

NOS SUGGESTIONS D'HIVER

EN ENTRÉE

Terrine de marcassin, confit de figues et pain d'épices	17,50
Cervelle de veau et sauce tartare	16,50
Carpaccio de Saint-Jacques, jeunes pousse et truffe noire fraîche	26,90
La soupe à l'oignon gratinée	10,50

EN PLAT

Civet de chevreuil façon « Grand-Mère »	25,70
Filet de biche sauce Grand Veneur, mini poire au vin, chicon braisé, pommes paillassons	29,90
Filet de bar tigré, purée à l'huile d'olive, sauce vierge	34,90
Côtes à l'os maturée +-1,2kg avec os 'Frissona' origine Italie 6 à 8 semaines pour 2 pers (P.P)	43,90

À PARTAGER

La planche des BG (saumon fumé, Brugge Vieux, minis croquettes maison, jambon italien et mozzarella)	13,50
La friture d'éperlans, sauce tartare	7,50
La planche antipasti (légumes grillés, jambon italien, mozzarella et roquette)	12,75
La boîte de sardines et toasts	14,75

LES ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé très doux, toasts et condiments	19,40
La tomate aux crevettes	1 ou 2 pièces 18,75 / 26,95
Tartare de saumon, ciboulette, agrumes, citron vert, huile d'olive extra vierge et condiments	16,80
Terrine de foie gras au torchon, toasts briochés	21,00
Carpaccio au véritable filet d'Anvers, huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan, roquette et son citron	18,50
Harengs frais fumés, brunoise de pommes et jeunes pousses	11,20

LES ENTRÉES CHAUDES

Les oeufs pochés, poireaux vapeur, petites grises et sauce mousseline	23,90
Soupe de poissons, rouille et croûtons	13,80
La cassolette de scampis à l'ail	18,50
Croquettes aux crevettes grises de Zélande	1 ou 2 pièces 10,5 / 18,50
Croquettes au Brugge Vieux	1 ou 2 pièces 8,5 / 14,30
Duo de croquettes aux crevettes grises et au Brugge Vieux	17,60

POUR LES VÉGÉTARIENS

Penne aux morilles et Comté	23,90
Ravioles aux légumes du soleil et coulis de tomates	16,50
Le feuilleté de chèvre sur son lit de salade	16,70

NOS POISSONS & CRUSTACÉS

Marmite du pêcheur (poissons de saison) «ses croûtons et sa rouille»	23,40
Le dos de cabillaud «vapeur», purée à l'huile d'olive et pailles de poireaux	24,90
Aile de raie aux câpres et son beurre noisette	24,00
Saumon cuit à l'unilatérale, beurre blanc, mélange de légumes et riz	22,30
Thon rouge grillé à l'italienne, parmesan et caramel balsamique	28,00
Gambas grillées aux légumes et sauce safranée au vin blanc, riz	24,10
Sole grillée, bouquetière de légumes, pommes frites	33,80
Sole meunière, bouquetière de légumes, pommes frites	34,80
Homard rôti aux épices (± 450 - 500 gr)	49,60
Homard «Belle-Vue» cuit à la minute, servi tiède (25 min.)	49,60

NOS VIANDES ET VOLAILLES

Filet Américain préparé par nos soins	17,30
Américain « à l'italienne », huile d'olive et copeaux de parmesan	19,00
Le vol-au-vent avec ses boulettes, sa bouchée et pommes frites	18,50
Cuisse de canard confite, salade et pommes grenailles sautées à l'ail	1 ou 2 pièces 19,50 / 24,50
Fricassée de rognons de veau et sa sauce moutarde estragon	18,90
Souris d'agneau au miel et romarin, purée de pommes de terre	19,90
Parmentier de canard, oignons frits et jus de viande	21,90

NOS SPÉCIALITÉS

Duo de boudins, compote de pommes et purée de pommes de terre, jus de viande	19,40
La frisée aux lardons et son oeuf poché	Entrée ou Plat 16,75 / 20,75
Linguine aux « Vongole »	21,50
Steak à cheval et son œuf bio, salade laitue mayonnaise et pommes frites	17,90
Pain de viande de veau rôti, purée à l'huile d'olive	17,00
La choucroute garnie des Brasseries Georges	23,00
(Pour 2 personnes, accompagnée de son véritable jarret de porc)	47,90
Jarret de porc et moutarde à l'ancienne, pommes sautées	19,90
Andouillette de Vire AAAAA grillée Association des Amateurs d' Andouillettes Authentiques et Artisanales	22,50

NOS PIÈCES DE BOEUF

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites classiques et de légumes ainsi que d'une sauce au choix

Le Pavé de boeuf (250gr), 1 pers.	21,70
L' Araignée (280gr) 1 pers.	19,20
Onglet à l'échalote (250gr), 1 pers.	19,00
La Noix d'Entrecôte (280gr) 1 pers.	26,30
Le Filet pur (250gr) 1 pers.	33,50
La Côte à l'os de boeuf (850gr) 2 pers. p/pers.	33,90
L' Angus Irlandais, filet mignon de petite tête (500gr) 2 pers. p/pers.	27,90
La Côte à l'os maturée 6 à 8 semaines «Rubia Galega» (Espagne) (1,2kg) 2 pers. p/pers.	49,90

LES SUPPLÉMENTS

Salade de tomates	3,75
Salade laitue	3,50
Salade mixte	4,00
Salade verte	3,50
Frites classiques	3,00
Frites maison	5,00
Bouquetière de légumes	5,00
Pommes de terre vapeur	3,00
Purée de pommes de terre	4,00
Croquettes de pommes de terre	4,00
Riz basmati	3,50
Frites à l'ancienne	5,00
Cuites selon votre choix : au blanc de boeuf, à la graisse d'oie, à l'huile d'olive ou à la graisse de cheval	
Sauce	3,00
Poivre vert, Moutarde à l'ancienne, Béarnaise, Roquefort, Archiduc, Mousseline, Choron ou Bordelaise (échalotes confites et moelle), Tartufata (5€), Morilles (5€)	

NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

HUÎTRES PLATES (9 PIÈCES)

Prat-ar-coum	N°5	21,50
<i>Prat-ar-coum (Fr), Famille Madec</i>	N°2	44,50
Colchester	petites	29,10
<i>Mersea (G-B), Famille Dawson</i>	moyennes	51,50
Zélande	3-0	37,80
<i>Hollande, Famille Sinke</i>	5-0	49,50

HUÎTRES CREUSES (9 PIÈCES)

Boudeuses	petites	14,40
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Joguet</i>	moyennes	24,30
Normandes	moyennes	23,40
<i>Nonnandie (Fr), Famille Courdavault</i>	grosses	25,80
Fines de Claire	grosses	35,50
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Chemin</i>	moyennes	26,10
Spéciales vertes	moyennes	35,10
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Chemin</i>	moyennes	34,70
Perles de Quiberon	moyennes	42,30
<i>Morbihan (Fr), Famille Quintin</i>	moyennes	34,10
Creuses d'Irlande	moyennes	36,00
<i>Galway (Ir), Famille Quintin</i>		
Spéciales Gillardeau		
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>		
La Perle des BG		
<i>Famille Gillardeau</i>		
Ostra Regal		
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Boutrais</i>		
Perles Blanches		
<i>Normandie (Fr), Famille Oslin</i>		
Perles Portugal		
<i>Setubal (Pt), Miguel</i>		

COQUILLAGES

Clam	la pièce	4,10
Vernis	la pièce	2,50
Amandes	les 9	10,80
Praires	les 9	19,80
Palourdes	les 9	16,20
Oursin	la pièce	5,50
Moules d'Espagne	les 12	12,00
Bulots	la portion	8,00
Bigorneaux	la portion	6,80

CRUSTACÉS

Tourteau	la pièce	22,00
Crevettes grises +/- 150gr	la portion	8,00
Crevette Impériale	la pièce	1,10
Mini langouste	la pièce	7,90
Crevette géante	la pièce	3,40
Langoustine fraîche Danemark	la pièce	6,50
Homard froid +/- 450gr	la pièce	46,50
Homard Breton	la pièce	P. du jour

NOS FABULEUX PLATEAUX

« Dégustation » (1 à 2 pers)	66,60
<i>6 Prat-ar-coum N°5, 6 Colchester Moyennes, 6 Creuses d'Irlande, 6 Perles de Quiberon</i>	
« Rien que pour moi » (1 pers)	54,50
<i>4 Normandes N°3, 2 Prat-ar-coum N°5, 1 Clam, 1 Vernis, 3 Amandes, 2 Palourdes, 4 Moules, 2 Langoustines, 100gr de Crevettes grises, Crevettes Imperiales, Bulots et Bigorneaux</i>	
« Les Joyaux de la Mer » (1 à 2 pers)	73,40
<i>6 Ostra Régal, 6 Perles du Portugal, 6 Prat-ar-coum N°2</i>	
« Le BG » (2 pers)	76,50
<i>8 Normandes N°3, 4 Prat-ar-coum N°5, 2 Crevettes géantes, 2 Clams, 2 Vernis, 6 Amandes, 4 Palourdes, 4 Moules, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Imperiales et 100gr de Crevettes grises</i>	
« Écailler » (2 pers)	114,90
<i>6 Zélande 000, 6 Fines de Claires, 6 Perles BG, 12 Crevettes impériales, 1 Homard entier, Bulots, 100gr de Crevettes grises</i>	
« Crustacés » (2 pers)	124,90
<i>6 Crevettes géantes, 12 Crevettes impériales, 2 Mini Langoustes, 1 Homard entier, 4 Langoustines, 1 Tourteau, 100gr de Crevettes grises</i>	
« Royal » (2 pers)	134,50
<i>Assortiment du Plateau BG avec 1 Homard entier et 1 Tourteau</i>	
« Impérial XL » (2 pers)	142,70
<i>6 Colchester Moyennes, 10 Creuses d'Irlande, 1 Homard entier, 6 Crevettes Impériales, 4 Crevettes géantes, 2 Clams, 2 Vernis, 4 Praires, 4 Moules, Bulots, 100gr de Crevettes grises</i>	
Avec une boîte de 30gr de Caviar iranien	
« Sélection Brasseries »	245,90
Caviar « Edition limitée » 30gr	89,50
<i>Caviar Iranien, osciètre sélectionné par les Brasseries Georges</i>	

Disponibilité selon la saison et l'arrivage.

Nous garantissons la fraîcheur de nos huîtres et coquillages.

APÉRITIFS

Ricard	6,00
Pisang	7,00
Porto (Rouge/Blanc/10y/40y)	5,10/6,00/6,50/18,00
Sherry	6,00
Lillet	4,60
Pineau des Charentes	5,90
Martini (Rouge/Blanc)	6,00
Campari	7,00

COCKTAILS SIGNATURES

Ginabi	12,00
<i>(Gin Hendricks, liqueur de concombre, citron vert, wasabi, sucre de canne, Schweppes ginger beer)</i>	
Blue Moon	12,00
<i>(Vodka Eristoff, liqueur de framboise, curaçao blue, jus pomme/cerise)</i>	
Pink Panthere	12,00
<i>(Rhum Bacardi, liqueur de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise)</i>	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8,50
<i>(Schweppes Ginger Ale, citron vert, menthe fraiche)</i>	
Coconut Lips	8,50
<i>(Jus d'ananas, crème de coco, sirop de fraise)</i>	

COCKTAILS

Mojito	10,00
<i>(rhum, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, eau pétillante)</i>	
Caipirinha	10,00
<i>(Cachaça, citron vert, sucre de canne)</i>	
Piña Colada	10,00
<i>(rhum, jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne)</i>	
Aperol Spritz	10,00
<i>(Aperol, cava, eau pétillante)</i>	
Espresso Martini	10,00
<i>(vodka, Kahlúa, sucre de canne, espresso)</i>	
Panda Basil Smash	10,00
<i>(gin, citron vert, sucre de canne, basilic)</i>	
Gin Fizz	10,00
<i>(gin, citron vert, sucre de canne, eau pétillante)</i>	
Dry Martini	10,00
<i>(gin, martini dry)</i>	
Margarita	10,00
<i>(tequila, cointreau, citron vert)</i>	

LES BULLES

	flûte	royale	btl
Champagne Demoiselle, Tête de Cuvée, Brut	10,00	16,00	60,00
Champagne Diamant, Brut de Vranken	-	-	70,00
Champagne Pommery, Brut Royal	12,00	19,50	69,00
Champagne Pommery, Blanc de Blancs	16,00	23,00	80,00
Champagne Pommery, Cuvée Louise 2004	-	-	180,00
Champagne Demoiselle, Brut Rosé	-	-	70,00
Champagne Vranken, Brut Rosé	11,50	17,50	68,00
Champagne Cristal Roederer	-	-	435,00
Champagne Dom Pérignon, Brut	-	-	295,00
Champagne Ruinard, Blanc de Blancs	-	-	185,00
Kir Royal (Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Violette)	9,00	-	-

VINS DU MONDE

		v	xl	btl
ROUGES				
Piedra Negra (Argentine), François Lurton, 100% Malbec	2017	7,50	12,00	35,00
Rioja Crianza Excellens (Espagne), Marqués de Caceres	2014	-	-	29,90
Campesino (Espagne), François Lurton, 100% Tinto di toro	2016	6,80	11,00	32,00
Diemersdal (Afrique du Sud), Pinotage, Pinot noir, Cinsault	2017	-	-	39,50
BLANCS				
Piedra Negra (Argentine), François Lurton, Pinot Gris	2017	-	-	33,00
Campo Alegre (Espagne), François Lurton, Verdejo	2016	7,50	11,30	35,70
Groot Phesantekraal (Afrique du Sud), 100% Chenin Blanc	2018	6,80	19,50	30,00

VINS BLANCS DE FRANCE

ALSACE

Pinot Blanc Réserve, Maison Boeckel	2016	-	-	27,40
Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Maison Boeckel bio	2014	-	-	42,50
Pinot Gris, Maison Boeckel	2017	7,40	11,60	35,00
Gewürztraminer Zotzenberg Grand Cru, Maison Boeckel bio	2016	-	-	42,60

LOIRE

Muscadet Sur Lie, Domaine de Landreau Village	2017	5,60	8,60	26,00
Sauvignon de Touraine, Vieilles Vignes Henry Marionnet	2017	6,60	10,50	31,50
Menetou-Salon, Morogues, Henry Pellé	2017	-	-	39,00
Sancerre, Pascal Jolivet	2017	8,60	13,50	40,50
Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet	2017	8,80	14,00	42,00
Pouilly-Fumé, Baron De Ladoucette	2017	-	-	60,00
Saumur, Langlois-Chateau	2016	7,50	11,90	35,50

BOURGOGNE

Bourgogne Aligoté, Clément Biot	2017	6,70	10,70	32,00
Chablis, Domaine Hamelin	2017	8,20	13,00	39,00
Chablis 1er Cru, Montée de Tonnerre, Domaine Servin	2016	-	-	69,00
Clos du Château de Meursault	2017	10,90	17,00	51,00
Macon- Davayé, Robert Martin	2016	-	-	37,00
Pouilly Fuissé, Robert Martin	2015	-	-	59,90
Saint Véran, Domaine Roux Père et Fils	2017	11,60	18,30	55,00
Chassagne Montrachet, Cheurlin	2017	-	-	72,50

CÔTES DU RHÔNE

Secret de Famille, Viognier, Paul Jaboulet	2017	6,70	10,50	31,50
Chardonnay, Tourelle De Tholomies bio	2016	7,40	10,50	31,80
Crozes Hermitage, Les Jalets, Paul Jaboulet	2017	-	-	46,00
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Roger Perrin	2017	-	-	65,00
Condrieu, Les Cassines, Paul Jaboulet	2016	-	-	69,50

BORDEAUX

Château De La Grave «Grains Fins», Côte De Bourg	2016	8,50	12,50	35,50
Les Chênes de Bouscaut, Pessac-Leognan, Second vin du Cru Classé Château Bouscaut	2016	10,80	16,20	51,50

CORSE

Clos Poggiale, Jean-François Renucci	2017	6,90	10,90	32,70
--------------------------------------	------	------	-------	-------

VINS ROSÉS DE FRANCE

Sancerre, Pascal Jolivet	2016	-	-	40,50
Rollier de La Martinette, Côtes-de-Provence	2017	8,10	13,00	38,50
La Chapelle Gordonne, Côtes-de-Provence	2016	8,90	14,50	44,50

VINS ROUGES DE FRANCE

ALSACE

Pinot Noir, Maison Boeckel	2016	-	-	37,10
----------------------------	------	---	---	-------

LOIRE

Saumur-Champigny, Domaine de la Guilloterie, Duveau Frères	2016	-	-	31,00
Saint-Nicolas de Bourgueil, Les Quarterons, Xavier Amirault bio	2016	-	-	39,00
Bourgueil, Cuvée des Chesnaies, Lamé-Deslisle-Boucard	2017	-	-	35,00
Chinon, Cuvée Domaine, Bernard Baudry	2016	8,90	14,00	42,00
Touraine, 1ère Vendange, Cuvée Nature, Gamay, Henry Marionnet	2017	7,00	11,20	33,60
Sancerre, Pascal Jolivet	2017	8,50	13,50	40,50

VINS ROUGES DE FRANCE

(suite)

		v	xl	btl
BOURGOGNE				
Château de Marsannay, <i>Pinot Noir</i>	2014	9,80	15,50	46,50
Chorey-Lès-Beaune, <i>Les Beaumonts, Domaine Arnoux Père et Fils</i>	2015	-	-	57,00
Mercurey, <i>Louis Jadot</i>	2015	-	-	63,00
BEAUJOLAIS				
Morgon, <i>Vieilles Vignes, Château Grand Cochard</i>	2016	9,00	14,30	43,00
Saint-Amour, <i>Esprit de Séduction, Domaine Pascal Berthier</i>	2016	-	-	39,00
Château de Thivin Reverdon, <i>Brouilly</i>	2016	9,00	13,50	42,50
CÔTES DU RHÔNE				
Vacqueyras», <i>Domaine de la Soleiade</i>	2015	8,50	13,80	40,00
Crozes-Hermitage, <i>Les Jalets, Paul Jaboulet</i>	2016	-	-	51,00
Saint-Joseph, <i>Le Grand Pompée, Paul Jaboulet</i>	2015	-	-	54,00
Gigondas, <i>Mas des Restanques bio</i>	2016	-	-	57,00
Châteauneuf-du-Pape, <i>Roger Perrin</i>	2015	-	-	72,50
Côte Rôtie «Les Jumelles», <i>Paul Jaboulet</i>	2014	-	-	90,00
BORDEAUX				
Château De La Grave, « <i>Caractère</i> »	2015	8,50	12,50	35,50
Château de Grand Barrail, <i>1e Côtes de Blaye</i>	2016	6,50	10,20	30,00
Château Lacombe Noaillac, <i>Médoc Cru Bourgeois</i>	2014	7,80	12,30	37,00
Château Patache d'Aux, <i>Médoc Cru Bourgeois</i>	2014	-	-	42,60
Le Petit Lousteau, <i>Médoc</i>	2012	7,60	12,00	36,00
Château Petit Bocq, <i>Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Propriété de la famille Belge Lagneaux</i>	2014	-	-	59,00
Château Soussans, <i>Margaux</i>	2011	-	-	59,50
Margaux de Sichel, <i>Maison Sichel, Margaux</i>	2015	10,00	16,00	48,00
Château Petit Renouil, <i>Canon Fronsac</i>	2012	8,90	14,00	42,00
Château Lanbersac, <i>Puisseguin Saint-Emilion</i>	2014	7,20	11,30	34,00
Château Croix Beauséjour, <i>Montagne Saint-Emilion</i>	2016	7,50	12,60	38,00
Château La Commanderie, <i>Lalande de Pomerol</i>	2016	-	-	53,50
Les Chênes de Bouscaut, <i>Pessac-Léognan - Second vin du Cru Classé Château Bouscaut</i>	2014	10,80	17,00	51,00
Château La Marzelle, <i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	2012	-	-	89,00
LANGUEDOC ROUSSILLON				
Coteaux du Languedoc, <i>Atout Pic, Mas Coris bio</i>	2016	8,30	13,20	39,50
Marselan « <i>Reserve</i> », <i>Domaine Auriol</i>	2017	5,50	8,50	25,50
Petit Verdot, <i>Domaine Mas Belles Eaux</i>	2016	-	-	35,00
Clos de Calade, <i>Les Strates, Laurence Escavi</i>	2015	-	-	47,00
CORSE				
Clos Poggiale, <i>Jean-François Renucci</i>	2015	7,00	10,50	32,70

NOS GRANDS CRUS

BLANCS				
Meursault <i>Du Château de Meursault</i>	2017	-	-	99,00
Château Carbonnieux, <i>Pessac-Léognan Grand Cru Classé</i>	2011	-	-	120,00
ROUGES				
Alter Ego de Palmer, <i>Margaux</i>	2012	-	-	165,00
Château Palmer <i>1e Cru Classé, Margaux</i>	2006	-	-	455,00
Château Grand Mayne, <i>St. Emilion</i>		-	-	115,00
Château Léoville Barton, <i>St. Julien</i>	2009	-	-	280,00
Château Latour <i>1e Cru Classé, Pauillac</i>	1998	-	-	960,00
Château Beychevelle, <i>St. Julien</i>	2011	-	-	170,00
Château la Patache, <i>Pomerol</i>	2015	-	-	100,70