



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	16
toast, rode ui, kappertjes, crème fraîche	
BEEF TATAKI (110G)	13
knoflookchips, bosuittjes, sesam, soja, wasabi	
HOLLANDSE NOORDZEE GARNAALTJES	17
klassiek met cocktailsaus	
TONIJN OP KROKANTE BRIQUE	18
milde saus van mierikswortel, ingelegde gember, kappertjes, cressen	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	19.50
dungseden 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	
TONIJNTARTAAR	18
yuzu, soja-crème, avocado	
② RUNDERCARPACCIO	12.50
Parmezaanse kaas, pijnboompitten, balsamico vinaigrette	
ESCARGOTS	9.25 / 13.50 / 17.50
in knoflookboter, 6 / 9 / 12 stuks	
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 FRANSE UIENSOEP GRATINÉE*	9.50
Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALADE	12.50
groene salade, kip, avocado, gamba's, rode grapefruit, kruidendressing	
FALAFEL BOWL*	12.50
hummus, kikkererwten, avocado, spinazie, ei, zoete aardappel	
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	10
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	13
getoast brood, gegrilde biefstuk, rucola, augurkenmayonaise	
CLUB ZOMERLUST	13
getoast brood, gegrilde kip, tomaat, krokant spek, rucola, dragonmayonaise	
CLUB TONIJJN	16
getoast brood, gegrilde tonijn, rucola, wasabimayonaise	
CLUBSANDWICH GEROOKTE ZALM	11
ZOMERLUST 'HEALTHY' VEGA*	11
Reypenaer, kummel, tomaat, ei, pijnboompitten, mosterdmayonaise	
BURRATA ARROSTITI CON POMODORI*	11.95
romige burrata, Italiaanse vleestomaat, geroosterde paprika, basilicum, pesto, toast	
FISH & CHIPS	12.50
gefrituurde kabeljauw, tartaarsaus, citroen, Belgische frites	
TOAST AVOCADO, ZALM	12
toast, avocado mash, zalm, ei	
CROQUE MADAME	9.95
getoaste sandwich, Franse ham, gruyère, roomkaas, spiegelel	
UITSMIJTER	VANAF 9.50
naar keuze, ham - kaas - fricandeau - rosblef	
UITSMIJTER 'OUDE MAAS'	11
ham, spek, kaas, groenten	
BAGUETTE MET GEBAKKEN BIEFSTUKREEPJES	11
champignons, ui	



CHEF DE CUISINE
☆ WIM HOOGVLIET ☆



ONE HOUR POWER

MENU ONE HOUR POWER	23
voorgerecht + hoofdgerecht vis of vlees + koffie of thee	
MENU UITGEBREID NAAR FRANSE LUNCH	29
uitbreiding met kaas, surprisedessert en ¼ liter wijn	

② PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN	38
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
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL - Franse kruidenboter, geroosterde zoete aardappel
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	19.95
Hereford-beef, 150 gr	
RIB-EYE STEAK	24
Hereford-beef, 275 gr	
ENTRECÔTE	25
Hereford-beef, 225 gr	
DADDY RUMP STEAK	28
Hereford-beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)	p.p. 30
Black Angus beef, 400 gr, met 2 bereidingswijzen naar keuze	

Grillades Wijnsuggestie

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA	per glas 7.50 / per fles 41
---	-----------------------------

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

② NOORDZEETONG À LA MEUNIÈRE	26
(2 stuks á 250 gr) remouladesaus	
BRETONSE SCHOLFILET	21
wilde spinazie, blanke botersaus, aardappel muffin	
② ZEEBAARS TOM YAM CHILI	21
romige Thaise saus, asperges, citroengras	
PAN GEROOSTERDE BIOLOGISCHE ZALMSTEAK	22
geroosterd, bearnaisesaus, licht romige spinazieblaadjes, aardappel muffin	
TONIJN STEAK A LA NIÇOISE	28.50
gegrild, tomaat, haricots-verts, zilveruitjes, aardappeltjes, botersla, kappertjes, gepocheerd ei	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	19.50
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
ZOMERLUST COQ AU VIN	23
Franse klassieker, kip gemarineerd in rode wijn, zilveruitjes, spekjes, knoflook, rode wijn, paddenstoelen, peterselle, pommes purée	
LAMS T-BONE STEAK	22
Merguez, gedroogde abrikozen, geroosterde zoete aardappel	
② SATÉ VAN VARKENSHAAS	18.50
sajorboontjes, taugé, gebakken uitjes, kroepoek	
TEMPURA DE LEGUMES*	19
groenten, tentsuyu saus, wasabi	
TARTIFLETTE DE SAVOIE*	19
uit de oven, pittig-frisse groene koolsalade	

ASSIETTE DE FROMAGES	15
selectie van Hollandse en buitenlandse kazen	
met portproeverij (3 soorten)	23



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	16
toast, red onion, capers, crème fraîche	
BEEF TATAKI (110G)	13
garlic chips, spring onions, sesame, soy, wasabi	
NORTH SEA SHRIMP	17
classic with cocktail sauce	
TUNA ON BRIQUE	18
mild horseradish sauce, pickled ginger, capers, cresses	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	19.50
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	
TUNA TARTAR	18
yuzu, soy cream, avocado	
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	
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 FRENCH ONION SOUP GRATINÉE*	9.50
Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALAD	12.50
green lettuce, chicken, avocado, gambas, red grapefruit, herb dressing	
FALAFEL BOWL*	12.50
hummus, chickpeas, avocado, spinach, egg, sweet potato	
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	10
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	13
toasted bread, grilled steak, rocket, wasabi mayonnaise	
CLUB ZOMERLUST	13
grilled bread, grilled chicken, tomato, avocado, crispy bacon, arugula, tarragon mayonnaise	
CLUB TUNA	16
toasted bread, grilled tuna, rocket, wasabi mayonnaise	
CLUBSANDWICH SMOKED SALMON	11
ZOMERLUST 'HEALTHY' VEGA*	11
Reypenaer cheese, cumminseed, tomato, avocado, egg, pine nuts, mustard mayonnaise	
BURRATA ARROSTITI CON POMODORI*	11.95
creamy burrata, Italian beef tomato, roasted peppers, basil, pesto, toast	
FISH & CHIPS	12.50
fried cod, tartar sauce, lemon, Belgian fries	
TOAST AVOCADO, SALMON	12
toast, avocado mash, salmon, egg	
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'	11
ham, bacon, cheese, vegetables	
BAGUETTE WITH FRIED STEAK STRIPS	11
mushrooms, onion	



CHEF DE CUISINE
☆ WIM HOOGVLIET ☆



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.....38

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	
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL - French herb butter, roasted sweet potato	
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	19.95
Hereford-beef, 150 gr	
RIB-EYE STEAK	24
Hereford-beef, 275 gr	
ENTRECÔTE	25
Hereford-beef, 225 gr	
DADDY RUMP STEAK	28
Hereford-beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (for 2 persons).....	p.p. 30
Black Angus beef, 400 gr, with 2 methods of preparation by choice	

Grillades Wine suggestion

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA	glass 7.50 / bottle 41
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

② DOVER SOLE À LA MEUNIERE	26
(2 pieces of 250 g) remoulade sauce	
BRETON PLAICE FILLET	21
wild spinach, butter sauce, potato muffin	
② SEA BASS TOM YAM CHILI	21
creamy Thai sauce, asparagus, lemongrass	
PAN ROASTED ORGANIC SALMON STEAK	22
roasted, béarnaise sauce, light creamy spinach leaves, potato muffin	
TUNA STEAK A LA NIÇOISE	28.50
grilled, tomato, haricots-verts, pearl onions, potatoes, butter lettuce, capers, poached egg	
VEAL SCHNITZEL NY STYLE	19.50
fried onion rings, garlic mayonnaise	
ZOMERLUST COQ AU VIN	23
French classic, chicken marinated in red wine, spring onions, bacon, garlic, red wine, mushrooms, parsley, pommes purée	
LAMB T-BONE STEAK	22
merguez, dried apricots, roasted sweet potato	
② PORK TENDERLOIN SATAY	18.50
peanut sauce, sajoer beans, bean sprouts, fried onions, prawn crackers	
TEMPURA DE LEGUMES*	19
vegetables, tentsuyu sauce, wasabi	
TARTIFLETTE DE SAVOIE*	19
from the oven, spicy-fresh green coleslaw	

ASSORTED CHEESES
selection of Dutch and foreign cheeses..... 15
with port tasting (3 types)..... 23