



ZOMERLUST

B R A S S E R I E

ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	16
½ dozijn rauwe oesters, met rode wijnzijn, sjalotten	
ZACHT GEROOKTE ZALM	13
toast, rode ui, kappertjes, crème fraîche	
PÂTÉ DE CAMPAGNE	10.95
uit eigen keuken, aubergine crème, rode uiencompote, bundelzwammen	
HOLLANDSE NOORDZEE GARNAALTJES	15
klassiek met cocktailsaus	
TONIJN OP KROKANTE BRIQUE	15
milde saus van mierikswortel, ingelegde gember, kappertjes, cressen	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	16.95
dungseden Ibericoham 80 gram	
GEROOKTE OOSTERSHELDE PALING	19
toast, mierikswortelsaus	
WARME GEKARAMELISEERDE RODE UIENTAART*	9.75
geitenkaas, tijm	
BEEF STEAK TARTAAR	14 / 22
crostini's, cornichons, balsamicostroop	
VITELLO TONNATO, TONIJTARTAAR	13
kalfsvlees in tonijnsaus, rucola, kappertjes	
SASHIMI MIX	18
tonijn, zalm, soja, wasabi, ingelegde gember	
② RUNDERCARRACCIO	12
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, balsamico vinaigrette	
ESCARGOTS	9 / 13 / 17
in knoflookboter, 6 / 9 / 12 stuks	
② ROERGERAKKEN SCAMPI'S	10 / 14 / 19
met ui en prei in romige knoflooksaus, 6 / 9 / 12 stuks	
BISQUE DE HOMARD CRÈMÉE	9
licht romige verse kreeftensoep	
KERRIESOEP MULLIGATAWNY	9
romige milde kerriesoep, garnaltjes	
TOMATENSOEP*	6.50
verse basilicum, crème fraîche, kaassoldaatjes	
② UIENSOEP GRATINÉE*	7.50
met Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALADE	12
groene salade, kip, avocado, gamba's, rode grapefruit, kruidendressing	
② GEROOKTE MAÏSKIP	12
sla, walnoten, croûtons, Parmezaanse kaas, uitgebakken spek, kerriedressing	
GEITENKAAS MET HONING*	11
gegratineerd, rucola, veldsla, balsamico vinaigrette	
NIÇOISE	11
sla, tonijn in mayonaise, haricots verts, paprika, bieslook, kappertjes, olijven, rode ui, tomaat, ei, ansjovis	
THAISE BIEFSTUK	12
komkommer, haricots verts, koriander, pinda's, soja, rode peper, rode ui	

LES SANDWICHES * ambachtelijk brood van Jordy's Bakery *

TWEE 'CAS SPIJKERS' KALFSKROKETTEN	9
Dijonmosterd, brood	
VITELLO TONNATO	8.75
gegrild brood, dun gesneden kalfsvlees, romige tonijnsaus, kappertjes	
GARNALENKROKETTEN	10.50
2 Belgische garnalenkroketten, toast, cocktailsaus	
LOUISIANA FAMOUS PO' BOY SHRIMP SANDWICH	12.50
gefrituurde cajun garnalen, tomaat, sla, pittige cajunremoulade	
CLUB BEEF	12
getoast brood, gegrilde biefstuk, rucola, augurkenmayonaise	
CLUB ZOMERLUST	10.95
getoast brood, gegrilde kip, tomaat, krokant spek, rucola, dragonmayonaise	
CLUB TONIJJN	15
getoast brood, gegrilde tonijn, rucola, wasabimayonaise	
CLUBSANDWICH GEROOKTE ZALM	9.25
ZOMERLUST 'HEALTHY' VEGA*	10.75
Reypenaer, kummel, tomaat, avocado, ei, pijnboompitten, mosterdmayonaise	
FILET AMERICAIN PRÉPARÉ	10.95
toast, augurk, ei, peterselle, kappertjes, ui	
FISH & CHIPS	12
gefrituurde kabeljauw, tartaarsaus, citroen, Belgische frites	
POLPETONE	8.75
Italiaans rundergehaktbrood, honing mosterd-mayonaise, gekonfijte rode ui	
CROQUE MADAME	9.75
getoaste sandwich, Franse ham, gruyère, roomkaas, spiegelei	
UITSMIJTER	VANAF 8.50
naar keuze, ham - kaas - fricandeau - rosbief	
UITSMIJTER 'OUDE MAAS'	9.75
ham, spek, kaas, groenten	
BAGUETTE MET GEBAKKEN BIEFSTUKREEPJES	9.95
champignons, ui	



CHEF DE CUISINE
☆ WIM HOOGVLIET ☆



ONE HOUR POWER

MENU ONE HOUR POWER	22
voorgerecht + hoofdgerecht vis of vlees + koffie of thee	
MENU UITGEBREID NAAR FRANSE LUNCH	28
uitbreiding met kaas, surprisedessert en ¼ liter wijn	

② PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN	35
per 2 personen	

GRILLADES

Bereidingswijze en soort steak naar keuze.
De steaks worden gegrild (onze suggestie: medium-rare).

Bereidingswijze:

BÉARNAISE - béarnaisesaus, aardappel muffin, zeezout
POIVRE VERT - groene peperroomsaus, tijm-aardappeltjes, zeezout
BLACK TRUFFLE - truffel, parmezaan, rucola, balsamicostroop (bij Chateaubriand is deze bereiding voor 2 personen)
ROSSINI - gebakken ganzenlever en truffelsaus (+ 5,-)
ANDALUCIA - gegrilde rode paprika, gegrilde Spaanse pepers, knoflook, crème fraîche

Soort steak:

LADY RUMP STEAK	17.95
Hereford-beef, 150 gr	
RIB-EYE STEAK	19.95
Hereford-beef, 275 gr	
ENTRECÔTE	24.95
Hereford-beef, 225 gr	
DADDY RUMP STEAK	29.95
Hereford-beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)	p.p. 28
Black Angus beef, 400 gr, met 2 bereidingswijzen naar keuze	

Grillades Wijnsuggestie

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA	per glas 7.25 / per fles 39.95
---	--------------------------------

Mendoza - Luján de Cuyo

Diep rode kleur met een paarse tint. Sappige en elegante wijn met in de geur aroma's van rijp zwart fruit, viooltjes en tabak. De kenmerkende aroma's voor een Malbec dus! De smaak is rond en vlezig. De afdronk is harmonieus en lang. Mooie wijn bij de Zomerlust steakgerechten.



LES PLATS

PAN GEROOSTERDE BIOLOGISCHE ZALMSTEAK	19
gegrild, bearnaisesaus, groene asperges, aardappel muffin	
TONIJN & GAMBA'S D'ANTIBES	27
gegrild, tomaat, knoflook, platte peterselle, kappertjes, zwarte olijven	
② ZEETONG MEUNIÈRE	24.95
(2 stuks á 250 gr) tartaarsaus	
② ZEEBAARS TOM YAM CHILI	21
romige Thaise saus, asperges, citroengras	
AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE	23
rogvleugel, cantharellen, amandelen, pastinaak puree, beurre noisette met vinaigre de vin blanc	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	19
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
GEBRADEN FAZANT	24
geroosterd met spek, rookworst, gekonfijte sinaasappel, aardappelmousseline, jus-sauce Périgieux	
HERTENFILET D'ALSACE	22
bospaddestoelen, rode appel, stoofpeer, witte rozijnen, kastanjes, bosui, tijm, pepersaus	
WILDPEPER ZOMERLUSTSTIJL	17
stoofgerecht, rodekool, gebakken appel, zalvige aardappelpuree	
② SATÉ VAN VARKENSHAAS	17
sajoerboontjes, taugé, gebakken uitjes, kroepoek	
QUICHE AUX ÉPINARDS*	18
wilde spinazie, aubergine, Parmezaanse kaas, mozzarella, tomaten, basilicum, ricotta	
AUBERGINE-MOZZARELLAKROKETJES*	17
met in sherry gelegeerde groenten	

ASSIETTE DE FROMAGES	
selectie van Hollandse en buitenlandse kazen	
14	21
met portproeverij (3 soorten)	



ZOMERLUST

B R A S S E R I E

ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	16
tray with ½ dozen oysters, with red wine vinegar, shallots	
TENDER SMOKED SALMON	13
toast, red onion, capers, crème fraîche	
PÂTÉ DE CAMPAGNE	10.95
home made, eggplant cream, red onion compote, beam mushroom	
COMMON NORTH SEA SHRIMP	15
classic with cocktail sauce	
TUNA ON BRIQUE	15
mild horseradish sauce, pickled ginger, capers, cresses	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	16.95
thin sliced Iberico ham 80 grams	
SMOKED OOSTERSCHELDE EEL	19
toast, horseradish sauce	
WARM CARAMELIZED RED ONION CAKE*	9.75
goat cheese, thyme	
BEEF STEAK TARTARE	14 / 22
crostini, pickels, balsamic reduction	
VITELLO TONNATO, TUNA TARTARE	13
veal in tuna sauce, arugula, capers	
SASHIMI MIX	18
tuna, salmon, soy sauce, wasabi	
② BEEF CARPACCIO	12
with pine nuts, Parmesan cheese and balsamic vinegar vinaigrette	
ESCARGOTS	9 / 13 / 17
in garlic butter, 6 / 9 / 12 pieces	
② STIR-FRIED SCAMPIS	10 / 14 / 19
with garlic and leek in creamy garlic sauce 6, 9 or 12 pieces	
BISQUE DE HOMARD CREMEE	9
light creamy fresh lobster soup	
CURRY SOUP MULLIGATAWNY	9
creamy mild curry soup, shrimp	
TOMATO SOUP*	6.50
fresh basil, sour cream, cheese biscuits	
② ONION SOUP GRATINÉE WITH GRUYERE*	7.50
with Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALAD	12
green lettuce, chicken, avocado, gambas, red grapefruit, herb dressing	
② SMOKED CORN-FED CHICKEN	12
lettuce, walnuts, croutons, Parmesan cheese, bacon, curry dressing	
GOAT CHEESE WITH HONEY*	11
au gratin, salad of rocket, corn salad, balsamic	
NIÇOISE	11
lettuce, tuna mayonnaise, haricots vers, peppers, chives, capers, olives, red onion, tomato, egg, anchovies	
THAI BEEF	12
cucumber, haricots verts, coriander, peanuts, soybeans, red pepper, red onion	

LES SANDWICHES

* artisan bread Jordy's Bakery *

TWO 'CAS SPIJKERS' VEAL CROQUETTES	9
Dijon mustard, bread	
VITELLO TONNATO	8.75
grilled bread, thin sliced veal, creamy tuna sauce, capers	
SHRIMP CROQUETTES	10.50
2 Belgian shrimp croquettes, toast, cocktail sauce	
LOUISIANA FAMOUS PO' BOY SHRIMP SANDWICH	12.50
fried cajun shrimps, tomato, lettuce, spicy cajun remoulade	
CLUB BEEF	12
toasted bread, grilled steak, rocket, wasabi mayonnaise	
CLUB ZOMERLUST	10.95
toast, grilled chicken, tomato, crispy bacon, rocket, tarragon mayonnaise	
CLUB TUNA	15
toasted bread, grilled tuna, rocket, wasabi mayonnaise	
CLUBSANDWICH SMOKED SALMON	9.25
ZOMERLUST 'HEALTHY' VEGA*	10.75
Reypenaer cheese, cumminseed, tomato, avocado, egg, pine nuts, mustard mayonnaise	
STEAK TARTARE AMERICAIN PRÉPARÉ	10.95
toast, pickles, egg, parsley, capers, onion	
FISH & CHIPS	12
fried cod, tartar sauce, lemon, Belgian fries	
POLPETONE	8.75
Italian meatloaf, honey mustard mayonnaise, candied red onion	
CROQUE MADAME	9.75
toasted sandwich, French ham, gruyere cheese, cream cheese, fried egg	
FRIED EGGS	FROM 8.50
your choice, ham - cheese - roast - roast beef	
FRIED EGGS 'OUDE MAAS'	9.75
ham, bacon, cheese, vegetables	
BAGUETTE WITH FRIED STEAK STRIPS	9.95
mushrooms, onion	



CHEF DE CUISINE
☆ WIM HOOGLIET ☆



ONE HOUR POWER

MENU ONE HOUR POWER	22
starter + main course fish of meat + coffee or tea	
MENU ENLARGED TO FRENCH LUNCH	28
enlarged with cheese, surprise dessert and ¼ litre wine	

② **TASTING OF FISH STARTERS**
for 2 persons..... 35

GRILLADES

Preparation and type of steak choice.
The steaks are grilled (our suggestion: medium-rare).

Method of preparation:

BÉARNAISE - béarnaise sauce, potato muffin, sea salt
POIVRE VERT - green pepper sauce, thyme potatoes, sea salt
BLACK TRUFFLE - truffle, parmesan, rocket, balsamic syrup (when choosing Chateaubriand this preparation is for 2 persons)
ROSSINI - fried foie gras and truffle sauce (+ 5.-)
ANDALUCIA - grilled red pepper and roasted red peppers, garlic, sour cream

Kind of steak:

LADY RUMP STEAK	17.95
Hereford-beef, 150 gr	
RIB-EYE STEAK	19.95
Hereford-beef, 275 gr	
ENTRECÔTE	24.95
Hereford-beef, 225 gr	
DADDY RUMP STEAK	29.95
Hereford-beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (for 2 persons).....	p.p. 28
Black Angus beef, 400 gr, with 2 methods of preparation by choice	

Grillades Wine suggestion

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA	glass 7.25 / bottle 39.95
---	---------------------------

Mendoza - Luján de Cujo

Deep red color with a purple hue. Juicy and elegant wine, aromas of ripe black fruit, violets and tobacco. The distinctive flavours of Malbec. The palette is round and pulpy. The finish is long and harmonious. Fantastic wine with the Zomerlust steak dishes.



LES PLATS

PAN ROASTED ORGANIC SALMON STEAK	19
grilled, bearnaise sauce, green asparagus, potato muffin	
TUNA & GAMBAS D'ANTIBES	27
grilled, tomato, garlic, flat parsley, capers, black olives	
② SOLE MEUNIÈRE	24.95
(2 pieces of 250 gr) tartar sauce	
② SEA BASS TOM YAM CHILI	21
creamy Thai sauce, asparagus, lemongrass	
AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE	23
rye wing, chanterelles, almonds, parsnip puree, beurre noisette with vinaigre de vin blanc	
VEAL SCHNITZEL NY STYLE	19
fried onion rings, garlic mayonnaise	
PHEASANT RÔTI	24
roasted with bacon, smoked sausage, candied orange, potato mousseline, sauce Périgueux	
DEER FILET D'ALSACE	22
mushrooms, red apple, pear, white grapes, chestnuts, pearl onions, thyme, pepper sauce	
WILD PEPPER STYLE ZOMERLUST	17
stew, red cabbage, baked apple, mashed potatoes	
② SATAY, TENDERLOIN OF PORK	17
sajoer beans, bean sprouts, fried onions, shrimp crackers	
QUICHE AUX ÉPINARDS*	17
wild spinach, eggplant, Parmesan, mozzarella, tomatoes, basil, ricotta	
EGGPLANT MOZZARELLA CROQUETTES*	17
in sherry glazed vegetables	

ASSORTED CHEESES

selection of Dutch and foreign cheeses.....	14
with port tasting (3 types).....	21

