

Côté Fraîcheur

V Salade St-Georges du moment Bouquet de Mesclun et Sucrine Mimosa, Artichauts Poivrade, Tomate cœur de Bœuf et Avocat	Nature 13€ avec du Chèvre..... 15€
V Le bel Artichaut « Camus » à la croque au Sel et vinaigrette Celtique	14€
Les Œufs Bio « en Meurette » à la fondue d'Oignon mauve	12€
Ceviche « Terre et Mer » aux Condiments	16€
La douzaine d' Escargots de Bourgogne en Caquelon « comme Autrefois »	16€
Terrine de Foie gras au Porto, Chutney de Pruneau à la Cardamome	19€
Le Classique Melon-Parme	14€

Sympa à partager

Croque-Monsieur brioché du St Georges au Comté Grand cru et Jambon à la Truffe Tuber Aestivum	17€
---	-----

De Mer et d'Eau douce

L'Aïoli de Cabillaud	26€
Truite au Vin Jaune et mariage d'Épices	24€

V Plat végétarien, sans viande ni poisson.

Une Envie de Bonne Viande

Le Bœuf

- ★ « **Le Spécial Burger** » au Bœuf Aubrac (France)
et Comté Pain Artisanal servi avec des Pommes Allumettes **20€**

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

Nature**28€**

Rossini**35€**

La délicieuse **Noix d'Entrecôte** « Black Angus » (USA) ≈ 220 g **28€**

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

Le Veau

Ris de Veau croustillant **33€**

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

Agneau

Souris d'**Agneau de 7 heures** en cuisson douce **24€**

La Volaille

- ★ L'Emblématique **Volaille de Bresse AOP** à la Crème, 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

Bouquetière estivale

Florentine d'Épinards

Morilles **(+8€)**

Les Sauces Maison

Sauces Chaudes

Moutarde à l'ancienne

Beurre battu au Vin Jaune et Mariage d'Épices

Crème aux Morilles **(+8€)**

Sauces Froides

La Classique Tartare

Aïoli

Clin d'œil Rustique

L'Œuf Bio « en Meurette » à la fondue d'Oignon mauve



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



Tarte Citron aux zestes

28€

Image de Saison

Salade St-Georges du moment
Bouquet de Mesclun et Sucrine Mimosa, Artichauts Poivrade,
Tomate cœur de Bœuf et Avocat

OU

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

Ou

Ceviche « Terre et Mer » aux Condiments



L'Aïoli de Cabillaud

OU

Truite au Vin Jaune et mariage d'Épices,
Bouquetière Estivale

OU

Souris d'Agneau de 7 heures en cuisson douce,
Linguine

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 ½ 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

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.

LES FROMAGES

Demi Saint Marcellin

Epoisses & Mesclun

Fromage blanc en faisselle à la crème ou nature

Cervelle des Canuts

5 €

Assortiment de fromages affinés de nos régions

10 €

LES DESSERTS

Le dessert du jour (*selon disponibilité*)

8 €

Nage de Pêches et Abricots jus au Romarin

Croquant praliné au Chocolat et crème Anglaise

Tarte Citron aux zestes confits

Millefeuille « Framboise-Pistache »

Sablé aux pignons de pin, fraises et mousse basilic

Crème brûlée à la Vanille Bourbon

Assortiment de glaces et sorbets du moment

Le Café Douceur

(Un Café et trois desserts en portion légère)

10 €

Le Champagne gourmand

(Une coupe de Champagne et trois desserts en portion légère)

18 €

Toutes nos pâtisseries sont fabriquées sur place

Prix taxes et service compris - LE SAINT GEORGES - Été 2018

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération