



ZOMERLUST

B R A S S E R I E

ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	24
½ dozijn rauwe oesters, rode wijnazijn, sjalotten	
SAUMON FUMÉ	22
gerookte zalm, mierikswortel-ricottacrème, dille, gerookte haringkaviaar, toast	
BEEF TATAKI	14
sesam, soja, wasabi, knoflookchips, bosui	
HOLLANDSE NOORDZEEGARNALTJES	21
klassiek met cocktailsaus	
TATAKI VAN TONIJN	22
sesam, gember, wakamé, wasabi mayonaise	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	21
dungesneden Ibericoham 80 gram	
GEROOKTE OOSTERSHELDE PALING	24
toast van brioche, mierikswortelsaus	
TARTE TATIN DE TOMATES*	14
geltenkaas, balsamicostroop, walnoten	
STEAK TARTARE	19 / 24
Crostini's, rode peper, balsamicostroop, cornichons	
VITELLO TONNATO, TONIJTARTAR	18
kalfsvlees, tonijnsaus, verse tonijn tartaar, gefrituurde kappertjes	
CHAMPIGNONS AU BEURRE D'ESCARGOTS*	14
gegratineerde paddenstoelen gevuld met knoflookboter	
② RUNDERCARPACCIO	16
Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten, balsamico crème	
COQUILLES FRAIS CHAMP	22
gegrilde coquilles, Pata Negra, gefrituurde kappertjes, sjalot, venkel, Sambuca	
ESCARGOTS	15 / 22.50
in knoflookboter, 6 / 9 stuks	
② ROEREBAKKEN SCAMPI'S	18 / 27 / 36
met ui en prei in romige knoflooksaus, 6 / 9 / 12 stuks	
BISQUE DE HOMARD CRÈMÉE	16
licht romige verse kreeftensoep	
KERRIESOEP MULLIGATAWNY	10.50
romige milde kerriesoep, garnaltjes	
TOMATENSOEP*	9.75
crème fraîche, basilicumolie	
② FRANSE UIENSOEP GRATINÉE	10.50
Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALADE	18
groene salade, kip, avocado, gamba's, rode grapefruit, kruidendressing	
WARME GEITENKAAS, HONING*	16
groene salade, appel, walnoten, hazelnoten, pijnboompitten, rozijnen, appeldressing	
NIÇOISE	23
verse gegrilde tonijn, sla, haricots verts, olijven, rode ui, tomaat, ei, ansjovis	
THAISE BIEFSTUK	18.50
komkommer, rode paprika, koriander, pinda's, soja, rode ui	
LOUISIANA FAMOUS PO' BOY SALADE	17.50
groene salade, gefrituurde cajun kipreepjes, avocado, spek, ei, tomaat, pittige cajunremoulade	

LES SANDWICHES * ambachtelijk brood van Jordy's Bakery *

TWEE 'CAS SPIJKERS' KALFSKROKETTEN	14
Dijonmosterd, brood	
VITELLO TONNATO	12
ambachtelijk brood, dungesneden kalfsvlees, romige tonijnsaus, kappertjes, rucola	
CLUB SAUMON	14
getoast ambachtelijk brood, gegrilde zalm, rucola, gekarameliseerde rode ui, Hollandaisesaus	
CLUB BEEF	12
getoast ambachtelijk brood, gegrilde biefstuk, botersla, tartaarsaus	
CLUB ZOMERLUST	16
getoast ambachtelijk brood, gegrilde kip, tomaat, krokant spek, rucola, dragonmayonaise	
CLUB GEROOSTERDE RODE BIET*	12
getoast ambachtelijk brood, geltenkaas, rode bieten hummus, bosui	
FISH & CHIPS	18
gefrituurde kabeljauw, tartaarsaus, citroen, Belgische frites	
TOAST AVOCADO, ZALM	18
toast, avocado, gerookte zalm, crème fraîche, gepocheerd ei	
TOAST AVOCADO, HOLLANDSE GARNALEN	18
toast, avocado, Hollandse garnalen, cocktailsaus, gepocheerd ei	
TOAST AVOCADO, GEGRILDE KIP	16
toast, avocado, gegrilde kippedijen, rucola, wasabi mayonaise, gepocheerd ei	
CROQUE MADAME	16
getoaste sandwich met beenham, gruyère, roomkaas, spiegelei	
UITSMIJTER 'OUDE MAAS'	15
ham, spek, kaas, groenten	

ONE HOUR POWER



MENU ONE HOUR POWER	26
voorgerecht + hoofdgerecht vis of vlees + koffie of thee	
MENU UITGEBREID NAAR FRANSE LUNCH	33
uitbreiding met kaas, surprisedessert en ¼ liter wijn	
Menu's alleen per tafel te bestellen, vanaf 2 tot maximaal 8 personen	

② PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN
per 2 personen 39

GRILLADES

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

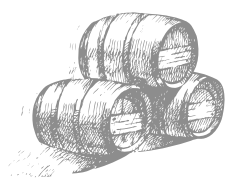
LADY RUMP STEAK	21
Hereford beef, 150 gr	
ENTRECÔTE	32
Hereford beef, 225 gr	
RIB-EYE STEAK	34
Hereford beef, 275 gr	
DADDY RUMP STEAK	32
Hereford beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)	39 p.p.
Hereford beef, 400 gr, met 2 bereidingswijzen naar keuze	

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



LES PLATS

② NOORDZEETONG À LA MEUNIÈRE	38
(2 stuks á 250 gr) remouladesaus	
PAN GEROOSTERDE BIOLOGISCHE ZALMSTEAK	32
Teriyaki saus, linguine nero, sesam, bosui, groene asperges	
TONIJN KNOFLOOKPEPER	34
inktvis risotto, lamsoren, zeekraal, citroenolie	
ZEEWOLF	30
groene currysaus, in tomaat gestoofde prei, gedroogde Serranoham	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	26
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
COQ AU VIN BLANC	26
Franse klassieker, kip in witte wijn gemarineerd, roze peperkorrels, citroen, knoflook, room, tijm, sjalotten, paddenstoelen, laurier	
FILET D'AGNEAU AU BEURRE D'HERBES ET PARMESAN	32
lamsfilet, geroosterde grove groenten, Parmezaanse kaas, kruiden-knoflookboter	
GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ STEAK*	21
honing, peper, bladselderij-knoflookcrème	
RISOTTO CAPRESE*	20
tomaat, basilicumolie, mozzarella, notencrunch	

ASSIETTE DE FROMAGES

selectie van Franse kazen 19

met portproeverij (3 soorten)..... 27

HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!

