

T E R O[®]

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

- BETTERAVE ROUGE RÔTIE** *crème cajou au cumin, graines de fenouil torréfiées* 7.00
- CHOU CHINOIS VAPEUR** *sauce au kaki, graines de sésames toastées* 7.00
- EFFILOCHÉ DE RADIS NOIR** *crème d'avocat, wasabi, citron vert, cajoux rôties au tamari* 8.00
- SALADE HIVERNALE** *mâche, chicon, carotte, fenouil, noix, vinaigrette à la moutarde ancienne* 10.00
- HOUMOUS DU JOUR** *accompagné de galette crue* 8.00
- SARRASIN EN COUSCOUS** *vinaigrette à l'orientale, clémentine, amandes effilées, menthe fraîche* 9.00
- TARTARE D'ALGUES** *huile de sésame toastée, gingembre frais* 10.00
- BURRATA** *chutney de mangue, huile infusée au piment, orge torréfié* 12.00
- TRUITE FUMÉE** *céleri rave au curry jaune, coulis de céleri branche* 12.00
- SAUMON ÉCOSSAIS** *(label rouge) pamplemousse rose, salade d'herbes fraîches* 14.00
- TARTARE DE BOEUF SALERS** *champignons Enokii et Shiitake, sauce cacahuète* 14.00
- PATA NEGRA** *Bellota* 15.00

PLATS CHAUDS

- SOUPE DU JOUR** *herbes fraîches* 6.00
- PURÉE DU JOUR** *zaatar maison* 7.00
- POT AU FEU VÉGÉTAL** *tuile de pain, confit d'oignons rouges, beurre cajou aux herbes* 10.00
- POIREAUX VAPEUR** *braisés au tamari, coulis et feuilles de coriandre fraîche* 9.00
- PATATE DOUCE RÔTIE** *cannelle, kumquats, crème cajou à la menthe* 8.00
- CRÊPE FARCIE AU CHOU ROUGE** *pomme, raisins de Corinthe* 9.00
- TATIN AU RUTABAGA** *curcuma, poivre sauvage, noix de pécan torréfiées* 10.00
- RISOTTO VEGAN À LA BETTERAVE** *chioga en pickles* 9.00
- HADDOCK VAPEUR** *chou vert, siphon à la Holy IPA, noix de macadamia concassées* 13.00
- SAINT-JACQUES POÊLÉES** *sauce au tofu soyeux, vanille, tartare de kiwi* 14.00
- PORC DUROC** *compotée de coing, affila* 14.00
- FILET DE BICHE DE GAUME** *sauce chili cacao, crème de céleri rave* 15.00

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR** *concassé et huile de pistaches et noisettes* 8.00
- CRÈME BRULÉE MAISON** *thé earl grey, abricots secs* 9.00
- CHEESECAKE VEGAN** *butternut, orange fraîche, calamansi* 11.00
- COULIS D'AIRELLES** *mélange de fruits secs, crème coco, menthe ciselée* 9.00
- FROMAGES BELGES** *sélectionnés par la Cabanière, pain de graines, compotée de poires* 15.00

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

TERO[®]

RESTAURANT

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 'GRAND VERT' *Digestive*
MENTHE POIVRÉE *Digestive*
LAURIER *Purifiante*
CAROTTE SAUVAGE *Stimulante*
CASSIS DE BOURGOGNE *Anti-inflammatoire*
MÉLISSE *Apaisante*
ROMARIN *Myorelaxante*

BOISSONS CHAUDES

JUS DE POMME CHAUD *cannelle, gingembre* 5.00

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

TWENTEA

PRECIOUS SLIM TIME *thé vert & maté bio* 5.00

MATCHA CHA NO YU *thé vert bio* 6.00

SWEET MUM *tisane bio à base de fenouil, anis, cumin & ortie* 5.00

MADAGASCAR *thé rooibos bio à base de dattes & vanille de Madagascar* 5.00

AFTER MISTRAL *tisane bio à la verveine* 5.00

CITRUS MOON *tisane bio au citron* 5.00

WINTER KISS *tisane bio à la cannelle, clou de girofle, mélisse & citron* 5.00

RISTRETTO 3.50

ESPRESSO 3.50

DOUBLE ESPRESSO 4.50

LUNGO 3.50

CAPPUCCINO 3.90

CAFÉ LATTE 3.90

CHOCOLAT CHAUD 5.50

CURCUMA LATTE 6.50

T E R O[®]

RESTAURANT

COCKTAILS

COCKTAILS MAISON 10.00

CLOVER GIN *gingembre, coriandre, citron vert* 10.00

LE COLONEL *citron vert, basilic* 10.00

FOREST DRY WINTER *safran, romarin* 12.00

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

BIÈRES & CIDRES

JUPILER 25 cl 3.00

TRADITIONNELLE
SANS ALCOOL

BERTINCHAMPS TRIPLE BLONDE 17 cl 25 cl 2.50 3.50

LEFFE BLONDE 33 cl 3.50

HOLY IPA 33 cl 4.50

SILLY 33 cl 3.50

BLANCHE
FRUITS ROUGES

CIDRE WIGNAC 33 cl 75 cl 4.50 10.00

NATUREL
ROSÉ

SPIRITUEUX

LIMONCELLO BELGE 7.00

WHISKYS

AUGUST 17th 12.00

BELGIAN OWL 4 cl 8 cl 12.00 21.00

RHUMS 8.00

DR CLYDE SPICED RHUM

DR CLYDE WHITIE RHUM

WORLD'S END RHUM

GROG *rhum brun épicé, miel, citron, gingembre* 10.00

IRISH COFFEE *rhum brun épicé, espresso, crème d'amandes* 10.00

TERO[®]

RESTAURANT

*Suggestions de bières & vins choisis avec soin.
Ils sont quotidiennement accordés à la nouvelle carte.*

BIÈRES

SIMPLY ROSSA 25 cl 4,50

Bière ambrée aux notes fruitées et rôties

XX BITER 33 cl 4,50

Bière blonde aux notes de houblon floral

HOUPE 33 cl 4,50

Bière blonde aux notes d'agrumes

BIG MAMA 33 cl 4,50

Bière brune aux notes de caramel et cacao

VINS BLANCS

RHÔNE *Vacqueyras* DOMAINE ELIZABETH & PHILIPPE BERNARD 2016 B40,00 V8,00

Assemblage de clairette et roussane, fruité avec des notes de miel et de vanille

LOIRE *Reuilly* DOMAINE VALÉRIE RENAUDAT 2015 B32,00 V6,00

100% sauvignon, floral, frais, notes de fleurs blanches

LANGUEDOC *Galets dorés* CHÂTEAU MOURGUES DU GREZ 2015 B25,00 V5,00

VINS ROUGES

RHÔNE *Pierre Usseglio* 2015 B35,00 V7,00

Assemblage grenache, mourvedre, cinsault, équilibré, belle puissance, notes de fruits rouges

ITALIE *Amastuola* CAPOCANALE 2016 B35,00 V7,00

Assemblage Syrah et Primitivo, fruité, notes de mûres et chocolats

ARGENTINE *Patritti* PRIMOGENITO 2016 B40,00 V8,00

100% mabec, frais, élégant, fruité, notes de cerise, framboise et vanille

VINS ROSÉS

PROVENCE *Romanin* CHÂTEAU ROMANIN 2016 B35,00 V7,00

Assemblage de granache, syrah et mourvèdre, fruité et minéral

T E R O[®]

RESTAURANT

ALLERGÈNES

Suite à l'Arrêté royal du 17 juillet 2014 fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non-préemballées, nous vous soumettons la liste des 14 substances pouvant être considérées comme allergènes.

LES CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN (BLÉ...)

LES ŒUFS

LES GRAINES DE SÉSAME ET SES DÉRIVÉS

LE POISSON

LE SOJA

LES CRUSTACÉS

LE LAIT ET SES DÉRIVÉS

LA MOUTARDE

LES SULFITES

LES FRUITS À COQUE (noisettes, amandes, noix de Grenoble, cajou, pécan, macadamia, du Brésil)

LES ARACHIDES

LE CÉLERI

LE LUPIN

LES MOLLUSQUES

Certains de ces allergènes peuvent être présents dans nos préparations. Notre responsable (Arthur Lhoist) vous renseignera volontiers.

Nous attirons votre attention sur le fait que la composition de nos produits peuvent changer.