

La Carte

ENTRÉES

Fameux Poireaux vinaigrette à l'ancienne <i>Famous old-fashioned leeks vinaigrette</i> <i>Burrata with seasonal flavours</i>	7,00
Burrata aux saveurs de saison	13,00
Œuf parfait, crémeux de champignons <i>Creamy mushrooms Egg parfait</i>	10,00
Gros Artichaut vinaigrette à l'ancienne <i>Artichoke with old fashioned vinaigrette</i>	11,00
Oeufs plein air, mayonnaise Georgette <i>Free range Egg, georgette style mayonnaise</i>	6,00
Tartare de Thon façon thai <i>Thai-style Tuna tartare</i>	14,00
Escargots de Bourgogne, Maison Valentin, 6 ou 12 * <i>Bourgogne Snails, Maison valentin, by 6 or 12</i>	12,00/24,00
Velouté ou Soupe du moment <i>Soup of the moment</i>	8,00
Os à Moelle, gros sel, toasts <i>Marrow bone, coarse Salt, toast</i>	9,00

NOS SALADES

Les jardins de César Poulet croustillant, oeuf, croutons, parmesan, romaine, sauce César <i>Fried chicken, egg, croutons, parmigiano, roman salad, cesar sauce</i>	18,00
Scandinave Style Saumon fumé, avocat, oeuf, mesclun, vinaigrette <i>Smoked salmon, avocado, egg, salad, vinaigrette</i>	18,50
Salade "HORIATIKI" Grecque Concombres, tomates, feta, oignons rouges, olives kalamata, vinaigrette <i>cucumbers, tomatoes, feta, red onions, kalamata olives, vinaigrette</i>	16,50

Accompagnements

Frites, Purée, Mesclun, Légumes rôtis de saison <i>Fries, Mashed Potatoes, Mesclun, Seasonal Roasted Vegetables</i>	5,00
Salade Cardini, romaine, croutons, sauce cesar, parmesan <i>Cardini Romaine Salad with cesar sauce and parmesan cheese</i>	7,00

CHEZ GEORGETTE BRASSERIE

PLATS

Tartare de bœuf préparé au couteau, frites maison <i>Beef tartare prepared with a knife, homemade fries</i>	18,50
Steak de Thon mi-cuit, légumes de saison <i>Semi-cooked tuna steak, seasonal vegetables</i>	23,00
Petites Ravioles de Royan : petite/grande assiette * <i>Small Royan Ravioles: small/large plate</i>	10,50/15,00
Risotto de Gambas flambées, avec sa bisque <i>Flambéed prawn risotto with his bisque</i>	23,00
Rigatoni à la Truffe , crème de parmesan et copeaux <i>Rigatoni with Truffle, Parmesan Cream and Shavings</i>	18,50
Saucisse de Toulouse, jus corsé et sa purée façon Robuchon <i>Toulouse sausage, full-bodied juice and Robuchon-style mash</i>	16,90
Filet de Daurade, légumes de saison <i>Sea bream fillet, seasonal vegetables</i>	23,00
Onglet de boeuf, compotée d'échalotes, sauce poivre, frites <i>Beef hanger steak, shallot compote, pepper sauce, homemade fries</i>	21,50
Suprême de volaille AB, légumes rôtis de saison <i>Supreme of organic poultry, seasonal roasted vegetables</i>	19,50

DESSERTS

Belle brioche façon pain perdu, caramel beurre salé <i>Beautiful French toast-style brioche with salted butter caramel</i>	11,00
Cheesecake spéculos, coulis de fruits rouges <i>Speculoos cheesecake, red fruit coulis</i>	9,00
Mi-cuit au chocolat, coulis de caramel, chantilly <i>Half-cooked chocolate, caramel coulis, whipped cream</i>	10,00
Poire pochée, chantilly, sirop caramélisé <i>Poached pear, whipped cream, caramelized syrup</i>	9,00
Riz au lait, praliné Noisettes et Pistaches <i>Milk rice with hazelnuts and pistacchios cream</i>	9,00
Expresso Martini	12,00

+2,00 supplément glace vanille bourbon / ice cream

Menu enfant

Poulet Croustillant/frites ou Coquillettes jambon beurre Une boule de glace vanille ou fraise, Sirop à l'eau <i>Crispy Chicken/Fries or Ham and Butter Pasta</i> <i>A Scoop of Vanilla or Strawberry Ice Cream, water syrup</i>	12,00
--	-------

Tout est fait Maison sauf *

*Toutes nos viandes sont d'origine Française ou U.E (poulet, boeuf, porc)