

Bienvenue

Chez Germaine

Tapas & Convivialité

NOS TAPAS

"Le bonheur est la seule chose qui se double si on le partage."

-Albert Schweitzer

Chez Germaine, on aime partager. C'est dans ce but que l'on vous a préparé une carte pleine de tapas, à picorer, à goûter et surtout à savourer ensemble.

LES PLANCHES

PLANCHE MIXTE (CHARCUTERIE ET FROMAGES)	18€
PLANCHE DE CHARCUTERIE	18€
LA GRANDE PLANCHE A PARTAGER (JAMBON DE TRUIE 30 MOIS, POÊLÉE DE LÉGUMES, CROQ' CAMPAGNARD, CROQUETAS CHIPIRON À L'ENCRE DE SEICHE, PATATAS BRAVAS, SAUMON GRAVLAX)	28€
PAN CON TOMATE, JAMBON DE TRUIE	16€

PLAISIRS VÉGÉTAUX

GUACAMOLE MEXICAIN	7€
PATATAS BRAVAS	6€
POÊLÉE DE LÉGUMES	7€
RISOTTO AU PECORINO POIVRÉ	9€
TOMATE, MOZARELLA DI BUFFALA ET PESTO	8€



*Partager
vos moments...*



chezgermaine_gaillac



Chez Germaine Gaillac

SAVEURS DE LA MER

POÊLÉE DE SEICHES, POIVRONS ET CHORIZO	7€
GAMBAS FLAMBÉES AU RICARD	12€
SAUMON GRAVLAX AUX EPICES CANADIENNES	12€
CALAMAR INFARINATA AÏOLI	9€
TATAKI DE THON À L'ASIATIQUE	13€

LAS CROQUETAS 9€

Choisissez votre saveur

- CROQUETTES CHIPIRON, ENCRE DE SEICHE
- CROQUETTES DE JAMBON DE TRUIE
- CROQUETTES DE BREBIS IGP

TERRE & TRADITION

CROQ' CAMPAGNARD	8€
CŒURS DE CANARD EN PERSILLADE	9€
ENTRECÔTE DE BŒUF (200G)	14€
BURGER DE BŒUF	12€
RIS D'AGNEAU, JUS RÉDUIT	12€
POULET PANÉ AUX CORNFLAKES, AIGRE DOUCE	9€
FOIE GRAS POÊLÉ, JUS RÉDUIT AU PORTO	12€
CAMEMBERT RÔTI, OIGNONS, LARDONS & ROMARIN	10€
OEUF PARFAIT AU POIVRON	8€
FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF	6€



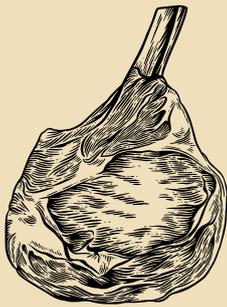
*Repas de groupe,
privatisation...
Pensez-à nous !*

LE COMPTOIR DES VIANDES

"Rien ne rapproche plus les gens qu'un bon morceau de viande grillée."

- Le chef

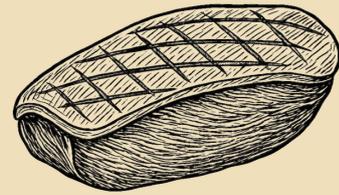
Chez Germaine, on adore aussi la générosité. Alors pour les grandes faims et les grandes tablées, on vous propose notre sélection de viandes à partager (ou pas...).



LA CÔTE DE BOEUF
69€ / KG



LA CÔTE D'EXCEPTION
99€ / KG



LE MAGRET DE CANARD
(450G ENVIRON)
30€



PLUMA DE PORC (500G)
32€

**LES VIANDES SONT SERVIES AVEC
NOS FRITES A LA GRAISSE DE BOEUF ET SALADE VERTE.
SAUCE AU CHOIX : POIVRE, ROQUEFORT, CHIMICHURRI**

Afin de vous sélectionner les meilleurs morceaux du moment,
l'origine des viandes est inscrite sur notre tableau.

Prix nets. Service compris

NOS DESSERTS

"On ne peut pas acheter le bonheur, mais on peut acheter un dessert. C'est presque pareil."

-On ne sait pas de qui ça vient, mais on aime bien.



DÉLICES SUCRÉS

BABA AU RHUM	8€
MOUSSE AU CHOCOLAT	8€
BANOFEE	8€
PROFITEROLES	8€
SOUPE DE FRAISES, BASILIC	8€
ASSIETTE DE FROMAGES MAISON CIANNI	8€



PLAISIRS GLACÉS

COUPE DES ÎLES

2 boules Mangue, 1 boule Noix de coco, crème fouettée

CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules de café Espresso, 1 boule Double Crème et Meringue, expresso crème fouettée

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules chocolat Suisse, 1 boule vanille, chocolat chaud et crème fouettée

DAME BLANCHE

2 boules vanille, 1 boule chocolat Suisse, chocolat chaud et crème fouettée

COLONEL

3 boules Citron Vert, Vodka

CARMELITA

2 boules caramel, 1 boule vanille, crème fouettée

10€
la coupe

NOS PARFUMS A LA CARTE

Chocolat suisse - Vanille - Double crème et meringue - Citron vert - Mangue - Caramel - Rhum-raisins - Framboise - Mangue - Noix de coco - Café expresso

1 boule : 3€

2 boules : 6€

Sup. crème fouettée : 1€

Prix nets. Service compris

