



Table engagée, gastronomie partagée

de nos fermes à notre table

“Produire nous-mêmes nous connecte de manière directe à la réalité du terroir, aux rythmes qu’il nous impose.”

Notre maraîcher-éleveur Jean-Charles et son équipe cultivent des légumes, des fruits et des aromates bios et élèvent dans le respect du bien-être animal et de l’environnement des vaches Parthenaises, des cochons Duroc et des poules pondeuses. Des ruches complètent cette production artisanale.

Sébastien et son équipe prennent le relais de Jean-Charles en boucherie pour la transformation de nos viandes, dont notamment la confection de salaisons ardennaises réputées.



nos fermes

Ferme des Rabanisse
Rue des Rabanisse, 1 - 5580 Rochefort
Ferme Magerotte
Rue de Lahaut, 11 - 6950 Nassogne

Produire nous-mêmes nous tient à cœur et nous permet de garantir la qualité et le goût. Lorsque nous ne sommes pas en mesure de fournir l'ensemble des ingrédients de votre assiette, nous privilégions les artisans et producteurs en circuit court.

Parce que nous sommes convaincus que les plaisirs se partagent, chez nous, pas d'entrée ni de plat, mais un repas qui se décline en petites assiettes que nous vous invitons à partager pour découvrir une palette de saveurs métissées.

Envie d'en savoir plus sur notre projet, de connaître nos partenaires producteurs ? Jetez un œil en dernière page de cette carte.

pour débuter

sur le pouce (v) = vegan

HOUMOUS DU MOMENT <i>zaatar maison (v)</i> <small>* soja, fruits à coque, sésame, coco, ail</small>	6.00
SALAIISON DE NOTRE FERME <i>12 mois d'affinage, pickles</i> <small>* oignon</small>	7.00
NOIX <i>au tamari (v)</i> <small>* fruits à coque, soja, coco</small>	4.00
SARDINES <i>marinées et chou-fleur fumé</i> <small>* poisson</small>	7.00
TEMPURA DE LEGUMES DE NOTRE FERME <i>et sauce maison</i> <small>* soja, ail, oignons, gluten</small>	8.00

boissons sans alcool

JUS DU JOUR <i>légumes et fruits de saison pressés maison</i>	6.00
JUS DU VERGER DE LA CHISE <i>pomme / pomme poire</i>	3.50
LIMONADE TERO <i>sirop de lavande, citron</i>	5.00
KÉFIR KULT <i>boisson naturellement pétillante à base de kéfir, gingembre et romarin</i>	5.00
SMILE KOMBUCHA <i>boisson naturellement pétillante à base de thé</i>	5.50
GINGER BEER <i>boisson pétillante au gingembre</i>	5.00
EAU BRU <i>plate / pétillante (25cl 50cl 1l)</i>	3.50 5.00 8.00
EAUX PARFUMÉES <i>basilic / cassis / menthe poivrée (50 cl 1l)</i>	5.50 9.00
MOCKTAILS <i>sur demande</i>	

cocktails

COCKTAIL TERO <i>maison & de saison</i>	13.00
VENEZIANO SPRITZ <i>Aperitivo Naturel Veneziano, Prosecco, orange</i>	13.00
BOBBY'S GIN <i>citron, clou de girofle</i>	13.00
GIN APOTEK <i>gin belge bio aromatisé</i>	13.00
STORM THE BEET <i>Brhum Dada Chapel, ginger beer, citron vert</i>	13.00
MOSCOW MULE <i>Potato vodka, ginger beer, citron vert</i>	13.00
HUGO <i>Prosecco, menthe fraîche, sirop de sureau, citron vert</i>	13.00

bières et cidres

GRAIN AGAIN <i>blonde pils (33cl)</i>	3.50
BIÈRE LOCALE <i>du moment (33cl)</i>	5.00
CIDRE WIGNAC <i>naturel / rosé (33cl)</i>	5.00

vins et bulles au verre

blanc

LOIRE DOMAINE LA GRANGE TIPHAINE <i>Trinqu'âmes 2022</i>	7.00
LOIRE SUR LE FORT <i>Sancerre 2020</i>	9.00
SUD OUEST DOMAINE LABALLE <i>Les Sables Fauves 2021</i>	6.00
LANGUEDOC AUDE PREJUGES <i>Maison Ventenac 2021</i>	7.00

rouge

LANGUEDOC CHÂTEAU DE CAZENEUVE <i>Pic Saint Loup 2020</i>	8.00
BORDEAUX DOMAINE DE PEYROU <i>Colombe de Peyrou 2019</i>	6.00
ITALIE BARDOLINO TENUTA LA CÀ <i>Dritto 2021</i>	7.00

rosé

PROVENCE DOMAINE DE SULAUZE <i>Pomponette 2021</i>	7.00
ESPAGNE LA BODEGA DE PINOSO <i>Vergel 2021</i>	6.00

bulles

CHAMPAGNE ROBERT BARBICHON <i>4 cépages</i>	13.00
PROSECCO MATILDE <i>Superiore DOCG</i>	10.00

nos assiettes

(v) = vegan | (np) = non pasteurisé | Du pain sans gluten «So'Bake It» est disponible sur demande

tomate 13

en risotto, câpres et basilic (v)

* fruits à coque, ail, oignon, pignon de pin

aubergine 17

laquée au miso, kinako, pickles et curcuma (v)

* soja, fruits à coque, oignon

courgette 15

en tatin, cumin, olives de kalamata et citron confit

* soja, fruits à coque, ail, gluten, lactose

navet boule d'or 14

en ravioles, ricotta, noix de cajou et curry rouge (np)

* ail, fruits à coque, lactose, coco

fenouil 16

confit à l'huile d'olive, citron et pistache (v)

* soja, fruits à coque

oeuf 63° 14

à la turque, yaourt végétal, poivrons et pane carasau

* œuf, soja, ail, gluten

Notre cuisine place chaque produit au centre de l'assiette, qu'il soit d'origine végétale ou animale.

Selon votre faim, nous vous conseillons 5 à 7 assiettes pour 2 personnes.

burrata 17

caponata sicilienne, tuile au paprika et basilic (np)

* oignons, ail, gluten

agneau 19

en croustilles, figues, amandes, cumin et salade aromatique

* œuf, gluten, fruits à coque, moutarde

truite saumonée 18

en tartare, fenouil, crème épaisse et arenka

* poisson, lactose, oignon

le midi 21

VÉGÉTAL

légumes, céréale, légumineuse (v)

ou

CARNÉ

légumes, céréale, viande de notre ferme

veau parthenais 18

façon vitello tonnato

* poisson, œuf, gluten

porc duroc 18

façon char siu, betterave et framboise

* soja, ail, oignon

poisson du jour 19

piperade, paprika et encre de seiche

* ail, oignon, gluten, œuf, lactose, céleri, poisson, mollusque

pour conclure

framboise 12

en tartelette, pistache et cardamome

* fruits à coque, œuf, lactose

chocolat 11

en émulsion, meringue vegan, crème vanillée et noisettes (v)

* fruits à coque

nougat glacé 12

à la ricotta, fruits des bois et sarriette

* œuf, lactose, fruits à coque

cafés

RISTRETTO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
ESPRESSO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
DOUBLE ESPRESSO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	5.00
LUNGO <i>houseblend 'Or coffee'</i>	3.50
CAPPUCINO <i>houseblend 'Or coffee', lait végétal ou lait de vache</i>	5.00
IRISH / ITALIAN COFFEE <i>whisky / amaretto, espresso, crème fraîche</i>	14.00

thés

THÉ VERT MENTHE FRAÎCHE	5.50
GENMAICHA YUKIHIME <i>thé vert & riz soufflé 'cha-hû-thé'</i>	5.00
PRECIOUS SLIM TIME <i>thé vert & maté 'cha-hû-thé'</i>	5.00
MASALA BLACK <i>thé noir 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CHILL-OUT <i>oolong à base de figues séchées 'cha-hû-thé'</i>	5.00

infusions

INFUSION DÉTOX <i>gingembre, citron, miel de notre ferme</i>	5.00
MADAGASCAR <i>rooibos à base de dattes & vanille de Madagascar 'cha-hû-thé'</i>	5.00
DIGEST TIME <i>tisane à base de fenouil, anis, cumin & ortie 'cha-hû-thé'</i>	5.00
CITRUS MOON <i>tisane à base de citron 'cha-hû-thé'</i>	5.00
AFTER MISTRAL <i>tisane de thym, tilleul, verveine, romarin & lavande 'cha-hû-thé'</i>	5.00

digestifs et spiritueux

BRHUM <i>Dada Chapel Gand (4cl)</i>	10.00
WHISKY <i>Belgian Owl (4cl)</i>	12.00
LIMONCELLO BELGE 2240 <i>Social Club (4cl)</i>	8.00
AMARETTO BELGE <i>Noblesse (4cl)</i>	8.00
FRIMAS D'ARDENNES <i>Nectar de Pommes d'Hiver (4cl)</i>	8.00
HIERBAS DE LAS DUNAS <i>Herbes sauvages de la Mer du Nord (4cl)</i>	8.00

mot(s) de la fin

Nos restaurants font partie du groupe Tero qui rassemble des activités de team building, des lieux événementiels, des lodges, des clubs de sport et l'organisation de grands événements sportifs.

Quels liens entre ces activités nous demanderez-vous ? Vous offrir des expériences mémorables et générer de l'authenticité à travers le partage ! www.tero.be

nos restaurants

tero restaurant SAINT-GILLES
Rue Saint-Bernard, 1 - 1060 Bruxelles

tero restaurant BIERGES
Rue de Champles, 56 - 1301 Wavre

tero h17
Rue du Nord, 17 - 2229 Luxembourg

nos partenaires producteurs

fruits et légumes : Ferme des Rabanisse, Ferme des Peupliers

viande : Ferme des Rabanisse, Ferme Magerotte

poisson : BIGH (ferme aquaponique)

crèmerie et œufs : Bella Puglia, La fromagerie du Gros Chêne

micropousses : ECLO, Symbiose

épices : Ingrédients du Monde

produits secs : So' Bake It, Bio Naturel, nOk, Pain de François, Vajra



notre projet agricole

Découvrez-en plus sur la manière dont nous cultivons nos légumes bios et dont nous élevons notre propre bétail dans des pâturages naturels.



notre comptoir

Poursuivez votre expérience culinaire chez vous en passant par le comptoir du restaurant. Vous y retrouverez certains de nos produits. Ceux-ci sont aussi disponibles en ligne.



nos ateliers

Plusieurs fois par mois, nous organisons des ateliers culinaires et bien-être. Inscription en ligne en scannant ce code.



nos espaces

Besoin d'un lieu pour vos prochains événements, séminaires et team building ? Nos restaurants disposent de salles de réunion équipées et modulables.



Gault&Millau

we're smart.
with GREENYARD

