

TERO[®]

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

- GASPACHO DE SAISON** melon, tomate fraîche, graines de tournesol torréfiées 8.00
SALADE ESTIVALE pastèque, noix, moutarde à l'ancienne 7.00
TAPENADE DE FENOUIL croûtons aux olives 8.00
SALADE MARAÎCHÈRE haricot vert, mange-tout, fèves, petits pois, pesto d'estragon 8.00
RAVIOLES DE BETTERAVE ROUGE crème de macadamia, piment doux fumé, cresson 7.00
HOUMOUS DU JOUR galettes crues 8.00
DUO DE QUINOA chou blanc, datte, grenade, raz-el-hanout 7.00
TARTARE D'ALGUES HIJIKI & ARAMÉ gingembre frais, graines et huile de sésame toastées 10.00
BURRATA QUERCETA tomate fraîche, pesto de basilic, dukkah maison 14.00
CEVICHE DE BAR citron vert, coulis de carottes au curry rouge 14.00
ASSIETTE DE PATA NEGRA Cebo 14.00

PLATS CHAUDS

- CHOU FLEUR AU CURCUMA** crème cajou au poivre de Sichuan 7.00
WOK D'AUBERGINES pousses de soja, épinard, cébette, tamari 9.00
POIREAUX RÔTIS AU CUMIN crème au miso, amandes effilées 8.00
LENTILLES BELUGA poivrons aux 3 couleurs, raisins de Corinthe, raz-el-hanout 7.00
RIZ COMPLET SAUTÉ légumes de saison de la Ferme des Rabanisse 7.00
TATIN DE COURGETTES tapenade de tomates, thym frais, graines de courge 12.00
RATTES POÊLÉES huile d'olive au romarin, crème de champignons 7.00
OEUF BASSE T° mini ratatouille, graines de fenouil torréfiées 9.00
MOULES DE ZEELANDE gingembre, citronnelle, piment, basilic Thaï 12.00
MI-CUIT DE SAUMON graines de sésame, sauce Teriyaki 14.00
VEAU SALERS de la Ferme des Rabanisse 14.00

DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR** infusion au thé matcha (vegan) 8.00
CHEESECAKE AUX MYRTILLES biscuit coco (vegan) 8.00
ABRICOTS RÔTIS À LA LAVANDE compotée de nectarines, pistaches (vegan) 8.00
CROÛTE AUX FRUITS ROUGES crème pâtissière à la vanille, coulis de framboises 8.00
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

ICED TERO 4.00

YUGEN KOMBUCHA 4.50

JUS DU JOUR PRESSÉ MAISON 5.00

LIMONADE TERO sirop maison, citron, eau pétillante 5.00

SIMONE À SOIF 3.50

POMME - GÉRANIUM
CONCOMBRE - MENTHE
POIRE - IMMORTELLE

EAUX PARFUMÉES 50 cl // 3.50 6.00

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

BOISSONS CHAUDES

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

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

CAFÉ GLACÉ 3.90

TERO[®]

RESTAURANT

COCKTAILS

COCKTAILS 10.00

TERO *selon les saisons*

BLOODY MARY *vodka, zaatar, céleri, jus de tomates*

MOSCOW MULE *vodka, gingerbeer, citron vert*

HUGO *pétillant naturel, menthe fraîche, sirop de sureau, citron vert*

BROWN DERBY *bourbon, pamplemousse, miel*

COLONEL GIN *basilic, citron vert, fever tree Indian Tonic*

CLOVER GIN *gingembre, 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) 4.00 / 3.50

FRUITS ROUGES

BLANCHE

ORVAL 33 cl (en bouteille) 4.50

LA HOUBLONDE 33 cl (en bouteille) 4.50

JEAN BRASSE 33 cl (en bouteille) 4.50

BLONDE

BLANCHE

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 WHITE RHUM

TERO COFFEE 10.00