

# T E R O<sup>®</sup>

## RESTAURANT

*Nous vous proposons une série de petits plats de saison à partager si vous le souhaitez  
Nous vous en conseillons 2 ou 3 par personne  
Goûtez ce qu'il vous plaira ...*

---

### PLATS FROIDS

---

VELOUTÉ légumes de la Ferme*, brunoise crue	7.00
HOUMOUS accompagné de galette crue	8.00
SALADE RADICCIO & MESCLUN figue, betterave rouge, graines de tournesol	9.00
CHOUCROUTE DE FENOUIL poivrons, crème d'avocat, pain aux graines	8.00
TAPENADE DU MOMENT légumes de la Ferme*, croûtons maison	8.00
QUINOA ROUGE carotte, mangue, nectarine, coulis d'oranges, coriandre fraîche	9.00
TARTARE DE LAITUE DE MER graines de moutarde, wazabi, citron vert	10.00
BURRATA coulis de noix de cajou au basilic, concassé de tomates fraîches	12.00
FILET DE SARDINES MARINÉES tagliatelles de courgettes, cacahuètes	13.00
SALADE DE CREVETTES NOBASHI chou chinois, tofu soyeux, herbes fraîches	13.00
CARPACCIO DE BOEUF WAGYU navet, oignon rouge, orge torréfié	14.00
ASSIETTE DE PATA NEGRA Bellota	16.00

---

### PLATS CHAUDS

---

SOUPE légumes de la Ferme*, poudre de pumpernikle, huile d'herbes	7.00
HARICOTS NOIRS SAUTÉS aubergine, cumin, livèche	8.00
PURÉE DU JOUR* dukkah maison	8.00
WOK DE LÉGUMES VERTS* huile à l'ail, graines de chia	8.00
NAAN MAISON maïs, tomates séchées (sans gluten)	9.00
RISOTTO potiron, courge, poudre d'olives noires de Kalamata	10.00
TATIN DE COURGETTES* pesto pistaches-basilic, graines de courges au tamari	11.00
OEUF POCHÉ pleurotes sautées, persillade, espuma à l'ail confit	11.00
FILET D'ESPADON MI-CUIT bouillon clair à la citronnelle, bettes de couleurs	13.00
BRANDADE DE LIEU JAUNE piment d'Espelette, ciboulette, citron	13.00
TAJINE DE COUCOU olives vertes, citron confit, raisins secs	12.00
VEAU DE LA FERME* ketchup maison, noisettes torréfiées	14.00

---

### DESSERTS

---

MOUSSE AU CHOCOLAT poudre de fruits secs caramélisés au sucre de canne	7.00
PASTEL DE NATA aromatisé au citron et à la mélisse	9.00
CHEESECAKE VEGAN framboises, litchis, poivre rose	9.00
FRUITS DE SAISON coulis cassis et myrtilles, citronnelle, granité de concombre	8.00
SALADE DE PASTÈQUE feta de la Ferme de la Grayette, basilic, miel, pignons, menthe fraîche	10.00

*\* Depuis trois ans, notre maraîcher développe à la **Ferme des Rabanisse** du maraîchage et de l'élevage selon les principes de l'agriculture biologique. (Plus d'infos sur [tero-restaurant.com](http://tero-restaurant.com))*

*Pour toutes **intolérances alimentaires**, n'hésitez pas à demander la carte des allergènes à nos serveurs.*

# TERO<sup>®</sup>

## RESTAURANT

---

### BOISSONS CHAUDES

---

TISANE DÉTOX *miel, gingembre, citron* 5,00  
THÉ VERT MAROCAIN *à la menthe fraîche* 5,00  
THÉ VERT DU JAPON *perle de rosée* 5,00  
THÉ VERT MATCHA 6,00  
TWENTEA 5,00  
JASMIN HIGH GRADE *thé vert bio*  
PRECIOUS SLIM *thé vert bio*  
AFTER MISTRAL *tisane bio*  
MADAGASCAR *tisane bio*  
CITRUS MOON *tisane bio*  
SWEET MUM *tisane bio*

RISTRETTO 3,50  
ESPRESSO 3,50  
DOUBLE ESPRESSO 4,50  
LUNGO 3,50  
CAPPUCCINO 3,90  
CAFÉ LATTE 3,90  
MATCHA LATTE 6,50

---

### BOISSONS FROIDES

---

EAU BRU 25 cl 50 cl 1l 2,70 4,20 8,00  
PLATE  
PÉTILLANTE  
JUS DU VERGER DE LA CHISE 2,90  
POMME NATURELLE  
POMME POIRE  
JUS DU JOUR PRESSÉ MAISON 5,00  
ICED TEA TERO 5,00  
SIMONE À SOIF 3,50  
POMME - GÉRANIUM  
CONCOMBRE - MENTHE  
FRAISE - MÉLISSE  
POIRE - IMMORTELLE  
EAUX PARFUMÉES 50 cl 1l 3,50 6,00  
BASILIC *Digestive*  
FLEUR D'ORANGER *Calmante*  
LAURIER *Purifiant*  
MÉLISSE *Apaisante*  
ROSE *Anti-inflammatoire*

# TERO<sup>®</sup>

## RESTAURANT

---

### BIÈRES & CIDRES

---

JUPILER 25 cl 3.00  
TRADITIONNELLE  
SANS ALCOOL

BERTINCHAMPS TRIPLE BLONDE 17 cl 25cl 2.00 3.00

LEFFE BLONDE 33 cl 3.50

HOLY IPA 33 cl 3.50

SILLY 33 cl 3.50  
BLANCHE  
FRUITS ROUGES

CIDRE WIGNAC 33 cl 75cl 3.50 10.00  
NATUREL  
ROSÉ

---

### COCKTAILS

---

COCKTAIL MAISON 10.00

MOJITO 12.00

GINS

CLOVER GIN *Gingembre, coriandre, citron vert* 10.00

LE COLONEL *Citron vert, basilic* 10.00

COPPERHEAD *Zeste d'orange / agrumes / cardamome* 13.00

---

### SPIRITUEUX

---

LIMONCELLO *Belge* 7.00

BOUM PATAT *100% potato vodka* 7.00

WHISKY

AUGUST 17th 12.00

BELGIAN OWL 4 cl 8 cl 12.00 21.00

RHUM 8.00

DR CLYDE SPICED RHUM

DR CLYDE WHITE RHUM

WORLD'S END RHUM

TERO COFFEE RHUM BRUN, CAFÉ, CRÈME D'AMANDE 10.00