



ZOMERLUST

B R A S S E R I E

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, mierikswortelmayonaise,, dille, gerookte haringkaviaar, toast	
PETITS TOASTS	VANAF 5 PER STUK
keuze uit minimaal 3 luxe canapés: Hollandse garnalen, gerookte zalm, steak tartare, gerookte paling of Pata Negra (Jamón Ibérico)	
HOLLANDSE NOORDZEEGARNALTJES	26
klassiek met cocktailsaus	
TARTARE ROYAL DE THON A L'AIL NOIR	24
tonijntartaar, soya, sesam, bieslook, sjalot, edamame, wakame, zwarte knoflookstroop	
PATA NEGRA JAMÓN IBÉRICO	22
dungesneden Ibericoham 80 gram	
GEROOKTE OOSTERSCHELDE PALING	26
toast, mierikswortelsaus	
TARTE TATIN DE TOMATES CONFITES*	14
rozemarijn, schuim van Parmezaan	
STEAK TARTARE	19 / 24
crostini's, sjalotten, balsamicostroop, cornichons, ei	
VITELLO TONNATO, TONIJNTARTAAR	19
kalfsvlees, tonijnsaus, verse tonijntartaar, gefrituurde kappertjes	
FROMAGE FONDU*	16
romige kaasfondue van Époisses en Gruyère, geroosterde pompoenpitten, tijm	
② RUNDERCARPACCIO	19
Parmezaan, krokant spek, balsamico-notendressing	
COQUILLES FRAIS CHAMP	26
gebakken coquilles, Pata Negra, gefrituurde kappertjes, sjalot, venkel, Sambuca	
ESCARGOTS	15 / 22.50
in knoflookboter 6 / 9 stuks	
② ROERGEBAKKEN SCAMPI'S	18 / 22 / 26
met ui en prei in romige knoflooksaus 6 / 9 / 12 stuks	
BISQUE DE HOMARD CRÈMÉE	16
licht romige verse kreeftensoep	
KERRIESOEP MULLIGATAWNY	11
romige milde kerriesoep, kreeft en crab, paddenstoelen	
TOMATENSOEP*	10
crème fraîche, basilicumolie	
② FRANSE UIENSOEP GRATINÉE	12
Gruyère	

	② PROEVERIJ VAN VISVOORGERECHTEN
	per 2 personen 48

POUR LES ENFANTS

Voor kinderen t/m 14 jaar	
TOMATENSOEP JUNIOR*	7
LINGUINE BOLOGNAISE	10
BIEFSTUKJE	15
frites, appelmoes, mayonaise	
KIPFILET	12
frites, appelmoes, mayonaise	
GEBAKKEN ZALMFILET	14
frites, appelmoes, mayonaise	
PICCOLO	7
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	24
Hereford beef, 150 gr	
TOURNEDOS	39
Hereford beef, 200 gr	
ENTRECÔTE	34
Hereford beef, 225 gr	
DADDY RUMP STEAK	34
Hereford beef, 300 gr	
CHATEAUBRIAND (voor 2 personen)	39 p.p.
Hereford beef, 400 gr met 2 bereidingswijzen naar keuze	

Bereidingswijze:	
BOURGONDISCH - mix paddenstoelen, gekonfijte sjalotten, knoflook, spekjes, tijm, rozemarijn, rode wijnjus, aardappel muffin	
CLASSIQUE - ingesmeerd met zwarte peper, crème fraîche, gepofte knoflook, aardappel muffin	
SAUCE POIVRE VERT - groene peperroomsaus, tijm-knoflook rosevalaardappel	
BLACK TRUFFLE - truffelolie, Parmezaan, rucola, balsamicostroop, zeezout (bij Chateaubriand is deze bereiding voor 2 personen)	
ANDALUCIA - gegrilde rode paprika, gegrilde Spaanse pepers, knoflook, crème fraîche, tijm-knoflook rosevalaardappel	

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).....48 p.p.**

LES PLATS

② NOORDZEETONG À LA MEUNIÈRE	39
(2 stuks a 250 gr) gebakken in roomboter, remouladesaus	
PAVÉ DE SAUMON GRATINÉ	28
zalm met aiolkorst, gebrande spitskool, vadouvan, romige aardappelmousseline	
FILET DE BAR À LA LOIRE	28
zeebaars, citroen-rozemarijn beurre blanc, geroosterde bospeen met kurkuma, waterkers, Roseval aardappel	
FILET DE PLIE PRINTANIÈRE	29
gebakken scholfilet, asperges, doperwten, jonge krieltjes, crumble, lichte saus van dashi en sake	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	26
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
FILET D'AGNEAU GRILLÉ	32
gegrilde lamsfilet, asperges, doperwten, tuinbonen, waterkers, geroosterde hazelnoten, lichte jus van rozemarijn	
ZOMERLUST COQ AU VIN BLANC	27
Franse klassieker, kip gemarineerd in witte wijn en armagnac, roze peperkorrels, citroen, knoflook, room, tijm, sjalotten, paddenstoelen, laurier	
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS D'ÉTÉ*	20
paddenstoelen in lichte rode wijnjus, sugar snaps, jonge wortel, doperwten, romige knolselderijcrème, citroenzeste, knapperig desembrood	
STEAK DE CHOU POINTU RÔTI AU VADOUVAN*	20
geroosterde spitskool, vadouvan, roze peper-hangop, granaatappel, appel, waterkers, geitenkaas	

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 mayonnaise, dill, smoked herring caviar, toast	
PETITS TOASTS	FROM 5 EACH
choose at least 3 refined canapés: Dutch shrimp, smoked salmon, steak tartare, smoked eel or Pata Negra (Jamón Ibérico)	
NORTH SEA SHRIMP	26
classic with cocktail sauce	
TARTARE ROYAL DE THON A L'AIL NOIR	24
tuna tartare, soy, sesame, chives, shallot, edamame, wakame, black garlic syrup	
PATA NEGRA JAMÓN IBÉRICO	22
thinly sliced Iberico ham 80 grams	
SMOKED OOSTERSCHELDE EEL	26
toast, horseradish sauce	
TARTE TATIN DE TOMATES CONFITES*	14
Rosemary, Parmesan foam	
STEAK TARTARE	19 / 24
Crostini, shallots, balsamic syrup, cornichons, egg	
VITELLO TONNATO, TUNA TARTARE	19
veal, tuna sauce, fresh tuna tartar, deep fried capers	
FROMAGE FONDU*	16
creamy cheese fondue with Époisses and Gruyère, roasted pumpkin seeds, thyme	
② BEEF CARPACCIO	19
Parmesan, crispy bacon, balsamic nut dressing	
COQUILLES FRAIS CHAMP	26
seared scallops, Pata Negra, fried capers, shallot, fennel, Sambuca	
ESCARGOTS	15 / 22.50
in garlic butter 6 / 9 pieces	
② STIR-FRIED SCAMPIS	18 / 22 / 26
Onion, leek in creamy garlic sauce, 6 / 9 / 12 pieces	
BISQUE DE HOMARD CRÈMÉE	16
light creamy fresh lobster soup	
CURRY SOUP MULLIGATAWNY	11
creamy mild curry soup, lobster, crab, mushrooms	
TOMATO SOUP*	10
crème fraîche, basil oil	
② FRENCH ONION SOUP GRATINÉ	12
Gruyère	

	
② TASTING OF FISH STARTERS	48
for 2 persons	

POUR LES ENFANTS

For children up to 14 years old	
TOMATO SOUP JUNIOR*	7
LINGUINE BOLOGNAISE	10
BEEFSTEAK	15
fries, apple sauce, mayonnaise	
CHICKEN BREAST	12
fries, apple sauce, mayonnaise	
FRIED SALMON FILLET	14
fries, apple sauce, mayonnaise	
PICCOLO	7
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	24
Hereford beef, 150 g	
TOURNEDOS	39
Hereford beef, 200 g	
ENTRECÔTE	34
Hereford beef, 225 g	
DADDY RUMP STEAK	34
Hereford beef, 300 g	
CHATEAUBRIAND (for 2 persons)	39 p.p.
Hereford beef, 400 g, with 2 methods of preparation to choose	

Preparation:	
BOURGONDISCH - mixed mushrooms, confit shallots, garlic, bacon, thyme, rosemary, red wine jus, potato muffin	
CLASSIQUE - rubbed with black pepper, crème fraîche, roasted garlic, potato muffin	
SAUCE POIVRE VERT - green pepper cream sauce, thyme-garlic roseval potato	
BLACK TRUFFLE - truffle oil, parmesan, rocket salad, balsamic syrup, sea salt (at Chateaubriand, this preparation is for 2 people)	
ANDALUCIA - grilled red pepper, grilled Spanish chilli peppers, garlic, crème fraîche, thyme-garlic Roseval potato	

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).....48 p.p.	

LES PLATS

② DOVER SOLE À LA MEUNIERE	39
(2 pieces of 250 g) pan-fried in butter, remoulade sauce	
PAVÉ DE SAUMON GRATINÉ	28
salmon with aioli crust, charred pointed cabbage, vadouvan, creamy potato mousseline	
FILET DE BAR À LA LOIRE	28
sea bass, lemon-rosemary beurre blanc, turmeric-roasted carrot, watercress, Roseval potato	
FILET DE PLIE PRINTANIÈRE	29
pan-seared plaice fillet, asparagus, green peas, baby potatoes, crumble, light dashi and sake sauce	
VEAL SCHNITZEL NY STYLE	26
fried onion rings, garlic mayonnaise	
FILET D'AGNEAU GRILLÉ	32
grilled lamb fillet, asparagus, green peas, broad beans, watercress, roasted hazelnuts, light rosemary jus	
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	
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS D'ÉTÉ*	20
mushrooms in light red wine jus, sugar snaps, young carrot, green peas, creamy celeriac purée, lemon zest, crispy sourdough bread	
STEAK DE CHOU POINTU RÔTI AU VADOUVAN*	20
roasted pointed cabbage, vadouvan, pink pepper labneh-style yogurt, pomegranate, apple, watercress, goat cheese	

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

DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!