



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, rode ui, dille, gerookte haringkaviaar, toast	
PETITS TOASTS	VANAF 5 PER STUK
keuze uit minimaal 3 luxe canapés: Hollandse garnalen, gerookte zalm, steak tartare, krab met avocado en chillivlokken of Pata Negra (Jamón Ibérico)	
HOLLANDSE NOORDZEEGARNALTJES	26
klassiek met cocktailsaus	
TONIJN OP KROKANTE BRIQUE	24
milde mierikswortelsaus, ingelegde gember, kappertjes, bieslook	
PATA NEGRA JAMÓN IBÉRICO	22
dungesneden 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 geitenkaas	
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	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	15 / 22.50
in knoflookboter met, peterselle, sjalot 6 / 9 stuks	
② ROERGEBAKKEN 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:	
AU ROQUEFORT - romige Roquefortsaus met walnoten, pommes gratin	
CLASSIQUE - ingesmeerd met zwarte peper, crème fraîche, gepofte knoflook, pommes gratin	
SAUCE POIVRE VERT - groene peperroomsaus, pommes gratin	
BLACK TRUFFLE - truffelolie, Parmezaan, rucola, balsamicostroop, zeezout (bij Chateaubriand is deze bereiding voor 2 personen)	
BÉARNAISESAUS - pommes gratin	

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 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 à 250 gr) gebakken in roomboter, remouladesaus	
PAVÉ DE SAUMON RÔTI	26
gegrilde zalm, béarnaisesaus, aardappelgratin, wilde spinazie met sjalotjes	
RAIE BAGNA CAUDA	26
gebakken rogvluegelfilet, bagna cauda, bloemkoolrisotto, Parmezaan, groene kruiden-croûte, krokante kappertjes, geroosterde hazelnoten	
DORADE SAUCE MOUTARDE DE DIJON	28
gebakken dorade, Dijon-mosterdsaus, aardappelmousseline, spinazie à la crème, geroosterde venkel, dragon, krokante spekjes	
KALFSSCHNITZEL NY STYLE	26
gefrituurde uienringen, knoflookmayonaise	
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE	27
gebakken eendeborst rosé, sinaasappelsaus met Grand Marnier, gekonfijte sinaasappelzeste, aardappelgratin, haricots verts, geroosterde halve amandelen	
ZOMERLUST COQ AU VIN	27
Franse klassieker, in rode wijn gemarineerde kip, zilveruitjes, spekjes, knoflook, rode wijn, paddenstoelen, peterselle, pommes purée	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE*	20
risotto met paddenstoelen, spinazie, truffel, Parmezaanchips	
CURRY DE LÉGUMES RÔTIS*	20
gele curry met kokosmelk, jasmijnrijst, mango, geroosterde bloemkool, zoete aardappel, aubergine, spinazie, kikkererwten, koriander, cashewnoten	

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, red onion, dill, smoked herring caviar, toast	
PETITS TOASTS	FROM 5 EACH
choice of at least 3 luxury canapés: Dutch shrimps, smoked salmon, steak tartare, crab with avocado and chilli flakes or Pata Negra (Jamón Ibérico)	
NORTH SEA SHRIMP	26
classic with cocktail sauce	
TUNA ON CRISPY BRIQUE	24
mild horseradish sauce, pickled ginger, capers, chives	
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	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	15 / 22.50
in garlic butter with parsley, shallot 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 GRATINÉE	12
Gruyère	

	
② TASTING OF FISH STARTERS	
for 2 persons.....	
	48

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:	
AU ROQUEFORT - creamy Roquefort sauce with walnuts, pommes gratin	
CLASSIQUE - rubbed with black pepper, crème fraîche, roasted garlic, pommes gratin	
SAUCE POIVRE VERT - green pepper cream sauce, pommes gratin	
BLACK TRUFFLE - truffle oil, parmesan, rocket salad, balsamic syrup, sea salt (at Chateaubriand, this preparation is for 2 people)	
SAUCE BÉARNAISE - pommes gratin	

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.	

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 RÔTI	26
grilled salmon, béarnaise sauce, pommes gratin, wild spinach with shallots	
RAIE BAGNA CAUDA	26
pan-fried ray wing fillet, bagna cauda, cauliflower risotto, Parmesan, green herb croûte, crispy capers, roasted hazelnuts	
DORADE SAUCE MOUTARDE DE DIJON	28
pan-fried sea bream, Dijon mustard sauce, potato mousseline, creamed spinach, roasted fennel, tarragon, crispy bacon bits	
VEAL SCHNITZEL NY STYLE	26
fried onion rings, garlic mayonnaise	
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE	27
pan-fried duck breast rosé, orange sauce with Grand Marnier, candied orange zest, pommes gratin, green beans, toasted sliced almonds	
ZOMERLUST COQ AU VIN	27
French classic, chicken marinated in red wine, pearl onions, bacon, garlic, red wine, mushrooms, parsley, mashed potatoes	
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE*	20
risotto with mushrooms, spinach, truffle and Parmesan crisps	
CURRY DE LÉGUMES RÔTIS*	20
yellow curry with coconut milk, jasmine rice, mango, roasted cauliflower, sweet potato, eggplant, spinach, chickpeas, coriander, cashew nuts	

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

DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!