

GEORGI'AU

By Jérôme Natile

Notre équipe vous souhaite un bon voyage gourmand.

- CARTE DU MIDI -

ANTIPASTI A PARTAGER ... OU PAS !

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

- Soupe froide de tomates corsée à l'huile d'olive d'ici, 14 euros
Croustillant de Mozzarella et tomates d'antan
- Tomates à l'ancienne aux fruits de saison, 18 euros
Mozzarella Di Bufala au lait cru, vinaigrette perlée aux agrumes & basilic
- Salade Italienne, Poivrons confits, Jambon de Parme, 10 euros
Aubergine, croutons, Pesto et parmesan Salade repas 16 euros
 - Supplément burrata : 4.00€
- Comme une salade César, poulet mariné aux épices douces, 10 euros
Œuf Cuit presque parfait et copeaux de Pecorino Salade repas 16 euros
- Salade Cévenole, Pélardon rôti au miel, magret de canard fumé, 10 euros
Julienne de pommes vertes, Eclats de châtaignes, Salade repas 20 euros
Crème Balsamique
- 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 façon paella,
Gambas en persillade flambées au Pastis,
Copeaux de Spianata, sauce safran 26 euros
- Risotto lié au vieux parmesan,
Artichauts poêlés et râpé de truffes de saison, émulsion de sous-bois 25 euros
- Ravioles de brandade de morue
Crèmeux d'aubergine au basilic,
Espuma aioli poudré d'olives noires 25 euros
- Ravioles de paleron de bœuf braisé
Poivrons confits au piment doux des Cévennes, Sauce tomate / basilic 25 euros
- Penne au pesto et tomates cerises,
Burrata et Basilic 17 euros
- Salade de Penne servies froides, tomates confites, Jambon de Parme,
Billes de Mozzarella, Basilic, Huile d'olive Jeanjean & crème balsamique truffée,
Copeaux de Truffe d'été 24 euros

PLATS

- Pavé d'Espadon à la plancha,
Spaghetti de courgettes au basilic et massalé,
Sauce vierge acidulée au agrumes et pommes vertes 25 euros
- Bar de Ligne entier de Méditerranée (environ 900g)
Légumes du Soleil grillés, sauce citronnée à l'aneth 65 euros
pour 2 personnes
- Tartare de bœuf taillé dans l'onglet à l'Italienne et truffe d'été,
Potatoes au Piment Doux des Cévennes, salade 21 euros
- Escalope de Veau façon Milanaise ,
Gnocchis au pesto de roquette, Sauce tomate / basilic 22 euros
- SUGESSTION DU CHEF Nous consulter
- Plat du menu du déjeuner 16 euros

FROMAGES

- Variation de fromages Méditerranéens 10 euros

DESSERT

- Tiramisu Nocciolata, noisettes torréfiées, Cacao, Biscuits légèrement imbibés de café d’Ethiopie 8 euros
- Affogato glace vanille et café expresso 8 euros
Coulis et éclats de Pistaches
- Salade Tutti Frutti de saison, Douceur glacée citron vert 8 euros
Espuma orange sanguine / Prosecco
- Panna cotta aux raisins, Sorbet muscat de Frontignan, Tuile amandes 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% 12 euros
Glace et crème coulante vanille
- Crousti-Pizza, Crème Chiboust, figues miel / romarin, crème glacée figue 12 euros
- Pizza façon tarte aux prunes marinées à la vanille & fleur d’oranger 12 euros
Sorbet mandarine

- 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, 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
- **PISTACCHIO** **17 €**
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Mortadelle de la Ferme de Beauregard, Burrata, Pesto de pistaches, olives
- **FRAICHEUR** **17€**
Crème d'avocat, tomates, poivrons, Fior Di Latte, Origan
- **5 FORMAGGI** **18€**
Crème, Gorgonzola, Fior Di Latte, Parmesan, Pelardon, Scamorza, Olives, Origan
- **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
- **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

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 !

- **PIZZA DU MOMENT**

Nous consulter

GEORGI'AU

By Jérôme Nutille

Menu du Lundi 13 octobre au samedi 18 octobre 2025

ENTREE

Tiramisu salé aux champignons de Paris,
Crème Parmesan et biscuit en persillade

Ou

Œuf cuit presque parfait,
Crème Gorgonzola, lard paysan aux éclats de figes & noix

Ou

Soupe chaude de betterave rouge,
Capuccino de Mascarpone aux herbes, croutons

PLAT

Aumônière de saumon et poireaux à la ricotta,
Crème d'aneth

Ou

Parmentier de canard gratiné de Fior Di Latte,
Jus court au miel / échalotes

Ou

Demi-pizza du moment, salade verte
Crème potimarron, pousses d'épinards, champignons,
Oignons rouges, Parmesan

DESSERT

Gâteau comme un Ciambellone au citron vert & prunes,
Crème verveine

Ou

Verrine gourmande dans l'idée d'un banana Split au Nocciolata,
Crèmeux vanille, sorbet fraise, chantilly

Ou

Assiette de 3 fromages, méli-mélo de Mesclun

Du Lundi au vendredi, sauf jours fériés, uniquement le midi :

Entrée + Plat + Dessert 25 euros TTC

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20 euros TTC

Menu du lundi au vendredi, au dîner

Le samedi et jours fériés midi & soir :

Prélude Gourmand + Entrée + Plat + Dessert 28 euros TTC

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 apéritifs 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	3.50 euros
Ice Tea, orangina	25 cl	3.20 euros
Diabolo	25 cl	3.30 euros
Jus de fruit BIO	25 cl	3.20 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

