



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, 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 NOORDZEEGARNAALTJES	26
klassiek met cocktailsaus	
TARTARE ROYAL DE THON À 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, TONIJTARTAAAR	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	

LES SALADES

BRASSERIE SALADE	19
groene salade, kip, avocado, gamba's, rode grapefruit, kruidendressing, bosui, sesam	
WARME GEITENKAAS, HONING*	18
groene salade, appel, walnoten, hazelnoten, pijnboompitten, rozijnen, appeldressing	
NIÇOISE	24
verse gegrilde tonijn, sla, haricots verts, olijven, rode ui, tomaat, ei, ansjovis	
RIB FINGERS TIÈDE	18
lauwwarne rib fingers, zoet-zure komkommer, rode ui, maïs, haricots verts, rode peper, geroosterde sesamzaadjes, barbecuesaus	

LES SANDWICHES

* ambachtelijk brood van Jordy's Bakery *	
TWEE 'CAS SPIJKERS' KALFSKROKETTEN	16
Dijonmosterd, brood	
VITELLO TONNATO	14
brood, dungesneden kalfsvlees, romige tonijnsaus, gefrituurde kappertjes	
TOAST AU CHEVRE ET AVOCAT*	16
geitenkaas, avocado, komkommerlinten, honing-mosterddressing, rucola, walnoten	
TOAST CANNIBALE	16
Vlaamse klassieker, pittige tartaar, augurk, ansjovismayonaise, ei, kappertjes, ui	
CLUB DE BŒUF GRILLÉ	20
getoast ambachtelijk brood, gegrilde biefstuk, krokante oesterzwammen, gedroogde tomaatjes, remouladesaus	
CLUB ZOMERLUST	19
getoast ambachtelijk brood, gegrilde kip, tomaat, krokant spek, rucola, truffelmayonaise	
TOAST AVOCADO, ZALM	18
toast, avocado, gerookte zalm, crème fraîche, gepocheerd ei	
TOAST CHAMPIGNONS*	16
mix van paddenstoelen, sjalot, knoflook, madeira, crème fraîche, Parmezaan, tuinkruiden	
CLUB SPICY GAMBA	20
cajunmayonaise, ingelegde zoetzure komkommer, wakame, rettich	
UITSMIJTER 'OUDE MAAS'	15
ham, spek, kaas, groenten	
FISH & CHIPS	20
gefrituurde kabeljauw, remouladesaus, citroen, frites	

ONE HOUR POWER



MENU ONE HOUR POWER	32
voorgerecht, hoofdgerecht (vis of vlees) en koffie of thee	
MENU UITGEBREID NAAR FRANSE LUNCH	38
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	48
per 2 personen	

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

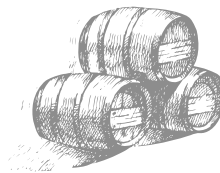
Grillades Wijnsuggestie

BODEGA NORTON MALBEC RESERVA

..... per glas **8.5** / per fles **43**

Mendoza - Luján de 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 a 250 gr) gebakken in roomboter, remouladesaus	
PAVÉ DE SAUMON GRATINÉ	28
zalm met aiolikorst, 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	19
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

LES FINES DE CLAIRES	24
½ dozen oysters, red wine vinegar, shallots	
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 CREMEE	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 GRATINÉE	12
Gruyère	

LES SALADES

BRASSERIE SALAD	19
green salad, chicken, avocado, prawns, red grapefruit, herb dressing, spring onion, sesame	
WARM GOAT CHEESE, HONEY*	18
green salad, apple, walnuts, hazelnuts, raisins, apple dressing	
NIÇOISE	24
fresh grilled tuna, lettuce, haricots verts, olives, red onion, tomato, egg, anchovies	
RIB FINGERS TIÈDE	18
warm rib fingers, sweet and sour cucumber, red onion, corn, haricots verts, red chili, toasted sesame seeds, barbecue sauce	

LES SANDWICHES

* artisan bread Jordy's Bakery *

TWO 'CAS SPIJKERS' VEAL CROQUETTES	16
Dijon mustard, bread	
VITELLO TONNATO	14
bread, thinly sliced veal, creamy tuna sauce, fried capers	
TOAST AU CHEVRE ET AVOCAT*	16
goat cheese, avocado, cucumber ribbons, honey-mustard dressing, arugula, walnuts	
TOAST CANNIBALE	16
Flemish classic, spicy tartare, pickle, anchovy mayonnaise, egg, capers, onion	
CLUB DE BŒUF GRILLÉ	20
toasted artisan bread, grilled steak, crispy oyster mushrooms, sun-dried tomatoes, remoulade sauce	
CLUB ZOMERLUST	19
toasted artisanal bread, grilled chicken, tomato, crispy bacon, arugula, truffle mayonnaise	
AVOCADO TOAST, SALMON	18
toast, avocado, smoked salmon, crème fraîche, poached egg	
TOAST CHAMPIGNONS*	16
mixed mushrooms, shallot, garlic, madeira, crème fraîche, Parmesan, garden herbs	
CLUB SPICY GAMBA	20
cajun mayonnaise, pickled sweet and sour cucumber, wakame, radish	
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	32
starter, main course (fish or meat), coffee or tea	
MENU ENLARGED TO FRENCH LUNCH	38
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.....	48

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	

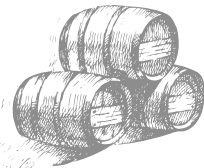
Preparation:

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.



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	28
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 CHEESES	
selection of French cheese.....	19
with port tasting (3 types).....	27

DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!