



LE SAINT GEORGES
Restaurant

Pichet de vin IGP
blanc, rose ou rouge 50cl - 19€
Le verre - 12cl - 6€

Les vins

Châteauneuf - les - Martigues

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

Loire

AOP Muscadet sur Sèvre - Domaine de la Bretonnière / cuvée prestige - blanc - 75cl - 25€

Provence

AOP Coteaux d'aix en Provence / domaine de Nais classique - blanc, rosé - 75cl - 27€
Le verre 12cl - 7€

Domaine de Suriane 1884 - 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 Cotes du Rhône - Domaine de Lucena Visan - rouge - 75cl - 32€

Sud Ouest

AOP Cotes de Gascogne / domaine Uby cuvée n°4 - blanc moelleux - 75cl - 27€
Le verre 12cl - 7€



La bière pression

1664 blonde 25cl - 4€

Monaco, demi pêche, gomé, panachée - 5€

Les bières bouteilles - 7€

Pietra ambré 33cl
Colomba blanche 33cl
Desperados 33cl

Les Sans Alcools - 8€

Virgin colada

Purée de coco, jus d'ananas

Virgin apéritif

Sirop apéritif, limonade, tranche d'orange

Spiritueux - 4cl - 12€

Rhum Don papa Baroko 40°

Whisky japonais nikka from the barrel 50°

Cognac Hennessy vs 40°

Softs

Coca cola, Coca zéro, Perrier - 33cl - 4€

Fuz tea 25cl - 4€

Schweppes Tonic, Schweppes agrume - 33cl - 4€

Limonade - 33cl - 3,5€

Diabolo - 33cl - 4€

Sirop à l'eau - 30cl - 3,5€

(Grenadine, fraise, framboise, lavande, menthe, orgeat, pac, pêche)

Café frappé - 25cl - 5€

Cocktails - 11€

Spritz St Georges

Fleur de sureau, prosecco

Apéritif spritz

Apéritif, prosecco, orange

Spritz Limoncello

Limoncello, prosecco, tranche de citron

Spritz framboise

Sirop framboise, prosecco,

Spritz lavande

Sirop Lavande, prosecco

Pina colada

Rhum, jus d'ananas, purée de coco

Gin Tonic

Gin, schweppes tonic, citro

Eaux - 7€

Orezza pétillante - 1l

Orezza plate - 1l

Digestifs - 4cl - 8€

Limoncello, Get 27, Baileys

Manzana, Disaronno amaretto

Apéritifs

Prosecco - 12cl - 5€

Kir - 12cl - 7€

Martini blanc - 4cl - 5€

Ricard - 4cl - 3€

Mauresque, perroquet, tomate - 4cl - 4€

Whisky - 4cl - 4€

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€

Le Tartare

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

La Salade

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

Les desserts

- Le Tiramisu - 7€
Le Fiadone - 8€
Le fondant chocolat - 7,5€
Big Profiteroles nutella - 11€

Les boules

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

Crêpes uniquement le

week-end

Les Gaufres - 8€

Nutella, Caramel beurre salé ou Sucre

Les parfums

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

Les huitres

Selon arrivage

- Formule 3 huitres + verre de vin - 12€
6 huitres - 12€
12 huitres - 21€

Le côté mer grillé à la plancha

Accompagnements selon l'humeur du chef !!

Dorade entière - 24€

(300/500g selon arrivage) Cuisson 15mn minimum !!

Poulpe en persillade - 25€

Seiches en persillade - 24€

Le Duo (Poulpe, seiche) - 29€

Nos pâtes

Linguines palourdes - 23€
(ail et persil)

Les desserts glacés - 9€

Nougat de Montelimar

Mystère vanille

Palet caramel cœur coulant

Suppléments

- sup. chantilly - 1,5€
sup. alcool - 3cl - 3€
sup. coulis - 1,5€
sup. brisure - 1,5€
sup. 1 boule - 3€