



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)

8 €

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 à la vanille

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

- ★ Velouté de carottes au cumin   7 €
- Salade de choux fleur, butternut et pesto   8 €
- ★ Terrine de canard chèvre et miel  8 €
- ★ Œuf poché sauce morilles  9 €
- Encornets fondants à la crème d'ail  9 €
- Crumble d'endives, raclette et châtaignes 9 €



À TABLE !

- ★ Gnocchis du George (*sauce champignons, parmesan, roquette*)  15 €
- ★ Suprême de poulet, truffe, comté, jus à la sauge  15 €
- ★ Risotto aux cèpes, carotte & céleri  15 €
- Cabillaud, lentilles crémeuses, ail, xérès 16 €
- Gambas, fondue de poireaux, crème vanille  17 €



STEAK HOUSE

- ★ Fish & Chips, *sauce tartare, cabillaud pané, salade & frites* 15 €
- ★ Bavette d'ailou 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* 18 €
- Entrecôte 300g, *garniture au choix* 19 €
- Côte de bœuf 500g, *garniture au choix* 25 €

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

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>	8 €
★ Crème brûlée vanille	7 €
★ Flan « tradi » vanille	8 €
★ Mousse au chocolat	8 €
Chou façon Paris Brest	8 €
Tiramisu champagne coulis de fruits rouges	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**

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