



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.

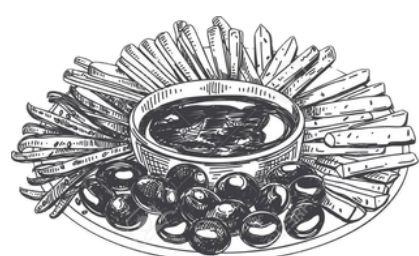
Smakelijk eten en bedankt voor uw vertrouwen!

POUR BIEN

COMMENCER



L'APERITIF



• **Planche apéro** fromages / saucisson 7

• **Portion de Frites** 3

• **Saucisson à partager** 7

• **Planche Sucrée** 6



• **Chicken Bucket** à partager, sauce Tennessee 12

LES PLANCHES DINATOIRES



• **Solo Mixte** / fromages ou charcuteries 9

• **Duo Mixte** / fromages ou charcuteries 17

LES ENTREES



• **9 Escargots** 12,50

• **Saumon Fumé Artisanal** 13
toasts et crème aux herbes

• **Œuf Cocotte Royal** 13,50
Œuf cocotte, foie gras et toasts

• **Foie Gras de Canard Maison** 13,50
au cognac et fleur de sel



NOS SALADES FRAÎCHES



NOS SALADES



- **La Chèvre chaud au miel**

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

16



- **La Périgourdine**

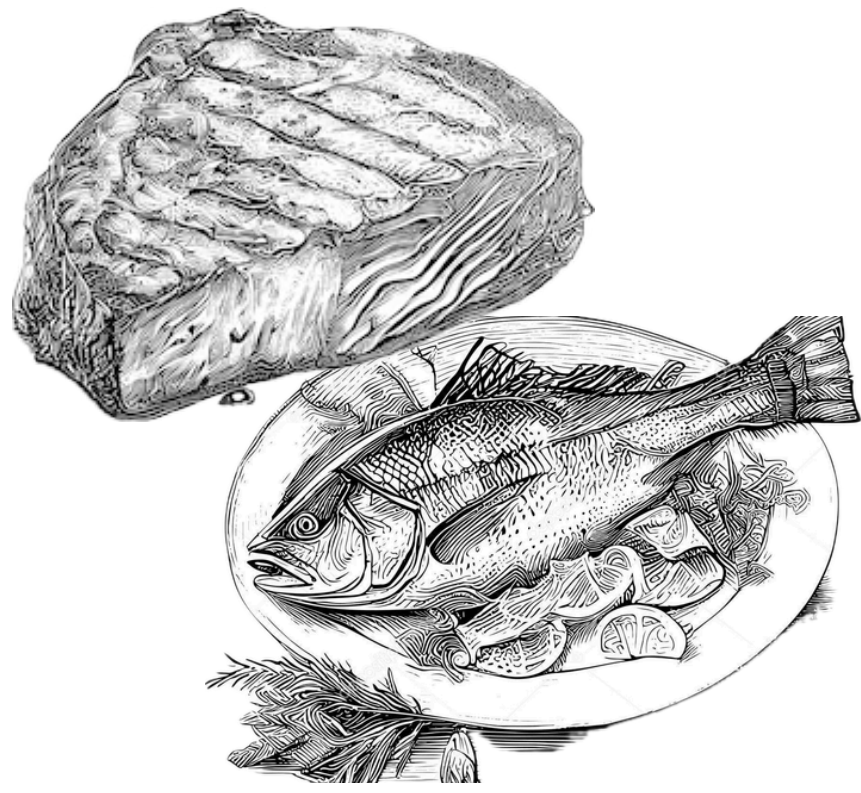
Salade, Foie gras de canard maison, gésiers confits, pommes de terres grenailles rôties, crudités

19

- **L'Océane**

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

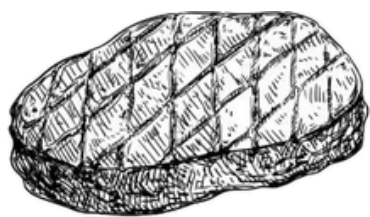
19



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** ≈ 200g 20

LES TARTARES

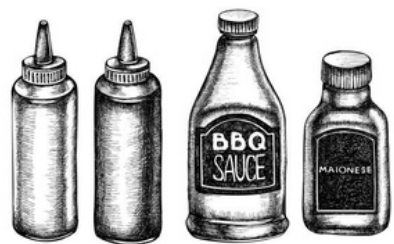


- **Tartare de Bœuf** au couteau Angus ≈200g 19
câpres, cornichons, échalottes, Oeuf, sauce

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 Fromagère
- Mayonnaise Maison
- Ketchup
- Béarnaise

POISSON



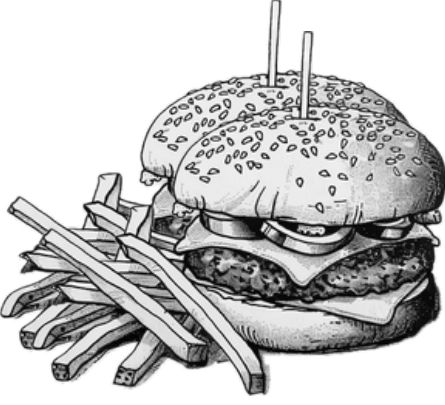
- Pêche du jour : Voir suggestions



LES BURGERS



NOS BURGERS MAISONS

- **• Cheese Burger** 16
Pain, steak haché ≈150 gr façon bouchère V.B.F, Cheddar, oignons frits, tomates fraîches, cornichons, ketchup, moutarde
- **• Le Veggie Lover** 17
Pain, émincé pois et blé, Cheddar, oignons frits, tomates fraîches, cornichons, ketchup, moutarde
- **• L'original** 18
Pain, steak haché ≈150 gr façon bouchère V.B.F, Cheddar, Fromage du Moment, oignons, 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, sauce Tennessee *Jack Daniel's* by Gérald notre Chef
- Le Burger au foie Gras** maison 21
Pain, Foie gras de canard maison au cognac et fleur de sel, steak haché ≈150g façon bouchère V.B.F, tomates, oignons rouges, confiture de figues et violette



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 de la
boucherie *Van Inghelandt* Hazebrouck, cheddar
 -  - **Welsh Complet** à la *Leffe* 16
Welsh simple + 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,** 18
Jambon Serrano, pomme de terre au four, salade
 - **Cassolette de Poulet au Maroilles,** gratinée au 16
Vieux Lille
 - **Assiette de Fromages** 5

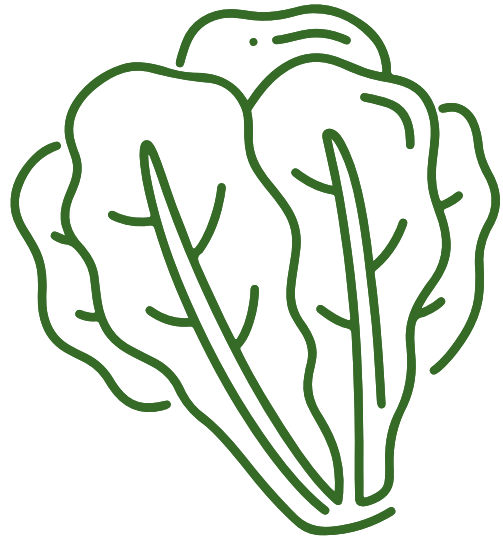
LES ACCOMPAGNEMENTS

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

LES SAUCES

Mayonnaise Maison • Ketchup • Béarnaise

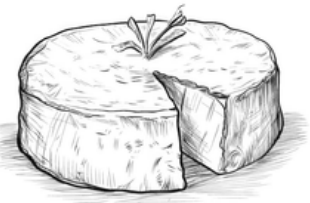
Fait Maison



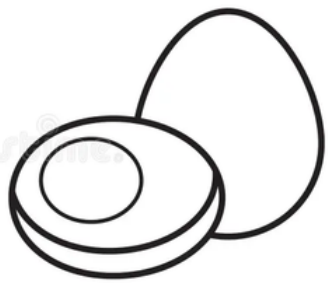
DU CÔTÉ DES VÉGÉTARIENS



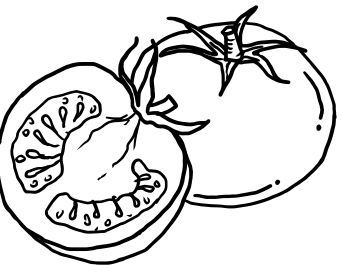
LES VÉGÉTARIENS



- **La planche fromagère** 9



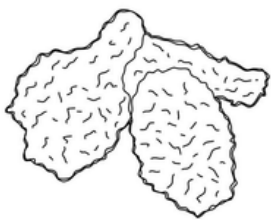
- **La chèvre chaud au miel** 16
Toasts de chèvre au miel, salade, tomates fraîches, crudités



- **L'Océane** 19
Salade, toasts, saumon fumé artisanal, citron, tomates fraîches, crudités

- **Le Burger Veggie Lover** 17
Pain, émincé pois et blé, Cheddar, oignons frits, tomates fraîches, cornichons, ketchup, moutarde

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



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

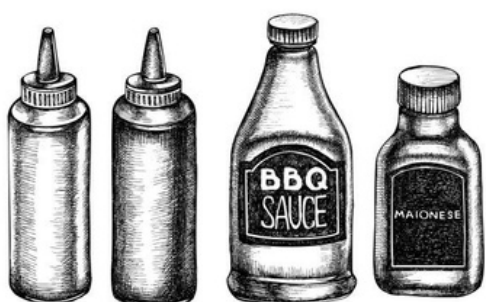
- **Assiette de fromages** 5

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





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. OEufs 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