



# ZOMERLUST

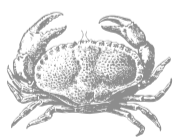
B R A S S E R I E

## ENTRÉES

### Oester-special

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

<b>SAUMON FUMÉ</b> .....	<b>19</b>
gerookte zalm, mierikswortel ricottacrème, dille, gerookte haringkavlaar, toast	
<b>BEEF TATAKI</b> .....	<b>16</b>
sesam, soja, wasabi, knoflookchips, bosuile	
<b>HOLLANDSE NOORDZEEGARNALTJES</b> .....	<b>24</b>
klassiek met cocktailsaus	
<b>TONIJN OP KROKANTE BRIQUE</b> .....	<b>23</b>
milde saus van mierikswortel, ingelegde gember, kappertjes, cressen	
<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>CHAMPIGNONS AU BEURRE D'ESCARGOTS*</b> .....	<b>15</b>
gegratineerde paddenstoelen gevuld met knoflookboter	
<b>STEAK TARTARE</b> .....	<b>19 / 24</b>
crostini's, sjalotten, balsamicostroop, cornichons, eitje	
<b>VITELLO TONNATO, TONIJTARTAAAR</b> .....	<b>18</b>
kalfsvlees, tonijnsaus, verse tonijn tartaar, gefrituurde kappertjes	
<b>WORTEL 'STEAK TARTARE'*</b> .....	<b>14</b>
paarse- en oranjewortel, sinaasappel, munt, yuzucrème, Parmezaankoekjes	
② <b>RUNDERCARPACCIO</b> .....	<b>16</b>
Parmezaan, balsamico-notendressing	
<b>COQUILLES FRAIS CHAMP</b> .....	<b>22</b>
gebakken coquilles, Pata Negra, gefrituurde kappertjes, sjalot, venkel, Sambuca	
<b>ESCARGOTS</b> .....	<b>15 / 22.50</b>
in knoflookboter 6 / 9 stuks	
② <b>ROERGEBAKKEN 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>11</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, mayonaise	
<b>KIPFILET</b> .....	<b>11.50</b>
frites, appelmoes, mayonaise	
<b>GEBAKKEN 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>22</b>
Hereford beef, 150 gr	
<b>ENTRECÔTE</b> .....	<b>32</b>
Hereford beef, 225 gr	
<b>RIB-EYE STEAK</b> .....	<b>36</b>
Hereford beef, 275 gr	
<b>DADDY RUMP STEAK</b> .....	<b>29</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:

**BEARNAISESAUS** - geroosterde roseval aardappel

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

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

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

**ROSSINI** - gebakken ganzenlever en truffelsaus ((8- extra), tijm-knoflook, oven-geroosterde roseval aardappels

### Grillades Wijnsuggestie

#### BODEGA NORTON MALBEC RESERVA

..... per glas **9** / per fles **45**

#### 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 dust! 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>39</b>
(2 stuks à 250 gr) rémouladesaus	
<b>BIOLOGISCHE ZALMSTEAK AZIATISCHE STIJL</b> .....	<b>27</b>
miso, sesam, bosui, paksoi, venkel, rode peper, gember, citroengras	
<b>ROGVLEUGEL À LA GRENOBLOISE</b> .....	<b>28</b>
koningsoesterzwam, amandelen, pastinaak puree, beurre noisette met vinaigre de vin blanc	
<b>KABELJAUW À LA DIJONNAISE</b> .....	<b>28</b>
zachte grove mosterdsaus, prei uit de oven, gedroogd gerookt spek	
<b>KALFSSCHNITZEL NY STYLE</b> .....	<b>26</b>
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
<b>MAGRET DE CANARD AU CAMEL</b> .....	<b>27</b>
eendenborst, venkel, sinaasappel, rode wijn karamelsaus met steranijs	
<b>ZOMERLUST COQ AU VIN</b> .....	<b>27</b>
Franse klassieker, in rode wijn gemarineerde kip, zilveruitjes, spekjes, knoflook, rode wijn, paddenstoelen, peterselle, pommes purée	
<b>KNOLSELDERIJSTEAKS CAFÉ DE PARIS*</b> .....	<b>20</b>
gegrilde knolselderij, honing, Café de Paris-saus, trostomaat uit de oven	
<b>RISOTTO MET TRUFFEL*</b> .....	<b>20</b>
truffel, Parmezaanse kaas, eekhoornjiesbrood, kastanjechampignons, crème fraîche	

### ASSIETTE DE FROMAGES

selectie van Franse kazen .....

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



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 AMÉRICAINES</b> ..... 26
6 steamed oysters, gratinated, spicy lobster gravy
<b>OYSTERS ROCKEFELLER</b> ..... 26
6 gratinated oysters
<b>OYSTERS GRATINÉES AU PARMESAN</b> ..... 26
6 fried oysters, spinach, Parmesan
<b>OYSTER TASTING</b> ..... 26 / 35
3x2 or 2x3 / 4x2

<b>SAUMON FUMÉ</b> ..... 19
smoked salmon, horseradish ricotta cream, dill, smoked herring caviar, toast
<b>BEEF TATAKI</b> ..... 16
sesame, soya, wasabi, garlic chips, spring onion
<b>NORTH SEA SHRIMP</b> ..... 24
classic with cocktail sauce
<b>TUNA ON CRISPY BRIQUE</b> ..... 23
mild sauce of horseradish, pickled ginger, capers, cresses
<b>PATA NEGRA JAMON IBÉRICO</b> ..... 21
thinly sliced Iberico ham 80 grams
<b>SMOKED OOSTERSHELDE EEL</b> ..... 24
toast brioche, horseradish sauce
<b>CHAMPIGNONS AU BEURRE D'ESCARGOTS*</b> ..... 15
gratinated mushrooms stuffed with garlic butter
<b>STEAK TARTARE</b> ..... 19 / 24
Crostini, shallots, balsamic syrup, cornichons, egg
<b>VITELLO TONNATO, TUNA TARTARE</b> ..... 18
veal, tuna sauce, fresh tuna tartar, deep fried capers
<b>CARROT 'STEAK TARTARE'*</b> ..... 14
purple and orange carrot, orange, mint, yuzu cream, Parmesan cookies
② <b>BEEF CARPACCIO</b> ..... 16
Parmesan, balsamic nut dressing
<b>COQUILLES FRAIS CHAMP</b> ..... 22
fried 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 CRÈMÉE</b> ..... 16
light creamy fresh lobster soup
<b>CURRY SOUP MULLIGATAWNY</b> ..... 10.50
creamy mild curry powder soup, shrimps
<b>TOMATO SOUP*</b> ..... 9.75
crème fraîche, basil oil
② <b>FRENCH ONION SOUP GRATINÉE</b> ..... 11
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>CHICKEN BREAST</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> ..... 22
Hereford beef, 150 g
<b>ENTRECÔTE</b> ..... 32
Hereford beef, 225 g
<b>RIB-EYE STEAK</b> ..... 36
Hereford beef, 275 g
<b>DADDY RUMP STEAK</b> ..... 29
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>BERNAISE SAUCE</b> - roasted roseval potato
<b>À L' 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>BLACK TRUFFLE</b> - truffle, Parmesan, rocket salad, balsamic syrup, roasted roseval potato, sea salt (At Chateaubriand, this preparation is for 2 people)
<b>ROSSINI</b> - fried foie gras and truffle sauce (B,- extra), thyme-garlic, roseval potatoes oven roasted

## Grillades Wine suggestion

### BODEGA NORTON MALBEC RESERVA

..... glass 9 / bottle 45

#### 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> ..... 39
(2 pieces of 250 g) remoulade sauce
<b>ORGANIC SALMON STEAK ASIAN STYLE</b> ..... 27
miso, sesame, spring onion, pak choi, fennel, red pepper, ginger, lemongrass
<b>RAY WING À LA GRENOBLOISE</b> ..... 28
king oyster mushroom, almonds, parsnip puree, beurre noisette with vinaigre de vin blanc
<b>CODFISH À LA DIJONNAISE</b> ..... 28
soft coarse mustard sauce, leek from the oven, dried smoked bacon
<b>VEAL SCHNITZEL NY STYLE</b> ..... 26
fried onion rings, garlic mayonnaise
<b>MAGRET DE CANARD AU CAMEL</b> ..... 27
duck breast, fennel, orange, red wine caramel sauce with star anise
<b>ZOMERLUST COQ AU VIN</b> ..... 27
French classic, chicken marinated in red wine, pearl onions, bacon, garlic, red wine, mushrooms, parsley, pommes purée
<b>CELERY STEAKS CAFÉ DE PARIS*</b> ..... 20
grilled celery, honey, cafe de paris sauce, vine tomatoes from the oven
<b>RISOTTO WITH TRUFFLE*</b> ..... 20
truffle, Parmesan cheese, porcini mushrooms, chestnut mushrooms, crème fraîche

### ASSORTED CHEESES

selection French cheese ..... 19

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



DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!