

## PETIT-DÉJEUNER [SUR RÉSERVATION] 09:00-10:30

<b>Petit-déjeuner Bruist!</b> 25	<b>Petit-déjeuner Kids</b> 18
Boisson chaude au choix	Jus de pomme   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, prépare selon votre choix
Oeuf bio zélandais prépare selon votre choix	
Lard de Zélande frit	

### Brunch

Le weekend et en haute saison, nous servons notre petit-déjeuner jusqu'à 11h30, pour un moment petit-déjeuner/brunch encore plus détendu.

### Petit-déjeuner Extra! gourmand

Petites délices à commander exclusivement en combinaison avec un petit-déjeuner

Gaufre salée avec avocat, saumon fumé doux et œuf poché	11
Gaufre salée "Benedict" avec œuf poché, sauce hollandaise et lard zélandais	8
Pancakes à l'épeautre avec banane, sirop d'agave et noix de pecan	7
Mimosa	8

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 vos souhaits. Veuillez nous communiquer vos préférences lors de votre réservation.

## LES PLATS DU DÉJEUNER 12:00-15:00

Gaufre salée "Chou kale" avec lard zélandais, fromage affiné "Ouwe Zeeuw" et sauce BBQ maison	14.5
Gaufre salée "Betterave rouge" (véga) avec fromage de chèvre, miel de la région et mélange de pepins	14.5
Bagel Violet "Carottes Effilochées" (vegan)	14.5
Bagel Vert "Salé" avec saumon fumé artisanal, crème fraîche et aneth frais	14.5
Bagel Rouge "Carpaccio" avec pesto frais et fromage affiné "Ouwe Zeeuw"	14.5
Croquette au fromage de Breskens (véga) avec sa petite salade, pain et beurre	15(2pcs) 18.5(3pcs)
Croquette de crevettes de la mer du Nord, faite à Breskens avec sa petite salade, pain et beurre	17.5(2pcs) 22(3pcs)
Croquette "Duroc d'Olives" croquette de joues de porc avec sa petite salade, pain et beurre	16(2pcs) 20(3pcs)
Soupe de patate douce et coco, noix de cajou et naan (végan)	9.5
Pokebowl "Berloumi" (véga) avec fromage grillé Berloumi, blé perlé Zeeuwse Vlegel et crudités croquantes	19.5
Pokebowl "Salicornia" avec saumon fumé artisanal, quinoa néerlandais et salicorne	20.5
Pokebowl "Crunchy Chicken" avec bouchées de poulet croustillantes, quinoa néerlandais et cacahuètes	19.5

## LE 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.

<b>La Formule "shared dining"</b> 35 p.p.
4 plats au choix par 2 personnes
+ plat additionnel +15
Plat unique (hors formule) 19.5

### 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
- Paëlla de blé perlé Zeeuwse Vlegel avec canard, champignons et oignons verts

### 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 47.5 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. Avec le menu surprise, nous commençons au plus tard à 19h00. Le menu est servi par table, et les modifications ne sont malheureusement pas possibles.

## ¡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

TOUTE LA JOURNÉE

"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
Pain de Mer avec 4 tapenades maison	12
Rillettes de porc avec Pain de Mer	14.5
Frites de patates douces avec mayonnaise au sriracha (véga)	6.5
Côtes levées laquées	12.5
Empanadillas (petits chaussons à la viande de bœuf) avec chimichurri (6pcs)	12
Guacamole frais avec nachos (végan)	9.5
"Witte van König" (véga)	18.5
Fromage artisanal à pâte molle cuit au four avec Pain de Mer	
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

### Planche apéritive Bruist! 15:00 - 18:00

Une planche remplie de pur plaisir apéritif

32.5

## LES PÉCHÉS SUCRÉS

TOUTE LA JOURNÉE

"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 (4pcs) 12:00 - 18:00 avec banana, sirop d'agave et noix de pecan 12

Dame Blanche sauce chocolat Callebaut et crème fouettée 9.5

Churros to share sauce chocolat Callebaut et guimauve 9.5

Mousse au chocolat avec crème fouettée 8.5

Tarte aux pommes avec boule de glace à la vanille et crème fouettée 6.5

Coupe Brésilienne glace "Zeeuwse Babbelaar", caramel salé, éclats de noisette 9.5

Affogato boule de glace à la vanille avec espresso et liqueur de café "Sir Francis" 6

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

  @bruistcadzand

"Love is...  
having someone  
worth sharing your  
food with."