

BIENVENUE
à

ST.
GEORGES

By

Georges



Côté Fraîcheur

La **Salade St Georges** du Moment

Bouquet de Mesclun et Endive Mimosa, Avocat, Artichaut « poivrade »
et Champignons blancs

Nature 13€

Avec du Magret de Canard fumé 15€

Le **Foie gras** de Canard,

Chutney de Mendiants à la Cardamome

17€

Le Classique **OËuf « Meurette »** comme en Bourgogne

12€

Terrine Fromagère, marbrée de Saumon fumé

sauce Aigrette aux Herbes potagères

18€

Les **Escargots de Bourgogne** « Tout en vert »

16€

Pour Suivre

Le **Cabillaud** en croûte de Chorizo et Velours de Fenouil

28€

Lasagne d'Aubergine « Terre et Mer »

22€

Le fameux **Civet de Lièvre** avec des Pâtes fraîches

28€

La belle **Entrecôte Charolaise** (France), Sauce Béarnaise

Pommes frites maison

26€

Le **Tartare** de Bœuf (France) « Cru ou en Aller-Retour »

19€

L'Emblématique **Volaille de Bresse** à la Crème

selon la Mère Blanc, Riz Pilaf

26€

Supplément Morilles +8€

Les Accompagnements au choix

Pour tout accompagnement supplémentaire : 2€

Salade verte

Frites maison

Riz pilaf

Épinards

Pâtes fraîches

Image de Saison

Terrine Fromagère, marbrée de Saumon fumé
sauce Aigrette aux Herbes potagères

OU

Le Classique Œuf « Meurette » comme en Bourgogne



Lasagne d'Aubergine « Terre et Mer »

OU

L'Emblématique Volaille de Bresse à la Crème
selon la Mère Blanc, Riz Pilaf
Supplément Morilles **+8€**



Les Fromages
OU le choix des Desserts
34 €

Les Fromages
ET le choix des Desserts
38 €

Menu Enfant 13€

(Jusqu'à 10 ans)

*Un poisson du Jour ou un Steak (France) avec une garniture au choix
+ un Dessert + une Boisson*

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 1/2 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

Nous vous accueillons du lundi au vendredi de 12h00 à 14h00 pour le déjeuner

(fermé le samedi midi et Dimanche toute la journée)

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.