

M. georges

BOIRE MANGER PARTAGER



MENU PLAISIR

23,9
Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert

Entrée + Plat +
Dessert 27,9

Entrées

- L'Œuf parfait du Georges
- Saumon gravlax maison
- La belle Burrata crémeuse
- Croquetas de jambon Serrano

Plats

- Demi magret de canard grillé Maison Samaran
- Risotto crémeux de pâtes à la truffe
- Tartare de saumon mariné aux agrumes
- Carpaccio de bœuf Charolais à l'italienne (Burrata +3,9)

Desserts

- Crème brûlée à la vanille de Madagascar
- Tiramisu framboise Spéculoos
- Coupe de fraises
- Glace vanille à l'italienne



MENU GEORGES

Entrée + Plat +
Dessert 34,9

Entrées

- Poêlée de chipirons grillés à la plancha en persillade
- La signature du chef
- Tataki de bœuf mariné à la Thaï
- Stracciatella & pesto de pistache

Plats

- Magret de canard grillé entier Maison Samaran
- Beau pavé de saumon frais grillé à la plancha
- Faux-filet de bœuf de Galice de la Maison Lascours (250G)
- Le véritable cassoulet de la Maison Escudier

Desserts

- Le fameux pain perdu brioché de M.Georges
- Jolie tarte au citron meringuée
- Finger chocolat noisette
- Tiramisu framboise Spéculoos



LES PLANCHES APÉRITIVES



• La planche des copains 100% Maison Garcia - 24,5

Jambon Serrano 20 mois d'affinage, rillettes, saucisson, chorizo

• La planche des copines 100% Xavier Fromager Affineur - 24,5

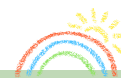
Ossau-Iraty - fromagerie des Aldudes, Rocamadour fermier - Bois d'Amalthée, Comté 12M - Marcel Petite, camembert Xavier rôti à la truffe d'été et au miel d'acacia

• La planche mixte - 28,5

Saucisson, Ossau-Iraty, chorizo, Comté, rillettes, Rocamadour

• La planche de tartinables - 18,5

Tapenade d'olive noire, houmous, stracciatella & pesto de pistache, foccacia au romarin



MENU PETIT GEORGES - 12

Jusqu'à 10 ans

Jus de fruit ou sirop à l'eau

+

Tenders de poulet pané aux céréales OU
steak façon bouchère OU pavé de saumon /
Frites fraîches maison

+

Glace vanille à l'italienne, coulis fruits
rouges ou caramel OU moelleux au
chocolat OU verrine de fraises

+

Une petite surprise!





ENTRÉES / TAPAS À PARTAGER



L'œuf parfait du Georges - 8,5
Crèmeux d'asperge, champignons et truffe

Croquetas de jambon Serrano (x4) - 8,9
Sauce tomate au basilic

La belle Burrata crémeuse - 9,5
Tomates colorées, crème balsamique, pesto et miel

Tataki de thon qualité sashimi - 12
Mayonnaise épicée, sésame kimchi

Tendres tenders de poulet panés aux céréales - 10
Sauce barbecue fumée

Cornet de frites fraîches maison - 5,9
(truffe et parmesan + 3,5)

Foie gras de canard du Gers fait maison - 14

La salade Thaï végétarienne - 7,9
(version plat 15)

Poêlée de chipirons grillés à la plancha - 11,5
Persillade maison

Stracciatella & pesto de pistache - 10,5
Focaccia au romarin

Tataki de bœuf mariné à la Thaï - 11

Saumon gravlax maison - 9,5
Baies et crème à l'aneth

La signature du chef - 12,5
Langoustine snackée sur raviolo aux légumes, sauce homardine

Beignets de fleurs de courgettes, ricotta et sauge - 9,5
Sauce tartare

Nems de poulet (x4) - 8,9
Recette authentique. Sauce aigre douce

Demi camembert rôti à la truffe d'été - 10
Miel d'acacia et fruits secs

PLATS

Demi magret de canard grillé - 17,5 (Entier + 4,9)
Maison Samaran

Beau pavé de saumon frais grillé à la plancha - 20
Semoule, piperade et sauce coco curry vert

Risotto crémeux de pâtes à la truffe - 17,9
Servi avec ou sans (végétarien) chiffonnade de Bresaola, parmesan

Faux-filet de bœuf de Galice (250G) - 22,9
Maison Lascours

Tartare de saumon mariné aux agrumes - 18,5
Baies de Timut, crème ciboulette, suprêmes d'agrumes

Bo Bun Georges classique ou Vegan - 17,5
Avec tataki de bœuf et nems poulet ou samoussas vegan

Le véritable cassoulet de la Maison Escudier - 23,5
Le cassoulet de Castelnaudary depuis 1920

Carpaccio de bœuf à l'italienne - 18,5
Tomates confites, parmesan, câpres, pesto (Burrata + 3,9)

Le célèbre burger du Georges - 19
Steak façon bouchère VDF (150G), sauce burger Georges®, oignons caramélisés, cheddar coulant, tomate, salade

Entrecôte Black Angus ultra persillée - 29
400G de bonheur

L'incontournable salade César du Georges - 19,5
Salade romaine, sauce César maison, filet de poulet pané aux céréales, tomates cerises, œuf parfait et parmesan

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 7,5

Glace vanille à l'italienne - 7,5
Coulis fruits rouges ou caramel au beurre salé

Finger chocolat noisette - 8,9
Ganache au Gianduja, mousse chocolat au lait, croustillant feuillantine à la noisette

Coupe de fraises - 8,5
Servies avec ou sans chantilly maison



Jolie tarte au citron meringuée - 8,9
Pâte sablée aux amandes, crèmeux au citron vert, croustillant noisette, meringue italienne

Le fameux pain perdu brioiché de M.Georges - 8,9
Glace vanille & chantilly maison
Flambage au rhum ambré Bacardi Carta Oro (+3)

Tiramisu framboise Spéculoos - 8,5

La café gourmand - 9,5
Tiramisu framboise Spéculoos, fraises, crème brûlée, tarte Tatin

