



Table engagée, gastronomie partagée

de nos fermes à notre table

“Produire nous-mêmes nous connecte de manière directe à la réalité du terroir, aux rythmes qu’il nous impose.”

Nos maraîchers-éleveurs Julien, Antoine, Bernard et leur équipe cultivent des légumes, des fruits et des aromates bios et élèvent dans le respect du bien-être animal et de l’environnement des vaches Parthenaises, des cochons Duroc et des poules pondeuses. Des ruches complètent cette production artisanale.

Sébastien et son équipe prennent le relais de Jean-Charles en boucherie pour la transformation de nos viandes, dont notamment la confection de salaisons ardennaises réputées.



nos fermes

Ferme des Rabanisse
Rue des Rabanisse, 1 - 5580 Rochefort
Ferme Magerotte
Rue de Lahaut, 11 - 6950 Nassogne

Produire nous-mêmes nous tient à cœur et nous permet de garantir la qualité et le goût. Lorsque nous ne sommes pas en mesure de fournir l'ensemble des ingrédients de votre assiette, nous privilégions les artisans et producteurs en circuit court.

Parce que nous sommes convaincus que les plaisirs se partagent, chez nous, pas d'entrée ni de plat, mais un repas qui se décline en petites assiettes que nous vous invitons à partager pour découvrir une palette de saveurs métissées.

Envie d'en savoir plus sur notre projet, de connaître nos partenaires producteurs ? Jetez un œil en dernière page de cette carte.

pour débuter

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

sur le pouce

HOUMOUS DU MOMENT <i>zaatar maison</i> (v) * soja, fruits à coque, sésame, coco, ail	9.00
SALAIISON DE NOTRE FERME <i>12 mois d'affinage, pickles</i> * oignon	13.00
FOCCACIA <i>ricotta fumée, radis, kalamata</i> (np) * gluten, lactose, pignons de pain	10.00
CROMESQUIS DE VOLAILLE <i>estragon, moutarde violette</i> * gluten, oeuf, moutarde, ail, oignon, céleri	13.00
BEIGNETS DE COLIN <i>mayonnaise crustacé</i> * poisson, gluten, oeuf, ail, oignon, crustacé, céleri	12.00

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

radis 16

champignons, noisettes, curry, cerfeuil (v)

* fruits à coque, oignon, moutarde

burrata 18

Bella Puglia, betterave, fenouil, zaatar (np)

* lactose, fruits à coque, ail, coco, sésame

assiettes chaudes

navet 19

En ravioles, petits pois, chèvre frais, menthe (np)

* lactose, oignon

carotte 18

en tatin, citronnelle, coriandre, citron vert

* fruits à coque, lactose, gluten

brocoli 16

sautés, ail confit, jalapenos, yaourt vegan aux herbes fraîches (v)

* ail, soja, oignon

petit épeautre 19

en risotto, cime di rapa, tête de moine, oignons gelots (np)

* lactose, ail, oignon, gluten, céleri

Notre cuisine place chaque produit au centre de l'assiette, qu'il soit d'origine végétale ou animale.

Selon votre faim, nous vous conseillons 5 à 7 assiettes pour 2 personnes.

assiettes froides

langoustine 20

en ceviche, pomelo, verveine

* crustacé, oignon, coco, poisson, céleri

assiettes chaudes

oeuf 63° 16

champignons de Paris, crème de pomme de terre, noix de cajous

* fruits à coque, lactose, oeuf

boeuf parthenais 22

poitrine braisée, gnocchis de courge, gremolata noisette, jus à la sauge

* fruits à coque, gluten, oeuf, ail, oignon

le midi 26

VÉGÉTAL

légumes, céréale, légumineuse (v)

OU

CARNÉ

légumes, céréale, viande de notre ferme

veau parthenais 19

asperges vertes, yaourt, sarrasin

* lactose

porc duroc 23

façon tonkatsu, kimchi, sésame noir, teriyaki

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

poisson du jour 23

asperges blanches, beurre noisette citronné

* poisson, lactose, oeuf

pour conclure

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

rhubarbe 12

en tartelette, thym, pollen, ganache citron

* lactose, oeuf, fruits à coque

chocolat tero 12

crème de sésame blanc, grué cacao (v)

* fruits à coque, sésame, gluten, soja

éclair au chocolat 11

praliné, caramel kinako, cacahuètes

* cacahuète, lactose, oeuf, gluten, soja, fruits à coque

cafés

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

thés

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

infusions

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

digestifs et spiritueux

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

mot(s) de la fin

Nos restaurants font partie du groupe Tero qui rassemble des activités de team building, des lieux événementiels, des lodges, des clubs de sport et l'organisation de grands événements sportifs.

Quels liens entre ces activités nous demanderez-vous ? Vous offrir des expériences mémorables et générer de l'authenticité à travers le partage !

www.tero.be

nos restaurants

tero bruxelles

Rue Saint-Bernard, 1 - 1060 Bruxelles

bistro17

Rue du Nord, 17 - 2229 Luxembourg

nos partenaires producteurs

fruits et légumes : *Ferme des Rabanisse, Ferme des Peupliers*

viande : *Ferme des Rabanisse, Ferme Magerotte*

poisson : *BIGH (ferme aquaponique)*

crèmerie et œufs : *Bella Puglia, La fromagerie du Gros Chêne*

micropousses : *ECLLO, Symbiose*

épices : *Ingrédients du Monde*

produits secs : *So' Bake It, Bio Naturel, nOk, Pain de François, Vajra*



notre projet agricole

Découvrez-en plus sur la manière dont nous cultivons nos légumes bios et dont nous élevons notre propre bétail dans des pâturages naturels.



nos espaces

Besoin d'un lieu pour vos prochains événements, séminaires et team building ? Nos restaurants disposent de salles de réunion équipées et modulables.



Gault&Millau

we're smart.
with GREENYARD

