



Les apéritifs



Apéritif maison "Eclat de rubis"	8.00€
Apéritif maison sans alcool "Saveur dorée"	6.50€
Cocktail maison "Charme d'automne"	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.

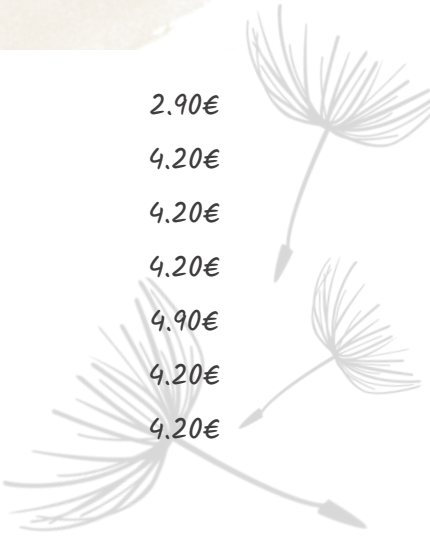
Les boissons fraîches

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 Pays Noire blonde 7% (33cl)	4.20€
Bière Pays Noire brune 7.5% (33cl)	4.20€
Bière blanche framboise 5% (33cl)	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 14 septembre au 30 octobre 2026

*Viennoise de plie, duxelles de champignons,
sabayon chou-fleur et poireau, écrasé de pommes-de-terre au parmesan* 17.00€

*Blanquette de veau revisitée, tarte feuilletée aux oignons rouges
et lard fumé, espuma au romarin* 17.00€

*Magret de canard au poivre de Kampot, topinambour et potimarron,
paillasson de légumes* 16.00€

*Noix d'entrecôte Angus grillée +/-250g,
coupelle de crudités et frites "maison"
(sauce au choix : beurre maître d'hôtel - poivre vert - marchand de vin)* 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 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 boulettes sauce tomate, frites "maison" 14.00€

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:



<i>La Poire pochée, glace miel et thym</i>	8.00€
<i>La Pomme en 3 textures, caramel beurre salé et noisette</i>	8.00€
<i>La Dame Blanche</i>	6.90€
<i>La Brésilienne</i>	6.90€
<i>Le délice de sorbets</i>	2.50€/boule
<i>(parfum au choix selon l'inspiration du chef)</i>	

Les cafés et thés

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

Rouge - Domaine de l'Amandine - Cuvée Mathilde

22.00€ la bouteille

IGP Vacluse

Un rouge souple, fruité et gourmand avec suffisamment de matière sans être trop puissant

Blanc - Pinot Grigio

26.00€ la bouteille

Un blanc frais et délicat, à la fois fin et harmonieux, avec une belle vivacité qui apporte de l'équilibre et de l'élégance

