt, frisse sla en dagverse frietjes / peppersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Entrecôte rôti au feu de bois de la variété Rouge de la Flandre occidentale, 5 semaines d'affinage, salade d'été et frites fraîches du jour / sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 40,50
Ierse ossehaas (350 gr), geflambeerd met Armagnac en groene peper, dagverse frietjes en een fris slaatje <i>Filet irlandais (350 gr), flambé à l'Armagnac et au poivre vert, frites fraîches du jour et salade fraîche</i>	€ 43,00
Op het houtvuur geroosterd ribeye van het Iers Hereford ras, frisse sla en dagverse frietjes / peppersaus, béarnaise of champignonroomsaus <i>Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois, laitue d'été et frites fraîches du jour/ sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème</i>	€ 48,00
Angus steak peper geflambeerd met Armagnac met dagverse frietjes en een fris slaatje <i>Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l- Armagnac, des frites fraîches du jour et une salade fraiche</i>	€ 33,00
Zeeuwse Mosselen 'Julia's' <i>Moules de Zélande 'Julia's'</i>	€ 29,00
Patrijs 'Julia's' <i>Perdrix 'Julia's'</i>	€ 33,50
Noorse kabeljauw met mousselinesaus, markt- groenten en kruidenpuree <i>Cabillaud norvégien avec sauce mousseline, légumes du marché et purée de fines herbes</i>	€ 30,50
Cath of the day <i>Prise du jour</i>	€ 30,50

Gebraden zeetong, frisse sla en dagverse frietjes (500 gram) <i>Sole meunière, salade fraîche et frites fraîches du prix du jour (500 grammes)</i>	dagprijs € prix du jour
Paling gebakken /in de room/in het groen/ provençale <i>Anguille frite/dans la sauce crème/au vert/au provençal</i>	€ 34,00

Sweets

Moelleux van chocolade en vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>	€ 9,50
Crème brûlée	€ 8,50
Coupe aardbeien <i>Coupe fraises</i>	€ 9,50
Dame Blanche	€ 8,50
Coupe advocaat <i>Coupe avocat</i>	€ 9,50
Eton Mess (rood fruit – mascarpone en merin- gue) <i>Eton Mess (Fruits rouges - mascarpone et meringue)</i>	€ 9,50

Indien men een voorgerecht als hoofdgerecht neemt, wordt er
een supplement van € 3,50 aangerekend.

*Si on prend une entrée comme plat principal, un supplément
de € 3,50 sera facturé.*



Nordlys Premium Gin & Fever Tree tonic € 14,00

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

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

Especially for the Family Tradition Group the Bruge coffee roast JAVANA -est 1949- developed an unique blend. An exquisite selection of Arabica coffees from Brazil, Guatemala, Costa Rica and Colombia from the basis of this subtle blend. The beans are roasted in a traditional way to preserve their full flavor, aroma and character. This results in a velvety smooth yet spicy coffee

Thees

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	€	3,60
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continetn, 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, wortel-vlokken, rozebottel, zoethoutwortel en aardbei)	€	3,60
Master Mint (zuivere pepermint)	€	3,60
Smooth Operator (kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw)	€	3,60

Sweets

Moelleux van chocolade en vanille roomijs <i>Moelleux au chocolat et glace à la vanille</i>	€	9,50
Crème brûlée	€	8,50
Coupe aardbeien - <i>Coupe fraises</i>	€	9,50
Dame Blanche	€	8,50
Coupe advocaat - <i>Coupe avocat</i>	€	8,50
Eton Mess (rood fruit – mascarpone en meringue) <i>Eton Mess (Fruits rouges - mascarpone et meringue)</i>	€	9,50



Brasserie
JULIA'S
Brugge

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

Drinks & Desserts

Aperitieven

Nordlys Premium gin / Fever Tree tonic	€	14,00
Coupe Champagne Taittinger brut	€	12,00
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	€	12,00
Amer Picon	€	8,00
Porto W & R	€	7,50
Sherry	€	7,50
Kirr 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

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
Virgin Summer	€	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	€	3,00
Schweppes Tonic	€	3,00
Fever Tree tonic	€	3,50
Ginger Beer	€	3,50
Ginger Ale	€	3,50
Fles Spa Reine - niet bruisend 1/2l	€	6,00
Fles Spa bruisend 1/2 l	€	6,00

Rums

Bacardi Carta Blanco	€	8,00
Bacardi 8 años	€	12,00
Kraken Rum	€	11,00

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