

GEORGE

RESTAURANT | BAR À COCKTAILS

APÉRO.

Assiette de Pata Negra Bellota	20 €
Mini kebab revisité épaule d'agneau, pain pita grillé, sauce yaourt grec, menthe & persil	11 €
Guacamole maison & ses nachos	10 €
Croque-Monsieur truffe-mozarella des pouilles	12 €
Assiette de fromages	19 €

FEU DE BOIS.

> Choisissez votre accompagnement

BOEUF

Tomahawk pour 2 personnes	39 € /pers
Bavette	25 €
Hamburger énervé bœuf hâché de Galice	24 €

PORC

Ribs cuisson 24h, sauce BBQ maison	21 €
---------------------------------------	------

CANARD

Magret magret de canard entier, sauce yuzu-citron	28 €
--	------

AGNEAU

Carré d'agneau mariné, grillé sur l'os	26 €
--	------

VOLAILLE

Coquelet en crapaudine	24 €
------------------------	------

MER

Daurade entière citron, gingembre	27 €
Poulpe grillé	28 €
Langouste uniquement le vendredi	16 € les 100gr

ACCOMPAGNEMENTS.

Frites — Salade verte
Légumes de saison — Pâtes pesto

5 €

NOS INCONTOURNABLES.

Gaspacho de tomates fraîches Burrata, chips de jambon cru	17 €
César salade poulet crispy, sucrine, parmesan, croûtons, anchois	17 €
Avocado waffle gaufre maison, avocat, ricotta, légumes de saison (+3€ supp. saumon)	18 €
Linguine pesto basilic, Burrata di bufala	19 €
Tartare de bœuf pesto, parmesan, amandes grillées	20 €
Ceviche de daurade lait de coco tigre, mangue, citron vert	21 €
George bowl riz noir, mangue, edamame, avocat, oignons rouges (+3€ supp. saumon)	21 €
Salade de poulpe sucrine, poulpe, tomates cerises, pesto basilic	22 €

MENU ENFANT.

Nuggets ou steak haché
Frites, salade, légumes grillés ou pâtes
Sirop au choix
1 boule de glace
12 €

LES DESSERTS.

Crème de mascarpone fruits rouges	9 €
Salade de fraises chantilly, pistache, éclats de chocolat	10 €
Tarte sablée citron-yuzu en émulsion, meringue	11 €
Granita citron-vodka	8 €
Crème chocolat fruit d'été, sauce lavande miel	11 €
Glaces artisanales vanille / chocolat / fraise / pistache / citron	5 € 2 boules 7 € 3 boules

GEORGE

RESTAURANT | BAR À COCKTAILS

Boissons chaudes

Expresso décaféiné	2€	Chocolat chaud	4€
Expresso noisette	2,2€	Cappuccino	4€
Café américain	2,2€	Café / Chocolat	4,5€
Double expresso	3,6€	Viennois	
Café latte	3,5€	Pot de lait	+0,2€

Noailles
Thés 4€
Earl Grey / Gunpowder / Menthe
Fruits rouges / Vanille / Thé noir

Infusions 4€
Verveine / Tilleul

Boissons fraîches

Nos recettes maison 4€

Jus d'oranges pressées 30 cL

Citronnade maison 45 cL
(supp. concombre, menthe
ou basilic +1€)

Thé glacé maison 45 cL

Café ou chocolat frappé 45 cL

Jus de fruits Pago 25 cL abricot, ananas, carotte orange, raisin blanc, pomme, pêche, tomate, framboise frais	4€	Les softs classiques 4€ Coca, Coca Zéro ou Coca Cherry 33 cL Orangeine 25 cL Fuze Tea 25 cL Schweppes Tonix 25 cL	4€
Limonade française Cigale 33 cL (supp. sirop Monin +0,5€)	4€	Eaux 808 de Meyreuil Naturelle plate ou trièr pétillante (supp. sirop Monin +0,5€)	4€ 40 cL 7€ 75 cL

Apéritifs, digestifs et liqueurs

Les apéritifs

Anisés (Ricard, pastis 51) 6 cL	3,5€
Kir vin blanc 14 cL	6€
Kir royal 14 cL	9€
Porto rouge ou blanc 6 cL	6€
Martini rouge ou blanc 6 cL	6€
Campari 6 cL	6€
Lillet blanc / rosé	6€
Americano	8€

Les digestifs 4 cL

Shooter	4€
Poire / Prune / Mirabelle	9€
Get 27 / Get 31	9€
Limoncello	9€
Cognac Hennessy	9€
Armagnac Duc de Camilhac	11€
Martell VSOP	15€

Bières & Cidres

Pression	25 cL	50 cL
Bud	4€	8€
Leffe	4€	8€
Leffe Ruby	5€	8€
Kriek	5€	8€
Goose IPA	5€	10€
Kwak	5€	10€

Bouteille	33 cL
1664	6€
Desperados	6€
Corona	6€

Alcools 4 cL (supp. soda +4€)

Whisky

Ballantine's	8,5€	Havana Club	8€
Jack Daniel's	9€	Havana Especial	9€
Jack Daniel's miel	10€	Diplomatico	12€
Four Roses	10€	Don Papa	12€
Haig Club	10€	Zacapa	16€
Lagavulin	12€		
Glenfiddich	12€	Tequila	
Monkey Shoulder	14€	Tjiscz	10€

Rhum

Vodka

Zubrowka	8€	Bombay Sapphire	8€
Absolut	9€	Hendrick's	10€
Grey Goose	12€	Roku	10€
		supp. soda	1,5€

Gin

Cocktails

Classiques

SPRITZ	10€	PORN STAR	12€
SPRITZ SAINT-GERMAIN	12€	MOJITO framboise / fraise / passion	12€
PINA COLADA	12€	DAÍQUIRI	12€
CALÍPINHA	12€	MARGARITA framboise / fraise / passion	12€
MOSCOW MULE	12€		

Sans alcool

MOJITO framboise / fraise / passion	8€	PINA COLADA	8€
---	----	-------------	----

Signatures

LE ROSE BONBON Soho, rose, champagne rosé	15€	LE COCONUT Crème de coco, rhum Havana Especial, pastèque fraîche, citron vert, Cointreau	16€
HONEY MOON Jack Honey, passion, aloe vera, Brandy, abricot, citron	16€	FRESH PINEAPPLE Whisky 10 ans Bourbon aromatisé à l'ananas, jus de citron jaune, sirop de cannelle, orange sèche	17€
LA MADELEINE A maretto, Cointreau, ananas	14€		

GEORGE

RESTAURANT | BAR À COCKTAILS

Nos vins

Vins rouges	Le verre 14 cL	La bouteille 50cl	La bouteille 75 cL
Côtes-de-Provence, Sainte-Victoire, Château Anticaille	5€	—	22€
Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine de l'Olibaou	—	18€	26€
Côtes-de-Bourg, Fougas	7€	—	42€
Beaujolais-Villages, Blanchet	—	—	39€
Crozes Hermitage, Rousset	—	—	58€
Grenache, Domaine Belambrée	—	—	30€
Châteauneuf-du-Pape, Clos du Caillou	—	—	86€
Languedoc, Roquemaie	—	—	46€
Gevrey Chambertin, Rateau	—	—	106€

Vins rosés	Le verre 14 cL	La bouteille 50cl	La bouteille 75 cL
Côtes-de-Provence, Sainte-Victoire, Château Anticaille	5€	—	22€
Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine de l'Olibaou	—	18€	26€
Bandol, Château Cadanel	—	—	59€

Vins blancs	Le verre 14 cL	La bouteille 50cl	La bouteille 75 cL
Côtes-de-Provence, Sainte-Victoire, Château Anticaille	5€	—	21€
Coteaux d'Aix-en-Provence, Domaine de l'Olibaou	—	18€	26€
Folle Blanche, Loire Caillé	—	—	34€
Côte de Gascogne, Brumont	7€	—	35€
Viognier du Pays-d'OC, Domaine Pieri	—	—	36€
Côtes-du-Rhône Villages, Famille Tardieu	—	—	43€
Petit Chablis, Vignaud	—	—	56€
Côtes-du-Rhône, Tardieu Laurent	9€	—	70€
Condrieu, Stéphane Ogier	—	—	116€

Champagnes	Le verre 14 cL	La bouteille 75 cL	Le magnum 150 cL
Christophe Dedet, Blanc de Blancs	10€	65€	135€
Prosecco	7€	30€	—