



Vins & Tapas

Chez Germaine

Le restaurant est ouvert :
- Le mardi midi
- Du mercredi au samedi* midi et so

TAPAS (uniquement le soir)

Jambon de pays affiné dans le Tarn	14€
Coppa maturée 6 mois, pan con tomate	11€
Crevettes à la Canarienne <i>Huile d'olive, ail et piment d'Espelette</i>	8€
Calamars infarinata et sa sauce aioli	9€
Saumon Gravlax au combava	12€
Chèvre chaud, crème aux cèpes	9€
Camembert rôti au four <i>Lard de Colonnata et ail des ours</i>	9€
Patatas Bravas <i>Mojo rouge</i>	6€
Frites à la graisse de boeuf	6€
Artichaut des Pouilles et guanciale	9€
Oeuf Parfait à la crème de poivrons	8€
Risotto <i>Parmesan et mascarpone</i>	9€
Shiitakés poêlés, oignons Borettane	8.50€
Tataki de boeuf au sésame	12.50€
Burger de canard, sauce au poivre	13€
Filet de boeuf, Comté	14€

Planche à partager (4 personnes)

28€

Jambon sec affiné dans le Tarn
Rocamadour - Artichauts de Pouilles et guanciale
Purée d'olives - Tartines du jardinier
Saumon Gravlax au combava

Plats du moment

Salade de Cabécou <i>Cabécou servi chaud, magret séché, pignons de pain</i>	15€
Risotto <i>Aux champignons, parmesan et mascarpone</i>	16€
Encornet farçi <i>À la sétoise, accompagnement riz</i>	22€
Entrecôte de boeuf <i>Sauce au choix, accompagnement frites</i>	26€
Supplément sauce <i>Roquefort, Poivre, Mojo rouge, Crème de poivrons rouges, Aioli</i>	1€

Desserts 6€

Tiramisu citron	
Crumble aux fruits	
Moelleux au chocolat	
Banoffee	
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille	
Profiteroles	

Voir tableau pour l'origine des viandes.

Prix nets.

MENU DU SOIR 34€

Entrée :

Saumon mariné façon gravlax,
oignons glacés au balsamique

ou

Oeuf parfait, crème de poivrons rouges
et chips de coppa

Plat :

Filet de boeuf poêlé,
pommes de terre grenaille et jus de viande

ou

Dos de cabillaud cuit sur la peau,
purée d'olives et légumes du moment

Dessert :

Moelleux au chocolat

ou

Tarte fine aux pommes
et sa boule de glace vanille

Bières & Apéritifs

Heineken pression	^{25cl} 3.50€	^{50cl} 6.50€
Affligem pression	^{25cl} 4.20€	^{50cl} 8€
Desperados		6€
Ricard, Pastis, Berger Blanc ^{2cl}		3€
Kir		4.50€
Suze ^{4cl}		4.50€
Martini (rouge ou blanc) ^{6cl}		4.50€

Softs

Coca-Cola ^{33cl} , Perrier ^{33cl} , Orangina ^{25cl} , Ice Tea ^{25cl}	3.50€
Sirop à l'eau ^{33cl} Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Fraise, Orgeat	2€
Diabolo ^{33cl}	3.80€
Jus de fruits ^{25cl} Orange, Ananas, Pomme, Tomate	3.50€
Vittel	^{50cl} 3.80€ ^{1l} 5€
San Pellegrino	^{50cl} 3.80€ ^{1l} 5€
Fever Tree ^{20cl} Tonic, Ginger ale, Ginger beer	5€
Schweppes ^{33cl} Tonic, Agrumes	3.50€

*Le samedi midi, service uniquement de
planches de charcuterie et de fromages.
Pas de restauration classique sur ce service.

Restaurant - Bar Chez Germaine
91, rue de la Madeleine
Réservations au 05.63.55.67.88

Formule du midi (du mardi au vendredi)

**2 choix différents tous les jours
pour les entrées, les plats,
et les desserts**

**Entrée + Plat + Dessert
18€**

**Entrée + Plat ou
Plat + Dessert
15€**

**UN ENFANT
12€**

Pour digérer

Thé Ceylan, Earl grey, Jardin Bleu, Vert menthe	3€
Infusion Rooibos citron, Verveine	3€
Café, Déca	1.70€
Double espresso	3€
Get 27 ^{4cl}	6€
Get 31 ^{4cl}	6€
La Mentheuse ^{4cl}	6€
Manzana ^{4cl}	5€
Poire Williams Distillerie de Thouarcé ^{4cl}	6€
Whisky Ballentine's ^{4cl}	6€
Whisky Jack Daniel's ^{4cl}	8€
Whisky Chivas Regal 12 ans d'âge ^{4cl}	10€
Rhum Havana Blanco ^{4cl}	6€
Rhum Don Papa ^{4cl}	8€
Rhum Zacapa 23 ans ^{4cl}	12€
Armagnac Gelas 8 ans d'âge ^{4cl}	8.50€
Cognac Vallein Tercinier VSOP ^{4cl}	8.50€
Gin Bombay Saphir ^{4cl}	6€
Vodka Absolut ^{4cl}	6€

Cocktails

Mojito	9€
Aperol Spritz	9€
Pina Colada	9€
Gin & Fever <i>Fever tree au choix : Tonic, Ginger ale, Ginger beer</i>	12€

Champagne

Maison Gyéjacquot «Collection Prestige»
Bouteille : 60€

Vins rouges

Domaine Damien Bruneau «Saint Vincent» AOP Saint-Nicolas de Bourgueil	Verre : 5.50€ Bouteille : 25€
Domaine Chassagne «Carré Voujon» AOP Brouilly	Bouteille : 32€
Domaine Combes des Ducs «Pierres de Mer» AOP La Clape	Bouteille : 27€
Château Viella «Tradition» AOP Madiran	Verre : 4€ Bouteille : 19€
Mas Paumarhel «Tradition» AOP Minervois	Bouteille : 22€
Château de la Salade Saint-Henri «1803» AOP Pic Saint-Loup	Verre : 6€ Bouteille : 30€
Château Nozières «Signature» AOP Cahors	Bouteille : 32€
Famille Jaume «Gigondas» AOP Gigondas	Bouteille : 42€
Domaine Chassagne «Carré Voujon» AOP Brouilly	Bouteille : 42€

Vins blancs

Domaine Guillaman «Gros Manseng» Blanc doux IGP Côtes de Gascogne	Verre : 4€ Bouteille : 19€
Domaine Moulinier «Viognier» Blanc sec IGP Pays d'Oc	Bouteille : 22€
Domaine Guillaman «Chardonnay» Blanc sec IGP Côtes de Gascogne	Verre : 4€ Bouteille : 19€
Domaine des Lauriers «Picpoul» Blanc sec AOP Picpoul de Pinet	Verre : 5€ Bouteille : 23€
Domaine Vincent DAMPT «Chardonnay» Blanc sec AOP Chablis	Bouteille : 48€

Vins rosés

Maxime et Raphael «Gris» IGP Pays d'Oc	Bouteille : 24€
Ferry Lacombe «Mira» IGP Méditerranée	Verre : 4.50€ Bouteille : 20€