

GEORGI'AU

By Jérôme Natile

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

- Velouté crémeux de courge butternut aux châtaignes, 14 euros
Rafrachi aux zestes de citron vert,
Capuccino de parmesan poudré de café

- Œuf Bio cuit presque parfait, aux éclats de champignons et chips de lard 12 euros
Crème de cèpes, Corsé à l'huile d'olive Jeanjean

- Raviole ouverte de champignons des bois et foie gras poêlé 20 euros
Espuma pomme de terre, émulsion de sous-bois

- Fines tranches de Gambas marinées aux agrumes 22 euros
Salade de brocolis / kaki, glace agrumes / gingembre

- Comme une salade César, poulet mariné aux épices douces, 9 euros
Œuf Cuit presque parfait et copeaux de Pecorino Salade repas 15 euros

- Salade d'artichaut et pommes de terre aioli, 12 euros
Poulpe aux herbes et tomates cerises Salade repas 24 euros

- 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.

- Risotto Gourmand aux tentacules de seiche cuites à la plancha, Espuma aïoli et sauce homardine 26 euros
- Raviolis de caillettes d'Ardèche, crémeux de pois cassés Sauce au marsala et raisins poêlés 26 euros
- Raviolis d'artichaud et truffe, Magret fumé et diverses textures d'artichaut, émulsion sous-bois 28 euros
- Linguines relevées au safran, Gambas en persillades flambées au pastis Poivrons et oignons confits 22 euros
- Penne au pesto et tomates cerises, Burrata et Basilic 17 euros

PLATS

- Crousti-fondant de bar poudré de piment doux des Cévennes Polenta crémeuse au fromage taleggio, Emulsion crustacés 22 euros
- Italiano Burger, Steak haché de bœuf au basilic (180g), Oignons doux des cévennes confits au vinaigre balsamique, Gorgonzola et lard paysan, pommes de terre grenailles et salade verte 20 euros
- Entrecôte maturée (300g), Gnocchis poêlés aux pétales de roquettes et tomates confites, Réduction de vin rouge des Costières 26 euros
- Côte de veau cuite lentement en cocotte (environ 700g), Automnale de légumes aux herbes, sauce Chorons 60 euros
Pour 2 pers
- Osso Bucco à la Milanaise, Gigli aux zestes d'oranges et pousses d'épinards, jus de braisage 21 euros
- Plat du menu du déjeuner 16 euros

FROMAGES

- Variation de fromages Méditerranéens 8 euros

DESSERT

- Tiramisu café et grué chocolat 8 euros
- Baba à la verveine, compotée de rhubarbe, émulsion agrumes 8 euros
- Crème renversée amaretto, éclats de noisettes, glace café 8 euros
- Panna cotta pistache, pomme confite 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 et crème coulante vanille 12 euros
- Pizza fine façon tatin aux pommes, crème pistache
Glace au caramel au sel de Camargue 12 euros
- Calzone Nocciolata / poire confite,
Glace au lait d'amande 12 euros

- MENU DU JOUR* -

- Entrée + Plat + Dessert* 24 euros
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert* 20 euros
- Menu enfant (Plat + Dessert + 1 sirop à l'eau) 12 euros

*Du Lundi au vendredi, le midi uniquement

- PIZZAS NAPOLITAINES -

- **MARGHERITA** **14€**
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Basilic, Huile d'Olives, Olives, Origan
- **NAPOLITAINE** **14€**
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Anchois, Olives, Basilic
- **REGINA** **15€**
Sauce Tomates San Marzano, jambon blanc, Champignons frais, Fior di Latte, Olives, 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
- **AUVERGNATE** **18€**
Crème, Saint Nectaire, lard Paysan, Piment doux des Cévennes, Olives
- **CEVENOLE** **18€**
Crème de Robiola, oignons doux des Cévennes, Lard paysan, pélardon, chips de marron, Olives, Piment doux des Cévennes, Huile d'Olive
- **FORESTIERE** **19€**
Crème de cèpes, Fior Di Latte, Poêlée de champignons des sous-bois, origan
- **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
- **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

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 Natile

Menu du Déjeuner Du lundi 03 au vendredi 07 février 2025

ENTREE

Œuf mollet frit, crème de Gorgonzola

Et fondue de poireaux

Ou

Velouté de patates douces, éclats de chips de marrons,

Mousse de lard paysan

Ou

Cheesecake de ricotta au basilic,

Copeaux de Jambon de Parme

Crème de balsamique

PLAT

Retour de criée rôti à la fleur de sel de Camargue,

Risotto aux petits légumes,

Sauce Spianata

Ou

Demi magret au miel et thym,

Pommes de terre grenailles,

Légumes du moment

Ou

Mini Pizza Ouverte, salade verte

Crème de Bresse, avocat, crevettes, Fior Di Latte, basilic, citron

DESSERT

Crème brûlée Pistache

Ou

Sbriciolata,

Gâteau ricotta, chocolat, citron

Ou

Assiette de 3 fromages, méli-mélo de Mesclun

Entrée + Plat + Dessert 25 euros

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20 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
Au déjeuner de 12h à 13h45
De 17h45 à 19h15 pour les afterworks gourmands
Et au diner 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 17h45 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.

Vins et Boissons Extraits de la carte

Vin	Bout. 75cl	Verre 12cl
DOCG CHIANTI : La Piuma, Vin rouge	23 euros	6 euros
IGT Sicilia : Botter Costa al Sole, Inzolia, Vin blanc	24 euros	6 euros
MOSCATO D'ASTI : Ricossa, Moelleux perlant, Vin blanc	30 euros	7 euros
AOC Côteaux d'Aix en Provence : « Béatines » Domaine des Béates, Vin Rosé	26 euros	7 euros
Cocktails		
SPRITZ BONBON, APEROL OU ST GERMAIN	19 CL	12 euros
Americano	14 CL	12 euros
Autres Boissons		
Café : Ristretto, Espresso, Lungo, décaféiné		2.00 euros
Bière Pression Poretti	25 cl	3.20 euros
Bière Pression IPA	25 cl	3.50 euros
Coca Cola, Coca Cola Zero, Limonade, Perrier, Schweppes	33 cl	3.20 euros
Ice Tea, orangina	25 cl	3.20 euros
Diabolo	25 cl	3.30 euros
Jus de fruit BIO	25 cl	3.00 euros
Sirop à l'eau	25 cl	2.00 euros

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.

SARL GEORGI'AU – 69 rue Georges Besse – 30900 NIMES - Tel 04 66 40 60 76 – Mail contact@georgiau.fr