

ENTRÉES

Entrée / Plat

Pâté en croûte de la basse-cour

17€

Vitello- tonnato

15€ / 21€

Mousse d'avocat et légumes croquants

Velouté glacé de carottes

16€ / 22€

Gambas poêlées au basilic

MENU ENFANT (-10 ans)

13€

LEGUMES

Tomates multicolores, mozzarella di Bufala

19€

huile d'olive de toscane

Gaspacho tomates/poivrons

14€

petits croûtons croustillants

POISSONS

Filet de merlu cuit au plat

21€

Caviar d'aubergine et pignon de pin

Daurade royale rôtie au romarin,

44€

Haricots verts et amandes ([plat servi pour 2](#))

Saumon grillé, sauce béarnaise

21€

Country potatoes au paprika

VIANDES (Origine des viandes : France)

Filet de bœuf charolais

31€

Sauce barbecue maison, pomme allumette

Pièce du Boucher (tarif selon arrivage)

Burger du Saint Georges

21€

Steak Charolais, pistou, parmesan lard paysan

Tomates

Volaille de Bresse à la crème

26€

Selon la mère Blanc, linguines fraîches

DESSERTS

Tarte sablée fraises et framboises Sorbet marra des bois	7€
Baba au rhum, crème à peine montée Aux Mirabelles	7€
L'Opéra à ma façon Biscuit Joconde café, ganache chocolat, crème café	7€
Café gourmand Assortiment de mignardises	10€
Glaces et sorbets (la boule) Glaces : vanille, café, chocolat Sorbets : citron, framboise, passion, fraise	1. 80€

Menu 34 €

Velouté glacé de carottes, gambas au Basilic
&
Onglet de veau poêlé, fricassée d'artichauts
Câpres et citron confit

Ou

Filet de merlu cuit au plat
Caviar d'aubergine et pignons de pin

&

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)