

Bienvenue à tous dans notre nouveau restaurant pédagogique, où l'art et la gastronomie se marient pour offrir une expérience unique. Nous sommes ravis de vous présenter les œuvres de l'artiste peintre belge, Marie Ciuro, qui a gracieusement accepté de partager son talent pour nous.

Marie Ciuro est une artiste peintre, connue pour sa sensibilité et sa capacité à capturer les émotions à travers la toile. Chacune de ses créations est une histoire visuelle qui invite tout un chacun à explorer le monde à travers le prisme des ressentis, des couleurs, des matières. Chaque œuvre de Marie Ciuro est une invitation à l'introspection et à l'interprétation personnelle.

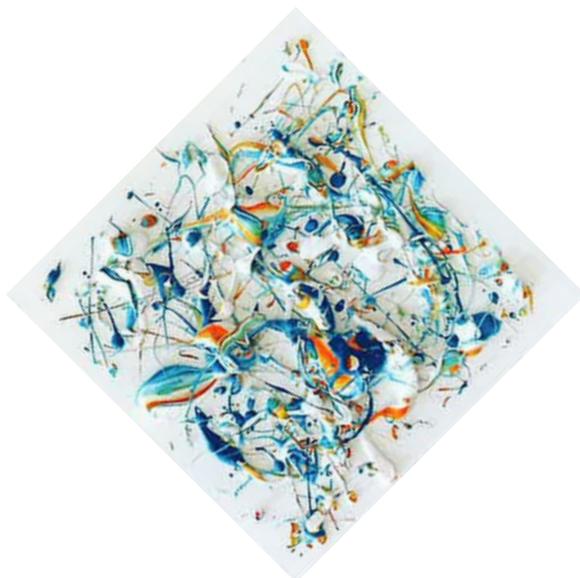
Ces tableaux sont également disponibles à l'achat. Si l'un d'entre eux suscite votre intérêt, n'hésitez pas à contacter directement l'artiste. Acquérir une pièce de Marie Ciuro, c'est emporter avec vous une part de son univers riche en émotions et en créativité.

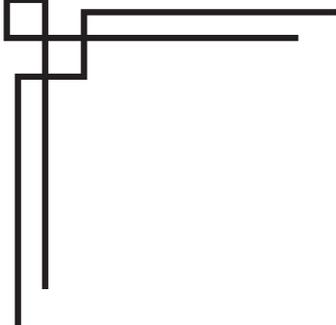
Nous espérons que vous apprécierez cette exposition autant que nous avons pris plaisir à la préparer pour vous.

Bon appétit et bon voyage au cœur de « l'étoile de Marie ».

## Marie Ciuro

📍 L'étoile de Marie  
☎ 0471 / 37 66 45  
✉ marie@ciuro.be  
📍 Rue de l'Invasion, 99  
1340 Ottignies





## Nouveau concept 2024

Chers clients,

Nous sommes ravis de vous retrouver en cette année 2024 avec quelques petits changements.

Le premier est l'ouverture tant attendue de notre nouvelle annexe qui nous permettra d'accueillir et de contenter plus de clients.

Le second changement est un nouveau concept de la carte vous proposant des suggestions éphémères qui s'ajoutent aux incontournables.

Ces suggestions éphémères changeront toutes les 6 semaines.

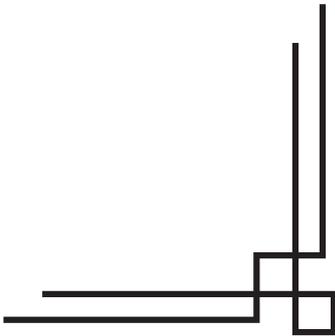
Elaborées à partir de produits de saison sélectionnés auprès de nos fournisseurs locaux, ces créations reflètent notre engagement envers la fraîcheur et la qualité des ingrédients.

Cette nouvelle carte offre également une opportunité de formation pour nos stagiaires, supervisées par notre équipe expérimentée. Nous sommes fiers de contribuer à leur apprentissage tout en enrichissant notre offre culinaire.

Nous espérons que ce nouveau menu apportera une touche de nouveauté à votre expérience chez nous.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà un très bon appétit !

L'équipe du Gerموir.





## Les apéritifs

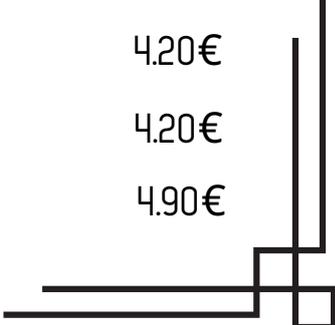
Apéritif " maison "	7.00€
Cocktail "maison"	8.00€
Spritz	7.50€
Kir	5.00€
Coupe de Prosecco	6.00€
Martini rouge/blanc	5.50€
Porto rouge/blanc	5.00€
Pineau des Charentes blanc/rosé	5.50€
Picon vin blanc	5.50€
Gin tonic/orange	6.50€

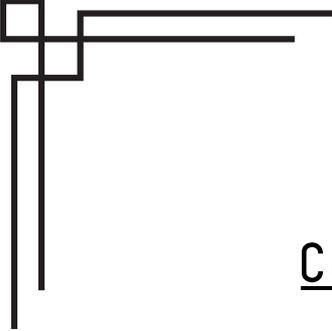
## Les boissons fraîches

Eau plate/pétillante 1/4L	2.50€
Eau plate/pétillante 1/2L	3.50€
Eau plate/pétillante 1L	4.50€
Limonade "maison" au verre	1.70€
Limonade "maison" 1L	7.50€
Ritchie	3.90€
Cola, Cola-zéro, Orange-vanille, Pamplemousse-ananas, Citron-framboise	

## Les bières

Bière sans alcool 0%	2.90€
Bière Charlesroy Cherry 5%	4.50€
Bière Charlesroy IPA 6%	4.50€
Bière Bisou m'chou 6.5%	4.20€
Bière Pays Noir blonde 7%	4.20€
Bière Pays Noir Brune 7%	4.20€
Bière Charlesroy 350 8%	4.90€





## Les suggestions éphémères

Ces suggestions vous sont proposées  
du 04 mars au 12 avril

Dos de saumon en croûte d'herbes, chou-fleur/curcuma et purée à l'huile d'olive 15.00€

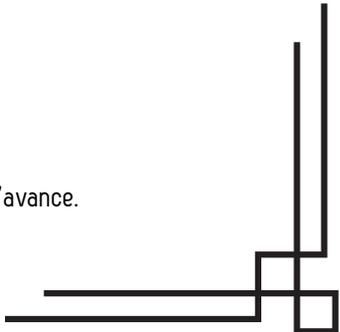
Poulet moambe revisité (plat traditionnel africain), banane plantain et riz sauvage 14.00€

Filet d'agneau rôti, jus corsé au miel et thym, légumes printaniers et pommes croquettes 15.00€

Noix d'entrecôte irlandaise +/-250g, coupelle de crudités et frites "maison" 20.00€  
(sauce au choix : archiduc - poivre vert - marchand de vin)

Allergènes sur demande

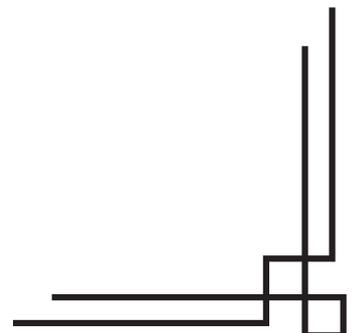
En cas de régime particulier (végétarien, allergie...), n'hésitez pas à nous prévenir au minimum 24 h à l'avance.  
Nous nous ferons un plaisir de vous concocter un plat personnalisé

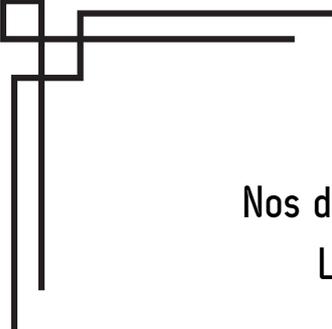




## Les incontournables

L'américain préparé par vos soins et frites "maison"	13.50€
Les vitoulets du Gerموir à la Pays Noir et frites "maison"	12.50€
Le potage du jour	2.50€
Les pâtes bolognaise ou 4 fromages	8.00€
<b>La Mezza du Gerموir</b>	10.00€
Assortiment de 7 préparations "maison" végétariennes et de saison servies avec du pain libanais frais	
En option:	
Boulette d'agneau	2.00€
Falafel	2.00€
Tarama	2.00€
<b>Le Poke Saumon fumé</b> <u>NEW!</u>	11€
Saumon fumé, quinoa, Edamame, pois mange-tout, chou chinois, oignon frais, coriandre fraîche, graine de sésame, sauce soja/teriyaki	
<b>Le Poke Poulet sweet chili</b>	8.50€
Poulet rôti, quinoa, lentilles, carottes, oignons frits, jeunes oignons, cacahuètes, pois chiche, concombre, sauce chili/citron	
<b>Le Poke végétarien</b>	8.50€
Falafel, quinoa, lentilles, carottes, oignons frits, cacahuètes, pois chiche, jeunes oignons, sauce chili/citron	





## Les desserts

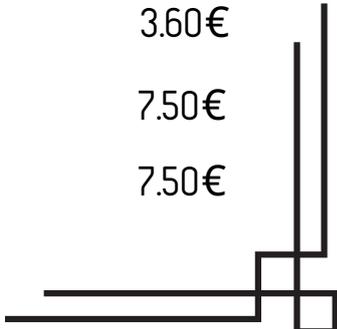
Nos desserts "maison" sont issus de produits frais et de saison.  
Les glaces et sorbets sont réalisés par nos stagiaires.

Le dessert "inspiration" de nos stagiaires	8.00€
La tarte de la semaine	5.00€
La traditionnelle Dame Blanche	6.50€
La traditionnelle Brésilienne	6.50€
Le moelleux au chocolat, caramel beurre salé (15 minutes de préparation)	7.50€
L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (4 sortes)	8.50€

## Les cafés et thés

Notre café provient de "Di Santo",  
artisan torréfacteur à Frasne-les-Gosselies

La sélection de thé	2.50€
L'espresso	2.90€
Le café Lungo	2.90€
Le décaféiné	2.90€
Le cappuccino (mousse de lait)	3.20€
Le latte macchiato	3.50€
Le latte macchiato caramel	3.60€
Le latte macchiato noisette	3.60€
L' Irish coffee	7.50€
L' Italian coffee	7.50€



## Les vins

### Le vin du patron

Au verre	3.50€
Pichet 1/2 litre	7.50€
Pichet 1 litre	15.00€

### Les vins effervescents

Ricordi Prosecco Brut	23.00€
-----------------------	--------

### Les vins blancs

Les Lauriers - Muscadet Sèvre et Maine - 2022	20.00€
Grillo Parlante - 2022	26.00€

### Les vins rouges

Château La Croix de Guillot - Blaye Côtes de Bordeaux - 2020	21.00€
La Passione Segreta - 2022	27.00€





## VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE



DES PRODUITS LOCAUX



FRAIS & DE SAISON

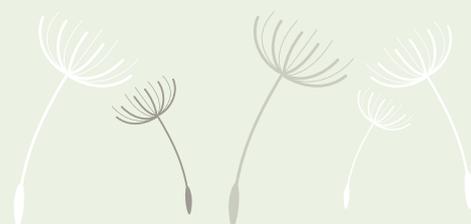


UN CIRCUIT COURT



FAIT MAISON

**POUR EN SAVOIR PLUS  
SUR NOTRE PROJET PÉDAGOGIQUE  
ET NOTRE CENTRE DE FORMATION**





Ouvert du lundi au vendredi de 12h a 13h30  
N'oubliez pas de réserver au 071/27 05 40



[www.gerموir.be](http://www.gerموir.be)



Legerموir



Legerموirformations



# LUNCH ENTREPRISE

## VERS UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE

► Livraison du lundi au vendredi de 11h00 à 15h00

► A COMMANDER 48H À L'AVANCE

✉ COMMANDES SUR :  
SECRETARIAT@GERMOIR.BE

🌐 WWW.GERMOIR.BE

📞 071 27 05 40

📍 RUE DE MONCEAU FONTAINE 42/3  
6031 MONCEAU-SUR-SAMBRE

f LEGERMOIR

📷 LEGERMOIRFORMATIONS

### LA MEZZE DU GERMOIR

UNE EPOPEE GUSTATIVE ENTRE L'ORIENT ET LA BELGIQUE

tzatziki, fenouil rôti, mouhamara, guacamole de petits pois, houmous, taboulé, sigara borek, pain libanais

*Déclinaison selon la saison*

10,00€ par personne	En option:
Minimum 12 personnes	Tarama +2€/prs
	Boulettes d'agneau +2€/prs
	Falafel +2€/prs



### ON S'OCCUPE DE TOUT

Notre mezza vous est livré dans ses contenants durables et ses ustensiles de service.  
Le lendemain, un chauffeur viendra récupérer le tout.  
Sur demande, nous pouvons vous fournir assiettes et couverts.

### Boissons

RITCHIE 3,90€  
(Cola, Orange-vanille, Citron, Pamplemousse-ananas)

EAU PLATE - EAU PETILLANTE 2,50€

### PLATEAU SANDWICHS OUVERTS

UNE GAMME CLASSIQUE & RÉCONFORTANTE

Jambon ardennais, Américain, thon, Végétarien, Poulet mexicain, jambon à l'os

7,00€ par personne  
4 pièces/prs  
Minimum 12 personnes



### ASSORTIMENT DE WRAPS

UNE OFFRE GOURMANDE & SAINE QUI VOUS FERA VOYAGER

Wrap Alep (agneau, mouhamara), Wrap Kotopoulo (Poulet, Yaourt grec, feta fumée), Wrap libanais (falafel, pesto, houmous de betterave)

6,50€ par personne  
6 pièces/prs  
Minimum 12 personnes



le Germoir  
VOUS TRANSFORME !

CIRCUIT  
COURT



FAIT  
MAISON

DES PRODUITS  
LOCAUX

FRAIS &  
DE SAISON

