



Verantwoord gastronomisch tafelen én delen

van onze boerderijen naar onze tafel

— onze boerderijen

Ferme des Rabanisse

Rue des Rabanisse, 1 - 5580 Rochefort

Ferme Magerotte

Rue de Lahaut, 11 - 6950 Nassogne

*“Door zelf te telen staan we heel dicht bij
de akkers en de ritmes van de natuur.”*

Onze groentekwekers en veetelers Julien, Antoine en Bernard produceren samen met hun team biologische groenten, fruit en kruiden. Daarnaast kweken ze met veel respect voor het welzijn van de dieren ook Parthenaise-runderen, Duroc-varkens en leghennen. Bovendien telt de artisanale boerderij heel wat bijenkasten.

In de slagerij bereiden Sébastien en zijn team de beste stukken vlees voor en maken ze bovendien bijzonder populaire Ardense streekspecialiteiten.

Zelf producent zijn vinden we heel belangrijk. Zo kunnen we op unieke manier de kwaliteit en de smaak garanderen. En wanneer we niet alle ingrediënten voor een gerecht zelf produceren, doen we een beroep op lokale artisanale kwekers en telers om de korte keten te respecteren.

Omdat er volgens ons niets boven het delen van lekker eten gaat, vindt u bij ons geen voor en hoofdgerechten, maar wel kleine bereidingen om samen van te genieten en zo buitengewone smakencombinaties te ontdekken.

Wilt u meer info over ons project of zou u onze partners graag leren kennen? Neem dan een kijkje op de laatste pagina van deze kaart.

om mee te beginnen

(v) = vegan | (op) = ongepasteuriseerd | Alle prijzen zijn in Euro

uit het vuistje

HUMMUS VAN DE DAG <i>met huisgemaakte zaatar</i> (v) * soja, noten, sesam, kokos, knoflook	9.00
VLEESWAREN VAN ONZE BOERDERIJ <i>12 maanden gerijpt, met pickles</i> * ui	13.00
FOCACCIA <i>gerookte ricotta, radijs, kalamata</i> (op) * gluten, lactose, pijnboompitten	10.00
GEVOGELTE CROMESQUIS <i>dragon, paarse mosterd</i> * gluten, ei, mosterd, knoflook, ui, selderij	13.00
HEEK FRITTERS <i>schaaldierenmayonaise</i> * vis, gluten, ei, knoflook, ui, schaaldier, selderij	12.00

onze bordjes

(v) = vegan | (op) = ongepasteuriseerd | Als u dat wenst, kunt u «So'Bake It» glutenvrij brood krijgen | Alle prijzen zijn in Euro

koude bordjes

radijs

16

paddenstoelen, hazelnoten, kerrie, kervel (v)

* noten, ui, mosterd

burrata

18

Bella Puglia, rode biet, venkel, zaatar (op)

* lactose, noten, knoflook, kokos, sesame

warme bordjes

knolraap

19

in ravioli, erwten, verse geitenkaas, munt (op)

*lactose, ui

wortel

18

tatin stijl, citroengras, koriander, limoen

* noten, lactose, gluten

broccoli

16

gebakken, gekonfijte knoflook, jalapenos, vegan yoghurt met verse kruiden (v)

* knoflook, soja, ui

kleine spelt

19

risotto gemaakte, cime di rapa, monnikskop, lente-uitjes (op)

* lactose, knoflook, ui, gluten, selderij

In onze keuken zetten we zowel plantaardige als dierlijke producten volop in de kijker.

Afhankelijk van uw honger raden we 5 tot 7 bordjes aan voor 2 personen.

koude bordjes

langoustine

20

ceviche gemaakte, pomelo, verbena

* schaaldier, ui, kokos, vis, selderij

warme bordjes

63° ei

16

champignons de Paris, aardappelcrème, cashewnoten

* noten, lactose, ei

parthenaise rundvlees

22

gestoofde borst, pompoen gnocchi, hazelnoot gremolata, salie jus

* noten, gluten, ei, knoflook, ui

lunch

26

VEGETARISCH

groenten, granen, peulvruchten (v)

of

VLEES

groenten, granen, vlees van onze boerderij

parthenaise kalfsvlees

19

groene asperges, yoghurt, boekweit

* lactose

duroc varkensvlees

23

tonkatsu stijl, kimchi, zwarte sesam, teriyaki

* ui, gluten, ei, sesame, knoflook, soja

vis van de dag

23

witte asperges, citroen-hazelnootboter

* vis, lactose, ei

om af te sluiten

(v) = vegan | (op) = ongepasteuriseerd | Alle prijzen zijn in Euro

rabarber 12

taartje, tijd, bloempollen, citroenganache

* lactose, ei, noten

chocolade tero 12

witte sesamcrème, cacaonibs (v)

* noten, sesame, gluten, soja

chocolade éclair 11

met praliné, kinako karamel, pinda's

* pinda's, lactose, ei, gluten, soja, noten

koffie

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' met plantaardige of koemelk</i>	6.00
LATTE MACCHIATO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	6.00
TERO BAILEYS <i>whisky, kahlua, espresso, verse room</i>	14.00
IRISH / ITALIAN COFFEE <i>whisky / amaretto, espresso, verse room</i>	14.00

thee

VERSEMUNTTHEE	6.50
GENMAICHA YUKIHIME <i>groene thee en gepofte rijst 'cha-hû-thé'</i>	6.00
PRECIOUS SLIM TIME <i>groene thee en maté 'cha-hû-thé'</i>	6.00
MASALA BLACK <i>zwarte thee 'cha-hû-thé'</i>	6.00
CHILL-OUT <i>oolong op basis van gedroogde vijgen 'cha-hû-thé'</i>	6.00

kruidenthee

DETOXINFUSIE <i>gember, citroen en honing van onze boerderij</i>	6.00
MADAGASCAR rooibos met dadels en vanille uit Madagaskar <i>'cha-hû-thé'</i>	6.00
DIGEST TIME <i>kruidenthee met venkel, anijs, komijn en brandnetel 'cha-hû-thé'</i>	6.00
CITRUS MOON <i>kruidenthee op basis van citroen 'cha-hû-thé'</i>	6.00
AFTER MISTRAL <i>kruidenthee met tijd, linde, verbena, rozemarijn, lavendel 'cha-hû-thé'</i>	6.00

digestieven en sterkedranken

BRHUM <i>Dada Chapel Gand (4cl)</i>	10.00
WHISKY <i>Belgian Owl (4cl)</i>	12.00
BELGISCHE LIMONCELLO <i>2240 Social Club (4cl)</i>	8.00
BELGISCHE AMARETTO <i>Noblesse (4cl)</i>	8.00
FRIMAS D'ARDENNES <i>Winter appele nectar (4cl)</i>	8.00
HIERBAS DE LAS DUNAS <i>Kruiden van de Noordzee (4cl)</i>	8.00
VLIERBLOESEMlikeur <i>Vixie Lokaal (4cl)</i>	8.00
GRAPPA PISONI <i>de Moscato Bio (4cl)</i>	8.00

laatste woord(en)

Onze restaurants maken deel uit van de Tero-groep, met teambuilding-activiteiten, evenementlocaties, lodges, sportclubs en de organisatie van grote sportmanifestaties.

De link tussen al die activiteiten? U een onvergetelijke en authentieke ervaring garanderen waarbij delen centraal staat!

www.tero.be

onze restaurants

tero bruxelles

Sint Bernardusstraat, 1 - 1060 Brussel

bistro17

Rue du Nord, 17 - 2229 Luxembourg

onze partner producenten

fruit en groenten : *Ferme des Rabanisse, Ferme des Peupliers*

vlees : *Ferme des Rabanisse, Ferme Magerotte*

vis : *BIGH (aquaponische boerderij)*

room en eieren : *Bella Puglia, La fromagerie du Gros Chêne*

scheuten : *ECLO, Symbiose*

kruiden : *Ingrédients du Monde*

droge voeding : *So' Bake It, Bio Naturel, nOk, Pain de François, Vajra*



ons landbouwproject

Vind meer over de manier waarop we onze biogroenten telen en ons eigen vee kweken op natuurlijke weiden.



onze locaties

Op zoek naar een locatie voor uw volgende evenement, seminar of teambuilding? Onze restaurants beschikken over volledig ingerichte en flexibele vergaderruimtes.



Gault&Millau

 **we're smart.**
with GREENYARD

