

# GEORGIAU

By Jérôme Nutile

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
- 5 FORMAGGI 18 euros  
Crème, Gorgonzola, Fior Di Latte, Parmesan, Pelardon, Scamorza, Olives, Origano

#### La planche apéro

- Assortiment d'antipasti et de charcuteries Italiennes

- Pour 2 personnes 17 euros
- Pour 4 personnes 32 euros

#### ENTREES

- Carpaccio de haddock mariné aux agrumes, 16 euros  
Taboulé de chou-fleur poudré d'œuf, sorbet citron vert / gingembre confit
- Salade Italienne d'automne aux figues, Burrata, Jambon de Parme 10 euros  
Tomates cerises, vinaigrette au balsamique Salade repas 16 euros
- Comme une salade César, poulet mariné aux épices douces, 10 euros  
Œuf Cuit presque parfait et copeaux de Pecorino Salade repas 16 euros
- Velouté crémeux de courge butternut aux châtaignes rafraîchi de citron vert 14 euros  
Capuccino de parmesan, poudré de café d'Ethiopie
- Œuf bio cuit presque parfait, champignons sauvages, chips de lard 12 euros  
Crème de cèpes corsée à l'huile d'olive Jeanjean
- 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.

- Ravioles de crabe,  
Purée de panais aux éclats de noisettes et mache, crème de crustacés 28 euros
- Ravioles de mozzarella & tomates confites,  
Moelleux de pommes de terre au vert,  
Sauce Pimientos Del Piquillo 24 euros
- Fettuccine à la crème citron / ciboulette  
Saumon Gravelax et fumé, 22 euros
- Fettuccine comme une carbonara relevée à l'huile de truffe,  
Œuf cuit presque parfait 20 euros
- Lasagnes de ricotta / épinards,  
Tombée de champignons du moment,  
Gratinées à la Fior Di Latte & Parmesan, salade verte 21 euros
- Risotto lié aux Blettes confites & zestes de citron  
Tomates cerises, Burrata et Basilic 22 euros
- Risotto lié à l'encre de seiche,  
Noix de St Jacques juste snackées, sauce safran 28 euros

## PLATS

- Crousti-fondant de Bar poudré de Piment Doux des Cévennes,  
Patates douces comme un risotto aux aromates, 24 euros  
Emulsion curry Breton
- Italiano Burger à l'effiloché de Paleron de bœuf et lard Paysan,  
Oignons confits, pommes de terre grenailles, sauce Gorgonzola 20 euros
- Souris d'agneau confite lentement en cocotte, haricot blanc cuit au jus  
Effiloché de Coppa gratiné à la fior di latte 26 euros
- Côte de veau cuit base température  
Gnocchis au Pesto de roquette  
Réduction d'une sauce vin rouge des Costières au poivre vert 70 euros  
A Partager
- Filet de bœuf façon Rossini foie gras mi-cuit,  
Pomme de terre grenaille au lard paysan, jus court à la truffe 30 euros
- Plat du menu du déjeuner 16 euros

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

## FROMAGES

- Variation de fromages Méditerranéens 10 euros

## DESSERT

- Tiramisu Nocciolata, noisettes torréfiées, Cacao, Biscuits légèrement imbibés de café d'Ethiopie 8 euros
- Cannolo crémeux Ricotta / pistache, Coulis framboise, glace Stracciatella 8 euros
- Belle mousse Mascarpone au citron et pistou Basilic Espuma léger et biscuit imbibé au Limoncello du Pays du Citron à Menton, Eclats de meringue 8 euros
- Panna Cotta aux poires fondantes, Tuile aux Amandes, caramel au beurre salé, sorbet poire 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 café 12 euros
- Pizza calzone Nocciolata / Banane Glace coco 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	<b>14€</b>
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Basilic, Huile d'Olives, Olives, Origān	
▪ REGINA	<b>15€</b>
Sauce Tomates San Marzano, jambon blanc, Champignons frais, Fior di Latte, Olives, Origān	
▪ SOUS-BOIS	<b>16 €</b>
Crème de châtaignes, Fior Di Latte, Poêlée de champignons des bois, Mache, éclats de marrons, Pesto façon persillade, olives	
▪ PISTACCHIO	<b>17 €</b>
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Mortadelle de la Ferme de Beauregard, Burrata, Pesto de pistaches, olives	
▪ 5 FORMAGGI	<b>18€</b>
Crème, Gorgonzola, Fior Di Latte, Parmesan, Pelardon, Scamorza, Olives, Origān	
▪ NORDIQUE	<b>18 €</b>
Crème, Saumon Gravelax, Haddock, Fior di Latte, Citron, Œuf de poissons, Olives	
▪ CEVENOLE	<b>18€</b>
Crème de Robiola, oignons doux des Cévennes, Lard paysan, pélardon, chips de marron, Olives, Piment doux des Cévennes, Huile d'Olive	
▪ CACCIATORE	<b>22€</b>
Crème de cèpes, Fior Di Latte, Magret de canard fumé, Foie gras mi cuit, Huile de truffe, olives, persil	
▪ CARNIVALE (Pizza en Etoile)	<b>22€</b>
Sauce Tomates San Marzano, Jambon cru de Parme, Tomates cerises, Fior di Latte, Ricotta, Parmesan, Burrata, Mâche, Huile d'Olive, Olives noires, Origān	
▪ CALZONE	<b>17€</b>
Sauce Tomates San Marzano, champignons frais, Jambon blanc, Jaune d'œuf, Cœurs d'artichauts, Fior Di Latte, Origān	
▪ CALZONE DEL CASARO	<b>18€</b>
Crème, Gorgonzola, Scamorza, Fior Di Latte, Pélardon, Parmesan	
▪ STELLINAS CAESAR	<b>20€</b>
Sucrine, tomates cerises, poulet, dès de Pecorino, Œuf Cuit Presque Parfait, lamelles de pomme Granny, Croûtons, Fior Di Latte, crème, vinaigrette Caesar, Olives	
▪ PIZZA DU MOMENT	<b>Nous consulter</b>

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 !

# GEORGIAU

*By Jérôme Nutile*

## Menu du lundi 12 au samedi 17 Janvier 2026

### ENTREE

Velouté de chou-fleur, crevettes marinées au paprika et ses croûtons

Ou

Œuf cuit presque parfait à la crème de lard et tuile de parmesan

Ou

Salade de pommes de terre à l'aïolis, lamelles d'encornets persillées, crème de balsamique

---

### PLATS

Pêche du jour rôtie à la fleur de sel de Camargue  
risotto aux petits légumes, crème citronnée à l'aneth

Ou

Onglet de veau snacké à la plancha  
polenta crémeuse à la ricotta, éclat de champignons  
sauce sous-bois

Ou

Demi-pizza à la crème Bresse, salade verte,  
chèvre, Fior Di Latte, miel  
Tomates cerises, Olives, Origan

---

### DESSERTS

Délice au caramel beurre salé, pommes confites à la cannelle

Ou

Tiramisu à la noix de coco, salade d'agrumes

Ou

Assiette de trois fromages, mélange 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 diner

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 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
--	----------	---------

### Cocktails

SPRITZ BONBON, APEROL OU ST GERMAIN Americano	19 CL	12 euros
	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, Schweppe's	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](mailto:contact@georgiau.fr)