

SNEUKELINGEN ... VOORGERECHTEN / AMUSES ... ENTRÉES

CARNE

Plank van de Beenhouwer (p.p. - min. 2)
Plateau du Boucher (p.p. - min. 2)

Gekapt / Hachis

Chiffonades van huisgemaakte Hesp
Chiffonades de Jambon Blanc fait Maison

Zuurdesem Croque au Levain

Crudo van/de Rund²

Jamon 100% Iberico Bellota
DO Dehesa de Extremadura

Varkens Hersentjes
Cervelles de Porc 'Sauce Gribiche'

Terrine van / de Foie Gras 'Handzame'

Escargots 'de Radinghem' (9)

PESCE

Petites Sardines à l'Huile d'Olive Bio
16/20 Manuel Lago - Galicia

Ierse Bio Zalm
Saumon Bio d'Irlande

Pulpo

Wilde Paling 'Meunière', Tartaarsaus
Anguilles Sauvages 'Meunière', Sauce Tartare

VEGE À PEU PRÈS

Artisjok / Artichaud

Gnocchi alla Sorrentina

Salade Russe

Burrata

SCHAAL & SCHELP / CRUSTACÉS

Wullocks Mayo / Bulots Mayo

Garnalen / Crevettes Bouquet Mayo

Krabbenpoten / Pattes de Crabes Mayo

Langoustines Mayo

Oester / Huitre Gillardeau N°3 (st. / pce.)

Oesters / Huitres (6)
Fines de Claires Marennes d'Oléron N°3

Krab / Crabe – Avocado

Langoustines op het Houtvuur
Langoustines au Feu de Bois

Noordzee Garnaalkroket (1)
Croquette de Crevettes de la Mer du Nord

Noordzee Garnaalkroket (2)
Croquette de Crevettes de la Mer du Nord



PLATEAU LE MATELOT

Grijze Noordzee Garnaal
Crevettes Grises de la Mer du Nord

Oesters / Huitres Fines de Claires Marennes
d'Oléron N°3 (3)

Wullocks / Bulots (3)

Garnalen / Crevettes Label Rouge (3)

Krabbenpoten / Pattes de Crabes (3)

Langoustines (3)

½ Kreeft / ½ Homard (+€20)

PLATEAU L'AMIRAL

Grijze Noordzee Garnaal
Crevettes Grises de la Mer du Nord

Oesters / Huitres Fines de Claires Marennes
d'Oléron N°3 (4)

Wullocks / Bulots (4)

Garnalen / Crevettes Label Rouge (4)

Krabbenpoten / Pattes de Crabes (4)

Langoustines (4)

½ Kreeft / ½ Homard (+€20)

Zie ons Suggestiebord

Consultez notre Panneau de Suggestions

HOOFDGERECHTEN / PLATS

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

Steak Tartaar / Tartare
Steak
Entrecôte
Kraai [Runderspier] / Onglet
Filet Pur
Filet Pur Rossini



OP 'T HOUTVUUR / AU FEU DE BOIS

p.p.

Chateaubriand (2 pers.)
Côte à l'Os (2 pers.)
Filet Pur 'Dans le Filet-Rosbief' (2 pers.)
Côte à l'Os 'Race Croisé' (1 pers.)
Lamszadel / Selle d'Agneau (1 pers.)
Côte van Kalf/ de Veau (2 pers.)

HET KALF / LE VEAU

Kalfsniertjes in Graanmosterd
en Dragon
Rognon de Veau à la Moutarde
à l'Ancienne et Estragon
Kalfszwezerik / Ris de Veau

HET VARKEN / LE PORC

Spieringkotelet
Côtelette Echine

GEVOGELTE / VOLAILLE

Huisgekweekte Hoevekip
Volaille Fermière Plein Air (4 pers. - 45 min)
Elevé par nos Soins



COCOTTES

Vol au Vent van Mechelse Koekoek
Vol au Vent de Coucou de Malines

Kalfstong in Madeirasaus
Langue de Veau, Sauce Madère

Konijn in Tripel
Lapin à la Bière Tripel

Vlaamse Karbonaden
Carbonnades à la Flamande
in/au Rodenbach Grand Cru

DE ZEE / LA MER

Warme Ierse Zalm Bio
Saumon Chaud d'Irlande Bio

Kabeljauw / Cabillaud

Zeetong / Sole

Vispannetje
Cassolette de Poisson

Curry van Reuzengarnaal
Curry de Crevettes Géantes

Langoustines op het Houtvuur
Langoustines au Feu de Bois

Bouillabaisse

Noordzee Garnaalkroket
Croquette de Crevettes de la Mer du Nord

WILDE PALING / ANGUILLES SAUVAGES

In 't Groen / Au Vert

Champignons à la Crème

LE ROUTARD

Gegrilde Kip
Poulet à la Broche

Spaghetti*

Filet Américain

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

SALADES

Burrata

Salade Caesar

Salade Niçoise

EXTRA'S / ACCOMPAGNEMENTS

Slaatje / Salade

Veldsla / Witte Boontjes
Mâche / Haricots Blancs

Spinazie / Epinards 'à la Crème'

Witloof / Endives

Saus naar Keuze / Sauce au Choix
Peper / Poivre - Champignons - Béarnaise

Mayonaise en Andere ...
Mayonnaise et Autres ...

SJCHNOENS PLAT DU JOUR

(11.30 - 13.00)

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

VG + HG + NG
Entrée + Plat + Dessert

€ 17.00

www.terminus.be

Wij behouden het voorrecht om de
dagschotel aan te passen.
naargelang voorraad strekt.
Dagschotel wordt geserveerd voor tafels
tot 6 personen.

Nous gardons le privilège de changer le plat.
Servi selon approvisionnement.
Le plat du jour se limite a une table de
six personnes.



BIBENDUM

Plank van de Beenhouwer
Plateau du Boucher



Gerookte Zalm / Saumon Fumé
of / ou
Steak Tartar / Tartare



Bouillabaisse
of / ou
Rosbief & Krokettjes
Rosbif & Croquettes



De echte Poperingse Mazarinetaart
La vraie Tarte Mazarine de
Poperinge

Menu Bibendum

€ 55.00

Zonder Plank van de Beenhouwer
Sans Plateau du Boucher
€ 48.00



GARGANTUA

Weelde van Hapjes en Voorgerechten
Opulence d' Amuses et Entrées



Pesce / Carne



Dessert

Menu Gargantua

€ 80.00

Min. 3 pers.

Voorgerecht als Hoofdgerecht: + €5
Voorgerecht in Hoofdgerecht = Prijs verdubbeld

Menu's zijn voor gans het gezelschap.

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

Juiste kleding vereist, geen tanktop of pet.

Nette Hondjes zijn welkom. Netjes onder tafel en niet voeren aan tafel. In droge toestand. Dit alles voor het comfort en de hygiëne van ieder. Ons hondje noemt Otje.

1 tafel = 1 rekening

Entrée comme Plat: + €5
Entrée fait en Plat = Prix Doubé

Les menus sont pour toute la table.

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

Tenue correcte exigée, ni marcel ni casquette.

Les chiens propres sont les bienvenus. Ne les nourrissez pas à table, gardez les bien sous la table. En état sèc bien sûr. Tout cela pour le confort et l'hygiène de tous. Notre chien s'appelle Otje.

1 table = 1 addition



TERMINUS
RESTAURANT

Bezoek onze Slagerij / Caviste / Superette / La Casa del Tabaco @ Callicannesweg 22