

tero

L'ASSIETTE

*La traditionnelle assiette est décomposée en petits plats sains & gourmands à partager si vous le souhaitez. Les menus changent au rythme des saisons.
Les cuisiniers brassent divers types de cuisines, tout en respectant notre charte, conçue dans le but de garantir le meilleur, de la terre à l'assiette.
Les cuissons sont douces, les graines germées & les aliments choisis avec soin.*

LA FERME

*Depuis l'ouverture du TERO Bierges en 2014, Jean-Charles, notre maraîcher, et son équipe, développent à la Ferme des Rabanisse un potager selon les principes de l'agriculture biologique.
Des vaches Salers, des cochons Duroc, des moutons Ardennais et des poules pondeuses ont rejoint également la ferme.
Ils sont élevés dans le respect du bien-être animal et de l'environnement.
Produire soi-même permet d'avoir un contrôle sur la provenance, la qualité & le goût, tout en privilégiant les circuits courts et les produits locaux.*

LES VALEURS

En collaborant avec notre propre ferme et d'autres producteurs et maraîchers d'exception, nous cherchons continuellement la transparence et le respect du produit, du corps et de la planète afin de vous offrir le meilleur à partager autour d'une de nos tables.

LES FORMULES

PETITS PLATS *froids & chauds, salés & sucrés - midi & soir*
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE *légumes, céréale, légumineuse - midi – 19€*
ASSIETTE CARNÉE *légumes, céréale, viande de notre ferme - midi – 21€*

CARTE DES BOISSONS

APÉRO & COCKTAILS

CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON <i>4 cépages</i>	BD	72.00 ^{BD}	13.00 ^V
PROSECCO MATILDE <i>superiore DOCG</i>	BIO	44.00	10.00
COCKTAIL TERO <i>maison & de saison</i>			12.00
VENEZIANO SPRITZ <i>Aperitivo Naturel Veneziano, Prosecco, orange sanguine</i>			12.00
BOBBY'S GIN <i>citron, clou de girofle</i>			12.00
GIN APOTEK <i>baie de genièvre</i>			13.00
STORM THE BEET <i>Bhrum Dada Chapel, ginger beer, citron vert</i>			12.00
MOSCOW MULE <i>Patato vodka, ginger beer, citron vert</i>			12.00
HUGO <i>Prosecco, menthe fraîche, sirop de sureau, citron vert</i>			12.00

DIGESTIFS & SPIRITUEUX

BHRUM <i>Dada Chapel Gand 4 cl</i>			10.00
WHISKY <i>Belgian Owl 4 cl</i>			8.00
LIMONCELLO BELGE <i>2240 Social Club 4 cl</i>			8.00
AMARETTO BELGE <i>Noblesse 4 cl</i>			8.00
HIERBAS DE LAS DUNAS <i>5 cl</i>			8.00
IRISH / ITALIAN COFFEE <i>whisky / amaretto, espresso, crème fraîche</i>			14.00

BIÈRES & CIDRES

GRAIN AGAIN <i>blonde pils 33 cl</i>			3.50
BIÈRE LOCALE <i>du moment 33 cl</i>			5.00
CIDRE WIGNAC <i>naturel / rosé 33 cl</i>			5.00

BOISSONS FROIDES

EAU BRU <i>plate / pétillante 50 cl — 11</i>	4.20 — 8.00
EAUX PARFUMÉES <i>hydrolats romarin / basilic / cassis / menthe poivrée 50 cl — 11</i>	5.00 — 9.00
JUS DU JOUR <i>légume & fruits de saison pressés maison</i>	6.00
JUS DU VERGER DE LA CHISE <i>pomme / pomme poire</i>	3.50
LIMONADE TERO <i>sirop de lavande, citron</i>	5.00
KÉFIR KULT <i>boisson saine et naturellement pétillante à base de graines de kéfir, gingembre et romarin</i>	5.00
SMILE KOMBUCHA <i>boisson saine et naturellement pétillante à base de thé</i>	5.50
GINGER BEER <i>boisson pétillante au gingembre</i>	5.00

BOISSONS CHAUDES

THÉ VERT MENTHE FRAÎCHE	5.50
GENMAICHA YUKIHIME <i>thé vert & riz soufflés 'cha-hû-thé'</i>	5.00
PRECIOUS SLIM TIME <i>thé vert & maté 'cha-hû-thé'</i>	5.00
MASALA BLACK <i>thé noir 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CHILL-OUT <i>oolong à base de figues séchées 'cha-hû-thé'</i>	5.00
INFUSION DÉTOX <i>gingembre, citron & miel de notre ferme</i>	5.00
MADAGASCAR <i>rooibos à base de dattes & vanille de Madagascar 'cha-hû-thé'</i>	5.00
DIGEST TIME <i>tisane à base de fenouil, anis, cumin & ortie 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CITRUS MOON <i>tisane à base de citron 'cha-hû-thé'</i>	5.00
AFTER MISTRAL <i>tisane à base de thym, tilleul, verveine, romarin & lavande 'cha-hû-thé'</i>	5.00
RISTRETTO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
ESPRESSO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
DOUBLE ESPRESSO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	5.00
LUNGO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
CAPPUCCINO <i>lait végétal ou de vache, houseblend 'Or coffee'</i>	5.00
IRISH / ITALIAN COFFEE <i>whisky / amaretto, espresso, crème fraîche</i>	14.00

CARTE DES VINS

LABELS

N — NATURE *Respect de 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 — BIOLOGIQUE *Pas de traitements chimiques des vignes biologiques*

Pas de produits chimiques de synthèse à la vigne - obligation de contrôles par des organismes agréés afin de bénéficier du label

BD — BIODYNAMIQUE *Intensifier la vie organique*

Intensifier la vie organique de la vigne - favoriser les échanges Terre-Air - pas de traitements chimiques mais utilisation de préparations naturelles - brevets de certification par des organismes comme Demeter ou Ecocert

VR — VITICULTURE RAISONNÉE *Au service de la vigne, de la Terre et des hommes*

Réseau de plusieurs centaines de vignerons issus de toutes les régions viticoles françaises - partage de l'amour d'une terre généreuse et vivante, travaillée avec respect

SUGGESTIONS

Vins blancs

VIN BLANC DU MOMENT

LIMOUX DOMAINE DE LA MÉTAIRIE D'ALON *Le Village* 2020 BIO 44.00 8.00

Vins Rouges

VIN ROUGE DU MOMENT

LANGUEDOC CHÂTEAU DE CAZENEUVE *Cynarah Rouge* 2020 BIO 42.00 8.00

Vins Rosés

PROVENCE DOMAINE DE SULAUZE *Pomponette* 2021 BD 36.00 7.00

BULLES

CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON *4 cépages* BD 72.00 13.00

ITALIE PROSECCO SUPERIORE DOCG *Matilde* BIO 44.00 10.00

LOIRE DOMAINE DES TÊTES *Tête au bois dormant* (Rosé Brut) N 40.00

ROSÉS

ESPAGNE LA BODEGA DE PINOSO *Vergel* 2021 BIO 28.00 6.00

VAUCLUSE DOMAINE LES DAVIDS *L'Ephémère* 2021 BIO 33.00

BLANCS

BELGIQUE	DOMAINE ENTRE-DEUX-MONTS	<i>Pinot 'La Douve'</i>	2021	BD	38.00	
BELGIQUE	CHÂTEAU DE BOUSVAL	<i>Gouttes d'O</i>	2019	BD	55.00	
BELGIQUE	DOMAINE DE LA FALIZE	<i>La Falize</i>	2019	BD	69.00	
ALSACE	DOMAINE AMÉLIE & CHARLES SPARR	<i>Riesling 'Sentiment'</i>	2018	BIO	48.00	
LOIRE	DOMAINE DE LA GRANGE TIPHAINE	<i>Trinqu'Âmes</i>	2021	N	32.00	7.00
LOIRE	DOMAINE MARIELLE MICHOT	<i>Pouilly-Fumé</i>	2021	N	46.00	26.00 ^½ btl
LOIRE	SUR LE FORT	<i>Sancerre</i>	2020	N	49.00	9.00
BOURGOGNE	DOMAINE DE LA CROIX SENAILLET	<i>Saint-Véran</i>	2020	BIO	44.00	23.00 ^½ btl
SUD OUEST	DOMAINE LABALLE	<i>Les Sables Fauves</i>	2021	BIO	28.00	6.00
LANGUEDOC	DOMAINE LA GRANDE SIESTE	<i>Blanc de Rêve</i>	2018	BIO	39.00	
ITALIE	VIGNETE DELLE DOLOMITE	<i>Folada</i>	2021	BIO	34.00	
ESPAGNE	HACIENDA LA SERRATA	<i>Vid-A</i>	2021	BIO	29.00	

ROUGES

ALSACE	DOMAINE DES ANGES FERNAND ENGEL	<i>Pinot Noir</i>	2021	BIO	38.00	20.00 ^½ btl
LOIRE	DOMAINE DE BEL AIR	<i>Jour de Soif</i>	2020	N	32.00	
LOIRE	DOMAINE MERIEAU	<i>Le bois Jacou</i>	2020	BD	35.00	7.00
BEAUJOLAIS	DOMAINE MARCEL LAPIERRE	<i>Morgon</i>	2021	N	55.00	
RHÔNE	DOMAINE LES CHENETS	<i>Crozes Hermitage</i>	2020	BIO	45.00	26.00 ^½ btl
BORDEAUX	DOMAINE DE PEYROU	<i>Colombe de Peyrou</i>	2019	BIO	34.00	6.00
BORDEAUX	CHÂTEAU MOULIN	<i>Fronsac</i>	2016	BIO	48.00	
BORDEAUX	CHÂTEAU D'ARCOLE	<i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	2019	BIO	68.00	
LANGUEDOC	CLOS ROMAIN CAVANES	<i>Deoteria</i>	2018	BIO	36.00	
LANGUEDOC	DOMAINE JEAN-BAPTISTE SÉNAT	<i>La Nine</i>	2020	BIO	45.00	
ITALIE	BASILE	<i>Cartacanta</i>	2018	BIO	36.00	
ITALIE	DOMAINE PISONI	<i>Pinot Nero</i>	2019	BIO	52.00	
ITALIE	BARDOLINO TENUTA LA CÀ	<i>Dritto</i>	2020	BIO	39.00	7.00
ESPAGNE	FINCA TORREMILANOS	<i>Los Cantos</i>	2019	BD	39.00	
PORTUGAL	BEIRADAS	<i>Monte Do Além</i>	2017	BD	35.00	

CARTE DES PLATS

*Nos petits plats sont à partager si vous le souhaitez.
Nous travaillons uniquement des produits de saison provenant de notre ferme &
de producteurs locaux. Toutes les préparations respectent notre charte afin de vous
garantir le meilleur de la terre à l'assiette.*

FROID

HOUMOUS DU MOMENT <i>zaatar maison (v)</i>	8.00
SOBA DE SARRASIN <i>algues et mentsuyu</i>	11.00
BURRATA BELLA PUGLIA <i>pesto de betterave, pop corn et poivre kampo (np)</i>	14.00
FENOUIL BASSE TEMPÉRATURE <i>laqué, Vadouvan, estragon et pickles d'oignons (v)</i>	11.00
VARIATIONS DE TOMATES <i>de la ferme, tamari, livèche et piment doux fumé</i>	11.00
DAIKON MARINÉ <i>au citron vert, poires, moutarde de Meaux et pollen (v)</i>	12.00
ENTREMET TOMATE POIVRON <i>amandes et romarin</i>	11.00
TIRADITO DE BOEUF <i>panais fumé, shiitaké en pickles et noisette</i>	16.00
TRUITE SAUMONÉE 36° <i>de la ferme BIGH, brocoli, kaffir et physalis</i>	16.00
SALAIISON DE NOTRE FERME <i>12 mois d'affinage, pickles</i>	12.00

CHAUD

POÊLÉE DE HARICOTS BEURRES <i>crème de racine de persil, tomates confites et yuzu</i>	12.00
AUBERGINE LAQUÉE AU MISO <i>sriracha maison, sauce toum et noix de cajous (v)</i>	13.00
POIREAUX BASSE T° <i>à l'ail noir maison, crumble citronné et crème d'échalotes confites (v)</i>	13.00
BUTTERNUT RÔTI À LA RICOTTA <i>raisins de corinthe, pignons de pin et tomates séchées (np)</i>	12.00
OEUF 63° <i>cèpe, éclat de noisettes caramélisées et châtaignes</i>	13.00
TATIN DE COURGETTES <i>au curry de Madras et pistaches</i>	13.00
RISOTTO DE SORGHO <i>à la patate douce, basilic et noix de pécan (v)</i>	13.00
CARI DE MOULES DE BOUCHOT <i>au lait de coco</i>	15.00
DOS DE LIEU NOIR <i>chou fleur, citron confit et curcuma</i>	16.00
PORC DUROC DE LA FERME <i>basse t°, pomme de terre, piment doux fumé et jus corsé</i>	16.00

DESSERTS

PARIS BREST	11.00
CHEESECAKE VEGAN <i>à la framboise et coco (v)</i>	11.00
TARTELETTE À LA FIGUE <i>anis et glace vanille</i>	11.00
EMULSION CHOCOLAT TERO <i>crème maïs cannelle, maïs soufflé caramélisé et châtaignes (v)</i>	10.00

(v) = vegan (np) = non pasteurisé

CARTE DES ALLERGÈNES

*Tous les allergènes cités ci-dessous sont utilisés dans notre cuisine.
Certains des plats sont préparés sans les allergènes mentionnés,
mais des traces peuvent potentiellement s'y retrouver.*

FROID

HOUMOUS DU MOMENT	<i>soja, fruits à coques, coco, sésame, ail (v)</i>	8.00
SOBA DE SARRASIN	<i>soja, sésame, poisson, oignon</i>	11.00
BURRATA BELLA PUGLIA	<i>lait sans lactose non pasteurisé, fruits à coques, ail</i>	14.00
FENOUIL BASSE TEMPÉRATURE	<i>soja, oignon, fruits à coques (v)</i>	11.00
VARIATIONS DE TOMATES	<i>soja, céleri, gluten, lactose</i>	11.00
DAIKON MARINÉ	<i>fruits à coques, moutarde (v)</i>	12.00
ENTREMET TOMATE POIVRON	<i>lactose, gluten, fruits à coque, ail, oeuf</i>	11.00
TIRADITO DE BOEUF	<i>soja, fruits à coques</i>	16.00
TRUITE SAUMONÉE 36°	<i>poisson</i>	16.00
SALAIISON DE NOTRE FERME	<i>oignon</i>	12.00

CHAUD

POÊLÉE DE HARICOTS BEURRES	<i>ail, oeuf, lactose</i>	12.00
AUBERGINE LAQUÉE AU MISO	<i>fruits à coques, ail, soja (v)</i>	13.00
POIREAUX BASSE T°	<i>ail, soja, arachide, oignons, fruits à coques (v)</i>	13.00
BUTTERNUT RÔTI À LA RICOTTA	<i>lait sans lactose non pasteurisé, fruits à coques</i>	12.00
OEUF 63°	<i>oeuf, fruits à coques, ail</i>	13.00
TATIN DE COURGETTES	<i>fruits à coques, oignon, lactose, gluten, moutarde</i>	13.00
RISOTTO DE SORGHO	<i>fruits à coques, ail, oignon (v)</i>	13.00
CARI DE MOULES DE BOUCHOT	<i>mollusque, oignon, ail, coco</i>	15.00
DOS DE LIEU NOIR	<i>ail, oignon, poisson, gluten, céleri</i>	16.00
PORC DUROC DE LA FERME	<i>soja, oignon, ail</i>	16.00

DESSERTS

PARIS BREST	<i>oeuf, lactose, fruits à coques, gluten</i>	11.00
CHEESECAKE VEGAN	<i>coco, fruits à coques (v)</i>	11.00
TARTELETTE À LA FIGUE	<i>lactose, oeuf</i>	11.00
EMULSION CHOCOLAT TERO	<i>fruits à coques (v)</i>	10.00

(v) = vegan