
Hostellerie
Hof Ter Doest
Lissewege

APERO-TO-SHARE

Huisgemaakte surf- & turfkroketjes **16,00**
Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne

Croquettes de surf & turf maison
Crevettes grises de zeebruges et poitrine de porc 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**
Goujonnettes de poisson frits - sauce tartare - citron

Normandische oester 'Utah Beach' **4,50**
Une huître de Normandie 'Utah Beach'

Albondigas - mozzarella **16,00**
Rundsgehaktballetjes 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

Tip! Lekker met Imperial Heritage Caviar

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	42 Below Vodka, arabische koffie, koffielikeur	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
PREMIUM GIN

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 verfijnd 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	3,90
Lipton Ice Tea Original bruisend	3,90
Fuze Tea - Black Tea Peach Hibiscus	3,90
Schweppes Indian Tonic	3,90
Spa Reine / Spa Bruisend (25cl)	3,90
Spa Reine / Spa Bruisend (50cl)	6,70

ORGANIC DRINKS

Bionina Indian Tonic Water	5,00
Bionina Ginger Beer	5,00
Bionina Ginger Ale	5,00

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 Barrique Lokaal Belgisch product!	9,50
Casal Caeiro	Albarino Val Do Salnés, 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
Saint Joseph	*Cotes du Rhone, Frankrijk*	12,50
Haut Chaigneau	*Merlot, Cabernet Franc* *Lalande Pomerol, Frankrijk*	13,50
Gran Malbec	*Domaine Bousquet, Argentinië*	13,50

Vraag ook naar onze wijnkaart!

Découvrez également notre carte des vins!



BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	6,00
Cristal van 't vat 5°	3,90
Duvel 8,5°	5,50
Brugse Zot 6°	5,50
Kasteel Tropical 5°	5,50
Kasteelbier Rouge 8°	5,50
Tongerlo Blond 6°	5,50
Tongerlo Bruin 6,5°	5,50
Rodenbach Grand Cru 6°	6,00
Fourchette 7,5°	6,00
Kriek Saint Louis Premium 3,2°	3,90
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 Marnier	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

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.

SUGGESTIEMENU €68

Allergeneninformatie te raadplegen aan de bar
Informations sur les allergènes: renseignez-vous au bar

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

½ kreeft belle-vue (+€6)
½ kreeft belle-vue (+€6)

of/ ou

Huisbereide garnalenkroketten met zeebrugse grijze garnalen - gefrituurde peterselie - citroen
Croquettes maison aux crevettes grises de Zeebruges - persil frits - citron

of/ ou

Carpaccio van het West-Vlaams Rood tussenrib - schilfers van parmezaan
Carpaccio de boeuf de Flandre Occidentale - copeaux de parmesan

Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras + €5

of/ ou

Salade geitenkaas - honing - spekblokjes - Brugs beschuitje
Salade au fromage de chèvre - miel - lardons - biscotte brugeoise

of/ ou

Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en haas met hun confits
Terrines maison de faisan et lièvre avec leurs confits

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 composée - frites fraîches - sauce béarnaise

of/ ou

Noorse kabeljauw gepocheerd - mousselinesaus - wokgroenten - kruidenpuree (+ €6)
Cabillaud norvégien - sauce mousseline - légumes sautés au wok -purée aux fines herbes (+ €6)

of/ ou

Fazant in de roomsaus - peren en bosbessen - huisgemaakte aardappelkroketten
Faisan à la crème - airelles et poires - croquettes de pommes de terre

of/ ou

Hertenkalffilet - Sint-Hubertussaus - marktgroeten - gratin dauphinois (+ €5)
Filet de veau de chevreuil - sauce Saint-Hubert - légumes chaudes - gratin dauphinois (+ 5)

of/ ou

Hazenrug Harlekijn (+€5)
Râble de lièvre Arlequin (+ €5)

Gekarameliseerde peer - vanille roomijs - hazelnoot - krokante boekweit
Poire caramélisée – glace vanille – noisette – sarrasin croustillant

of/ ou

Crème brûlée
Crème brûlée

of/ ou

Irish Coffee (+€3)
Irish Coffee (+€3)

Voorgerecht als hoofdgerecht +€3,50
Une entrée comme plat principal +€3,50

VOORGERECHTEN

Normandische oesters 'Utah Beach' **25,00**
Huîtres de Normandie 'Utah Beach'

½ kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden **36,50**
½ homard grillé aux fines herbes

½ kreeft belle-vue **36,50**
½ homard belle-vue

Huisbereide garnalenkroketten met zeebrugse grijze garnalen - gefrituurde peterselie - citroen **23,00**
Croquettes maison aux crevettes grises de Zeebruges - persil frits - citron

Sint-Jacobsschelp gegratineerd in de oven **26,50**
Coquille Saint-Jacques gratinée au four

Carpaccio van het West-Vlaams Rood tussenrib - schilfers van parmezaan **23,50**
Carpaccio de boeuf de Flandre Occidentale - copeaux de parmesan

Tip! Heerlijk met huisbereide foie gras! (+ €5)

Romige bisque van kreeft **15,50**
Bisque d'homard

Verse zeebrugse vissoep - rouille - toast **14,50**
Soupe de poisson - rouille - toast

In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel met crème van rode biet **30,00**
Anguille de l'Escaut (entier) fumée maison - crème de betterave rouge

Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' met z'n confits - toast **30,00**
Foie gras maison 'Toulouse' - confits - toast

Salade geitenkaas - honing - spekblokjes - brugs beschuitje **21,50**
Salade au fromage de chèvre - miel - lardons - biscotte brugeoise

Duo van huisgemaakte wildterrines van fazant en haas met hun confits **22,50**
Terrines maison de faisan et lièvre avec leurs confits

HOOFDGERECHTEN

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze* **40,50**
Entrecôte de boeuf Blanc-Bleu rôtie au feu de bois - salade composée - frites fraîches - sauce au choix*

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rood ras, 5 weken gerijpt - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze* **48,00**
Entrecôte de boeuf de Flandre Occidentale rôtie au feu de bois, 5 semaines d'affinage - salade composée - frites fraîches - sauce au choix*

Op het houtvuur geroosterd ribeye van het iers Hereford ras - frisse salade - verse frietjes - saus naar keuze* **52,50**
Ribeye Irlandais Hereford grillé au feu de bois - salade composée - frites fraîches - sauce au choix*

Ossenhaas van oostenrijkse Simmental geflambeerd met armagnac en groene peper - verse frietjes - fris slaatje **48,00**
Filet pur de Simmental autrichien (350 gr.) flambé à l'armagnac et au poivre vert - frites fraîches - salade composée

Huisgemaakte Vlaamse stoverij van het West-Vlaams rood ras - verse frietjes - frisse salade **33,00**
Ragoût de boeuf de la Flandre Occidentale - frites fraîches - salade composé

Hertenkalffilet - Sint-Hubertussaus - marktgroeten - gratin dauphinois **43,00**
Filet de veau de chevreuil - sauce Saint-Hubert - légumes chaudes - gratin dauphinois

Hazenrug Harlekijn **43,00**
Râble de lièvre Arlequin

Fazant in de roomsaus - peren en bosbessen - huisgemaakte aardappelkroketten **38,00**
Faisan à la crème - airelles et poires - croquettes de pommes de terre

Fazant op Brabantse wijze - gestoofd witloof - huisgemaakte aardappelkroketten **38,00**
Faisan à la Brabaçonne - endives braisées - croquettes de pommes de terre

Angus steak peper geflambeerd met armagnac - verse frietjes - frisse salade **36,00**
Steak de boeuf Angus au poivre vert - frites fraîches - salade composée

Gebraden zeetong (500gr.) - frisse salade - dagverse frietjes **Dagprijs**
Sole meunière (500gr.) - salade composée - frites fraîches **Prix du jour**

Noorse kabeljauw gepocheerd - mousselinesaus - wokgroenten - kruidenpuree **42,00**
Cabillaud norvégien - sauce mousseline - légumes sautés au wok - purée aux fines herbes

Paling gebakken // paling in 't groen // paling in de room // paling provençale **41,00**
Anguille frite // anguille à la crème // anguille au vert // anguille à la sauce provençale

Vegetarische waterzooi - verse groenten - tofu **27,50**
Waterzooi végétarienne avec des légumes frais et du tofu

Huisgemaakte sauzen:
Béarnaisesaus
Pepersaus
Champignonroomsaus (+ €1,50)
Provençalsaus (+ €1,50)

Nos sauces maison:
Sauce béarnaise
Sauce au poivre
Sauce au champignon (+ €1,50)
Sauce provençale (+ €1,50)

SWEETS & DESIRES

Moelleux van chocolade - vanilleroomijs Moelleux au chocolat - glace à la vanille	**12,00**
Crème Brûlée	**10,00**
Gekarameliseerde peer - vanille roomijs - hazelnoot - krokante boekweit Poire caramélisée – glace vanille – noisette – sarrasin croustillant	**12,00**
Dame Blanche	**10,50**
Coupe 'Colonel'	**13,00**
Coupe advocaat Coupe avocat	**10,50**
Flensjes 'Ter Doest' Huisgemaakte flensjes geflambeerd met Grand Marnier - geserveerd met vanilleroomijs **Crêpes 'Ter Doest'** Crêpes maison flambées au Grand Marnier - glace à la vanille	**15,00**

KOFFIES

Espresso	3,90
Mokka	3,90
Cafeïnevrije koffie	3,90
Ristretto	3,90
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 prestigieuse 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 pepermunt*	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