



Bienvenue au Restaurant de La Terrasse Des Spas

Sandrine & Arnault et toute leur équipe sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant, un lieu chaleureux où la convivialité et le plaisir de bien manger sont à l'honneur.

Ici, chaque plat est une invitation à savourer des recettes généreuses et des produits de qualité, sélectionnés avec soin. Notre carte, élaborée avec passion et authenticité, vous propose une cuisine réconfortante et savoureuse.

Installez-vous confortablement, détendez-vous, et laissez-nous vous faire découvrir une expérience culinaire placée sous le signe du partage et de la bonne humeur.

Bonne dégustation et merci pour votre confiance !

Welcome to the Restaurant of La Terrasse Des Spas

Sandrine & Arnault and their entire team are delighted to welcome you to their restaurant, a warm and friendly place where togetherness and the joy of good food take center stage.

Here, each dish is an invitation to enjoy generous recipes and high-quality ingredients, carefully selected. Our menu, crafted with passion and authenticity, offers comforting and flavorful cuisine.

Sit back, relax, and let us take you on a culinary journey filled with sharing and good vibes.

Enjoy your meal, and thank you for your trust!

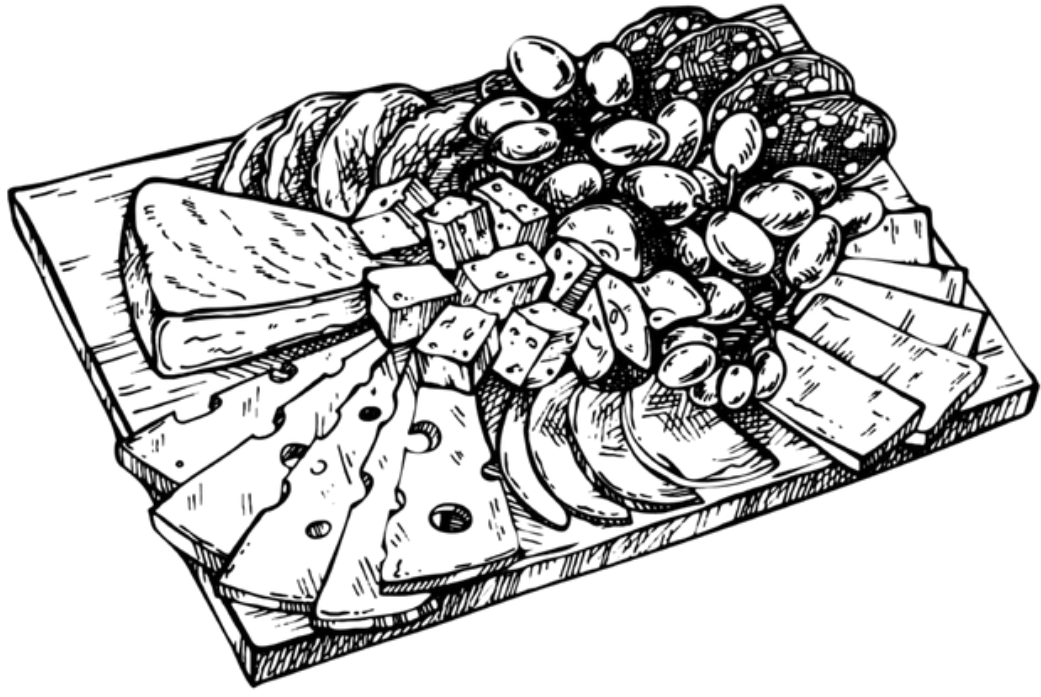
Welkom bij Restaurant La Terrasse Des Spas

Sandrine & Arnault en hun hele team heten u van harte welkom in dit restaurant, een warme en gastvrije plek waar gezelligheid en de liefde voor lekker hun centraal staan.

Hier nodigt elk gerecht u uit om te genieten van royale recepten en zorgvuldig geselecteerde kwaliteitsproducten. Ons menu, met passie en authenticiteit samengesteld, biedt u troostrijke en smaakvolle gerechten.

Ga lekker zitten, ontspan, en laat ons u meenemen op een culinaire reis vol met gedeelde momenten en een goed humeur.

Smakelijk eten en bedankt voor uw vertrouwen!



POUR BIEN



COMMENCER

L'APERITIF



- **Planche apéro** : fromages / saucisson sec 7
- **Planche apéro** : saumon 13
- **Planche apéro** : Foie gras 13,50

- **Saucisson** à partager 7

- **Chicken Bucket** 12
Poulet Pané multi-céréales , sauce Tennessee



- **Portion de Frites** 3

- **Planche Sucrée** 7

LES PLANCHES DINATOIRES



- **Solo Mixte** / fromages et-ou charcuteries 9

- **Duo Mixte** / fromages et-ou charcuteries 17

- **Solo Terre et Mer** / Saumon Fumé Artisanal
et-ou Foie Gras de canard Maison au cognac et fleur de sel 14

- **Duo Terre et Mer** / Saumon Fumé Artisanal
et-ou Foie Gras de canard Maison au cognac et fleur de sel 22

LES ENTREES



- **9 Escargots** 13
Escargots, Beurre Maître d'hotel

- **Saumon Fumé Artisanal** 13,50
Toasts et fromage frais ail et fines herbes

- **Œuf Cocotte Royal** 13,50
Œuf, foie gras maison et toasts

- **Foie Gras de Canard Maison** 14
Foie gras de canard au cognac, fleur de sel, piment d'espelette,
duo de toast et confiture de figues

Ingédients frais et locaux



NOS SALADES FRAÎCHES



NOS SALADES



- **La Chèvre chaud au miel**

Salade, toasts de chèvre au miel, tomates fraîches, crudités, Jambon Serrano

16

- **La salade César**

Salade, aiguillettes de poulet panées céréales, œuf dur, lard fumé, tomates fraîches, crudités, sauce César

17



- **L'Océane**

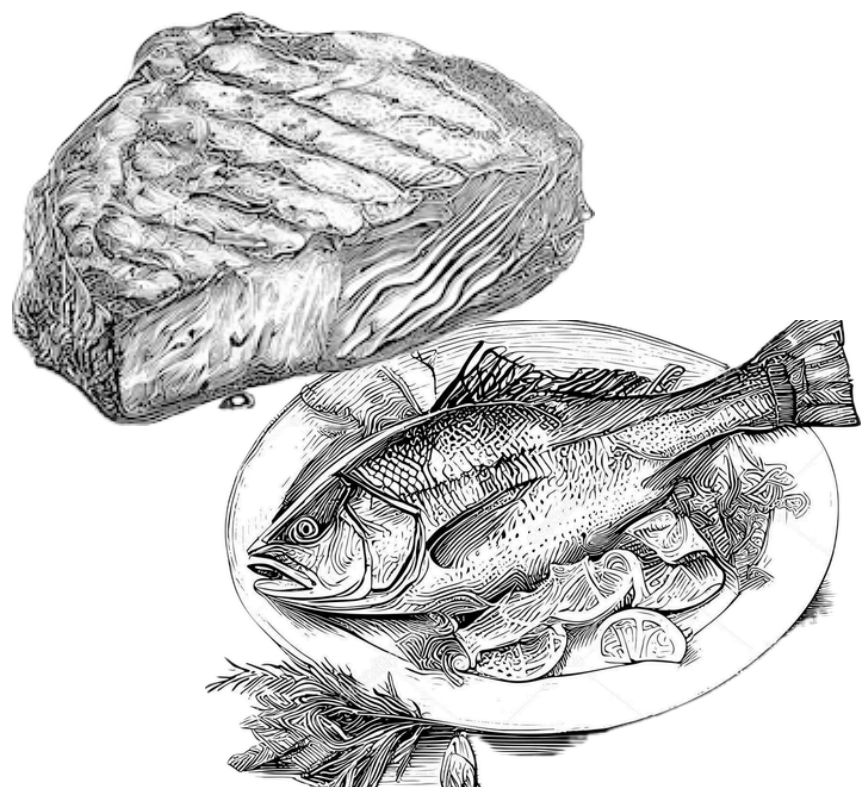
Salade, toasts, saumon fumé artisanal, citron, tomates fraîches, crudités

19

- **La Terre & Mer**

Salade, toasts saumon fumé et foie gras maison, tomates fraîches, crudités

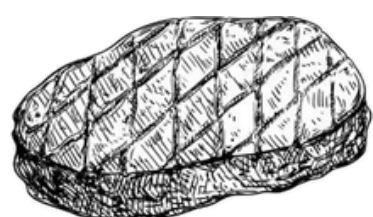
21



VIANDES & POISSON



LES GRILLADES



- **Steak Haché** V.B.F Façon Bouchère ≈150g 14
- **Steak à Cheval** V.B.F Façon Bouchère ≈150g, œuf au plat 15
- **Pavé de Bœuf Angus** ≈ 180g 22
- **Bavette Angus** ≈ 200g 18

LES TARTARES

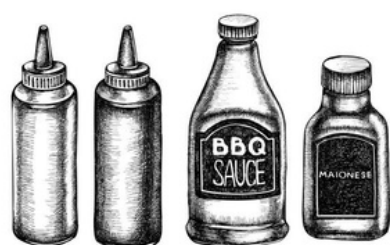


- **Tartare de Bœuf** au couteau Angus ≈180g 22
câpres, cornichons, échalottes, Oeuf, sauce Maison

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites • Pomme de terre au four • Riz • Légumes frais

LES SAUCES



- Sauce Poivre vert flambée au cognac
- Sauce Tennessee maison fumée au *Jack Daniel's*
- Sauce Maroilles
- Mayonnaise Maison
- Ketchup
- Béarnaise
- Barbecue
- Burger

POISSON

- Pêche du jour : Voir suggestions



LES BURGERS



NOS BURGERS MAISONS

- **Cheese Burger**

16

Pain, steak haché ≈150 gr façon bouchère V.B.F, Cheddar, oignons frits, tomates fraîches, cornichons, sauce burger



- **Le Veggie Lover**

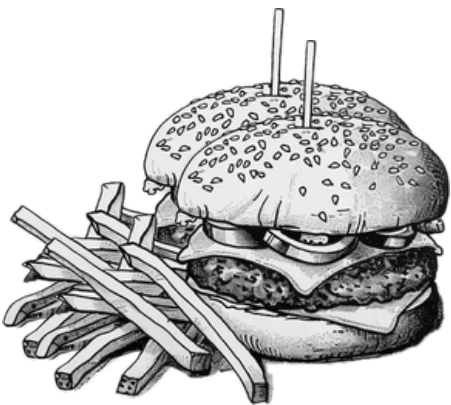
17

Pain, steak végétale, Cheddar, oignons frits, tomates fraîches, cornichons, sauce burger

- **L'original**

18

Pain, steak haché ≈150 gr façon bouchère V.B.F, Cheddar, Fromage du Moment, oignons frits, tomates fraîches, cornichons



- **La Terrasse Des Spas**

19

Pain, steak haché ≈150 gr façon bouchère V.B.F, œuf au plat, Cheddar, tomates fraîches, oignons frits, cornichon, sauce Tennessee *Jack Daniel's* by Gérald notre Chef

- **Le Burger au foie Gras maison**

21

Pain, Foie gras de canard maison au cognac, fleur de sel et piment d'espelette, steak haché ≈150g façon bouchère V.B.F, tomates, oignons rouges, confiture de figues

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites • Pomme de terre au four • Riz • Légumes frais

Ingrédients frais et locaux - Origine des viandes : Voir ardoise



L'ART DU FROMAGE



- **Welsh Simple** à la *Leffe* 15
Pain de campagne, jambon, bière, moutarde et cheddar *Galloway*



- **Welsh Complet** à la *Leffe* 16
Pain de campagne, jambon, bière, moutarde cheddar *Galloway* et œuf au plat



- **Welsh Complet** à la *St Bernardus* 17
pain de campagne, jambon de la boucherie *Van Inghelandt* Hazebrouck, œuf au plat, fromage *St Bernardus*

- **Camembert rôti,** 19
Jambon Serrano, pomme de terre au four, salade

- **Cassolette de Poulet au Maroilles** 16

- **Assiette de Fromages** 7,50

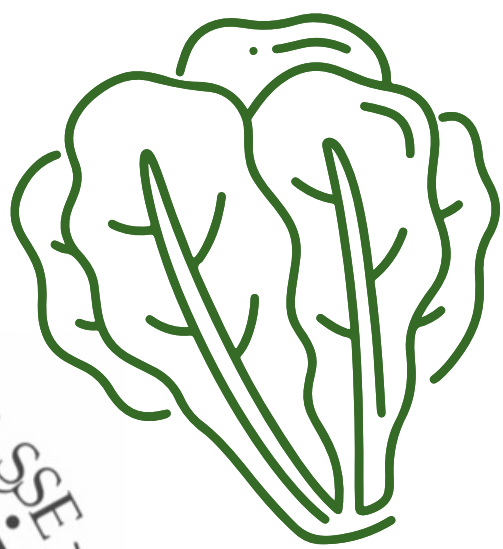
LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites • Pomme de terre au four • Riz • Légumes frais

LES SAUCES

Mayonnaise Maison • Ketchup • Béarnaise

Fait Maison



DU CÔTÉ DES VÉGÉTARIENS

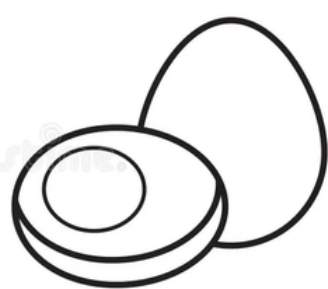
LES VÉGÉTARIENS

- **La planche fromagère** 9

- **La Veggie chèvre chaud au miel** 16
Toasts de chèvre au miel, salade, tomates fraîches, crudités

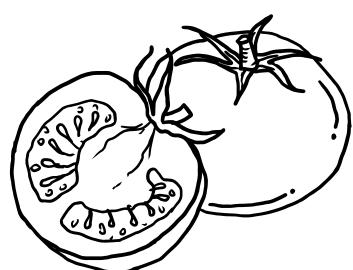


- **La Veggie Océane** 19
Salade, toasts, saumon fumé artisanal, citron, tomates fraîches, crudités



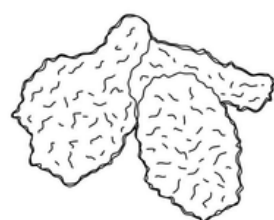
- **Le Burger Veggie Lover** 17
Pain, steak Végétal pois blé, Cheddar, oignons frits, tomates fraîches, cornichons, sauce burger

- **Le Veggie Welsh** à la *Leffe* 16
Pain de campagne, moutarde, Cheddar, bière, œuf au plat



- **Le Veggie Welsh** steak végétal **pois blé** à la *Leffe* 17
Pain de campagne, moutarde, Cheddar, bière, œuf au plat

- **Le Veggie Camembert rôti**, pomme de terre au four, salade, crudités 18



- **Steak végétal pois blé** 14

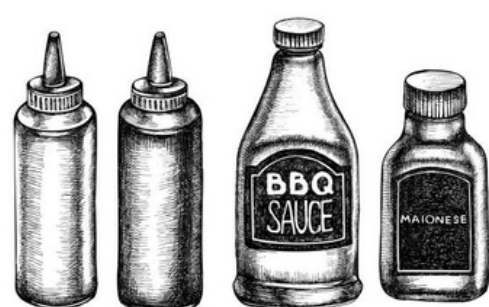
- **Steak végétal pois blé à cheval**, (œuf au plat) 15

- **Assiette de fromages** 7,50

LES ACOMPAGNEMENTS

Frites • Pomme de terre au four • Riz • Légumes frais

LES SAUCES



- Sauce Poivre vert flambée au cognac
- Sauce Tennessee maison fumée au *Jack Daniel's*
- Sauce Fromagère
- Mayonnaise Maison

- Ketchup
- Béarnaise
- Barbecue
- Burger



Pour les enfants Roi



jusque 12 ans

12

- **1 Boisson**

Coca-Cola, Ice Tea, Jus de fruits, Diabolo, Sirop

- **Aiguillettes de Poulet Pané Céréales**
ou **Steak Haché** V.B.F Façon Bouchère ≈75gr
ou **Cheeseburger**
- } + Accompagnement

- **Glace** : Parfum au choix

LES ALLERGENES

1. Céréales contenant du gluten ex : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. OEuufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque ex: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches..
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (au delà de 10 mg/L)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques
15. Ail