



ZOMERLUST

B R A S S E R I E

ENTRÉES

Oester-special

FINES DE CLAIRES 6°	24
½ dozijn rauwe oesters, rode wijnazijn, sjalotten	
OESTERS AMÉRICAINES	26
6 gestoomde oesters, gegratineerd, pittige kreeftenjus	
OESTERS ROCKEFELLER	26
6 gegratineerde oesters	
OESTERS GRATINÉES AU PARMESAN	26
6 gebakken oesters, wilde spinazie, Parmezaanse kaas	
OESTERPROEVERIJ	26 / 35
3x2 of 2x3 / 4x2	

SAUMON FUMÉ	19
gerookte zalm, mierikswortel-ricottacrème, dille, gerookte haringkaviaar, toast	
PASTRAMI VAN WILD ZWIJN	14
appel, kastanje, knolselderij, vijgen-ulencompote	
HOLLANDSE NOORDZEEGARNALTJES	23
Klassiek met cocktailsaus	
TONIJNTARTAAR BURRATA	22
limoen, gember, olijfolie	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	21
dungseden Ibericoham 80 gram	
GEROOKTE OOSTERSCHELDE PALING	24
toast van brioche, mierikswortelsaus	
TARTE TATIN DE POTIMARRON*	14
pompoen, geitenkaas, pecannoten, rozemarijn	
STEAK TARTARE	19 / 24
Crostini's, sjalotten, balsamicostroop, cornichons, eltje	
VITELLO TONNATO, TONIJTARTAAR	18
kalfsvlees, tonijnsaus, verse tonijn tartaar, gefrituurde kappertjes	
WORTEL 'STEAK TARTARE'*	14
paarse- en oranjewortel, sinaasappel, munt, yuzucrème, Parmezaankoekjes	
② RUNDERCARPACCIO	16
Parmezaan, balsamico-notendressing	
COQUILLES FRAIS CHAMP	22
gebakken coquilles, Pata Negra, gefrituurde kappertjes, sjalot, venkel, Sambuca	
ESCARGOTS	15 / 22.50
in knoflookboter 6 / 9 stuks	
② ROERGEBAKKEN 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	



② PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN

per 2 personen **39**

POUR LES ENFANTS

Voor kinderen t/m 14 jaar

TOMATENSOEP JUNIOR*	6
LINGUINE BOLOGNAISE	9.75
BIEFSTUKJE	13
frites, appelmoes, mayonaise	
KIPFILET	11.50
frites, appelmoes, mayonaise	
GEBAKKEN 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	21
Hereford beef, 150 gr	
ENTRECÔTE	32
Hereford beef, 225 gr	
RIB-EYE STEAK	36
Hereford beef, 275 gr	
DADDY RUMP STEAK	29
Hereford beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)	39 p.p.
Hereford beef, 400 gr met 2 bereidingswijzen naar keuze	

Bereidingswijze:

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

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

BERNAISESAUS - geroosterde roseval aardappel

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

A LA FRANCE - gegratineerd met blue de Basque, 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 dust! De smaak is rond en vlezig. De afdrank 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 NOORDZEETONG À LA MEUNIÈRE	39
(2 stuks à 250 gr) rémouladesaus	
PAN GEROOSTERDE BIOLOGISCHE ZALM	27
linguine nero, paksoy, sesam-limoendressing	
TOM YAM CHILI ZEEBAARS	28
romige Thaise saus, citroengras, koriander, chili	
HEILBOT SAFFRAAN	27
Hollandse garnalen, venkel, risotto, dille, saffraansaus	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	26
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
GEBRADEN FAZANT	36
geroosterd met spek, rookworst, gekonfijte sinaasappel, aardappelmousseline, truffelsaus	
HERTENFILET D'ALSACE	32
bospaddenstoelen, rode appel, stoofpeer, witte rozijnen, kastanjes, bosui, tijm, pepersaus	
QUICHE AUX ÉPINARDS*	20
wilde spinazie, aubergine, Parmezaanse kaas, mozzarella, tomaten, basilicum, ricotta*	
RISOTTO CON ZUCCA E GORGONZOLA*	20
pompoenrisotto, gorgonzola, sali, geroosterde pompoenpitjes	

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	
LES FINES DE CLAIRES 6° 24	½ dozen raw oysters
OYSTERS AMÉRICAINES 26	6 steamed oysters, gratinated, spicy lobster gravy
OYSTERS ROCKEFELLER 26	6 gratinated oysters
OYSTERS GRATINÉES AU PARMESAN 26	6 fried oysters, spinach, Parmesan
OYSTER TASTING 26 / 35	3x2 or 2x3 / 4x2

SAUMON FUMÉ 19	smoked salmon, horseradish ricotta cream, dill, smoked herring caviar, toast
WILD BOAR PASTRAMI 14	apple, chestnut, celeriac, fig onion compote
NORTH SEA SHRIMP 23	classic with cocktail sauce
TUNA TARTARE BURRATA 22	lime, ginger, olive oil
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO 21	thin sliced Iberico ham 80 grams
SMOKED OOSTERSCHELDE EEL 24	toast brioche, horseradish sauce
TARTE TATIN DE POTIMARRON* 14	pumpkin, goat cheese, pecan nuts, rosemary
STEAK TARTARE 19 / 24	Crostini, shallots, balsamic syrup, cornichons, egg
VITELLO TONNATO, TUNA TARTARE 18	veal, tuna sauce, fresh tuna tartar, deep fried capers
CARROT 'STEAK TARTARE'* 14	purple and orange carrot, orange, mint, yuzu cream, Parmesan cookies
② BEEF CARPACCIO 16	Parmesan, balsamic nut dressing
COQUILLES FRAIS CHAMP 22	fried scallops, Pata Negra, deep fried capers, shallot, fennel, Sambuca
ESCARGOTS 15 / 22.50	in garlic butter 6 / 9 pieces
② STIR-FRIED SCAMPIS 18 / 27 / 36	Onion, leek in creamy garlic sauce, 6 / 9 / 12 pieces
BISQUE DE HOMARD CRÉMÉE 16	light creamy fresh lobster soup
CURRY SOUP MULLIGATAWNY 10.50	creamy mild curry powder soup, shrimps
TOMATO SOUP* 9.75	crème fraîche, basil oil
② FRENCH ONION SOUP GRATINÉE 10.50	Gruyère

	
② TASTING OF FISH STARTERS 39	for 2 persons

POUR LES ENFANTS

For children up to 14 years old

TOMATO SOUP JUNIOR* 6	
LINGUINE BOLOGNAISE 9.75	
BEEFSTEAK 13	fries, apple sauce, mayonnaise
CHICKEN BREAST 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 21	Hereford beef, 150 g
ENTRECÔTE 32	Hereford beef, 225 g
RIB-EYE STEAK 36	Hereford beef, 275 g
DADDY RUMP STEAK 29	Hereford beef, 300 g
CHATEAUBRIAND (for 2 persons) 39 p.p.	Hereford beef, 400 g, with 2 methods of preparation to choose

Methods of preparation::

À L' ARGENTINE - chorizo, chimichurri with tomato, parsley, onion, garlic, red pepper, roasted roseval potato
SAUCE POIVRE VERT - green pepper cream sauce, roasted roseval potato, sea salt
BERNAISE SAUCE - roasted roseval potato
BLACK TRUFFLE - truffle, Parmesan, rocket salad, balsamic syrup, roasted roseval potato, sea salt (At Chateaubriand, this preparation is for 2 people)
A LA FRANCE - gratinated with blue de Basque, 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 DOVER SOLE À LA MEUNIÈRE 39	(2 pieces of 250 g) remoulade sauce
PAN ROASTED ORGANIC SALMON 27	linguine nero, bok choy, sesame-lime dressing
TOM YAM CHILI SEA BASS 28	creamy Thai sauce, lemongrass, coriander, chili
HALIBUT SAFFRON 27	Grey shrimps, fennel, risotto, dill, saffron sauce
VEAL SCHNITZEL NY STYLE 26	fried onion rings, garlic mayonnaise
ROAST PHEASANT 36	roasted with bacon, smoked sausage, candied orange, potato mousseline, truffle sauce
DEER FILET D'ALSACE 32	forest mushrooms, red apple, stewed pear, white raisins, chestnuts, spring onion, thyme, pepper sauce
QUICHE AUX ÉPINARDS* 20	wild spinach, eggplant, Parmesan cheese, mozzarella, tomatoes, basil, ricotta*
RISOTTO CON ZUCCA E GORGONZOLA* 20	pumpkin risotto, gorgonzola, sage, toasted pumpkin seeds

ASSORTED CHEESES 19	selection French cheese
..... 27	with port tasting (3 types)



DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!