

GEORGI'AU

By Jérôme Nutile

Notre équipe vous souhaite un bon voyage gourmand.

- CARTE DU DINER -

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

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 aïoli
- 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

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

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

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, pélarдон, 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 gravellax, 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, Pélarдон, 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^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

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 9h45 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.