



LE GEORGE

— STEAK HOUSE —



FORMULES

- ★ **Plats du jour**, viande et poisson, du lundi au vendredi 14 €
- Plat du jour & café gourmand** (servie 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 €

GARNITURES (en supplément)

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

3 €



MENU ENFANT (jusqu'à 11 ans inclus)

7,5 €

Plat : burger (tomate, 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 brûlée vanille

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



LE GEORGE VOUS ASSURE L'EXCELLENCE DE LA VIANDE MATURÉE :
100% RACE À VIANDE FRANÇAISE



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

- ★ Velouté de panais, pleurotes, noisettes grillées  8 €
- ★ Gaspacho de concombre, pomme et citron vert  8 €
- ★ Saumon Gravlax, crème acidulée au raifort 9 €
- Verrine d'avocat, saumon mi-cuit, toast de pain aux épices 9 €
- Tataki de bœuf, citronnelle, miel, sésame et coriandre 9 €



À TABLE !

- ★ Risotto, saumon au citron et légumes grillés 15 €
- ★ Filet de daurade mariné, poivrons, beurre blanc aux agrumes 15 €
- ★ Penne au poulet et champignons 15 €
- Saumon rôti, cerises et fenouil 16 €
- Bœuf fondant mariné au thym citronné 16 €
- Burger végétarien (*boulgour, coleslaw, estragon*)  17 €



STEAK HOUSE

- ★ Fish & Chips, sauce tartare, cabillaud pané, salade & frites 14 €
- ★ Bavette d'ailoyau 200g, garniture au choix 15 €
- ★ Tartare de bœuf (*préparé sur demande*) viande crue de bœuf, condiments à part, salade & frites 16 €
- Faux Filet 250g, garniture au choix 17 €
- Burger du George, bœuf, bacon, cheddar, tomate, cornichons 17 €
- Entrecôte 300g, garniture au choix 19 €
- Côte de bœuf 500g, garniture au choix 23 €

LES GOURMANDISES DE GEORGE

	Café ou thé gourmand, <i>mini crème, mini pâtisserie, fruit frais, mousse</i>	7 €
	Assiette de Brie de Meaux <i>de La Compagnie fermière Edmond de Rothschild Héritage</i>	7 €
	Crumble Pomme Rhubarbe	7 €
★	Carpaccio de pommes, framboises à la mélisse, gâteau financier	8 €
★	Crème brûlée, zestes de citron vert	8 €
★	Coupe Gourmande tout caramel	8 €
	Tarte chocolat, caramel fleur de sel	9 €



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 €



CAFÉS DU MONDE **BIO**

	LÉGER ↔ CORSE	
Colombie, <i>doux & suave</i>		3,5 €
Moka d'Éthiopie, <i>sauvage & parfumé</i>		3,5 €
Papouasie, <i>fruité & équilibré</i>		3,5 €
Costa Rica, <i>acidulé & complet</i>		3,5 €

NOS EAUX MAISON

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

EAUX

Vittel, Perrier Fines Bulles, San Pellegrino	50 CL	1 L
	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.