

PETIT-DÉJEUNER SUR RÉSERVATION 09:00-10:30

Petit-déjeuner Bruist!	25	Petit-dejeuner Kids!	18
Boisson chaude au choix		Jus de pomme I ♥ Zeeland	
Jus d'orange pressé		Yaourt enfants	
Yaourt fermier, fruits de saison et granola		Donut et petit pain	
Panier de pains et viennoiseries tout juste sortis du four		Confiture et pâte à tartiner (choco) maison, beurre fermier	
Confiture et pâte à tartiner (choco) maison, beurre fermier		Fromage jeune	
Fromage et charcuterie		Oeuf bio zélandais, prepare selon votre choix	
Oeuf bio zélandais prepare selon votre choix		Lard de Zélande frit	

“Happiness is the scent of freshly baked goods.”

Êtes-vous végétarien(ne) ou végan(e), ou avez-vous des allergies alimentaires ? Il nous sera gré de créer un petit moment gourmand adapté à vous souhaits. Veuillez nous communiquer vos préférences lors de votre reservation.

LUNCH SPECIALS 12:00-15:00

“Zeeuwbonk”Pizza Rustique <i>garnie de lard de Zélande, de fromage “Ouwe Zeeuw” et de sauce BBQ du chef.</i>	14.5
Gaufre salée “Betterave rouge” (véga) <i>avec fromage de chèvre, miel de la région et mélange de pepins</i>	14.5
Bagel Violet “Carottes Effilochées” (vegan)	14.5
Bagel Vert “Salé” <i>avec saumon fumé artisanal, crème fraiche et aneth frais</i>	14.5
Bagel Rouge “Carpaccio” <i>avec pesto frais et fromage affiné “Ouwe Zeeuw”</i>	14.5
Croquette au fromage de Breskens (véga) <i>avec sa petite salade, pain et beurre</i>	16(2st) 19.5(3st)
Croquette de crevettes de la mer du Nord, faite à Breskens <i>avec sa petite salade, pain et beurre</i>	19(2st) 23(3st)
“Fish & Chips” de Breskens <i>avec sa petite salade et sauce tartare</i>	19.5
Croquette “Duroc d’Olives” <i>croquette de joues de porc avec sa petite salade, pain et beurre</i>	17.5(2st) 21(3st)
Soupe de patate douce et coco, noix de cajou et naan (végan)	9.5
Pokebowl "Berloumi" (véga) <i>avec fromage grillé Berloumi, blé perlé Zeeuwse Vlegel et crudités croquantes</i>	19.5
Pokebowl "Salicornia" <i>avec saumon fumé artisanal, quinoa néerlandais et salicorne</i>	20.5
Pokebowl "Crunchy Chicken" <i>avec bouchées de poulet croustillantes, quinoa néerlandais et cacahuètes</i>	19.5

Taguez-nous et partagez votre expérience Bruist! sur vos réseaux sociaux!   @bruistcadzand

DINER-SHARED DINING

	18:00-20:00
Notre concept “shared dining” vise à vous emmener, vous et vos compagnons de table, dans un voyage de découverte culinaire. Tous les plats sont conçus pour être partagés et sont servis un par un au centre de la table. Choisissez vos préférés et savourez tout un éventail de saveurs.	
La Formule “Shared Dining” <i>4 plats au choix par 2 personnes</i>	37.5 p.p.
+ plat additionnel	+17.5
Plat unique (hors formule)	20.5

DE LA TERRE 🌾

- Risotto de blé perlé Zeeuwse Vlegel avec boulettes de viande de bœuf local
- Tournedos de bœuf avec chimichurri maison et quartiers de pommes de terre
- Porc en escabèche, houmous zélandais, sur fond de pâte méditerranéenne maison façon coca valenciana

DE LA PLANTE 🌱

- Curry végan aux haricots bruns de Zélande et naan (végan)
- Bolus zélandais au fromage de chèvre et poire épicée (véga)
- Aubergine rôtie au four avec miso, cacahuètes et croustillant de riz (végan)

DE LA MER 🐟

- Tom Kha Côte - plat classique thaï à la noix de coco avec une touche zélandaise : poissons et coquillages de la mer du Nord
- Zarzuela - ragoût espagnol légèrement épicé avec des poissons et des fruits de mer de la mer du Nord
- Poisson de la mer du Nord avec purée épicée au pimentón, mojo verde et salicorne

MUCHOS TACOS 🌮

- Tortillas de blé avec dinde effilochée et garniture
- Tortillas de blé avec carottes effilochées et garniture (végan)
- Tortillas de blé avec poisson de la mer du Nord épicée et garniture

Préférez-vous une option faible en glucides ? Nous remplaçons volontiers les tortillas de blé par des feuilles de laitue "little gem".

OODLES OF NOODLES 🍜

- Nouilles de riz avec tournedos épicé
- Nouilles de riz avec fromage grillé Berloumi (véga)
- Nouilles de riz avec poisson de la mer du Nord épicée

MENU SURPRISE 49.5 p.p. [À PARTIR DE 2 PERSONNES]

Laissez Bruist! vous surprendre : de l'entrée savoureuse à la tentation sucrée, ce menu est une succession de 5 plats de saison à partager, hors carte.
Le menu surprise peut être commandé jusqu'à 18h45 au plus tard. Le menu est servi par table, et les modifications ne sont malheureusement pas possibles.

“Food is love. Shared food is truer love.”

¡LA BUENA VIDA! 39.5 p.p.

Bruist! vous propose sa soirée paella tous les lundis en haute saison. Chaque semaine, nous créons une ambiance méditerranéenne au cœur des polders de Cadzand. Pour 39,50 € par personne, dégustez le menu complet incluant un apéritif, des entrées inspirées de l'Espagne, une paella au choix et un dessert surprise.

BOUCHÉES APÉRITIVES ALL DAY

“If at first you don't succeed, have a sneaky snack and try again”

Bitterballen au lard de Zélande (6 pcs)	9.5
Croquettes de tapas aux crevettes de la mer du Nord (6 pcs)	15
Nachos Bruist! au four avec dinde effilochée et jalapeño	14
Plutôt véga? Dans ce cas, nous préparerons les nachos avec des carottes effilochées !	
Bouchées de poulet croustillantes avec une sauce à la cacahuète (6pcs)	12.5
Quartiers de pommes de terre façon “Patatas Bravas” (véga)	6.5
Kibbeling de Breskens, servie avec une sauce tartare maison	14.5
Frites de patates douces avec mayonnaise au sriracha (véga)	6.5
Côtes levées laquées	12.5
Pain de Mer avec 4 tapenades maison	12
“Damse Délice” (vega) Fromage doux de Damme rôti au four, accompagné de Pain de Mer	18.5
Pain de Mer extra	4

Planche apéritive Bruist! (15:00 - 18:00) 19.5
Une planche de pur plaisir apéritif

LES PÉCHÉS SUCRÉS ALL DAY

“You are what you eat so eat something sweet”

Poffertjes - faits maison et fraîchement cuits (12:00-18:00)	
• Classiques: avec beurre fermier et sucre glace	6
• Guilty Pleasure: avec Smarties et sauce chocolat Callebaut	9.5
• Vitamine: aux fruits de saison	10.5
Pancakes à l'épeautre avec banana, sirop d'agave et noix de pecan (4 pcs) (12:00-18:00)	12
Dame Blanche sauce chocolat Callebaut et crème fouetté	9.5
Churros to share sauce chocolat Callebaut et guimauve	9.5
Douceur du moment signée Taarten Rens (Schoondijke)	8.5
Tarte aux pommes - Zeker Zeeuws avec boule de glace à la vanille et crème fouetté	6.5
Coupe Brésilienne glace “Zeeuwse Babbelaar”, caramel salé, éclats de noisette	9.5
Affogato boule de glace à la vanille avec espresso et Licor 43	6