



ZOMERLUST

BRASSERIE

ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	17
½ dozijn rauwe oesters, rode wijnzijn, sjalotten	
SAUMON FUMÉ	16
gerookte zalm, brique, dille-crème, gerookte haringkaviaar	
BEEF TATAKI	14
sesam, soja, wasabi, knoflookchips, bosui	
HOLLANDSE NOORDZEEGARNALTJES	18.50
klassiek met cocktailsaus	
AUBERGINE GRILLÉE*	11.50
aubergine, jalapeño, burratacrème, Parmezaanse kaaschips, basilicum	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	19.50
dungseden Ibericoham 80 gram	
GEROOKTE OOSTERSHELDE PALING	19.50
toast van brioche, mierikswortelsaus	
TARTE TATIN POTIRON*	11
pompoen, spinazie, paddenstoelen, roquefort, hazelnoten	
STEAK TARTARE	14 / 22
toast van brioche, Amsterdamse ui, kappertjes	
VITELLO TONNATO, TONIJTARTAAAR	14
kalfsvlees, tonijnsaus, rucola, kappertjes	
TONIJNTARTAAAR	18
yuzu, soja-mayonaise, avocado	
② RUNDERCARPACCIO	14
Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, balsamico crème	
ESCARGOTS	10.25 / 14.50 / 18.50
in knoflookboter, 6 / 9 / 12 stuks	
② ROERGBAKKEN SCAMPI'S	13.50 / 19 / 22.50
met ui en prei in romige knoflooksaus, 6 / 9 / 12 stuks	
BISQUE DE HOMARD CRÉMÉE	14
licht romige verse kreeftensoep	
KERRIESOEP MULLIGATAWNY	9.25
romige milde kerriesoep, garnaltjes	
TOMATENSOEP*	8.75
crème fraîche, basilicumolie	
② FRANSE UIENSOEP GRATINÉE*	9.50
Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALADE	14
groene salade, kip, avocado, gamba's, rode grapefruit, kruidendressing	
FALAFEL BOWL*	12
pompoen, paprika, wortel, courgette, kikkererwten, naanbrood, hummus, yoghurt dip	
NIÇOISE	13.50
sla, tonijn in mayonaise, haricots verts, paprika, bieslook, kappertjes, olijven, rode ui, tomaat, ei, ansjovis	
THAISE BIEFSTUK	16
komkommer, rode paprika, koriander, pinda's, soja, rode ui	

LES SANDWICHES * ambachtelijk brood van Jordy's Bakery *

TWEE 'CAS SPIJKERS' KALFSKROKETTEN	10.50
Dijonmosterd, brood	
VITELLO TONNATO	11
getoast ambachtelijk brood, dungseden kalfsvlees, romige tonijnsaus, kappertjes, rucola	
GARNALENKROKETTEN	15
2 Belgische garnalenkroketten, toast, cocktailsaus	
BURGER DIJONAISE	19.50
brioche, gekarameliseerde rode ui, Comté, frites	
CLUB BEEF	13
getoast ambachtelijk brood, gegrilde biefstuk, botersla, gribiche saus	
CLUB ZOMERLUST	13
getoast ambachtelijk brood, gegrilde kip, tomaat, krokant spek, rucola, dragon-mayonaise	
CLUB SAUMON	14
getoast ambachtelijk brood, gegrilde zalm, rucola, gekarameliseerde rode ui, Hollandaisesaus	
CLUB CRÈME FROMAGE JALAPEÑO*	11
getoast ambachtelijk brood, paprika, wortel, courgette, pompoen, hazelnoten, knoflookpeper	
TOAST CANNIBALE BELGE	13
tartaar, augurk, ansjovismayonaise, kappertjes, ui, rode peper, zilveruitjes	
FISH & CHIPS	16.50
gefrituurde kabeljauw, tartaarsaus, citroen, Belgische frites	
TOAST AVOCADO, ZALM	16
toast, avocado mash, gerookte zalm, gepocheerd ei	
CROQUE MADAME	10.25
getoaste sandwich, Franse ham, gruyère, roomkaas, spiegelei	
UITSMIJTER 'OUDE MAAS'	12.50
ham, spek, kaas, groenten	

ONE HOUR POWER



MENU ONE HOUR POWER	24
voorgerecht + hoofdgerecht vis of vlees + koffie of thee	
MENU UITGEBREID NAAR FRANSE LUNCH	30
uitbreiding met kaas, surprisedessert en ¼ liter wijn	

② **PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN**
per 2 personen 38

GRILLADES

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

Soort steak:

LADY RUMP STEAK	19.95
Hereford beef, 150 gr	
ENTRECÔTE	27
Hereford beef, 225 gr	
RIB-EYE STEAK	28
Hereford beef, 275 gr	
DADDY RUMP STEAK	29.95
Hereford beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)	p.p. 34
Hereford beef, 400 gr, met 2 bereidingswijzen naar keuze	

Bereidingswijze:

- BÉARNAISE** - béarnaisesaus, aardappelgratin
- POIVRE VERT** - groene peperroomsaus, aardappelgratin
- CHIMICHURRI** - peterselie, oregano, rode peper, knoflook, ui, tijm, bieslook, aardappelgratin
- BLACK TRUFFLE** - truffel, parmezaan, rucola, balsamicostroop, tijm-knoflook, Roseval aardappels ovengeroosterd (bij Chateaubriand is deze bereiding voor 2 personen)
- ROSSINI** - gebakken ganzenlever en truffelsaus (9.- extra), tijm-knoflook, Roseval aardappels ovengeroosterd
- ANDALUCIA** - gegrilde rode paprika, gegrilde Spaanse pepers, knoflook, crème fraîche, tijm-knoflook, Roseval aardappels ovengeroosterd

Grillades Wijnsuggestie

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA	per glas 7.75 / per fles 42.50
---	--------------------------------

Mendoza - Luján de Cuyo

Dieprode 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	29
(2 stuks á 250 gr) remouladesaus	
ROGVLEUGEL GRENOLBOIS	26
cantharellen, amandelen, pastinaak puree, beurre noisette met vinaigre de vin blanc	
TOM YAM CHILI ZEEBAARS	26
romige Thaise saus, citroengras, rode peper	
PAN GEROOSTERDE BIOLOGISCHE ZALM	25
Teriyaki saus, zwarte rijst, sesam, bosui, groene asperges	
KABELJAUW À LA MARSEILLAISE	24
bouillabaisse saus, inktvis, gegrilde venkel, aardappel, tomaat, knoflook-croustons	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	23
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
ZOMERLUST COQ AU VIN	23
Franse klassieker, kip in rode wijn gemarineerd, zilveruitjes, spekjes, knoflook, rode wijn, paddenstoelen, peterselle, pommes purée	
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE	24
gebakken eendenborstfilet, groene peper-sinaasappelsaus, tijm, sinaasappelparten	
② SATÉ VAN VARKENSHAAS	19.50
sajoer boontjes, atjar, gebakken uitjes, kroepoek	
GEGRILDE GROENE ASPERGES*	19
gepocheerd ei, truffel linguine, Hollandaisesaus, hazelnoten	
POMPOENRISOTTO*	19
Parmezaanse kaas, cantharellen, kastanjechampignons, crème fraîche	

ASSIETTE DE FROMAGES	15
selectie van Franse kazen	
met portproeverij (3 soorten)	23



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!



ZOMERLUST

B R A S S E R I E



ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	17
½ dozen oysters, red wine vinegar, shallots	
SAUMON FUMÉ	16
smoked salmon, brique, dill cream, smoked herring caviar	
BEEF TATAKI	14
sesame, soy, wasabi, garlic chips, spring onions	
NORTH SEA SHRIMP	18.50
classic with cocktail sauce	
AUBERGINE GRILLÉE*	11.50
eggplant, jalapeño, burrata cream, Parmesan cheese chips, basil	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	19.50
thin sliced Iberico ham 80 grams	
SMOKED OOSTERSCHELDE EEL	19.50
toast brioche, horseradish sauce	
TARTE TATIN POTIRON*	11
pumpkin, spinach, mushrooms, Roquefort, hazelnuts	
STEAK TARTARE	14 / 22
toast brioche, Amsterdam onions, capers	
VITELLO TONNATO, TUNA TARTARE	14
veal, tuna sauce, arugula, capers	
TUNA TARTARE	18
yuzu, soy mayonnaise, avocado	
② BEEF CARPACCIO	14
Parmesan cheese, arugula, pine nuts, balsamic cream	
ESCARGOTS	10.25 / 14.50 / 18.50
in garlic butter, 6 / 9 / 12 pieces	
② STIR-FRIED SCAMPIS	13.50 / 19 / 22.50
onion, leek in creamy garlic sauce 6 / 9 / 12 pieces	
BISQUE DE HOMARD CREMEE	14
light creamy fresh lobster soup	
CURRY SOUP MULLIGATAWNY	9.25
creamy mild curry soup, shrimp	
TOMATO SOUP*	8.75
crème fraîche, basil oil	
② FRENCH ONION SOUP GRATINÉE*	9.50
Gruyère	

LES SALADES


BRASSERIE SALAD	14
green salad, chicken, avocado, gambas, red grapefruit, herb dressing	
FALAFEL BOWL*	12
pumpkin, bell pepper, carrot, zucchini, chickpeas, naan bread, hummus, yogurt dip	
NIÇOISE	13.50
lettuce, tuna mayonnaise, haricots vers, peppers, chives, capers, olives, red onion, tomato, egg, anchovies	
THAI BEEF	16
cucumber, red pepper, coriander, peanuts, soy, red onion	

LES SANDWICHES * artisan bread Jordy's Bakery *

TWO 'CAS SPIJKERS' VEAL CROQUETTES	10.50
Dijon mustard, bread	
VITELLO TONNATO	11
toasted artisan bread, thinly sliced veal, creamy tuna sauce, capers, arugula	
SHRIMP CROQUETTES	15
toast, 2 Belgian shrimp croquettes, cocktail sauce	
BURGER DIJONAISE	19.50
brioche, caramelized red onion, Comté, French fries	
CLUB BEEF	13
toasted artisan bread, grilled steak, butter lettuce, gribiche sauce	
CLUB ZOMERLUST	13
toasted artisan bread, grilled chicken, tomato, avocado, crispy bacon, arugula, tarragon mayonnaise	
CLUB SALMON	14
toasted artisan bread, grilled salmon, arugula, caramelized red onion, Hollandaise sauce	
CLUB CREAM CHEESE JALAPEÑO*	11
toasted artisan bread, cream cheese, jalapeño, bell pepper, carrot, zucchini, pumpkin, hazelnuts, garlic pepper	
BELGIAN TOAST CANNIBALE	13
tartar, pickle, anchovy mayonnaise, capers, onion, red pepper, silver onions	
FISH & CHIPS	16.50
fried cod, tartar sauce, lemon, Belgian fries	
TOAST AVOCADO, SALMON	16
toast, avocado mash, smoked salmon, poached egg	
CROQUE MADAME	10.25
toasted sandwich, French ham, Gruyère cheese, cream cheese, fried egg	
FRIED EGGS 'OUDE MAAS'	12.50
ham, bacon, cheese, vegetables	

ONE HOUR POWER

MENU ONE HOUR POWER	24
starter + main course fish of meat + coffee or tea	
MENU ENLARGED TO FRENCH LUNCH	30
enlarged with cheese, surprise dessert and ¼ litre wine	



② **TASTING OF FISH STARTERS**
for 2 persons..... 38

GRILLADES

Type of steak and preparation to choose.
The steaks are grilled (our suggestion: medium-rare).

Kind of steak:

LADY RUMP STEAK	19.95
Hereford beef, 150 g	
ENTRECÔTE	27
Hereford beef, 225 g	
RIB-EYE STEAK	28
Hereford beef, 275 g	
DADDY RUMP STEAK	29.95
Hereford beef, 300 g	
CHATEAUBRIAND (for 2 persons)	p.p. 34
Hereford beef, 400 g, with 2 methods of preparation to choose	

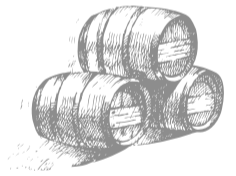
Preparation:

- BÉARNAISE** - béarnaise sauce, potatoes au gratin
- POIVRE VERT** - green pepper sauce, potatoes au gratin
- CHIMICHURRI** - parsley, oregano, red pepper, garlic, onion, thyme, chives, potatoes au gratin
- BLACK TRUFFLE** - truffle, parmesan, rocket, balsamic syrup, thyme, oven roasted Roseval potatoes (when choosing Chateaubriand this preparation is for 2 persons)
- ROSSINI** - fried foie gras and truffle sauce (extra 9.-) thyme, oven roasted Roseval potatoes
- ANDALUCIA** - grilled red pepper and roasted red peppers, garlic, sour cream, thyme, oven roasted Roseval potatoes

Grillades Wine suggestion

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA	glass 7.75 / bottle 42.50
---	---------------------------

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

② DOVER SOLE À LA MEUNIERE	29
(2 pieces of 250 g) remoulade sauce	
SKATE WING GRENBOULOISE	26
rye wing, chanterelles, almonds, parsnip puree, beurre noisette with vinaigre de vin blanc	
TOM YAM CHILI SEA BASS	26
creamy Thai sauce, lemongrass, red pepper	
PAN ROASTED ORGANIC SALMON	25
teriyaki sauce, black rice, sesame, spring onion, green asparagus	
COD À LA MARSEILLAISE	24
bouillabaisse sauce, squid, grilled fennel, potato, tomato, garlic croutons	
VEAL SCHNITZEL NY STYLE	23
fried onion rings, garlic mayonnaise	
ZOMERLUST COQ AU VIN	23
French classic, chicken marinated in red wine, pickled onions, bacon, garlic, red wine, mushrooms, parsley, pomme purée	
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE	24
baked duck breast fillet, green pepper-orange sauce, thyme, orange wedges	

② PORK TENDERLOIN SATAY	19.50
sajoer beans, atjar, fried onions, prawn crackers	
GRILLED GREEN ASPARAGUS*	19
poached egg, truffle linguine, Hollandaise sauce, hazelnuts	

PUMPKIN RISOTTO*	19
Parmesan cheese, chanterelles, chestnut mushrooms, creme fraîche	

<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> <p>ASSORTED CHEESES</p> <p>selection of French cheese..... 15</p> <p>with port tasting (3 types)..... 23</p> </div>	
---	--



DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!