

LA CARTE



Ici, on lave, on épluche, on émince, on émulsionne, on poêle, on dresse...

Bref, on cuisine!

Entrées

Cabillaud salma / manoa de légumes	18,00€
Joues de Porc laquées/ maïs	17,00€
Ravioles de légumes maison	16,00€

Plats

Spare ribs basse température /potatoes /coriandre	29,00€
Saumon confit à l'huile d'olive/tout vert /pommes dauphines	28,00€
Balottine de volaille/langoustines/chorizo	27,00€
Filet mignon de chez Jules/ légumes poêlés/frites*	27,50€

* Sauces au choix: béarnaise ou poivre concassé

Supplément sauce	3,00€
Supplément frites	3,50€

Desserts

Moelleux au chocolat	10,00€
Sponge cake, menthe et citron vert	11,00€
Crème Brûlée à la vanille	8,50€
Gourmand (+Thé, Café, Irish,..)	7,00€



** *Des allergies? Demandez-nous !*



Le plaisir du fait maison !

Horaire restaurant

Mercredi au Vendredi

Midi : 12h00 à 14h00

Soir: 19h00 à 21h30

Traiteur/Èvènements

Demandez-nous !

+32 477 91 39 97

info@germain-traiteur.be


www.germain-traiteur.be

LES BOISSONS






Il n'est jamais trop tôt pour l'apéro !

Apéritifs

Coupe de cava	8,00€	Gin Hendrick	9,50€
Coupe "Perle de Wallonie"	11,00€	♥ Gin de Namur	7,50€
Kir	7,00€	Gin de Maredsous Bio 	11,00€
Kir Royal	10,00€	Gin de Panda	6,00€
Aperol Spritz	9,00€	Rhum Brun Havana	6,00€
Limoncello Spritz	9,00€	Jameson	6,00€
Pineau des Charentes	6,50€	Jack Daniels	6,50€
Porto	6,00€	Johnnie Walker RedLabel	6,00€
Picon	5,50€		
Spritz (sans alcool)	6,50€		

Softs

Bières

Eau plate (Spa) 50Cl	5,00€	Redor Pils	3,00€
Eau pétillante (Bru) 50Cl	5,50€	Boon Oude Gueuze	4,20€
Coca-Cola	2,80€	Houpe	6,50€
Coca-Cola Zéro	2,80€	Houpe à partager	16,50€
Fanta Orange	2,80€	Mobius Blanche Bio 	4,80€
Ice Tea	2,90€	Mobius IPA Bio 	4,80€
Ice Tea Green	2,90€	Mobius Triple Bio 	5,00€
Fever Tree Mediterranean	5,00€	♥ Orval	6,30€
Fever Tree Elderflower	5,00€	5310	6.30€
Fever Tree Raspberry	5,00€		
Jus de Pomme Bio (Upigny) 	4,50€		
Looza Orange	3,00€		
Looza Tomate	3,00€		

LES BOISSONS



Pour bien terminer son repas !

Digestifs

Café

Cognac	9,00€	Café/Déca	3,00€
Calvados	7,50€	Expresso	2,90€
Amaretto	6,50€	Cappuccino	4,00€
Cointreau	7,00€	Latté macchiato	5,00€
Limoncello	5,00€		
Eau de Villée	8,00€	Italian coffee	9,50€
Poire Williams	9,00€	French coffee	9,50€
Rhum Diplomatico	11,00€	Irish coffee	9,50€
♥ Rhum Botran	14,00€		

Thé

Tisane Royale du Panda	3,50€
<i>Cette tisane est un régal pour les yeux et le palais. Son goût fruité et exotique est sublimé par des feuilles de bambou .</i>	
Tisane Baby Panda	3,50€
<i>Son goût nous plonge dans l'enfance. La vanille envoûte nos papilles. Elle régule l'appétit et facilite la digestion.</i>	
Tisane Panda au Tibet	3,50€
<i>Cette tisane contient du rooibos qui est un véritable antioxydant.</i>	
Mélange Détox du Panda	3,50€
<i>Les feuilles du Tulsi présentes dans ce mélange vous apporteront santé et bien-être.</i>	
Panda Earl Grey Berbère	3,50€
<i>Cette composition de thé vert et de thé noir contient de la bergamote</i>	
Panda Rêve en Blanc	3,50€
<i>Le Mao Feng est un excellent thé blanc chinois de la région du Zhejiang</i>	
♥ Panda chez les Touaregs	3,50€
<i>Ce thé vert à la menthe vous transportera à la recherche des Touaregs</i>	
Panda "Perles d'Orient"	3,50€
<i>Ce thé à base de Yuzu vous transportera sur les routes d'Orient.</i>	
Panda "Sous les figuiers"	3,50€
<i>Thé à base de figues et de notes de fruits rouges.</i>	

LES VINS



*Il y a plus de philosophie dans une
bouteille de vin que dans tous les livres!*

Vin Maison

Château Campuget, **Invitation**, Costières-de-Nîmes, 2021, Rouge

Cépages : 40 % Grenache et 60% Syrah

Le nez est marqué par le sud : épices, poivre, chocolat et griotte.

L'attaque est franche, le grenache apporte un beau volume.

C'est un équilibre avec du gras et de la structure. Belle note finale, marquée par les épices.

Château Campuget, **Invitation**, Costières-de-Nîmes, 2022, Blanc

Cépages : 55% Roussanne, 35% Grenache et 10% Viognier

Sa couleur est jaune or avec des reflets verts.

Son nez, très aromatique, exhale avec finesse des senteurs de fleurs et de fruits à chair

blanche. En bouche, il est caractérisé par son bel équilibre ; l'attaque, ronde et fruitée, est

dominée par la pêche et l'abricot, la finale, vive et persistante, par des notes d'agrumes

Le verre 6,00€

La bouteille 26,00€

Vin Rouge

Chateau **Clos Mansio**, Blaye, 2019

Cépages : Merlot - Malbec

La cuvée Clos Mansio est un Bordeaux qui présente une couleur soutenue aux reflets violacés, un nez épicé avec des notes de fruits noirs, de vanille et de poivre blanc, des tanins présents mais soyeux, offrant une grande persistance en bouche.

34,00€

Domaine Ventenac, **Les Plos Syrah**, 2022 

Cépages : 95% Syrah - 5% Grenache

Le Plos Syrah a tout pour plaire avec ses notes délicatement poivrées et sa bouche gourmande et fruitée. En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

36,00€

Domaine Raphaël Midoir, **Jean**, Gamay, 2022

Cépages : 100% Gamay

Cette cuvée s'appelle Jean car elle rend hommage au grand-père du vigneron.

De plus, les techniques de vinification leur ont permis de présenter une cuvée sans soufre ajouté. Tendre par sa rondeur et sa souplesse, généreux par sa longueur et riche en arômes de fruits rouges et noirs avec des notes épicées légères.

Ce qui lui donne toute son originalité.

32,00€

LES VINS



*Il y a plus de philosophie dans une
bouteille de vin que dans tous les livres!*

Vin Rouge

- ♥ **Château Campuget, 1753 Saperavi, 2021** 38,00€
Cépages : 100% Saperavi
Le Sapéravi est originaire de Géorgie (région de Kakhetie) où on le cultive depuis fort longtemps. Au nez, l'expression de cerise griotte est surprenante. En bouche, les tannins présents sont souples riches, puissants.
Un cépage surprenant, une vraie découverte.
- Château Grand Jean, Bordeaux Supérieur** 30,00€
Cépages : 50% Cabernet sauvignon - 45% Merlot - 5% Cabernet franc.
Vieilli en fût de chêne, belle robe rubis.
Au nez : fruits rouges. En bouche: rondeur et long.
- La Cuvée Réservee du Payre, Côtes de Bordeaux** 40,00€
Cépages : 80% Merlot - 15% Cabernet franc - 5% cabernet sauvignon
Une robe rouge soutenue sur ce millésime complexe.
Un nez expressif qui dévoile les fruits mûrs avec une jolie structure tannique.
Très gourmand en bouche avec une belle vivacité.
- La Perle du Payre, Cadillac, Côtes de Bordeaux** 45,00€
Cépages : 100% Merlot.
Expression du terroir avec un nez intense et profond. Révélation de tanins souples après 1 an en fûts neufs. Longueur en bouche harmonieuse et structurée.
Découvrez la Passion au Féminin !
- ♥ **Château du Payre, Cadillac, Côtes de Bordeaux** 32,00€
Cépages : : 80% Merlot, 15% Cabernet franc, 5% Cabernet sauvignon.
Vignoble familial qui se transmet depuis 5 générations de mère en fille.
Depuis 2008, ces vins sont certifiés TERRA VITIS, mode de production durable et respectueuse de la nature.
- Château Haut Pezat, Saint Emilion Grand Cru** 48,00€
Cépages : 20% Cabernet franc - 80% Merlot
Nez : fruité aux arômes de framboises/cerises et notes épicées, puissant, avec des tannins bien mélangés aux fruits.
- Château Sainte-Marie « Vieilles Vignes », Entre-Deux-Mers** 35,00€
Cépages : 72% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon
Depuis 4 générations cette famille exploite le château Sainte Marie en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers ; il fut bâti et géré par les moines de l'abbaye cistercienne de la Sauve Majeure au XIVème Siècle

LES VINS



*Il y a plus de philosophie dans une
bouteille de vin que dans tous les livres!*

Vin Blanc

- | | |
|---|--------|
| Domaine Isle Saint Pierre, Résistant Blanc , 2021 | 40,00€ |
| <i>Cépages : Soreli, Fleurtaï, Sauvignier Gris</i> | |
| <i>D'une robe pâle avec de doux reflets verts, cette cuvée possède un nez très expressif et puissant ; avec des notes subtiles de fruits exotiques frais, qui évoluent en ananas caramélisé et gingembre confit. En bouche, l'attaque est acidulée et les notes de fruits exotiques évoluent vers des notes de chèvrefeuille.</i> | |
| ♥ Domaine Ventenac, Préjugés Les Dissidents, 2022 | 37,00€ |
| <i>Cépages : Chardonnay</i> | |
| <i>La gamme "Les Dissidents" incarne la démarche militante et un peu anarchiste de la Maison Ventenac, exprimant sans contrainte l'âme de la maison. La cuvée Préjugés est élevée en foudres 20HL à 70%. C'est un Chardonnay chaleureux sur des arômes fruités et légèrement boisés, étonnant de fraîcheur et de minéralité. Préjugés est un vin gourmand, séduisant, précis</i> | |
| Domaine Raphaël Midoir , Sauvignon, 2022 | 33,00€ |
| <i>Cépages : 100% Sauvignon Blanc</i> | |
| <i>Ce vin authentique est issu de cépage Sauvignon. Il vient de la région des Châteaux de la Loire, à la nuance jaune-platine présente quelques reflets verts. Au nez, aromatique intense, exprimant le pamplemousse, la fraîcheur du citron vert et la rhubarbe, soulignée par une pointe de zeste. A l'agitation, les notes fruits de la passion donnent de la profondeur à l'ensemble. La bouche est riche et fine, s'équilibre par une longue fraîcheur acidulée.</i> | |
| Château Campuget, 1753 Albarino , 2023 | 36,00€ |
| <i>Cépages : 100% Albariño</i> | |
| <i>L'albariño est un cépage blanc originaire du nord-ouest de l'Espagne et du nord du Portugal. Planté en 2018, il s'est très vite acclimaté à notre climat chaleureux.</i> | |
| <i>L'aromatique est franche et précise ; des zestes de citron, des touches de prune jaune en passant par de subtiles notes de fruits à coque. La bouche est ciselée, vive, énergique.</i> | |
| Château Grand Jean , Entre-Deux-Mers | 30,00€ |
| <i>Cépages : Sauvignon blanc - Sémillon.</i> | |
| <i>Le château Grand Jean, situé sur la commune de Soullignac, est la plus ancienne propriété des Vignobles DULON. Les Vignobles DULON sont viticulteurs de père en fils depuis plus de 250 ans</i> | |
| ♥ Château Sainte-Marie « Vieilles Vignes », Entre-Deux-Mers | 35,00€ |
| <i>Cépages : 70% Sauvignon, 25% Sémillon, 5% Muscadelle</i> | |
| <i>Depuis 4 générations cette famille exploite le château Sainte Marie en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers ; il fut bâti et géré par les moines de l'abbaye cistercienne de la Sauve Majeure au XIVème Siècle</i> | |
| Château Sainte-Marie Madlys , Entre-Deux-Mers | 38,00€ |
| <i>Cépages : 65% Sauvignon blanc - 20% Sémillon - 15% Sauvignon gris</i> | |
| <i>Récolté manuellement, Madlys est issu des meilleures parcelles du Rocher, du Jardin et de la Plante. Une macération à basse température, dans le plus grand respect du raisin. Vinifié et élevé en barriques de chêne français pendant 7 mois</i> | |

LES VINS



*Il y a plus de philosophie dans une
bouteille de vin que dans tous les livres!*

Nos Bulles

Cava **Masia Bou**

Le Celler de l'Arboç dans le Penedès fut un des premiers à élaborer des vins à basse température dans cette région (qui est la plus grande appellation de Catalogne). Cette technique permet au vin de garder sa fraîcheur et son fruit et garantit une grande qualité après la deuxième fermentation (10 mois d'élevage sur lie). Ce cava aux fines bulles est extrêmement vivace en bouche, élégant et équilibré. Arômes floraux, de fruits mûrs, pommes vertes et agrumes. En bouche, on découvre une attaque rafraîchissante, goût doux et crémeux

Le verre 8,00€

La bouteille 35,00€

♥ Domaine Viticole du Chenoy, **Perle de Wallonie**, Crémant de Wallonie

Issu d'un assemblage des cépages Johanniter, Bronner, Souvignier gris et Régent cette cuvée « Extra Brut » est unique en son genre.

Ses raisins récoltés délicatement à la main et son élevage long sur lattes donne un vin effervescent tout en élégance et en finesse au parfum subtil d'agrumes et de fruit blancs.

Le verre 11,00€

La bouteille 50,00€

Domaine Esterlin, **Brut Eclat**, Champagne, France,

Brut Eclat est élaboré sans fermentation Malolactique afin de conserver la fraîcheur et la complexité des arômes.

Le Champagne Esterlin présente un style unique réalisé avec une méthode traditionnelle et singulière. Pour ajouter plus de complexité, ils obtiennent un temps de vieillissement plus long:

5 ans pour le Brut Eclat qui est dégorgé 1 an avant commercialisation.

Cette durée offre au vin une grande complexité aromatique et gustative, avec des notes gustatives de vieillissement supérieures.

La bouteille 66,00€