

## **Côté Fraîcheur**

La **Salade St Georges** comme une Caesar

Bouquet de Sucrine, petits Croûtons, Parmesan et Vinaigrette d'Anchois

Nature ..... **14€**

Avec des Suprêmes de Volaille ..... **16€**

Le **Foie gras** de Canard confit en terrine,

un Chutney d'Oignons rouges et Fruits du Mendiant

**19€**

**Œufs de Ferme en Meurette** au Pinot noir

et Lard croustillant

**13€**

**Fraîcheur de Lieu jaune** mariné au Gingembre,

Coriandre et Pommes grenaille

**18€**

Cromesquis d'**Escargots de Bourgogne** à l'Ail doux

**16€**

La goûteuse **Soupe des Pêcheurs**

aux Sucs de Crustacés et Safran, un Aioli anisé

**15€**

## **De Mer et d'Eau douce**

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

**27€**

Le **Thon** servi rosé et le Poireau au Curry vert

**27€**

Noix de **Coquilles St Jacques** rôties et Risotto

**28€**

**Quenelle de Brochet**, sauce Homardine, Riz Pilaf

**26€**

### **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 Meilleur des Viandes**

*Sic'en'est pas indiqué avec le plat, vous avez le choix de votre accompagnement.*

- « **St Georges Burger** » au Bœuf Charolais (France),  
Pain marbré maison, sauce Époisses avec des Frites fraîches **21€**
- La belle **Entrecôte** maturée (Irlande), sauce Béarnaise **29€**
- Le Pressé de **Queue de Bœuf** vigneronne **24€**
- Le **Carré d'Agneau** (Irlande) en croûte,  
Et sa réduction de Thym **29€**
- La **Pluma de Pata Negra** à la plancha  
et sa gelée de Piment d'Espelette **25€**
- Le **Tartare de Veau** (France), à l'Huile de Truffe,  
« Cru ou en Aller-Retour » **20€**
- L'Emblématique **Volaille de Bresse** à la Crème  
selon la Mère Blanc, pommes purée **26€**  
Supplément Morilles **+8€**

## **Les Accompagnements au choix**

*Pour tout accompagnement supplémentaire : 2€*

Salade verte  
Riz Pilaf  
Linguine

Frites maison  
Bouquet Potager  
Pommes Purée



## ***Image du Saint Georges***

Le **foie gras** de canard confit en terrine,  
Un chutney d'oignons rouges et fruits secs

Ou

La goûteuse **Soupe des pêcheurs**  
Aux sucs de crustacés et safran, un Aïoli anisé



Le **Thon** servi rosé et le Poireau au Curry vert

ou

« **St Georges Burger** » au Bœuf Charolais (France),  
Pain marbré maison, sauce Époisses avec des Frites fraîches



Le choix des Desserts

**32€**

## ***Image de Bourgogne***

Œufs de Ferme en Meurette au Pinot noir  
et son lard croustillant

ou

Cromesquis d'**Escargots de Bourgogne** à l'Ail doux



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

ou

**Quenelle de Brochet**, sauce Homardine, Riz Pilaf



Le choix des  
Desserts

**40.00 €**

# ***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**

**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**

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.*

Prix taxes et Service inclus – Hiver 2019 - Le St Georges