

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

#### La planche apéro

- Assortiment d'antipasti et de charcuteries Italiennes
  - Pour 2 personnes 17 euros
  - Pour 4 personnes 32 euros

### ENTREES

- Escalope de foie gras poêlé, 16 euros  
Pain perdu aux Oignons Doux des Cévennes, sauce cèpes
- Salade d'artichaut et pommes de terre aioli, 13 euros  
Poulpe aux herbes et tomates cerises Salade repas 24 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 rafraichi de citron vert 14 euros  
Capuccino de parmesan, poudré de café d'Ethiopie
- Œuf bio cuit presque parfait, crémeux de chou-fleur, 15 euros  
Copeaux de haddock fumé, Huile fumée, graine de moutarde
- 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 au pesto, tomates cerises,  
Pignons de pin, buratta 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

## PLATS

- Crousti-fondant de Bar poudré de Piment Doux des Cévennes,  
Patates douces comme un risotto aux aromates,  
Emulsion curry Breton 24 euros
- Italiano Burger, steak haché mariné au basilic 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
- Tartine de pommes de terre aux sucs du pêcheur,  
Tentacules de seiche snackée, émulsion aioli 20 euros
- 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

- Tarifs TTC, Service compris

Nous servons des produits de qualité de fournisseurs locaux labellisés Militants du Goût : Porc de la Ferme de Beauregard, Pâtes fraîches de Mr Napolitano, Légumes du Mas des Agriculteurs, Huile D’olive Jeanjean, Oignons Doux des Cévennes, Pélaridon, Piment des Cévennes, Fleur de Sel de Camargue etc.



## - PIZZAS NAPOLITAINES -

- **MARGHERITA** **14€**  
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte,  
Basilic, Huile d'Olives, Olives, Origan
- **REGINA** **15€**  
Sauce Tomates San Marzano, jambon blanc,  
Champignons frais, Fior di Latte, Olives, Origan
- **SOUS-BOIS** **16 €**  
Crème de châtaignes, Fior Di Latte,  
Poêlée de champignons des bois, Mache, éclats de marrons,  
Pesto façon persillade, olives
- **PISTACCHIO** **17 €**  
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte,  
Mortadelle de la Ferme de Beauregard, Burrata,  
Pesto de pistaches, olives
- **5 FORMAGGI** **18€**  
Crème, Gorgonzola, Fior Di Latte, Parmesan,  
Pelardon, Scamorza, Olives, Origan
- **STELLINAS SEICHE** **21 €**  
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
- **CEVENOLE** **18€**  
Crème de Robiola, oignons doux des Cévennes,  
Lard paysan, pélardon, chips de marron, Olives,  
Piment doux des Cévennes, Huile d'Olive
- **CACCIATORE** **22 €**  
Crème de cèpes, Fior Di Latte, Magret de canard fumé,  
Foie gras mi cuit, Huile de truffe, olives, persil
- **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
- **PIZZA DU MOMENT** **Nous consulter**

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 !



## Menu du lundi 02 au samedi 07 mars 2026

### ENTREE

Soupe Minestrone au pesto maison

Ou

Œuf cuit presque parfait à la crème de panais, éclats de saumon gravlax

Ou

Tiramisu à la ricotta, effiloché de Spianata

---

### PLATS

Lamelles d'encornet Snakées en persillade

Risotto crémeux au parmesan

Sauce citronnée à l'aneth

Ou

Demi-magret confit miel et thym

Ecrasé de pommes de terre à l'olive,

Légumes du moment

Ou

Demi-pizza fraîcheur, coulis tomates jaunes, salade verte,

poivrons rouges, Fior Di Latte,

Oignons rouges, Tomate confites, Olives,

---

### DESSERTS

Verrine gourmande chocolat/café grué de cacao

Ou

Gratinée à la cerise Amarena, glace

Ou

Assiette de trois 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 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 »<br>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,                                         | 33 cl      | 3.50 euros |
| Perrier, Schweppes                                                           |            |            |
| 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)