



ZOMERLUST

BRASSERIE

ENTRÉES

Oester-special

LES FINES DE CLAIRES 24

½ dozijn rauwe oesters, rode wijnazijn, sjalotten

OESTERS IN TEMPURA 28

6 gefrituurde oesters, wakame, ponzu, gerookte haringkaviaar

SAUMON FUMÉ 19

gerookte zalm, mierikswortel ricottacrème, dille, gerookte haringkaviaar, toast

BEEF TATAKI 16

haricots verts, wakame, soya, jalapeño peper, wasabinoeten

HOLLANDSE NOORDZEEGARNALTJES 24

klassiek met cocktailsaus

TONIJN OP KROKANTE BRIQUE 23

milde saus van mierikswortelsaus, ingelegde gember, kappertjes, bieslook

PATA NEGRA JAMON IBÉRICO 21

dungseden Ibericoham 80 gram

GEROOKTE OOSTERSCHELDE PALING 24

toast van brioche, mierikswortelsaus

OESTERZWAM CEVICHE* 15

limoen, sinaasappel, rode ui, limabonen, munt, olijfolie, tostones van banaan

STEAK TARTARE 19 / 24

crostini's, sjalotten, balsamicostroop, cornichons, eitje

VITELLO TONNATO, TONIJTARTAAAR 18

kalfsvlees, tonijnsaus, verse tonijntartaar, gefrituurde kappertjes

SPICY FETA BRÛLÉE* 14

Honing, sesam, rode puntpaprika, munt

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

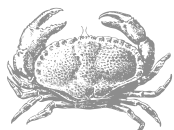
romige milde kerriesoep, Noorse garnaltjes, paddenstoelen

TOMATENSOEP* 9.75

crème fraîche, basilicumolie

② FRANSE UIENSOEP GRATINÉE 11

Gruyère

**② PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN**

per 2 personen 43

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, appelmoes, mayonaise

PICCOLO 6.25

2 bolletjes vanille- en aardbeienroomijs, slagroom

GRILLADES

Soort steak en bereidingswijze naar keuze.

De steaks worden gegrild (onze suggestie: medium-rare).

Steak:

LADY RUMP STEAK 22

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:

BEARNAISESAUS - rösti**CLASSIQUE** - ingesmeerd met zwarte pepper, crème fraîche, gepofte knoflook, rösti**SAUCE POIVRE VERT** - groene peperroomsaus, rösti, zeezout**BLACK TRUFFLE** - truffel, Parmezaan, rucola, balsamicostroop, rösti, zeezout
(bij Chateaubriand is deze bereiding voor 2 personen)**ROSSINI** - gebakken ganzenlever, néctar Pedro Ximénez -saus, rode uiencompote, rösti
(8,- extra)

Grillades Wijnsuggestie

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA

..... per glas 8.5 / 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)..... 40 p.p.**

LES PLATS

② NOORDZEETONG À LA MEUNIÈRE 39

(2 stuks à 250 gr) rémouladesaus

BIOLOGISCHE ZALMSTEAK 27

bearnaisesaus, roergebakken zeekraal en spinazie, rösti

ZEEBAARS YELLOW CURRY 27

groene aspergepunten, rode paprika, lente-ui, citroengras, pistache

TONIJN KNOFLOOKPEPER 35

gegrild, tomaten tagliatelle, citroen, tomatensalsa

KALFSSCHNITZEL NY STYLE 26

gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise

FILET D'AGNEAU AU BEURRE D'HERBES ET PARMESAN 30

lamsfilet, geroosterde grove groenten, Parmezaanse kaas, kruiden-knoflookboter

ZOMERLUST COQ AU VIN BLANC 27

Franse klassieker, kip in witte wijn en armagnac gemarineerd, roze peperkorrels, citroen, knoflook, room, tijm, sjalotten, paddenstoelen, laurier

AUBERGINE SCHNITZEL* 20

tomaat, knoflook, gerookte paprika, miso, olijfolie, Griekse yoghurt

RISOTTO CAPRESE* 20

tomaat, basilicum, mozzarella, notencrunch

ASSIETTE DE FROMAGES

selectie van Franse kazen 19

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

LES FINES DE CLAIRES 6° 24

½ dozen raw oysters

OYSTERS IN TEMPURA 28

6 fried oysters, wakame, ponzu, smoked herring caviar

SAUMON FUMÉ 19
smoked salmon, horseradish ricotta cream, dill, smoked herring caviar, toast

BEEF TATAKI 16
green beans, wakame, soy, jalapeño pepper, wasabi nuts

NORTH SEA SHRIMP 24
classic with cocktail sauce

TUNA ON CRISPY BRIQUE 23
mild sauce of horseradish, pickled ginger, capers, chives

PATA NEGRA JAMON IBÉRICO 21
thinly sliced Iberico ham 80 grams

SMOKED OOSTERSCHELDE EEL 24
toast brioche, horseradish sauce

OYSTER MUSHROOM CEVICHE* 15
lime, orange, red onion, lima beans, mint, olive oil, banana tostones

STEAK TARTARE 19 / 24
Crostini, shallots, balsamic syrup, cornichons, egg

VITELLO TONNATO, TUNA TARTARE 18
veal, tuna sauce, fresh tuna tartar, deep fried capers

SPICY FETA BRÛLÉE* 14
honey, sesame, red pointed pepper, mint

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

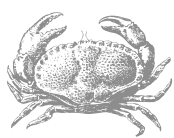
② **STIR-FRIED SCAMPIS** 18 / 27 / 36
Onion, leek in creamy garlic sauce, 6 / 9 / 12 pieces

BISQUE DE HOMARD CRÈMÉE 16
light creamy fresh lobster soup

CURRY SOUP MULLIGATAWNY 10.50
creamy mild curry soup, Norwegian shrimp, mushrooms

TOMATO SOUP* 9.75
crème fraîche, basil oil

② **FRENCH ONION SOUP GRATINÉE** 11
Gruyère



② TASTING OF FISH STARTERS

for 2 persons 43

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 vanilla and strawberry ice cream, whipped cream

GRILLADES

Type of steak and preparation to choose.
The steaks are grilled (our suggestion: medium-rare).

Steak:

LADY RUMP STEAK 22

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

Preparation:

BERNAISE SAUCE - rösti

CLASSIQUE - rubbed with black pepper, crème fraîche, roasted garlic, rösti

SAUCE POIVRE VERT - green pepper cream sauce, rösti, sea salt

BLACK TRUFFLE - truffle, parmesan, rocket salad, balsamic syrup, rösti, sea salt
(at Chateaubriand, this preparation is for 2 people)

ROSSINI - fried foie gras, pedro ximénez nectar sauce, red onion compote, rösti
(8.- extra)

Grillades Wine suggestion

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA

..... glass 8.5 / 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) 40 p.p.

LES PLATS

② **DOVER SOLE À LA MEUNIERE** 39
(2 pieces of 250 g) remoulade sauce

ORGANIC SALMON STEAK 27
béarnaise sauce, stir-fried samphire and spinach, rösti

SEABASS YELLOW CURRY 27
green asparagus tips, red bell pepper, spring onion, lemongrass, pistachio

TUNA GARLIC PEPPER 35
grilled, tomato tagliatelle, lemon, tomato salsa

VEAL SCHNITZEL NY STYLE 26
fried onion rings, garlic mayonnaise

FILET D'AGNEAU AU BEURRE D'HERBES ET PARMESAN 30
lamb fillet, roasted rustic vegetables, parmesan cheese, herb-garlic butter

ZOMERLUST COQ AU VIN BLANC 27
French classic, chicken marinated in white wine and armagnac, pink peppercorns, lemon, garlic, cream, thyme, shallots, mushrooms, bay leaf

EGGPLANT SCHNITZEL* 20
tomato, garlic, smoked paprika, miso, olive oil, Greek yogurt

CAPRESE RISOTTO* 20
tomato, basil, mozzarella, nut crunch

ASSORTED OF CHEESES

selection French cheese 19

with port tasting (3 types) 27



DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!