



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	19
gerookte zalm, mierikswortel ricottacrème, dille, gerookte haringkaviaar, toast	
BEEF TATAKI	16
haricots verts, wakame, soya, jalapeño peper, wasabinoten	
HOLLANDSE NOORDZEEGARNAALTJES	24
klassiek met cocktailsaus	
TONIJN OP KROKANTE BRIQUE	23
milde saus van mierikswortelsaus, ingelegde gember, kappertjes, bieslook	
PATA NEGRA JAMON IBÉRICO	21
dungesneden Ibericoham 80 gram	
GEROOKTE OOSTERSHELDE PALING	24
toast van brioche, mierikswortelsaus	
OESTERZWAM CEVICHE*	15
limoen, sinaasappel, rode ui, limabonen, munt, olijfolie, tostons 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	

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
komkommer, radijs, rode paprika, sesam, koriander, pinda, soja, rode ui, bosui	
BURRATA	19
veldsla, burrata, basilicum, met honing ingelegde perziken, Serranoham, olijfolie	

LES SANDWICHES * ambachtelijk brood van Jordy's Bakery *

TWEE 'CAS SPIJKERS' KALFSKROKETTEN	14
Dijonmosterd, brood	
VITELLO TONNATO	12
ambachtelijk brood, dungesneden kalfsvlees, romige tonijnsaus, gefrituurde kappertjes, rucola	
RIBEYE CHEESESTEAK	19
dun gesneden ribeye, provolone, cheddar, gefrituurde uienringen	
CLUB BURRATA BLT	19
little gem, rucola, burrata crème, tomaat, basilicum, bacon	
CLUB BEEF	16
getoast ambachtelijk brood, gegrilde biefstuk, rucola, remouladesaus	
CLUB ZOMERLUST	18
getoast ambachtelijk brood, gegrilde kip, tomaat, krokant spek, rucola, truffelmayonaise	
TOAST AVOCADO, ZALM	18
toast, avocado, gerookte zalm, crème fraîche, gepocheerd ei	
TOAST AVOCADO, GEITENKAAS*	14
toast, avocado, geitenkaas, uiencompote, granaatappel, gepocheerd ei	
TOAST AVOCADO, GEGRILDE KIP	16
toast, avocado, gegrilde kippedijen, rucola, wasabimayonaise, gepocheerd ei	
CLUB TONIJN	20
getoast brood, gegrilde tonijn, rucola, wasabimayonaise	
UITSMIJTER 'OUDE MAAS'	15
ham, spek, kaas, groenten	
FISH & CHIPS	20
gefrituurde kabeljauw, remouladesaus, citroen, frites	

ONE HOUR POWER



MENU ONE HOUR POWER	27
voorgerecht + hoofdgerecht vis of vlees + koffie of thee	
MENU UITGEBREID NAAR FRANSE LUNCH	34
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	43
per 2 personen	

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:

BERNAISESAUS - 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
-------------------------------------------	----------------------------

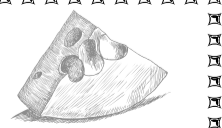
Mendoza - Luján de Cujo
Dieprode kleur met een paarse tint. Sappige en elegante wijn met in de geur aroma's van rijp zwart fruit, viooltjes en tabak. De kenmerkende aroma's voor een Malbec dus. De smaak is rond en vlezig. De afdrank is harmonieus en lang. Mooie wijn bij de Zomerlust steakgerechten.



LES PLATS

② NOORDZEETONG À LA MEUNIÈRE	39
(2 stuks á 250 gr) remouladesaus	
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	19
selectie van Franse kazen	
met portproeverij (3 soorten)	27



HEEFT U EEN ALLERGIE? MELD HET ONS!



ZOMERLUST

BRASSERIE



ENTRÉES

LES FINES DE CLAIRES	24
½ dozen oysters, red wine vinegar, shallots	
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 horseradish sauce, 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 CREMEE	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	

LES SALADES


BRASSERIE SALAD	18
green salad, chicken, avocado, gambas, red grapefruit, herb dressing	
WARM GOAT CHEESE, HONEY*	16
green salad, apple, walnuts, hazelnuts, pine nuts, raisins, apple dressing	
NIÇOISE	23
fresh grilled tuna, lettuce, haricots verts, olives, red onion, tomato, egg, anchovies	
THAI BEEF	18
cucumber, radish, red pepper, sesame, coriander, peanut, soy, red onion, spring onion	
BURRATA	19
lamb's lettuce, burrata, basil, honey-pickled peaches, serrano ham, olive oil	

LES SANDWICHES * artisan bread Jordy's Bakery *

TWO 'CAS SPIJKERS' VEAL CROQUETTES	14
Dijon mustard, bread	
VITELLO TONNATO	12
bread, thinly sliced veal, creamy tuna sauce, fried capers, arugula	
RIBEYE CHEESESTEAK	19
thinly sliced ribeye, provolone, cheddar, fried onion rings	
CLUB BURRATA BLT	19
little gem, arugula, burrata cream, tomato, basil, bacon	
CLUB BEEF	16
toasted bread, grilled steak, rocket salad, remoulade sauce	
CLUB ZOMERLUST	18
toasted bread, grilled chicken, tomato, crispy bacon, arugula, truffle mayonnaise	
TOAST AVOCADO, SALMON	18
toast, avocado, smoked salmon, crème fraîche, poached egg	
TOAST AVOCADO, GOAT CHEESE*	14
toast, avocado, goat cheese, onion compote, pomegranate, poached egg	
TOAST AVOCADO, GRILLED CHICKEN	16
toast, avocado, grilled chicken thighs, arugula, wasabi mayonnaise, poached egg	
CLUB TUNA	20
toasted bread, grilled tuna, arugula, wasabi mayonnaise	
FRIED EGGS 'OUDE MAAS'	15
ham, bacon, cheese, vegetables	
FISH & CHIPS	20
fried cod, remoulade sauce, lemon, fries	

ONE HOUR POWER

MENU ONE HOUR POWER	27
starter + main course fish or meat + coffee or tea	
MENU ENLARGED TO FRENCH LUNCH	34
enlarged with cheese, surprise dessert and ¼ litre wine	
Menus can only be ordered per table, from 2 to a maximum of 8 persons	



② TASTING OF FISH STARTERS

for 2 persons **43**

GRILLADES

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

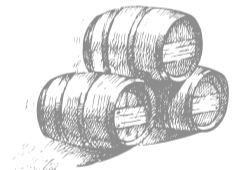
Steak:	
LADY RUMP STEAK	22
Hereford beef, 150 g	
ENTRECÔTE	32
Hereford beef, 225 g	
RIB-EYE STEAK	36
Hereford beef, 275 g	
DADDY RUMP STEAK	29
Hereford beef, 300 g	
CHATEAUBRIAND (for 2 persons)	39 p.p.
Hereford beef, 400 g, with 2 methods of preparation to choose	

Preparation:	
BEARNAISE 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

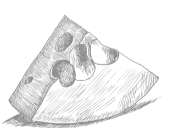
BODEGA NORTON MALBEC RESERVA	glass 8.5 / bottle 43
-------------------------------------------	-----------------------

Mendoza - Luján de Cujo
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 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 tagiatelle, lemon zest, 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, 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 CHEESES

selection of French cheese	19
with port tasting (3 types)	27

DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!