



# ZOMERLUST

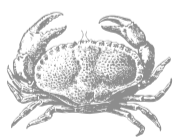
B R A S S E R I E

## ENTRÉES

### Oester-special

<b>FINES DE CLAIRES 6°</b> .....	<b>24</b>
½ dozijn rauwe oesters, rode wijnazijn, sjalotten	
<b>OESTERS NAM KEE</b> .....	<b>26</b>
½ dozijn gestoomde oesters, zwarte bonensaus, gember, rode peper, bos ui	
<b>OESTERS ROCKEFELLER</b> .....	<b>26</b>
½ dozijn gegratineerde oesters	
<b>OESTERS GRATINÉES AU PARMESAN</b> .....	<b>26</b>
½ dozijn gebakken oesters, wilde spinazie, Parmezaanse kaas	
<b>OESTERPROEVERIJ</b> .....	<b>26 / 35</b>
3x2 of 2x3 / 4x2	

<b>SAUMON FUMÉ</b> .....	<b>22</b>
gerookte zalm, mierikswortel-ricottacrème, dille, gerookte haringkavlaar, toast	
<b>BEEF TATAKI</b> .....	<b>14</b>
sesam, soja, wasabi, knoflookchips, bosui	
<b>HOLLANDSE NOORDZEEGARNALTJES</b> .....	<b>21</b>
klassiek met cocktailsaus	
<b>TATAKI VAN TONIYN</b> .....	<b>22</b>
sesam, gember, wakamé, wasabi mayonaise	
<b>PATA NEGRA JAMON IBÉRICO</b> .....	<b>21</b>
dungesneden Ibericoham 80 gram	
<b>GEROOKTE OOSTERSCHELDE PALING</b> .....	<b>24</b>
toast van brioche, mierikswortelsaus	
<b>TARTE TATIN DE TOMATES</b> .....	<b>14</b>
geitenkaas, balsamicostroop, walnoten	
<b>STEAK TARTARE</b> .....	<b>19 / 24</b>
Crostini's, rode peper, balsamicostroop, cornichons	
<b>VITELLO TONNATO, TONIJTARTAAAR</b> .....	<b>18</b>
kalfsvlees, tonijnsaus, verse tonijn tartaar, gefrituurde kappertjes	
<b>CHAMPIGNONS AU BEURRE D'ESCARGOTS*</b> .....	<b>14</b>
gegratineerde paddenstoelen gevuld met knoflookboter	
② <b>RUNDERCARPACCIO</b> .....	<b>16</b>
Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, Balsamico crème	
<b>COQUILLES FRAIS CHAMP</b> .....	<b>22</b>
gegrilde coquilles, Pata Negra, gefrituurde kappertjes, sjalot, venkel, Sambuca	
<b>ESCARGOTS</b> .....	<b>15 / 22.50</b>
in knoflookboter 6 / 9 stuks	
② <b>ROERGBAKKEN SCAMPI'S</b> .....	<b>18 / 27 / 36</b>
met ui en prei in romige knoflooksaus 6 / 9 / 12 stuks	
<b>BISQUE DE HOMARD CRÈMÉE</b> .....	<b>16</b>
licht romige verse kreeftensoep	
<b>KERRIESOEP MULLIGATAWNY</b> .....	<b>10.50</b>
romige milde kerriesoep, garnaltjes	
<b>TOMATENSOEP*</b> .....	<b>9.75</b>
crème fraîche, basilicumolie	
② <b>FRANSE UIENSOEP GRATINÉE</b> .....	<b>10.50</b>
Gruyère	



### ② PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN

per 2 personen ..... **39**

## POUR LES ENFANTS

Voor kinderen t/m 14 jaar

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

## GRILLADES

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

Soort steak:

<b>LADY RUMP STEAK</b> .....	<b>21</b>
Hereford beef, 150 gr	
<b>ENTRECÔTE</b> .....	<b>32</b>
Hereford beef, 225 gr	
<b>RIB-EYE STEAK</b> .....	<b>34</b>
Hereford beef, 275 gr	
<b>DADDY RUMP STEAK</b> .....	<b>32</b>
Hereford beef, 300 gr	
<b>CHATEAUBRIAND</b> (voor 2 personen) .....	<b>39 p.p.</b>
Hereford beef, 400 gr met 2 bereidingswijzen naar keuze	

Bereidingswijze:

**À LA ARGENTINE** - Chorizo, chimichurri met tomaat, peterselle, ui, knoflook, rode peper, geroosterde roseval aardappel

**SAUCE POIVRE VERT** - groene peperroomsaus, geroosterde roseval aardappel, zeezout

**À LA BOURGUIGNONNE** - paddenstoelen, rode ui, zilverui, knoflook, mosterdzaad, peterselle, groene peper, rode wijnsaus, geroosterde roseval aardappel

**BLACK TRUFFLE** - truffel, Parmezaan, rucola, balsamicostroop, geroosterde roseval aardappel, zeezout (Bij Chateaubriand is deze bereiding voor 2 personen)

**SAUCE STROGANOFF** - paprika, ui, champignons, tomaat, chilli, knoflook, geroosterde roseval aardappel

### Grillades Wijnsuggestie

#### BODEGA NORTON MALBEC RESERVA

per glas **8** / per fles **43**

#### 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.

## ZOMERLUST 'SHARING DINNER'

Samen genieten van meerdere gerechten per gang.  
Alleen per tafel te bestellen, vanaf 2 personen. **(3 GANGEN).....38 p.p.**

## LES PLATS

② <b>NOORDZEETONG À LA MEUNIÈRE</b> .....	<b>38</b>
(2 stuks à 250 gr) rémouladesaus	
<b>PAN GEROOSTERDE BIOLOGISCHE ZALM</b> .....	<b>32</b>
Teriyaki saus, linguine nero, sesam, bosui, groene asperges	
<b>TONIJN KNOFLOOKPEPER</b> .....	<b>34</b>
inktvis risotto, lamsoren, zeekraal, citroenolie	
<b>ZEEWOLF</b> .....	<b>30</b>
groene currysaus, in tomaat gestoofde prei, gedroogde Serranoham	
<b>KALFSSCHNITZEL NY STYLE</b> .....	<b>26</b>
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
<b>COQ AU VIN BLANC</b> .....	<b>26</b>
Franse klassieker, kip in witte wijn gemarineerd, roze peperkorrels, citroen, knoflook, witte wijn, room, tijm, sjalotten, paddenstoelen, laurier	
<b>FILET D'AGNEAU AU BEURRE D'HERBES ET PARMESAN</b> .....	<b>32</b>
lamsfilet, geroosterde grove groenten, Parmezaanse kaas, kruiden-knoflookboter	
<b>GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ STEAK*</b> .....	<b>29</b>
honing, peper, bladselderij-knoflookcrème	
<b>RISOTTO CAPRESE*</b> .....	<b>20</b>
tomaat, basilicumolie, mozzarella, notencrunch	

### ASSIETTE DE FROMAGES

selectie van Franse kazen .....

met portproeverij (3 soorten) .....



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!



# ZOMERLUST

B R A S S E R I E

## ENTRÉES

### Oyster-special

<b>LES FINES DE CLAIRES 6°</b> ..... 24
½ dozen raw oysters
<b>OYSTERS NAM KEE</b> ..... 26
½ dozen steamed oysters, black bean sauce, fresh ginger, red peppers, spring onion
<b>OYSTERS ROCKEFELLER</b> ..... 26
½ dozen gratinated oysters
<b>OYSTERS GRATINÉES AU PARMESAN</b> ..... 26
½ dozen fried oysters, spinach, Parmesan
<b>OYSTER TASTING</b> ..... 26 / 35
3x2 or 2x3 / 4x2

<b>SAUMON FUMÉ</b> ..... 22
smoked salmon, horseradish ricotta cream, dill, smoked herring caviar, toast
<b>BEEF TATAKI</b> ..... 14
sesame, soy, wasabi, garlic chips, spring onions
<b>NORTH SEA SHRIMP</b> ..... 21
classic with cocktail sauce
<b>TUNA TATAKI</b> ..... 22
sesame, ginger, wakame, wasabi mayonnaise
<b>PATA NEGRA JAMON IBÉRICO</b> ..... 21
thin sliced Iberico ham 80 grams
<b>SMOKED OOSTERSCHELDE EEL</b> ..... 24
toast brioche, horseradish sauce
<b>TARTE TATIN DE TOMATES*</b> ..... 14
goat cheese, balsamic syrup, walnuts
<b>STEAK TARTARE</b> ..... 19 / 24
Crostini's, rode peper, balsamico stroop, cornichons
<b>VITELLO TONNATO, TUNA TARTARE</b> ..... 18
veal, tuna sauce, fresh tuna tartar, deep fried capers
<b>CHAMPIGNONS AU BEURRE D'ESCARGOTS*</b> ..... 14
gegratineerde paddestoelen gevuld met garlic butter
② <b>BEEF CARPACCIO</b> ..... 16
Parmesan cheese, arugula, pine nuts, balsamic cream
<b>COQUILLES FRAIS CHAMP</b> ..... 22
grilled scallops, Pata Negra, deep fried capers, shallot, fennel, Sambuca
<b>ESCARGOTS</b> ..... 15 / 22.50
in garlic butter 6 / 9 pieces
② <b>STIR-FRIED SCAMPIS</b> ..... 18 / 27 / 36
Onion, leek in creamy garlic sauce, 6 / 9 / 12 pieces
<b>BISQUE DE HOMARD CRÉMÉE</b> ..... 16
light creamy fresh lobster soup
<b>CURRY SOUP MULLIGATAWNY</b> ..... 10.50
creamy mild curry soup, shrimp
<b>TOMATO SOUP*</b> ..... 9.75
crème fraîche, basil oil
② <b>FRENCH ONION SOUP GRATINÉE</b> ..... 10.50
Gruyère



### ② TASTING OF FISH STARTERS

for 2 persons ..... 39

## POUR LES ENFANTS

For children up to 14 years old

<b>TOMATO SOUP JUNIOR*</b> ..... 6
<b>LINGUINE BOLOGNAISE</b> ..... 9.75
<b>BEEFSTEAK</b> ..... 13
fries, apple sauce, mayonnaise
<b>SATAY OF TENDERLOIN OF PORC</b> ..... 11.50
fries, apple sauce, mayonnaise
<b>FRIED SALMON FILLET</b> ..... 13
fries, apple sauce, mayonnaise
<b>PICCOLO</b> ..... 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:

<b>LADY RUMP STEAK</b> ..... 21
Hereford beef, 150 g
<b>ENTRECÔTE</b> ..... 32
Hereford beef, 225 g
<b>RIB-EYE STEAK</b> ..... 34
Hereford beef, 275 g
<b>DADDY RUMP STEAK</b> ..... 32
Hereford beef, 300 g
<b>CHATEAUBRIAND (for 2 persons)</b> ..... 39 p.p.
Hereford beef, 400 g, with 2 methods of preparation to choose

Methods of preparation::

<b>À LA ARGENTINE</b> - chorizo, chimichurri with tomato, parsley, onion, garlic, red pepper, roasted roseval potato
<b>SAUCE POIVRE VERT</b> - green pepper cream sauce, roasted roseval potato, sea salt
<b>À LA BOURGUIGNONNE</b> - mushrooms, red onion, pearl onion, garlic, mustard seed, parsley, green pepper, red wine sauce, roasted roseval potato
<b>BLACK TRUFFLE</b> - truffle, Parmesan, rocket salad, balsamic syrup, roasted roseval potato, sea salt (At Chateaubriand, this preparation is for 2 people)
<b>SAUCE STROGANOFF</b> - bell pepper, onion, mushrooms, tomato, chilli, garlic, roasted roseval potato

## 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) ..... 38 p.p.

## LES PLATS

② <b>DOVER SOLE À LA MEUNIERE</b> ..... 38
(2 pieces of 250 g) remoulade sauce
<b>PAN ROASTED ORGANIC SALMON</b> ..... 32
Teriyaki sauce, linguine nero, sesame, spring onion, green asparagus
<b>TUNA GARLIC PEPPER</b> ..... 34
octopus risotto, sea lavender, samphire, lemon oil
<b>SEAWOLF</b> ..... 30
green curry sauce, tomato braised leeks, dried Serrano ham
<b>VEAL SCHNITZEL NY STYLE</b> ..... 26
fried onion rings, garlic mayonnaise
<b>COQ AU VIN BLANC</b> ..... 26
French classic, white wine marinated chicken, pink peppercorns, lemon, garlic, cream, thyme, shallots, mushrooms, bay leaf
<b>FILET D'AGNEAU AU BEURRE D'HERBES ET PARMESAN</b> ..... 32
fillet of lamb, roasted coarse vegetables, Parmesan cheese, herb garlic butter
<b>ROASTED CELERY STEAKS*</b> ..... 21
honey, pepper, celery leaf garlic cream
<b>RISOTTO CAPRESE*</b> ..... 20
tomato, basil oil, mozzarella, nut crunch

### ASSORTED CHEESES

selection French cheese ..... 19

with port tasting (3 types) ..... 27



DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!