



ZOMERLUST

B R A S S E R I E



ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	17
½ dozijn rauwe oesters, rode wijnzijn, sjalotten	
SAUMON FUMÉ	16
gerookte zalm, mierikswortel-ricottacrème, dille, gerookte haringkaviaar, toast	
BEEF TATAKI	14
sesam, soja, wasabi, knoflookchips, bosui	
HOLLANDSE NOORDZEEGARNAALTJES	19
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	
RODE-UIEN TARTE TATIN*	12
Balsamico, tijm, walnoten, blauwaderkaas	
STEAK TARTARE	14 / 22
toast van brioche, Amsterdamse ui, kappertjes	
VITELLO TONNATO, TONIJTARTAAR	14
kalfsvlees, tonijnsaus, rucola, kappertjes	
TONIJN OP KROKANTE BRIQUE	21
mierikswortelsaus, ingelegde gember, kappertjes, cressen	
② RUNDERCARPACCIO	14
Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, balsamico crème	
ESCARGOTS	10.25 / 14.50 / 18.50
in knoflookboter, 6 / 9 / 12 stuks	
② ROERGEBAKKEN SCAMPI'S	13.50 / 19 / 22.50
met ui en prei in romige knoflooksaus, 6 / 9 / 12 stuks	
BISQUE DE HOMARD CRÊMÉE	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
pompoei, 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	
KOREAN FRIED CHICKEN	14
little gem, bosui, gember-limoendressing	
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 BURRATA*	14
geroosterde little gem, burrata crème, tomaat-basilicum hummus, kikkererwten, gemarineerde shiitake	
CLUB VÉGÉ *	11
getoast ambachtelijk brood, gegrilde courgette, avocado, walnoot, rucola, basilicum	
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 met beenham, 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	30
Hereford beef, 275 gr	
DADDY RUMP STEAK	29.95
Hereford beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)	35 p.p.
Hereford beef, 400 gr, met 2 bereidingswijzen naar keuze	

Bereidingswijze:

- BÉARNAISE** - béarnaisesaus, aardappelgratin
- POIVRE VERT** - groene peperroomsaus, aardappelgratin
- BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL** - French herb butter, potato muffin
- 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	32
(2 stuks á 250 gr) remouladesaus	
PAN GEROOSTERDE BIOLOGISCHE ZALM	29
Teriyaki saus, zwarte rijst, sesam, bosui, groene asperges	
TONIJN KNOFLOOKPEPER	29
gegrild, linguine nero, citroen-zeste, tomatensalsa	
ROGVLEUGEL CLASSIQUE	26
beurre noir, kappertjes, peterselie, croustons	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	23
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
COQ AU VIN BLANC	23
Franse klassieker, kip in witte wijn gemarineerd, roze peperkorrels, citroen, knoflook, witte wijn, room, tijm, sjalotten, paddenstoelen, laurier	
BURGER DIJONAISE	21
brioche, gekarameliseerde rode ui, Comté	
② SATÉ VAN VARKENSHAAS	19.50
sajoer boontjes, atjar, gebakken uitjes, kroepoek	
TEGRILDE GROENE ASPERGES*	19
gepocheerd ei, truffel linguine, Hollandaisesaus, hazelnoten	
KNOLSELDERIJSTEAKS CAFÉ DE PARIS*	19
knolselderij, honing, Café de Paris-saus	

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



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!



ZOMERLUST

BRASSERIE



ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	17
½ dozen oysters, red wine vinegar, shallots	
SAUMON FUMÉ	16
smoked salmon, horseradish ricotta cream, dill, smoked herring caviar, toast	
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	
RED ONION TARTE TATIN *	12
Balsamic, thyme, walnuts, blue cheese	
STEAK TARTARE	14 / 22
toast brioche, Amsterdam onions, capers	
VITELLO TONNATO, TUNA TARTARE	14
veal, tuna sauce, arugula, capers	
TUNA ON BRIQUE	21
mild horseradish sauce, pickled ginger, capers, cresses	
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	
KOREAN FRIED CHICKEN	14
little gem, spring onion, ginger-lime dressing	
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 BURRATA*	14
roasted little gem, burrata cream, tomato-basil hummus, chickpeas, marinated shiitake	
CLUB VÉGÉ*	11
toasted artisan bread, grilled zucchini, avocado, walnut, arugula, basil	
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	38
for 2 persons	

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	30
Hereford beef, 275 g	
DADDY RUMP STEAK	29.95
Hereford beef, 300 g	
CHATEAUBRIAND (for 2 persons)	35 p.p.
Hereford beef, 400 g, with 2 methods of preparation to choose	

Preparation:

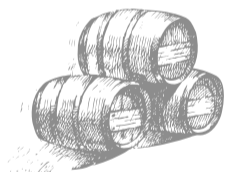
BÉARNAISE - béarnaise sauce, potatoes au gratin
POIVRE VERT - green pepper sauce, potatoes au gratin
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL - French herb butter, roasted sweet potato
BLACK TRUFFLE - truffle, parmesan, rocket, balsamic syrup, thyme, oven roasted Roseval potatoes (when choosing Chateaubriand this preparation 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

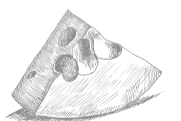
Deep red color with a purple hue. Juicy and elegant wine, aromas of ripe black fruit, violets and tobacco. The distinctive flavours of Malbec. The palette is round and pulpy. The finish is long and harmonious. Fantastic wine with the Zomerlust steak dishes.



LES PLATS

② DOVER SOLE À LA MEUNIERE	32
(2 pieces of 250 g) remoulade sauce	
PAN ROASTED ORGANIC SALMON	29
teriyaki sauce, black rice, sesame, spring onion, green asparagus	
TUNA GARLIC PEPPER	29
grilled, linguine nero, lemon zest, tomato salsa	
RAY WING CLASSIQUE	26
beurre noir, capers, parsley, croutons	
VEAL SCHNITZEL NY STYLE	23
fried onion rings, garlic mayonnaise	
COQ AU VIN BLANC	23
French classic, chicken marinated in white wine, pink peppercorns, lemon, garlic, white wine, cream, thyme, shallots, mushrooms, laurel	
BURGER DIJONAISE	21
brioche, caramelized red onion, Comté	
② PORK TENDERLOIN SATAY	19.50
sajoer beans, atjar, fried onions, prawn crackers	
GRILLED GREEN ASPARAGUS*	19
poached egg, truffle linguine, Hollandaise sauce, hazelnuts	
CELERIAC STEAKS CAFÉ DE PARIS*	19
celeriac, honey, Café de Paris sauce	

ASSORTED CHEESES	15
selection of French cheese	
with port tasting (3 types)	23



DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!