

Au restaurant le Germoir, 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.

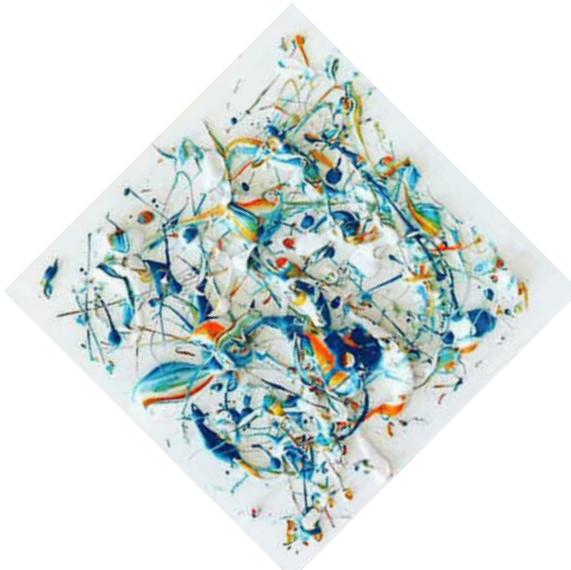
Ces tableaux sont également disponibles à l'achat. Si l'un d'entre eux suscite votre intérêt, n'hésitez pas à contacter directement l'artiste. Acquérir une pièce de Marie Ciuro, c'est emporter avec vous une part de son univers riche en émotions et en créativité.

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 Germoir.

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 Germoir.

Les apéritifs

<i>Apéritif maison Bulle d'automne</i>	8.00€
<i>Cocktail maison d'automne</i>	9.00€
<i>Gin tonic/orange</i>	8.00€
<i>Spritz</i>	7.50€
<i>Kir</i>	5.00€
<i>Coupe de Prosecco</i>	6.00€
<i>Martini rouge/blanc</i>	6.00€
<i>Porto rouge/blanc</i>	5.50€
<i>Pineau des Charentes blanc/rosé</i>	6.50€
<i>Picon vin blanc</i>	6.00€
<i>Vin blanc au verre (Chardonnay)</i>	4.00€

Les boissons fraîches

<i>Eau plate/pétillante 1/4L</i>	2.50€
<i>Eau plate/pétillante 1/2L</i>	3.50€
<i>Eau plate/pétillante 1L</i>	4.50€
<i>Limonade "maison" au verre</i>	1.90€
<i>Limonade "maison" 1L</i>	7.50€
<i>Ritchie</i>	4.00€
Cola, Cola-zéro, Orange-vanille, Pamplemousse-ananas, Citron-framboise, citron-gingembre	

Les bières

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

Le plat signature du Germoir

La Mezze du Germoir 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 Germoir 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

8.50€

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 courge, orange, épices	8.00€
L'inspiration Délice chocolat, café, coco	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 Ferret - Ugni Blanc - Gascogne - 2024 26.00€

Vif et fruité, notes de pamplemousse, bouche fraîche et gourmande.

Rouge- Domaine Auriol - Claude Vialade - 26.00€

Carignan 50 ans 'La force de l'âge' - 2022

Nez de fruits noirs mûrs, d'épices et de garrigue, bouche profonde, structurée et élégamment persistante. Un vin de caractère.

