

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

- SALADE AUTOMNALE** *mesclun, chicon, noix, vinaigrette à la poire* 7.00
- DUO DE CHOUX** *zeste de citron, figue séchée* 8.00
- SALADE HORTA** *chicorée cuite, pois chiches croquants, jus de citron, oignon rouge* 7.00
- TABOULÉ DE LÉGUMES CRUS** *carotte, panais, chou fleur, vinaigrette à l'orange* 8.00
- HOUMOUS DU JOUR** *galette crue* 8.00
- LENTILLES BELUGA** *raisins de Corinthe, curcuma frais, pomme, vinaigrette au miso* 9.00
- TARTARE D'ALGUES** *gingembre frais, graines et huile de sésame, tamari* 10.00
- BURRATA QUERCETA** *coulis de betteraves rouges, noix torréfiées, herbes fraîches* 14.00
- CEVICHE DE CABILLAUD** *citron vert, lait de coco, galanga* 12.00
- ANGUILLE FUMÉE MAISON** *pomme de terre, chicon, pomme, vinaigrette à la moutarde* 15.00
- ROSBIF DE SALERS** *roquette, grains et sirop de grenade* 13.00
- ASSIETTE DE PATA NEGRA** *Bellota* 16.00

PLATS CHAUDS

- VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CHÂTAIGNE** *croustillants de Pata Negra Bellota* 8.00
- FENOUIL RÔTI** *mandarine, crème au curcuma* 7.00
- BUTTERNUT AU CUMIN** *choux de Bruxelles sautés, oignon rouge, sauce tahin* 9.00
- COEURS DE POIREAUX AU CITRON** *crème et fondue de vert de poireau* 8.00
- PURÉE DE PANAIS** *cardamome, pointes de panais, concassé d'amandes torréfiées* 7.00
- NAAN MAISON** *zaatar* 8.00
- RIZ COMPLET SAUTÉ** *shiitakés, ghee, poivre sauvage* 10.00
- TATIN DE CHAMPIGNONS** *pesto de moutarde* 11.00
- MOULES** *harissa, coriandre fraîche, échalote* 12.00
- SAUMON MI-CUIT** *croûte de sésame, sauce teriyaki* 13.00
- SUPRÊME DE COUCOU DE MALINES** *béarnaise végétale* 13.00
- BOEUF SALERS** *de la Ferme des Rabanisse*

DESSERTS

- PAVLOVA** *mandarine, aloe vera, meringue au matcha* 10.00
- TIRAMICRU** *(vegan)* 12.00
- MOELLEUX AU CHOCOLAT BLANC & PANAIS** *coulis de betteraves rouges* 10.00
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR AU PIMENT** *quinoa soufflé, cacao nibs (vegan)* 8.00
- ASSIETTE DE FROMAGES BELGES** *sélectionnés et affinés par Catherine (à partager...ou pas)* 15.00

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

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

Carte des *vins*

T E R O[®]

RESTAURANT

L A B E L S

CR — *Culture raisonnée* RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

Maîtriser les substances chimiques comme les engrais et les pesticides pour limiter l'impact sur l'environnement. Réunis en France autour du label « Terra Vitis » Homme, terroir, environnement ...

N — *Vins nature* RESPECTER L'EXPRESSION NATURELLE DU VIN

Choix philosophique visant à retrouver les expressions naturelles, pas de produits chimiques, ni à la vigne, ni à la cave, vendanges manuelles, vinification sans interventions techniques, doses de soufre très limitées.

BIO — *Vins biologiques* PAS DE TRAITEMENTS CHIMIQUES DES VIGNES

Cahier des charges européen, pas de produits chimiques de synthèse à la vigne, ils doivent être contrôlés par des organismes agréés pour bénéficier du label.

BD — *Vins biodynamiques* INTENSIFIER LA VIE ORGANIQUE

Intensifier la vie organique de la vigne et favoriser les échanges Terre-Air. Pas de traitements chimiques mais utilisation de préparations naturelles, brevets de certification par des organismes comme DEMETER ou ECOCERT.

B U L L E S

	LABEL	B	V
<i>Rosa Rosa Rosam</i> DOMAINE DE LA GRANGE TIPHAINE 2016	BIO	38.00	
<i>Bulle du facteur extra brut</i> 2015	N	39.00	8.00
CHAMPAGNE <i>Cuvée réserve</i> DOMAINE GERBAIS	BIO	68.00	10.00
CHAMPAGNE <i>Blanc de noir</i> DOMAINE GERBAIS	BIO	89.00	

R O S É S

	LABEL	B	V
BEAUJOLAIS <i>Julien Merle</i> 2016	N	25.00	5.00
PROVENCE <i>Pomponette</i> DOMAINE G&K LEFEVRE 2016	BIO	29.00	7.00
GRÈCE <i>Xi-Ro varietal</i> 2015	N	36.00	

B L A N C S

	LABEL	B	V
ALSACE <i>Eldewicker</i> DOMAINE GESCHIKT 2015	BD	31.00	
ALSACE <i>Pinot auxerois</i> DOMAINE PIERRE FRICK 2014	N	45.00	
ALSACE <i>Riesling Liebenberg Zusslin</i> 2012	BIO	49.00	
LOIRE <i>Trinq'âmes</i> DOMAINE DE LA GRANGE TIPHAINE 2016	BIO	29.00	6.00
LOIRE <i>Les promenards</i> DOMAINE DE BEAUMONT M COSME 2016	BIO	31.00	
LOIRE <i>Fragile</i> DOMAINE DE LA GRANGE AUX BELLES 2015	BIO	36.00	
LOIRE <i>Coule de source</i> DOMAINE JERÔME LAMBERT 2014	N	54.00	
BOURGOGNE <i>Mâcon chardonnay</i> BRET BROTHERS 2014	BIO	41.00	7.00
BOURGOGNE <i>Alligote</i> DOMAINE AMI À SANTENAY 2015	BIO	48.00	
BOURGOGNE <i>Terroirs de Beru</i> CHABLIS 2015	BD	54.00	
BOURGOGNE <i>XVIII Lunes</i> HAUTES CÔTES DE BEAUNE DOMAINE JEAN YVES DEVEVEY 2014	BD	59.00	
JURA <i>Terres de Gryphees</i> DOMAINE DE LA TOURNELLE 2014	N	47.00	
JURA <i>Cuvée va donc</i> DOMAINE RATAPOIL 2014	BIO	49.00	
BORDEAUX <i>Sur le fil</i> DOMAINE DAVID POUVAIS 2015	BIO	31.00	6.00
RHÔNE <i>Roussane</i> DOMAINE LA BASTIDE SAINT-DOMINIQUE 2016	BIO	31.00	
RHÔNE <i>Le chemin blanc la ligiere</i> VACQUERAS 2016	BIO	39.00	
RHÔNE <i>Cairanne Marcel Richaud</i> 2015	N	49.00	
LANGUEDOC <i>La boutine</i> DOMAINE MALAVIELLE 2014	BD	31.00	6.00
LANGUEDOC <i>Mas Las Cabes</i> J&V GARDIES 2016	BIO	32.00	
LANGUEDOC <i>Les glacières</i> J&V GARDIES 2016	BIO	36.00	
LANGUEDOC <i>Louis</i> DOMAINE LES HAUTES TERRES 2016	BIO	39.00	7.00
AUVERGNE <i>Escargot</i> DOMAINE TRICOT 2014	BIO	45.00	
BEAUJOLAIS <i>Julien Merle</i> 2016	N	25.00	5.00
SAVOIE <i>Autrement</i> DOMAINE JACQUES MAILLET 2015	BIO	41.00	
PROVENCE <i>Jaspe</i> DOMAINE HAUVETTE 2015	BIO	49.00	
AUTRICHE <i>Réserve Contessa</i> DOMAINE MANINCOR 2016	BD	39.00	

R O U G E S

	LABEL	B	V
LOIRE <i>Poivre et sel</i> DOMAINE DES VINS DE CONTES 2016	BIO	31 ⁰⁰	
LOIRE <i>Avis de vin fort</i> CATHERINE ET PIERRE BRETON 2016	BIO	36 ⁰⁰	
LOIRE <i>Gabare</i> DOMAINE NICOLAS GROSBOIS 2015	BIO	39 ⁰⁰	7 ⁰⁰
BOURGOGNE <i>Haute tête de Beaune</i> DOMAINE CHAPUIS 2015	BIO	39 ⁰⁰	
BOURGOGNE <i>Fanny Sabre</i> PINOT NOIR 2015	N	48 ⁰⁰	
BEAUJOLAIS <i>Julien Merle</i> 2016	N	25 ⁰⁰	5 ⁰⁰
BEAUJOLAIS <i>Point G</i> DOMAINE FRANCE GONZALES 2016	N	41 ⁰⁰	
BEAUJOLAIS <i>Fleurie</i> DOMAINE G DESCOMBES 2013	N	55 ⁰⁰	
BORDEAUX <i>Terroir Côte de Bourg</i> DOMAINE GRAVES DE VIAUD 2012	BD	35 ⁰⁰	
BORDEAUX <i>Les Piliers de maison blanche</i> MONTAGNE SAINT-EMILION 2012	BIO	42 ⁰⁰	
BORDEAUX <i>Château Comte de Malartic</i> PESSAC - LEOGNAN 2015	BIO	45 ⁰⁰	7 ⁰⁰
BORDEAUX <i>Château Moulin Pey-Labrie</i> FRONSAC 2009	BIO	55 ⁰⁰	
RHÔNE <i>Pinot noir</i> DOMAINE DE L'OCRE ROUGE 2016	BIO	36 ⁰⁰	
RHÔNE <i>Rollier</i> DOMAINE VALENTIN VALLES 2015	BIO	41 ⁰⁰	
RHÔNE <i>La souteronne</i> HERVE SOUHAUT 2015	BIO	46 ⁰⁰	
RHÔNE <i>Lirac</i> DOMAINE DE L'ANGLORE (PFIEFFERLING) 2015	N	49 ⁰⁰	
RHÔNE <i>Piedlong</i> DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE - CHATEAUNEUF DU PAPE 2012	N	79 ⁰⁰	
LANGUEDOC <i>GPS</i> DOMAINE DES MATHOUANS 2015	N	29 ⁰⁰	6 ⁰⁰
LANGUEDOC <i>La nine</i> DOMAINE JB SENAT 2016	BIO	32 ⁰⁰	
LANGUEDOC <i>Va nu pieds</i> DOMAINE DES FRÈRES SOULIER 2016	N	33 ⁰⁰	
LANGUEDOC <i>On passe au rouge</i> DOMAINE JOLLY FERRIOL 2016	N	39 ⁰⁰	
LANGUEDOC <i>Flower Power</i> DOMAINE JEFF COUTELOU 2015	BIO	42 ⁰⁰	
LANGUEDOC <i>Rozeta</i> MAXIME MAGNON 2015	N	51 ⁰⁰	
JURA <i>Trousseau le Ginglet</i> DOMAINE BORNARD 2015	N	45 ⁰⁰	
USA <i>Eola Amity Hills</i> DOMAINE MONTEBRUNO 2012	BIO	69 ⁰⁰	
ITALIE <i>Amastuola Capocanale</i> 2014	BIO	31 ⁰⁰	
ITALIE <i>Vivera terra dei sogni</i> 2014	BIO	33 ⁰⁰	