

La Terrasse

RESTAURANT PLANCHA BAR

la carte

BOISSONS FRAÎCHES COOL DRINKS

Evian, Badoit (50cl)	3,90€
Evian, Badoit (100cl)	5,90€
Orangina (25cl)	3,00€
Perrier (33cl)	3,00€
Schweppes tonic, agrumes (25cl)	3,00€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	3,00€
Jus Tropicana orange, pomme, tomate, abricot (20cl)	3,00€
Sirop à l'eau	2,50€

BIÈRES BEERS

	25CL	50CL
1664	4,00€	6,40€
Grimbergen	4,30€	6,70€
Supplément sirop		0,30€
Grimbergen fruits rouges (33cl)		4,30€

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso	2,30€
Café long	2,30€
Café noisette	2,40€
Café décaféiné	2,30€
Double expresso	3,40€
Boisson chocolatée	3,40€
Cappuccino	3,40€
Café latte	3,40€
Déca latte	3,40€
Thé ou infusion	3,40€
Lait chaud	2,30€



La Terrasse

RESTAURANT PLANCHA BAR

Les MENUS MENUS



Menu express : <i>Express menu:</i>	
Plat du jour + Café gourmand	18,50€
<i>Dish of the day + Gourmet coffee</i>	
Menu complet : <i>Complete menu:</i>	
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	20,90€
<i>Starter of the day + Dish of the day + Dessert of the day</i>	
Menu enfant (-12 ans) : <i>Kid's menu (under 12):</i>	
Steak haché** ou émincés de poulet avec frites	8,50€
+ Brownie ou salade de fruits + Sirop à l'eau (20cl)	
<i>Ground beef** or chicken breast + french fries</i>	
+ Brownie or fruit salad + Syrup with water (20cl)	

Les ENTRÉES STARTERS

Gaspacho de tomate et toasts au fromage frais et olives	7,20€
<i>Tomato gazpacho with fresh cheese and olive toasts</i>	
Salade de melon et pastèque à la feta	7,20€
<i>Melon and watermelon salad with feta cheese</i>	
Rillettes de crabe et concassé de tomate	7,90€
<i>Crab rillettes with crushed tomato</i>	
Crevettes et tartare de concombre et ananas à la menthe	7,90€
<i>Shrimps, cucumber and pineapple salad with mint</i>	

Les PLANCHES PLATES & Co

La Méditerranéenne	15,50€
Toasts de fromage frais et concassé de tomate, chorizo et jambon Speck, riz à l'espagnole, salade de melon, pastèque et feta	
<i>Fresh cheese and tomato toasts, chorizo and Speck ham, Spanish-style rice, melon and watermelon salad with feta cheese</i>	
La Baltique	17,50€
Saumon fumé, crevettes, crème à la ciboulette, galettes de pomme de terre, guacamole, pamplemousse	
<i>Smoked salmon, shrimps, cream with chives, potato pancake, guacamole, grapefruit</i>	
Planche de charcuteries	10,90€
<i>Cold cuts platter</i>	

Ma SALADE MY SALAD

Une belle Salade Verte ou des Pâtes + 5 ingrédients à choisir	14,00€
<i>A nice green salad or pasta + 5 ingredients to choose</i>	

+	1	2	◆ Thon <i>Tuna</i>	◆ Feta <i>Feta cheese</i>	◆ Maïs <i>Corn</i>
3	4	5	◆ Chair de crabe <i>Crab meat</i>	◆ Grana Padano <i>Grana Padano</i>	◆ Carottes râpées <i>Grated carrots</i>
			◆ Jambon sec <i>Cured ham</i>	◆ Billes de mozzarella <i>Mozzarella</i>	◆ Olives noires <i>Black olives</i>
			◆ Crevettes <i>Shrimps</i>	◆ Courgette marinée <i>Marinated zucchini</i>	◆ Croûtons <i>Croutons</i>
			◆ Poulet rôti <i>Roast chicken</i>	◆ Tomates cerise <i>Cherry tomatoes</i>	◆ Pamplemousse rose <i>Grapefruit</i>
			◆ Œuf dur <i>Boiled egg</i>	◆ Tomates marinées <i>Pickled tomatoes</i>	
			◆ Chorizo <i>Chorizo</i>	◆ Haricots verts <i>Green beans</i>	

Les PLATS MAIN COURSES

Steak haché tradition**	13,00€
<i>Traditional ground beef**</i>	
Brochette d'onglet de bœuf*	15,50€
<i>Beef back steak skewer*</i>	
Entrecôte*	16,50€
<i>Rib steak*</i>	
Tartare de bœuf**	14,50€
<i>Steak tartar**</i>	
Côtes d'agneau	14,50€
<i>Lamb chops</i>	
Classic cheeseburger**	14,50€
Burger de veau & mozzarella	15,50€
<i>Veal burger with mozzarella cheese</i>	
Brochette de poulet mariné aux épices douces et riz à l'espagnole	13,90€
<i>Chicken brochette marinated in soft spices and Spanish-style rice</i>	
Pavé de saumon gratiné à la sauce béarnaise aux tomates, légumes verts	14,50€
<i>Salmon steak browned in tomato bearnaise sauce, green vegetables</i>	
Pavé de thon, riz et ratatouille	14,50€
<i>Tuna steak, rice and ratatouille</i>	
Fish & Chips	13,90€
Salade Cæsar	13,50€
<i>Caesar salad</i>	
Salade au Speck, melon, pastèque, boulgour et feta	13,90€
<i>Salad with Speck ham, melon, watermelon, bulgur and feta cheese</i>	
Plat du jour	12,90€
<i>Dish of the day</i>	
Garniture seule	6,50€
<i>Side dish only</i>	

* Origine des viandes : se reporter à l'ardoise ** Viande bovine origine Française
* Origin of meat: refer to slate ** French beef

Les DESSERTS DESSERTS

Fromage blanc, coulis de framboises et crumble	6,00€
<i>Quark with raspberry coulis and crumble</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	7,50€
<i>Chocolate soft cake with vanilla ice cream</i>	
Salade de melon et pastèque, sorbet melon	7,50€
<i>Melon and watermelon salad with melon sorbet</i>	
Cheesecake à la vanille et framboises	7,50€
<i>Vanilla cheesecake with raspberries</i>	
Crumble à la pêche et aux framboises, glace vanille	8,00€
<i>Peach and raspberry crumble with vanilla ice cream</i>	
Tartelette aux fraises et à la crème fouettée	8,00€
<i>Strawberry and whipped cream tartlet</i>	
Café gourmand	7,00€
<i>Gourmet coffee</i>	