

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

- RAVIOLES DE CHOU RAVE** *fromage vegan aux herbes, coulis curcuma* 8.00
BETTERAVES FUMÉES *ketchup de betterave rouge au café* 7.00
KIMCHI AU PIMENT *chou blanc confit* 7.00
SALADE HIVERNALE *resson, roquette, noix, pamplemousse, vinaigrette maison* 7.00
COLESLAW *chou rouge, chou blanc, carotte, pomme, crème cajou moutardée* 7.00
HOUMOUS DU JOUR *galette crue* 8.00
SALADE DE QUINOA *chou frisé vapeur et croquant, câpres, vinaigrette au citron* 8.00
TARTARE D'ALGUES *gingembre frais, graines et huile de sésame, tamari* 10.00
BURRATA QUERCETA *tapenade de tomates séchées, poudre d'olives Kalamata* 14.00
GRAVLAX DE SAUMON *mayonnaise végétale au wasabi, estragon, aneth* 14.00
ASSIETTE DE PATA NEGRA *Bellota* 16.00

PLATS CHAUDS

- SOUPE DU JOUR** *herbes fraîches* 6.00
PURÉE DU JOUR *zaatar maison* 7.00
LÉGUMES RACINES RÔTIS *huile à la livèche* 8.00
POMMES DE TERRE DE LA FERME *shiitakes, persillade* 8.00
GALETTE AU SARRASIN *oignons confits* 8.00
RISOTTO VERT *jeunes pousses d'épinards, échalotes, zeste de citron (vegan)* 9.00
TATIN DE CHICONS CARAMÉLISÉS *compote de pommes* 10.00
OEUF PARFAIT *graines de tournesol, blettes lacto-fermentées* 11.00
FILET DE BAR *pickles de navet au vinaigre de riz, sauce citron vert et sésame* 13.00
MAGRET DE CANARD BASSE T° *sauce rooibos orange, kumquat confit* 14.00
PORC DUROC *de la Ferme des Rabanisse* 14.00

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR** *praliné, kaki infusé au thé vert* 9.00
SALADE D'ORANGES *cannelle, crème cajou à la fleur d'oranger* 7.00
TARTE AUX NOIX DE PÉCAN *concassé de noisettes* 9.00
VEGAN CHEESECAKE *butternut, biscuit aux noisettes et aux dattes* 11.00
ASSIETTE DE FROMAGES BELGES *sélectionnés et affinés par Catherine (à partager...ou pas)* 15.00

TERO[®]

RESTAURANT

BOISSONS FROIDES

EAU BRU 50 cl // 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 sirop maison, citron, eau pétillante 5.00

SIMONE À SOIF 3.50

POMME - GÉRANIUM
CONCOMBRE - MENTHE
FRAISE - MÉLISSE
POIRE - IMMORTELLE

EAUX PARFUMÉES 50 cl // 3.50 6.00

ROMARIN *énergisante*
CASSIS *anti-oxydante*
MENTHE POIVRÉE *digestive*
CAROTTE *purifiante*
BASILIC *apaisante*

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

TWENTEA

GUNPOWDER *thé vert bio* 5.00

GENMAICHA YUKIHIME *thé vert & riz soufflés bio* 5.00

PRECIOUS SLIM TIME *thé vert & maté bio* 5.00

MATCHA CHA NO YU *thé vert bio* 6.00

CHILL-OUT *thé oolong mélangé aux figues* 5.00

MASALA BLACK *thé noir bio* 5.00

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

DIGEST TIME *tisane bio à base de fenouil, anis, cumin & ortie* 5.00

AFTER MISTRAL *tisane bio à la verveine* 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

TERO[®]

RESTAURANT

COCKTAILS

COCKTAILS 10,00

TERO *bourbon belge infusé au thé oolong à la figue, sirop maison, citron vert*
BLOODY MARY *vodka, jus de citron vert, jus de tomate, poivre, céleri, tabasco*
COLONEL GIN *basilic, citron*
CLOVER GIN *gingembre, coriandre, citron vert, fever tree méditerranéen*

BIÈRES & CIDRES

ZINNEBIER 33 cl (au fût) 3,50

SILLY 33 cl (au fût) 3,50

SAISON DUPONT BIO 33 cl (au fût) 3,50

SILLY BLANCHE 25 cl (en bouteille) 3,50

SILLY FRUITS ROUGES 33 cl (en bouteille) 4,00

ORVAL 33 cl (en bouteille) 4,50

EN STOEMELINGS 75 cl (en bouteille) 7,00

LA LANTERNE 33 cl (en bouteille) 4,50

JAMBE DE BOIS 33 cl (en bouteille) 4,50

CIDRE WIGNAC 33 cl (au fût) 75cl 3,50 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

TERO COFFEE *whisky Belge, café, sirop maison, crème* 10,00

TERO[®]

RESTAURANT

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

BIÈRES

BS#0037 CHILI

La nouvelle microbrasserie bruxelloise BEERSTORMING propose à travers un concours une bière par saison. Nous en profitons pour vous la faire découvrir. Voici la gagnante du concours d'automne. Cette Lager a été brassée avec des chilis pasillas ce qui lui apportent l'arôme du piment sans lui apporté le coté piquant. Le rajout de coriandre et de marjolaine lui donne un joli corps et une légère rondeur.

B V
4.00

VINS BLANCS

ALSACE *Eldewicker* DOMAINE GESHIKT 2015 - biodynamique

Mélange de cépages Alsaciens, vin gourmand, original et gras aux notes de pommes

31.00 6.00

BORDEAUX *Sur le fil* DOMAINE DAVID POUVAIS 2015 - bio

100% sémillon, nez gourmand, première gorgée vive et belle, parfait pour accompagner le fromage

31.00 6.00

LANGUEDOC *Les Glacières* DOMAINE MAS LAS CABES 2016 - bio

Ample qui se combine avec une vivacité nette, bien tranchant

36.00 6.50

LOIRE *Coule de source* DOMAINE JERÔME LAMBERT 2014 - nature

Une eau parfumée de fruits frais animée par le schiste, son terroir

54.00 9.00

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS *Point G* DOMAINE FRANCE GONZALES 2016 - nature

Gamay, fruité et léger mais avec du corps, un plaisir pour l'apéro

41.00 7.00

RHÔNE *Pinot noir* DOMAINE DE L'OCRE ROUGE 2016 - bio

Vin frais et fruité avec une belle rondeur due à sa localité

36.00 6.50

LANGUEDOC *On passe au rouge* DOMAINE JOLLY FERIOL 2016

Rond, charnu, frais, légèrement épice, un vin pour toutes les occasions

39.00 7.00