

BRASSERIE JULIA

Huisgemaakte Burgers

| | |
|--|-------|
| American burger met Cheddar, bacon, ui, augurk en tomaat | 9,75 |
| Iberico burger met chorizo, Manchego en gegrilde groene pepers | 12,75 |
| Andalusische burger met serranoham, Spaanse peper en Manchego | 12,75 |
| Buffalo Ranch burger met gorgonzola en Marsala champignons | 12,75 |
| NY-garnalenspies burger met limoen mayonaise en rouille | 13,75 |
| Zalm burger met spinazie en appel mierikswortel dip | 13,75 |
| Vega burger met tzasiki | 12,75 |
| Burgers (200gr.) worden geserveerd op een biologisch broodje en met frites | |
| Extra frites | 3,50 |

Soepen

| | |
|---|------|
| Franse uiensoep met gegratineerde oude kaas crouton | 6,00 |
| Bouillabaise(vissoep) met rouille, croutons en Gruyère kaas | 9,00 |
| Soep van de dag | 7,00 |

| | |
|--|-------|
| Vegetarisch gerecht van de chef | 18,00 |
|--|-------|

Vlees

| | |
|---|-------|
| Lamsrack en lamsschumps met een hazelnoot kruidenkorst | 24,00 |
| Gekonfijte eendenbout met eendenlever | 19,00 |
| Biefstuk van de ossenhaas * | 24,00 |
| Black Angus biefstuk* | 18,00 |
| Gebakken kalfslever met spek en uien | 22,00 |
| Klassieke steaktartaar aan tafel bereid | |
| 100 gr. Geserveerd met toast | 9,50 |
| 200 gr. Geserveerd met groene salade en frites | 18,00 |
| *Keuze uit: pepersaus, champignonsaus en stroganoffsaus | |

Nagerechten

| | |
|--|-------|
| Dame blanche vanille ijs met warme chocolade saus | 6,50 |
| Vanille ijs met advocaat | 6,50 |
| Crème brûlée van Baileys | 6,50 |
| Chocolade trio mini moelleux, choco mouse en chocolade chips ijs | 7,50 |
| Bananen tarte tatin met kaneel-nootmuskaat parfait | 7,50 |
| Een maandelijks wisselend kaasplateau met vijgenbrood, rode druiven en een abrikozen compôte | 11,00 |

Voorgerechten

| | |
|--|-------|
| Brood met wisselend garnituur | 6,50 |
| Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en pijnboompitten | 10,50 |
| Kroket trio van krab, kaas en Black Angus sukade | 8,50 |
| Salade van paling met appel en in tempura gefrituurde paling | 12,50 |
| Thaise mosselen uit de wok met koriander en kokos | 8,50 |
| Salade met woudhoning gegratineerde geitenkaas en notendressing | 8,50 |
| Vis hors-d'oeuvre met tonijnsalade, gerookte zalm, paling, heilbot en Hollandse garnalen | 12,50 |
| Hollandse garnalen met cocktailsaus | 12,00 |
| Tataki van rund met een salade van bosui, koriander, rijst vermicelli en koriander pesto dip | 10,00 |
| Rode mul met kropsla, knoflook crouton en een dressing van Parmezaanse kaas en ansjovis | 9,00 |
| Romige eendenlever paté met een abrikozen compôte | 12,50 |

Vis

| | |
|--|-------|
| Vis van de dag | 21,00 |
| In roomboter gebakken slijptong (drie stuks) | 23,00 |
| In roomboter gebakken zeetong | 38,00 |
| Dorade met een saus van saffraan | 23,00 |
| Gebakken zalm met zeekraalboter | 18,00 |
| Hele kreeft thermidor met Parmezaanse kaassaas | 34,00 |

Oesters

| | p/stuk | 1/2 dozijn |
|-----------------------------|--------|------------|
| Wilde Zeeuwse creuses Nr. 3 | 2,50 | 15,00 |
| Geveling Nr 2 | 3,00 | 18,00 |
| Gillardeau | 3,75 | 22,50 |

| | |
|------------------------------------|-------|
| Proeverij van koude oesters | 18,50 |
|------------------------------------|-------|

Speciale Koffie's

| | | |
|------------------------|--|------|
| Irish Coffee | met Irish whisky en slagroom | 7,50 |
| French Coffee | met Grand Marnier en slagroom | 7,50 |
| Italian Coffee | met Amaretto en slagroom | 7,50 |
| D.O.M | met D.O.M Benedictine en slagroom | 7,50 |
| Julia's Coffee | met Bailey's en cappuccino schuim | 7,50 |
| Mexican Coffee | met Tequila, Kahlúa en slagroom | 7,50 |
| Cafe Brazil | met Tia Maria, Grand Marnier en slagroom | 7,50 |
| Jamaican Coffee | met bruine rum en slagroom | 7,50 |