



ZOMERLUST

B R A S S E R I E

ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	17
½ dozijn rauwe oesters, met rode wijnzijn, sjalotten	
ZACHT GEROOKTE ZALM	13.50
toast, rode ui, kappertjes, crème fraîche	
HOLLANDSE NOORDZEE GARNAALTJES	17
Klassiek met cocktailsaus	
TONIJN OP KROKANTE BRIQUE	16
milde saus van mierikswortel, ingelegde gember, kappertjes, cressen	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	17.50
dungesneden Ibericoham 80 gram	
GEROOKTE OOSTERSHELDE PALING	19.50
toast, mierikswortelsaus	
WARME GEKARAMELISEERDE RODE UIENTAART*	9.95
geitenkaas, tijm	
BEEF STEAK TARTAAR	15 / 23
crostini's, cornichons, balsamicostroop	
VITELLO TONNATO, TONIJTARTAAR	13.50
kalfsvlees in tonijnsaus, rucola, kappertjes	
SASHIMI MIX	18.50
tonijn, zalm, soja, wasabi, ingelegde gember	
② RUNDERCARPACCIO	12.50
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, balsamico vinaigrette	
ESCARGOTS	9.25 / 13.50 / 17.50
in knoflookboter, 6 / 9 / 12 stuks	
TATAKI VAN ZALM	11.50
komkommerrettich salade, soja, wasabi	
② ROERGBAKKEN SCAMPI'S	10.50 / 14.50 / 19.50
met ui en prei in romige knoflooksaus, 6 / 9 / 12 stuks	
BISQUE DE HOMARD CRÈMÉE	9.25
licht romige verse kreeftensoep	
KERRIESOEP MULLIGATAWNY	9.25
romige milde kerriesoep, garnaltjes	
TOMATENSOEP*	6.75
verse basilicum, crème fraîche, kaassoldaatjes	
② UIENSOEP GRATINÉE*	7.75
met Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALADE	12.50
groene salade, kip, avocado, gamba's, rode grapefruit, kruidendressing	
② GEROOKTE MAÏSKIP	12.50
sla, walnoten, croûtons, Parmezaanse kaas, uitgebakken spek, kerriedressing	
GEITENKAAS MET HONING*	11.50
gegratineerd, rucola, veldsla, balsamico vinaigrette	
NIÇOISE	11.50
sla, tonijn in mayonaise, haricots verts, paprika, bieslook, kappertjes, olijven, rode ui, tomaat, ei, ansjovis	
THAISE BIEFSTUK	12.50
komkommer, haricots verts, koriander, pinda's, soja, rode peper, rode ui	

LES SANDWICHES * ambachtelijk brood van Jordy's Bakery *

TWEE 'CAS SPIJKERS' KALFSKROKETTEN	9.25
Dijonmosterd, brood	
VITELLO TONNATO	9
gegrild brood, dun gesneden kalfsvlees, romige tonijnsaus, kappertjes	
GARNALENKROKETTEN	10.95
2 Belgische garnalenkroketten, toast, cocktailsaus	
LOUISIANA FAMOUS PO' BOY SHRIMP SANDWICH	12.95
gefrituurde cajun garnalen, tomaat, sla, pittige cajunremoulade	
CLUB BEEF	12.50
getoast brood, gegrilde biefstuk, rucola, augurkenmayonaise	
CLUB ZOMERLUST	12
getoast brood, gegrilde kip, tomaat, krokant spek, rucola, dragonmayonaise	
CLUB TONIJJN	15.50
getoast brood, gegrilde tonijn, rucola, wasabimayonaise	
CLUBSANDWICH GEROOKTE ZALM	10.50
ZOMERLUST 'HEALTHY' VEGA*	11
Reypenaer, kummel, tomaat, avocado, ei, pijnboompitten, mosterdmayonaise	
FILET AMERICAIN PRÉPARÉ	11.25
toast, augurk, ei, peterselle, kappertjes, ui	
FISH & CHIPS	12.50
gefrituurde kabeljauw, tartaarsaus, citroen, Belgische frites	
POLPETONE	9
Italiaans rundergehaktbrood, honing mosterd-mayonaise, gekonfijte rode ui	
CROQUE MADAME	9.95
getoaste sandwich, Franse ham, gruyère, roomkaas, spiegelei	
UITSMIJTER	VANAF 9.50
naar keuze, ham - kaas - fricandeau - rosbief	
UITSMIJTER 'OUDE MAAS'	10.50
ham, spek, kaas, groenten	
BAGUETTE MET GEBAKKEN BIEFSTUKREEPJES	10.50
champignons, ui	



CHEF DE CUISINE
☆ WIM HOOGVLIET ☆



ONE HOUR POWER

MENU ONE HOUR POWER

voorgerecht + hoofdgerecht vis of vlees + koffie of thee

23

MENU UITGEBREID NAAR FRANSE LUNCH

uitbreiding met kaas, surprisedessert en ¼ liter wijn

29



② **PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN**

per 2 personen

36

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

Hereford-beef, 150 gr

18.95

RIB-EYE STEAK

Hereford-beef, 275 gr

21

ENTRECÔTE

Hereford-beef, 225 gr

26

DADDY RUMP STEAK

Hereford-beef, 300 gr

28

CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)

Black Angus beef, 400 gr, met 2 bereidingswijzen naar keuze

p.p. 29

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	19.50
gegrild, bearnaisesaus, groene asperges, aardappel muffin	
BLACKENED TONIJJN	27.95
sojaschuim, chorizo, sesam, knoflook, basilicum, tomaat, geraspte verse gember	
② ZEETONG MEUNIÈRE	26
(2 stuks á 250 gr) tartaarsaus	
② ZEEBAARS TOM YAM CHILI	21.50
romige Thaise saus, asperges, citroengras	
ROGVLEUGEL À LA GRENOBLOISE	24
cantharellen, amandelen, pastinaak puree, beurre noisette met vinaigre de vin blanc	
GEPOCHEERDE HEILBOT	22
tempura-oesters, blanke botersaus, bieslook, watercress	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	19.50
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
ZOMERLUST COQ AU VIN	22
Franse klassieker, kip in rode wijn gemarineerd, zilveruitjes, spekjes, knoflook, rode wijn, paddenstoelen, peterselle, pommes purée	
LAMSCURRY	18
riz pilaf, munt-yoghurt	
② SATÉ VAN VARKENSHAAS	17.75
sajoerboontjes, taugé, gebakken uitjes, kroepoek	
QUICHE AUX ÉPINARDS*	17.50
wilde spinazie, aubergine, Parmezaanse kaas, mozzarella, tomaten, basilicum, ricotta	
AUBERGINE-MOZZARELLAKROKETJES*	18
met in sherry gelegeerde groenten	

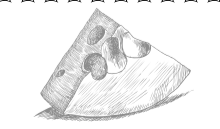
ASSIETTE DE FROMAGES

selectie van Hollandse en buitenlandse kazen

14

met portproeverij (3 soorten)

22





ZOMERLUST

B R A S S E R I E

ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	17
tray with ½ dozen oysters, with red wine vinegar, shallots	
TENDER SMOKED SALMON	13.50
toast, red onion, capers, crème fraîche	
COMMON NORTH SEA SHRIMP	17
classic with cocktail sauce	
TUNA ON BRIQUE	16
mild horseradish sauce, pickled ginger, capers, cresses	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	17.50
thin sliced Iberico ham 80 grams	
SMOKED OOSTERSCHELDE EEL	19.50
toast, horseradish sauce	
WARM CARAMELIZED RED ONION CAKE*	9.95
goat cheese, thyme	
BEEF STEAK TARTARE	15 / 23
crostini, pickels, balsamic reduction	
VITELLO TONNATO, TUNA TARTARE	13.50
veal in tuna sauce, arugula, capers	
SASHIMI MIX	18.50
tuna, salmon, soy sauce, wasabi	
② BEEF CARPACCIO	12.50
with pine nuts, Parmesan cheese and balsamic vinegar vinaigrette	
ESCARGOTS	9.25 / 13.50 / 17.50
in garlic butter, 6 / 9 / 12 pieces	
TATAKI OF SALMON	11.50
cucumber rettich salad, soy, wasabi	
② STIR-FRIED SCAMPIS	10.50 / 14.50 / 19.50
with garlic and leek in creamy garlic sauce 6, 9 or 12 pieces	
BISQUE DE HOMARD CREMEE	9.25
light creamy fresh lobster soup	
CURRY SOUP MULLIGATAWNY	9.25
creamy mild curry soup, shrimp	
TOMATO SOUP*	6.75
fresh basil, sour cream, cheese biscuits	
② ONION SOUP GRATINÉE WITH GRUYERE*	7.75
with Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALAD	12.50
green lettuce, chicken, avocado, gambas, red grapefruit, herb dressing	
② SMOKED CORN-FED CHICKEN	12.50
lettuce, walnuts, croutons, Parmesan cheese, bacon, curry dressing	
GOAT CHEESE WITH HONEY*	11.50
au gratin, salad of rocket, corn salad, balsamic	
NIÇOISE	11.50
lettuce, tuna mayonnaise, haricots vers, peppers, chives, capers, olives, red onion, tomato, egg, anchovies	
THAI BEEF	12.50
cucumber, haricots verts, coriander, peanuts, soybeans, red pepper, red onion	

LES SANDWICHES * artisan bread Jordy's Bakery *

TWO 'CAS SPIJKERS' VEAL CROQUETTES	9.25
Dijon mustard, bread	
VITELLO TONNATO	9
grilled bread, thin sliced veal, creamy tuna sauce, capers	
SHRIMP CROQUETTES	10.95
2 Belgian shrimp croquettes, toast, cocktail sauce	
LOUISIANA FAMOUS PO' BOY SHRIMP SANDWICH	12.95
fried cajun shrimps, tomato, lettuce, spicy cajun remoulade	
CLUB BEEF	12.50
toasted bread, grilled steak, rocket, wasabi mayonnaise	
CLUB ZOMERLUST	12
toast, grilled chicken, tomato, crispy bacon, rocket, tarragon mayonnaise	
CLUB TUNA	15.50
toasted bread, grilled tuna, rocket, wasabi mayonnaise	
CLUBSANDWICH SMOKED SALMON	10.50
ZOMERLUST 'HEALTHY' VEGA*	11
Reypenaer cheese, cumminseed, tomato, avocado, egg, pine nuts, mustard mayonnaise	
STEAK TARTARE AMERICAIN PRÉPARÉ	11.25
toast, pickles, egg, parsley, capers, onion	
FISH & CHIPS	12.50
fried cod, tartar sauce, lemon, Belgian fries	
POLPETONE	9
Italian meatloaf, honey mustard mayonnaise, candied red onion	
CROQUE MADAME	9.95
toasted sandwich, French ham, gruyere cheese, cream cheese, fried egg	
FRIED EGGS	FROM 9.50
your choice, ham - cheese - roast - roast beef	
FRIED EGGS 'OUDE MAAS'	10.50
ham, bacon, cheese, vegetables	
BAGUETTE WITH FRIED STEAK STRIPS	10.50
mushrooms, onion	



CHEF DE CUISINE
☆ WIM HOOGLIET ☆



ONE HOUR POWER

MENU ONE HOUR POWER	23
starter + main course fish of meat + coffee or tea	
MENU ENLARGED TO FRENCH LUNCH	29
enlarged with cheese, surprise dessert and ¼ litre wine	

② **TASTING OF FISH STARTERS**
for 2 persons..... 36

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	18.95
Hereford-beef, 150 gr	
RIB-EYE STEAK	21
Hereford-beef, 275 gr	
ENTRECÔTE	26
Hereford-beef, 225 gr	
DADDY RUMP STEAK	28
Hereford-beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (for 2 persons).....	p.p. 29
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 Cuyo
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	19.50
grilled, bearnaise sauce, green asparagus, potato muffin	
BLACKENED TUNA	27.95
soy foam, chorizo, sesame, garlic, basil, tomato, grated fresh ginger	
② SOLE MEUNIÈRE	26
(2 pieces of 250 gr) tartar sauce	
② SEA BASS TOM YAM CHILI	21.50
creamy Thai sauce, asparagus, lemongrass	
SKATE WING À LA GRENOBLOISE	24
rye wing, chanterelles, almonds, parsnip puree, beurre noisette with vinaigre de vin blanc	
POACHED HALIBUT	22
tempura oysters, white butter sauce, chives, watercress	
VEAL SCHNITZEL NY STYLE	19.50
fried onion rings, garlic mayonnaise	
ZOMERLUST COQ AU VIN	22
French classic, chicken marinated in red wine, silver onions, bacon, garlic, red wine, mushrooms, parsley, pommes purée	
CURRY OF LAMB	18
riz pilaf, mint-yogurt	
② SATAY, TENDERLOIN OF PORK	17.75
sajoer beans, bean sprouts, fried onions, shrimp crackers	
QUICHE AUX ÉPINARDS*	17.50
wild spinach, eggplant, Parmesan, mozzarella, tomatoes, basil, ricotta	
EGGPLANT MOZZARELLA CROQUETTES*	18
in sherry glazed vegetables	

② **ASSORTED CHEESES**
selection of Dutch and foreign cheeses..... 14
with port tasting (3 types)..... 22