

BRASSERIE GEORGES

CARTE FESTIVE DU NOUVEL AN

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Brut, Chassenay d'Arce 12 cl	11.00€
Coupe de Champagne Brut Rosé, Chassenay d'Arce 12 cl	11.50€
Kir Royal au Champagne 12 cl	12.00€
Gosset «Grande Réserve» Brut 75 cl	89.00€
Louis Roederer «Collection 244» Brut 75 cl	91.00€
Champagne Duval Leroy, 1er cru, Fleur de Champagne Brut 75 cl	85.00€

ASSIETTES APÉRITIVES À PARTAGER APPETIZER PLATES TO SHARE

Casting d'huîtres (4 Fines de Claire N°2, 4 Fines de Claire N°4, 4 Spéciales Utah N°2)	35.00€
Oyster Platter	
Croustillants de gambas au basilic et curry, chutney de mangue (6 pièces)	21.00€

Crispy king prawns with basil and curry, mango chutney

HUITRES OYSTERS

	Par 6	Par 12
Fines de Claire Marennes d'Oléron n°2 Oyster Fines de Claire N°2	18.00€	27.00€
Spéciales GILLARDEAU N°3 Oyster Spécial GILLARDEAU N°3	28.00€	42.00€
Spéciales Utah N°2 Oyster Spécial Utah n°2	23.00€	34.50€

CRUSTACÉS & FRUITS DE MER SHELLFISH

Homard Canadien Entier Canadian Lobster, Whole Piece	52.00€
Crevettes Roses Les 6 Pink shrimps (6)	15.00€
Langoustines Les 6 Langoustines (6)	24.00€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTERS

LE TRADITION 49.00€

2 huîtres Fines de Claire N° 2
 2 huîtres Spéciales Utah N° 2
 2 huîtres Fines de Claire N° 4
 2 huîtres Spéciales Gillardeau N° 3
 3 crevettes roses, 6 bulots, 2 langoustines
 2 Fines de Claire oysters N° 2
 2 Special Utah oysters N° 2
 2 Fines de Claire oysters N° 4
 2 Special Gillardeau oysters N° 3
 3 shrimps, 6 sea snails and 2 scampies

LE MAREYEUR 99.00€

3 huîtres Spéciales Gillardeau N° 3
 3 huîtres Fines de Claire N° 2
 3 huîtres Spéciales Utah N° 2
 3 huîtres Fines de Claire N° 4
 1 tourteau, 6 langoustines,
 6 crevettes roses, 10 bulots
 3 Special Gillardeau oysters N°3
 3 Fines de Claire oysters N° 2
 3 Special Utah oysters N° 2
 3 Fines de Claire oysters N° 4
 1 crab, 6 scampies, 10 sea snails and 6 shrimps

ENTRÉES STARTERS

Foie gras de canard maison, chutney de pomme aux épices, brioche toastée <i>Homemade duck foie gras, spiced apple chutney, toasted brioche</i>	23.00€
Traditionnel pâté en croute royal au foie gras <i>Royal Meat Pastry Pie (Veal and Foie Gras)</i>	20.00€
Saumon fumé maison, crème à l'aneth, blinis <i>Homemade smoked salmon, dill cream, blinis</i>	20.00€
Les 12 escargots bio en coquille de la Ferme de Sanka <i>12 organic snails in the shell from Sanka Farm</i>	22.50€
Demi homard en salade de haricots verts frais à la mangue <i>Half lobster salad with fresh green beans and mango</i>	30.00€
Saucisson lyonnais brioché à la truffe <i>Lyon-style truffled sausage baked in brioche</i>	19.00€

PLATS MAIN COURSES

Noix de Saint-Jacques, risotto au riz noir, crème de safran <i>Seared scallops, black rice risotto, saffron cream</i>	34.00€
Cassolette de lotte lutée aux petits légumes façon Newburg <i>Monkfish casserole with baby vegetables, Newburg-style sauce</i>	34.00€
Filet de bar rôti, cannelloni aux girolles et chanterelles <i>Roast sea bass fillet, chanterelle and girolle mushroom cannelloni</i>	30.00€
Fricassée de poulet fermier aux morilles, linguine <i>Free-range chicken fricassee with morels, linguine</i>	27.00€
Filet de bœuf façon Rossini, haricots verts frais et pommes Darphin <i>Beef fillet 'Rossini', fresh green beans and Darphin potatoes</i>	45.00€
Tourte de canard et foie gras <i>Duck and foie gras pie</i>	35.00€

FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

La sélection de fromage de Christian JANIER «MOF» (Comté, Beaufort, Brillat-Savarin, Selles-sur-Cher) <i>Christian JANIER's cheese selection</i>	15.00€
La célèbre omelette norvégienne flambée à la liqueur d'orange (au minimum pour 2 personnes – prix à l'unité) <i>The famous baked Alaska flambéed with orange liqueur (minimum of 2 people - price per person)</i>	12.00€
Entremets croustillant au chocolat « Valrhona » <i>Crispy Chocolate Cake</i>	11.00€
Nage d'agrumes, sorbet citron, arrosée au champagne <i>Citrus fruit with lemon sorbet, champagne</i>	11.00€

MENU ENFANT KIDS' MENU (jusqu'à 12 ans)

Suprême de volaille, linguine & Glace 2 boules au choix <i>Suprême de volaille, linguine & Glace 2 boules au choix</i>	15.00€
---	--------

VINS BLANCS

VALLÉE DU RHÔNE	Côtes du Rhône, Famille Perrin 2024	25.00€
	Ardèche, Viognier, Vigier Dupré et Fils 2023	28.00€
	Collines Rhodaniennes, Viognier de Rosine, S. Ogier 2023	46.00€
	Saint Joseph, Boissonnet 2024	41.00€
	Saint Joseph, « Les Royes », Courbis 2020	65.00€
	Condrieu, Boissonnet 2024	73.00€
BOURGOGNE	Beaujolais Blanc, Château Thivin 2023	34.00€
	Mâcon Solutré Pouilly, Renaud 2024	34.00€
	Mâcon Fuissé, Cornin 2023- Bio	35.00€
	Pouilly Fuissé, Cornin 2023 - Bio	49.00€
	Pouilly Fuissé 1er cru « Les Chevières », Cornin 2022- Bio	63.00€
	Rully 1er cru, « Molesme », Jean-Baptiste Ponsot 2020	55.00€
	Chablis 1er cru, « Beauregard », Brocard 2023 - Bio	57.00€
	Givry, « Les Dracy », Sarrazin 2023	43.00€
PAYS DE LOIRE	Sancerre, D. de Saint Pierre 2023	19.00€
		36.00€

VINS ROSÉS

LANGUEDOC	Pays d'Oc, « Argali », Château Puech Haut 2024	37.00€
-----------	--	--------

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS	Chenas, « Au Bois Retour », D. de l'Ogre 2023	30.00€
	Moulin à Vent, « Les Vérrillats », D. de l'Ogre 2024	32.00€
	Moulin à Vent, « Les Vérrillats », D. de l'Ogre 2024 Magnum	65.00€
	Morgon, D. de la Grosse Pierre 2024	35.00€
	Juliénas, D. du Clos du Fief 2023	33.00€
	Fleurie, D. de Fa, A. & M. Graillot 2022	49.00€
VALLEE DU RHONE	Collines Rhodaniennes, La Rosine Syrah, S. Ogier 2022	44.00€
	Gigondas, « Romane Machotte », Pierre Amadieu 2022	21.00€
	Saint Joseph, Boissonnet 2023	41.00€
	Saint Joseph, Boissonnet 2023 Magnum	77.00€
	Saint Joseph, « Les Royes », Courbis 2020	65.00€
	Saint Joseph, « Offenus », J.L Chave 2023	59.00€
	Crozes Hermitage, « Vieilles Vignes », D. du Murinais 2023	28.00€
	Crozes Hermitage, « Nouvelere », P. & V. Jaboulet 2020	47.00€
	Crozes Hermitage, Graillot 2022	59.00€
	Cornas, « Cuvée Champelrose », Courbis 2023	63.00€
	Châteauneuf du Pape, E.Guigal 2020	79.00€
	Côte Rôtie, « Mon Village », S. Ogier 2022	125.00€
	Givry, « Les Dracy », Sarrazin 2023	45.00€
	Santenay, D. Bachey Legros 2023	55.00€
	Rully 1er Cru, « Molesme », Ponsot 2023	56.00€
	Aloxe Corton, D. Larue 2022	79.00€
BORDEAUX	Saint Estèphe, Château Beau-Site 2018	50.00€