



ZOMERLUST

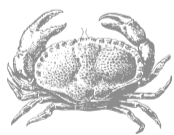
B R A S S E R I E

ENTRÉES

Oester-special

FINES DE CLAIRES 6°	17
½ dozijn rauwe oesters, rode wijnazijn, sjalotten	
OESTERS NAM KEE	18.50
½ dozijn gestoomde oesters, zwarte bonensaus, gember, rode peper, bos ui	
OESTERS ROCKEFELLER	18.50
½ dozijn gegratineerde oesters	
OESTERS GRATINÉES AU PARMESAN	18.50
½ dozijn gebakken oesters, wilde spinazie, Parmezaanse kaas	
OESTERPROEVERIJ	18.50 / 25
3x2 of 2x3 / 4x2	

SAUMON FUMÉ	16
gerookte zalm, mierikswortel-ricottacrème, dille, gerookte haringkaviaar, toast	
PÂTÉ DE CAMPAGNE	14
uit eigen keuken, aubergine crème, rode uiencompote, bundelzwammen	
HOLLANDSE NOORDZEEGARNALTJES	19
klassiek met cocktailsaus	
TONIJN OP KROKANTE BRIQUE	21
mierikswortelsaus, ingelegde gember, kappertjes, cressen	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	19.50
dungesneden Ibericoham 80 gram	
GEROOKTE OOSTERSCHELDE PALING	19.50
toast van brioche, mierikswortelsaus	
RODE-UIEN TARTE TATIN*	12
Balsamico, tijm, walnoten, blauwaderkaas	
STEAK TARTARE	18 / 26
toast van brioche, rode-ui, kappertjes, ei-crème	
VITELLO TONNATO, TONIJTARTAAAR	14
kalfsvlees, tonijnsaus, rucola, kappertjes	
CHAMPIGNONS AU BEURRE D'ESCARGOTS*	12
gegratineerde paddenstoelen gevuld met knoflookboter	
② RUNDERCARPACCIO	16
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 CRÈMÉE	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	



② PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN

per 2 personen 38

POUR LES ENFANTS

Voor kinderen t/m 14 jaar

TOMATENSOEP JUNIOR*	6
LINGUINE BOLOGNAISE	9.75
BIEFSTUKJE	13
frites, appelmoes en mayonaise	
VARKENSHAASSATÉ	11.50
frites, appelmoes en mayonaise	
GBAKKEN ZALMFILET	13
frites en mayonaise	
PICCOLO 2 BOLLETJES IJS	6.25
vanille- en aardbeienroomijs met slagroom	

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	28
Hereford beef, 225 gr	
RIB-EYE STEAK	34
Hereford beef, 275 gr	
DADDY RUMP STEAK	29.95
Hereford beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)	36 p.p.
Hereford beef, 400 gr met 2 bereidingswijzen naar keuze	

Bereidingswijze:

BÉARNAISE - béarnaisesaus, aardappel muffin, zeezout
POIVRE VERT - groene peperroomsaus, aardappel muffin, zeezout
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL - Franse kruidenboter, aardappel muffin, zeezout
BLACK TRUFFLE - truffel, parmezaan, rucola, balsamicostroop, aardappel muffin, zeezout (bij Chateaubriand is deze bereiding voor 2 personen)
ANDALUCIA - gegrilde rode paprika, gegrilde Spaanse pepers, knoflook, crème fraîche, aardappel muffin

Grillades Wijnsuggestie

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA

per glas 8 / per fles 43

Mendoza - Luján de Cujo

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.

ZOMERLUST 'SHARING DINNER'

Samen genieten van meerdere gerechten per gang.
Alleen per tafel te bestellen, vanaf 2 personen. **(3 GANGEN).....36 p.p.**

LES PLATS

② NOORDZEETONG À LA MEUNIÈRE	32.50
(2 stuks á 250 gr) rémouladesaus	
PAN GEROOSTERDE BIOLOGISCHE ZALM	29
Teriyaki saus, zwarte rijst, sesam, bosui, groene asperges	
TONIJN KNOFLOOKPEPER	31
gegrild, linguine nero, citroen-zeste, tomatensalsa	
KABELJAUW AU CURRY	29
zoete aardappel, cashew, wilde spinazie, zwarte sesam	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	23
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
GEBRADEN FAZANT	25
geroosterd met spek, rookworst, gekonfijte sinaasappel, aardappelmousseline, jus-sauce Périgueux	
HERTENFILET D'ALSACE	28
bospaddestoelen, rode appel, stoofpeer, witte rozijnen, kastanjes, bosui, tijm, pepersaus	
WILDPEPER ZOMERLUSTSTIJL	21
stoofgerecht, rode kool, gebakken appel, zalvige aardappelpuree	
② SATÉ VAN VARKENSHAAS	19.50
sajoer boontjes, taugé, gebakken uitjes, kroepoek	
GEGRILDE GROENE ASPERGES*	19
gepocheerd ei, linguine, tomatensalsa, Hollandaisesaus, hazelnoten	
RISOTTO MET TRUFFEL*	19
truffel, Parmezaanse kaas, eekhoorntjesbrood, kastanjechampignons, crème Fraîche	

LES GARNITURES

HARICOTS VERTS AMANDINE	4.75
EPINARDS À LA CRÈME, GRATINÉE AU PARMESAN	4.75
SALADE DE TOMATES HÉRITAGE, BASILICUM, BALSAMIQUE	4.75
POMMES PURÉE	4.75

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



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!



ZOMERLUST

B R A S S E R I E

ENTRÉES

Oyster-special	
LES FINES DE CLAIRES 6° 17	½ dozen raw oysters
OYSTERS NAM KEE 18.50	½ dozen steamed oysters, black bean sauce, fresh ginger, red peppers, spring onion
OYSTERS ROCKEFELLER 18.50	½ dozen gratinated oysters
OYSTERS GRATINÉES AU PARMESAN 18.50	½ dozen fried oysters, spinach, Parmesan
OYSTER TASTING 18.50 / 25	3x2 or 2x3 / 4x2

SAUMON FUMÉ 16	smoked salmon, horseradish ricotta cream, dill, smoked herring caviar, toast
PÂTÉ DE CAMPAGNE 14	home made, eggplant cream, red onion compote, beam mushroom
NORTH SEA SHRIMP 19	classic with cocktail sauce
TUNA ON BRIQUE 21	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 brioche, horseradish sauce
RED ONION TARTE TATIN * 12	Balsamic, thyme, walnuts, blue cheese
STEAK TARTARE 18 / 26	toast of brioche, red onion, capers, egg cream
VITELLO TONNATO, TUNA TARTARE 14	veal, tuna sauce, arugula, capers
CHAMPIGNONS AU BEURRE D'ESCARGOTS* 12	gegratineerde paddestoelen gevuld met garlic butter
② BEEF CARPACCIO 16	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 CRÈMÉE 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

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

POUR LES ENFANTS

For children up to 14 years old

TOMATO SOUP JUNIOR* 6	
LINGUINE BOLOGNAISE 9.75	
BEEFSTEAK 13	fries, apple sauce, mayonnaise
SATAY OF TENDERLOIN OF PORC 11.50	fries, apple sauce, mayonnaise
FRIED SALMON FILLET 13	fries, apple sauce, mayonnaise
PICCOLO 6.25	2 scoops of ice cream (vanilla and strawberry ice cream) with whipped cream

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 28	Hereford beef, 225 g
RIB-EYE STEAK 34	Hereford beef, 275 g
DADDY RUMP STEAK 29.95	Hereford beef, 300 g
CHATEAUBRIAND (for 2 persons) 36 p.p.	Hereford beef, 400 g, with 2 methods of preparation to choose

Preparation:

BÉARNAISE - béarnaise sauce, potato muffin, sea salt
POIVRE VERT - green pepper sauce, potato muffin, sea salt
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL - French herb butter, potato muffin, sea salt
BLACK TRUFFLE - truffle, parmesan, rocket, balsamic syrup, thyme, potato muffin, sea salt (when choosing Chateaubriand this preparation is for 2 persons)
ANDALUCIA - grilled red pepper and roasted red peppers, garlic, sour cream, thyme, potato muffin

Grillades Wine suggestion

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA glass 8 / bottle 43
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.

ZOMERLUST 'SHARING DINNER'

Enjoy several dishes together per course.
Set menu for a minimum of two people. **(3 COURSES).....36 p.p.**

LES PLATS

② DOVER SOLE À LA MEUNIERE 32.50	(2 pieces of 250 g) remoulade sauce
PAN ROASTED ORGANIC SALMON 29	teriyaki sauce, black rice, sesame, spring onion, green asparagus
TUNA GARLIC PEPPER 31	grilled, linguine nero, lemon zest, tomato salsa
COD AU CURRY 29	sweet potato, cashew, wild spinach, black sesame
VEAL SCHNITZEL NY STYLE 23	fried onion rings, garlic mayonnaise
PHEASANT RÔTI 25	roasted with bacon, smoked sausage, candied orange, potato mousseline, sauce Périgueux
DEER FILET D'ALSACE 28	mushrooms, red apple, pear, white grapes, chestnuts, pearl onions, thyme, pepper sauce
WILD PEPPER STYLE ZOMERLUST 21	stew, red cabbage, baked apple, mashed potatoes
② PORK TENDERLOIN SATAY 19.50	sajoer beans, atjar, fried onions, prawn crackers
GRILLED GREEN ASPARAGUS* 19	poached egg, linguine, tomato salsa, Hollandaise sauce, hazelnuts
RISOTTO WITH TRUFFLE* 19	Truffle, Parmesan cheese, porcini mushrooms, chestnut mushrooms, crème Fraîche

LES GARNITURES

HARICOTS VERTS AMANDINE 4.75
EPINARDS À LA CRÈME, GRATINÉE AU PARMESAN 4.75
SALADE DE TOMATES HÉRITAGE, BASILICUM, BALSAMIQUE 4.75
POMMES PURÉE 4.75

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

DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!