

Bienvenue



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 18€

(CHARCUTERIES ET FROMAGES)

PLANCHE DE CHARCUTERIES 18€

PLANCHE DE TARTINADES 12€

(TAPENADE D'OLIVES NOIRES, DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES,
HOUMOUS D'HARICOTS ROUGES AU CUMIN)

LAS CROQUETAS 9€

Choisissez votre saveur

-CROQUETTES CHIPIRON, ENCRE DE SEICHE

-CROQUETTES DE CECINA DE BOEUF

-CROQUETTES DE BREBIS IGP

PLAISIRS VÉGÉTAUX

TEMPURA DE LÉGUMES, 7€
(CRÈME MONTÉE AIL & CIBOULETTE)

PATATAS BRAVAS 7€

POÊLÉE DE LÉGUMES DU MOMENT 8€

RISOTTO AU VIEUX PARMESAN 9€

*Partager
vos moments...*



chezgermaine_gaillac

Chez Germaine Gaillac

SAVEURS DE LA MER

TATAKI DE THON, WAKAMÉ, MAYO-WASABI	13€
POULPE BOUILLON MISO, NOUILLES DE RIZ	15€
CALAMAR INFARINATA AÏOLI	10€
GAMBAS POÊLÉES, SAUCE AIGRE	12€

LA BOÎTE CHAUDE À PARTAGER (2 PERSONNES) 50€

MONT D'OR 430G, POMMES DE TERRE,
JAMBON DE TRUIE 18 MOIS, COPPA, CHORIZO IBÉRIQUE



TERRE & TRADITION

LE CROQ' DE CHEZ GERMAINE	10€
(PAIN CAMPAGNARD, COPPA, FROMAGE À RACLETTE)	
CŒURS DE CANARD EN PERSILLADE	9€
ENTRECÔTE DE BŒUF (200G)	16€
FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF	6€
RIS D'AGNEAU EN PERSILLADE	12€
NOTRE POULET CROUSTILLANT	10€
(HAUT DE CUISSE DE POULET PANÉ, MAYO ÉPICES SATAY)	
BOEUF COMTÉ	14€
(FILET DE BOEUF, COMTÉ AFFINÉ 18 MOIS)	
LE FAMEUX CAMEMBERT TRUFFÉ	11€
L'ŒUF PARFAIT FAÇON CARBONARA	9€
(GUANCIALE, CRÈME RÉDUITE, PARMESAN)	
RIBS DE PORC CARAMELISÉS AU JACK DANIEL'S	9€
CROMESQUIS DE CANARD	12€
(SAUCE À L'AIL ROSE DE LAUTREC)	

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



Prix nets. Service compris

LE COMPTOIR DES VIANDES

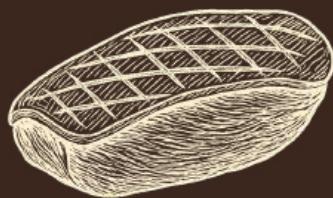
“Rien ne rapproche plus les gens qu'un bon morceau de viande grillée.”

- 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



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, GORGONZOLA

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

PAPA AU RHUM

(BABA BOUCHON AU DON PAPA, CHANTILLY)

12€

PAIN PERDU

(CARAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY)

8€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

(GLACE VANILLE, CARAMEL BEURRE SALÉ)

8€

PROFITEROLES

CAFÉ GOURMAND

(MIGNARDISES SELON L'HUMEUR DU CHEF)

8€

12€

PLAISIRS GLACÉS



COUPE DES ÎLES

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

CAFÉ LIÉGEOIS

2 boules de café Expresso, 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

CARAMELITA

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 -
Noix de coco - Café expresso

1 boule : 3€

2 boules : 6€

Sup. crème fouettée : 1€