



# ZOMERLUST

B R A S S E R I E

## ENTRÉES

<b>LES FINES DE CLAIRES</b> .....	24
½ dozijn rauwe oesters, rode wijnazijn, sjalotten	
<b>SAUMON FUMÉ</b> .....	19
gerookte zalm, mierikswortel ricottacrème, dille, gerookte haringkaviaar, toast	
<b>BEEF TATAKI</b> .....	16
sesam, soja, wasabi, knoflookchips, bosui	
<b>HOLLANDSE NOORDZEEGARNALTJES</b> .....	24
klassiek met cocktailsaus	
<b>TONIJN OP KROKANTE BRIQUE</b> .....	23
milde saus van mierikswortel, ingelegde gember, kappertjes, cressen	
<b>PATA NEGRA JAMON IBÉRICO</b> .....	21
dungseden Ibericoham 80 gram	
<b>GEROOKTE OOSTERSHELDE PALING</b> .....	24
toast van brioche, mierikswortelsaus	
<b>CHAMPIGNONS AU BEURRE D'ESCARGOTS*</b> .....	15
gegratineerde paddenstoelen gevuld met knoflookboter	
<b>STEAK TARTARE</b> .....	19 / 24
crostini's, sjalotten, balsamicostroop, cornichons, eitje	
<b>VITELLO TONNATO, TONIJTARTAAAR</b> .....	18
kalfsvlees, tonijnsaus, verse tonijn tartaar, gefrituurde kappertjes	
<b>WORTEL 'STEAK TARTARE'*</b> .....	14
paarse- en oranjewortel, sinaasappel, munt, yuzucrème, Parmezaankoekjes	
② <b>RUNDERCARPACCIO</b> .....	16
Parmezaan, balsamico-notendressing	
<b>COQUILLES FRAIS CHAMP</b> .....	22
gebakken coquilles, Pata Negra, gefrituurde kappertjes, sjalot, venkel, Sambuca	
<b>ESCARGOTS</b> .....	15 / 22.50
in knoflookboter, 6 / 9 stuks	
② <b>ROERGEBAKKEN SCAMPI'S</b> .....	18 / 27 / 36
met ui en prei in romige knoflooksaus, 6 / 9 / 12 stuks	
<b>BISQUE DE HOMARD CRÈMÉE</b> .....	16
licht romige verse kreeftensoep	
<b>KERRIESOEP MULLIGATAWNY</b> .....	10.50
romige milde kerriesoep, garnaltjes	
<b>TOMATENSOEP*</b> .....	9.75
crème fraîche, basilicumolie	
② <b>FRANSE UIENSOEP GRATINÉE</b> .....	11
Gruyère	

## LES SALADES

<b>BRASSERIE SALADE</b> .....	18
groene salade, kip, avocado, gamba's, rode grapefruit, kruidendressing	
<b>WARME GEITENKAAS, HONING*</b> .....	16
groene salade, appel, walnoten, hazelnoten, pijnboompitten, rozijnen, appeldressing	
<b>NIÇOISE</b> .....	23
verse gegrilde tonijn, sla, haricots verts, olijven, rode ui, tomaat, ei, ansjovis	
<b>THAISE BIEFSTUK</b> .....	18
komkommer, radijs, rode paprika, sesam, koriander cress, pinda, soja, rode ui, bosui	
<b>CAESAR SALADE 'ZOMERLUST'</b> .....	19
gegrilde kippendijen, misodressing, Parmezaan, rozemarijn crumble	

## LES SANDWICHES \* ambachtelijk brood van Jordy's Bakery \*

<b>TWEE 'CAS SPIJKERS' KALFSKROKETTEN</b> .....	14
Dijonmosterd, brood	
<b>VITELLO TONNATO</b> .....	12
ambachtelijk brood, dungseden kalfsvlees, romige tonijnsaus, kappertjes, rucola	
<b>POLPETONE</b> .....	15
Italiaans rundergehaktbrood op landbrood, honing mosterd-mayonaise, gekonfijte rode ui	
<b>CLUB SAUMON</b> .....	14
getoast ambachtelijk brood, gegrilde zalm, rucola, gekaramelliseerde rode ui, bearnaisesaus	
<b>CLUB BEEF</b> .....	12
getoast ambachtelijk brood, gegrilde biefstuk, rucola, remouladesaus	
<b>CLUB ZOMERLUST</b> .....	16
getoast ambachtelijk brood, gegrilde kip, tomaat, krokant spek, rucola, truffelmayonaise	
<b>FISH &amp; CHIPS</b> .....	18
gefrituurde kabeljauw, tartaarsaus, citroen, Belgische frites	
<b>TOAST AVOCADO, ZALM</b> .....	18
toast, avocado, gerookte zalm, crème fraîche, gepocheerd ei	
<b>TOAST AVOCADO, GEITENKAAS*</b> .....	14
toast, avocado, geltenkaas, vijgen-uiencompote, granaatappel, gepocheerd ei	
<b>TOAST AVOCADO, GEGRILDE KIP</b> .....	16
toast, avocado, gegrilde kippendijen, rucola, wasabi mayonaise, gepocheerd ei	
<b>CLUB TONIJJN</b> .....	18.50
getoast ambachtelijk brood, gegrilde tonijn, rucola, wasabimayonaise	
<b>UITSMIJTER 'OUDE MAAS'</b> .....	15
ham, spek, kaas, groenten	

## ONE HOUR POWER



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

<b>② PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN</b> .....	39
per 2 personen	

## GRILLADES

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

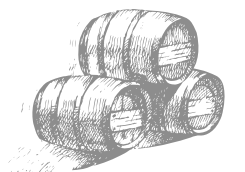
<b>LADY RUMP STEAK</b> .....	22
Hereford beef, 150 gr	
<b>ENTRECÔTE</b> .....	32
Hereford beef, 225 gr	
<b>RIB-EYE STEAK</b> .....	36
Hereford beef, 275 gr	
<b>DADDY RUMP STEAK</b> .....	29
Hereford beef, 300 gr	
<b>CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)</b> .....	39 p.p.
Hereford beef, 400 gr, met 2 bereidingswijzen naar keuze	

Bereidingswijze:

<b>BERNAISESAUS</b> - geroosterde roseval aardappel
<b>À L' ARGENTINE</b> - Chorizo, chimichurri met tomaat, peterselie, ui, knoflook, rode peper, geroosterde roseval aardappel
<b>SAUCE POIVRE VERT</b> - groene peperroomsaus, geroosterde roseval aardappel, zeezout
<b>BLACK TRUFFLE</b> - truffel, Parmezaan, rucola, balsamicostroop, geroosterde roseval aardappel, zeezout (Bij Chateaubriand is deze bereiding voor 2 personen)
<b>ROSSINI</b> - gebakken ganzenlever en truffelsaus (8- extra), tijd-knoflook, ovengeroosterde roseval aardappels

## Grillades Wijnsuggestie

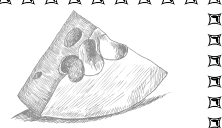
<b>BODEGA NORTON MALBEC RESERVA</b> .....	per glas 9 / per fles 45
<b>Mendoza - Luján de Cuyo</b>	
Dieprode kleur met een paarse tint. Sappige en elegante wijn met in de geur aroma's van rijp zwart fruit, viooltjes en tabak. De kenmerkende aroma's voor een Malbec dus! De smaak is rond en vlezig. De afdrank is harmonieus en lang. Mooie wijn bij de Zomerlust steakgerechten.	



## LES PLATS

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

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> .....	19
selectie van Franse kazen	
<b>met portproeverij (3 soorten)</b> .....	27



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!



# ZOMERLUST

B R A S S E R I E



## ENTRÉES

<b>LES FINES DE CLAIRES</b> .....	24
½ dozen oysters, red wine vinegar, shallots	
<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 horseradish sauce, pickled ginger, capers, cresses	
<b>PATA NEGRA JAMON IBÉRICO</b> .....	21
thinly sliced Iberico ham 80 grams	
<b>SMOKED OOSTERSCHELDE 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 CREMEE</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	

## LES SALADES

<b>BRASSERIE SALAD</b> .....	18
green salad, chicken, avocado, gambas, red grapefruit, herb dressing	
<b>WARM GOAT CHEESE, HONEY*</b> .....	16
green salad, apple, walnuts, hazelnuts, pine nuts, raisins, apple dressing	
<b>NICOISE</b> .....	23
fresh grilled tuna, lettuce, haricots verts, olives, red onion, tomato, egg, anchovies	
<b>THAI BEEF</b> .....	18
Cucumber, radish, red pepper, sesame, coriander cress, peanut, soy, red onion, spring onion	
<b>CAESAR SALAD 'ZOMERLUST'</b> .....	19
miso dressing, grilled chicken thighs, Parmesan, rosemary crumble	


## LES SANDWICHES \* artisan bread Jordy's Bakery \*

<b>TWO 'CAS SPIJKERS' VEAL CROQUETTES</b> .....	14
Dijon mustard, bread	
<b>VITELLO TONNATO</b> .....	12
artisan bread, thinly sliced veal, creamy tuna sauce, capers, rocket salad	
<b>POLPETONE</b> .....	15
Italian beef meatloaf on country bread, with honey mustard mayonnaise and candied red onion	
<b>CLUB SAUMON</b> .....	14
toasted artisan bread, grilled salmon, arugula, caramelized red onion, béarnaise sauce	
<b>CLUB BEEF</b> .....	12
toasted artisan bread, grilled steak, rocket salad, remoulade sauce	
<b>CLUB ZOMERLUST</b> .....	16
toasted artisan bread, grilled chicken, tomato, crispy bacon, arugula, truffle mayonnaise	
<b>FISH &amp; CHIPS</b> .....	18
fried cod, tartar sauce, lemon, Belgian fries	
<b>TOAST AVOCADO, SALMON</b> .....	18
toast, avocado, smoked salmon, crème fraîche, poached egg	
<b>TOAST AVOCADO, GOAT CHEESE*</b> .....	14
toast, avocado, goat cheese, fig onion compote, pomegranate, poached egg	
<b>TOAST AVOCADO, GRILLED CHICKEN</b> .....	16
toast, avocado, grilled chicken thighs, arugula, wasabi mayonnaise, poached egg	
<b>CLUB TUNA</b> .....	18.50
toasted bread, grilled tuna, arugula, wasabi mayonnaise	
<b>FRIED EGGS 'OUDE MAAS'</b> .....	15
ham, bacon, cheese, vegetables	

## ONE HOUR POWER

<b>MENU ONE HOUR POWER</b> .....	26
starter + main course fish of meat + coffee or tea	
<b>MENU ENLARGED TO FRENCH LUNCH</b> .....	33
enlarged with cheese, surprise dessert and ¼ litre wine	
Menus can only be ordered per table, from 2 to a maximum of 8 people	

② **TASTING OF FISH STARTERS**  
for 2 persons..... 39



## 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:

- BEARNAISE SAUCE** - roasted roseval potato
- 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
- BLACK TRUFFLE** - truffle, Parmesan, rocket salad, balsamic syrup, roasted roseval potato, sea salt (At Chateaubriand, this preparation is for 2 people)
- ROSSINI** - 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.



## 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 CARAMEL</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 TRUFFLES*</b> .....	20
truffle, Parmesan cheese, porcini mushrooms, chestnut mushrooms, crème fraîche	

<b>ASSORTED CHEESES</b> .....	19
selection of French cheese	
with port tasting (3 types).....	27



DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!