

pour débuter

(v) = vegan | (np) = non pasteurisé | Tous les prix sont en Euro

sur le pouce

HOUMOUS DU MOMENT <i>zaatar maison (v)</i> * soja, fruits à coque, sésame, coco, ail	9.00
SALAIISON DE NOTRE FERME <i>12 mois d'affinage, pickles</i> * oignon	13.00
GOUGÈRES AU COMTÉ <i>mayonnaise aux champignons, sel fumé (np)</i> * Œuf, gluten, lactose, céleri	10.00
BEIGNETS DE VOLAILLE <i>à la coréenne</i> * gluten, sésame, soja, ail, oignon	12.00
PANI PURI <i>maquereau, curry de Madras, citron vert</i> * poisson, gluten, fruits à coque	12.00

boissons sans alcool

JUS DU JOUR <i>légumes et fruits de saison pressés maison</i>	7.00
JUS DU VERGER DE LA CHISE <i>pomme / pomme poire</i>	5.00
LIMONADE TERO <i>sirop de lavande, citron</i>	6.00
ICED TEA MAISON	6.00
ROMAN COLA	6.00
GINGER BEER <i>boisson pétillante au gingembre</i>	6.00
SMILE KOMBUCHA <i>boisson naturellement pétillante à base de thé</i>	6.50
EAU BRU <i>plate / pétillante (25cl 50cl 1l)</i>	3.50 5.50 10.00
EAUX PARFUMÉES <i>basilic / cassis / menthe poivrée (50 cl 1l)</i>	6.50 11.00
MOCKTAILS <i>façon Tero (sur demande)</i>	8.00

cocktails

COCKTAIL TERO <i>maison et de saison</i>	14.00
HUGO <i>Prosecco, menthe, sirop de sureau</i>	14.00
VENEZIANO SPRITZ <i>Aperitivo Naturel Veneziano, Prosecco, orange</i>	14.00
LIMONCELLO SPRITZ <i>Belgian Limoncello, Prosecco</i>	14.00
BOBBY'S GIN <i>citron, clou de girofle</i>	14.00
ARDUENNA GIN <i>Fever Tree Clementine, menthe</i>	14.00
NEGRONI <i>Dada Chapel Gin, Vermouth, Veneziano</i>	14.00
LONDON BUCK <i>Dada Chapel Gin, ginger ale, jus de citron</i>	14.00
STORM THE BEET <i>Brhum Dada Chapel, ginger beer, citron vert</i>	14.00
MOSCOW MULE <i>Potato vodka Dada Chapel, ginger beer, citron vert</i>	14.00
ESPRESSO MARTINI <i>Potato vodka Dada Chapel, liqueur de café, café</i>	14.00

bières et cidres

LA 0,0% / LA PILS / LA SPÉCIALE <i>du moment (33cl)</i>	6.50 / 7.00
CIDRE WIGNAC <i>naturel / rosé (33cl)</i>	6.00

vins et bulles au verre

blanc

LANGUEDOC AUDE PREJUGES <i>Maison Ventenac 2023</i>	7.00
LOIRE DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE <i>Trinqu'âmes 2022</i>	8.00
LOIRE SUR LE FORT <i>Sancerre 2022</i>	11.00

rouge

BORDEAUX DOMAINE DE PEYROU <i>Colombe de Peyrou 2020</i>	7.00
LANGUEDOC CHÂTEAU DE CAZENEUVE <i>Pic Saint Loup 2021</i>	9.00
ITALIE BARDOLINO TENUTA LA CÀ <i>Dritto 2022</i>	7.00

rosé

PROVENCE DOMAINE DE SULAUZE <i>Pomponette 2023</i>	8.00
ESPAGNE LA BODEGA DE PINOSO <i>Vergel 2022</i>	7.00

bulles

CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON <i>4 cépages</i>	16.00
PROSECCO MATILDE <i>Superiore DOCG</i>	10.00

nos assiettes

(v) = vegan | (np) = non pasteurisé | Du pain sans gluten «So'Bake It» est disponible sur demande | Tous les prix sont en Euro

assiettes froides

butternut 17

en tataki, haricots noirs fermentés, tamari et kaffir

* ail, oignon, soja

burrata 18

betterave, kalamansi, miel, noix nOk (np)

* fruits à coque, pollen, lactose

saint-jacques 20

en tartare, céleri rave, agrumes, aramé

* mollusque, céleri, poisson

le midi 26

VÉGÉTAL

légumes, céréale, légumineuse (v)

ou

CARNÉ

légumes, céréale, viande de notre ferme

boeuf parthenais 19

en carpaccio, poire, moutarde, shimeji, noisettes

* fruits à coque, moutarde

assiettes chaudes

poireau 15

basse température, ail noir, cacahuètes, échalotes confites (v)

* oignons, ail, arachide, fruits à coque, soja

chicon 18

en tatin, gorgonzola, agrumes, noix de pécan (np)

* gluten, lactose, fruits à coque

oeuf 63° 16

pied de mouton, châtaigne et lard fumé

* oeuf, fruits à coque

porc 23

façon Tonkatsu, kimchi, sésame noir et teriyaki

* oignon, gluten, oeuf, sésame, ail, soja

potimarron 16

rôti, chanterelles, châtaignes, graines de courge (v)

* fruits à coque, ail

chou fleur 18

en risotto, miso, noisette et coulis de persil (np)

* soja, fruit à coque, lactose, gluten, ail, oignon

veau parthenais 24

braisé, topinambour, café, sirop d'érable, jus corsé

* /

poisson du jour 22

panais, vanille, lait battu

* poisson, lactose, ail

pour conclure

(v) = vegan | (np) = non pasteurisé | Tous les prix sont en Euro

pavlova 12

aux agrumes, chocolat blanc, miso

* oeuf, lactose, soja

chocolat 12

en émulsion façon Tero, crème de châtaigne, vanille et nougatine (v)

* fruits à coque

poire 12

en tatin, glace vanille, amandes

* lactose, gluten, fruits à coque, oeuf

cafés

RISTRETTO / ESPRESSO / LUNGO houseblend 'Or coffee'	4.00
MACCHIATO houseblend 'Or coffee'	5.00
DOUBLE ESPRESSO houseblend 'Or coffee'	6.00
CAPPUCINO houseblend 'Or coffee', lait végétal ou lait de vache	6.00
LATTE MACCHIATO houseblend 'Or coffee'	6.00
TERO BAILEYS whisky, kahlua, espresso, crème fraîche	14.00
IRISH / ITALIAN COFFEE whisky / amaretto, espresso, crème fraîche	14.00

thés

THÉ VERT MENTHE FRAÎCHE	6.50
GENMAICHA YUKIHIME thé vert & riz soufflé 'cha-hû-thé'	6.00
PRECIOUS SLIM TIME thé vert & maté 'cha-hû-thé'	6.00
MASALA BLACK thé noir 'cha-hû-thé'	6.00
CHILL-OUT oolong à base de figues séchées 'cha-hû-thé'	6.00

infusions

INFUSION DÉTOX gingembre, citron, miel de notre ferme	6.00
MADAGASCAR rooibos à base de dattes & vanille de Madagascar 'cha-hû-thé'	6.00
DIGEST TIME tisane à base de fenouil, anis, cumin & ortie 'cha-hû-thé'	6.00
CITRUS MOON tisane à base de citron 'cha-hû-thé'	6.00
AFTER MISTRAL tisane de thym, tilleul, verveine, romarin & lavande 'cha-hû-thé'	6.00

digestifs et spiritueux

BRHUM Dada Chapel Gand (4cl)	10.00
WHISKY Belgian Owl (4cl)	12.00
LIMONCELLO BELGE 2240 Social Club (4cl)	8.00
AMARETTO BELGE Noblesse (4cl)	8.00
FRIMAS D'ARDENNES Nectar de Pommes d'Hiver (4cl)	8.00
HIERBAS DE LAS DUNAS Herbes sauvages de la Mer du Nord (4cl)	8.00
LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU Vixie Local (4cl)	8.00
GRAPPA PISONI de Moscato Bio (4cl)	8.00