

## SUGGESTIEMENU

€ 59,00

Normandische oesters 'Utah Beach'	of / ou	Huîtres normandes 'Utah Beach'
1/2 kreeft gratineerd met fijne tuinkruiden (+ € 9,00)	of / ou	1/2 homard grillé aux fines herbes (+ € 9,00)
Huisbereide noordse garnalenkroketten // gefrituurde peterselie // citroen	of / ou	Croquettes de crevettes nordiques // 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
Mechelse asperges op z'n Vlaams	of / ou	Asperges de Malines à la flamande
Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // mousselinesaus (+ € 2,50)	of / ou	Asperges de Malines // saumon fumé // sauce mousseline (+ € 2,50)
Salade van burrata // avocado // pesto van basilicum -----	-----	Salade de burrata // avocat // pesto de basilic -----
Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // gemengde salade // dagverse frietjes // béarnaisesaus	of / ou	Entrecôte de bœuf blanc bleu rôtie au feu de bois // salade composé // frites fraîches // sauce béarnaise
Schotse lamskroon // marktgroenten // gratin dauphinois (+ € 9,00)	of / ou	Couronne d'agneau écossais // légumes du marché // gratin dauphinois (+ € 9,00)
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' // mousselinesaus // verse frietjes	of / ou	Vol au vent de la pintade estate 'Ter Doest' // sauce mousseline // frites fraîches
Catch of the day	of / ou	La prise du jour
Konijnenschouders op Julia's wijze // huisgemaakte aardappelkroketten -----	-----	Epaules de lapin // croquettes de pommes de terre -----
Eton Mess (rood fruit / mascarpone / meringue)	of / ou	Eton Mess (fruits rouges / mascarpone / meringue)
Crème brûlée	of / ou	Crème Brûlée
Irish coffee	of / ou	Irish coffee
Kaasassortiment Julia's (+ € 6,00)		Assortiment de fromage Julia's (+ € 6,00)



Brasserie  
**JULIA'S**  
Brugge

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 <i>Sucettes de lard du Belgasconne grillé</i>	€ 14,00
Huisgemaakte surf- en turfkraketjes 'Noordse garnalen en buikspek van de Belgasconne' <i>Croquettes de surf et turf maison "crevettes nordiques et poitrine de porc du Belgasconne"</i>	€ 14,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook <i>Escargots, gratinés à l'ail</i>	€ 14,00
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham <i>Jambon séché Dok Di San Daniele Formata</i>	€ 14,00
Salame Nostrale La Bottega Di Ado	€ 14,00
Coppa Stagionata La Bottega Di Ado	€ 14,00
Julia's ham selectie <i>Assortiment de jambon Julia's</i>	€ 19,00
Gefrituurde visstengels // tartaresaus // citroen <i>Bâtonnets de poisson frités // sauce tartare // citron</i>	€ 14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' per stuk <i>Huitres normandes 'Utah Beach' (par pièce)</i>	€ 4,00
Albondigas // mozzarella	
Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus <i>Boulettes de boeuf à la sauce tomate épicée</i>	€ 14,00
Toast gerookte zalm // ajuin// citroen Toast au saumon fumé // oignon // citron	€ 18,00
TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar	

## ROYAL BELGIAN CAVIAR

10 gram	€ 28,00
---------	---------

## VOORGERECHTEN

1/2 kreeft gratineerd met fijne tuinkruiden <i>1/2 homard grillé aux fines herbes</i>	€ 34,50
In het huis gerookte Oosterscheldepaling op z'n geheel <i>Anguille de l'Escaut (entier) fumée dans la maison</i>	€ 27,00
Huisbereide noordse garnalenkroketten // gefrituurde peterselie // citroen <i>Croquettes de crevettes nordiques // persil frité // citron</i>	€ 22,00

Normandische oesters 'Utah Beach' <i>Huitres normandes 'Utah Beach'</i>	€ 24,00
Carpaccio van het West-Vlaams rode rund // huisgemaakte ganzenlever 'Toulouse' // schilfers van Parmezaan <i>Carpaccio de boeuf d'origine de la Flandre occidentale // foie d'oie maison 'Toulouse' // copeaux de parmesan</i>	€ 21,00
Huisgemaakte ganzenleverpastei 'Toulouse' // confits // toast <i>Foie gras maison 'Toulouse' // confits // toast</i>	€ 27,00
Zeebrugse vissoep // rouille // toast <i>Soupe de poisson // rouille // pain grillé</i>	€ 14,00
Romige bisque van kreeft <i>Bisque d'homard</i>	€ 14,50
Salade van burrata // avocado // pesto van basilicum <i>Salade de burrata // avocat // pesto de basilic</i>	€ 19,50
Mechelse asperges op z'n Vlaams <i>Asperges de Malines à la flamande</i>	€ 23,00
Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // mousselinesaus <i>Asperges de Malines // Saumon fumé // sauce mousseline</i>	€ 28,50

## HOOFDGERECHTEN

Schotse lamskroon // marktgroenten // gratin dauphinois <i>Couronne d'agneau ecossais // légumes chauds // gratin dauphinois</i>	€ 43,00
Koninginnehapje van parelhoen 'Landgoed Ter Doest' // mousselinesaus // verse frietjes <i>Vol-au-vent de la pintade estate 'Ter Doest' // sauce mousseline // frites fraîches</i>	€ 30,50
Paling in 't groen <i>Anguille au vert</i>	€ 36,00
Gebraden zeetong (500gr.) // frisse sla // dagverse frietjes <i>Sole meunière (500gr.) // salade composé // frites fraîches</i>	€ Dagprij Prix du jour
Catch of the day <i>La prise du jour</i>	€ 32,00

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het Belgisch Wit-Blauw rund // frisse salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus  
*Entrecôte de boeuf blanc bleu rôtie au feu de bois // salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce aux champignons*

€ 35,50

Op het houtvuur geroosterd ribstuk van het West-Vlaams rode ras, 5 weken gerijpt // frisse salade // dagverse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus  
*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 aux champignons*

€ 41,50

Angus steak peper geflambeerd met Armagnac // dagverse frietjes // frisse salade  
*Steak de boeuf Angus au poivre, flambé à l'Armagnac // frites fraîches // salade composé*

€ 34,00

Konijnenschouders op Julia's wijze // huisgemaakte aardappelkroketten  
*Epaules de lapin // croquettes de pommes de terre*

€ 30,50

Mechelse asperges op z'n Vlaams // Gekookte krielaardappeltjes  
*Asperges de Malines à la flamande // pommes de terre*

€ 29,50

Mechelse asperges // Schotse gerookte zalm // mousselinesaus // gekookte krielaardappelen  
*Asperges de Malines // Saumon fumé // sauce mousseline // pommes de terre*

€ 32,50

## SELECTIE VAN DE CHEF

Premium ribeye geselecteerd door de chef // gemengde salade // verse frietjes // pepersaus, béarnaise of champignonroomsaus  
*Ribeye de première qualité sélectionnée par le chef // salade composé // frites fraîches // sauce au poivre, sauce béarnaise ou sauce aux champignons*

€ 50,50

## APÉRO TO SHARE

Lolly's van gegrild buikspek van de Belgasconne	€ 14,00
Huisgemaakte surf- en turfrokroketjes 'Noordse garnalen en buikspek van de Belgasconne'	€ 14,00
Gegratineerde wijngaardslakken met knoflook	€ 14,00
Normandische oesters 'Utah Beach' (per stuk)	€ 4,00
Dok Di San Daniele Formata gedroogde ham	€ 14,00
Salame Nostrale La Bottega Di Ado	€ 14,00
Coppa Stagionata La Bottega Di Ado	€ 14,00
Julia's ham selectie	€ 19,00
Gefrituurde visstengels // tartare saus // citroen	€ 14,00
Albondigas // mozzarella Rundsgehaktballetjes in pittige tomatensaus	€ 14,00
Toast gerookte zalm // ajuin// citroen TIP! Lekker met Royal Belgian Caviar	€ 18,00

## ROYAL BELGIAN CAVIAR

10 gram	€ 28,00
---------	---------

## SWEETS

Eton Mess (rood fruit // meringue // mascarpone)	€ 10,50
Crème brûlée	€ 8,50
Dame Blanche	€ 9,50
Coupe advocaat	€ 9,50
Moelleux van chocolade // vanilleroomijs	€ 10,50
Kaasassortiment 'Julia's' Assortiment de fromages 'Julia's'	€ 15,00

## THEES

High Darling (zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage)	€ 3,80
Scuba Garden (groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien en spirulina algen)	€ 3,80
Low Rider (zuiver bio groene thee uit China)	€ 3,80
Maybe Baby (hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en aardbei)	€ 3,80
Master Mint (zuivere pepermunt)	€ 3,80
Smooth Operator (fijngesneden kamille bloemen uit biologische landbouw)	€ 3,80

## KOFFIES

Espresso	€ 3,60
Mokka	€ 3,60
Décaffiné	€ 3,60
Ristretto	€ 3,60
Cappuccino classic	€ 4,60
Latte Macchiato	€ 4,60
Irish coffee	€ 11,00
French coffee	€ 11,00
Italian coffee	€ 11,00

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.



Brasserie  
**JULIA'S**  
Brugge

Drinks & Desserts

## APERITIEVEN

Nordlys Premium gin // Fever Tree tonic	€ 14,00
Vamoz rum cola	€ 14,00
Coupe Champagne Taittinger brut	€ 13,50
Kirr Royal au Champagne Taittinger brut	€ 13,50
Amer Picon	€ 10,00
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 - Martini Rosso	€ 7,50
Campari puur	€ 8,50
Campari soda / tonic	€ 10,00
Campari orange (met vers fruitsap)	€ 10,00
Vers geperst fruitsap	€ 5,50
Aperol 'Spritz'	€ 12,00
Ricard	€ 9,50

## COCKTAILS

Dark & Stormy	€ 14,00
Dark twister Mojito	€ 14,00
Espresso Martini	€ 14,00
Pornstar Martini (Passievruchten, limoensap, 42 Below vodka)	€ 14,00
Negroni	€ 14,00

## MOCKTAILS

Virgin Gin Abstinence Zuid-Afrika // Fever Tree tonic	€ 10,00
Virgin Mojito	€ 10,00
Virgin Summer	€ 10,00
Virgin Spritz	€ 10,00

## BIEREN

Abdij Ter Doest blond van 't vat 6,8°	€ 5,50
Carlsberg van 't vat 5°	€ 3,50
Carlsberg 0,0%	€ 3,80
Duvel 8,5°	€ 5,50
Brugse Zot Blond 6°	€ 5,00
Brugse Zot Dubbel 8°	€ 5,00
Sport Zot 0°	€ 5,00
Bar Blanche 5,8°	€ 5,00
Kriek 3,5°	€ 3,50
Omer 8°	€ 5,00

## FRISDRANKEN

Spa orange / Spa citroen	€ 3,20
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3,20
Lipton Ice-tea Original bruisend	€ 3,50
Spa Reine / Spa bruis (25cl)	€ 3,20
Spa Reine / Spa bruisend (50cl)	€ 6,20
Fever Tree tonic	€ 4,00
Ginger Beer	€ 4,00
Ginger Ale	€ 4,00

## WHISKY'S

William Lawson's	€ 9,50
Dewar's 12 years	€ 10,50
Dewar's 18 years	€ 14,00
Aberfeldy 12 Years	€ 10,50

## RUMS

Vamoz Spiced Rum	€ 11,00
Bacardi Carta Blanca	€ 9,50
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
Amaretto	€ 9,50
Grappa	€ 10,50
Sambuca	€ 10,50

## WITTE WIJN PER GLAS

'Les Sourds' Chardonnay, Viognier <i>Languedoc Frankrijk</i>	€ 6,50
'Quinta Do Pinto' Arinto <i>Lissabon, Portugal</i>	€ 9,00
'Cigalus' Chardonnay, Sauvignon blanc <i>Languedoc—Roussillon, Frankrijk</i>	€ 12,50

## ROSE WIJN PER GLAS

'Ruka', When nature takes over <i>Pays D'Oc, Frankrijk</i>	€ 6,50
---	--------

## RODE WIJN PER GLAS

'Les Sourds 2018' Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Languedoc, Frankrijk</i>	€ 6,50
'Quinta Do Pinto' Touriga Nacional <i>Lissabon, Portugal</i>	€ 9,00
Prieuré La Marzelle 2012 Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Saint-Emilion, Frankrijk</i>	€ 12,50

*Vraag ook naar onze wijnkaart!*