



LE GEORGE

STEAK HOUSE



FORMULES

Plats du jour, viande et poisson, du lundi au vendredi	14 €
Plat du jour & café gourmand (servi uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)	16 €
Entrée & plat ou plat & dessert : choix parmi les propositions avec ★	21 €
Entrée & plat & dessert : choix parmi les propositions avec ★	26 €



MENU ENFANT (jusqu'à 11 ans inclus)

9 €

Plat : burger (tomates, cornichons, bacon, cheddar) **ou** fish & chips **ou** viande de bœuf hachée
ou blanc de volaille **et** garniture au choix

Dessert : Duo de glaces **ou** Crème chocolat

Boisson au choix 25 cl : Paris Cola, jus de fruits, eau microfiltrée



LE GEORGE ET SON PARTENAIRE LA BOUCHERIE METZGER, **VOUS ASSURENT L'EXCELLENCE D'UNE VIANDE MATURÉE & D'EXCEPTION.**



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.



CARTE TRADUITE EN 20 LANGUES



PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

FORMULES



POUR COMMENCER

Œuf mayonnaise à ma façon	8 €
Salade de légumes de saison, copeaux de foie gras <i>(poireau, brocolis, courgette, radis, salsifis, aubergine)</i>	8 €
Purée de chou-fleur, saumon fumé par nos soins, guacamole, mini toast au beurre de romarin	9 €
Tatin foie gras, pain d'épices et pommes confites	10 €



À TABLE !

Omelette à ma façon	14 €
Risotto façon paëlla	15 €
Bar en croute de poivrons, purée de carotte à l'orange	17 €
Filet de raie à l'Italienne	18 €
Pluma ibérique, jus à l'origan et pommes de terre grenaille	19 €



STEAK HOUSE

Fish & Chips, sauce tartare, cabillaud pané, salade & frites	15 €
Bavette d'aloyau 200g, garniture au choix	15 €
Faux Filet 250g, garniture au choix	18 €
Burger du George, bœuf, bacon, cheddar, tomates, cornichons	18 €
Entrecôte 300g, garniture au choix	22 €
Côte de bœuf 500g, garniture au choix	28 €

GARNITURES <i>(en supplément)</i>	3 €
--	-----

Gratin du George (pomme de terre, crème, lait, ail, romarin, thym, muscade),
Panier de saison de M. Coisbion, riz, frites

NOS GOURMANDISES

Café gourmand	5 €
Assiette de fromages	7 €
Tarte framboise et frangipane	8 €
Brioche perdue, caramel beurre salé, glace vanille	8 €
Saint George citronné	9 €
Notre Baba au rhum	9 €

DIGESTIFS, LIQUEURS

Amaretto Disaronno, Get 27/31, Limoncello, Baileys, Grappa, Irish Coffee	8 €
Cognac Hennessy VS	14 €
Calvados Christian Drouin, Armagnac Clés des ducs VSOP	9 €
Eau de vie Poire Williams Florian	9 €
Supplément Digestif Gourmand (4 gourmandises)	+1,5 €



CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

Expresso, Décaféiné	2,5 €
Double expresso	3,5 €
Café crème	4 €
Cappuccino, Latte macchiato	5 €
Chocolat chaud	5 €
Thé	4 €
Infusion	4 €

NOS EAUX MAISON

Plate ou gazeuse microfiltrées	75 CL	1 €
--------------------------------	-------	-----

EAUX

	50 CL	1 L
Vittel, Perrier Fines Bulles, San Pellegrino	4 €	5,5 €

Pour un environnement durable, nous vous proposons une eau microfiltrée sur place conservant les oligo-éléments et les minéraux naturels. Eaux rendues potables par traitements et adjonction de gaz carbonique pour la gazeuse.