

CHEZ GEORGES

CAFÉ • RESTAURANT

BRUNCH

TOUS LES DIMANCHES 10H30 À 14H30

COUPE DE PROSECCO OU JUS DÉTOX FAIT MAISON

COMPTOIR PETIT-DÉJEUNER

viennoiseries, petits pains, muesli, yaourt bio, fruits frais, charcuteries, fromages, œufs préparés devant vous par le chef selon votre choix (omelettes, œufs brouillés, sur le plat...)

ASSORTIMENTS DE SALADES *(selon les saisons) lentilles, quinoa, taboulé, tomates et mozzarella, pommes de terre...*

PLATS CHAUDS *(selon l'inspiration du chef) boulettes sauce tomate, poulet au curry, wok de bœuf à la thaï, waterzooi de volaille...*

PÂTES *(selon les inspirations du chef) lasagnes, pâtes aux champignons, raviolis à la ricotta, bolognaise...*

PIÈCE DE VIANDE

(découpée devant vous) accompagnée de pommes de terre et sauces.

COMPTOIR DE DESSERTS FAITS MAISON

30 € / ADULTE

15 € / ENFANT

Les soirées Chez Georges

17€ pp

Le mercredi

Couscous (agneau, poulet et merguez)

Le jeudi

Fondue à la viande (poulet et bœuf),
pommes frites, sauces (aïoli, curry, tartare)

Le vendredi & samedi

Mixed grill au feu de bois (poulet, boeuf,
saucisses), salade, pommes de terre en chemise ou
pommes frites, sauce béarnaise ou beurre maître
d'hôtel

Le dimanche

Demi poulet, frites, salade et mayonnaise

A partager

Planche de charcuterie (bresaola, spianata picante, spianata douce, saucisson Felino, jambon de Parme, Parmesan)

17

Les entrées

La croquette aux crevettes grises

1 pièce 8.5 / 2 pièces 16

La croquette au parmesan

1 pièce 7 / 2 pièces 13

La terrine de campagne, pain toasté, oignons et cornichons

12

La terrine de foie d'oie faite maison confiture d'oignons

18

Le saumon fumé dans la maison et ses garnitures

18

La mousse de jambon et son pain toasté

10

La salade frisée aux lardons de poitrine de porc, croûtons et œuf poché

14

Salade de chèvre chaud, noix, pignons de pin et abricots secs

15

L'os à moelle aux petits-gris, croûtons

13



Grillades au feu de bois

Toutes nos viandes sont servies avec des frites coupées main ou pommes de terre en chemise.

Le pavé de bœuf irlandais 220gr

20

La noix d'entrecôte Simmental 300gr

28

Le filet pur du Limousin 250gr

29

La côte à l'os irlandaise 550gr (1personne)

32

La côte à l'os du Limousin 1kg (2personnes)

74

Rognons de veau, sauce béarnaise

20

Les poissons

Le fish & chips, sauce tartare

19

La belle raie rôti, beurre aux câpres, pommes persillées

27

Les anguilles au vert, pommes persillées

26

Le pavé de cabillaud, purée de céleri et choux de Bruxelles

26

La sole meunière, pommes frites ou pommes persillées

29.50

Les moules

Marinières

Au vin blanc

Au fenouil et au pastis

Au curry

Piquantes au chorizo

22

Classic burger 16

Burger de bœuf Black Angus, cheddar, bacon, tomate, laitue et oignons

Chicken & truffe burger 16

Galette de volaille au curry, mayonnaise à la truffe, champignons, parmesan, pousses d'épinards

Les sauces

CHAUDES: Béarnaise, poivre concassé crème, gorgonzola 3,5

FROIDES: Curry, aioli, tartare 1,5

Les viandes

Le filet américain préparé, pommes frites

19

Le magret de canard aux cerises, pommes persillées

22

La blanquette de veau, riz

20

Le parmentier de boudins aux 2 pommes

17

Les joues de bœuf à la bière et au speculoos, pommes frites

22

Le vol-au-vent royal (poulet de ferme, ris de veau), riz

24