

Côté Fraîcheur

- 1** **Salade St-Georges** du moment
Un bouquet de Mesclun et Sucrine Mimosa, Artichaut Poivrade,
Tomate Cœur de bœuf et Avocat
Nature..... 13 €
avec du Chèvre 15 €
- 1** Le bel **Artichaut « Camus »** à la croque au Sel et vinaigrette Celtique 14 €
- Les Œufs Bio** « en Meurette » à la fondue d'Oignon mauve 12 €
- Tataki de Thon Albacore** aux deux Sésames et zestes d'Agrumes 19 €
- La douzaine d'**Escargots de Bourgogne**
en Caquelon « comme Autrefois » 16 €
- Terrine de **Foie gras** au Porto, Chutney de Pruneau à la Cardamome 19 €
- Le Classique **Melon-Parme** 14 €

Sympa à partager

Croque-Monsieur brioché du St Georges
au Comté Grand cru et Jambon à la Truffe Tuber Aestivum 17 €

De Mer et d'Eau douce

- L'Aïoli de **Cabillaud** 26 €
- Truite** au Vin Jaune et mariage d'Épices, Parure estivale 24 €
- Cuisses de Grenouilles** fraîches au Beurre noisette et Persillade
En Entrée (6 pièces)..... 18 €
En Plat (10 pièces) 30 €

Clin d'œil Rustique

L'Œuf Bio « en Meurette » à la fondue d'Oignon mauve



L'authentique Andouillette de Fraise de Veau (France)
tirée à la ficelle et Moutarde ancienne



Tarte Citron aux zestes confits

28 €

Une Envie de Bonne Viande

Le Bœuf

- ★ « **Le Spécial Burger** » au Bœuf Aubrac (France)
et Comté Pain Artisanal servi avec des Pommes Allumettes **20 €**

Le **Filet de Bœuf Charolais** à la Plancha (France) ≈ 200 g

Nature..... **28 €**

Rossini **35 €**

La délicieuse **Noix d'Entrecôte** « Black Angus » (USA) ≈ 220 g **33 €**

Tartare de **Bœuf Charolais** « Cru ou Aller-Retour » (France) **21 €**

Le Veau

Côte de Veau mijotée aux petits Oignons **33 €**

L'authentique **Andouillette** de Fraise de Veau (France)
tirée à la ficelle et Moutarde à l'Ancienne **19 €**

Agneau

Souris d'**Agneau de 7 heures** en cuisson douce **24 €**

La Volaille

- ★ L'Emblématique **Volaille de Bresse AOP** à la Crème, Riz Pilaf **29 €**
Supplément Morilles +8 €

Les Accompagnements au choix

Nos viandes sont servies avec un accompagnement et une sauce au choix, sauf ★

Pommes Allumettes

Riz Pilaf

Linguine

Bouquetière estivale

Florentine d'Épinards

Morilles (+8€)

Les Sauces Maison

Sauces Chaudes

Aigrelette aux Herbes

Moutarde à l'ancienne

Beurre battu au Vin Jaune et Mariage d'Épices

Crème aux Morilles (+8 €)

Sauces Froides

La Classique Tartare

Aïoli

Image de Saison

Salade St-Georges du moment
Bouquet de Mesclun et Sucrine Mimosa, Artichaut Poivrade,
Tomate Cœur de bœuf et Avocat

ou

Terrine de Foie gras au Porto, Chutney de Pruneau à la Cardamome

ou

L'Œuf « en Meurette » à la fondue d'Oignon mauve



L'Aïoli de Cabillaud

ou


Truite au Vin Jaune et mariage d'Épices,
Parure estivale

ou

Souris d'Agneau de 7 heures en cuisson douce
Florentine d'Épinards

Les Fromages
OU le choix des Desserts
34 €

Les Fromages
ET le choix des Desserts
38 €

 Tous les plats de la carte sont « Faits Maison »,
excepté les Glaces et Sorbets réalisés selon une méthode artisanale (sans colorant ni additif).
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Le retour du Marché

Sauf le samedi soir, dimanche et jours fériés

Le Plat du Jour 14 €

Midi Express 21 €

Entrée du jour et Plat du Jour

OU

Plat du jour et Dessert du Jour

+

Un Verre de Vin ou 1/2 Minérale ou Bière Pression

+

Un Café

Menu du Jour

21 € au déjeuner et 24 € au dîner

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

Menu Enfant 13 €

(Jusqu'à 10 ans)

*Un poisson du Jour ou un Mini Burger (France) avec une garniture au choix
+ un Dessert + une Boisson*

Nous vous accueillons tous les jours de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner

Et de 19h00 à 21h30 pour le dîner

(Service jusqu'à 22h le vendredi et le samedi)

Carte réalisée par Georges BLANC pour le St Georges

Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines.

*La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.
Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race,
au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.*