



CORONA TAKE-AWAY

“T IS KOUD ‘T IS ‘T ACHTERJOAR”

EASY COOKING – COMFORT – GEEN LABEUR – MAAK HET U GEMAKKELIJK – VERWEN U ZELF

Vrijdag – Zaterdag – Zondag van 11hoo tot 18hoo
Vendredi – Samedi – Dimanche à partir de 11hoo Jusqu’à 18hoo

reserveren op 0497 77 76 79 of info@restaurantterminus.be
réserver au 0497 77 76 79 ou info@restaurantterminus.be

**Bij elke bestelling vanaf €60,
geven wij u graag een lekkere Fles wijn**

—

**Pour chaque commande au dessus de €60,
on vous offre une bonne bouteille de vin**

TERMINUS TAKE-AWAY

BOUILLABASSE



Als Hoofdgerecht / Comme Plat € 22
Met Halve Europese kreeft / Demi Homard Europeen + € 15

TERMINUS TAKE-AWAY

FRUITS DE MER



Als Voorgerecht / Comme Entree € 28

Wulken / Bulot
Langoustines 3 st/pc
Oesters / Huitres 3 st/pc
Krabbenpoten / Pinces de Crabes
Noordzee Garnaal / Crevettes de la Mer du Nord
Grote Bouquet Garnalen LR / Grandes Crevettes Bouquet LR 3 st/pc

Met Halve Europese kreeft / Demi Homard Europeen + € 15

Als Hoofdgerecht / Comme Plat € 42

Wulken / Bulots
Langoustines 4 st/pc
Oesters / Huitres 4 st/pc
Krabbenpoten / Pinces de Crabes
Noordzee Garnaal / Crevettes de la Mer du Nord
Grote Bouquet Garnalen LR / Grandes Crevettes Bouquet LR 6 st/pc

Met Halve Europese kreeft / Demi Homard Europeen + € 15

SNEUKELINGEN - 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

SNEUKELINGEN - CHARCUTERIE +

Parmigiano Reggiano DOP 'Qualita di Montagna' (100 g)	8.00
Crème Lardo di Colonnata IGP	3.50
Plank van de Beenhouwer 2p / Plateau du Boucher 2p	14.00
Gedroogde Entrecôte Romagnola (100 g)	18.00
Jamon 100% Iberico Bellota DO Dehesa de Extremadura (80 g)	18.00
Fuet (worst) Catalan	8.00

SNEUKELINGEN - UT 'T WATER

Wullocks Mayo / Bulots Mayo	6.00
Garnalen Bouquet / Crevettes Bouquet	8.00
Krabbenpoten Mayo / Pattes de Crabes Mayo	8.00
Langoustines Mayo	10.00
Pulpo	16.00
Artisjok / Artichaut	10.00

VOORGERECHTEN / ENTRÉES

Ceviche de Coquilles	16.00
Ierse Bio Zalm Huisgerookt / Saumon Bio d'Irlande Fumé Maison	14.50
Bisque van de Noordzee / Bisque de la Mer du Nord	13.00
Hazenpastei / Pâté de Lièvre	13.00

HOOFDGERECHTEN / PLATS - STOOFPOTJES / LES POTS AU FEU

VAN T'LAND / DE LA TERRE

Konijn in Tripel / Lapin à la Bière Tripel	24.00
Vlaamse Karbonaden in Bruine Pater / Carbonnades à la Flamande à la Bière Brune	20.00
Boudin Noir / Bloedworst	18.00
Koetong in Madeirasaus / Langue de Boeuf, Sauce Madeire	20.00
Reuze Vol au Vent van Mechelse Koekoek 'Eigen Kweek Vol au Vent géant au Coucou de Malines 'Notre Elevage'	23.00
Ragoût de Gibier	22.00
Kalfsniertjes in Graanmosterd en Dragon Rognon de Veau à la Moutarde à l'Ancienne et Estragon	19.50
Kalfszwezerik (300 g) / Ris de Veau (300 g)	30.00

UT WATER / DE L'EAU

Scampi Curry	23.00
Vispannetje / Cassolette de Poissons	23.00
Wilde paling / Anguilles sauvages [300g]In 't Groen / Au Vert	24.50
Carbonnades van Lotte Wangetjes / Carbonnades de Joues de Lotte	23.00

NAGERECHTEN / DESSERTS

De echte Poperingse Mazarinetaart door Marc Sansen 8.00

HUISGEMAAKT IJS / GLACE FAIT MAISON

Dame Blanche	1/2L	6.00
Dame Blanche	1L	12.00