

## ENTRÉES

	Entrée / Plat
<b>La salade d'Automne</b>	<b>9€ / 12€</b>
<b>Pressé de foie gras et volaille</b> Chutney de fruits secs	<b>13€ / 18€</b>
<b>Ceviche de coquille Saint Jacques</b> Panais et Oranges	<b>18€</b>

**MENU ENFANT (-10 ans)** **9€**

## SOUPE

<b>Velouté de Potiron</b> Flétan Fumé tuile de pain	<b>13€</b>
--	------------

## POISSONS

<b>Filet de bar poêlé</b> Compotée de chou vert et pamplemousse, sauce vierge	<b>22€</b>
<b>Dos de lieu jaune rôti,</b> Lentilles vertes du Puy, écume de lard paysan	<b>21€</b>
<b>Suggestion de pêche</b> Selon arrivage	

## VIANDES (Origine des viandes : France)

<b>Entrecôte de bœuf charolais</b> Pommes allumettes, sauce à l'époisses	<b>28€</b>
<b>Carré de veau</b> Endives Meunières et trompettes de la mort	<b>24€</b>
<b>Pièce du Boucher</b> Sélection du chef	
<b>Burger façon "Rossini"</b> Steak Charolais pain aux graines, foie gras Condiments truffé salade croquante	<b>26€</b>
<b>Volaille de Bresse à la crème</b> Selon la mère Blanc, linguines fraîches	<b>26€</b>

## FROMAGES

**Fromage Blanc et framboises** 7€  
Nature ou à la crème de Bresse

**Assiette de fromages du moment** 8€

## DESSERTS

**Cheese cake au citron vert** 7€  
Noix de coco coulis citron

**Financier aux noisettes** 7€  
Crèmeux praliné et poire pochée

**Chocolat Caraïbe 66 %** 7€  
Croustillant et fondant, sauce chocolat

**Café gourmand** 10€  
Assortiment de mignardises

**Glaces et sorbets (la boule)** 1. 80€  
Glaces : vanille, café, chocolat  
Sorbets : citron, framboise, passion, fraise

### Menu 34 €

**Pressé de foie gras et volaille**  
Chutney de fruits secs

&

**Filet de bar Poêlé**  
Comptée de chou vert et pamplemousse, sauce vierge

*Ou*

**Carré de veau**  
Endives Meunières et trompettes de la mort

&

**Fromage ou dessert**

La Brasserie Saint-Georges by Georges est ouverte:

- De 12 h 00 à 14 h 00
- De 19 h 00 à 21 h 30
- De 19 h 00 à 22 h 00 les vendredis et samedi
- (Fermeture le dimanche toute la journée)

