

GEORGI'AU

By Jérôme Natile

Notre équipe vous souhaite un bon voyage gourmand.

- CARTE DU MIDI -

- ENTREES -

- Œuf Bio de Poule cuit presque parfait façon Florentine, 10 euros
Epinards et crème de pecorino, croutons et noisettes
- Carpaccio de bœuf, relevé d'huile d'olive parfumée au citron et basilic 14 euros
Glace parmesan et gressin
- Salade à l'Italienne, Mesclun, mozzarella di Buffala, 8 euros
Copeaux de jambon de Parme poivrons confits et tomates cerises, Salade repas 14 euros
Huile de pesto
- Comme une salade César au poulet mariné, pecorino, anchois, œuf, croutons et pomme 8 euros
Salade repas 14 euros
- Velouté crémeux de potimarrons en cappuccino de café, 11 euros
Éclats de châtaignes et champignons sauvages
- Entrée du Menu du déjeuner 8 euros

Tous nos plats sont fait maison. Viandes d'Origine France ou UE.
Tous nos tarifs sont TTC, service compris.

- PLATS -

- Viennoise d'araignée de veau à la Milanaise, 18 euros
Linguines en persillade, beurre de tomates au basilic
- Filet de bœuf voilé de lard de Colonnata, 26 euros
Champignons au jus, Aubergine à la tomate gratinée
- Porchetta de cochon de lait cuit longuement aux herbes, 19 euros
Pommes de terre délicatesse, champignons des bois, jus acidulé
- Fondant de veau cuit lentement en cocotte, 20 euros
Raviolis « Plin » au vert, jus Matignon aux zestes d'oranges
- Plat du Menu du Déjeuner 14 euros

- PATES ET RISOTTOS -

- Maccheroncini au pesto, copeaux de parmesan, 14 euros
Tomates confites et noisettes torrifiées
- Linguines Corsana, gambas, coquillages, pesto de pistache, sauce homardine 22 euros
- Linguines Romeo e Giulietta, crème fraîche, gorgonzola, noix et jambon de Parme 18 euros
- Ravioles de ricotta et épinards, 16 euros
Crème de butternut, copeaux de pecorino et amandes torrifiées
- Gnocchis de pomme de terre 16 euros
Pesto rosso, tomates confites, copeaux de parmesan, basilic et ricotta
- Risotto aux champignons sauvages, mousse légère à la truffe 30 euros
- Risotto à la seiche façon carbonara 28 euros

- FROMAGES -

- Variation de fromages Italiens 7 euros

- DESSERT -

- Affogato, glace vanille, café expresso et chantilly 8 euros
- Sorbet citron arrosé au limoncello 7 euros
- Tiramisu aux éclats de Spéculoos, glace café 7 euros
- Tiramisu aux agrumes, sorbet orange sanguine 7 euros
- Panna cotta en 2 textures, crème de marrons aux zestes de citron,
Glace rhum / raisin 7 euros

- MENU DU JOUR* -

- Entrée + Plat + Dessert* 22 euros
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert* 18 euros
- Menu enfant (Plat + Dessert + 1 sirop à l'eau) 12 euros

*Du mardi au vendredi, le midi uniquement

- PIZZAS NAPOLITAINES -

- **MARINARA (Apéritif) 13€**
Sauce Mère de Pouilles, Ail, Fior Di Latte, Huile d'Olive, Basilic, Origan
- **ROMAINE 14€**
Fior Di Latte, Poivrons marinés, spianata, persil
- **MARGHERITA FACON SBAGLIATA 14€**
Sauce Mère de Pouilles, Fior Di Latte, Pesto de Basilic, Huile d'olive
- **REGINA 15€**
Sauce Mère de Pouilles, jambon blanc de la Ferme de Beauregard, Champignons frais, mozzarella, Olives, Origan
- **STELINAS FACON TARTIFLETTE ITALIENNE 20€**
Taleggio, Coppa, Pommes de terre, Oignons, Crème, Origan et Salade
- **CARNIVALE (Pizza en Etoile) 20€**
Sauce Mère de Pouilles, Jambon cru de Parme, Tomates cerises, mozzarella di Buffala, Ricotta, Parmesan, Mâche, Huile d'Olive, Olives noires
- **PISTACCHIO 18€**
Crème à la Pistache, Olives, Mozzarella, Mortadelle, Burrata, Éclats de pistaches
- **CINQUE FORMAGGI 18€**
Crème de Robiola, Gorgonzola, Mozzarella, Pecorino, Pelardon, Olives, Huile d'olive, Origan
- **CALZONE 17€**
Sauce Mère de Pouilles, champignons frais, Jambon blanc de la Ferme de Beauregard, Jaune d'œuf, Cœurs d'artichauts, mozzarella
- **CEVENOLE 18€**
Crème de Robiola, oignons doux des Cévennes, Lard paysan, pélarдон, chips de marron, Olives, Piment doux des Cévennes, Huile d'Olive
- **CALZONE DEL CASARO 18€**
Crème de Robiola, Gorgonzola, Mozzarella, Pélarдон, Pecorino
- **TARTUFO 35€**
Robiola truffé, jambon de la ferme de Beauregard, champignons poêlés, Burrata, Olives, tomates, roquette, copeaux de parmesan

La Pizza Napolitaine, née à Naples, est le fruit d'un long travail de pousse de 48h et d'un étalage à la main permettant d'avoir des bords épais et alvéolé et un centre assez fin, pour obtenir une pâte pliable. La cuisson se fait à très haute température pour avoir une texture unique.

Si aux origines elle était composée simplement d'un pain méditerranéen sur lequel on frottait de l'ail, c'est à partir du 16^e siècle que naît la première pizza composée de 3 ingrédients aux couleurs du drapeau national Italien: sauce tomate, mozzarella et basilic.

Pour le plus grand plaisir des gourmands, la recette n'a cessé d'évoluer depuis.

Nous vous invitons à découvrir les nôtres !

GEORGI'AU

By Jérôme Nutile

Menu du Déjeuner

Du 21 février au 24 février 2023

Millefeuille croustillant

De tomate, mozzarella et basilic

Risotto de sot l'y laisse de volaille, sauce
champignons et parmesan

Tiramisu dulce de leche

Entrée + Plat + Dessert

22 euros

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

18 euros

Menu du mardi au vendredi, sauf jours fériés, uniquement le midi

GEORGI'AU

By Jérôme Nutile

Nous sommes heureux de vous accueillir sur place et à emporter

Du mardi au Samedi
De 12h à 13h45 et de 19h30 à 21h45

Réservations en ligne 24/24h et 7/ 7j.

Les réservations sont fortement conseillées.

Afin de vous accueillir au mieux, nous sommes joignables par téléphone pour les réservations les jours d'ouverture, entre 9h30 et 12h puis entre 18h et 19h30.

Le cas échéant, vous pouvez nous laisser un message sur le répondeur ou nous écrire par mail sur contact@georgiau.fr. Nous reviendrons vers vous rapidement.

Moyens de paiement acceptés :

Carte Bancaire, American Express, Espèces, Tickets Restaurants

Tous nos tarifs sont TTC et service compris.

Nous sommes heureux de vous informer que notre établissement est équipé pour recevoir les Personnes à Mobilité Réduite.

Pour des raisons d'hygiène, de sécurité et par respect pour notre clientèle, les animaux ne sont pas acceptés dans notre établissement.