

# TERMINUS TRAITEUR '20

## HAPJES - AMUSES

-BISQUE D'HOMARD, KREEFTENSOEP € 8,00 PER LITER, PAR LITRE

-PLATEAU DU BOUCHER € 6PP

-ASSORTIMENT (3) € 15,00 PP (BISQUE, PLATEAU, HUITRES)

-6 OESTERS N°3, 6 HUITRES N°3 (N°3 MARENNES D'OLÉRON) € 14,00 PP  
IDEAAL VOOR 3P, IDÉAL POUR 3P

-PLATEAU MET SCHAAL EN SCHELP, PLATEAU DE CRUSTACÉS € 24,00 PP  
(3 OESTERS, 3 LANGOUSTINES, 4 ROZE GARNALEN BIO, WULKEN, KRABBENPOTEN, NOORDZEEGARNAAL)  
IDEAAL VOOR 3P, IDÉAL POUR 3P

## VOOR - ENTRÉE

-FOIE GRAS D'OIE, HUISGEMAAKT - FAIT MAISON € 13,00 PP  
(UIENCONFITUUR, CONFITURE D'OIGNON, BRIOCHE)

-CARPACCIO VAN RUND MET GANZENLEVER, CARPACCIO DE BOEUF AVEC FOIE GRAS € 14,00 PP

-GARNAAL KROKET, CROQUETTE CREVETTE 2PCS € 14,50 PP

-WILDE PALING MEUNIÈRE, ANGUILE SAUVAGE MEUNIÈRE € 13,50 PP

-VOL DU VENT € 13,50 PP

-IERS BIOLOGISCHE HUISGEROOKTE ZALM € 13,00 PP

(TOAST, CITROEN, UI & PETERSELIE)

-SAUMON IRLANDAIS BIOLOGIQUE FUMÉ MAISON € 13,00 PP

(TOAST, CITRON, OIGNON & PERSIL)

-VISPANNETJE, CASSOLETTE DE POISSON € 13,50 PP

-TOMAAZT GARNAAL, TOMATE CREVETTE € 13,00 PP

-TOMAAZT BURATA, TOMATE BURATA € 12,00 PP

-KABELJAUW IN POPERINGS HOMMELBIER € 13,00 PP

(KLEINE GROENTJES IN WATERZOOI, CEPERSILLEERD AARDAPPELTJES)

-CABILLAUD À LA BIÈRE D'HOUBLON DE POPERINGHE € 13,00 PP

(PETITS LÉGUMES EN WATERZOOI, POMMES DE TERRES PERSILLÉS)

-SINT-JAKOBSNOOT, SELDER – PREI € 15,00 PP

(PUREE VAN SELDER EN GEFRUITE PREI)

-COQUILLES SAINT-JACQUES, CÉLERI – POIREAUX € 15,00 PP

(PETITS LÉGUMES EN WATERZOOI)

-6 OESTERS N°3, 6 HUITRES N°3 (N°3 MARENNES D'OLÉRON) € 14,00 PP

-PLATEAU MET SCHAAAL EN SCHELP, PLATEAU DE CRUSTACÉS € 24,00 PP

(3 OESTERS, 3 LANGOUSTINES, 4 ROZE GARNALEN BIO, WULKEN, KRABBENPOTEN, NOORDZEEGARNAAL)

# HOOFD - PLAT

-PLATEAU VAN SCHAAL EN SCHELP, PLÂTEAU DE CRUSTACÉS € 40,00 PP  
(4 HUITRES, 4 LANGOUSTINES, 6 CREVETTES ROSES BIO, BULOTS, PINCE DE CRABES, CREVETTES GRISSES)

-VISPANNETJE, CASSOLETTE DE POISSON € 19,50 PP

-KABELJAUW IN POPERINGS HOMMELBIER € 18,00 PP  
(KLEINE GROENTJES IN WATERZOOI, CEPERSILLEERD AARDAPPELTJES)  
-CABILLAUD À LA BIÈRE D'HOUBLON DE POPERINGHE € 18,00 PP  
(PETITS LÉGUMES EN WATERZOOI, POMMES DE TERRES PERSILLÉS)

-REUZEN VOL AU VENT, VOL AU VENT GÉANT € 19,50 PP

-CHATEAUBRIAND € 18,00 PP  
(WARMES GROENTEN, WARMES GROENTEN, GRATIN DAUPHINOIS)  
-CHATEAUBRIAND € 18,00 PP  
(LÉGUMES CHAUD, GRATIN DAUPHINOIS)

-OP HOUTVUR GEGRILDE CÔTE À L'OS € 19,50 PP  
(WARMES GROENTEN, WARMES GROENTEN, GRATIN DAUPHINOIS)  
-CÔTE À L'OS € 19,50 PP  
(LÉGUMES CHAUD, GRATIN DAUPHINOIS)

-FILET PUR 'ROSSINI' € 22,00 PP  
(WARMES GROENTEN, GEBAKKEN EENDENLEVER, GRATIN DAUPHINOIS)  
-FILET PUR 'ROSSINI' € 22,00 PP  
(LÉGUMES CHAUD, FOIE GRAS DE CANARD CHAUD, GRATIN DAUPHINOIS)

-LAMSKROON € 26,00 PP  
(WARMES GROENTEN, WARMES GROENTEN, GRATIN DAUPHINOIS)  
-CÔTES D'AGNEAU € 26,00 PP  
(LÉGUMES CHAUD, GRATIN DAUPHINOIS)

-KALKOENGEBRAD 'ARCHIDUC' € 13,00 PP  
(WARMES GROENTEN, CHAMPIGNON SAUS, GRATIN DAUPHINOIS)  
-RÔTI DE DINDE 'ARCHIDUC' € 13,00 PP  
(LÉGUMES CHAUD, SAUCE CHAMPIGNON, GRATIN DAUPHINOIS)

-GEBAKKEN KALFSZWEZERIK € 28,00 PP  
(WARMES GROENTEN, GRATIN DAUPHINOIS)  
-RIS DE VEAU RÔTI € 28,00 PP  
(LÉGUMES CHAUD, GRATIN DAUPHINOIS)

-STOFPOT VAN VARKENSWANGETJES IN PÂTERSBIER, € 14,00 PP  
(GRATIN DAUPHINOIS)  
-RAGOÛT DE JOUES DE PORC EN BIÈRE D'ABBAYE € 14,00 PP  
(GRATIN DAUPHINOIS)

# DESSERT

-4 GEAFFINEERDE KAASJES MET GARNITUUR, 4 FROMAGES AFFINÉS AVEC GARNITURE € 7,00 PP

-MAZARINETART € 4,00 PP

-CHOCOLADEMOUSSE, MOUSSE AU CHOCOLAT € 6,00 PP

-CRÈME BRULÉE € 6,00 PP

-ARTISANAAL VANILLE-IJS GLACE VANILLE ARTISANALE € 8,00 LITER

## TRAITEUR MENU TERMINUS



HUISGEROOKTE BIO ZALM

OF

COQUILLES UIT / D' ETAPLES



KABELJAUW 'AAN DE SCHREVE

OF

CHATEAUBRIAND, WARMER GROENTEN EN GRATIN



MAZARINETART

OF

MERVEILLEUX

*MENU € 30,00*

[RESTAURANT TERMINUS, INFO@RESTAURANTTERMINUS.BE +32 57 388087]