

SNEUKELINGEN / PARTAGE

Plank van de Beenhouwer (pp - min 2)	9.00
Plateau du Boucher (pp - min 2)	
Boullie/Tong/Museau Vinaigrette	10.00
Chiffonades van Huisgemaakte Hesp	10.00
Chiffonades de Jambon Blanc fait Maison	
Jamon 100% Iberico Bellota	20.00
DO Dehesa de Extremadura	
Crudo van Rund ² /de Boeuf ²	14.00
Crudo Puttanesca	14.00
Salade de Bœuf Mariné	14.00
Vitello Tonnato	16.00
Fricadelle Spécial Fait Maison	14.00
BBQ Ribs	14.00
Zuurdesem/Escargots‘de Radinghem’	18.00
Champignons/Levain	
Pijlinktvis/Encornet	16.00
Som Tam	16.00

VOORGERECHTEN / ENTRÉES

Escargots de Radinghem (9)	18.00
Varkens Hersentjes	15.00
Cervelles de Porc ‘Sauce Gribiche’	
Osso Bucco Open Ravioli Ouvert	18.00
Huisgerookte Schotse Zalm	18.00
Saumon d’Ecosse Fumé Maison	
‘Label Rouge’	
Pulpo Gegrild/Poulpe Grillé	18.00
Paling/Anguille Grillé-Lacqué	24.00

GOED VO ‘T GEWETEN
BON POUR LA CONSCIENCE
VEGE À PEU PRÈS

Asperges Vinaigrette	12.00
Artisjok/Artichauds alla Romana	9.00
Artisjok/Artichaud	16.00
Burrata	16.00 / 30.00
Knolselder/Cèleri Rave	8.00
Russisch Ei/Œuf Russe	8.00
Wortel/Carotte	8.00

SCHAAL & SCHELP



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	

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 (+€30)
€ 42.00

CRUSTACÉS

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 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 (+€30)
€ 60.00

HOOFDGERECHTEN / PLATS

RUND WIT - BLAUW van eigen kweek LE BŒUF BLANC - BLEU de notre élevage	
Steak Tartaar/Tartare	24.00
Steak/Pavé	25.00

HET KALF / LE VEAU	
Kalfsniertjes in Graanmosterd en Dragon	26.00
Rognon de Veau à la Moutarde à l'Ancienne et Estragon	
Kalfslever/Foie de Veau	28.00
Kalfszwezerik/Ris de Veau	36.00

ZWARTE TRUFFEL / TRUFFE NOIRE / TUBER MELANOSPORUM	
Cocotte van Groenten & Zwarte Truffel / Cocotte de Legumes & Truffe Noir	30
Pasta & Zwarte Truffel / Pâtes Truffles Noires	36
Filet Pur Rossini Zwarte Truffel / Truffles Noires	49
Zwarte Truffel / Truffe Noire Supplement 20 Gr	+30

OP'T HOUTVUUR GRILLÉ AU FEU DE BOIS

	prijs pp
Entrecôte (1p)	27.00
Kraai [Runderspier]/Onglet (1p)	28.00
Chateaubriand (2p)	28.00
Côte à l'Os (2p)	30.00
Côte à l'Os (1p)	32.00
Filet Pur (1p)	35.00
Filet Pur 'Dans le Filet-Rosbief' (2p)	35.00
Lamszadel/Selle d'Agneau (1p)	34.00
Varkens Spieringkotelet (1p)	24.00
Côtelette Echine de Porc	
'Onze Selectie/Race Sélectionnée'	

GEVOGELTE / VOLAILLE	
Huisgekweekte Hoevekip	pp 25.00
Volaille Fermière Plein Air	
Elevé par nos Soins	
(4 p - Op Reservatie/Sur Réservation 24H)	

COCOTTES



Vol au Vent van Mechelse Koekoek	30.00
Vol au Vent de Coucou de Malines	
Kalfstong in Madeirasaus	30.00
Langue de Veau, Sauce Madère	
Konijn in Tripel	32.00
Lapin à la Bière Tripel	
Vlaamse Karbonaden	25.00
Carbonnades à la Flamande	
in/au Rodenbach Grand Cru	

DE ZEE / LA MER	
Schotse Zalm Gelakt 'Label Rouge'	32.00
Saumon d'Ecosse Lacqué 'Label Rouge'	
Vispannetje	30.00
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	32.00
Bouillabaisse Royale	62.00
½ Kreeft/½ Homard	

WILDE PALING / ANGUILLER SAUVAGES	
In 't Groen/au Vert	36.00
Meunière	36.00

LE ROUTARD	
Gegrilde Kip	17.00
Poulet à la Broche	
Spaghetti*	17.00
Filet Américain	24.00
* Niet op Zaterdagavond en Zondagmiddag	
* Pas le Samedi Soir et le Dimanche Midi	

EXTRA'S / ACCOMPAGNEMENTS	
Slaatje/Salade Extra	4.00
Veldsla/Witte Boontjes/Witloof	4.00
Mâche/Haricots Blancs/Endives	
Spinazie/Epinards 'à la Crème'	5.00
Witloof/Endives	5.00
Saus naar Keuze/Sauce au Choix	4.00
Peper/Poivre - Champignons - Béarnaise	
Mayonaise en Andere ...	1.50
Mayonnaise et Autres ...	



ZIE ONS SUGGESTIEBORD / CONSULTEZ NOTRE PANNEAU DE SUGGESTIONS

ONZE MENU'S / NOS MENUS

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

Huisgerookte Schotse Zalm
Saumon d'Ecosse Fumé Maison
'Label Rouge'



Bouillabaisse
of/ou
Lamszadel / Selle d'Agneau



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

Callicannesweg 16 - B-8978 Watou

Wifi: Terminus code: Oenologica

www.terminus.be  