

# julien

## Good to know

**Wij ontvangen u graag op zaterdag avond voor een gezellige Big Green Egg avond op ons gezellig overdekt & verwarmd terras**  
meer info op de laatste pagina

*Geef ons uw review (positief of negatief) alvast bij jullie vertrek, deze doet altijd deugd en zo kunnen we steeds werken naar een betere kwaliteit, service etc...*

**vraag gerust naar onze dagelijks wisselende lunch-suggesties**

**Wij zijn met jaarlijks verlof van 20 juli tem 31 juli**

Like us in Facebook and post all your crazy pictures in Julien on Instagram  
**#barjulienroeselare**

wenst u een supersnelle bediening? Aarzel niet om het ons te vragen.

## **#WIJMAKENALLESZELFENMETVERSEPRODUCTEN**

dinsdag - vrijdag	08:30 - 18:00
zaterdag	08:30 - 18:00
zaterdag	19:00 - 23:00

**be our guest**

barjulien.be

## Cocktails

Bombay sapphire gin & premium orange blossom & lavender tonic	€10,00
Hendrickx gin & premium pink peper tonic	€12,00
Gin maré & schweppes premium pink pepper tonic	€14,00
Julien's Mojito / Spiced rum, limoen, basilicum, munt, soda, rietsuiker	€09,50
Lillet Vive / lillet, tonic, komkommer, rode vruchten	€10,00
Dark 'N Stormy / spiced rum, limoen, ginger ale	€09,00
Picon vin blanc façon Julien	€08,00
Negroni / campari, vermouth, gin	€09,00
NUDO & premium tonic / non alcoholic spirit	€09,00

## Bieren

<b>DUVEL 6,66 van 't vat 25cl exclusief in roeselare</b>	<b>€03,60</b>
Stella Artois	€02,80
Vedett extra BLOND	€03,10
Vedett WHITE	€03,20
Vedett IPA	€03,20
Liefmans fruitesse on the rocks	€03,00
la Chouffe blond 8°	€04,40
MC Chouffe bruin 8°	€04,40
La Chouffe Soleil blond °6	€04,00
Duvel	€04,00
Duvel TRIPLE HOP	€04,40
Triple d'Anvers	€04,40
Orval	€04,80

## wijn

### Bubbles:

	glas	fles
cava Pere Ventura	€ 06,50	€ 32,00
Prosecco Millesemato De Stefani Brut	€ 07,50	€ 36,00
Champagne Depoivre Brut	€ 12,00	€ 55,00

### wit:

Chardonnay Prasca, Sciorio, Piemonte, 2018	€06,00	€30,00
Domaine Chanson, St Véran, 2017, <i>halfvol</i>		€42,00
Belondrade Y Lurton, Rueda, 2019, <i>krachtig/vol</i>		€72,00

### rosé:

Nuances rosé, Maison Lorgeril, Languedoc, 2020	€06,00	€30,00
Miraval		€44,00

### rood:

Château Reynier, Bordeaux Superieur Lurton, 2016, <i>rond/zacht</i>	€06,00	€30,00
Maby Cotes du Rhône, 2019		€35,00
El Ternero Crianza Selection, Rioja, 2014, <i>stevig/vol</i>		€38,00
Das Phantom Kirnbauer, Burgenland, 2018, <i>vol/rond</i>		€49,00
Château La Marzelle, St-Emilion Grand Cru Classé, 2013, <i>krachtig</i>		€74,00

# OK, BUT FIRST APERO

## classic soft drinks

schweppes premium tonic			€ 3,00
coca-cola / zero			€ 2,60
fristi / cecemel			€ 2,50
verse fruitsap			€ 4,50

	<b>glas</b>	<b>1/2 liter</b>	<b>1 liter</b>
water bruisend / niet-bruisend	€1,90	€3,50	€6,00

## home made limonades

€ 4,10

Limonade Mr. Julien / *limoen, basilicum, gember, munt*

Limonade Mme Juliette / *aardbei*

## home made smoothieeeeeesssss

€ 4,80

BanaBerry / *banaan, aardbei, appel*

Crazy kiwi / *kiwi, banaan, munt, appel*

## bionina limonades sterk bruisend & BIO

€ 3,90

Mister Lemon

Dr. Ginger beer

Miss blood Orange

Uncle pomegranate & the cranberries

## vers geperste appel sapjes

€ 3,70

appel - oude rassen

appel - aardbei

appel - framboos

## ontbijt ME-nu

<b>Julien heeft gisteren te veel gegeten</b>	€05,00
lungo & croissant	
<b>Julien heeft er wel zin in, maar durft niet helemaal</b>	€17,00
koffie naar keuze, vers brood, croissant, pistolet, kaas en ham, yoghurt, tuinsapje	
<b>Julien gaat er volledig voor</b>	€25,00
koffie naar keuze, eitje, vers brood, croissant, pistolet, charcuterie, tuinsapje, granola, fruit en yoghurt	
<b>Julien's brunch menu</b>	€35,00
bubbels, koffie naar keuze, eitje, assortiment brood en croissant, charcuterie, gerookte zalm, avocado, garnalen, zure room, tuinsapje, granola, fruit en yoghurt	

## ontbijt à la carte

croissant of chocoladekoek	€02,50
vers brood van de dag	€01,00
croissant uit de oven met ham en kaas	€03,50
verse pistolet	€01,90
pistolet met ham en kaas	€03,00
pistolet met kaas of ham	€02,50
plateautje charcuterie	€08,00
gerookte zalm, zure room	€07,00
<b>Julien's power starter</b> <i>yoghurt, vers fruit, granola</i>	€07,50

## Eggs

pistolegg <i>smeuig roereitje in pistolet</i>	€04,70
roereitje of spiegeleitje met toast, 2eitjes	€03,70
hard of zacht gekookt eitje <i>met soldaatjes</i>	€03,00
<b>Toppings for eggs</b>	
* tomaat & pijpui	€02,50
* gebakken spek	€03,00
* gerookte zalm & zure room	€04,50
* grijze garnaaltjes	€05,00

huisgemaakte hazelnootpasta, homemade confituur en verse boter staan altijd op Julien's ontbijttafel

... nothing like a massive BREAKFAST to start the day off right...

## Tapas

plankje antipasti / €14,00

manchego, pastrami, olijven, hummus, crackers, avocadocrème, Italiaanse ham,...

tempura van nobashi-garnaal / €12,00

Oosterse dip 6ST

crispy sushi roll / €14,00

geserveerd met wakamé & avocado

hummus hot & spicy / €05,00

crunchy crackers

## In a Jar

salmone / 17,00€

rauwe zalm, avocado, quinoa-salad, algen-edamame salad, komkommer, gember-soja,...

tomate crevette / 19,00€

tartaar tomaat, garnalen, avocado, rucola, granaatappel, pijnboompitten, mimosa van ei, pesto, ...

## Burgers

Pulled Pork Burger / 13,00€

langzaam gegaard varkensvlees, sesam, spitskool, honing-mosterd

Broodje garnaalkroket / 17,00€

brioche bun, 2 garnaalkroketten, Oosterse dip, tomaat, ui, sla

Broodje kaaskroket / 15,00€

brioche bun, 2 kaaskroket, tartaar Julien, tomaat, ui, sla, parmezaan

## (h)eerlijke gerechten

Aubergine uit de oven / 17,00€

tomaat, mozzarella, basilicum, rucola, avocado, pijnboompitten

huisgemaakte garnaalkroketten / VG:17,00 HG: 23,00

gepaneerd in panko / gefruite peterselie / fris slaatje

huisgemaakte Oud Brugge kaaskroketten / VG:15,00 HG: 21,00

gepaneerd in panko/ gefruite peterselie / parmezaan / fris slaatje

tagliatelle al ragù / 15,00€

originele Italiaanse Bolognese saus afgewerkt met parmezaan

## Side Plates

verse frietjes / 3,50€

potato wedges / 4,50€

**Wij kiezen voor een kleine, vaste menukaart met daarbovenop enkele dagverse suggesties.**

**Deze komen we met plezier aan tafel voorstellen.**

**#WIJMAKENALLESZELFENMETVERSEPRODUCTEN**

## classic espresso's

espresso / 30ml	€02,50
doppio / 60ml / dubbel espresso	€03,00
lungo / 115ml / koffie	€02,80

## coffee in good spirits

irish Coffee / Whisky	€09,00
french Coffee / Grand Manier of Cognac	€09,00
italian Coffee / Amaretto	€09,00

## classic milk based espresso drinks

flat white / double espresso, gestoomde melk & melkschuim	€03,50
cappuccino / espresso, gestoomde melk & melkschuim	€03,20
latte macchiato / warme melk met schuim en dubbel espresso	€03,50
café latte / koffie, warme melk	€03,50

## crazy milk based espresso drinks

latte macchiato siroop / caramel, speculoos, vanille, hazelnoot, chocolade, amaretto	€03,90
heaven in a cup / gestoomde melk, witte chocolade, espresso	€03,90
salted caramel mocha / espresso, warme melk, slagroom, caramel, fleur du sel, chocolade	€04,20

## ice cold espresso drinks

iced americano / dubbel espresso, suiker, ijs	€03,00
iced latte / dubbel espresso, melk, suiker, ijs	€03,50

## Cup of tea

Witte thee / Groene thee / zwarte thee / citrus melange / bloemen en fruitmelange	€02,90
---	--------

## the classic milky way

White chocolat, Milk chocolat, Dark chocolat	€03,50
--	--------

## the crazy milky way

chocolademelk, slagroom en topping naar keuze	€04,90
matleser / crazy smarties / crazy bresilienne/ shit of mouse / kinderbueno	

... all you need is love and a good cup of coffee...

## gebak & coupe

la dame blanche	€07,50
coupe Fraise	€08,00
coupe bosvruchten	€08,50
taart van de week	€05,50
cupcake	€04,20
American pancakes met rode vruchten en maple sirup	€08,00

... people who love to eat are always the best people ...

**Op zaterdag avond ontvangen wij u graag  
op ons ons gezellig terras voor een  
heerlijke, gezellige Big Green Egg avond**

## Tapas

plankje antipasti / €12,00

manchego, pastrami, olijven, hummus, crackers, avocadocrème, italiaanse ham,...

tempura van nobashi-garnaal / €15,00

Oosterse dip GST

crispy sushi roll / €14,00

geserveerd met wakamé & avocado

hummus hot & spicy / €07,00

crunchy crackers

## Big Green Egg Menu 49,00€ per persoon

hapjes van de chef

\*\*\*

gegrilde gamba's, Oosterse dip, krokant slaatje

Of

huisgemaakte garnaalkroketjes, gefruite peterselie

\*\*\*

côte a l'os gegrild, handgesneden frietjes, grootmoeders slaatje

champignon-roomsaus, béarnaise, verse mayonaise

Of

verse slibtongetjes Meunière, handgesneden frietjes, grootmoeders slaatje, verse

mayonaise

\*\*\*

dame Blanche of Irish coffee

**#WIJMAKENALLESZELFENMETVERSEPRODUCTEN**

**(enkel op reservatie)**