

# 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
BAR <i>en maki, chou rave, kroupouk et vinaigrette lactée</i> * poisson, lactose, fruit à coque	10.00

## 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

*caviar de potimarron, épeautre soufflé, marrons rôtis (np)*

\* ail, lactose, fruit à coque, gluten

## 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

## brocoli 16

*sautés, ail confit, jalapeños, yaourt aux herbes fraîches (v)*

\* ail, soja, oignon

## chou fleur 18

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

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

## veau parthenais 24

*en croûte d'herbes, crème de lentille corail, coco, citronnelle*

\* gluten, coco, fruit à coque, soja

## poisson du jour 22

*racine de persil, vinaigre de riz, raifort*

\* poisson, soja, gluten, moutarde, oeuf

# 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

## mille feuille 12

pâtissière au lait de coco, sirop d'érable, noix belges caramélisées

\* 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