

Côté Fraîcheur

Salade St-Georges

Bouquet de Mesclun, ventrèche de Thon mi-cuit au Yuzu, Œuf mimosa et Avocat **14 €**

Les Œufs « en Meurette » comme en Bourgogne **13 €**

Velouté de Lentilles vertes du Puy à l'émulsion de Foie gras **14 €**

Pâté Bourgeois en croûte de Gibier à plume et à poil **16 €**

Ceviche « Terre et Mer » aux Condiments **16 €**

Ravioles d'**Escargots de Bourgogne** « Tout en Vert » aux Noisettes **16 €**

Terrine de **Foie gras** au Porto, Chutney de Pruneau à la Cardamome **19 €**

Linguine aux Moules de Bouchot **16 €**

Sympa à partager

Gambas « Black Tiger » en Tempura, sauce Tartare *(5 pièces)* **26 €**

Croque-Monsieur brioché du St Georges
au Comté et Jambon à la Truffe Tuber Aestivum **18 €**

De Mer et d'Eau douce

Noix de St Jacques à la plancha, Beurre battu au Massalé
et Ragoût de Châtaignes **31 €**

Filet de **Bar** rôti aux Sucs de Crustacés et Linguine **26 €**

Cuisses de Grenouilles fraîches au Beurre noisette et Persillade

En Entrée (6 pièces)..... **20 €**

En Plat (10 pièces) **32 €**

Une Envie de Bonne Viande

Le Bœuf

- ★ « **Le Spécial Burger** » au Bœuf Aubrac (France)
et Comté Pain Artisanal servi avec des Pommes Allumettes **21 €**

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

Nature..... **29 €**

Rossini **36 €**

La délicieuse **Noix d'Entrecôte** « Hereford » (Irlande) ≈ 220 g **33 €**

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

Le Veau

Viennoise de **Noix de Veau** **28 €**

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

La Volaille

- ★ L'Emblématique **Volaille de Bresse AOP** au Vin Jaune, 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

Ragoût de Châtaignes

Fricassée forestière

Florentine d'Épinards

Les Sauces Maison

Sauces Chaudes

Périgourdine

Beurre battu au Massalé

Jus aux sucres de Crustacés

Moutarde à l'ancienne

Vin Jaune au Morilles (+8 €)

Sauces Froides

La Classique Tartare

Aïoli

Clin d'œil Rustique

Ceviche « Terre et Mer » aux Condiments



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



Le Tiramisu aux Spéculoos et Amaretto

28 €

Image de Saison

Salade St-Georges

Bouquet de Mesclun, ventrèche de Thon mi-cuit au Yuzu, Œuf mimosa et Avocat

ou

Ceviche « Terre et Mer » aux Condiments

ou

Velouté de Lentilles vertes du Puy à l'émulsion de Foie gras



Noix de St Jacques à la plancha, Beurre battu au Massalé
et Ragoût de Châtaignes

ou

Filet de Bar rôti aux Sucs de Crustacés et Linguine

ou

Viennoise de Noix de Veau et 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

Chef de Cuisine Exécutif :

Philippe LEGRAND

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.*