

# GEORGI'AU

*By Jérôme Nutile*

Notre équipe vous souhaite un bon voyage gourmand.

## - CARTE DU MIDI -

### ANTIPASTI A PARTAGER ... OUPAS !

#### Pétales de Pizza

- TARTUFO 24 euros  
Crème de truffe, Jambon Blanc truffé, Mozzarella Fior Di Latte, Pecorino
- VEGETALE 16 euros  
Coulis de Tomates San Marzano, Aubergines, poivrons, oignons, courgettes

#### La planche apéro

- Assortiment d'antipasti et de charcuteries Italiennes
  - Pour 2 personnes 17 euros
  - Pour 4 personnes 32 euros

#### ENTREES

- Salade d'artichauts et pommes de terre aïoli, 12 euros  
Tentacules de seiche aux herbes et tomates cerises Salade repas 20 euros
- Comme une salade César, poulet mariné aux épices douces, 9 euros  
Œuf cuit presque parfait et copeaux de parmesan Salade repas 15 euros
- Salade Italienne, Poivrons confits, Jambon de Parme, 9 euros  
Aubergine, croutons, Pesto et parmesan Salade repas 15 euros  
⇒ Supplément burrata : 4.00€
- Velouté d'asperges de pays et œuf cuit presque parfait 14 euros  
Emulsion de morilles et chips de lard paysan, croutons
- Aubergine gratinée à la Parmigiana, 12 euros  
Fior Di Latte et basilic, copeaux de parmesan, jeunes pousses de salade
- 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.

## PATES ET RISOTTOS

Nos pâtes et raviolis frais sont confectionnés artisanalement par l'Ami Angelo Napolitano à Alès.

- Raviolis à la chair de crabe, 26 euros  
Pointes et royale d'asperges de pays, Bouillon crémeux de crustacés
- Raviolis de Ricotta / citron, 23 euros  
Crème de petits pois à la menthe, émulsion curry marin
- Penne au pesto et tomates cerises, 16 euros  
Burrata et Basilic
- Penne aux zestes de citrons et fines tranches de Jambon Blanc truffé 18 euros  
Huile au parfum de citron,
- Risotto façon paella, 26 euros  
Calamars et Gambas en persillade flambés au Pastis,  
Copeaux de Spianata, sauce safran
- Risotto lié au vieux parmesan, 25 euros  
Artichauts poêlés et râpé de truffes de saison, émulsion de sous-bois

## PLATS

- Tartine de tentacules de Seiche grillées à la plancha, 24 euros  
Ecrasé de pommes de terre confites aux sucs de poissons,  
Espuma aioli
- Brochette de Thon, Gambas, Espadon juste snackée 30 euros  
Légumes de saison relevés au pistou,  
Sauce vierge et réduction de vinaigre balsamique
- Crousti-fondant de Dorade mariné au piment doux des Cévennes 22 euros  
Polenta rustique au fromage Taleggio, Beurre Bearnais tomate
- Saltimbocca de joue de veau braisée, 24 euros  
Jambon cru et fior di latte, Gigli aux zestes de citron
- Belle Milanaise dans la noix de Veau, 21 euros  
Gigli à la sauce tomate / basilic
- Filet de bœuf façon Rossini, 36 euros  
Terrine de foie gras, mousseline de pommes de terre à l'huile d'olive Jeanjean,  
Sauce truffes de saison
- Plat du menu du déjeuner 16 euros

## FROMAGES

- Variation de fromages Italiens 8 euros

## DESSERTS

- Le traditionnel tiramisu pistaches / Amarena, gavotte 8 euros
- Espuma panna cotta aux fraises de pays et zestes de citron  
Sorbet Agrumes 8 euros
- Crème brûlée chocolat / noisette, tuile noisettes 8 euros
- « SEMI FREDDO », nougat glacé aux fruits du mendiant, coulis abricot 8 euros
- Le café ou thé Gourmand 10 euros

## LES GOURMANDISES DU GEORGI'AU

### A commander en début de repas

- Coulant au chocolat Noir 67%  
Glace vanille et crème coulante café 12 euros
- Calzone façon tatin, Glace vanille, sauce caramel 12 euros
- Calzone Nocciolata / fraises, sorbet fraises 12 euros
- Pizza Stracciatella, pralines roses, glace vanille 12 euros
- Ile flottante, coulis caramel et amandes grillées A partager 15 euros

## MENU DU DEJEUNER\*

- Entrée + Plat + Dessert\* 23 euros
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert\* 19 euros
- Menu enfant (Plat + Dessert + 1 sirop à l'eau) 12 euros

\*Du mardi au vendredi, le midi uniquement, hors jours fériés

## NOTRE SELECTION DE VINS REGIONAUX

Consultez notre équipe pour connaître  
notre choix du moment.

	Bout. 75cl	Verre 12cl
Vin Rosé	14 euros	3 euros
Vin Blanc	14 euros	3 euros
Vin Rouge	14 euros	3 euros

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



## - PIZZAS NAPOLITAINES -

- MARGHERITA **14€**  
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Basilic, Huile d'Olives, Olives, Origan
- REGINA **15€**  
Sauce Tomates San Marzano, jambon blanc, Champignons frais, Fior di Latte, Olives, Origan
- VEGETALE **16€**  
Sauce Tomates San Marzano, Aubergine, courgettes, Poivrons, oignons, Olives noires, origan
- 5 FORMAGGI **17€**  
Crème, Gorgonzola, Fior Di Latte, Parmesan, Pelardon, Scamorza, Olives, Origan
- PISTACCHIO **17€**  
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Mortadelle de la Ferme de Beauregard, Burrata, Pesto de pistaches, olives
- CEVENOLE **18€**  
Crème de Robiola, oignons doux des Cévennes, Lard paysan, pélardon, chips de marron, Olives, Piment doux des Cévennes, Huile d'Olive
- CARNIVALE (Pizza en Etoile) **22€**  
Sauce Tomates San Marzano, Jambon cru de Parme, Tomates cerises, Fior di Latte, Ricotta, Parmesan, Burrata, Mâche, Huile d'Olive, Olives noires, Origan
- SALMONE **22€**  
Fromage Frais, crème, saumon gravelax, Œufs de lompe, ciboulette, Olives, aneth
- CALZONE **17€**  
Sauce Tomates San Marzano, champignons frais, Jambon blanc, Jaune d'œuf, Cœurs d'artichauts, Fior Di Latte, Origan
- CALZONE DEL CASARO **18€**  
Crème, Gorgonzola, Scamorza, Fior Di Latte, Pélardon, Parmesan
- STELLINAS CAESAR **20€**  
Sucrine, tomates cerises, poulet, dès de Pecorino, Œuf Cuit Presque Parfait, lamelles de pomme Granny, Croûtons, Fior Di Latte, crème, vinaigrette Caesar, Olives
- STELLINAS SEICHE **20€**  
Mesclun, lamelles de Seiche, tomates cerises et confites, Artichaut à la Romaine, pommes de terre à l'aïoli, Parmesan, Fior di Latte, crème, vinaigrette à la moutarde, Olives
- TARTUFO STRACIATELLA **35€**  
Crème à la Robiola truffée, jambon blanc truffé, Champignons poêlés, Mozzarella Di Burrata, Olives, tomates confites, Mâche, 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<sup>e</sup> 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 Natile*

## Menu du Déjeuner

Du Lundi 29 Avril au Vendredi 03 Mai 2024

### ENTREE

Salade d'asperges,  
Copeaux d'espadon gravelax  
Aux notes d'agrumes et herbes

Ou

Tartine Italienne et douceur glacée Taleggio,  
Pesto Maison

Ou

Gaspacho de légumes verts en cappuccino de ricotta,  
Huile de coriandre

### PLAT

Filet d'Eglefin rôti,  
Lasagnes provençales, infusion curry

Ou

Fines tranches de paleron de bœuf cuit à basse température,  
Pommes de terre grenailles rôties au romarin,  
Mesclun au balsamique, sauce gorgonzola

Ou

Demi-pizza au Roquefort, salade  
Crème, roquefort, lard paysan, poire, noix

### DESSERT

Tarte fine de fraises de pays,  
Mousse Marsala, glace fraise / basilic

Ou

Crumble rhubarbe, glace pêche de vigne

Ou

Coupe glacée, chantilly maison, tuile

**Entrée + Plat + Dessert** 23 euros

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert** 19 euros

Menu du Lundi 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 Lundi 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](mailto: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.