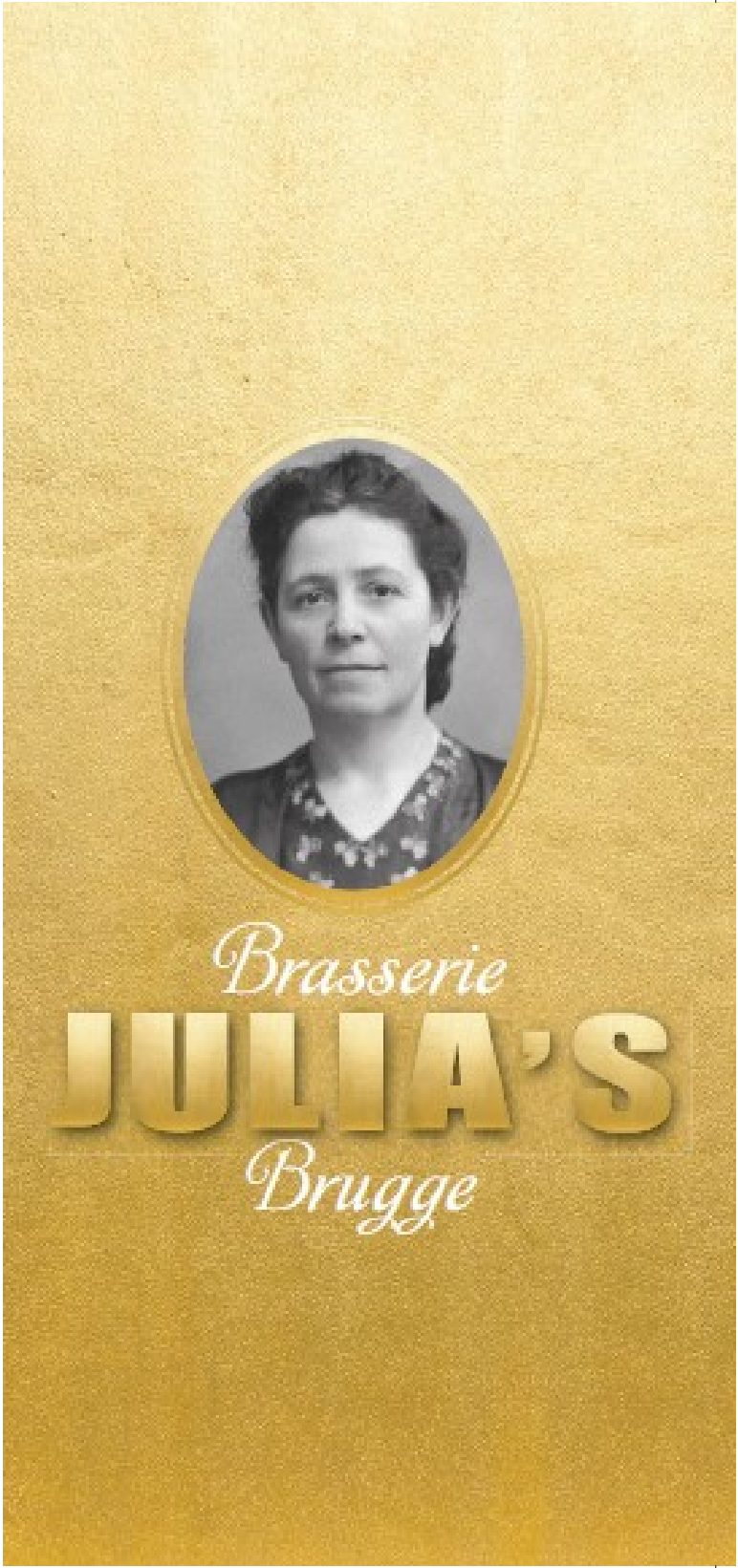


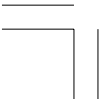
<i>Suggestiemenu</i>		
€57,50		
Normandische oesters ‘Utah Beach’	of / ou	Huîtres normandes ‘Utah Beach’
1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden (+ € 5,00)	of / ou	1/2 homard grillé aux fines herbes (+€ 5,00)
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen //gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes maison avec des crevettes d’origine de Zeebrugge // persil frité // citron
Carpaccio van het West-Vlaams rood ras // huisgemaakte ganzenlever ‘Toulouse’ // schilfers van Parmezaan	of / ou	Carpaccio de bœuf rouge de la Flandre occidentale // foie d’oie maison ‘Toulouse’ // copeaux de parmesan
Mergpijp gegratineerd met fijne tuinkruiden		Os à moelle gratiné aux fines herbes
----	----	----
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade // dagverse frietjes // béarnaisesaus	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôti au feu de bois // salade composé // frites fraîches // sauce béarnaise
Gegrilde eendenborst à l’orange // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Magret de canard grillé à l’orange // croquettes de pommes de terre maison
Kalfstong in madeirasaus // huisgemaakte aardappelkroketten	of / ou	Langue de veau en sauce madère // croquettes de pommes de terre maison
Gegrilde zeebaars // gemengde salade // kruidenpuree	of / ou	Bar de ligne grillé // salade composé // purée aux fines herbes
Vlaamse stoverij in het huis gemaakt // gemengde salade // verse frietjes		Ragoût de boeuf // salade composé // frites fraîches
----	----	----
Soepje van zwarte woudvruchten // vanilleroomijs	of / ou	Soupe aux fruits de la forêt noire // glace à la vanille
Irish coffee	of / ou	Irish coffee
Kaasassortiment Julia’s (+ € 6,00)		Assortiment de fromage Julia’s (+ € 6,00)

Voorgerecht als hoofdgerecht: + €3,50 — Une entrée comme plat principal: + €3,50
Allergenen informatie te raadplegen aan de bar — Informations sur les allergènes : renseignez-vous au bar





Apéro to share	
Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasconne	€ 14,00
Sucettes de lard du Belgasconne grillé	
Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€ 14,00
Croquettes de surf et turf maison "crevettes grises de Zeebrugge et poitrine de porc du Belgasconne"	
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€ 14,00
Escargots, gratinés à l'ail	
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€ 14,00
Jambon séché Dok Di San Daniele Formata	
Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen	€ 14,00
Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron	
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk	€ 3,50
Huîtres normandes 'Utah Beach' (par pièce)	
Gegrilde pens	€ 14,00
Boudin grillé	
Voorgerechten	
Normandische oesters 'Utah Beach'	€ 22,00
Huîtres normandes 'Utah Beach'	
1/2 kreeft gegratineerd met fijne tuinkruiden	€ 29,50
1/2 homard grillé aux fines herbes	
Garnalenkroketten huisbereid met Zeebrugse garnalen //gefrituurde peterselie // citroen	€ 19,50
Croquettes maison avec de crevettes d'origine de Zeebrugge // persil frité // citron	
Carpaccio van het West-Vlaams rode rund // huisgemaakte ganzenlever	€ 19,50
'Toulouse' //schilfers van Parmezaan	
Carpaccio de boeuf d'origine de la Flandre occidentale //foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan	



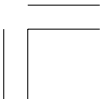
Huisgemaakte ganzenleverpastei	
'Toulouse' // confits // toast	€ 27,00
<i>Foie gras maison 'Toulouse' // confits // toast</i>	
Mergpijp gegratineerd met fijne tuinkruiden	€ 18,50
Os à moelle gratiné aux fines herbes	
In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel // crème van rode biet	€ 27,00
<i>Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la maison // crème de betterave rouge</i>	
Zeebrugse vissoep // rouille // toast	€ 14,00
<i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	
Romige bisque van kreeft	€ 14,50
<i>Bisque d'homard</i>	
Salade van burrata // avocado // pesto van basilicum	€ 18,50
<i>Salade de burrata // avocat // pesto de basilic</i>	

Hoofdgerechten	
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund //gemengde salade //dagverse frietjes //pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus	€ 35,50
Entrecôte de boeuf blanc bleu rôtie au feu de bois // salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème	
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // gemengde salade //dagverse frietjes // peppersaus, béarnaise of champignonroomsaus	€ 41,50
Entrecôte rôti au feu de bois (Rouge de la Flandre occidentale, 5 semaines d'affinage)// salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce champignons à la crème	
Angus steak peper geflambeerd met Armagnac //dagverse frietjes // gemengde salade	€ 34,00
Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac, // des frites fraîches // salade composé	
Gebraden zeetong (500gr.) // frisse sla // dagverse frietjes	€
Sole meunière (500gr.) // salade composé // frites fraîches	
	Dag-prijs Prix du jour



Kalfstong in Madeirasaus // huisgemaakte aardappelkroketten	€ 28,50
<i>Langue de veau en sauce madère // croquettes de pommes de terre maison</i>	
Paling in 't groen	€ 35,00
<i>Anguille au vert</i>	
Gegrilde zeebaars // gemengde salade // kruidenpuree	€ 31,00
<i>Bar de ligne grillé // salade composé // purée aux fines herbes</i>	
Vlaamse stoverij in het huis gemaakt // gemengde salade // verse frietjes	€ 27,50
<i>Ragoût de boeuf // salade composé // frites</i>	
Gegrilde eendenborst à l'orange // huisge- maakte aardappelkroketten	€ 30,50
<i>Magret de canard grillé à l'orange // croquettes de pommes de terre maison</i>	
Geroosterde ribeye van het Iers Hereford ras// gemengde salade //verse frietjes // pe- persaus, béarnaise of champignonroomsaus	€ 49,00
<i>Ribeye irlandais Hereford grillé au feu de bois// salade composé // frites fraîches // sauce au poi- vre, sauce béarnaise, suase champignonng à la cre- me</i>	

Sweets	
Moelleux van chocolade // vanille roomijs	€ 10,50
Moelleux au chocolat // crème glace vanille	
Crème brûlée	€ 8,50
Dame Blanche	€ 9,50
Coupe advocaat	€ 9,50
Coupe avocat	
Soepje van zwarte woudvruchten // vanille-roomijs	€ 10,50
Soupe aux fruits de la forêt noire // glace à la vanille	
Kaasassortiment 'Julia's'	€ 15,00
Assortiment de fromage 'Julia's'	



Koffies

Espresso	€ 3,50
Mokka	€ 3,50
Décaffiné	€ 3,50
Ristretto	€ 3,50
Cappuccino classic	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Flat White	€ 4,50
Irish coffee	€ 10,00
French coffee	€ 10,00
Italian coffee	€ 10,00

Speciaal voor de Family Tradition Groep ontwikkelde de Brugse koffiebranderij JAVANA -est1949- een unieke blend. Een uit-gelezen selectie arabica koffie's uit Brazilië, Guatemala, Costa Rica en Colombia vormen de basis van deze subtiele mengeling. De bonen werden op artisanale wijze geroosterd om hun volle smaak, aroma en karakter te behouden. Dit resulteert in een fluweel zachte maar toch pittige koffie.

Thees

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	€ 3,60
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien en spirulina algen)	€ 3,60
Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	€ 3,60
Maybe Baby (hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en aardbei)	€ 3,60
Master Mint (zuivere pepermunt)	€ 3,60
Smooth Operator (fijngesneden kamille bloemen uit biologische landbouw)	€ 3,60

Sweets

Moelleux van chocolade // vanille roomijs	€ 10,50
Crème brûlée	€ 8,50
Dame Blanche	€ 9,50
Coupe advocaat	€ 9,50
Coupe avocat	€ 9,50
Soepje van zwarte woudvruchten // vanilleroomijs	€ 10,50
Soupe aux fruits de la forêt noire // glace à la vanille	€ 10,50
Kaasassortiment 'Julia's'	€ 15,00
Assortiment de fromage 'Julia's'	€ 15,00



Brasserie
JULIA'S
Brugge

Drinks & Desserts



Aperitieven

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€	14,00
Coupe Champagne Taittinger brut	€	12,50
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	€	12,50
Amer Picon	€	9,00
Porto W & R	€	8,00
Oude porto	€	10,00
Sherry	€	8,00
Kirr au vin blanc	€	7,00
Pineau de Charentes	€	7,00
Martini Bianco - Rosso	€	7,50
Campari Pur	€	8,50
Campari soda	€	10,00
Campari tonic	€	10,00
Campari orange (met vers fruitsap)	€	10,00
Vers geperst fruitsap	€	5,50
Aperol 'Spritz'	€	12,00
Ricard	€	9,50

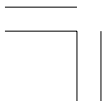
Cocktails

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€	14,00
Dark & Stormy	€	14,00
Espresso Martini	€	14,00
Pornstar (Passievruchten, limoen-sap, 42 Below vodka)	€	14,00
Negroni	€	14,00

Mocktails

Virgin Gin Abstinence South-Africa // Fever Tree tonic	€	10,00
Virgin Mojito	€	10,00
Passion Delight	€	10,00

Bieren



Bieren

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	€	5,00
Duvel 8,5°	€	5,00
Brugse Zot 6°	€	5,00
Sport Zot 0°	€	5,00
Carlsberg 5°	€	3,10
Bar Blanche 5,8°	€	4,00
Tongerlo Lux blond 6°	€	4,50
Tongerlo Nox Bruin 6,5°	€	4,50
Kriek Mystic 3,5°	€	3,50
Tongerlo Prior 6,8°	€	5,00
Omer 8°	€	5,00
Carlsberg 0,00%	€	3,50

Frisdranken

Spa orange	€	3,00
Pepsi	€	3,00
Pepsi max	€	3,00
Ice-tea	€	3,10
Spa Reine / Spa bruis (25cl)	€	3,00
Schweppes Tonic	€	3,00
Fever Tree tonic	€	3,50
Ginger Beer	€	3,50
Ginger Ale	€	3,50
Spa Reine / Spa bruisend (1/2l)	€	6,00

Whisky's

William Lawson's	€	8,50
Dewar's 12 years	€	10,50
Dewar's 18 years	€	14,00
Aberfeldy 12 Years	€	10,50

Rums

Bacardi Carta Blanco	€	8,50
Bacardi 4 años	€	11,00
Bacardi 8 años	€	12,50

Geestrijke dranken

Limoncello	€	9,00
Cognac	€	10,50
Calvados	€	10,50
Cointreau	€	10,50
Grand Marnier	€	10,50
Akvavit 'Nordlys'	€	6,50
Poire William	€	10,50
Hierbas De Las Dunas	€	9,50
Amaretto	€	9,50
Grappa	€	10,50
Sambuca	€	10,50

Apéro to Share

Lolly's van gegrild buikspek van de Bel-gasconne	€	14,00
Huisgemaakte surf- en turf-kroketjes 'Zeebrugse grijze garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€	14,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€	14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)	€	3,50
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€	14,00
Gefrituurde visstengels // tartare saus // citroen	€	14,00
Gegrilde pens <i>Boudin grillé</i>	€	14,00

