



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, rode ui, dille, gerookte harlingkavlaar, toast	
PETITS TOASTS	VANAF 5 PER STUK
keuze uit minimaal 3 luxe canapés: Hollandse garnalen, gerookte zalm, steak tartare, krab met avocado en chilivlokken of Pata Negra (Jamón Ibérico)	
HOLLANDSE NOORDZEEGARNAALTJES	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, geltenkaas	
STEAK TARTARE	19 / 24
crostini's, sjalotten, balsamicostroop, cornichons, ei	
DUO TATAKI – VITELLO & TONNATO	19
tataki van kalfsvlees en tonijn in lichte tonijn crème, gefrituurde kappertjes, Parmezaancroutons, citroenzeste, basilicumolie	
FONDU AU FROMAGE*	16
romige kaasfondue van Époisses en Gruyère, geroosterde pompoenpitten, tijm	
② RUNDERCARPACCIO	19
Parmezaan, krokant spek, balsamico-notendressing	
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 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	
WARM GEITENKAAS, HONING*	18
groene salade, appel, walnoten, hazelnoten, pijnboompitten, rozijnen, appeldressing	
NİÇOİSE	24
verse gegrilde tonijn, sla, haricots verts, olijven, rode ui, tomaat, ei, ansjovis	
THAİSE BİEFSTUK	18
komkommer, radijs, rode paprika, sesam, koriander cress, pinda, soja, rode ui, bosui	

LES SANDWICHES

* ambachtelijk brood van Jordy's Bakery *

TWEE 'CAS SPIJKERS' KROKETTEN	16
Dijonmosterd, brood	
VITELLO-PROSCIUTTO CRUDO CLUB	14
tataki van kalfsvlees, rauwe ham, Parmezaancrumble, citroenzest, tonijnsaus, gefrituurde kappertjes	
TOAST AU CHEVRE ET AVOCAT*	16
geitenkaas, avocado, komkommerlinten, honing-mosterddressing, rucola, walnoten	
TOAST CANNIBALE	16
Vlaamse klassieker, pittige tartaar, augurk, anjovismayonaise, 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 AVOCADO, GEGRILDE KIP	16
toast, avocado, gegrilde kip, rucola, wasabi mayonaise, gepocheerd ei	
CROQUE MADAME ZOMERLUST	15
getoast ambachtelijk brood, ham, gruyère, roomkaas, béchamelsaus, spiegelei, kleine groene salade	
CLUB SPICY GAMBA	20
tempura gambas, 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), 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 per 2 personen **48**

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 gles **8,5** / per files **43**

Mendoza - Luján de Cuio

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 steakaferichten.



LES PLATS

②	NOORDZEETONG À LA MEUNIÈRE	39
	(2 stuks a 250 gr) gebakken in roomboter, remouladesaus	
	PAVÉ DE SAUMON RÔTI	26
	gegrilde zalm, béarnaisesaus, aardappelgratin, wilde spinazie met sjalotjes	
	RAIE BAGNA CAUDA	26
	gebakken rogvlugelfilet, bagna cauda, bloemkoolrisotto, Parmezaan, groene kruiden-croûte, krokante kappertjes, geroosterde hazelnoten	
	DORADE SAUCE MOUTARDE DE DIJON	28
	gebakken dorade, Dijon-mosterdsaus, aardappelmousselline, 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

LES FINES DE CLAIRES	24
½ dozen oysters, red wine vinegar, shallots	
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, 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, 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	
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 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	
THAI BEEF	18
cucumber, radish, red bell pepper, sesame, coriander cress, peanut, soy, red onion, spring onion	

LES SANDWICHES

* artisan bread Jordy's Bakery *

TWO 'CAS SPIJKERS' CROQUETTES	16
Dijon mustard, bread	
VITELLO-PROSCIUTTO CRUDO CLUB	14
tataki of veal, cured ham, Parmesan crumble, lemon zest, 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	
TOAST AVOCADO, SMOKED SALMON	18
toast, avocado, smoked salmon, crème fraîche, poached egg	
TOAST AVOCADO, GRILLED CHICKEN	16
toast, avocado, grilled chicken, arugula, wasabi mayonnaise, poached egg	
CROQUE MADAME ZOMERLUST	15
toasted artisan bread, ham, gruyère, cream cheese, béchamel sauce, fried egg, small green salad	
CLUB SPICY GAMBA	20
tempura gamba's, Cajun mayonaise, pickled sweet-and-sour cucumber, wakame and daikon 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:

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 palate 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 RÔTI	26
grilled salmon, béarnaise sauce, potato 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	

DO YOU HAVE ALLERGIES? PLEASE TELL US!