

SNEUKELINGEN / AMUSES ... VOORGERECHTEN / ENTRÉES

CARNE	S/A	V/E	H/P	PESCE	S/A	V/E	H/P	SCHAAL & SCHELP / CRUSTACÉS	S/A	V/E	H/P
Plank van de Beenhouwer (p.p. - min. 2) Plateau du Boucher (p.p. - min. 2)	8.00	—	—	Petites Sardines à l'Huile d'Olive Bio 16/20 Manuel Lago - Galicia	14.00	—	—	Wullocks Mayo / Bulots Mayo	10.00	—	—
Huisgemaakte gedroogde Saucisse sèche	4.00	—	—	Ierse Bio Zalm Saumon Bio d'Irlande	—	14.50	—	Garnalen / Crevettes Bouquet Mayo	12.00	—	—
Stutte Gekapt	7.00	—	—	Pulpo	—	16.00	—	Krabbenpoten / Pattes de Crabes Mayo	12.00	—	—
Chiffonades van huisgemaakte Hesp Chiffonades de Jambon blanc fait Maison	8.00	—	—	Wilde Paling 'Meunière', Tartaarsaus Anguilles sauvages 'Meunière', Sauce Tartare	—	16.00	—	Langoustines Mayo	14.00	—	—
Stiksje Geregeld	9.00	—	—	VEGE À PEU PRÈS				Oester / Huitre Gillardeau N°3 (st. / pce.)	4.50	—	—
Zuurdesem Croque au Levain	10.00	—	—	PT Parmigiano Reggiano D.O.P. Ovalita di Montana 24-28M	7.00	—	—	Oesters / Huitres (6)	—	15.00	—
Crudo van/de Rund ²	10.00	—	—	Artisjok / Artichaud	10.00	—	—	Plateau de Crustacés	—	32.00	46.00
Jamon 100% Iberico Bellota DO Dehesa de Extremadura	18.00	—	—	Toast Cannibale Sauvage	14.00	—	—	Krab / Crabe – Avocado	—	22.00	—
Varkens Hersentjes Cervelles de Porc 'Sauce Gribiche'	14.00	—	—	Gnocchi Champignons Sauvages	14.00	—	—	Langoustines	—	18.00	36.00
Short Rib	—	15.00	—	Salade Russe	—	9.00	—	Scampi Curry	—	—	23.00
Terrine van / de Foie Gras 'Handzame'	—	24.00	—	Burrata	—	14.00	—	Noordzee Garnaalkroket Croquette de Crevettes de la Mer du Nord	9.00	18.00	27.00
Escargots 'de Radinghem' (9)	—	15.00	—	Groene Papaja Salade Salade de Papaye Verte	—	14.00	—				
Ragu di Coniglio	—	16.00	—	Tomaat Aubergine Courgette & Esta Feta Tomate Aubergine Courgette & Esta Feta	—	14.00	—				
Carnitas	—	15.00	—								

HOOFDGERECHTEN / PLATS

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

Steak Tartaar / Tartare	20.00
Steak	22.00
Entrecôte	24.00
Kraai [Runderspier] / Onglet	24.00
Onglet Royal	38.00
Filet Pur	28.00
Filet Pur Rossini	42.00

HET VARKEN / LE PORC

Spieringkotelet	19.00
Côtelette Echine	

GEVOGELTE / VOLAILLE

Huisgekweekte Hoevekip Volaille Fermière Plein Air élevé par nos soins	p.p. 20.00 (45 min)
--	------------------------

DE ZEE / LA MER

Warme Ierse Zalm Bio Saumon Chaud d'Irlande Bio	26.00
Kabeljauw / Cabillaud	26.00
Zeetong / Sole	36.00
Vispannetje Cassolette de Poisson	26.00
Bouillabaisse	26.00

EXTRA'S / ACCOMPAGNEMENTS

Slaatje / Salade	4.00
Veldsla / Witte Boontjes Mâche / Haricots Blancs	4.00
Spinazie / Epinards 'à la Crème'	5.00
Witloof / Endives	5.00

OP'T HOUTVUUR / GRILLÉ AU FEU DE BOIS p.p.

Chateaubriand (2 pers.)	24.00
Côte à l'Os (2 pers.)	26.00
Filet Pur 'Dans le Filet-Rosbief' (2 pers.)	33.00
Côte à l'Os 'Race Croisé' (1 pers.)	30.00
Lams Carré / Côte d'Agneau (1 pers.)	32.00

HET KALF / LE VEAU

Kalfsniertjes in Graanmosterd en Dragon	22.00
Rognon de Veau à la Moutarde à l'Ancienne et Estragon	
Kalfszwezerik / Ris de Veau	30.00

COCOTTES

Vol au Vent van Mechelse Koekoek Vol au Vent de Coucou de Malines	25.00
Blanquette de Veau	26.00
Kalfstong in Madeirasaus Langue de Veau, Sauce Madère	24.00
Konijn in Tripel Lapin à la Bière Tripel	26.00
Vlaamse Karbonaden Carbonnades à la Flamande in/au Rodenbach Grand Cru	22.00

WILDE PALING / ANGUILLES SAUVAGES

In 't Groen / Au Vert	30.00
Champignons à la Crème	30.00

Saus naar Keuze / Sauce au Choix	3.00
Peper / Poivre - Champignons - Béarnaise	
Mayonnaise en Andere ...	1.00
Mayonnaise et Autres ...	

Zie ons Suggestiebord / Consultez notre Panneau de Suggestions



TERMINUS
RESTAURANT

SJCHNOENS PLAT DU JOUR

(11.30 - 13.00)

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

VG + HG + NG
Entrée + Plat + Dessert

€ 16.00

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 Tartaar / Tartare



Bouillabaisse
of / ou
Rosbief & Kroketjes
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

LE ROUTARD

Gegrilde Kip 17.00

Poulet à la Broche

Spaghetti* 14.00

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



TERMINUS
RESTAURANT

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.

Voor het comfort en de hygiëne van ieder, laten wij nette hondjes toe, op de grond en die niet worden gevoed tijdens de maaltijd.

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.

Pour le confort et l'hygiène de tous, nous acceptons les chiens propres, assis par terre et qui ne sont pas nourris pendant le repas.

1 table = 1 addition

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