



## *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!*

---

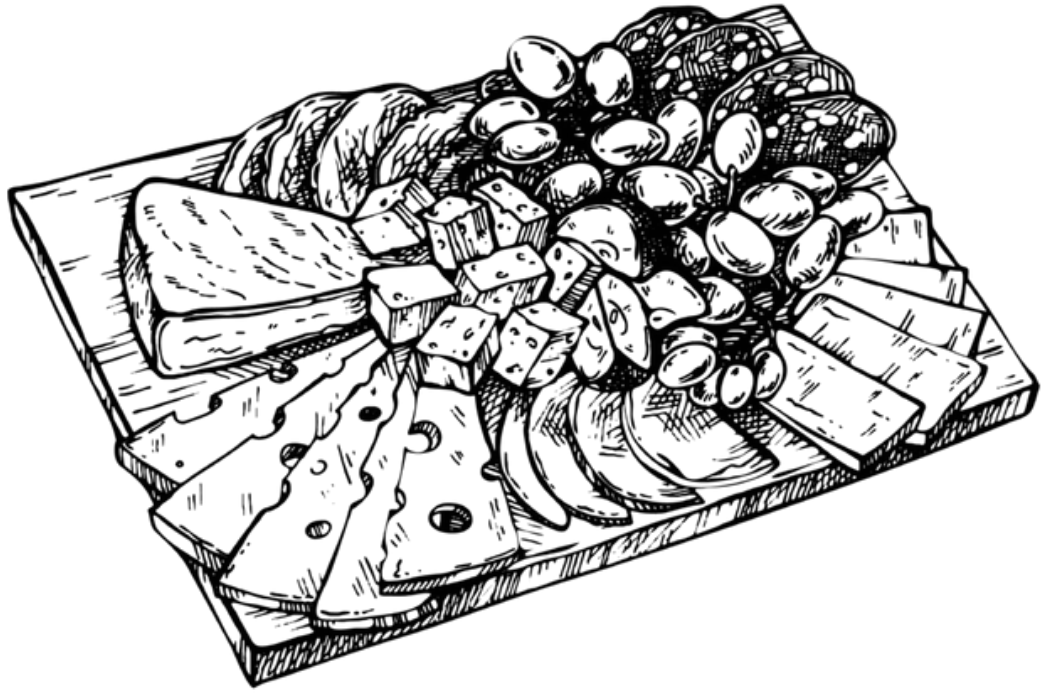
## *Welkom bij Restaurant La Terrasse Des Spas*

*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

- **Nos Petites Salades** (voir les salades) 9

- **Demi melon**, Serrano, roquette, parmesan 9

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

- **Aiguillettes de Poulet Pané céréales** , 8  
sauce Tennessee Maison, roquette, parmesan





# NOS SALADES FRAÎCHES



---

## NOS SALADES

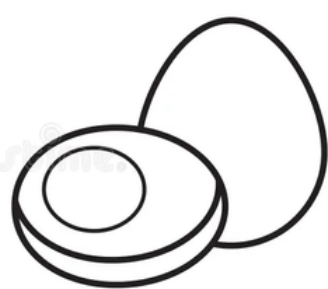
---



- **La Chèvre chaud au miel**

16

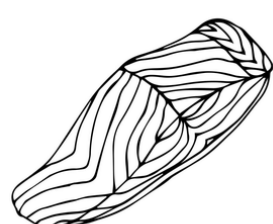
Salade, toasts de chèvre au miel, tomates fraîches, crudités, Jambon Serrano, œuf dur



- **La Salade César**

17

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



- **L'Océane**

19

Salade, toasts, saumon fumé, citron, tomates fraîches, crudités, oeuf dur

---

## NOS POKE BOWL

---

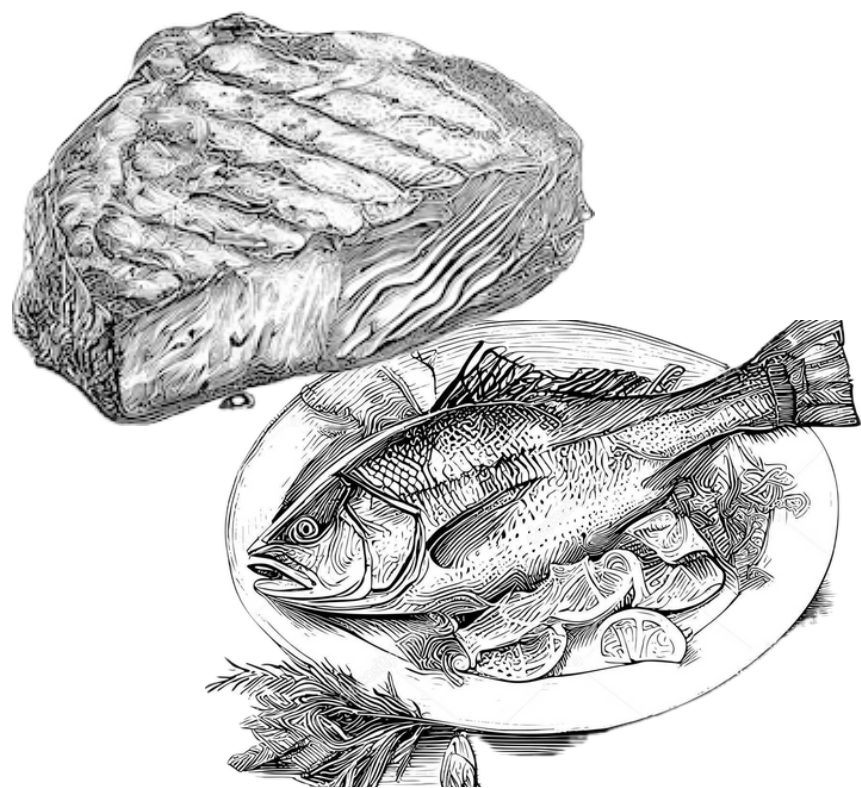


- **Poulet pané multi-céréales**

14

- **Saumon fumé artisanal**

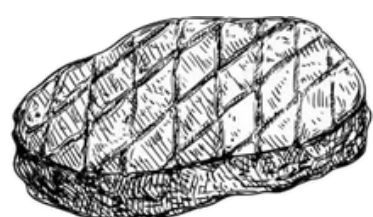
19



# VIANDES & POISSON



## LES GRILLADES



- **Steak Haché** V.B.F Façon Bouchère 180g 14
- **Steak à Cheval** V.B.F Façon Bouchère 180g 15
- **Pavé de Bœuf Angus** ≈ 200g 20
- **Pièce du Boucher** : voir suggestion

## LES TARTARES

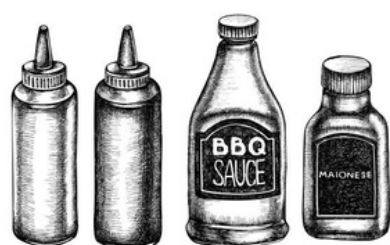


- **Tartare de Bœuf** au couteau Charolais 180g 19  
câpres, cornichons, échalottes, Oeuf

## 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

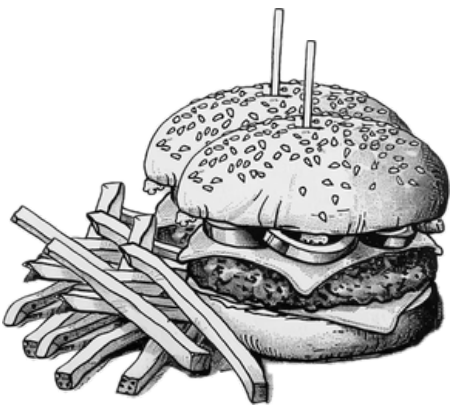


# LES BURGERS



## NOS BURGERS MAISONS

- **Cheese Burger** 16  
Pain, steak haché 180 gr façon bouchère V.B.F, Cheddar, oignons, tomates fraîches, cornichons, ketchup, moutarde
- **Le Veggie Lover** 17  
Pain, émincé pois et blé, Cheddar, oignons, tomates fraîches, cornichons, ketchup, moutarde
- **L'original** 18  
Pain, steak haché 180 gr façon bouchère V.B.F, Cheddar, lard fumé, Fromage du Moment, oignons, tomates fraîches, cornichons
- **La Terrasse Des Spas** 19  
Pain, steak haché 180 gr façon bouchère V.B.F, lard fumé, œuf au plat, Cheddar, tomates fraîches, sauce Tennessee *Jack Daniel's* by Gérard  
notre Chef



## LES ACCOMPAGNEMENTS

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



# L'ART DU FROMAGE



- **Welsh simple** à la *Leffe* 15
- **Welsh complet** à la *Leffe* 16  
Welsh simple + œuf au plat



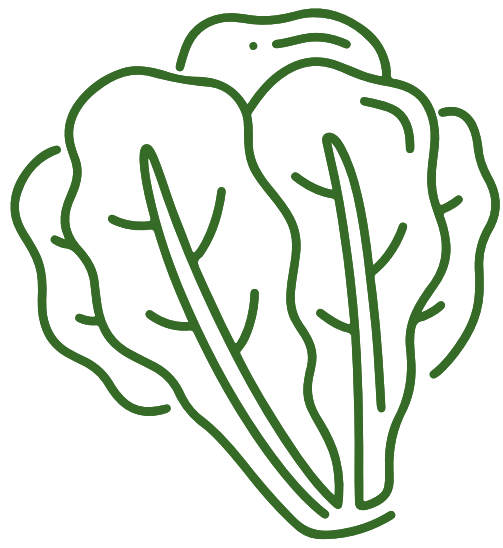
- **Camembert rôti,** 18  
Jambon Serrano, pomme de terre au four, salade
- **Cassiolette de Poulet au Maroilles** 16
- **Assiette de Fromages** 5

## LES ACCOMPAGNEMENTS

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

## LES SAUCES

Mayonnaise Maison • Ketchup • Béarnaise



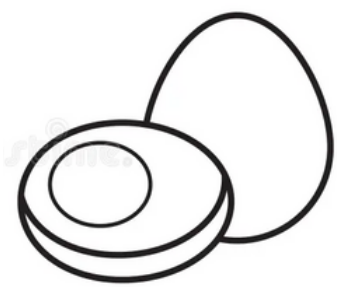
# DU CÔTÉ DES VÉGÉTARIENS



## LES VÉGÉTARIENS



- **La planche fromagère** 9



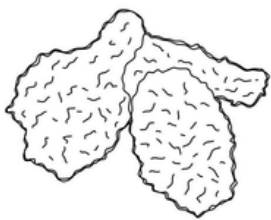
- **La chèvre chaud au miel** 16  
Toasts de chèvre au miel, salade, tomates fraîches, crudités, œufs durs



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

- **Le Poke Bowl** Saumon fumé Artisanal 20

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



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

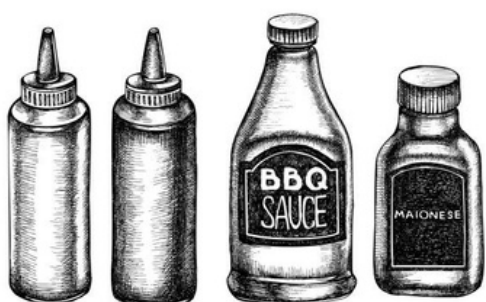
- **Camembert rôti**, pomme de terre au four, salade 18

- **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 90gr

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