

GEORGI'AU

By Jérôme Nutile

Notre équipe vous souhaite un bon voyage gourmand.

– CARTE DU DEJEUNER –

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, Foie gras poêlé en capuccino de café 15 euros
- 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, Vinaigrette moutarde à l'ancienne, Burrata et Basilic Demi-Burrata 14 euros
Entière 18 euros
- Fines tranches de Bœuf marinées à l'italienne, Oignons pickles, câpres, parmesan et truffe, glace basilic 20 euros
- Comme une salade César, poulet mariné aux épices douces, Œuf Cuit presque parfait et copeaux de Pecorino 10 euros
Salade repas 16 euros
- Salade d'artichaut et pommes de terre aioli, Poulpe aux herbes et tomates cerises 12 euros
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 aioli 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 Perigueux 34 euros
- La Côte de Bœuf (~1Kg) 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 GEORGIAU

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

- PIZZAS NAPOLITAINES -

■ MARGHERITA	14€
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Basilic, Huile d'Olives, Olives, Origان	
■ 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, Origан	
■ 5 FORMAGGI	16€
Crème, Gorgonzola, Fior Di Latte, Parmesan, Pélardon, Scamorza, Olives, Origан	
■ 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 lymphe, 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	20€
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, Origан	
■ CALZONE	17€
Sauce Tomates San Marzano, champignons frais, Jambon blanc, Jaune d'œuf, Cœurs d'artichauts, Fior Di Latte, Origан	
■ 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	

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 !

GEORGIAU

By Jérôme Nutile

Menu du Mardi 10 Juin au Vendredi 13 juin 2025

ENTREE

Panna Cotta au Safran,

Crevettes en persillade

Ou

Croute de Pélardon au miel,

Sur un lit de mesclun au vinaigre balsamique

Ou

Rosace de melon aux copeaux de Jambon de Parme

PLAT

Piccata de veau marinée au paprika,

Pommes de terre Grenailles au thym et petits légumes,

Crémeux de Taleggio

Ou

Retour de criée rôtie,

Tagliatelles fraîches, sauce Homardine

Ou

Demi-pizza du moment, salade verte

Crème, Brandade de Morue, Fior Di Latte, Spianatta, Olives

DESSERT

Tarte fine aux abricots confits au romarin

Ou

Nage de fraises marinées à la menthe,

Sorbet citron vert

Ou

Coupe glacée du moment, chantilly, Tuile Maison

Entrée + Plat + Dessert 25 euros TTC

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20 euros TTC

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 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. 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 : « Béatin » 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