

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

- CARPACCIO DE BETTERAVES & NAVETS** *mayonnaise végétale à l'orange sanguine* 8.00
CHOU CHINOIS FACON KIMSHI *noisettes rôties, citron vert, coulis de carottes* 8.00
POMME EN DÉCLINAISON *compotée, rôtie, déshydratée, en julienne, quinoa rouge* 7.00
SALADE AUTOUR DU CHAMPIGNON *noix torréfiées, zaatar maison* 10.00
HOUMOUS DU JOUR *accompagné de galette crue* 8.00
HARICOTS NOIRS *chou rouge, oignon rouge, raisins de Corinthe, shiso* 7.00
TARTARE D'ALGUES *huile de sésame toastée, gingembre frais* 10.00
BURRATA *caponata de tomates séchées, pignons de pin, huile de persil, poudre d'olives* 12.00
SKREĪ MARINÉ *crème d'oignons doux aux anchois, mojama rapé* 14.00
ANGUILLE FUMÉE *crème de galanga, topinambours en lacto-fermentation, chips de riz* 15.00
TATAKI DE BOEUF SALERS *condiment chou et poire, effiloché de boeuf séché* 14.00
PATA NEGRA *Bellota* 15.00

PLATS CHAUDS

- SOUPE MISO** *légumes croquants, nouilles de riz* 7.00
PURÉE DU JOUR *dukkah maison* 7.00
WOK DE LÉGUMES *façon Thai, condiment, coriandre fraîche* 9.00
SALSIFIS EN PEAU DE PAVOT *crème au miel, échalote* 9.00
CAROTTES RÔTIÉS *marinées à l'orientale, pâte de dattes Medjoul et macadamia* 8.00
BLINIS DE BUTTERNUT *moutarde à l'ancienne, estragon* 9.00
RIZ COMPLET SAUTÉ *shiitake, tamari, sésame* 9.00
TATIN AUX CHICONS CARAMÉLISÉS *orange confite, noix de pécan torréfiées* 11.00
POÊLÉE DE COQUES & ESCARGOTS *en persillade, citron, chapelure d'ail confit* 12.00
JOUES DE LOTTES *lait de coco au curry doux, noix de cajou rôties au tamari* 14.00
PORC DUROC *travail du poireau selon l'inspiration* 14.00
AGNEAU BASSE T° *mariné à la menthe et aux amandes* 15.00

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 70%** *cacahuètes grillées (sans oeufs, sans crème, sans sucre ajouté)* 8.00
CRUMBLE D'ANANAS & PAMPLEMOUSSE ROSE *sauge, sorbet coco des Marquise de Walhain* 9.00
CHEESECAKE VEGAN *chocolat, pralin de noisettes, tofu soyeux* 10.00
COMPOTÉE DE POMMES *crème de sésame, mélange de fruits secs torréfiés* 8.00
FROMAGES BELGES *sélectionnés par la Cabanière, galette crue, chutney de mangue, herbes fraîches* 15.00

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

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

VINS BLANCS

BOURGOGNE Chablis DOMAINE JEAN-PAUL & BENOÎT DRION 2016 B42,00 V8,00

100% Chardonnay, sec avec un bel équilibre

BOURGOGNE Rully 1er cru la pucelle DOMAINE BELLEVILLE 2014 B52,00 V9,00

100% Chardonnay, fruité avec des notes de pain brioché

SICILE Viola Salisire 2013 B50,00 V9,00

100% Carricante, sec, minéral avec une belle acidité

VINS ROUGES

RHÔNE Cuvée « le caillou » CLOS DU CAILLOU 2016 B33,00 V7,00

Assemblage de Grenache et Syrah, frais, fruité et équilibré

AFRIQUE DU SUD Bosman 2016 B40,00 V8,00

Assemblage de Syrah et Grenache, fruité sur des notes de framboises, cannelle et café

BOURGOGNE Rully les chauchoux DOMAINE BELLEVILLE 2013 B42,00 V8,00

Assemblage de pinot noir et Ganay, frais et fruité

VINS ROSÉS

PROVENCE L'Apostrophe 2016 B29,00 V6,00

Assemblage de Grenache, Cinsault et Carignan, fruité et frais

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

CURCUMA LATTE 6.50

TERO[®]

RESTAURANT

COCKTAILS

COCKTAILS MAISON 10.00

CLOVER GIN *gingembre, coriandre, citron vert* 10.00

LE COLONEL *citron vert, basilic* 10.00

LUCKY N°4 *romarin, baies roses* 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 épice, miel, citron, gingembre* 10.00

TERO COFFEE *rhum brun épice, espresso, crème d'amandes* 10.00

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.