

* Les Cocktails de *

Georges

* 7,50 € *

* Sha Kito : Rhum, citron vert,
menthe, porto

* Georgy Girl : Vodka, citron,
pain d'épices, jasmin,
Cranberry

* Margarita Picon : Téquila,
Picon, citron, sucre

* La Castagne : Whisky,
cointreau, Prosecco

* Georges fraîche : Gin,
violette, citron, ananas.

* Sueur suze : Suze,
citron, sucre

BRASSERIE ST GEORGES

ENTRÉES:

- * Gaspacho de tomates, croûtons à l'ail 5,00€
- * Eventail de melon et d'avocat, tomates séchées, coppa et pesto de basilic 4,00€
- * Taboulé de quinoa et son œuf mollet 5,00€
- * Carpaccio de poulpe et sa vinaigrette balsamique 8,00€

PLATS:

- * Pavé de truite poêlée et son huile vierge 9,90€
- * Salade Italienne : jambon de Parme, melon, oignons rouges, tomates et mozza 9,90€
- * Rognons de veau à la mirabelle et son tian de légumes 15,00€
- * Onglet de boeuf Black Angus à l'échalotte confite, gratin de PET bourguignonne 18,00€
- * Suprême de poulet à l'ail et au thym frais, polenta au lait de coco 14,50€
- * Assiette végétarienne du moment 12,50€

DESSERTS:

- * Tarte fine aux mirabelles de Lorraine et sa haute glace vanille 5,00€
- * Fondant au chocolat et son sorbet cassis 4,00€
- * Poêlée d'abricots au miel et sa boule de glace yaourt 6,50€
- * Pana Cotta à la pistache, coulis de fruits rouges 6,00€
- * Assiette de fromages affinés : Petite → 6,50€
Grande → 12,00€

Brasserie Saint Georges et de bière Sur la Place

Plat : 15,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 20,00 €

Entrée + Plat + Dessert : 25,00 €

Menu

* Tombée de Pleurottes, citron
et amandes effilées

PLATS : (au choix)

* Suprême de poulet jaune à
l'ail et au thym frais

* Souris d'aiguau confite au
vin rouge et aux aromates

* Pavé de Dorade Sébaste et
son huile vierge

* Pâtes fraîches au thym frais
et ses petits légumes

* Chaud-Froid à la mirabelle