

SNEUKELINGEN ... VOORGERECHTEN / AMUSES ... ENTRÉES



CARNE

Plank van de Beenhouwer (pp - min 2) 9.00
Plateau du Boucher (pp - min 2)

Chiffonades van huisgemaakte Hesp 10.00
Chiffonades de Jambon Blanc fait Maison

Zuurdesem Croque au Levain 12.00

Crudo van Rund²/de Boeuf² 12.00

Jamon 100% Iberico Bellota 20.00
DO Dehesa de Extremadura

Varkens Hersentjes 15.00
Cervelles de Porc 'Sauce Gribiche'

Terrine van/de Foie Gras 'Handzame' 24.00

Escargots 'de Radinghem' (9) 18.00

PESCE

Petites Sardines à l'Huile d'Olive Bio 15.00
16/20 Manuel Lago - Galicia

Ierse Bio Zalm 18.00
Saumon Bio d'Irlande

Pulpo 18.00

VEGE À PEU PRÈS

Artisjok/Artichaud 16.00

Burrata VG 16.00 / HG 30.00

Toast aux Champignons 16.00

SCHAAL & SCHELP / CRUSTACÉS

Wullocks Mayo/Bulots Mayo 12.00

Garnalen/Crevettes Label Rouge Mayo 16.00

Krabbenpoten/Pattes de Crabes Mayo 16.00

Langoustines Mayo 18.00

Oester/Huitre Gillardeau N°3 (st/pce) 5.00

Oesters/Huitres (6) 18.00
Fines de Claires Marennes d'Oléron N°3

Krab/Crabe - Avocado 26.00

Langoustines 26.00

Noordzee Garnaalkroket (1st/pce) 10.00
Croquette de Crevettes (2st/pcs) 20.00
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)

€ 39.00

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)

€ 54.00

Zie ons Suggestiebord
Consultez notre Panneau de Suggestions

HOOFDGERECHTEN / PLATS

RUND WIT - BLAUW van eigen kweek LE BOEUF BLANC - BLEU de notre élevage

Steak Tartaar/Tartare 24.00

Steak 25.00

Entrecôte 27.00

Kraai(Runderspier)/Onglet 28.00

Filet Pur 30.00



OP'T HOUTVUUR / GRILLÉ AU FEU DE BOIS

Chateaubriand (2p) 26.00

Côte à l'Os (2p) 28.00

Filet Pur 'Dans le Filet-Rosbief' (2p) 33.00

Côte van Kalf/de Veau (2p) 36.00

Côte à l'Os (1p) 30.00

Lamszadel/Selle d'Agneau (20 min) 30.00

Varkens Spieringkotelet 24.00

Côtelette Echine de Porc

GEVOGELTE / VOLAILLE

Huisgekweekte Hoevekip pp 25.00

Volaille Fermière Plein Air

Elevé par nos Soins

(4 p - Op Reservatie/Sur Réserveation 24H)



COCOTTES

Vol au Vent van Mechelse Koekoek 29.00

Vol au Vent de Coucou de Malines

Kalfs Blanquette de Veau 29.00

Kalfstong in Madeirasaus 29.00

Langue de Veau, Sauce Madère

Konijn in Tripel 29.00

Lapin à la Bière Tripel

Vlaamse Karbonaden 24.00

Carbonnades à la Flamande

in/au Rodenbach Grand Cru

DE ZEE / LA MER

Warme Ierse Zalm Bio 28.00

Saumon Chaud d'Irlande Bio

Vispannetje 28.00

Cassolette de Poisson

Curry van Reuzengarnaal 28.00

Curry de Crevettes Géantes

Noordzee Garnaalkroket (3) 30.00

Croquette de Crevettes de la Mer du Nord

Bouillabaisse 28.00

Bouillabaisse Royale 40.00

½ Kreeft/½ Homard

WILDE PALING / ANGUILLES SAUVAGES

In 't Groen/au Vert 34.00

Champignons à la Crème 34.00

Meunière 34.00

LE ROUTARD*

Gegrilde Kip 17.00

Poulet à la Broche

Spaghetti 17.00

*Niet op Zaterdagavond en Zondagmiddag

*Pas le Samedi Soir et le Dimanche Midi

EXTRA'S / ACCOMPAGNEMENTS

Slaatje/Salade 4.00

Veldsla/Witte Boontjes/Witloof 4.00

Mâche/Haricots Blancs/Endives

Spinazie/Epinards 'à la Crème' 5.00

Bloemkool/Choux Fleur en Gratin 5.00

Witloof/Endives 5.00

Saus naar Keuze/Sauce au Choix 3.00

Peper/Poivre - Champignons - Béarnaise

Mayonnaise en Andere ... 1.50

Mayonnaise et Autres ...

HET KALF / LE VEAU

Kalfsniertjes/Rognon de Veau 26.00

Kalfslever/Foie de Veau 28.00

Kalfszwezerik/Ris de Veau 34.00

Ossobucco 28.00

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



3 Terrines

of/ou

Gegratineerde Coquilles
Coquilles Gratinées



Kabeljauw aan de Schreve
Cabillaud à la Frontière

of/ou

Onglet en Krokettjes
Onglet et Croquettes



De echte Poperingse
Mazarinetaart
La vraie Tarte Mazarine de
Poperinge

Menu Bibendum

€ 57.00

Zonder Plank van de Beenhouwer

Sans le Plateau du Boucher

€ 48.00



GARGANTUA

Weelde van Hapjes en Voorgerechten
Opulence d'Amuses et Entrées



Pesce/Carne



Dessert

Menu Gargantua

€ 90.00

Min 3p

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
voederen 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 Doublié

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 séc
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 @ Gemeneweg 9 B-8978 Watou