



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.

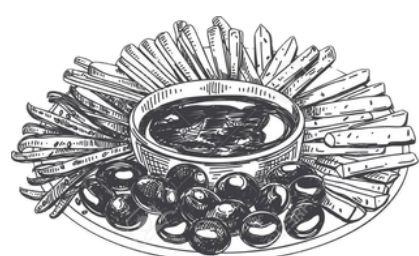
Smakelijk eten en bedankt voor uw vertrouwen!

POUR BIEN

COMMENCER



L'APERITIF



- **Planche apéro** / fromages / saucisson 7
- **Portion de Frites** 3
- **Saucisson à partager** 7
- **Planche Sucrée** 6
- **Chicken Bucket** 12
à partager, sauce Tennessee



LES PLANCHES DINATOIRES



- **Solo Mixte** / fromages ou charcuteries 9
- **Duo Mixte** / fromages ou charcuteries 17

LES ENTREES



- **Nos Petites Salades** (voir les salades) 9
- **Demi melon** 9
Serrano, salade
- **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, fleur de sel, toasts et sa confiture



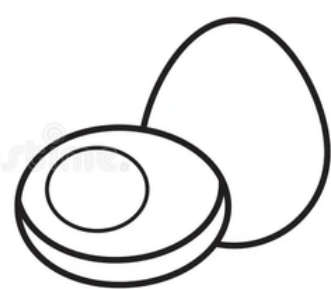
NOS SALADES FRAÎCHES



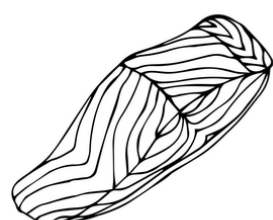
NOS SALADES



- **La salade Chèvre chaud au miel** 16
Salade, toasts de chèvre au miel, tomates fraîches, crudités, jambon Serrano



- **La salade César** 17
Salade, aiguillettes de poulet panées céréales, lard fumé, tomates fraîches, crudités, sauce César

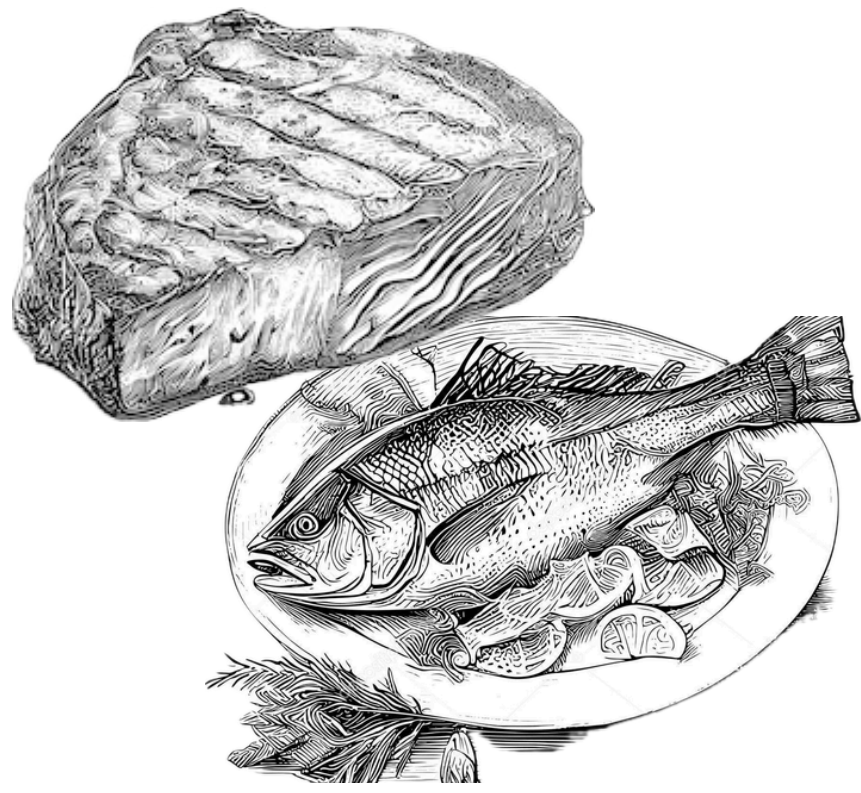


- **La salade Océane** 19
Salade, toasts, saumon fumé, citron, tomates fraîches, crudités
- **La salade Terre & Mer** 21
Salade, toasts saumon fumé et foie gras, tomates fraîches, crudités

NOS POKE BOWL



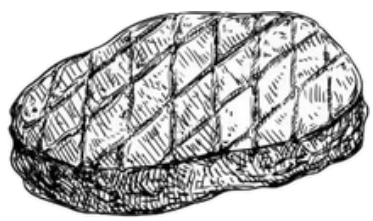
- **Poulet pané multi-céréales** 16
Riz, poulet pané multi-céréales, fèves de soja, avocat, tomates fraîches, sauce soja sucrée, fruits
- **Saumon fumé artisanal** 19
Riz, saumon fumé artisanal, fèves de soja, avocat, tomates fraîches, sauce soja sucrée, fruits



VIANDES & POISSON



LES GRILLADES



- **Steak Haché** V.B.F Façon Bouchère 150g 14
- **Steak à Cheval** V.B.F Façon Bouchère 150g 15
- **Pavé de Bœuf Angus** ≈ 200g 20
- **Pièce du Boucher** : Voir suggestion

LES TARTARES

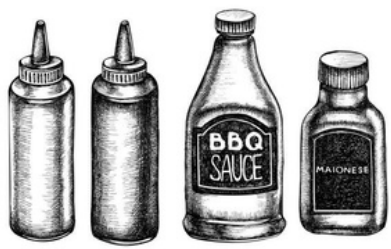


- **Tartare de Bœuf Angus** au couteau ≈ 200g 19,50
Câpres, cornichons, échalottes, œufs, sauce maison

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 Fromagère
- Mayonnaise Maison
- Ketchup
- Béarnaise froide

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 végétal pois et blé, Cheddar, oignons frits, tomates fraîches, cornichons, sauce burger
- **• L'original** 18
Pain, steak haché 150 gr façon bouchère V.B.F. fromage du moment, oignons frits, tomates fraîches, cornichons
- La Terrasse Des Spas** 19
Pain, steak haché 150 gr façon bouchère V.B.F. Cheddar, tomates fraîches, 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 fraîches, oignons rouges, confiture de figes violettes

LES ACCOMPAGNEMENTS

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

L'ART DU FROMAGE



-
- | | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none">• Welsh simple à la <i>Leffe</i> 15
Pain de campagne, moutarde, jambon, Cheddar <i>Galloway</i>, bière |
| | <ul style="list-style-type: none">• Welsh complet à la <i>Leffe</i> 16
Pain de campagne, moutarde, jambon, Cheddar <i>Galloway</i> bière, œuf au plat |
|  | <ul style="list-style-type: none">• Camembert rôti, 18
Jambon Serrano, pomme de terre au four, salade, crudités• Cassolette de Poulet au Maroilles 16• Assiette de Fromages 7,5 |

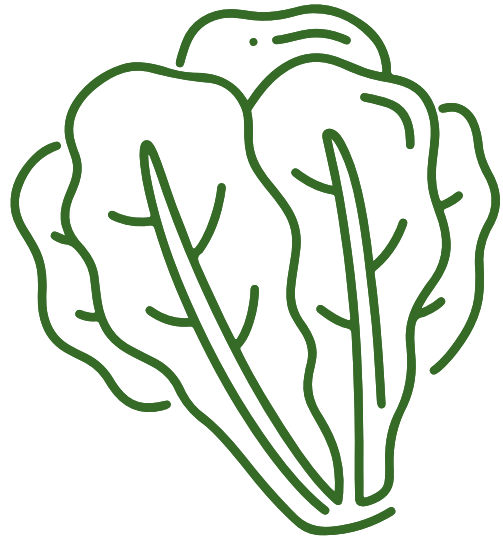
LES ACCOMPAGNEMENTS

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

LES SAUCES

Mayonnaise Maison • Ketchup • Béarnaise froide

Fait Maison

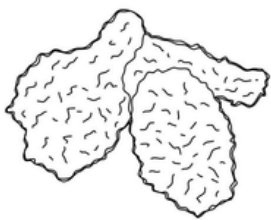
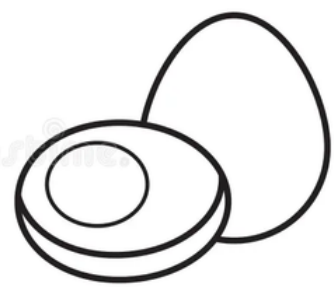


DU CÔTÉ DES VÉGÉTARIENS



LES VÉGÉTARIENS

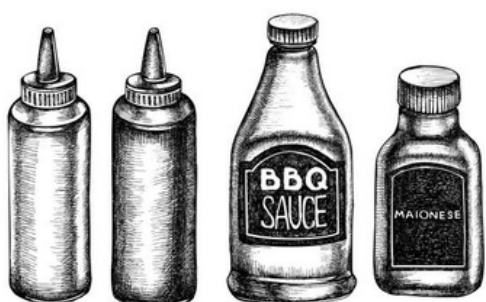
- **La planche fromagère** 9
- **La Veggie chèvre chaud au miel** 16
Salade, toasts de chèvre au miel, tomates fraîches, crudités
- **L'Océane** 19
Salade, toasts, saumon fumé artisanal, citron, tomates fraîches, crudités
- **Le Poke Bowl** 20
Riz, fèves de soja, avocat, tomates fraîches, sauce soja sucrée, fruit, saumon fumé Artisanal
- **Le Burger Veggie Lover** 17
Pain, steak végétal pois et blé, Cheddar, oignons, tomates fraîches, cornichons, sauce burger
- **Veggie Welsh à la Leffe** 16
Pain, moutarde, Cheddar, bière, œuf au plat
- **Veggie Camembert rôti** 18
Pomme de terre au four, salade, crudités
- **Assiette de fromages** 7,5



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 froide



Pour les enfants Roi



jusque 12 ans

MENU

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