

## ENTRÉES

### Entrée / Plat

La salade d'Automne

9€ / 12€

Pressé de foie gras et volaille

13€ / 18€

Chutney de fruits secs

Ceviche de coquille Saint Jacques

18€

Panais et Oranges

**MENU ENFANT (-10 ans)**

9€

## SOUPE

Velouté de Potiron

13€

Flétan Fumé tuile de pain

## CEREALES ET LEGUMES

Tarte fine aux champignons

13€

Crème légère aux herbes

Risotto Arborio aux châtaignes

17€

Croustillant de Parmesan

## POISSONS

Filet de bar poêlé

22€

Compotée de chou vert et pamplemousse, sauce vierge

Dos de lieu jaune rôti,

21€

Lentilles vertes du Puy, écume de lard paysan

Suggestion de pêche

Selon arrivage

**VIANDES** (Origine des viandes : France)

Entrecôte de bœuf charolais

28€

Pommes allumettes, sauce à l'époisses

Carré de veau

24€

Endives Meunières et trompettes de la mort

Pièce du Boucher

Sélection du chef

Burger façon "Rossini"

26€

Steak Charolais pain aux graines, foie gras

Condiments truffé salade croquante

Volaille de Bresse à la crème

26€

linguines fraîches

## FROMAGES

**Fromage Blanc** 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 € 00

**Pressé de foie gras et volaille**

Chutney de fruits secs

&

**Filet de bar Poêlé**

Compotée de chou vert et pamplemousse, sauce vierge

***Ou***

**Carré de veau**

Endives Meunières et trompettes de la mort

&

**Fromage ou dessert**

Notre Brasserie Saint-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 samedi midi et le dimanche toute la journée)