

# tero

## HET BORD

*We laten het traditionele bord voor wat het is en dienen kleine, gezonde en lekkere gerechtjes op. Die kan je - als je wil delen met je tafelgenoten. Onze menukaart schrijven we op maat van de seizoenen. En onze koks hutselen diverse keukenstijlen door elkaar, maar wel met respect voor ons handvest. Dat zegt dat we kiezen voor de beste basisproducten en die kwaliteit doortrekken naar het eindproduct op je bord.*

## DE BOERDERIJ

*Sinds de opening van TERO Bierges in 2014 werken onze groenteboer Jean -Charles en zijn ploeg aan de uitbouw van een ecologische moestuin in de "Ferme de Rabanisse". Ondertussen kweken we hier- met veel aandacht voor het milieu en het dierenwelzijn- ook Salers-runderen, Duroc varkens en legkippen. Zo houden we de productieketen zo kort mogelijk en door met lokale producten te werken hebben we maximale controle over de herkomst, de kwaliteit en de smaak.*

## ONZE WAARDEN

*Wij staan voor transparantie en respect voor het product, voor de mens en de planeet. Daarom hebben we onze eigen boerderij en werken we alleen samen met zorgvuldig geselecteerde producenten en moestuinders. Zo willen we je jou en je tafelgenoten laten delen in het beste dat we te bieden hebben.*

## DE FORMULES

**KLEINE GERECHTJES** warm & koud, hartig & zoet – 's middags en 's avonds  
**VEGETARISCHE DAGSCHOTEL** groenten, granen, peulvruchten – 's middags – 21€  
**DAGSCHOTEL MET VLEES** groeten, granen, vlees van onze boerderij – 's middags – 23€

# DRANKEN MENU

## APERERO & COCKTAILS

CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON <i>4 cépages</i>	BD	78.00 <sup>BD</sup>	13.00 <sup>V</sup>
PROSECCO MATILDE <i>superiore DOCG</i>	BIO	44.00	10.00
TERO COCKTAIL <i>huisgemaakte &amp; van het seizoen</i>			13.00
VENEZIANO SPRITZ <i>Aperitivo Naturel Veneziano, Prosecco, sinaasappel</i>			13.00
BOBBY'S GIN <i>citroen, kruidnagel</i>			13.00
GIN APOTEK <i>jeneverbes</i>			13.00
STORM THE BEET <i>Bhrum Dada Chapel, ginger beer, limoen</i>			13.00
MOSCOW MULE <i>Patato vodka, ginger beer, limoen</i>			13.00
HUGO <i>Prosecco, verse munt, vlierbessensiroop, limoen</i>			13.00

## DIGESTIEVEN & STERKE DRANK

BHRUM <i>Dada Chapel Gand 4 cl</i>			10.00
WHISKY <i>Belgian Owl 4 cl</i>			12.00
BELGISCHE LIMONCELLO <i>2240 social club 4 cl</i>			8.00
BELGISCHE AMARETTO <i>Noblesse 4 cl</i>			8.00
HIERBAS DE LAS DUNAS <i>Kruiden van de noordzee 4 cl</i>			8.00
FRIMAS D'ARDENNES <i>Winter Appel Nectar 4 cl</i>			8.00
IRISH / ITALIAN COFFEE <i>whisky / amaretto, espresso, zure room</i>			14.00

## BIEREN & CIDERS

GRAIN AGAIN <i>blond 33 cl</i>			5.00
LOKALE BIER <i>van het moment 33 cl</i>			5.00
CIDRE WIGNAC <i>natural / rozé 33 cl</i>			5.00

## KOUDE

BRU WATER <i>plat / bruisend 25 cl — 50 cl — 1l</i>	3.50 — 5.00 — 8.00
GEPARFUMEERD WATER <i>basilicum / zwarte bes / pepermint 50 cl — 1l</i>	5.50 — 9.00
SAP VAN DE DAG <i>met seizoen groenten en fruit</i>	6.00
VERGER DE LA CHISE SAP <i>appel / appel peer</i>	3.50
TERO LIMONADE <i>lavendel, citroen, agavesiroop</i>	5.00
KEFIR KULT <i>gezonde en natuurlijk sprankelende drank gemaakt van kefir granen met gember en rozemarijn</i>	5.00
KOMBUCHA <i>gezonde en natuurlijk sprankelende drank gemaakt van gefermenteerde thee</i>	5.50
GINGER BEER <i>bruisende gemberdrank</i>	5.00

## WARM

GROENE THEE MET VERSE MUNT	5.50
GENMAICHA YUKIHIME <i>groene thee &amp; gepofte rijst 'cha-hû-thé'</i>	5.00
PRECIOUS SLIM TIME <i>groene thee &amp; maté 'cha-hû-thé'</i>	5.00
MASALA BLACK <i>zwarte thee 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CHILL-OUT <i>oolong met gedroogde vijgen 'cha-hû-thé'</i>	5.00
INFUSION DÉTOX <i>gember, citroen &amp; honing van onze boerderij</i>	5.00
MADAGASCAR <i>rooibos met datums &amp; vanille uit Madagascar 'cha-hû-thé'</i>	5.00
DIGEST TIME <i>infusie met venkel, anijs, komijn &amp; brandnetel 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CITRUS MOON <i>infusie met citroen 'cha-hû-thé'</i>	5.00
AFTER MISTRAL <i>infusie met kaneel, appel, melisse, sinaasappelschillen &amp; goudbloemen 'cha-hû-thé'</i>	5.00
RISTRETTO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
ESPRESSO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
DUBBEL ESPRESSO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	5.00
LUNGO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
CAPPUCCINO <i>plantaardig of koemelk, houseblend 'Or coffee'</i>	5.00
IRISH / ITALIAN COFFEE <i>whisky / amaretto, espresso, zure room</i>	14.00

# WIJN- KAART

## LABELS

### **N — NATUUR** *Respect voor de natuurlijke uitdrukking van de wijn*

*Filosofische keuze gericht op het vinden van natuurlijke uitdrukkingen - geen chemische producten, noch in de wijngaard, noch in de kelder - handmatige oogst - vinificatie zonder technische ingrepen - zeer beperkte doses zwavel*

### **BIO — ORGANISCH** *Geen chemische behandelingen van biologische wijnstokken*

*Geen synthetische chemicaliën in de wijngaard - controleplicht door erkende organisaties om van het label te profiteren*

### **BD — BIODYNAMISCH** *Versterk het organische leven*

*Het biologische leven in de wijngaard intensiveren - de uitwisseling van aarde en lucht aanmoedigen - geen chemische behandelingen maar gebruik van natuurlijke preparaten - octrooien voor certificering door organisaties als Demeter of Ecocert*

### **VR — VITICULTURE RAISONNÉE** *Ten dienste van de wijnstok, de aarde en de mensen*

*Netwerk van enkele honderden wijnbouwers uit alle Franse wijnstreken - die de liefde delen voor een genereus en levend land, bewerkt met respect*

## SUGGESTIES

### *Witte Wijnen*

<b>AUDE PREJUGES</b> <i>Maison Ventenac</i> 2021	BIO	36.00	7.00
<b>ESPAGNE UTIEL-REQUENA</b> <i>Môn</i> 2021	BIO	42.00	

### *Rode Wijnen*

<b>VAUCLUSE VACQUEYRAS</b> <i>Domaine d'Oureas</i> 2020	BIO	54.00	
<b>LANGUEDOC CHÂTEAU DE CAZENEUVE</b> <i>Pic Saint Loup</i> 2020	BIO	42.00	8.00

### *Rosé Wijnen*

<b>PROVENCE DOMAINE DE SULAUZE</b> <i>Pomponette</i> 2021	BD	36.00	7.00
---	----	-------	------

## BUBBELS

<b>CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON</b> <i>4 cépages</i>	BD	78.00 <sup>btl</sup>	13.00 <sup>v</sup>
<b>ITALIE PROSECCO SUPERIORE DOCG</b> <i>Matilde</i>	BIO	44.00	10.00
<b>LOIRE DOMAINE DES TÊTES</b> <i>Tête au bois dormant</i> (Rosé Brut)	N	40.00	

## WITTE

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>	2020	BD	69.00	
ALSACE	DOMAINE AMÉLIE & CHARLES SPARR	<i>Riesling 'Sentiment'</i>	2018	BIO	48.00	
LOIRE	DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE	<i>Trinqu'âmes</i>	2022	BD	36.00	7.00
LOIRE	DOMAINE BOUCHIÉ-CHATELLIER	<i>Pouilly-Fumé Argile à Silex</i>	2021	N	46.00	
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	
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>	2021	BIO	39.00	
ITALIE	VIGNETE DELLE DOLOMITE	<i>Folada</i>	2021	BIO	34.00	
AUDE	PREJUGES	<i>Maison Ventenac</i>	2021	BIO	36.00	7.00

## RODE

ALSACE	DOMAINE DES ANGES FERNAND ENGEL	<i>Pinot Noir</i>	2021	BIO	38.00	22.00 <sup>1/2</sup> btl
LOIRE	DOMAINE DE BEL AIR	<i>Jour de Soif</i>	2020	N	32.00	
LOIRE	DOMAINE MERIEAU	<i>Le bois Jacou</i>	2021	BD	35.00	20.00 <sup>1/2</sup> btl
BEAUJOLAIS	DOMAINE MARCEL LAPIERRE	<i>Morgon</i>	2021	N	55.00	
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	CHÂTEAU DE CAZENEUVE	<i>Pic Saint Loup</i>	2020	BIO	42.00	8.00
LANGUEDOC	DOMAINE JEAN-BAPTISTE SÉNAT	<i>La Nine</i>	2021	BIO	45.00	
AUTRICHE	MARKUS ALTENBURGER	<i>Joiser Reben</i>	2021	N	44.00	
ITALIE	NERO d'AVOLA	<i>Baglio di Grisi</i>	2021	BIO	45.00	
ITALIE	DOMAINE PISONI	<i>Pinot Nero</i>	2019	BIO	52.00	
ITALIE	BARDOLINO TENUTA LA CÀ	<i>Dritto</i>	2021	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	

## ROSÉS

ESPAGNE	LA BODEGA DE PINOSO	<i>Vergel</i>	2021	BIO	28.00	6.00
VAUCLUSE	DOMAINE LES DAVIDS	<i>L'Ephémère</i>	2021	BIO	33.00	

# MENU VAN GERECHTEN

LENTE-ZOMER 2023

*Onze kleine gerechten zijn om te delen als u het wenst.  
Wij werken alleen met seizoensproducten van onze boerderij & lokale producenten.  
Alle voorbereidingen respecteren ons charter om u het beste te garanderen van de grond tot uw bord.*

## KOUDE SCHOTELS

HUMMUS VAN HET MOMENT <i>zelfgemaakte zaatar (v)</i>	9.00
SOM TAM GEJODEERDE SALADE (v)	13.00
SUCRINE MET BASILICUM <i>kappertjes, nasturtium pesto en slacrème (v)</i>	13.00
GEBRANDE PREI <i>zuring, Madras curry en pecannoten (v)</i>	13.00
GEMARINEERDE KOMKOMMER <i>relish, nori en kurkuma (v)</i>	12.00
BURRATA BELLA PUGLIA <i>verse erwten, munt en mierikswortel (o)</i>	17.00
GEMARINEERDE SARDINES <i>daikon en gerookte bloemkool</i>	17.00
BIGH ZALMFOREL <i>Belgische asperges, dragon en mousseline</i>	18.00
VITELLO TONATO <i>van onze boerderij</i>	18.00
GEPEKELD VLEES VAN ONZE BOERDERIJ <i>12 maanden oud, augurken</i>	15.00

## WARME SCHOTELS

GEROOSTERD AARDAPPELROLLETJE <i>geitenkaas, honing, mosterd en Nok noten (o)</i>	13.00
CAMUS ARTISJOK <i>pikante pesto, zure tofu en gerookt zout (v)</i>	16.00
GEBAKKEN ERYNGII EN PRINCESSBONEN <i>wilde knoflook en amandelen met tamari (v)</i>	16.00
GEROOSTERDE SPITSKOOL <i>met specerijen en verse kruiden (v)</i>	14.00
VEGANISTISCHE GROENE ASPERGERISOTTO <i>spinazie en provençaalse granola (v)</i>	18.00
63° EI <i>moerasbonen, gerookte paprika en zuurdesembrood tuile</i>	15.00
TATIN VAN COURGETTE <i>komijn, kalamata olijven en gekonfijte citroen</i>	15.00
SoBakelt LAM BAOS <i>nectarine, pickles en verse kruiden</i>	18.00
CHAR SIU STIJL DUROC VARKENVLEES <i>rode biet, framboos en rabarber</i>	18.00
RODE POON <i>piperade, paprika en inktvisinkt</i>	19.00

## NAGERECHTEN

TAARTJE VAN AARDBEIEN <i>pistache en kardemom</i>	12.00
TERO CHOCOLATE EMULSIE <i>veganistische meringue, vanillecrème en hazelnoten (v)</i>	11.00
TERO BABA <i>sambabloemen, bosbessen en limoen</i>	12.00
ZOETE AARDAPPEL CHEESECAKE <i>sinaasappel, cranberry en zoete dukkah met kruiden</i>	11.00

(v) = vegan (o) = ongepasteuriseerd melk

# ALLERGENENKAART

LENTE-ZOMER 2023

*Alle hieronder vermelde allergenen worden in onze keuken gebruikt.  
Sommige gerechten worden zonder de vermelde allergenen bereid  
maar kunnen sporen hiervan bevatten.*

## KOUDE SCHOTELS

HUMMUS VAN HET MOMENT <i>soja, noten, sesam, kokosnoot, knoflook (v)</i>	9.00
SOM TAM GEJODEERDE SALADE <i>soja, noten, knoflook, kokosnoot, pinda (v)</i>	13.00
SUCRINE MET BASILICUM <i>noten, knoflook, gluten (v)</i>	13.00
GEBRANDE PREI <i>soja, noten, knoflook (v)</i>	13.00
GEMARINEERDE KOMKOMMER <i>ui, mosterd (v)</i>	12.00
BURRATA BELLA PUGLIA <i>melk zonder lactose, mosterd (o)</i>	17.00
GEMARINEERDE SARDINES <i>vis</i>	17.00
BIGH ZALMFOREL <i>vis, ei, lactose</i>	18.00
VITELLO TONATO <i>vis, ei, gluten</i>	18.00
GEPEKELD VLEES VAN ONZE BOERDERIJ <i>ui</i>	15.00

## WARME SCHOTELS

GEROOSTERD AARDAPPELROLLETJE <i>noten, mosterd, lactose (o)</i>	13.00
CAMUS ARTISJOK <i>soja, knoflook, ui (v)</i>	16.00
GEBAKKEN ERYNGII EN PRINCESSBONEN <i>soja, noten, knoflook, ui (v)</i>	16.00
GEROOSTERDE SPITSKOOL <i>soja, noten, knoflook, pijnboompitten (v)</i>	14.00
VEGANISTISCHE GROENE ASPERGERISOTTO <i>noten, knoflook, ui, gluten, pijnboompitten (v)</i>	18.00
63° EI <i>soja, noten, knoflook, ui, gluten, ei</i>	15.00
TATIN VAN COURGETTE <i>soja, noten, knoflook, gluten, lactose</i>	15.00
SoBakelt LAM BAOS <i>ui</i>	18.00
CHAR SIU STIJL DUROC VARKENVLEES <i>soja, knoflook, ui, vis</i>	18.00
RODE POON <i>knoflook, ui, gluten, ei, lactose, selderij, vis, weekdier</i>	19.00

## NAGERECHTEN

TAARTJE VAN AARDBEIEN <i>noten, ei, lactose</i>	12.00
TERO CHOCOLATE EMULSIE <i>noten (v)</i>	11.00
TERO BABA <i>gluten, ei, lactose</i>	12.00
ZOETE AARDAPPEL CHEESECAKE <i>noten, sesam, ei, lactose</i>	11.00

*(v) = vegan (o) = ongepasteuriseerd melk*

# OM TE BESLUITEN

## NAGERECHTEN

TAARTJE VAN AARDBEIEN <i>pistache en kardemom</i>	12.00
TERO CHOCOLATE EMULSIE <i>veganistische meringue, vanillecrème en hazelnoten (v)</i>	11.00
TERO BABA <i>sambabloemen, bosbessen en limoen</i>	12.00
ZOETE AARDAPPEL CHEESECAKE <i>sinaasappel, cranberry en zoete dukkah met kruiden</i>	11.00

(v) = vegan (o) = ongepasteuriseerd melk

## DIGESTIEVEN & STERKE DRANK

IRISH / ITALIAN COFFEE <i>whisky / amaretto, espresso, zure room</i>	14.00
BHRUM <i>Dada Chapel Gand 4 cl</i>	10.00
WHISKY <i>Belgian Owl 4 cl</i>	12.00
BELGISCHE LIMONCELLO <i>2240 Social Club 4 cl</i>	8.00
BELGISCHE AMARETTO <i>Noblesse 4 cl</i>	8.00
HIERBAS DE LAS DUNAS <i>4 cl</i>	8.00
FRIMAS D'ARDENNES <i>Winter Appel Nectaar 4 cl</i>	8.00

## WARME DRANKEN

INFUSION DÉTOX <i>gember, citroen &amp; honing van onze boerderij</i>	5.00
VERSE MUNTTHEE	5.50
GENMAICHA YUKIHIME <i>groene thee &amp; gepofte rijst 'cha-hû-thé'</i>	5.00
PRECIOUS SLIM TIME <i>groene thee &amp; maté 'cha-hû-thé'</i>	5.00
MASALA BLACK <i>zwarte thee 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CHILL-OUT <i>oolong met gedroogde vijgen 'cha-hû-thé'</i>	5.00
MADAGASCAR <i>rooibos met datums &amp; vanille uit Madagascar 'cha-hû-thé'</i>	5.00
DIGEST TIME <i>infusie met venkel, anijs, komijn &amp; brandnetel 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CITRUS MOON <i>infusie met citroen 'cha-hû-thé'</i>	5.00
AFTER MISTRAL <i>infusie met kaneel, appel, melisse, sinaasappelschillen &amp; goudbloemen 'cha-hû-thé'</i>	5.00
RISTRETTO, ESPRESSO, LUNGO <i>houseblend 'Of coffee'</i>	3.50
DOUBLE ESPRESSO <i>houseblend 'Of coffee'</i>	5.00
CAPPUCCINO <i>veganistische melk of melk, houseblend 'Of coffee'</i>	5.00