



—BRASSERIES—  
**GEORGES**  
—Depuis 1986—

---

---

## ENTRÉES

### **Œuf parfait pané, émulsion et chair d'écrevisses 27.00**

Mâcon – Buissière « Les Montbrisons », Domaine J.Saumaize Verre 9.50 / XL 16.80 / BTL 47.00

### **Jambon ibérique, tartare de tomates, crème de chorizo 26.00**

Rioja Crianza (Espagne), Real Agrado Verre 8.40 / XL 12.40 / BTL 37.00

### **6 Huitres creuses UMAMI (Japon) 33.00**

Muscadet Landreau village Verre 6.50 / XL 10.50 / BTL 30.00

## PLATS

### **Pavé de cabillaud rôti, coquillages, fenouil fondant et pommes vitelotte 38.00**

Viré-Clessé « Quintaine », Domaine Guillemot Michel (bio) Verre 17.00 / XL 28.00 / BTL 82.50

### **Filet de dorade snacké, poêlée de girolles aux fèves, ratte du Touquet, jus de crustacés 39.00**

Mâcon – Buissière « Les Montbrisons », Domaine J.Saumaize Verre 9.50 / XL 16.80 / BTL 47.00

### **Bavette de Wagyu, mousseline de betteraves, Shitakés, petits oignons confits, sauce porto 48.00**

Pavillon du Glana, Saint Julien Verre 14.50 / XL 23.80 / BTL 70.00

Côte Rôtie « Mon village » Domaine S.Ogier Verre 36.00 / XL 60.00 / BTL 180.00

## DESSERTS

### **Véritable Banana split 14.00**