

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 maandelijkse 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 sliptong (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 kaassaus	34,00

Oesters

	p/stuk	1/2 dozijn
Wilde Zeeuwse creuses Nr. 3	2,50	15,00
Greveling 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

Heeft u een allergie? Meld het ons!

WIJNEN EN BIEREN

Witte wijn

	per glas	per fles
 L'Impossible Sauvignon Blanc Zuid Frankrijk/Lanquedoc	3,75	18,75
 Sutton Hill Chardonnay Australië	4,25	21,25
 Arbos Organic Pinot Grigio Italië/Sicilië	4,75	23,75

Rose

	per glas	per fles
 L'Impossible Grenache Rose Frankrijk/Lanquedoc	3,75	18,75

Rode wijn

	per glas	per fles
 L'Impossible Merlot Frankrijk/Lanquedoc	3,75	18,75
 Drostdy Hof WMC Cabernet Sauvignon Zuid-Afrika/Westkaap	4,25	21,25
 Vicente Gandia, Verema Rioja Spanje/Rioja	4,75	23,75

oud reuchlin & boelen

THE WORLD'S FINEST WINES SINCE 1733

Bier

 HEINEKEN PILSENER Alc. 5% Vol.	2,50
 AMSTEL RADLER Alc. 0% Vol.	3,50
 BRAND IMPERATOR Alc. 6,5% Vol.	3,50
 WIECKSE WITTE Alc. 5% Vol.	3,50
 WIECKSE ROSE Alc. 4% Vol.	3,50
 BRAND WEIZEN Alc. 5,1% Vol.	3,50
 BRAND SESSION IPA Alc. 3,7% Vol.	3,75
 AFFLIGEM BLOND Alc. 6,8% Vol.	3,75
 DUBBEL Alc. 6,8% Vol.	3,75
 AFFLIGEM TRIPEL Alc. 9% Vol.	3,75
 MORT SUBITE BLONDE LAMBIC Alc. 5,5% Vol.	3,75
 DESPERADOS ORIGINAL Alc. 5,9% Vol.	5,00