

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

<b>PLANCHE MIXTE</b> (CHARCUTERIES ET FROMAGES)	<b>18€</b>
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b>	<b>18€</b>
<b>PLANCHE DE JAMBON IBÉRIQUE</b>	<b>18€</b>
<b>PLANCHE PAN CON TOMATE &amp; JAMBON DE TRUIE</b> (JAMBON IBÉRIQUE SUPPLÉMENT +5€)	<b>16€</b>

## LAS CROQUETAS 9€

*Choisissez votre saveur*

- CROQUETTES CHIPIRON, ENCRE DE SEICHE
- CROQUETTES DE CECINA DE BOEUF
- CROQUETTES DE BREBIS IGP

## PLAISIRS VÉGÉTAUX

<b>PIMIENTOS DE PADRÓN</b>	<b>8€</b>
<b>PATATAS BRAVAS</b>	<b>7€</b>
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES, ÉPICES DU TRAPPEUR</b>	<b>8€</b>
<b>RISOTTO DE FREGOLA SARDA AU POIVRE NOIR FUMÉ</b>	<b>9€</b>
<b>POÊLÉE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE</b>	<b>7€</b>
<b>FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF</b>	<b>6€</b>



*Partagez vos moments...*



chezgermaine\_gaillac



Chez Germaine Gaillac

## SAVEURS DE LA MER

POIREAUX VINAIGRETTE, OEUF DE TRUITE	7€
FRITURES DE JOËLS, AÏOLI	7€
ENCORNETS EN PERSILLADE	10€
GAMBAS POÊLÉES AUX AGRUMES	12€
TEMPURAS DE CREVETTES, SAUCE AIGRE	10€

## TERRE & TRADITION

LE CROQ' DE CHEZ GERMAINE (PAIN CAMPAGNARD, CHORIZO IBÉRIQUE, FROMAGE DE BREBIS)	10€
CŒURS DE CANARDS EN PERSILLADE	9€
ENTRECÔTE DE BŒUF (200G)	16€
RIS D'AGNEAU AUX CHAMPIGNONS	12€
NOTRE POULET CROUSTILLANT (HAUT DE CUISSE DE POULET PANÉ, MAYO CURRY)	10€
ROGNONS DE VEAU AU PORTO	9€
LE FAMEUX CAMEBERT À L'AIL DES OURS	11€
OEUF MIMOSA TRUFFÉS	11€
OS À MOËLLE	10€
CROMESQUI DE PIEDS DE PORC (AÏOLI À L'ESTRAGON)	12€

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

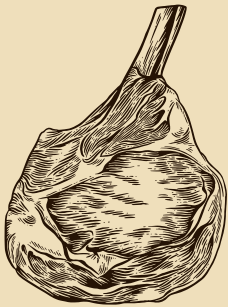


# LE COMPTOIR DES VIANDES

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

- Le chef

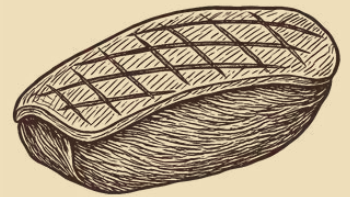
Chez Germaine, on adore aussi la générosité. Alors pour les grandes faims et les grandes tablées, on vous propose notre sélection de viandes à partager (ou pas...).



**LA CÔTE DE BOEUF**  
69€ / KG



**PLUMA DE PORC (500G)**  
32€



**LE MAGRET DE CANARD**  
(450G ENVIRON)  
30€



**ENTRECÔTE (500G)**  
38€

## LA PLANCHE DES COPAINS

500G DE PLUMA DE PORC,  
1 MAGRET ENTIER (ENVIRON 450G),  
500G D'ENTRECÔTE

**90€**

**LES VIANDES ET PLANCHES SONT SERVIES AVEC  
NOS FRITES A LA GRAISSE DE BOEUF ET SALADE VERTE.**

SAUCE AU CHOIX : POIVRE, GORGONZOLA

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

# 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.



## DÉLICIES SUCRÉS

TARTE AUX FRUITS	9€
TIRAMISU AU CITRON	8€
OMELETTE NORVÉGIENNE	8€
PAIN PERDU	8€
(CAMEL BEURRE SALÉ, CHANTILLY)	
CAFÉ GOURMAND	12€
(MIGNARDISES SELON L'HUMEUR DU CHEF)	



## 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, espresso 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 MÖVENPICK

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€

Prix nets. Service compris

