

Eten in Ter Helme? Mmm!

© Ter Helme 2026

**Chef
Luc Baert
stelt voor**



**TER
HELME**

Kinderlaan 49-51
8670 Oostduinkerke

T 058 23 45 02
terhelme.be

Frisdranken & Warme dranken

Frisdranken

Glas huiswater bruisend	2,00
Glas huiswater niet-bruisend	2,00
Fles huiswater bruisend 750 ml	6,00
Fles huiswater niet-bruisend 750 ml	6,00
Cola	3,00
Cola zero	3,00
Sprite	3,00
Fanta	3,00
Fuze spark black tea	3,00
Fuze tea peach	3,00
Schweppes tonic	3,00
Schweppes agrum	3,00
Fever tree mediterranean	3,50
Fristi	3,00
Cécémel	3,00
Looza sinaasappelsap	3,00
Looza appelsap	3,00
Looza tomatensap	3,00
Vers geperst sinaasappelsap	6,00
Vers geperst citroensap	6,00
Tönissteiner Sprudel	3,00
Tönissteiner citroen	3,00
Tönissteiner sinaasappel	3,00
Tönissteiner vruchtenkorf	3,50
Tönissteiner gember - citroen	3,50
Ginger Beer	3,50

Warme dranken

Espresso	3,50
Cafeïnevrije espresso	3,50
Kannetje koffie 1 persoon	6,00
Mokka	3,50
Koffie verkeerd	5,00
Cafeïnevrije koffie verkeerd	5,00
Cappuccino met melkschuim	5,00
Cappuccino met slagroom	5,00
Thee - diverse smaken	3,50
Gember thee	4,50
Kannetje thee - diverse smaken	6,00
Warme chocolademelk	4,50
Warme chocolademelk met marshmallow	5,00
Warme chocolademelk met slagroom	5,00
Irish koffie, Jameson Whisky	12,50
French koffie, Grand Marnier of Braastad Cognac	12,50
Italian koffie, Amaretto	12,50
Warme melk	3,50

**Allergenen?
Onze kelners
helpen je graag!**

**TER
HELME**

Bieren

Bieren van het vat

Maes pils van het vat 25 cl	3,00
Maes pils van het vat 33 cl	3,80
Maes pils van het vat 50 cl	5,50
Grimbergen blond 33 cl	5,00
Grimbergen bruin 33 cl	5,00

Bieren uit het flesje

Maes pils 25 cl	3,00
Carlsberg 25 cl	3,50
Hoegaerden 25 cl	3,00
Brugse Zot 33 cl	5,50
Duvel 33cl	5,00
Rodenbach 25 cl	3,50
Supplement grenadine	0,50
Omer 25 cl	5,50
Kriek Liefmans	4,00
La Chouffe blond 33cl	5,00

Bieren zonder alcohol 0 %

Sportzot 33 cl	5,50
Stella 25 cl	3,00
Carlberg 25 cl	3,50
La Chouffe 33cl	5,00
Ypra 33cl	5,00
Zeevonk 33cl	5,50
Kasteelbier Rouge 33cl	5,50

Streekbieren

Peerdevisscher bruin 33 cl	5,00
Peerdevisscher tripel 33 cl	5,50
Jus de mer blond 33 cl	5,00
Zeevonk 33 cl	5,50

Trappistenbier

Westmalle extra 33 cl	4,00
Westmalle dubbel 33 cl	4,50
Westmalle tripel 33 cl	5,00
Orval 33 cl	6,00

Versnaperingen

Chips zout	2,00
Chips paprika	2,00
Portie olijven	5,00
Portie kaas	5,00
Helmie mmm... snoepjes	5,00

**Allergenen?
Onze kelners
helpen je graag!**

**TER
HELME**

Aperitieven & Sterke dranken

Aperitieven

Martini wit / rood	6,00
Gancia	6,00
Cynar	6,00
Porto wit / rood	6,00
Pineau des Charentes	6,00
Sherry	6,00
Campari	6,00
Campari orange	9,00
Picon	5,50
Picon witte wijn	8,00
Pisang Ambon	6,00
Pisang Ambon orange	9,00
Passoa	6,00
Passoa orange	9,00
Aperitief maison	8,00
Kir	7,00
Kir royale	9,00
Sangria	9,00

Aperitieven zonder alcohol

Martini Floreal	6,00
Martini Vibrante	6,00
Pisang funny	6,00
Bitter funny	6,00

Mocktail

Bitter funny orange	9,00
Pisang funny orange	9,00
Nona tonic	11,00
Nona Fever tree	12,00
Gimber appel	9,50
Gutts Italian sweet bitter tonic	11,00

Allergenen?
Onze kelners
helpen je graag!

TER
HELME

Sterke dranken

Whisky Jameson	7,00
Whisky Glenmorangie single malt	9,00
Cognac Martell V.S.O.P	9,50
Cognac Braastad	7,00
Armagnac V.S.O.P château du Tariquet	9,50
Grand Marnier	7,00
Calvados	7,00
Cointreau	7,00
Amaretto Disaronno	7,00
Sambuca	7,00
Baileys	7,00
Ricard	7,00
Grappa Vaccari	7,00
Jonge jenever	5,00
Oude jenever	6,00
Citroen jenever	5,00
Limoncello Villa Massa	7,00
Gordon's Londen dry gin	7,00
Gin Hendrick's	9,00
Vodka Eristoff	7,00





Cocktails

Gordon's Londen dry gin tonic	10,00
Gordon's Londen dry gin Fever tree	11,00
Hendrick's gin tonic	12,00
Hendrick's gin Fever tree	13,00
Vodka orange	10,00
Bacardi cola	10,00
Bacardi orange	10,00
Whisky cola	10,00
Bloody Mary	11,00
Limocello Villa Massa tonic	10,00
Limocello Villa Massa spritz	10,50
Aperol tonic	10,00
Aperol Spritz	10,50
Negroni	12,50
Moscow mule	13,50
Pornstar martini	13,50

à la carte

Kies maar!

Kleine kaart

Croque monsieur met salade	14,00
Kaaskroketten artisaanaal 2 stuks met salade 	17,00
Garnaalkroketten artisaanaal 2 stuks met salade	25,00
Spaghetti bolognese	15,00
Vegetarische spaghetti bolognese 	16,00
Omelet natuur met salade 	14,00
Omelet met emmenthaler en salade 	16,00

Kids

Spaghetti bolognese	9,00
Pasta, kaas, ham en broccoli	9,00
Nuggets met appelmoes, frietjes of puree	10,00
Balletjes in tomatensaus, frietjes of puree	15,00
Fishsticks, slaatje en frietjes of puree	15,00
Kindersteak, vleesjus, salade en frietten	19,00

Helmie menu

Tomatensoep met balletjes of Artisanale kaaskroket, gefrituurde peterselie en citroen ***	20,00
Fishsticks, slaatje en frietjes of puree of Kalkoensteak met appelmoes, vleesjus en frietjes *** Kinderijsje	

Zoete lekkernijen

Dame blanche met verse chocoladesaus	9,00
Coupe brésilienne	9,00
Coupe advokaat	14,00
Coupe vers fruit	14,00
Schepijs in hoorntje 1 bolletje	3,00
supplement per extra bol	1,50
Pannenkoek met boter en suiker	6,00
Pannenkoek met warme chocoladesaus en vanille-ijs	9,00
Appeltaart	6,00
Warme appeltaart met ijs en slagroom	9,00

Zoete lekkernijen à la carte

Crème brûlée	8,00
Chocolademousse	8,50
Luchtige café glacé	9,00
Pavlova met nougatijns	9,50
Sabayon met ijs	9,50
À la minute appeltaart met vanille-ijs en stuiver van Calvados	11,50

**Allergenen?
Onze kelners
helpen je graag!**

**Vraag naar onze dagverse
suggesties!**

TER HELME


2026

Maximum 4 verschillende gerechten per tafel.

à la carte

Kies maar!

Sharing

Plancha bitterballen met mosterddip	12,00
Mini frikandel mer curry ketchup	12,00
Kipnuggets met zoetzure saus	12,00
4 bitterballen - 4 mini frikandel - 4 kipnuggets	12,00
Goujonettes kabeljauw, tartaar, citroen	19,00
Broccolinuggets met zoetzure saus 	12,00

Soep

Soep van de dag	5,00
Tomatensoep met balletjes	6,00
Noordzeevissoep, rouille en toast	14,00

Salade

Salade met gebakken geitenkaas, spek	22,00
Salade met tomaat en gepelde grijze Noordzeegarnalen	Dagprijs
Extra salade bij het gerecht	7,00

Dagmenu

Midweek	Weekend
28,00	35,00
ma - vr	zat - zon

Soep ***	Voorgerecht ***
-------------	--------------------

Hoofdgerecht ***	Hoofdgerecht ***
---------------------	---------------------

Nagerecht	Nagerecht
-----------	-----------

Ter Helme

Salmone tonnato ***	50,00
Vissoep met rouille en toast ***	
Gestoomde kabeljauwfilet, bladspinazie, Hollandaise, geplette peterselie aardappelen met hoeveboter ***	
Pavlova met nougatijs	

Voorgerecht

Artisanale kaaskroketten met Oud Brugge, peterselie frifri 	14,00
Droog gezouten en gerookte zalmfilet met zijn klassieke garnituur	21,00
Salmone tonnato, appelkappers, ansjovis, microleaves	21,00
Penne met groene pesto, Grana Padano 	14,00
Artisanale garnaalkroketten, peterselie frifri, citroen	22,00
Toatjespap met grijze Noordzeegarnalen, botersaus met verse tuinkruiden	21,00
Scampi met een romige pittige tomatensaus	22,00

Hoofdgerecht




Chateaubriand met salade en frietjes	29,00
champignonsaus, pepersaus, béarnaise, wijnhandelaarssaus	4,00
Limousin stoofvlees met Watou abdijbier, aardappelkroketten	31,00
Varkenswangetjes op zijn Hongaars, balkje van ratjes aardappelen	29,00
Vol-au-vent, bladergebak, salade mixte, frietjes	29,00
Gegratineerd vispannetje	29,00
Gebakken zeeduivel, groene pepersaus, smeuijge aardappelen verrijkt met zeeparels, mergpompoen	33,00
Zeetong meunière, frisse salade, frietjes	Dagprijs
Met mornaysaus gegratineerde kabeljauwfilet, wok verde, geplette peterselie aardappelen met hoeveboter	35,00
Gebakken aubergine, pittige tomatensaus met geitenkaas 	25,00
Gegratineerd ei met spinazie en mornaysaus, aardappelpuree 	22,00

Maximum 4 verschillende gerechten per tafel.

à la carte

Fais ton choix!

Petite carte

Croque-monsieur avec salade	14,00
Omelette nature avec salade 	14,00
Omelette à l'emmental avec salade	16,00
Croquettes de fromage artisanales, 2 pièces avec salade 	17,00
Croquettes de crevettes grises artisanales, 2 pièces avec salade	25,00
Spaghetti bolognaise	15,00
Spaghetti bolognaise végétarien 	16,00

Enfant

Spaghetti bolognaise	9,00
Macaroni au fromage, jambon et brocoli	9,00
Nuggets de poulet avec compote de pommes, frites ou purée	10,00
Boulettes de viande sauce tomate, salade, frites ou purée	15,00
Fishsticks, salade, frites ou purée	15,00
Steak enfant, jus de viande, salade et frites	19,00

Menu Helmie 20,00

Soupe aux tomates avec boulettes de viande ou Croquette de fromage artisanale, persil frit et citron ***
Fishsticks avec salade et frites ou Steak de dinde avec compote de pommes, jus de viande et frites ***
Glace pour enfants

Douceurs sucrées

Dame blanche	9,00
Coupe brésilienne	9,00
Coupe vanille à la liqueur d'oeufs	14,00
Coupe vanille de fruits frais	14,00
Glace sur cornet 1 boule	3,00
Boule supplémentaire	1,50
Crêpes au beurre et sucre	6,00
Crêpes, glace vanille, sauce chocolat maison	9,00
Tarte aux pommes	6,00
Tarte aux pommes chaude avec glace vanille et chantilly	9,00

Douceurs à la carte

Sabayon	9,50
Crème brûlée	8,00
Mousse au chocolat	8,50
Café glacé	9,00
Tarte minute aux pommes à la glace vanille, touche de Calvados	11,50
Pavlova à la glace au nougat	9,50

**Des allergènes?
Nos serveurs
se feront un plaisir
de vous aider!**

TER HELMIE

Maximum 4 plats différents par table.

à la carte

Fais ton choix!

Plats à partager

Plancha Mini fricandelles	12,00
Planche de nuggets de poulet, sauce aigre-douce	18,00
Planche avec goujonettes de cabillaud, sauce tartare, citron	19,00
Planche avec de boulettes apéro de viande avec sauce moutarde	12,00
Plancha 4 boulettes apéro - 4 mini fricandelles - 4 nuggets de poulet	12,00
Nuggets de brocoli, sauce aigre-douce 	12,00

Soupes

Potage du jour	5,00
Soupe de tomates avec boulettes de viande	6,00
Soupe de poissons, rouille et toast	14,00

Salades

Salade, fromage de chèvre chaud, lard au four	22,00
Salade de tomates et crevettes grises décortiquées	Prix du jour
Salade supplémentaire pour accompagner le plat	7,00

Menu du jour

Lun - Ven	Sam - Dim
28,00	35,00

Soupe ***	Entrée ***
-----------	------------



Plat principal ***	Plat principal ***
--------------------	--------------------

Dessert	Dessert
---------	---------

Menu Ter Helme 50,00

Saumon tonnato ***
Soupe de poisson, rouille et toast ***
Filet de cabillaud vapeur, épinards frais, sauce hollandaise, pommes de terre écrasées au persil et beurre fermier ***
Pavlova, glace au nougat

Entrées

Croquettes de fromage (vieux Bruges) artisanale, persil frit 	14,00
Scampi diabolique	22,00
Saumon tonnato, câpres de pomme, anchois, micro-pousses	18,00
Filet de saumon salé et fumé, avec sa garniture classique	21,00
Croquettes aux crevettes artisanales, persil frit, citron	22,00
Penne au pesto vert, Grana Padano 	14,00
Purée au lait battu avec crevettes grises de la mer du Nord, beurre blanc	21,00

Plats principaux

Chateaubriand, salade et frites	29,00
sauce aux champignons, sauce au poivre, sauce béarnaise, sauce marchand de vin	4,00
Carbonnade de bœuf Limousin à la bière d'abbaye de Watou, Croquettes de pommes de terre	31,00
Joues de porc à la Hongroise, toast de pommes de terre	29,00
Vol-au-vent, feuilleté, salade, frites	28,00
Lotte poêlée, sauce au poivre vert, pommes de terre fondantes, butternut	33,00
Poêlée de poissons gratinées	29,00
Filet de cabillaud gratiné à la sauce Mornay, wok de légumes verts, pomme de terre écrasées au persil et beurre fermier	35,00
Sole meunière, salade, frites	Prix du jour
Aubergine poêlée, sauce tomate relevée au fromage de chèvre 	25,00
Oeuf gratiné aux épinards et sauce Mornay, purée de pommes de terre 	22,00

Maximum 4 plats différents par table.

Wijnen

Glas – karaf wijn

Promotiewijn (soort wijn zie suggestiebord)	€ 7 gl.	€ 35 fl.
Karaf huiswijn wit / rosé / rood	€ 9.5 250ml.	€ 19 500ml.

Mousserende wijnen

Chevalier Royal brut, Luxemburg	€ 6 gl.	€ 30 fl.
<i>Gemaakt van de Macabeo en Ugni Blanc druiven. Florale getoaste impressies in de neus. Frisse ronde schuimwijn.</i>		

Prosecco Valdo Millesimato DOC, Italië	€ 8 gl.	€ 42 fl.
<i>Fris en droog met fijne bubbels. 100% glera druif.</i>		

Champagne Le Brun de Neuville, Frankrijk		€ 65 fl.
<i>Deze Blanc de Blanc won wereldwijd verschillende prestigieuze medailles, is 100% chardonnay en valt op door haar finesse, elegantie, mineraliteit en een fruitig aroma.</i>		

Alcoholvrije wijnen

Mousserende wijn, Carl Jung, Duitsland	€ 5 gl.	€ 28 fl.
<i>Frisse sprankelende indruk, subtiele pittigheid, harmonieus met toetsen van groene appel, citrus en tropisch fruit.</i>		

Witte wijn, Natureo, Spanje	€ 5 gl.	€ 28 fl.
<i>Aromatische wijn met een zoete impressie, Muscat druif.</i>		

Rode wijn, Carl Jung, Duitsland	€ 5 gl.	€ 28 fl.
<i>Kruidig, harmonieuze zuurtegraad, lichte tannine, donkere kleur.</i>		

Rosé wijnen

Rosé huiswijn Le Plan RS, Frankrijk	€ 5 gl.	€ 28 fl.
<i>Uitsluitend grenache druif, intens aroma met indrukken van rood fruit</i>		

Château du Rouët, cuvée Belle Poule, Frankrijk		€ 35 fl.
<i>Côtes de Provence, Grenache – Syrah druiven. De naam Belle Poule stamt af van de Napoleon periode, wat bewijst dat dit domein een rijke geschiedenis heeft. Deze wijn behoort tot de betere cuvées van het domein met een licht vette toets en een mooi evenwicht.</i>		

Zoete witte wijn / Dessertwijn

Late Harvest Santa Carolina, Chili	€ 8 gl.	€ 22 fl.
<i>Zoete witte wijn gemaakt van druiven die langer dan gebruikelijk op de wijnstok blijven hangen. Resultaat is een hogere concentratie suikers & intensere aroma's.</i>		

Wijnen

Witte wijnen

Witte huiswijn Le Plan RS, Frankrijk	€ 5 gl.	€ 28 fl.
<i>Verfrissende witte wijn met een verleidelijke neus van bloemen, mooi van smaak en afdronk.</i>		
Fleur du Sud, Pays D'oc, Frankrijk	€ 5 gl.	€ 28 fl.
<i>Chardonnay en Viognier druif, zacht, fris, floraal met mooie rondeur.</i>		
La Petite Perrière, Loire, Frankrijk		€ 31 fl.
<i>Sauvignon Blanc druif, droog, fris met aroma's van citrus en passievrucht.</i>		
Château de Fontenille, Entre-Deux-Mers, Frankrijk		€ 33 fl.
<i>Van de Belgische wijnmaker Stéphane Defraine. Frisse wijn met mooie rondeur, aroma's van agrum en perzik.</i>		
Saint Véran, Esprit des Lieux, Bourgogne, Frankrijk	€ 25 375ml	€ 39 750ml
<i>Chardonnay druif, mooie witte Bourgogne met aroma's van peer, perzik en witte bloemen. Elegant, fris en vetzig.</i>		
Les Côtilles, Bourgogne, Frankrijk		€ 35 fl.
<i>Chardonnay druif, vol, zacht en romig met fruitige toetsen en een aangename fraîcheur.</i>		
Mademoiselle de T, Pouilly fumé, Loire, Frankrijk		€ 52 fl.
<i>Sauvignon Blanc op een silex ondergrond. Zeer rijke elegante wijnen met florale aroma's en een aangename minerale afdronk.</i>		
Château d'Aqueria, Cotes du Rhone, Lirac, Frankrijk		€ 38 fl.
<i>Bleekgele kleur met heldere groene reflecties, een complexe neus met aroma's van witte bloemen, perziken en tonen van tropisch fruit. Een uniek wijndomein in de Rhône-streek, beroemd om zijn Tavel en Lirac wijnen, omgeven door prachtige natuur en geschiedenis.</i>		
Entre-Deux-Monts, Quatre Cépages, Heuvelland België		€ 38 fl.
<i>Unieke assemblage van Chardonnay, Auxerrois, Pinot Noir en Meunier druiven. Deze wijn van de hand van Martin Bacquaert is fris en aromatisch in de neus. In de mond fris, sappig fruit en fijne zuren.</i>		
Reve Offida, DOCG, Italië		€ 45 fl.
<i>Pecorino druif, vanille en botertoetsen, rijp exotisch fruit. Ronde en toch frisse wijn.</i>		
Domäne Wachau, Oostenrijk		€ 34 fl.
<i>Grüner Veltliner druif, fris en licht mineralig, aroma's van groene appel, mango en witte peer.</i>		
Château Burgozone, Bulgarije		€ 34 fl.
<i>Chardonnay druif, aroma's van groene appel, citroengras en een florale toets. Geen houtrijping waardoor dit een heel frisse Chardonnay is.</i>		

Wijnen

Rode wijnen

- Rode huiswijn Le Plan RS, Frankrijk** € 5 gl. € 28 fl.
Deze Côtes du Rhone combineert de kracht van Grenache en Syrah met intens fruit en specerijen. De kleur doet denken aan medium karmozijnrood.
- Fleur du Sud, Pays D'oc, Frankrijk** € 5 gl. € 28 fl.
Cabernet sauvignon druif, krachtige, volle, fruitige wijn met rijpe tannines.
- La Petite Perrière, Loire, Frankrijk** € 31 fl.
Pinot Noir druif, speelse lichte rode wijn, zwart fruit, braambes en kersen.
- Sirius, Bordeaux, Frankrijk** € 32 fl.
Merlot en Cabernet sauvignon druif, rijk elegant, afgeronde tannines, 12 maand op Franse eik gerijpt.
- Château les Pins, Côtes de Roussillon village, Frankrijk** € 42 fl.
Grenache, Syrah en Mourvèdre druiven, een toegankelijke wijn met veel geconcentreerd fruit, intense aroma's en een aangename souplesse.
- Château de Bord, Côtes du Rhone village Laudun, Frankrijk** € 35 fl.
Grenache-Syrah en Viognier druiven, Kort gerijpt op eiken vaten, een vleugje vanille naast intense aroma's van zwart fruit, rijpe kersen en tijm, aangevuld met een toets van chocolade en koffie in de mond.
- Le Plan – Vermeersh Plan de dieu, Rhône, Frankrijk** € 32 fl.
Grenache – Syrah en Mourvèdre druiven, een rijke neus met voornamelijk zwart fruit, romig in de mond en een lichte kruidigheid in de afdronk. Kan ook licht gekoeld gedronken worden. De eigenaar is de voormalige Belgische rallypiloot Dirk Vermeersch.
- Château Palais Cardinal, Saint Emilion Grand cru, Bordeaux, Frankrijk** € 55 fl.
Merlot – Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc druiven, gerijpt gedurende 15 maanden op Franse eiken vaten. Het elegante fruit primeert in deze wijn.
- Château Beauregard Ducasse, Graves, Bordeaux, Frankrijk** € 21 fl. 375 ml.
Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 30% en Petit Verdot 10 %, gerijpt op eikenhouten vaten.
- Montepulciano d'Abruzzo, Italie** € 29 fl.
Montepulciano druif. Fruitige soepele rode wijn met een zachte afdronk. Aroma's van bessen, aardbeien en rabarber.



Goed om te weten!

Je bent hier ook welkom
voor al je feestelijke gelegenheden

communiefeesten
lentefeesten
verjaardagen
jubileums

....

Bent u tevreden?
Vertel het door!

Bent u niet tevreden?
Laat het ons weten!

Onze nieuwsbrief reuzehandig

**Altijd als eerste op de hoogte van de
acties en nieuwtjes?**

Schrijf je in op onze nieuwsbrief of volg
ons op Facebook, Instagram of LinkedIn.

**TER
HELME**