Les apéritifs

Apéritif maison "Le Rubis d'Hiver"	8.00€
Apéritif maison sans alcool "Brume des sous-bois"	6.50€
Cocktail maison "L'or des vergers"	9.00€
Gin tonic ou Gin orange	8.00€
Spritz	7.50€
Kir	6.00€
Coupe de Prosecco	6.00€
Martini rouge/blanc	6.00€
Porto rouge/blanc	6.00€
Pineau des Charentes blanc/rosé	6.50€
Picon vin blanc	6.00€

Certains de nos apéritifs contiennent des allergènes. N'hésitez pas à nous solliciter.

Les boissons fraîches

Eau plate/pétillante 1/4L	2.80€
Eau plate/pétillante 1/2L	4.20€
Eau plate/pétillante 1L	6.00€
Limonade "maison" au verre	2.20€
Limonade "maison" 1L	8.00€
Ritchie	4.30€

Cola, Cola-zéro, Orange-vanille, Pamplemousse-ananas,
Citron-framboise, citron-gingembre

Les bières

Bière sans alcool 0%	2.90€
Bière blanche framboise 5% (33cl)	4.20€
Bière Arboris IPA 6%	4.90€
Bière Arboris blonde 4.8%	4.90€
Bière Arboris brune	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 26 octobre au 04 décembre

Omble chevalier, chicon braisé, vitelotte, scarole et sauce hollandaise	*17.00€*
Ravioli ouvert de lentilles, coquelet grillé, consommé émulsionné	*17.00€*
Échine de porc confite, miel et thym, gratin dauphinois et patate douce	*16.00€*
Noix d'entrecôte Angus grillée +/-230g, *coupelle de crudités et frites "maison"* *(sauce au choix : béarnaise - archiduc - poivres exotiques)*	*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 Germoir

La Mezze du Germoir — 12.00€

Assortiment de 7 préparations "maison" végétariennes et de saison
servies avec du pain libanais frais

Avec en option nos préparations "maison":

Boulette d'agneau — 3.50€

Falafel — 2.50€

Tarama — 2.50€

ET aussi...

Le potage du jour — 3.00€

L'américain préparé par vos soins et frites "maison" — 14.50€

L'américain à l'italienne et frites "maison" — 15.00€

Les Vitoulets de Charleroi, frites "maison" — 14.00€

La Salade des Sous-Bois — 14.00€

Chips de jambon, œuf poché, jambon fumée, tomates confites, mix de graine au chimichurri, pickles oignons, mix de champignons

Le Poke Saumon fumé — 12.00€

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

Le Poke Poulet sweet chili — 10.00€

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

Le Poke végétarien — 9.00€

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:

La Crème brûlée à la vanille	8.00€
Le Sablé noix et coings, glace romarin	8.00€
La Dame Blanche	6.90€
La Brésilienne	6.90€
Le délice de sorbets (parfum au choix selon l'inspiration du chef)	2.50€/boule

Les cafés et thés

La sélection de thés "Teatower"	3.20€
L'espresso	3.20€
Le café	3.20€
Le décaféiné	2.90€
Le cappuccino (mousse de lait) ou chantilly	3.50€
Le latte macchiato	4.50€
Le latte macchiato caramel	4.80€
Le latte macchiato noisette	4.90€
L' Irish coffee	8.00€
L' Italian coffee	8.00€

Les vins

Le vin du patron

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

Les vins effervescents

Prosecco La Baronessa - Gran cuvée extra dry	26.00€

Les vins blancs

Chardonnay Vieilles vignes en fût 2023 - Clefs de Terre Dieu	27.00€

Les vins rouges

Château La Croix de Guillot - Blaye Côtes de Bordeaux - 2020	26.00€
Carignan mon amour- 100 ans (37,5cl)	16.00€



Notre sélection du moment

Blanc - Grillo "In Purezza", Baglio di Pianetto 2025 — 34.00€ la bouteille

Un blanc sicilien frais et aromatique.

Rouge - Primitivo Hyria, PietraPura 2024 — 31.00€ la bouteille

Un rouge italien généreux, aux notes de fruits mûrs et d'épices.