

# GEORGI'AU

By Jérôme Nutile

Notre équipe vous souhaite un bon voyage gourmand.

## – CARTE –

### 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 d'Asperges Blanches de Mr Chabrier, 15 euros  
Foie gras poêlé en capuccino 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
  
- Carpaccio de Tomates d'antan multicolores, 14 euros  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne, Burrata et Basilic Demi-Burrata  
Entière 18 euros
  
- Fines tranches de Bœuf marinées à l'italienne, 20 euros  
Oignons pickles, câpres, parmesan et truffe, glace basilic
  
- Comme une salade César, poulet mariné aux épices douces, 10 euros  
Œuf Cuit presque parfait et copeaux de Pecorino Salade repas 16 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
- Risotto à la crème d'ail noir et champignons des bois, Effiloché de Jambon de Parme, Emulsion sous-bois 25 EUROS
- Ravioles de paleron de bœuf braisé de l'ami Angelo Napolitano à Ales, Sauce tomate au basilic et parmesan 25 EUROS
- Raviolis d'artichaud et truffe, Magret fumé et diverses textures d'artichaut, émulsion sous-bois 28 EUROS
- Linguines aux senteurs de sous-bois et foie gras, Dans la meule de Grana Padano, Copeaux de truffe de saison 28 EUROS
- Linguines façon carbonara 17 EUROS
- Penne au pesto et tomates cerises, Burrata et Basilic 17 EUROS

## PLATS

- Crousti-fondant de bar poudré de piment doux des Cévennes Gnocchi aux herbes folles et légumes verts, émulsion homardine 24 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 22 EUROS
- Filet de bœuf façon Rossini, Foie Gras Mi-Cuit, Risotto de pommes de terre au Guanciale, sauce Périgieux 34 EUROS
- La Côte de Bœuf (~1 Kg) snackée minute, caponata et sauce béarnaise 80 EUROS  
Pour 2 pers
- Comme une Saltimbocca, Souris d'Agneau confite en cocotte servit dans son jus de braisage Haricots blancs et gratiné de Fior di Latte fumé, copeaux de Coppa 25 EUROS
- Porchetta aux fruits secs, Polenta crémeuse aux aromates lié au parmesan Jus corsé à l'huile de noisettes 22 EUROS
- Plat du menu du déjeuner 16 EUROS

## FROMAGES

- Variation de fromages Méditerranéens 10 euros

## DESSERT


- Traditionnel Tiramisu café et grué chocolat 8 euros
- Baba imbibé au limoncello, rhubarbe confite,  
Crème diplomate à la vanille 10 euros
- Pavlova à la fraise de pays,  
espuma crème anglaise, pickles de fraise, glace fraise 10 euros
- Panna cotta à la vanille, coulis fruits rouges,  
Compotée de framboise, sorbet framboise 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 tarte aux fraises,  
crème vanille, coulis fraise, glace vanille 12 euros
- Calzone Nocciolata / poire confite  
Glace Stracciatella 12 euros

### - MENU DU JOUR\* -

- Entrée + Plat + Dessert\* 25 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
- 
- Prélude Gourmand - Entrée + Plat + Dessert\* 28 euros
- \*Du Lundi au Jeudi uniquement pour le diner
- 

## - PIZZAS NAPOLITAINES -

- MARGHERITA **14€**  
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Basilic, Huile d'Olives, Olives, Origan
- FLORENTINA **15€**  
Crème d'ail, Fondu d'épinard, Fior di Latte, Œuf presque parfait, Olives
- REGINA **15€**  
Sauce Tomates San Marzano, jambon blanc, Champignons frais, Fior di Latte, Olives, Origan
- 5 FORMAGGI **18€**  
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
- PESCATORE **18€**  
Crème, Gambas en persillade, Fior di Latte, Citron, Œuf de lympe, Olives
- CEVENOLE **18€**  
Crème de Robiola, oignons doux des Cévennes, Lard paysan, pélardon, chips de marron, Olives, Piment doux des Cévennes, Huile d'Olive
- PERIGORD **23€**  
Crème de patate douce, Fior di Latte, Copeaux de Foie Gras Patate douce, Magret de Canard, Mâche, Olives
- 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<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 !

**PRELUDE GOURMAND**

Panna Cotta de Pélardon,  
Confit poivron / tomates au basilic, émulsion miel

**ENTREE**

Tartine frottée à la tomate et Jambon cru, mozzarella,  
Pickles d'oignons, pesto, jeunes pousses de salade

Ou

Œuf cuit presque parfait,

Crème d'asperges relevée à l'huile d'olive, croutons

Ou

Velouté de carottes à la citronnelle,

Carottes confites au gingembre, gambas snackées

**PLAT**

Retour de criée, risotto traditionnel aux aromates,

Sauce Homardine

Ou

Crousti-fondant de cuisse de canard,

Sauté de pommes de terre en persillade, Sauce cèpes

Ou

Demi-pizza du PERIGORD, salade verte

Crème de patate douce, Fior di Latte,

Patate douce, Magret de Canard, Mâche, Olives

**DESSERT**

Tiramisu poire / prosecco

Ou

Panna cotta vanille, coulis fruits rouges

Ou

Assiette de 3 fromages, méli-mélo de Mesclun

**Entrée + Plat + Dessert 28 euros**

Menu du Lundi au jeudi, sauf jours fériés, uniquement au dîner

# 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 dîner 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](mailto: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
<b>Cocktails</b>		
SPRITZ BONBON, APEROL OU ST GERMAIN	19 CL	12 euros
Americano	14 CL	12 euros
<b>Autres Boissons</b>		
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](mailto:contact@georgiau.fr)