

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 ».

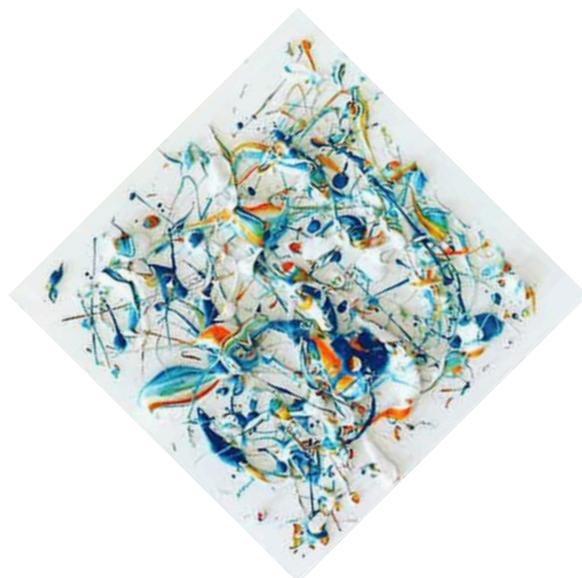
## Marie Ciuro

👍 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€





## Les suggestions éphémères

Ces suggestions vous sont proposées  
**du 15 septembre au 24 octobre 2025.**

*Joues de cochon confites au sirop d'érable, légumes tubéreux et pommes croquettes* 16.00€

*Caille rôtie, jus corsé à l'ail fumé, purée aux navets et pleurotes* 16.00€

*Filet de dorade, crème au vin blanc, huile de cerfeuil, pain de sucre et riz brun* 17.00€

*Noix d'entrecôte Angus grillée +/-250g, coupelle de crudités et frites "maison"* 22.00€  
*(sauce au choix : champignon - poivre vert - marchand de vin)*

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 César 11.50€

Poulet grillé, sauce césar, parmesan, croûtons

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:



<i>L'inspiration Irish coffee glacé</i>	8.00€
<i>L'inspiration Comme un riz au lait</i>	8.00€
<i>La Dame Blanche</i>	6.50€
<i>La Brésilienne</i>	6.50€
<i>Le délice de sorbets</i>	2.00€/boule
<i>(parfum au choix selon l'inspiration du chef)</i>	

## Les cafés et thés

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

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

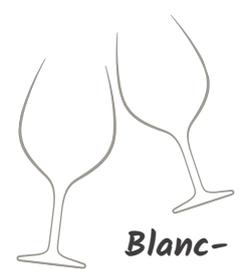
Ricordi Prosecco Brut	27.00€
-----------------------	--------

### 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!

