

Côté Fraîcheur

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

Salade Romaine, petits Croûtons, Parmesan, Noix et Vinaigrette Caesar

Avec Suprême de Volaille 14€
Avec Crevettes "King Prawns" 24€

Fraîcheur de **Saumon au Gingembre** et Coriandre 15€

L'assiette de Hors d'œuvre

La Frisée et l'œuf croustillant, la Saint Jacques cressonnière,
la Sardine en Escabèche, Rémoulade Céleri-Betterave

17€

Foie gras de Canard, Jus miroir à la Syrah 19€

Terrine Bourgeoise de Venaison,

Chutney de Coings 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
En deux services

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, Frites Maison



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 29€

La Volaille

L'Emblématique **Volaille de Bresse** à la crème,
Riz Basmati (Supplément Morilles 8.00 €) 28€

Les Accompagnements au choix et les sauces

Un accompagnement et Une sauce au choix pour chaque plat

Frites fraîches	Bouquet Forestier
Riz Basmati	Risotto « Acquerello »
Gratin de Pâte Gigli tradition	Endives braisées aux Agrumes
	Légumes d'automne

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 coings 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 suc de Crustacés

OU

Joue de Veau "façon chasseur" mijotée aux petits Oignons (France)
Gratin de Pâte Gigli tradition

OU

"Le Tigre qui pleure", pointe de Filet de Bœuf Charolais

Les Fromages Mariné aux aromates et Soja (France) ≈ 220 g Les Fromages

OU le choix des Desserts

Endives Braisées aux agrumes

ET le choix des Desserts

34€

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, légumes d'automne

OU

Savoureuse Entrecôte Black Angus (États-Unis), Bouquet forestier

OU

L'Emblématique Volaille de Bresse à la Crème, Riz Basmati (**sup Morilles 8.00 €**)

1 entrée + plat + dessert au choix

47 €

Fromage et le choix des Desserts

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 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

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