

Les assiettes à partager

Couteaux à la plancha /12 pièces - 12€

Palourdes sautées à l'ail et au persil - 13€

Crevettes sautées aux fruits de la passion - 11€

Seiches ail et persil - 12€

Poulpe ail et persil - 13€

Houmous à la pistache - 11€

Crabe crémeux coco-citron vert 17€

Nos huitres

Formule 3 huîtres +
verre de vin - 12€

6 huîtres - 12€

12 huîtres - 21€

(selon arrivage)

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€

Aïoli maison

Bulots, gambas, morue, carottes, haricots
verts, Pdt, chou-fleur, aïoli, œuf

Tous les samedis et dimanches midi à 18€

LE SAINT
GEORGES

Carte

Les tartares et salades

Tartare de thon à la mangue - 23€

Carpaccio de boeuf thaï - 24€

Salade au souvenir d'asie

Salade du jardin - 21€

(salade, tomate, concombre, houmous, fêta,
pickles, Pistache concassée, kefta et
vinaigrette framboise)

Les desserts maison

Tiramisu au nutella - 7€

Le Fiadone - 8€

Gâteau Corse à base de brousse et de citron

Cookie mi-cuit

(10min de cuisson) - 13,5€

(noisette, chocolat et caramel)

Le Chou de Mémé - 11€

(Gros chou, nutella, glace nougat et chantilly)

Le dessert de Georges 9,5€

(2 boules yaourt, coulis spéculos (Maison) et ses
framboises)

Châteauneuf - les -Martigues

IGP Méditerranée/ Domaine de l'anchois cuvée classique (biodynamie)- **blanc** - 75cl - 29€
Le verre 12cl - 8€

Rhône

AOP Vacqueyras/ domaine de la fourmone cuvée les ceps d'or - **rouge** - 75cl - 39€
AOC Côtes du Rhône - Mont Redon - 2025 - **rouge, et blanc**- 75cl - 32€

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 - 49€
AOP Cotes de provence château Minuty cuvée M - **blanc, rosé ou rouge** - 75cl - 36€
Le verre 12cl - 9€

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 - 16€
Le verre - 12cl - 6€

La réserve

Rhum Don papa Baroko 40° - 10€
Rhum **Bumbu** original vieillis en futs de bourbon 40° - 11€
Rhum Bumbu XO 40° - 12€
Rhum Zacapa 23ans 40° - 14€
Whisky japonais nikka from the barrel 50° - 12€
Whisky **Balvenie** doublewood 12ans 40° - 14€
Cognac Hennessy vs 40° - 13€

LE SAINT
GEORGES
La cave

LE SAINT GEORGES

Les boissons

Cocktails

Negroni 11€

Gin, Vermouth, campari, zeste d'orange

Porn star Glacé 12€

Vodka, sirop vanille, passion, citron vert

Penicilin 12€

Whisky, citron, miel, gingembre, piment D'espelette

Margarita 11€

triple sec, téquila, citron vert, sel

Dry Martini 12€

Gin, vermouth blanc, citron et olive

Apéritifs

Kir - 12cl - 7€

Martini blanc - 4cl - 5€

Ricard - 4cl - 3€

Mauresque, perroquet, tomate - 4cl - 4€

Whisky - 4cl - 4€

Nos bières

1664 blonde 25cl - 4€

Monaco, demi pêche, gomé ou panaché - 5€

Pietra ambré 33cl - 7€

Colomba blanche 33cl - 7€

Desperados 33cl - 7€

Softs

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

Limonade - 25cl - 3,5€

Diabolo - 33cl - 4€

Sirop à l'eau - 30cl - 3,5€

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

Zilia pétillante 1L - 7€

Zilia plate 1L - 7€

Digestifs - 8€

limoncello, Get27,
Disaronno amaretto.

Les boissons chaudes

Café 2€

Café allongé 2€

Café crème 3,5€

noisette 2,2€

Café latté vanille 6€

(ice ou hot)

chocolat chaud 4,5€

Cappuccino 4€