



VORJOAR 2021 COUNTDOWN

Vrijdag – Zaterdag van 11hoo tot 18hoo

Zondag van 11hoo tot 14hoo

—

Vendredi – Samedi à partir de 11hoo Jusqu'à 18hoo

Dimanche à partir de 11hoo Jusqu'à 14hoo

reserveren op / réserver au

+32497 77 76 79 of/ou **info@restaurantterminus.be**

**Bij elke bestelling vanaf €70,
geven wij u graag een lekkere fles wijn**

—

**Pour chaque commande au dessus de €70,
on vous offre une bonne bouteille de vin**

PANDORA (2P)

UW KENNISMAKING MET
TERMINUS "PASSIE EN AMBACHT" €35/P

Vacuüm verpakt

—

VOTRE DÉCOUVERTE DU
TERMINUS "PASSION ET ARTISANAT" €35/P

Emballé Sous-Vide

|

Bloed Worst / Boudin Noir

Witte Worst / Boudin Blanc

Pâté van de Chef / Pâté du Chef

Huisgemaakte Bierworst / Saucisse Sèche

Saucisson Terminus

Vol au Vent van Mechelese Koekoek / Vol au Vent de Coucou de Malines

Varkenswangetjes op Vlaamse Wijze / Joutes de Porc en Carbonnades

Wilde Paling in het Groen / Anguilles au Vert

Koetong in Madeira Saus / Langue de Boeuf Sauce Madère

T-BOX (2P)

**OP RESERVATIE, UW IDEALE EN EVENWICHTIGE
PICK-NICK VOOR DE BOURGONDIËR... €35/P**

—

**SUR RÉSERVATION, PICK-NICK IDÉAL ET ÉQUILIBRÉ
POUR LE BON-VIVANT... €35/P**

|

Kaart met Wandelroutes /
Cartes Chemins Touristiques

Picon

Wijn / Vin

Huisgemaakte Jus / Jus Fait Maison

Zuurdesembrood / Pain au Levain

Tartine met Huisgerookte Bio Zalm /
Tartine Saumon Bio Fumé Maison

Salade van Linzen met Huisgerookt Spek /
Salade de Lentilles au Lard Fumé Maison

Crudo Thai

Plateau van de Beenhouwer

Pulpo

Salade Caesar

Artisjok / Artichaut

SNEUKELINGEN

Wullocks Mayo / Bulots Mayo	6,00
Garnalen Bouquet / Crevettes Bouquet	8.00
Krabbenpoten Mayo / Pattes de Crabes Mayo	8.00
Tartaar van huisgerookt Bio-zalm / Tartare de saumon bio fumé maison	6.00
Artisjok / Artichaut	10.00
Plank van de Beenhouwer 2p / Plateau du Boucher 2p	14.00
Plank van Italiaanse Charcuterie / Plateau Charcuterie Italienne	18.00

VOORGERECHTEN / ENTRÉES

Krokante Warme Groenten / légumes de printemps met Zwarte 'Melanosporum' Truffel / aux Truffes Noires 'Melanosporum' + €18	12.00
Oesters / Huitres Marennes d'Oléron N°3 6pcs	15.00
Assiette de Crustacés Met Halve Europese kreeft / Demi Homard Europeen + € 20	28.00
Sint-Jacobsnoot op twee manieren: Ceviche en Gegratineerd / Saint-Jacques Deux Façons: Ceviche et Gratinée	16.00

HOOFDGERECHTEN / PLATS - STOOFPOTJES / LES POTS AU FEU

VAN T'LAND / DE LA TERRE

Osso Bucco	24.00
Côte à L'Os – Merg – Salade – Frietjes – Béarnaise (2p) Côte à L'Os – Moëlle – Salade – Frites – Béarnaise (2p)	44.00
Tournedos Rossini – Zwarte Truffel – Tagliatelli Parmezaan / Tournedos Rossini - Truffe noire - Tagliatelli Parmesan	42.00
Kalfszwezerik (300 g) / Ris de Veau (300 g)	28.00

UT WATER / DE L'EAU

Assiette de Crustacés Met Halve Europese kreeft / Demi Homard Europeen + € 20	42.00
Bouillabaisse Met Halve Europese kreeft / Demi Homard Europeen + € 20	22.00
Scampi Curry	23.00
Vispannetje / Cassolette de Poissons	23.00
Wilde Tarbot Gegrild (300gr) – Gebakken Kriel Patatjes - Béarnaise / Turbot Sauvage Grillé (300gr) - Pommes de Terre Grenaille - Béarnaise	28.00

NAGERECHTEN / DESSERTS

De echte Poperingse Mazarinetaart door Marc Sansen / La Vraie Tarte Mazarine de Poperinghe de Marc Sansen	6.00
Merveilleux (2 personen/personnes)	12.00

HUISGEMAAKT IJS / GLACE FAIT MAISON

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

FRUITS DE MER

IN DE KIJKER / À L'HONNEUR



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 + €20

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 + €20