

La Terrasse
RESTAURANT PLANCHA BAR

la carte



La Terrasse

RESTAURANT PLANCHA BAR

Les MENUS MENUS

Menu express : *Express menu:*

Plat du jour + Café gourmand 18,50€

Dish of the day + Gourmet coffee

Menu complet : *Complete menu:*

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour 20,90€

Starter of the day + Dish of the day + Dessert of the day

Menu enfant (-12 ans) : *Kid's menu (under 12):*

Steak haché** ou émincés de poulet avec frites 8,50€

+ Brownie ou salade de fruits + Sirop à l'eau (20cl)

*Ground beef** or chicken breast + french fries*

+ *Brownie or fruit salad + Syrup with water (20cl)*

Les ENTRÉES STARTERS

Gaspacho de tomate et toasts au fromage frais et olives 7,20€

Tomato gazpacho with fresh cheese and olive toasts

Salade de melon et pastèque à la feta 7,20€

Melon and watermelon salad with feta cheese

Rillettes de crabe et concassé de tomate 7,90€

Crab rillettes with crushed tomato

Crevettes et tartare de concombre et ananas à la menthe 7,90€

Shrimps, cucumber and pineapple salad with mint

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

Fresh cheese and tomato toasts, chorizo and Speck ham, Spanish-style rice, melon and watermelon salad with feta cheese

La Baltique 17,50€

Saumon fumé, crevettes, crème à la ciboulette, galettes de pomme de terre, guacamole, pamplemousse

Smoked salmon, shrimps, cream with chives, potato pancake, guacamole, grapefruit

Planche de charcuteries 10,90€

Cold cuts platter

Ma SALADE MY SALAD

Une belle Salade Verte ou des Pâtes + 5 ingrédients à choisir 14,00€

A nice green salad or pasta + 5 ingredients to choose

+

1 2

3 4 5

Huile d'olive + vinaigre balsamique

Huile d'olive + citron

◆ Thon

Tuna

◆ Chair de crabe

Crab meat

◆ Jambon sec

Cured ham

◆ Crevettes

Shrimps

◆ Poulet rôti

Roast chicken

◆ Œuf dur

Boiled egg

◆ Chorizo

Chorizo

◆ Feta

Feta cheese

◆ Grana Padano

Grana Padano

◆ Billes de mozzarella

Mozzarella

◆ Courgette marinée

Marinated zucchini

◆ Tomates cerise

Cherry tomatoes

◆ Tomates marinées

Pickled tomatoes

◆ Haricots verts

Green beans

◆ Maïs

Corn

◆ Carottes râpées

Grated carrots

◆ Olives noires

Black olives

◆ Croûtons

Croutons

◆ Pamplemousse rose

Grapefruit

Les PLATS MAIN COURSES

Steak haché tradition** 13,00€

*Traditional ground beef***

Brochette d'onglet de bœuf* 15,50€

*Beef back steak skewer**

Entrecôte* 16,50€

*Rib steak**

Tartare de bœuf** 14,50€

*Steak tartar***

Côtes d'agneau 14,50€

Lamb chops

Classic cheeseburger** 14,50€

Burger de veau & mozzarella 15,50€

Veal burger with mozzarella cheese

Brochette de poulet mariné aux épices douces et riz à l'espagnole 13,90€

Chicken brochette marinated in soft spices and Spanish-style rice

Pavé de saumon gratiné à la sauce béarnaise aux tomates, légumes verts 14,50€

Salmon steak browned in tomato bearnaise sauce, green vegetables

Pavé de thon, riz et ratatouille 14,50€

Tuna steak, rice and ratatouille

Fish & Chips 13,90€

Salade Cæsar 13,50€

Caesar salad

Salade au Speck, melon, pastèque, boulgour et feta 13,90€

Salad with Speck ham, melon, watermelon, bulgur and feta cheese

Plat du jour 12,90€

Dish of the day

Garniture seule 6,50€

Side dish only

* 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€

Quark with raspberry coulis and crumble

Moelleux au chocolat, glace vanille 7,50€

Chocolate soft cake with vanilla ice cream

Salade de melon et pastèque, sorbet melon 7,50€

Melon and watermelon salad with melon sorbet

Cheesecake à la vanille et framboises 7,50€

Vanilla cheesecake with raspberries

Crumble à la pêche et aux framboises, glace vanille 8,00€

Peach and raspberry crumble with vanilla ice cream

Tartelette aux fraises et à la crème fouettée 8,00€

Strawberry and whipped cream tartlet

Café gourmand 7,00€

Gourmet coffee

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€