



Les apéritifs

Apéritif maison "Le Vermouth des jardins"	8.00€
Apéritif maison sans alcool "Le Verger pétillant"	6.50€
Cocktail maison "L'Eveil du Germeur"	9.00€
Gin tonic/orange	8.00€
Spritz	7.50€
Kir	5.00€
Coupe de Prosecco	6.00€
Martini rouge/blanc	6.00€
Porto rouge/blanc	5.50€
Pineau des Charentes blanc/rosé	6.50€
Picon vin blanc	6.00€

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	1.90€
Limonade "maison" 1L	7.50€
Ritchie	4.00€
Cola, Cola-zéro, Orange-vanille, Pamplemousse-ananas, Citron-framboise, citron-gingembre	

Les bières

Bière sans alcool 0%	2.90€
Bière Bisou M'chou 6.5%	4.20€
Bière Arboris IPA 6%	4.90€
Bière La Binchoise brune 7%	4.20€
Bière Bonne Espérance blonde 7% (33 cl)	4.20€





Les suggestions éphémères

Ces suggestions vous sont proposées
du 16 février au 20 mars 2026

<i>Filet de truite saumonée aux amandes, légumes de saison et purée aux herbes</i>	17.00€
<i>Mignon de porc cuisson basse température, sauce cidre et pomme, légumes de saison et gratin dauphinois</i>	16.00€
<i>Suprême de pintade rôtie, sauce Joseph, bouquetière de légumes et riz pilaf</i>	16.00€
<i>Noix d'entrecôte Angus grillée +/-250g, coupelle de crudités et frites "maison" (sauce au choix : champignon - poivre vert - marchand de vin)</i>	22.00€

Allergènes sur demande

En cas de régime particulier (végétarien, allergies...),
n'hésitez pas à nous prévenir au minimum 24 h à l'avance.

Nous nous ferons un plaisir de vous concocter un plat personnalisé.



Le plat signature du Gerموير

La Mezze du Gerموير 11.00€

Assortiment de 7 préparations "maison" végétariennes et de saison

servies avec du pain libanais frais

Avec en option nos préparations "maison":

Boulette d'agneau 2.00€

Falafel 2.00€

Tarama 2.00€

Et aussi...

Le potage du jour 2.50€

L'américain préparé par vos soins et frites "maison" 13.50€

L'américain à l'italienne et frites "maison" 14.00€

Les vitoulets du Gerموير sauce à la Pays Noir, frites "maison" 12.50€

Les spaghetti frais bolognaise 8.00€

La salade Chèvre chaud 12,50€

Chèvre chaud, légumes hivernaux, houmous de betterave, fruits secs, vinaigrette à la grenade

11.00€

Le Poke Saumon fumé

Saumon fumé, quinoa, Edamame, pois mange-tout, chou chinois, oignon frais, coriandre fraîche, graine de sésame, sauce soja/teriyaki

8.50€

Le Poke Poulet sweet chili

Poulet rôti, quinoa, lentilles, carottes, oignons frits, jeunes oignons, cacahuètes, pois chiche, concombre, sauce chili/citron

8.50€

Le Poke végétarien

Falafel (boulette de pois chiche), 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 les stagiaires.

Les desserts "inspiration" de nos stagiaires:



L'inspiration Délice citron meringué revisité	8.00€
L'inspiration Délice chocolat noir et citron vert	8.00€
La Dame Blanche	6.50€
La Brésilienne	6.50€
Le délice de sorbets	2.00€/boule
(parfum au choix selon l'inspiration du chef)	

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	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	4.00€
Pichet 1/2 litre	10.00€
Pichet 1 litre	20.00€

Les vins effervescents

Ricordi Prosecco Brut	27.00€
-----------------------	--------

Les vins blancs

Les Lauriers - Muscadet Sèvre et Maine - 2022	22.00€
---	--------

Les vins rouges

Saumur Champigny - Les Arpents	26.00€
Château La Croix de Guillot - Blaye Côtes de Bordeaux - 2020	25.00€



Notre sélection du moment

Blanc-Domaine Guillaman-Sauvignon Gascogne-2024 26.00€

Vif et aromatique, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques, offrant une bouche fraîche, nette et très désaltérante.

Rouge-Medoc-Château Haut Couloumey 2021 Cuvée prestige 26.00€

Élégant et structuré, aux arômes de fruits noirs mûrs et de notes boisées, offrant une bouche ample, équilibrée et promise à une belle évolution.

