

MENU



DE
ZEVENDE
HEMEL



APERITIEVEN

Cava 'Masia d'or'	6,50
Alcoholvrije witte wijn	6,00
Alcoholvrije anijsdrank 'Pacific'	6,00
Kirr	6,50
Sherry Hildalgo Fino	5,00
Porto rood Ramos Pinto rood / wit	5,00
Martini wit / rood	5,00
Bokma jong / oud	5,00
Pineau des Charentes	5,00
Ricard	5,00

COCKTAILS

Hendricks Gin & tonic (<i>komkommer</i>)	12,00
Bombay Sapphire Gin & tonic	10,00
J&B cola	9,00
Cuba Libré (<i>Havana Club, Cola</i>)	9,00
Picon Vin Blanc (<i>Witte wijn, Contreau, Picon</i>)	9,00
Campari Orange	8,00

WIJNEN

Glas witte wijn Sauvignon Blanc	4,50
Glas Chardonnay	5,50
Glas rode wijn Merlot	4,50
Glas rosé wijn Syrah-Grenache	4,50
1/2 witte, rosé of rode wijn	16,50
1/2 Chardonnay	17,50

BIEREN

Brugse zot blond 33 cl (6°)	4,00
Brugse zot blond 50 cl	6,00
Brugse zot bruin 33cl (7,5°)	4,20
Brugse zot bruin 50cl	6,30
Brugse Tripel (8,7°)	4,35
Jupiler 25 cl (5,2°)	2,50
Straffe Hendrik (9°)	4,50
Westmalle Trippel (9,5°)	4,65
Westmalle Bruin (7°)	4,65
Leffe bruin (6,5°) / blond (6,6°)	4,00
Duvel (8,5°)	4,35
Kriek (3,5°)	3,00
Jupiler NA (0,3°)	3,00
Hoegaarden (4,9°)	3,00
Carlsberg (5,5°)	3,00

FRISDRANKEN

Coca-cola	2,50
Coca-cola light / Zero	2,50
Fanta / Sprite	2,50
Gini / Lipton ice tea	2,60
Tonic	2,50
Chaudfontaine mineraal 25 cl	2,50
Chaudfontaine bruisend 25 cl	2,50
Chaudfontaine mineraal 50 cl	5,00
Chaudfontaine bruisend 50 cl	5,00
Appelsap	3,00
Sinaasappelsap	3,00

1 TAFEL IS 1 REKENING • DIENST EN BTW INBEGREPEN

Kredietkaarten vanaf € 25,00

Nous acceptons les cartes de credit a partir de € 25,00

We accept creditcards from minimum amount of € 25,00



VOORGERECHTEN

Verse vissoep met Noordzeelekkernij, rouille en toast	15,50
 <i>Soupe de poissons 'Mer du Nord', fait maison, rouille et toast</i>	
 <i>Northseafishsoup homemade, toast and garlicsauce</i>	
Garnaalkroketten met fijn slaatje en verse tartaar	14,00
 <i>Croquettes de crevettes grises, petite salade et sauce tartare</i>	
 <i>'North sea' shrimp croquettes, salad and tartare</i>	
Kaaskroketten met fijn slaatje en parmesaan	12,00
 <i>Croquettes au fromage et petite salade</i>	
 <i>Cheese croquettes</i>	
Carpaccio van 'Filet Pur' met truffelolie / parmesaan / tomatensalsa	14,50
 <i>Carpaccio de boeuf, huile d'olives / parmesan / salsa de tomates</i>	
 <i>Beef carpaccio with tartufo-oil / parmesan</i>	
Scampi met verse look, fijne kruiden en hoeveboter	14,50
 <i>Scampi à l'ail, beurre frais et fines herbes</i>	
 <i>Prawns in garlicbattersauce and fresh herbs</i>	
Gegratineerde mosseltjes met lookboter en toast	13,50
 <i>Moules gratinées au beurre à l'ail et toast</i>	
 <i>Gratinated mussels with garlic butter and toast</i>	



VISGERECHTEN

Gegrilde zalmfilet met verse béarnaise, gemengde sla en frietjes 18,50

■ ■ *Saumon grillé, sauce béarnaise' fait maison', salade et frites*

■ *Grilled salmon with bearnaise, salad and fries*

Gebakken scampi met verse look, fijne kruiden, hoeveboter en frietjes 23,50

■ ■ *Scampi à l'ail, beurre frais, fines herbes et frites*

■ *Prawns with a garlic butter sauce, fresh herbes and fries*

VLAAMSE HUISPECIALITEITEN!!!

Gebakken tong-scharfilets, witte wijnsaus, mosselen, garnalen en fettucini 23,50

■ ■ *Filet de sole limande, sauce vin blanc, crevettes grises, moules et pâte fraîche*

■ *Lemon sole with white wine sauce, grey shrimps, mussels and fettucini*

Vlaamse bouillabaisse met verse vis van de dag, lookbroodjes en rouillesaus 27,00

■ ■ *Bouillabaisse flamandes 'Mer du Nord', croûtons aillée et rouille*

■ *Bouillabaisse with North sea fish, garlic bread and rouille*

In hoeveboter gebakken zeetong (300 gr) met frietjes en krokant slaatje 29,00

■ ■ *Sole meunière au beurre frais avec frites et salade*

■ *Doversole with salad and fries*



PASTA'S

Tagliatelle met groetenmengeling in een pittig tomatensausje / parmesaan (vegetarisch) 16,00

■ ■ *Pâte fraîche avec un mélange de légumes et sauce tomates épicée / parmesan*

■ *Pasta with a vegetable mix and tomatoe sauce / parmesan cheese*

Penne met scampi en kip en rode pestoroomsaus 18,00

■ ■ *Scampi sauté et poulet et sauce au pesto rouge*

■ *Scampi and chicken with a red pesto sauce*

Tagliatelle scampi / gele currysaus / kokos / tomaat / fijne kruiden 18,00

■ ■ *Scampi / curry jaune / noix de cocos / ciboulette*

■ *Prawns / currysauce / coconut / green herb*

ZIE ONZE SUGGESTIES

SALADES

Gebakken spekreepjes / croutons / bieslookdressing / tomaat 16,00

■ ■ *Lardons sautées / croutons / tomates / vinaigrette à la ciboulette*

■ *Fried bacon / croutons / chive dressing / tomato*

Lauwe geitenkaas / notenmix / accaciahoning / broodcroutons / framboosvinaigrette 17,00

■ ■ *Chèvre tiède / croutons / miel d'accacia / vinaigrette de framboise*

■ *Lukewarm goatcheese / accacia honey / nuts / raspberry vinaigrette*

Gebakken scampi / gerookte eendenborst / groene appel / citrusvinaigrette 18,00

■ ■ *Scampi sautées / magraît de canard fumé / pommes vertes / vinaigrette d'agrume*

■ *Fried scampi / smoked duck / green apple / citrusvinaigrette*

ZIE ONZE SUGGESTIES

Suppl. friet: 3,00 / Suppl. brood: 2,00 / Suppl. mayo of ketchup: 1,50



VLEESGERECHTEN

Gegrilde Filet mignon met saus naar keus, gemengd slaatje en frietjes 23,00

■ ■ *Filet Mignon grillé, sauce au choix, salade mixt et pommes frites*

■ ■ *Grilled filet mignon with a choice of sauce, mixed salad and fresh fries*

Gegrilde rib-eye 'Hereford' met saus naar keuze, krokant slaatje en frietjes 26,00

■ ■ *Rib-eye grillé 'Hereford' avec sauce au choix, salade mixt et pommes frites*

■ ■ *Grilled rib-eye 'Hereford' choice of sauce, mixed salad and fresh fries*

Sauzen: peperroom, champignonroom, verse béarnaise

ONZE HUISSPECIALITEIT!!!

Vlaamse rundsstoeverij bereid met bruine 'Brugse Zot' sla en friet 18,50

■ ■ *Carbonnades Flamandes (de bœuf) à la bière brune 'Brugse Zot', salade et frites*

■ ■ *Flemish beefstew with dark "Brugse Zot", salad and fries*

KIDS CORNER (- 12 JR)

Juniorsteak met frietjes

Petit steak avec frites / Small steak with fries

Junior stoeverij met frietjes

Carbonnades avec frites / Flemish beefstew and fries

Gebakken tongschar met frietjes

Sole limande et frites / Lemon sole and fries

Mosselen natuur

Moules nature / Steamed mussels in their own juice

€ 10,00

Heeft u een allergie? Meld het ons! / Allergique! Informer nous! / Allergic! Please inform us!



MOSSELEN (SEIZOEN)

Natuur		20,00
 <i>Nature</i>		
 <i>Nature</i>		
Witte wijn		22,00
 <i>Vin blanc</i>		
 <i>White wine</i>		
Witte wijn & look		22,50
 <i>Vin Blanc-ail</i>		
 <i>White wine-garlic</i>		
Room		22,00
 <i>À la crème</i>		
 <i>With cream</i>		
Room-look		22,50
 <i>Crème-ail</i>		
 <i>Cream-garlic</i>		
Knoflook		22,00
 <i>À l'ail</i>		
 <i>with garlic</i>		

INCL. FRIETJES EN SAUS!!!

Extra couvert : € 3,00



LUNCH MENU

Garnaalkroket of dagverse tomatensoep

Croquette de crevettes grises ou potage de tomate
Shrimpcroquette or daily fresh tomatoesoup

Gegrilde zalm met graanmosterdsaus, salade en friet

Saumon grillé à la sauce 'moutarde de grains'
Grilled salmon with a musterdsauce

of / ou / or

Vlaamse rundstoverij, sla en friet

Carbonnades Flamandes, salade et frites
Flemish beefstew, salad and fries

Vanille-ijs met huisbereide caramelsaus

Glace vanille avec sauce caramel fait maison
Vanilla icecream with home made caramelsauce

19,00 P.P.



DINNER MENU

Carpaccio van 'Filet pur' met truffelolie en parmesaan

Carpaccio de Filet pur, huile de truffe et parmesan

Carpaccio of beef, truffle oil, parmesancheese

of / ou / or

Garnaalkroket met fijn slaatje en verse tartaar

Croquette au crevettes, petite salade et sauce tartare

Shrimpcroquette with crispy salad and tartare

of / ou / or

Gegratineerde mosseltjes met lookboter en toast

Moules gratinées au beurre à l'ail et toast

Gratinated mussels with garlic butter and toast

of / ou / or

Vissoep

Soupe de poisson

Fishsoup

Gebakken tongcharfilet, witte wijnsaus, garnalen, mosselen en pasta

Filet de sole limande, sauce vin blanc, crustacer et pâte fraiche

Lemon sole, white wine sauce, seafood and pasta

of / ou / or

Gegrilde filet mignon (rund) met champignonsaus, sla, friet

Filet mignon (boeuf), sauce champignon, salade, frites

Grilled filet mignon (beef), mushroomsauce, salad, fries

of / ou / or

Slibtongen met sla, tartaar, friet

Solettes, sauce tartare, salade et frites

Small Dover sole, sauce tartare salad and fries

Dessert naar keuze of koffie

34,00 P.P.



WARME DRANKEN

Koffie 'Baristas'	2,50
Espresso koffie (<i>kleine koffie</i>)	2,50
Decafeïne koffie	2,60
Koffie verkeerd / Lait Russe	2,80
Cappucino met slagroom / chantilly / whipped cream	2,80
Cappucino met melk / au lait / with milk	2,80
English breakfast thee met melk / thé au lait / tea with milk	2,50
Thee / thé / tea:	2,50
• Citroen / citron / lemon	
• Munt / menthe / mint	
• Rozenbottel / églantier / brier	
• Kamille / camomile / camomille	
• Earl grey	
• Groen / vert / green	
Warme chocolademelk (<i>cecemel</i>)	3,00
• Met slagroom / chantilly / whipped cream	4,00
Warme chocolademelk met amaretto	8,00
• Met slagroom / chantilly / whipped cream	9,00
Speciale koffies met verse room	
• Irish koffie / French koffie / Italian koffie	10,00

TEA - ROOM (VAN 15 UUR TOT 17 UUR)

Brusselse wafel / gaufre / waffle:	
• Suiker / sucre / sugar	6,00
• Slagroom / chantilly / whipped cream	7,00
• Vanille ijs en chocoladesaus / la crème glacée à la vanille et sauce au chocolat / vanilla ice cream and chocolate sauce	7,50
• Verse aardbeien en slagroom (<i>seizoen</i>) / fraises fraiche et chantilly (<i>saison</i>) / fresh strawberries and whipped cream (<i>season</i>)	9,00
• Warme appelstrudel met vanilleroomijs / strudel aux pommes, glace vanille / warm applestrudel with vanilla ice cream	6,50
• Tarte tatin met vanille ijs / tarte tatin, glace vanille / tarte tatin with vanilla ice cream	8,00
• Profiterollen met vanille ijs en chocoladesaus / profiteroles, glace vanille, sauce chocolat / profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce	8,00
• Dame blanche met warme chocolade en slagroom / glace vanille, sauce chocolat / vanilla ice cream, chocolate sauce	8,00
• Vanille ijs met slagroom / glace vanille, chantilly / vanilla ice cream, whipped cream	6,00



- **Coupe brésilienne, huisbereide caramel en slagroom** / glace vanille, sauce caramel fait maison 8,00
and noisettes / vanilla ice cream with home made caramel sauce and nuts
- **Vanille ijs met verse aardbeien en slagroom (seizoen)** / glace vanille, fraises et chantilly (saison) / 8,00
vanilla ice cream with fresh strawberries and wipped cream (season)
- **Kinderijs, vanille ijs met chocolade saus** / coupe junior, glace vanille sauce chocolat / 4,00
coupe junior, vanilla ice cream, chocolat sauce

DESSERTS

- Sorbet van cassis
- Crème brûlée
- **Huisbereide chocolademousse** / mousse au chocolat maison / home made chocolat mousse
- **Huisbereide profiterollen met vanilleroomijs en chocoladesaus** / profiteroles, glace vanille, sauce chocolat /
profiteroles, vanilla ice cream, chocolat sauce
- **Vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom** / glace vanille, sauce chocolat, chantilly /
Vanilla ice cream, chocolat sauce, wipped cream
- **Vanille ijs met huisbereide caramelsaus en slagroom** / glace vanille, sauce caramel fait maison, chantilly /
vanilla ice cream with home made caramel sauce, wipped cream
- **Vanille ijs met verse aardbeien en slagroom (seizoen)** / la crème glacée à la vanille avec fraises fraiche et
chantilly (saison) / vanilla ice cream with fresh strawberries and wipped cream (season)

€ 8,00

DEGISTIEF

Cognac Bisquit	8,00
Calvados Boulard	8,00
Cointreau	8,00
Amaretto	8,00
Grand marnier	8,00
Tia Maria	8,00
Baileys	8,00
Chartreuse	9,00
Chivas regal 12 jaar	10,00
Glenfiddich	10,00
Havana club anejo especial	10,00
Limonciello	6,00
Grappa	8,00

TIP!!!

Cadeaubon



Walplein 6, 8000 Brugge

050 33 17 49

www.restaurantdezevendehemel.be