



Aperitieven-Aperitifs

Cocktail Ter Doest	8.00	€
Coupe Champagne Pommery Brut	9,50	€
Porto Burmeister wit-rood	6,50	€
Porto Burmeister 10 years	8,00	€
Kirr Royal au Champagne Pommery brut	9,50	€
Kir au Vin blanc	6,00	€
Coupe Prosecco	8,00	€
Martini	6,00	€
Campari Soda	7,50	€
Campari Tonic	7,50	€
Campari Orange	7,50	€
Aperol	8,00	€
Pineau des Charentes	7.00	€
Amer Picon	7.00	€
Sherry	6,50	€
Pisang Ambon	7.50	€
Sinaasappelsap Natuur Jus d'Orange nature	5,00	€
<p>NIEUW! <i>Een unieke samenwerking tussen familie Dendooven en distilleerderij De Moor</i></p> <p>NORDLYS PREMIUM GIN Thomas Henry Tonic</p> <p>Een levendige en aangename gin met eerst bloemige ondertonen, daarna meer complex en krachtig door de zilte kruidige ingrediënten. Elegant, rond en verfijnd karakter met een unieke zilte toets door het gebruik van het brakke grond-plantje “Zeemelde”</p>	14,00	€



Geestrijke dranken - Spiriteux

Whisky's		
Famous Grouse	8.00	€
Highland Park	9.00	€
Balvenie	10,50	€
Bruichladdich	10,50	€
Laphroiaig	10,50	€
Chivas Regal	10,50	€
Chivas Regal 18y	13,00	€
Rum's		
Havana Club 3 años (wit)	8.00	€
Havana Club 7 años (bruin)	9.00	€
Mount Gay Rum (Eclips, xo)	9,50	€
Gin's		
Gin Tonic Regular	10,50	€
Hendrick's Gin tonic Classic	12,50	€
Gin Tonic van de maand 'Premium'	14,00	€
Cognac		
Martell vs	8.00	€
remy martin vsop	9,50	€
remy martin xo	13,00	€
Amaretto di Saronno	8,50	€
Calvados	9,50	€
Poire William	9,50	€
Eau de vie framboise	9,50	€
Cointreau	9,50	€
Mandarin Napoléon	9,50	€



Voorgerechten - Entrées

Soepen - Potages

Versbereide dagsoep Potage du jour extra	5,50	€
Versbereide romige soep Potage à la crème	6,00	€
Versbereide Zeebrugse vissoep Potage de poisson de Zeebrugge fraîche	10,50	€
Kreeftenroomsoep Bisque d'homard	12,50	€

Koude voorgerechten - Hors d'œuvres

Kreeft schoonzicht - met lookboter - armoricaine Homard en belle vue - au beurre à l'ail - à l'armoricaine		volgens gewicht selon le poids
Salade van Zeebrugse grijze noordzeegarnalen Salade de crevettes grises de la mer du nord	22,00	€
1/6 Oesters 0000 Creusen "holle" 1/6 Huîtres 0000 Creuses	19,50	€
Toast met gerookte Schotse zalm Toast au saumon fumé écossais	19,00	€
Ganzeleverpastei "Toulouse" met op het houtvuur geroosterde toast Pâté de foie gras "Toulouse" accompagné des toasts, grillé au feu de bois	22,00	€
Parmaham met meloen Jambon de Parme au melon	17,50	€
Carpaccio van Belgisch wit-blauw rund met parmesaan schaafsel Carpaccio de bœuf blanc-bleu belge avec parmesan	16,50	€



Westvlaams Rood - Rouge de Flandre

West-Vlaanderen, waar de regen daalt op straten, pleinen
en op dak en torenspits van hemelhoge kerken,
die in dit vlakke land de enige bergen zijn,
waar onder de wolken vele jonge gesneuvelden begraven zijn,
en vruchtbare westenwind het land nog vlakker slaat,
daar loopt het vee, het Rode Vee.

Ribstuk van het Rood West-Vlaams Rund (5 weken gerijpt), gegrild op houtvuur Côte à l'os de la race bovine Rouge de Flandre (mûri pendant 5 semaines), grillé au feu de bois	38,50	€
---	-------	---





Hoofdgerechten - Plats principaux

Vleesgerechten - Les Viandes

Lamskroon op het houtvuur gegrild met marktgroentjes	29.50	€
Ribstuk van het Belgisch wit-blauw rund op houtvuur geroosterd Entrecôte à l'os du bleu-blanc belge, grillé au feu de bois		
met verse béarnaisesaus - à la sauce béarnaise met groene peper saus - à la sauce au poivre vert	28.50	€
met champignonroomsaus - à la sauce aux champignons à la crème met provençale saus - à la sauce provençale	30,00	€
Ribstuk van het Ierse Hereford rund op houtvuur geroosterd Entrecôte à l'os du Hereford irlandais, grillé au feu de bois		
met verse béarnaisesaus - à la sauce béarnaise met groene peper saus - à la sauce au poivre vert	32.50	€
met champignonroomsaus - à la sauce aux champignons à la crème met provençale saus - à la sauce provençale	33,00	€
Ossehaas op houtvuur geroosterd Filet pur, grillé au feu de bois		
met verse béarnaisesaus - à la sauce béarnaise met groene peper saus - à la sauce au poivre vert	31,50	€
met champignonroomsaus - à la sauce aux champignons à la crème met provençale saus - à la sauce provençale	33,50	€
Châteaubriand op houtvuur geroosterd - bearnaise (2 pers.) Châteaubriand, grillé au feu de bois - béarnaise (2 pers.)	62,00	€
Pepersteak, geflambeerd met Armagnac, afgewerkt met een roomsausje Steak de bœuf flambé à l'Armagnac à la crème	26.00	€
Ossehaas met peper en geflambeerd met Armagnac, roomsaus Filet pur en poivre flambé à l'Armagnac à la crème	31,50	€



Hoofdgerechten - Plats principaux

Gevogelte - Les Vollailes

Parelhoen 'Landgoed Ter Doest' met zomerse marktgroentjes
(2 pers)

47,50 €

Pintadeau 'Ter Doest' accompagnée de légumes fraîches du marché
(2 pers)

Hoevehaan Landgoed Ter Doest met sla
Chanteleer Landgoed Ter Doest avec salade

19,00 €

Gebraden hoevehaan Landgoed Ter Doest met
champignonroomsaus
Le chanteleer Landgoed Ter Doest rôti à la sauce champignons-
crème

20,50 €

Supplementen - les suppléments

Extra portie saus
Portion de sauce supplémentaire

+ 2,50 €

Warme groentenkrans (4 verschillende verse groenten) pp.
Garniture de légumes chaudes (4 diff. légumes fraîches) pp.

+ 6,00 €

Extra bord
Couvert supplémentaire

+ 2,50 €



Nagerechten - Les Desserts

Pannekoeken - Les crêpes		
Vlaamse flensjes - Crêpes nature	5,00	€
Flensjes Ter Doest geflambeerd - Crêpes Ter Doest flambés	12,50	€
Ijsroom - les glaces		
Dame Blanche	8,50	€
Verse fruitsalade - Salade de fruits frais	9,50	€
Vanille roomijs met advocaat - Parfait avocat	8,50	€
Vanille roomijs met caramelsaus - Coupe caramel	8,50	€
Sobert citroen - passievruchten - framboos Sorbet citron - fruit de passion - framboise	8,50	€
Sabayon met vanille roomijs Sabayon à la glace vanille	9,50	€
Glas dessertwijn La Communion pinot gris Verre de vin dessert La Communion pinot gris	7,50	€



Dranken - Les Boissons

Bieren - les bières

Abdij Ter Doest blond	3,90	€	Duvel	4,50	€
Ramée Blond	3,80	€	Primus	2,80	€
Tongerlo blond	3,80	€	Glas wijn - verre de vin	5,50	€
Tongerlo bruin	3,80	€	Vedett	3.10	€
Orval	3,80	€	Vedett White	3.10	€
Westmalle Tripel	4,50	€	Kriek Liefmans	2,80	€
Westmalle Dubbel	3,90	€	Rodenbach Grand Cru 33 cl	3,90	€
Abdij St.Bernadus Sixtus	3,90	€	Carlsberg	3.00	€

Frisdranken - Boissons fraîches

Spa orange , Pepsi	2,80	€			
Ice Tea	2,80	€	Spa bruisend/mineraal	2,80	€
Gini	2,80	€	1/2 Spa bruisend	5,50	€
Tonic	2,80	€	1/2 Spa mineraal	5,50	€

Warme dranken - Boissons chaudes

Capuccino	3,70	€	Espresso	2,80	€
French coffee	8,50	€	Irish coffee	8,50	€



Thee - Thé

High Darling Zwarte thee van de prestigieuze Sungma plantage	€ 3,60
Istanbul Nights Zwarte ceylon thee, gepofte munt, anijs, hibiscus, gember, kruidnagel, kaneel, koijn, kardemom	€ 3,60
Lazy Daze Zwarte thee met citroendeeltjes en bio bergamot aroma	€ 3,60
Low Rider Zuiver bio groene thee uit China	€ 3,60
Team Spirit Groene en witte thee met kruiden; citroengras, wortelvlokken, Jatoba, sinaasapple schaafsel, zoethoutwortel, ginkgoblaadjes, pepermunt, hibiscus, Indische basilicum, natuurlijk citroenaroma	€ 3,60
Scuba Garden Groene rooibos uit het prachtige Afrikaanse continent, veenbessen, appelsien en spirulina algen.	€ 3,60
Maybe Baby Hibiscusbloesem, sultana rozijnen, rode bessen, ananasblokjes, appelstukjes, wortelvlokken, rozebottel, zoethoutwortel en stukjes aardbei.	€ 3,60
Heidi's Delight Pepermunt, citroenmelisse, stukjes appel, wortelvlokken, vrouwenmantel blad, rozemarijnbladeren, saffloer en korenbloem bloemblaadjes	€ 3,60
Master Mint Zuivere pepermunt	€ 3,60
Smooth Operator Kamille bloemen (fijn gesneden) uit biologische landbouw	€ 3,60
<p>Samova heeft als doelstelling de markt te voorzien van verse Bio-thee en kruiden specialiteiten van de hoogste kwaliteit; zuiver, ethisch, ecologisch verantwoord en duurzaam geproduceerd.</p>	