



Vins &amp; Tapas

# Chez Germaine

Restaurant - Bar Chez Germaine

91, rue de la Madeleine

Réservations au 05.63.55.67.88

## TAPAS (uniquement le soir)

Planche de charcuteries	18€
Jambon de truie de montagne 30 mois	16€
Coppa comté	11€
Velouté de Butternut, crème de cèpes	7€
Salade César	8€
Bisque de homard, raviole de champignons	9€
Poireaux vinaigrette, œuf de truie	7€
Foie gras poêlé sauce meurette	12€
Œuf parfait façon tortillas	7€
Shiitakés en persillade	9€
St Jacques au parmesan	12€
Manchon de canard soja, gingembre	9€
Bourride de lotte	11€
Bonbon de bœuf betterave	11€
Bœuf comté	12€
Poulet fermier pané	9€
Calamar infarinata	9€
Camembert rôti oignons lardons	9€
Entrecôte de bœuf (200g), sauce gorgonzola	14€
Frites graisse de bœuf	6€
Patatas bravas	6€
Risotto à l'encre de seiche	9€
Cœur de canards en persillade	9€
Croquetas de fromage de brebis IGP	9€
Croquetas de jambon de truie	9€
Croquetas chipiron encre de seiche	9€
Burger de saumon	9€
Poêlée de légumes d'automne, noix	7€
Chèvre chaud au miel	7€
Choux farcis façon asiatique	8€
Ris d'agneau en persillade	12€

## Planche à partager 28€

Jambon de truie  
Poêlée de légumes  
Chèvre chaud au miel  
Croquetas chipiron encre de seiche  
Patatas bravas  
Saumon fumé

Voir tableau pour l'origine des viandes.

Prix nets.

## MENU ENFANT

12€

### Bières & Apéritifs

Heineken pression	25cl 3.70€	50cl 6.70€
Affligem pression	25cl 4.20€	50cl 8€
Mort Subite rouge / blanche	33cl 6€	
La Berlu	33cl 6€	
Chouffe	33cl 6€	
Pietra ambrée	33cl 6€	
Desperados	33cl 6€	
Ricard, Pastis, Berger Blanc	2cl 3€	
Kir	4.50€	
Suze	4cl 4.50€	
Martini (rouge ou blanc)	6cl 4.50€	
Porto, Muscat	4.50€	

### Cocktails

Mojito	9€
Aperol Spritz	9€
Sex on the beach	9€
Gin & Fever <small>Fever tree au choix : Tonic, Ginger ale, Ginger beer</small>	12€
Spritz St Germain	12€
Expresso Martini	9€

### Softs

Coca-Cola <sup>33cl</sup> , Perrier <sup>33cl</sup> , Orangina <sup>25cl</sup> , Ice Tea <sup>25cl</sup>	3.50€
Sirop à l'eau <sup>33cl</sup> Grenadine, Menthe, Pêche, Citron, Fraise, Orgeat	2€
Diabolo <sup>25cl</sup>	3.80€
Jus de fruits <sup>25cl</sup> Orange, Ananas, Pomme, Tomate, ACE	3.50€
Vittel	50cl 3.80€ 115€
San Pellegrino	50cl 3.80€ 115€
Fever Tree <sup>20cl</sup> Tonic, Ginger ale, Ginger beer	5€
Schweppes <sup>25cl</sup> Tonic, Agrumes	3.50€

Le restaurant est ouvert :  
le midi : du mardi au samedi  
le soir : du mercredi au samedi

## Formule du midi

(du mardi au vendredi)

4 choix différents tous les jours  
pour les entrées, les plats,  
et les desserts

Entrée + Plat + Dessert  
18€

Entrée + Plat ou  
Plat + Dessert  
15€

### Pour digérer

Thé Ceylan, Earl grey, Jardin Bleu, Vert menthe	3€
Infusion Rooibos citron, Verveine	3€
Café, Déca	1.80€
Double espresso	3.20€
Get 27 <sup>4cl</sup>	6€
Get 31 <sup>4cl</sup>	6€
La Mentheuse, Croqueuse, Pulpeuse <sup>4cl</sup>	7€
Poire Williams Distillerie de Thouarcé <sup>4cl</sup>	8€
Whisky Ballentine's <sup>4cl</sup>	6€
Whisky Jack Daniel's <sup>4cl</sup>	8€
Whisky Chivas Regal 12 ans d'âge <sup>4cl</sup>	10€
Rhum Havana Blanco <sup>4cl</sup>	6€
Rhum Don Papa <sup>4cl</sup>	8€
Rhum Zacapa 23 ans <sup>4cl</sup>	12€
Armagnac Gelas 8 ans d'âge <sup>4cl</sup>	8.50€
Cognac Vallein Tercinier VSOP <sup>4cl</sup>	8.50€
Gin Bombay Saphir <sup>4cl</sup>	8€
Vodka Absolut <sup>4cl</sup>	6€
Bayley <sup>4cl</sup>	6€
Jäger Bomb <sup>4cl</sup>	6€
Malibu <sup>4cl</sup>	6€

### Champagne

Maison Gyéjacquot «Collection Prestige»

Bouteille : 60€

### Méthode gaillacoise

La bouteille : 30€ Le verre : 6.50€

## Desserts

Croustade aux pommes	8€
Profiteroles	8€
Carpaccio d'ananas	7€
Panna cotta au caramel beurre salé	6€
Mœlleux au chocolat, piment d'Espelette	7€

## Coupes glacées 10€

### Les Iles

2 boules Mangue, 1 boule Noix de Coco  
agrémentées de crème fouettée.

### Café liegeois

2 boules de Café Espresso,  
1 boule Double Crème et Meringue,  
accompagnées de crème fouettée.

### Chocolat liegeois

2 boules Chocolat Suisse,  
1 boule Double Crème et Meringue,  
accompagnées de chocolat chaud  
et de crème fouettée.

### Dame blanche

2 boules Vanille Bourbon de Madagascar,  
1 boule Chocolat Suisse,  
accompagnées de chocolat chaud  
et de crème fouettée.

### Colonel

3 boules Citron, Vodka, et crème fouettée.

## Composez vos créations glacées

1 boule : 3€ • 2 boules : 6€  
Supplément crème fouettée : 1€

Vanille Bourbon de Madagascar  
Café Espresso • Chocolat Suisse  
Caramel • Double Crème et Meringue  
Fraise • Noix de Coco • Rhum Raisin  
Sorbet Citron et Citron Vert  
Sorbet Framboise • Sorbet Mangue

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.