

Restaurant Ter Monde

Beste klant,

teneinde u als klant correct te kunnen bedienen vragen wij u vriendelijk om rekening te houden met het onderstaande :

- A la carte te beperken tot 2 verschillende voorgerechten en 2 verschillende hoofdgerechten per tafel. Aangezien we werken met verse producten die we à la minute verwerken opteren we om vanaf 6 personen voor het menu te kiezen. Tijdens de middag in de week is het vanaf 13.30u niet meer mogelijk om de lange versie van de culinaire wandeling te verkrijgen.
- Indien u met minder personen komt opdagen dan u gereserveerd had, zonder ons minimum 4 uur voor het uur van reservatie hiervan op de hoogte te brengen, zullen wij een toeslag rekenen van € 50,00/persoon of het reeds bestelde menu aanrekenen.

Met culinaire groeten,

Tijdens de middag in de week alsook maandag- en donderdagavond, serveren we een lunchmenu (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert) aan € 33,00 / wijn inbegrepen € 42,00. All in € 50,00 (aperitief, wijn, water en koffie). Indien u een glaasje champagne neemt bij de all-in lunchformule vragen wij wel een supplement van € 5,00. Het lunchmenu is niet geldig voor speciale acties. Vraag er naar aan de gastvrouw.

*Wacht niet op de gelegenheid.
Zij komt niet, zij is er.*

Voorgerechten.

Schotse zalm Red Label	€ 22,00
gemarineerd met roze peper, verse geitenkaas, postelein en groenten piccalilly	
Buikspek “Lomo Duroc” (het lievelingsgerecht van de chef)	€ 19,50
gelakt met Kikkoman en esdoornsiroop, citrusvruchten, nems van witloof	
Sint-jacobsnoten uit Dieppe	€ 23,00
zalf van witte bonen, preskop, emulsie van Verjus de Périgord	
Gebakken Ganzenlever	€ 25,50
zoetzure rode kool, peer, jus van sinaasappel, peperkoek van Vondelmolen	
Kleine grijze van Namen (wijngaardslakken)	€ 23,00
risotto van knolselder, look, emulsie van shi-také, Lardo di Colonnata, verse truffel	

Restaurant Ter Monde

Hoofdgerechten

Melklam de bil, jus geparfumeerd met tijm, handgerolde couscous met munt, worteltexturen en tuinbonen	€ 32,00
Zeetong & langoustine Gevuld, gestoomd en gegratineerd, open ravioli van knolselder en notensla	€ 35,00
Varken Lomo Durco het haasje op lage temperatuur gegaard, morieltjes, spruitjes en boterraapjes, jus van kiek	€ 33,00
Griet fondue van artisjok en prei, limoenboter, zeemessen, peterselie en korst van walnoten	€ 34,00
Côte à l'Os Belgisch witblauw ± 1,2kg (per 2 personen) Pont-Neuf aardappelen en verse béarnaise	€ 58,00

Desserten

Sabayon van Champagne en Grand-Marnier , sinaasappelsalade met munt en chocolade ijs	€ 10,00
Dame Blanche met à la minute gedraaid vanille ijs	€ 9,00
De echte Luikse koffie	€ 9,00
Koffie & chocolade koffieparfait / sponscake / Irish coffee / gianduja / chocolade-koffie crème	€ 10,00
Chocolade Sambirano marquise, ijs van basmati rijst, mango, advocaat	€ 10,00
Bordje van kazen geselecteerd door Huyse Schollaert voorgesteld door de chef	€ 12,00
Glaasje Château Bérénice Sauternes (suppl. € 6,00)	
Glaasje Ratafia Pierre Jourdan	€ 6,00
Koffie of thee met een assortiment aan kleine versnaperingen	€ 6,50