

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 ».

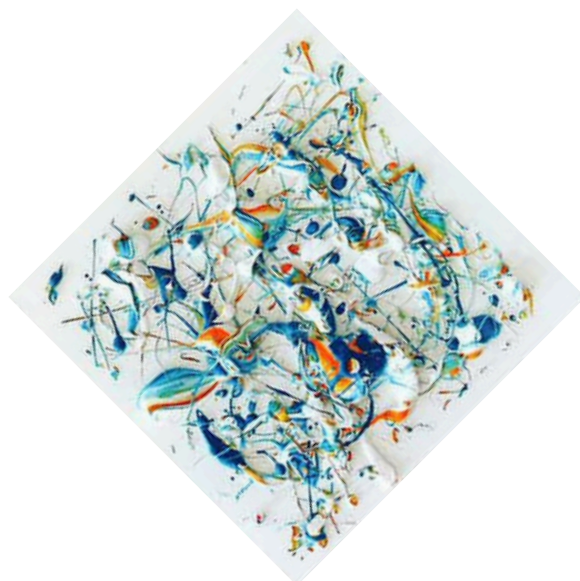
Marie Ciuro

👍 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 "Le Vermouth des jardins"	8.00€
Apéritif maison sans alcool "Le Verger pétillant"	6.50€
Cocktail maison "L'Eveil du Germeoir"	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 Bisou M'chou 6.5%	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 30 mars au 08 mai 2026

- Burger d'agneau "maison", sauce orientale et pommes frites* 17.00€
- Joues de boeuf confite façon Teriyaki, riz basmati et jeunes pousses* 16.00€
- Ballotine de saumon, déclinaison de poireaux et tagliatelles fraîches* 16.00€
- 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 Gerموir

La Mezze du Gerموir 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 du Gerموir sauce à la Pays Noir, frites "maison" 14.00€

La salade Chèvre chaud 13,50€

Chèvre chaud, légumes hivernaux, houmous de betterave, fruits secs, vinaigrette à la grenade

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:

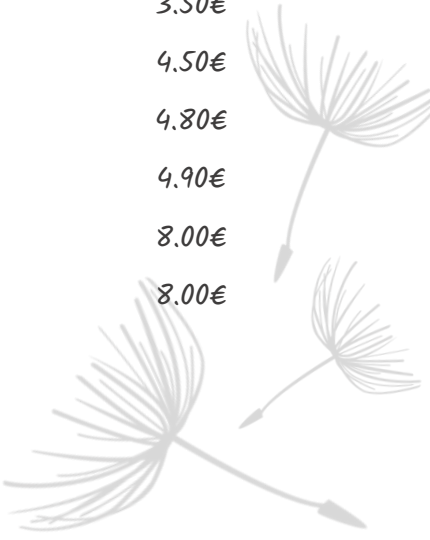



L'inspiration Délice chocolat/praliné	8.00€
L'inspiration Délice poire/sarrasin et brebis	8.00€
La Dame Blanche	6.90€
La Brésilienne	6.90€
Le délice de sorbets (parfum au choix selon l'inspiration du chef)	2.50€/boule

Les cafés et thés

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

La sélection de thé	3.00€
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

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 Guillaman-Sauvignon Gascogne-2024 26.00€

Vif et aromatique, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques, offrant une bouche fraîche, nette et très désaltérante.

Rouge-Medoc-Château Haut Couloumey 2021 Cuvée prestige 26.00€

Élégant et structuré, aux arômes de fruits noirs mûrs et de notes boisées, offrant une bouche ample, équilibrée et promise à une belle évolution.

