

*Bienvenue chez Ter Halle*

FR



Une table, une facture  
Demandez des informations concernant les allergènes

*Bon appétit!*



## Bières à la pression

Cristal pils 5% 25cl / 50cl	3,30 / 6,40
Bourgogne Des Flanders 5% 25cl / 50cl	4,70 / 9,40
Brugse Blonden Os 6,5% 25cl / 50cl	5,30 / 9,90

## Bières on bouteille

Brugse Zot Blond 6%	5,30
Chimay Blue 9%	6,20
Chimay Triple 8%	6,20
Duvel 8,5%	5,30
Hoegaarden 4,9%	3,90
Kriek 3,5%	4,40
Omer 8%	5,30
Orval 6,2%	6,60
Rodenbach Grand Cru 6%	5,50
St. Bernardus 10%	6,20
Westmalle Double 7%	6,20
Westmalle Triple 9,5%	6,20

Demandez notre bière suggérée

## Bières sans alcool

Cristal pils 0,0%	3,30
Affligem 0,0%	5,30

## Boissons

Eau plate	3,00
Eau plate 1l	9,00
Eau gazeuse	3,00
Eau gazeuse 1l	9,00
Jus de pomme	3,00
Jus de fruits	3,00
Lipton Ice-Tea Original	3,50
Lipton Ice-Tea Green	3,50
Miranda	3,30
Pepsi	3,30
Pepsi Max	3,30
Seven Up	3,30
Tonic	3,30
Tönisteiner Multifruits	3,50
Tönisteiner Citron	3,50

## Spiritueux

*Avec boisson +3,00*

Amaretto	10,00
Bacardi blanc / brun	9,50
Baileys	10,00
Calvados	10,00
Cognac	9,50
Cointreau	10,00
Grappa	14,00
Grand Marnier	10,00
Genièvre jeune	8,00
Limoncello	9,50
Licor 43 Cuarenta Y Tres	10,00
Ricard petit / grand	7,00 / 9,50
Vodka	9,50
Whisky William Lawson	9,50
Rhum suggéré	15,00
Whisky suggéré	15,00

## Gin

*Le tonic est inclus*

Bombay	12,50
Hendricks	13,50
Momm	14,50
Black Swan	16,50

## Apéritifs

Apéritif maison	14,00
Aperol	12,50
Campari Orange / Soda	12,00
Cava verre	9,00
Cava bouteille	45,00
Cocktail Conor	12,00
Kir	7,50
Kir Royal	9,50
Martini blanc / rouge	7,50
Passoa Orange	9,50
Picon	10,00
Porto blanc / rouge	7,50
Champagne bouteille	75,00

## Apéritifs sans alcool

Gin 0,0%	12,00
Pissang Orange 0,0%	12,00
Campari Orange 0,0%	12,00

## Collations apéritives

Portion d'olives	4,00
Portion de fromage	7,50
Portion de salami	7,50
Portion de fromage & salami	14,00
Jambon de Serrano	11,00
Portion de frites belges	6,00
Mini-rouleaux de printemps	9,00
Petits pains à l'ail	10,00
Mélange de snacks frits	14,00
Mélange d'amuse-bouches	24,00

## Plats à partager

Boudin blanc avec sauce	10,00
Brochette duo mixte avec poulet & bacon	14,00
Poitrine de porc laquée	14,00
Côtes de porc avec sauce	19,00
Mélange de grill petit	36,00
Mélange de grill grande	52,00

## Snacks

Croque monsieur	13,00
Croque madame	14,00
Croque bolognaise	15,00
Croque maison <b>avec un œuf au plat et de la sauce bolognaise</b>	17,00
Toast aux champignons <b>VEGI</b>	14,00
Spaghetti bolognaise	16,00
Pâtes carbonara	19,00
Pâtes scampi au curry	20,50
Pâtes Ter Halle <b>VEGI</b>	22,00
Lasagne	17,00

# 4

Veillez commander un maximum de 4 plats différents par table, s'il vous plaît.

## Entrées

*Servi avec du pain*

Raviolis au poulet	16,50
Croquettes de fromage 2 pcs / 3 pcs	17,00 / 23,50
Croquettes de crevettes 2 pcs / 3 pcs	19,50 / 25,00
Duo de croquettes au fromage et aux crevettes	19,00
Scampis à l'ail	19,50
Carpaccio de bœuf	22,00

## Plats de viande au grill

*Traditionnellement servi avec des frites belges et une salade fraîche*

Filet de poulet grillé avec sauce au choix	21,50
Steak nature avec sauce au choix	32,50
Ribeye argentin avec sauce au choix	42,00
Côtes assaisonnées - <i>Chaque vendredi, côtes à volonté</i>	26,00
Jambon avec sauce moutarde	31,00
Carré d'agneau avec beurre à l'ail	43,00
Brochette géante de grillades mixtes avec sauce au choix	30,00
Burger grillé de Ter Halle	25,00
Chateaubriand avec sauce au choix (2 personnes)	86,00
Côte à l'os avec sauce au choix (2 personnes)	82,00
Picanha avec sauce au choix (très tendre)	36,00

*Nos sauces chaudes : champignons, poivre, béarnaise et roquefort*

## Plats de viande à côté du grill

*Traditionnellement servi avec des frites belges et une salade fraîche*

Steak tartare	29,00
Vol-au-vent	24,50
Carbonade flamande	25,50

# 5

Veillez commander un maximum de 4 plats différents par table, s'il vous plaît.



## Moules

*Uniquement pendant la saison, traditionnellement servi avec des frites belges*

Nature	28,00
À la crème / à l'ail / au curry / au vin blanc	29,00
À la crème & à l'ail / au curry & à l'ail	30,00
Du chef	32,00

## Plats de poisson au grill

*Traditionnellement servi avec des frites belges et une salade fraîche*

Brochette de scampis	29,00
Saumon avec sauce béarnaise	33,00
Gamba's à la plancha	38,00

## Plats de poisson à côté du grill

*Traditionnellement servi avec des frites belges et une salade fraîche*

Gratin de poisson	28,00
Sole meunière	34,00
Scampis à l'ail	29,00

## Salades

*Servi avec du pain*

Salade de poulet	22,00
Salade de scampi	24,00
Salade de fromage de chèvre & bacon	25,00

## Suppléments

Sauce chaude	2,50
Pomme de terre à l'ail	3,00
Frites belges	3,00
Croquettes	3,00
Pâtes	3,00



## Boissons chaudes

Espresso	3,00
Americano	3,50
Déca	3,50
Cappuccino avec crème fouettée	4,00
Café au lait	4,00
Café baileys	12,50
Café irlandais (Whisky)	12,50
Café français (Grand Marnier)	12,50
Café italien (Amaretto)	12,50
Café russe (Vodka)	12,50
Café espagnol (Licor 43 Cuarenta Y Tres)	12,50
Café bruges (Genièvre jeune)	12,50
Thee (Nature / Vert / Menthe / d'Égalantier)	4,00

## Desserts

Mousse au chocolat	11,00
Coupe vanille	10,00
Coupe brésilienne	11,00
Coupe colonel	15,00
Dame blanche	11,00
Moelleux	15,00
Sabayon (à partir de 2 personnes)	15,00

# Vins maison

verre / quart / demi / bouteille

## Blanc

Bouchard Aîné & Fils, Blanc De Blancs

*Vin de France, France*

5,50 / 10,50 / 20,00 / 27,50

Domaine Bousquet, Chardonnay Torrontes

*Mendoza, Argentine (Bio)*

7,00 / 12,00 / 23,00 / 32,00

Vin blanc doux

5,50 / 10,50 / 20,00 / 27,50

## Rouge

Bouchard Aîné & Fils, Rouge Rubis

*Vin de France, France*

5,50 / 10,50 / 20,00 / 27,50

Domaine Bousquet, Malbec 'Reserve'

*Mendoza, Argentine (Bio)*

9,00 / 13,00 / 24,00 / 33,00

## Rosé

Bouchard Aîné & Fils, Rosé

*Vin de France, France*

5,50 / 10,50 / 20,00 / 27,50

Gris Blanc, Gérard Bertrand

*Languedoc-Roussillon, France*

37,50 par bouteille



## Blanc

Domaine Des Génaudières, Muscadet Sur Lie <i>Loire, France</i>	36,50
Plaisir De Merle, Chardonnay <i>Paarl (Cap-Occidental), Afrique du Sud</i>	43,00
Domaine Laporte, Pouilly Fumé 'Les Duchesses' <i>Loire, France</i>	60,50
Domaine Mia (La Marche), Rully Blanc <i>Bourgogne, France (Bio)</i>	77,00

## Rouge

Ogier, Côte Du Rhône 'Artesis' <i>Vallée du Rhône, France (Bio)</i>	34,00
Cantina Villa Sobrano, Bapta Merlot Umbria <i>Todi, Italie</i>	37,50
La Torre, Curious Donkey Susumaniello <i>Puglia, Italie</i>	43,00
La Torre, Curious Donkey Susumaniello Magnum 1,5l <i>Puglia, Italie</i>	82,50
Enaté, Reserva Cabernet-Sauvignon <i>Aragon, Espagne</i>	53,00
Beato Bartolomeo Savardo, Pinot Nero <i>Veneto, Italie</i>	66,00
Château Desmirail, Margaux <i>Bordeaux, France</i>	71,50
Château Franc-Maillet, Pomerol <i>Bordeaux, France</i>	93,50
Château Canon, Croix Saint-Émilion Grand Cru <i>Bordeaux, France</i>	99,00
Domaine Thierry Mortet, Gevrey Chambertin Rouge <i>Bourgogne, France</i>	140,00

*Merci & au revoir!*



Suivez-nous sur les réseaux sociaux

  /terhallebrugge



Beoordeel ons  
op Tripadvisor



Google  
★★★★★