



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	
TERRINE DE CERF ET FOIE DE CANARD	20
terrine van hert en eendelever, briochetoast, vijgencompote, geroosterde amandel en zoetzure rode ui	
PATA NEGRA JAMÓN IBÉRICO	22
dungseden Ibericoham 80 gram	
GEROOKTE OOSTERSCHELDE PALING	26
toast, mierikswortelsaus	
TARTE TATIN D'OIGNONS ROUGE*	16
hartige tarte tatin van gekaramelliseerde rode ui met balsamico, tijm, walnoten en geltenkaas	
STEAK TARTARE	19 / 24
crostini's, sjalotten, balsamicostroop, cornichons, ei	
DUO TATAKI – VITELLO & TONNATO	19
tataki van kalfsvlees en tonijn in lichte tonijncrème, gefrituurde kappertjes, Parmezaancroutons, citroenzeste en basilicumolie	
FONDU AU FROMAGE*	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	
MOULES À L'ESCARGOTS	18
mosselen uit de oven met knoflook, peterselle en kruidenboter	
② ROERGBAKKEN SCAMPI'S	18 / 22 / 26
met ui en prei in romige knoflooksaus 6 / 9 / 12 stuks	
BISQUE DE HOMARD CRÉMÉE	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, Pommes Anna	
CLASSIQUE - ingesmeerd met zwarte peper, crème fraîche, gepofte knoflook, Pommes Anna	
SAUCE POIVRE VERT - groene peperroomsaus, Pommes Anna	
BLACK TRUFFLE - truffelolie, Parmezaan, rucola, balsamicostroop, zeezout (bij Chateaubriand is deze bereiding voor 2 personen)	
BÉARNAISESAUS - Pommes Anna	

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.

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	
SAUMON À LA BÉARNAISE	26
gebakken zalm, béarnaisesaus, gekonfijte sjalot, gekaramelliseerde pompoen, witte druiven, crumble van kappertjes, hazelnoot	
RAIE AUX MOULES ET ARTICHAUTS	26
gebakken rogvlugel, mosselen, artisjok, saffraansaus, kappertjes, peterselle, tomatenconcassé	
DORADE AUX SCORSONÈRES	28
doradefilet, in beurre blanc gegaarde schorseneren, wilde spinazie, rode ui, rozijnen, champagne-roomsaus	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	26
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
HERTENFILET D'ALSACE	32
gebakken hertenfilet, geroosterde koolraap met tijm en honing, stoofpeer, Pommes Anna, groene pepersaus à l'Alsacienne	
FAISAN RÔTI À LA TRUFFE	28
gebraden fazant, spek, sinaasappelmarmelade, roomzuurkool, Pommes Anna, truffeljus	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE*	20
risotto met paddenstoelen, spinazie, truffel, Parmezaanchips	
TARTE FINE DE CAROTTES*	20
yoghurtplaattaart van oranje, gele en paarse wortel, Parmezaan, honing, tijm, rozemarijn, peterselle	

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	

TERRINE DE CERF ET FOIE DE CANARD	20
terrine of venison and duck liver, brioche toast, fig compote, roasted almonds, sweet and sour red onion	

PATA NEGRA JAMÓN IBÉRICO	22
thinly sliced Iberico ham 80 grams	

SMOKED OOSTERSCHELDE EEL	26
toast, horseradish sauce	

TARTE TATIN D'OIGNONS ROUGE*	16
caramelized red onion tarte tatin with balsamic, thyme, walnuts and goat cheese	

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

TATAKI DUO – VEAL & TUNA	19
tataki of veal and tuna in a light tuna cream, with fried capers, Parmesan croutons, lemon zest, and basil oil	

FONDU AU FROMAGE*	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	

MOULES À L'ESCARGOTS	18
mussels au gratin with garlic, parsley, and herb butter	

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 GRATINÉE	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, Pommes Anna

CLASSIQUE - rubbed with black pepper, crème fraîche, roasted garlic, Pommes Anna

SAUCE POIVRE VERT - green pepper cream sauce, Pommes Anna
--

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

BÉARNAISE SAUCE - Pommes Anna

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	

SAUMON À LA BÉARNAISE	26
seared salmon with Béarnaise sauce, confit shallot, caramelized pumpkin, white grapes, and a crumble of capers and hazelnuts	

RAIE AUX MOULES ET ARTICHAUTS	26
pan-fried skate wing with mussels, artichoke, saffron sauce, capers, parsley, and tomato concassé	

DORADE AUX SCORSONÈRES	28
sea bream fillet with salsify cooked in beurre blanc, wild spinach, red onion, raisins and champagne cream sauce	

VEAL SCHNITZEL NY STYLE	26
fried onion rings, garlic mayonnaise	

VENISON FILLET D'ALSACE	32
seared venison fillet with roasted turnip glazed with thyme and honey, stewed pear, Pommes Anna and green pepper sauce à l'Alsacienne	

FAISAN RÔTI À LA TRUFFE	28
roasted pheasant with bacon, orange marmalade, creamy sauerkraut, Pommes Anna and truffle jus	

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE*	20
risotto with mushrooms, spinach, truffle and Parmesan crisps	

TARTE FINE DE CAROTTES*	20
yogurt tart with orange, yellow and purple carrots, Parmesan, honey, thyme, rosemary and parsleye	

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

DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!