

Côté Fraîcheur

Salade St-Georges dans l'esprit d'une Caesar Salade Romaine, petits Croûtons, Parmesan, Noix et Vinaigrette Caesar	
<u>avec Suprême de Volaille</u>	14€
<u>avec Crevettes "King Prawns"</u>	28€
Fraîcheur de Saumon au Gingembre et Coriandre	15€
L'assiette de Hors d'œuvre La Frisée et l'œuf croustillant, la Saint Jacques cressonnaière, la Sardine en Escabèche, Rémoulade Céleri-Betterave	17€
Foie gras de Canard , Jus miroir à la Syrah	19€
Terrine Bourgeoise de Venaison , Chutney de Prune à la Cardamome	16€
La douzaine d' Escargots de Bourgogne "Tout en Vert"	16€
L'Œuf croustillant "façon Meurette" Bouquet forestier et lard paysan	12€

De Mer et d'Eau douce

Filet de Bar en cuisson douce au Vin Jaune et Mariage d'épices	26€
Des Noix de Saint Jacques et Risotto « Acquerello » aux sucs de Crustacés	29€
Cuisses de Grenouilles au Beurre noisette et Persillade <i>En deux services</i>	31€
Crevettes "King Prawns XL" à la plancha, une mayo au Tom Yum	26€
La classique Sole Meunière	42€

C'est l'Automne « Saint Georges »

Fraîcheur de Saumon au Gingembre et Coriandre



L'Authentique Andouillette de Fraise de Veau,
tirée à la Ficelle, à la Moutarde Ancienne



Salade d'Ananas à la Menthe poivrée, Sorbet des îles

28 €

Une Envie de Bonne Viande

Le Bœuf

Tartare de Bœuf Charolais "Cru ou Aller & Retour" (France) 20€

"Le Spécial Burger" au Bœuf de l'Aubrac (France),
Saucisse de Morteau et Comté, Frites fraîches 20€

"Le Tigre qui pleure", pointe de Filet de Bœuf Charolais
mariné aux aromates et Soja (France) ≈ 200 g 29€

Savoureuse Entrecôte Black Angus (États-Unis) ≈ 220 g 32€

Le Veau

L'Authentique Andouillette de Fraise de Veau,
tirée à la Ficelle, à la Moutarde Ancienne 19€

Joue de Veau "façon chasseur" mijotée aux petits Oignons (France) 23€

Agneau

Petites Côtelettes d'Agneau (France) d'Automne simplement rôties 26€

La Volaille

L'Emblématique Volaille de Bresse à la crème,
Riz Basmati 29€

Les Accompagnements au choix et les sauces

Un accompagnement et Une sauce au choix pour chaque plat

Frites fraîches
Riz Basmati
Gratin de Pâte Gigli tradition
Risotto « Acquerello »

Bouquet Forestier
Haricots verts à l'Échalote grise
Endives braisées aux Agrumes

Les Sauces Maison

Sauces Chaudes

Côte-Rôtie à la Syrah
Poivre de Penja

Sauces Froides

La Classique Tartare
Aïoli safrané
Béarnaise
Tom Yum épicée "saveurs d'Asie"

Les Beurres aux condiments

Beurre Maître de Chai
Beurre d'herbes à l'Estragon


 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.

Image de Saison

Terrine Bourgeoise de venaison,
Chutney de Prune à la Cardamome

OU

L'Œuf croustillant "façon Meurette"
aux petits Champignons Boutons et Lard paysan

OU

Salade St-Georges dans l'esprit d'une Caesar



Des Noix de Saint Jacques et Risotto « Acquerello »
aux sucs de Crustacés

OU

Joue de Veau "façon chasseur" mijotée aux petits Oignons (France)

OU

"Le Tigre qui pleure", pointe de Filet de Bœuf Charolais
mariné aux aromates et Soja (France) ≈ 220 g
Riz Basmati

Les Fromages

OU le choix des Desserts

34€

Les Fromages

ET le choix des Desserts

38€

Invitation Gourmande

L'assiette de Hors d'œuvre

OU

Fraîcheur de Saumon au Gingembre et Coriandre

OU

Foie gras de Canard, Jus miroir à la Syrah



Crevettes "King Prawns XL" à la plancha,
une mayo au Tom Yum

OU

La douzaine d'Escargots de Bourgogne Tout en Vert

OU

Cuisses de Grenouilles au Beurre noisette et Persillade

(+8€)



Petites Côtelettes d'Agneau (France) d'Automne simplement rôties

OU

Savoureuse Entrecôte Black Angus (États-Unis)

OU

L'Emblématique Volaille de Bresse à la Crème, Riz Basmati



Fromage et le choix des Desserts

1 entrée + plat + dessert au choix

47 €

Menu complet avec choix

57 €

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

La viande Bovine en provenance des Etats-Unis est réputée comme une des viandes parmi les plus goûteuses et tendres, Elle est garantie sans hormone, les autres viandes bovines sont d'Origine Françaises.

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.

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