



Hostellerie
Hof Ter Doest
Lissewege

APEROTOSHARE

Huisgemaakte surf- & turfketjes	16,00
Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne	
Croquettes de surf & turf maison	
Crevettes grises d'origine de Zeebruges et poitrine de porc du Belgasconne	
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	16,00
Escargots de Bourgogne gratinés à l'ail	
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	18,00
Jambon séché Dok Di San Daniele Formata	
Gefrituurde visstengels - tartaresaus - citroen	16,00
Bâtonnets de poisson frités - sauce tartare - citron	
Normandische oester 'Utah Beach'	4,50
Une huître de Normandie 'Utah Beach'	
Albondigas - mozzarella	16,00
Rundsgenhaktballetjes in pittige tomatensaus	
Albondigas - mozzarella	
Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée	
Toast gerookte zalm - ajuin - citroen	23,00
Toast au saumon fumé - oignon - citron	
<i>Tip! Lekker met Imperial Heritage Caviar</i>	

APERITIEVEN

Nordlys Premium gin & tonic	15,00
Vamoz Spiced Rum & cola	15,00
Coupe Champagne Taittinger Brut	14,50
Kirr Royal au Champagne Taittinger Brut	14,50
Aperitief maison	11,00
Kirr au vin blanc	7,50
Picon au vin blanc	10,00
Porto rood / porto wit	8,00
Oude porto	11,00
Sherry	8,00
Pineau De Charentes	8,00
Martini Bianco / Martini Rosso	8,50
Campari soda / tonic	13,50
Campari orange met vers fruitsap	13,50
Vers geperst fruitsap	6,00
Ricard	10,00

SPRITZ

Aperol Spritz	12,50
Campari Spritz	12,50
Limoncello Spritz	14,00
Martini Bianco Spritz	13,00
Hugo Spritz (St-Germain)	13,00

COCKTAILS

Pornstar Martini	42 Below Vodka, passievrucht, limoensap, cava	14,00
Negroni	Nordlys Premium Gin, Campari, Martini Rosso	15,00
Dark Twister Mojito	Vamoz Spiced Rum, munt, limoen	14,00
Espresso Martini		14,00

MOCKTAILS

Virgin Abstinence Gin	Rechtstreeks uit Zuid-Afrika!	12,00
Virgin Mojito		12,00
Passion Delight	Zomerse alcoholvrije cocktail	12,00
Ter Doest Spritz Zero	Onze eigen non-alcoholische spritz	12,00
Nogroni		13,00



Nordlys is een prachtige blend van citrusvruchten en een uitgebreid gamma aan kruiden rechtstreeks van onze Belgische kust. Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen en vervolgens meer complex en krachtig door de kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfrijnd van karakter met een unieke zilte toets!

Nordlys est un superbe assemblage d'agrumes et d'un large éventail d'herbes provenant directement de notre côte belge. Un gin vif et agréable, d'abord marqué par des notes florales, puis évoluant vers une palette plus complexe et puissante grâce aux ingrédients épicés. Élégant, rond et raffiné, il révèle une touche saline unique !

FRISDRANKEN

Coca Cola / Coca Cola Zero	3,80
Fanta	3,80
Lipton Ice Tea Original bruisend	3,90
Fuze Tea - Black Tea Peach Hibiscus	3,90
Schweppes Indian Tonic	3,80
Bionina Indian Tonic	4,10
Bionina Ginger Beer	4,10
Bionina Ginger Ale	4,10
Spa Reine / Spa Bruisend (25cl)	3,80
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	6,60

Verfrissende limonades gemaakt van bruisend water en biologisch fruit:

Bionina Mister Lemon (Citroen)	5,00
Bionina Miss Blood Orange (Bloedappelsien)	5,00

WITTE WIJNEN PER GLAS

Les Sourds	Chardonnay Languedoc, Frankrijk	7,00
Mérula	Johanitter Barique Lokaal Belgisch product!	9,50
Casal Caeiro	Albarino Val Do Salnès, Spanje	9,50
Rully 1er Cru: 'Molesme'	Chardonnay Bourgogne, Frankrijk	13,50

ROSE WIJNEN PER GLAS

Ruka	Shiraz 'When nature takes over' Pays D'Oc, Frankrijk	7,50
------	--	------

RODE WIJNEN PER GLAS

Les Sourds	Merlot, Cabernet Sauvignon Languedoc, Frankrijk	7,00
Eerste Hoop: 'Lady Brigitte'	Mouvèdre, Grenache Zuid-Afrika	10,00
Tronquoy - Lalande 2016	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot Bordeaux - Saint-Estèphe, Frankrijk	13,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!



VamoZ Spiced Rum is een unieke samenstelling van Caraïbisch gerijpte rum. Deze is gekruid met zoete vanille, cacao, banaan, een vleugje honing en doordrenkt met een destillaat van monniksbaard.

VamoZ Spiced Rum est un assemblage unique de rhum vieilli dans les Caraïbes.

Il est aromatisé avec de la vanille douce, du cacao, de la banane, une touche de miel, et infusé avec un distillat de barbe-de-moine.

BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	6,00
Cristal van 't vat 5°	3,80
Duvel 8,5°	5,50
Brugse Zot 6°	5,50
Grimbergen Tripel 9°	5,50
Grimbergen Dubbel 6,5°	5,50
Kasteel Tropical 5°	5,50
Kasteelbier Rouge 8°	5,50
Rodenbach Grand Cru 6°	6,00
Fourchette 7,5°	6,00
Kriek Saint Louis Premium 3,2°	3,80
Carlsberg 5°	3,90

ALCOHOLVRIJE BIEREN

Carlsberg 0,0%	3,90
Sport Zot 0,4%	5,50
Kasteelbier Rouge 0,0%	5,50
Affligem 0,0%	5,50
Kasteelbier Tropical 0,0%	5,50

GEESTRIJKE DRANKEN

Limoncello L'Amoroso	11,00
Cognac	11,00
Calvados	11,00
Cointreau	11,00
Grand Manier	11,00
Poire William	11,00
Amaretto	11,00
Grappa	11,00
Armagnac / Cueranta y tres	11,00
Sambuca	11,00

WHISKY'S

William Lawson's 40° - Schotland	9,50
Dewar's 12 years 40° - Schotland	13,00
Jack Daniels 40° - Verenigde Staten	13,00
Nikka 51,4° - Japan	13,00

RUMS

VamoZ Spiced Rum	12,00
Bacardi Carta Blanca	12,00
Bacardi 4 años	12,00
Bacardi 8 años	12,00

Normandische oesters ‘Utah Beach’

Huîtres de Normandie ‘Utah Beach’

of/ ou

½ kreeft gegrild met fijne tuinkruiden (+ €6)

½ homard grillé aux fines herbes (+ €6)

of/ ou

Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen -
gefrituurde peterselie - citroen

Croquettes maison avec des crevettes grises d’origine de Zeebruges -
persil frité - citron

of/ ou

Sint-Jacobsschelp gegratineerd in de oven (+€3)

Coquille Saint-Jacques gratinée au four (+€3)

of/ ou

Carpaccio van het West-Vlaams rood tussenrib - schilfers van Parmezaan

Carpaccio de boeuf de la Flandre Occidentale - coupeaux de parmesan

Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras! + €5

of/ ou

Salade geitenkaas - honing - spekblokjes - Brugs beschuitje

Salade au fromage de chèvre - miel - morceaux de lard - biscotte de Bruges

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund -
frisse salade - verse frietjes - béarnaisesaus

Entrecôte de boeuf Blanc-Bleu rôtie au feu de bois - salade composé -
frites fraîches - sauce béarnaise

of/ ou

Noorse kabeljauw gepocheerd - mousselinesaus - wokgroenten - kruidenpuree (+ €8)

Cabillaud Norvégian - sauce mousseline - légumes wok -purée aux fines herbes (+ €8)

of/ ou

Fazant in de roomsaus - peren en bosbessen - huisgemaakte aardappelkroketten

Faisan à la crème - aïelles et poires - croquettes de pommes de terre

of/ ou

Vlaamse stoverij van het West-Vlaams rood rund - verse frietjes - gemengde salade

Ragoût de boeuf rouge de la Flandre Occidentale - salade composé - frites fraîches

of/ ou

Hertenkalffilet - Sint-Hubertussaus - marktgroenten - gratin dauphinois (+€6)

Filet de veau de chevreuil - sauce Saint-Hubert - légumes chauds - gratin dauphinois (+€6)

Mousse van hazelnoot - vanilleroomijs - ‘Brugse kletsoppen’

Mousse de noisettes - glace à la vanille - ‘Brugse kletsoppen’

of/ ou

Crème brûlée

Crème brûlée

of/ ou

Irish Coffee (+€3)

Irish Coffee (+€3)

VOORGERECHTEN

Normandische oesters 'Utah Beach' Huîtres de Normandie 'Utah Beach'	25,00	Romige bisque van kreeft Bisque d'homard	15,50
½ kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden ½ homard grillé aux fines herbes	36,50	Verse Zeebrugse vissoep - rouille - toast Soupe de poisson - rouille - toast	14,50
½ kreeft belle-vue ½ homard belle-vue	36,50	In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel met crème van rode biet Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la maison - crème de betterave rouge	30,00
Huisbereide garnalenkroketten met Zeebrugse grijze garnalen - gefrituurde peterselie - citroen Croquettes maison avec des crevettes grises d'origine de Zeebruges - persil frité - citron	23,00	Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits - toast Foie gras maison 'Toulouse' - confits - toast	30,00
Sint-Jacobsschelp gegratineerd in de oven Coquille Saint-Jacques gratinée au four	26,50	Salade geitenkaas - honing - spekblokjes - Brugs beschuitje Salade au fromage de chèvre - miel - morceaux de lard - biscotte de Bruges	21,50
Carpaccio van het West-Vlaams rood tussenrib - schilfers van Parmezaan Carpaccio de boeuf de la Flandre Occidentale - coupeaux de parmesan	23,50	Voorgerecht als hoofdgerecht +€3,50 Une entrée comme plat principale +€3,50	
<i>Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras! (+ €5)</i>			

HOOFDGERECHTEN

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze*	40,50	Fazant op Brabantse wijze Faisan à la Brabançonne	37,50
Entrecôte de boeuf Blanc-Bleu rôtie au feu de bois - salade composé - frites fraîches - une sauce au choix*		Angus steak peper geflambeerd met Armagnac - verse frietjes - frisse salade Steak de boeuf Angus au poivre vert - frites fraîches - salade composé	36,00
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rood ras, 5 weken gerijpt - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze*	48,00	Noorse kabeljauw gepocheerd - mousselinesaus - wokgroenten - kruidenpuree Cabillaud Norvégien - sauce mousseline - légumes wok - purée aux fines herbes	42,00
Entrecôte de boeuf de la Flandre Occidentale rôtie au feu de bois, 5 semaines d'affinage - salade composé - frites fraîches - une sauce au choix*		Gebraden zeetong (500gr.) - frisse salade - dagverse frietjes Sole meunière (500gr.) - salade composé - frites fraîches	Dagprijs Prix du jour
Op het houtvuur geroosterd ribeye van het Iers Hereford ras - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze*	52,50	Paling gebakken // paling in 't groen // paling in de room // paling provençale Anguille frite // anguille dans la sauce crème // anguille au vert // anguille au sauce provençale	41,00
Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois - salade composé - frites fraîches - une sauce au choix*		Huisgemaakte Vlaamse stoverij van het West-Vlaams rood ras - verse frietjes - frisse salade Ragoût de boeuf de la Flandre Occidentale - frites fraîches - salade composé	33,00
Ossenhaas van Oostenrijkse Simmental (350 gr.) geflambeerd met Armagnac en groene peper - verse frietjes - fris slaatje Filet pur de Simmental aurrichien (350 gr.) flambé à l'Armagnac et au poivre vert - frites fraîches - salade composé	48,00	Hertenkalffilet - Sint-Hubertussaus - warme groeten - gratin dauphinois Filet de veau de chevreuil - sauce Saint-Hubert - légumes chauds - gratin dauphinois	42,50
Vegetarische waterzooi met verse groenten en tofu Waterzooi végétarienne avec des légumes frais et du tofu	27,50	*Verse saus naar keuze : pepersaus - béarnaisesaus - (+€1,50) champignonroomsaus - (+€1,50) provençale saus *Sauce au choix: sauce au poivre, sauce béarnaise, (+€1,50) sauce aux champignons - (+€1,50) provençale	
Fazant in de roomsaus - peren en bosbessen - huisgemaakte aardappelkroketten Faisan à la crème - airelles et poires - croquettes de pommes de terre	37,50		

SWEETS & DESIRES

Moelleux van chocolade - vanilleroomijs Moelleux au chocolat - glace à la vanille	12,00
Crème Brûlée	10,00
Mousse van hazelnoot - vanilleroomijs - 'Brugse kletsoppen' Mousse de noisettes - glace à la vanille - 'Brugse kletsoppen'	12,00
Dame Blanche	10,50
Coupe 'Colonel'	13,00
Coupe advocaat Coupe avocat	10,50
Flensjes 'Ter Doest' Huisgemaakte flensjes geflambeerd met Grand Manier - geserveerd met vanilleroomijs Crêpes 'Ter Doest' Crêpes maison flambées au Grand Manier - servies avec une glace à la vanille	15,00

KOFFIES

Espresso	3,80
Mokka	3,80
Decaïne koffie	3,80
Ristretto	3,80
Cappuccino	4,80
Latte Macchiato	4,80
Irish Coffee	12,00
French Coffee	12,00
Spanish Coffee	12,00
Normandische koffie	12,00
Hasseltse koffie	12,00
Italian coffee	12,00
Alcoholvrije koffies:	
Irish coffee 0,0%	10,00
Italian coffee 0,0%	10,00

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwikkelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est 1949- een unieke blend. Een uitgelezen 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.

Spécialement pour le groupe Family Tradition, le torréfacteur Brugeois JAVANA -est 1949- , a développé un mélange unique. Une sélection exquise de cafés Arabica du Brésil, du Guatemala, du Costa Rica et de Colombie constitue la base de ce mélange subtil. Les grains sont torréfiés de manière traditionnelle afin de préserver toute leur saveur, leur arôme et leur caractère. On obtient ainsi un café velouté et épicé à la fois.

THEES

High Darling	zwarte thee van de prestigieuze Sugma plantage	4,00
Scuba Garden	Groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien, en spirulina algen	4,00
Low Rider	Zuiver bio groen thee uit China	4,00
Maybe Baby	Hibiscusbloesem, sultana, rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel, en stukjes aardbei	4,00
Master Mint	Zuivere pepermint	4,00
Smooth Operator	Fijngesneden kamillebloemen uit biologische landbouw	4,00
Verse muntthee	Thee gemaakt met verse munt	6,00
Verse gemberthee	Thee gemaakt met verse gember	6,00

Family Tradition

SINCE 1960

WHERE GUESTS LEAVE AS FRIENDS