



LE GEORGE

— STEAK HOUSE —



FORMULES

- ★ **Plats du jour**, viande et poisson, du lundi au vendredi 14 €
- Plat du jour & café gourmand** (servie uniquement au déjeuner du lundi au vendredi) 16 €
- Entrée & plat ou plat & dessert** : choix parmi les propositions avec ★ 21 €
- Entrée & plat & dessert** : choix parmi les propositions avec ★ 26 €

GARNITURES (en supplément)

3 €

Gratin du George (pomme de terre, crème, lait, ail, romarin, thym, muscade),
Panier de saison de M. Coisbion, riz, frites



MENU ENFANT (jusqu'à 11 ans inclus)

7,5 €

Plat : burger (tomate, cornichons, bacon, cheddar) **ou** fish & chips **ou** viande de bœuf hachée
ou blanc de volaille **et** garniture au choix

Dessert : Duo de glaces **ou** crème brûlée à la vanille

Boisson au choix 25 cl : Paris Cola, jus de fruits, eau microfiltrée



LE GEORGE VOUS ASSURE L'EXCELLENCE DE LA VIANDE MATURÉE :
100% RACE À VIANDE FRANÇAISE




LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

FORMULES





POUR COMMENCER

- ★ Velouté de potiron, poitrine fumée croustillante, marrons séchés 8 €
- ★ Assiette de boulgour, légumineuses, moutarde de Meaux  8 €
- Salade de volaille, potimarron, endives et châtaignes 9 €
- Veau mariné au soja et agrumes, croûtons, champignons 9 €
- Saumon Gravlax (*mariné au sucre, sel et aneth*) 9 €
- Gratinée à l'oignon d'Auxonne 9 €



À TABLE !

- ★ Assiette de boulgour, légumineuses, moutarde de Meaux  15 €
- ★ Risotto volaille et cresson 15 €
- ★ Cabillaud rôti, écume d'amande, chou vert 16 €
- Saumon aux épices et agrumes 17 €
- Lasagnes saumon et épinards 17 €
- Le Red Burger (*boulgour, coleslaw, estragon*)  17 €
- Magret de canard, crumble de fruits secs, sauce miel et moutarde 17 €
- Côte de veau rôtie au beurre demi-sel (300g) 18 €



STEAK HOUSE

- ★ Fish & Chips, sauce tartare, cabillaud pané, salade & frites 14 €
- ★ Bavette d'ailou 200g, garniture au choix 15 €
- ★ Tartare de bœuf (*préparé sur demande*) viande crue de bœuf, condiments à part, salade & frites 16 €
- ★ Rumsteak 200g, garniture au choix 16 €
- Faux Filet 250g, garniture au choix 17 €
- Burger du George, bœuf, bacon, cheddar, tomate, cornichons 17 €
- Entrecôte 300g, garniture au choix 19 €
- Filet de bœuf 250g, garniture au choix 22 €
- Côte de bœuf 500g, garniture au choix 23 €

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.

LES GOURMANDISES DE GEORGE

Café ou thé gourmand, <i>mini crème, mini pâtisserie, fruit frais, mousse</i>	7 €
Assiette de Brie de Meaux de <i>La Compagnie fermière Edmond de Rothschild Héritage</i>	7 €
★ Crème brûlée noisettes	8 €
★ Panna-cotta chocolat, craquant orange	8 €
★ Île flottante au caramel	8 €
Pomme au four aux fruits d'hiver, glace nougat	9 €
Poire pochée, crumble noisette, sauce chocolat	9 €



CAFÉS, THÉS & INFUSIONS

Expresso, Décaféiné	2,5 €
Double expresso	3,5 €
Café crème	4 €
Cappuccino, Latte macchiato	5 €
Chocolat chaud	5 €
Thé	4 €
Infusion	4 €



CAFÉS DU MONDE **BIO**

Colombie, <i>doux & suave</i>
Moka d'Éthiopie, <i>sauvage & parfumé</i>
Papouasie, <i>fruité & équilibré</i>
Costa Rica, <i>acidulé & complet</i>

LÉGER ↔ CORSÉ

	3,5 €
	3,5 €
	3,5 €
	3,5 €

ROUGES

LÉGER ↔ TANNIQUE

		12 CL	25 CL	50 CL	75 CL
Vin du moment		5 €	9 €	17 €	24 €
Touraine AOC, Cabernet, Côt, Gamay		5 €	9 €	17 €	24 €
Domaine Attilon, Merlot		5 €	9 €	17 €	26 €
Graves AOP, Merlot, Cabernet Sauv.		5 €	9 €	17 €	26 €
Saint-Emilion AOC, Merlot, Cabernet Sauv.		7 €	12 €	22 €	32 €
Bourgogne AOC, Pinot Noir		7 €	12 €	22 €	32 €

BLANCS

MINÉRAL ↔ ROND

		12 CL	25 CL	50 CL	75 CL
Domaine Attilon, Sauvignon blanc		5 €	9 €	17 €	24 €
Riesling AOP, Riesling		5 €	9 €	17 €	25 €
Tokay AOC, Pinot Gris		7 €	12 €	22 €	32 €
Bourgogne AOC, Chardonnay		7 €	12 €	22 €	32 €

LIQUOREUX

	12 CL	25 CL	50 CL	75 CL
IGP Côtes de Gascogne, Colombard, Ugni-blanc, Sauv.	6 €	10 €	18 €	27 €

ROSÉ

	12 CL	25 CL	50 CL	75 CL
Bergerac AOC, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Côt	5 €	9 €	17 €	25 €

NOS EAUX MAISON

	75 CL
Plate ou gazeuse microfiltrées	1 €

POUR UN ENVIRONNEMENT DURABLE, NOUS VOUS PROPOSONS UNE EAU MICROFILTRÉE SUR PLACE
CONSERVANT LES OLIGO-ÉLÉMENTS ET LES MINÉRAUX NATURELS.

EAUX RENDUES POTABLES PAR TRAITEMENTS ET ADJONCTION DE GAZ CARBONIQUE POUR LA GAZEUSE.

EAUX

	50 CL	1 L
Vittel	4 €	5,5 €
Perrier Fines Bulles	4 €	5,5 €
San Pellegrino	4 €	5,5 €