

SNEUKELINGEN / AMUSES

Plank van de Beenhouwer (2cts) Plateau du Boucher (2cts)	12.00
Crudo van Rund ² Crudo de Boeuf ²	10.00
Burrata	8.00
STUTEN / TARTINES	
Crudo van Rund / Crudo de Boeuf	8.00
Vleessalade / Salade de Viande	8.00
Huisgerookte Zalm Saumon Fumé Maison	8.00

LA CONSERVERIE

Paulo Dias - Portugal	
Sardines à l'Huile d'Olive Bio 2017	12.00
Manuel Lago - Galicia Espagna	
Petites Sardines à l'Huile d'Olive Bio	
16/20	14.00
18/22	20.00
Ventresca van Tonijn / Ventrèche de Thon	
Thon Albacore	13.00
Thon Blanc Germon	18.00

DE ZEE / LA MER

Wullocks Mayo / Bulots Mayo	6.00
Garnalen Bouquet Crevettes Bouquet	8.00
Krabbenpoten Mayo Pattes de Crabes Mayo	8.00
Garnaalkroket Huisgemaakt (1) Croquette de Crevettes Fait Maison (1)	8.00
Langoustines (3) Mayo	10.00

SCHAAL&SCHELP / CRUSTACÉS

	E/V	P/H
6 Oesters	15.00	29.50
6 Huitres Marennes Oléron N°3		
Schaal- en schelpdieren Crustacés	28.00	42.00
Tomaat Garnaal Tomate Crevette	14.00	28.00
Tomaat met Krab Tomate au Crabe	14.00	28.00
Langoustines	18.00	36.00
Warme Krabbenpoten Pinces de Crabes chaudes	19.00	36.00
Zeespinpoten Pinces d'Araignées	19.00	36.00
Scampi in Lookboter / à l'Ail	15.50	23.00
Scampi Curry	-	23.00
Garnaalkroket Huisgemaakt Croquettes de Crevettes Fait Maison	15.50	23.00

VOORGERECHTEN / ENTRÉES

KOUDE VOORGERECHTEN / ENTRÉES FROIDES

Drie Terrines Trois Terrines	14.00
Tomaat – Burrata – Raketsla Tomate – Burrata – Roquette	12.00
Terrine van Ganzenlever Terrine de Foie d'Oie	14.00
Rund Carpaccio met Ganzenlever Carpaccio de Boeuf et Foie d'Oie	14.00
Ierse Bio Zalm Saumon Bio d'Irlande	14.50

WARME VOORGERECHTEN / ENTRÉES CHAUDES

Bouillon met Ossenstaart Bouillon de Queue de Boeuf	5.00
Escargots 'de Radinghem' (6)	13.00
Wilde Paling 'Meunière', Tartaarsaus Anguilles sauvages 'Meunière', Sauce Tartare	13.50
Vol au Vent van Mechelse Koekoek 'Eigen Kweek' Bouchée à la Reine au Coucou de Malines 'Notre Propre Elevage'	14.00
Salade van krokant gebakken Kalfszwezerik Salade de Ris de Veau croustillant	16.00

Voorgerecht als hoofdgerecht + 5.00
Entrée en plat, supplément

MENU TERMINUS

Plank van de Beenhouwer
Plateau du Boucher



Sint-Jakobsnoot van Vissers Etaples /
Coquilles des Pêcheurs d'Etaples

of / ou

Huisgerookte Bio Zalm
Saumon Bio Fumé Maison

of / ou

Drie Terrines / Trois Terrines



Wilde Groenhals Eend / Canard Col Vert
of / ou

De Vangst / La Pêche



Mazarinetaart / Tarte Mazarine
of / ou

Irish Coffee

Menu is voor gans het gezelschap.
Le Menu est pour toute la table.

Menu Terminus ... 43.00
zonder/sans Plateau du Boucher ... 37.00

Aangepaste Wijn / Avec Vins +12.00

GARGANTUA

8 gangen om te delen
6 plats à partager

70.00 p.p.

HOOFDGERECHTEN / PLATS

WIT - BLAUW van eigen kweek BLANC - BLEU de notre élevage

Steak Tartaar / Tartare	19.00
Steak	18.50
Kraai [Runderspier] / Onglet	20.50
Onglet Royale	28.50
Entrecôte	20.00
Filet Pur	24.50
Filet Pur Rossini	29.50
Carnivores = 2 pers.	
Chateaubriand	42.00
Côte à l'os	44.00
Filet Pur 'Dans le Filet' (2 pers.)	60.00

Gegrild naar wens - Grillé sur demande
Saus naar keuze - Sauce au choix:
Peper / Poivre - Champignons - Béarnaise

+2.00

STOOPPOTJES / LES POTS AU FEU

Konijn in Tripel	22.50
Lapin à la Bière Tripel	
Vlaamse Karbonaden in Bruine Pater Carbonnades à la Flamande à la Bière Brune	18.50

HET KALF / LE VEAU

Kalfsnierjes in Graanmosterd en Dragon	19.50
Rognon de Veau à la Moutarde à l'Ancienne et Estragon	
Kalfszwezerik (300 g) Ris de Veau (300 g)	30.00

HET LAM / L'AGNEAU

Lams Carré	29.00
Côtes d'Agneau	

VAN IER EN TOENE / D'ICI, D'ANTAN

Spieringkotelet Côtelette Eperlan	16.00
Boudin Noir / Bloedworst	18.00
Koetong in Madeirasaus Langue de boeuf, sauce Madeire	18.00
Reuze Vol au Vent van Mechelse Koekoek 'Eigen Kweek' Vol au Vent Géant au Coucou de Malines 'Notre Elevage'	23.00

DE ZEE / LA MER

Zie ons suggestiebord Consultez notre panneau de suggestions	
Warme Ierse Zalm bio Saumon Chaud d'Irlande bio	23.00
Kabeljauw / Cabillaud	23.00
Zeetong / Sole	29.00
Vispannetje Cassolette de Poissons	23.00

WILDE PALING / ANGUILLES SAUVAGES

Wilde Paling / Anguilles sauvages [300g]	
Oesterzwam / Pleurottes	24.50
In 't Groen / Au Vert	24.50
Meunière	24.50
Mayonaise en andere... Mayonnaise et autres	+ 0.75
Supplément / Supplément Friet / Salade / Warme Groenten Frites / Salade / Légumes Chauds	+ 3.00

SNELLE HAP / UN PEU PLUS RAPIDE

Gegrilde Kip Poulet à la Broche	15.50
Filet Américain	18.00
Ribbetjes / Petites Côtes	19.00
Plank / Planche Maison* Kaas, Ham, Paté, Rauwe Groenten Fromage, Jambon, Paté, Crudités	11.50
Spaghetti*	13.00

*Niet op Zaterdagavond en Zondagmiddag
*Pas le Samedi Soir et le Dimanche Midi

SALADES / SALADES

Salade Maison	22.00
Burrata - Tomaat - Raketsla	18.00
Burrata - Tomate - Roquette	

VEGANIST / VÉGÉTALIEN

Groenten van nu, koud en warm Légumes du Moment	22.00
--	-------



TERMINUS
RESTAURANT

Vanaf 8 personen, gelieve uw order tot 5 verschillende gerechten te beperken. U kunt alle info betreffende allergenen raadplegen aan de kassa.

A partir de 8 personnes, veuillez limiter votre choix jusqu'à 5 plats différents. Toute information sur les allergènes est disponible à la caisse.

Voor het comfort en de hygiëne van ieder, laten wij nette hondjes toe, op de grond en die niet worden gevoerd tijdens de maaltijd.

Pour le confort et l'hygiène de tous, nous acceptons les chiens propres, assis par terre et qui ne sont pas nourris pendant le repas.

bezoek onze hoeslagerij

visitez notre ferme/boucherie artisanale

Callicannesweg 22 - B-8978 Watou
Grensovergang / Frontière Abele-Steenvoorde

Wifi: Terminus 2 code: Watou8978

NAGERECHTEN / DESSERTS

Een door ons geaffineerde Kaas Fromage affiné par nos soins	7.00
Chocolademousse Mousse au Chocolat	6.00
Crème Brulée	7.00
Merveilleux	8.00
Bessen en Fruit / Baies et Fruits	8.00
Sabayon	8.50

De echte Poperingse Mazarinetaart 8.00
door Marc Sansen

La vraie tarte Mazarine de Poperinge
par Marc Sansen

Streekproduct.be - Regio en Traditie

**PANNENKOEKEN / CRÊPES
WAFELS / GAUFRES**

Suiker / Sucre	4.00
Chocolade / Chocolat	4.50
Slagroom / Chantilly	4.50
Appeltjes / aux Pommes	5.50
Mikado	7.50
Grand Marnier	7.50

Supplement Slagroom	+ 0.60
Supplément Chantilly	

HUISGEMAAKT IJS / GLACE FAIT MAISON

Kinderijsje / Coupe Junior	4.00
Advocaat	7.00
Banana Split	7.00
Brésilienne	7.00
Café Glacé	7.00
Dame Blanche	7.00
Dame Noire	7.00
Rhum-Raisin	7.00
Fruit	8.00

SORBETS

Citroen / Sorbet Citron	6.50
Sorbet Kolonel	7.80

APERITIEVEN / APÉRITIFS

Coupe Champagne	8.00
Maison	6.50
Aperitief zonder Alcohol	6.50
Apéritif sans Alcool	

Campari Orange / Soda	7.00
Gin	7.00
Kir cassis, pêche, mûre	4.00
Kir Royal cassis, pêche, mûre	8.00
Martini	5.50
Muscat	5.50
Pineau des Charentes	5.50
Pisang Orange	6.50
Porto	5.50
Rhum	7.00
Ricard / Pernod / Pastis 51	5.50
Sherry	5.50
Suze	5.50
Vodka	7.00
Whisky	7.00
Whisky 12 jaar / 12 ans	10.00

DIGESTIEF / DIGESTIFS

Amaretto	8.00
Armagnac	8.00
Bailey's	8.00
Calvados	8.00
Cognac	8.00
Cointreau	8.00
Génépi des Pères Chartreux	8.00
Genever	8.00
Genever Houlle	8.00
Get 27	8.00
Grand Marnier	8.00
Grappa	8.00
Limoncello	8.00
Poire William	8.00

Zie ook onze Digestievenlijst
Demandez notre Carte de Digestifs

COCKTAILS

Americano	8.00
Aperol Spritz	8.00
Daiquiri	8.00
Mojito	8.00
Mojito sans Alcool	8.00
Negroni	8.00
Picon	7.50
Royal Jockey Club	8.00
White Lady	8.00

FRISDRANKEN / BOISSONS FRAICHES

Appletiser	2.80
Coca Cola / Cola Zero	2.50
Fanta / Sprite	2.50
Ice Tea	2.50
Orangina	2.50
Schweppes Tonic / Agrumes	2.50
Tönissteiner Citron / Orange	2.50
Looza Orange	2.50
Looza Tomaat / Tomate	2.50
Looza Ananas	2.50
Looza Ace	2.50

Artisanaal Appelsap	3.50
Jus de Pommes Artisanal	

Vers fruitsap	5.00
Jus d'Orange Frais	

Chaudfontaine	25cl. 2.50
Chaudfontaine	50cl. 4.00
Chaudfontaine	100cl. 6.00

Perrier	2.50
---------	------

Spa Sirop	2.50
citron, fraise, grenadine, menthe, violette	

Diabolo Sirop	2.50
citron, fraise, grenadine, menthe, violette	

WARME DRANKEN / BOISSONS CHAUDES

Espresso	2.20
Koffie Groot / Grand Café	2.60

Capuccino	
Melkschuim / Mousse de Lait	2.80
Slagroom / Chantilly	2.80

Thee / Thé	4.00
Groene Thee Sencha / Thé Vert Sencha	
Rooibos	
Zwarte Thee / The Noir Earl Grey	

Infusie / Infusion	4.00
--------------------	------

IJzerkruid / Verveine	
Kamomille / Camomille	
Linde / Tilleul	
Munt / Menthe	
Rood Fruit / Fruit Rouge	

Warme Cecemel Chaud	2.80
---------------------	------

Irish Coffee, Whisky	7.50
French Coffee, Cognac	7.50
Normand Coffee, Calvados	7.50
Marnissimo, Grand Marnier	7.50
Italian Coffee, Amaretto	7.50

Verwenkoffie	8.50
Café Gourmand	

Verwenthee	10.00
Thé Gourmand	

SJCHNOENS / PLAT DU JOUR

(11.30 - 14.00)

Maandag t.e.m. Vrijdag / du Lundi au Vendredi

VG + HG + NG + Drankje

Entrée + Plat + Dessert + Boisson

€14.00

**SJCHNOAVERS / SOUPER**

(18.00 - 21.00)

Eén gerecht vis of vlees + Drankje

Un plat (viande ou poisson) + Boisson

€18.00

BIER VAN 'T VAT / BIÈRE PRESSION

Pils du Moulin	25cl. 2.50
Lefte (Bl.)	33cl. 3.40
Houthakker	33cl. 3.60
Paix Dieu (Bl.)	25cl. 3.60
	33cl. 4.60
	50cl. 6.90
Hommelbier	33cl. 3.90

LUXE PILS / PILS DE LUXE

Vedett	33cl. 3.00
--------	------------

REGIONAAL / RÉGIONALE

Hommelbier	25cl. 2.90
Keikoppenbier	33cl. 3.50
Tremist	75cl. 9.00

TRAPPIST / TRAPPISTE

Chimay (Bl.)	33cl. 3.60
Chimay 7°	33cl. 3.30
Chimay 9°	33cl. 3.90
Orval	33cl. 3.70
Rochefort 8°	33cl. 3.90
Westmalle Tripel	33cl. 3.80

TYPISCHE BIEREN / BIÈRES TYPIQUES

De Vlaamse Leeuw (Bl.)	25cl. 3.80
Duvel	33cl. 3.70
Duvel Tripel Hop	33cl. 4.00
Goedendag	33cl. 3.50
Moinette BIO	33cl. 3.60
Papegaei	33cl. 4.00
Queue de Charrue	33cl. 3.60
Tripel/Triple	
Quintine	33cl. 3.50
Straffe Hendrik	33cl. 3.60
Trois Monts	33cl. 3.60

ABDIJ BIER / BIÈRE D'ABBAYE

Gouden Carolus Tripel	33cl. 3.90
Karmeliet Tripel	33cl. 3.90

ROOD / ROUGE

Rodenbach	25cl. 2.60
-----------	------------

WIT / BLANCHE

Watou's Wit	25cl. 2.80
-------------	------------

GUEUZE & FRUITS

Geuze Oud Beersel	37,5cl. 6.00
Geuze Mariage Parfait	37,5cl. 6.00
Framboise	25cl. 3.00
Kriek	25cl. 2.80
Echt Kriekenbier Verhaeghe	25cl. 3,50

ALCOHOLARM OF -VRIJ / SANS ALCOOL

Jupiler 0.0	25cl. 2.50
Palm Green	25cl. 2.60



TERMINUS
RESTAURANT