

# Le saint Georges

La cave

## Châteauneuf - les - Martigues

IGP Méditerranée / Domaine de l'anchois cuvée classique  
(biodynamie) - blanc - 75cl - 29€

Le verre 12cl - 8€

## Provence

AOP Coteaux d'aix en Provence / domaine de Nais classique - blanc, rosé et  
rouge - 75cl - 27€

Le verre 12cl - 7€

AOP cassis / domaine du paternel cuvée classique. - blanc - 75cl - 60€

AOP Cotes de provence château Minuty cuvée M - blanc, rosé ou rouge -  
75cl - 36€

Le verre 12cl - 10€

## Rhône

AOP Vacqueyras / domaine de la fourmone cuvée les ceps d'or -  
rouge - 75cl - 39€

AOC Côtes du Rhône - Domaine de Lucéna Visan - rouge - 75cl -  
32€

## Sud Ouest

AOP Cotes de Gascogne / domaine Uby cuvée n\*4 -  
blanc moelleux - 75cl - 27€

Le verre 12cl - 7€

## Pichet de vin IGP

blanc, rose ou rouge 50cl - 19€

Le verre - 12cl - 6€

# Le saint Georges

## La carte

### Les Tapas

- Couteaux à la plancha /12 pièces - 12€
- Palourdes sautées à l'ail et au persil - 13€
- Crevettes sautées à l'ail et au persil - 11€
- Seiches ail et persil - 12€
- Poulpe ail et persil - 13€
- Guacamole et tortillas - 10€
- Houmous et ses légumes croquants - 11€
- Tapenade et ses croûtons - 9€
- Anchoiade et ses légumes croquants - 12€

### Les incontournables de la maison

- Dorade entière - 24€  
(300/500g selon arrivage)  
Cuisson 15mn minimum !!
- Poulpe en persillade - 25€
- Seiches en persillade - 24€
- Le Duo (Poulpe, seiche) - 29€  
Servi avec flan de carotte et écrasé de pomme de terre.
- Linguine alle vongole - 23€

### Les desserts glacés

- Nougat de Montélimar - 9€
- Mystère vanille - 9€
- Palet caramel cœur coulant - 9€

### Les Gaufres - 8€

Nutella, Caramel beurre salé ou Sucre

### Les crêpes

#### Uniquement le week-end

- Nutella - 6,5€
- Caramel beurre salé - 6,5€
- Sucre - 5,5€

### Les huitres

- Selon arrivage
- Formule 3 huîtres + verre de vin - 12€
- 6 huîtres - 12€
- 12 huîtres - 21€

### Les tartares et salade

- Le tartare de Saumon - 23€
- Tartare de boeuf façon Thaï - 24€  
Accompagné de salade agrémentée

- Salade Saint Georges aux Crevettes - 21€  
(salade, tomate, carotte, grana padano, croûtons, crevettes, oeuף dur et vinaigrette)

### Les desserts

- Le Tiramisu - 7€
- Le Fiadone - 8€
- Le fondant chocolat - 7,5€
- Le Chou de Mémé - 11€

### Les boules

- 1 boule - 3€
- 2 boules - 5,5€
- 3 boules - 7€

### Les parfums

- chocolat / vanille / caramel beurre salé  
/ café / coco / pistache  
/ fraise / rhum-raisin / passion

# Le saint Georges

## Les boissons

### Cocktails - 11€

#### Negroni

Gin, Vermouth, campari, zeste d'orange

#### Porn star

Vodka, sirop vanille, passion, citron vert

#### Penicilin

Whisky, citron, miel, gingembre, piment

D'espelette

#### Margarita

triple sec, téquila, citron vert, sel

#### Gin Tonic

Gin, schweppes tonic, citron

### La bière pression

1664 blonde 25cl - 4€

Monaco, demi pêche, gomé ou panaché - 5€

### Softs

Coca cola, Coca zéro, Perrier, Fuz tea, schweppes agrume et tonic - 25cl - 4€

Limonade - 33cl - 3,5€

Diabolo - 33cl - 4€

Sirop à l'eau - 30cl - 3,5€

(Grenadine, framboise, citron, menthe, orgeat et pêche)

Café frappé - 25cl - 5€

### Eaux - 7€

Orezza pétillante - 1l

Orezza plate - 1l

### Apéritifs

Prosecco - 12cl - 5€

Kir - 12cl - 7€

Martini blanc - 4cl - 5€

Ricard - 4cl - 3€

Mauresque, perroquet, tomate - 4cl - 4€

Whisky - 4cl - 4€

### Digestifs - 4cl - 8€

Limoncello, Get27,

Disaronno amaretto.

### Les bières bouteilles - 7€

Pietra ambré 33cl

Colomba blanche 33cl

Desperados 33cl

### La cave

Rhum Don papa Baroko 40° - 12€

Rhum Bumbu original vieillis en futs de bourbon 40° - 12€

Rhum Bumbu XO 40° - 14€

Rhum Zacapa 23ans 40° - 16€

Whisky japonais nikka from the barrel 50° - 13€

Whisky Balvenie doublewood 12ans 40° - 15€

Cognac Hennessy vs 40° - 14€