

Au restaurant le Gerموir, 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 ».

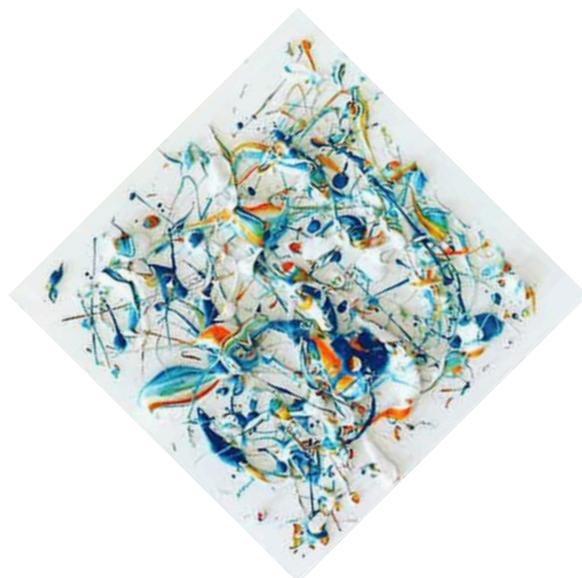
Marie Ciuro

👍 L'étoile de Marie

☎ 0471 / 37 66 45

✉ marie@ciuro.be

📍 Rue de l'Invasion, 99
1340 Ottignies





Notre concept depuis 2024

Chers clients,

Nous sommes ravis de vous accueillir au Gerموir.

Depuis l'agrandissement du restaurant en 2024, la carte vous propose 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 carte qui évolue dans le temps offre également une opportunité supplémentaire 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 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"	8.00€
Cocktail "maison" Le Planteur	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€
Vin blanc au verre (Chardonnay)	4.00€

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 Charlesroy IPA 6%	4.50€
Bière Pays Noir blonde 7%	4.20€
Bière La Binchoise brune 7%	4.20€
Bière Bonne Espérance blonde 7% (33 cl)	4.20€





Saveurs d'été



<i>La planche apéritive</i> (assortiment de charcuteries et fromages)	13.00€
<i>La salade César</i> Poulet grillé, sauce césar, parmesan, croûtons	11.50€
<i>La salade estivale</i> Melon charentais, jambon de Parme, tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive	11.50€

Les suggestions éphémères

Ces suggestions vous sont proposées
du 04 août au 12 septembre 2025.

<i>Saumon mi-cuit, déclinaison d'artichauts, sauce hollandaise et riz sauvage</i>	17.00€
<i>Volaille en basse température, légumes de saison, sauce truffée et pommes paillasson</i>	16.00€
<i>Raviolis ricotta-épinard, crumble pistache, coulis d'herbes et jeunes pousses</i>	15.00€
<i>Entrecôte irlandaise +/- 250g, coupelle de crudités et frites "maison" (sauce au choix : beurre maître d'hôtel- poivre vert crème - marchand de vin)</i>	20.00€

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 boulettes sauce tomate, frites "maison" 12.50€

Les spaghetti frais bolognaise 8.00€

Le Poke Saumon fumé 11.00€

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

Le Poke Poulet sweet chili 8.50€

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

Le Poke végétarien 8.50€

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 <i>cannelé bordelais</i>	8.00€
L'inspiration <i>mûre-framboise</i>	8.00€
La Dame Blanche	6.50€
La Brésilienne	6.50€
Le délice de sorbets (parfum au choix selon l'inspiration du chef)	2.00€/boule

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

Les vins effervescents

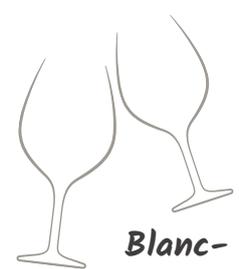
Ricordi Prosecco Brut	27.00€
-----------------------	--------

Les vins blancs

Les Lauriers - Muscadet Sèvre et Maine - 2022	20.00€
Casa Mayor - Chardonnay - 2023	22.00€

Les vins rouges

Saumur Champigny - Les Arpents	24.00€
Château La Croix de Guillot - Blaye Côtes de Bordeaux - 2020	23.00€



Notre sélection du moment

Blanc- Domaine de Montauriol IGP Pays d'Oc Horizon - 2023 21.00€

Le sauvignon et le viognier s'unissent pour donner un vin à la fois minéral et aromatique: parfait à l'apéritif ou avec les gambas et le poisson.

Rosé- Domaine de l'Accent IGP Baudile Accent du Sud - 2023 23.00€

Attention, petite bombe: ce cinsault pourra accompagner tout votre repas de l'apéritif au poisson en passant par la viande!

Rouge- Cros des Calades VDF Ballon - 2022 24.00€

Un assemblage grenache-syrah et cabernet sauvignon vinifié en Ardèche.
A la fois souple et légèrement tannique pour s'accorder avec l'agneau ou les viandes rouges. Un délice!

