

GEORGI'AU

By Jérôme Natile

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
- 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'artichauts et pommes de terre aïoli, 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

Tous nos plats sont fait maison. Viandes d'Origine France ou UE.
Tou

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
- Tagliatelles aux senteurs de sous-bois, 30 euros
Foie Gras flambé à la Grappa, moulé dans la meule de Parmesan,
Copeaux de Truffe noire
- Risotto lié à l'encre de seiche, 28 euros
Noix de St Jacques juste snackées, sauce safran

PLATS

- Crousti-fondant de Bar poudré de Piment Doux des Cévennes, 24 euros
Patates douces comme un risotto aux aromates,
Emulsion curry Breton
- Italiano Burger, steak haché mariné au basilic et lard Paysan, 20 euros
Oignons confits, pommes de terre grenailles, sauce Gorgonzola
- Souris d'agneau confite lentement en cocotte, haricot blanc cuit au jus 26 euros
Effiloché de Coppa gratiné à la fior di latte
- Tartine de pommes de terre aux sucs du pêcheur, 20 euros
Tentacules de seiche snackées, émulsion aïoli
- Filet de bœuf façon Rossini foie gras mi-cuit, 30 euros
Pomme de terre grenaille au lard paysan, jus court à la truffe

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
- Cappuccino mousse Mascarpone au café d'Ethiopie, Crèmeux Grand Cru Chocolat 70%, râpé d'Or noir, tuile d'Amande 12 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* -

- Prélude Gourmand + Entrée + Plat + Dessert* 28 euros
- Menu enfant (Plat + Dessert + 1 sirop à l'eau) 12 euros

*Du Lundi au vendredi pour le dîner, le samedi et jours fériés midi et soir.

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

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 09 au samedi 14 mars 2026

PRELUDE GOURMAND

ENTREE

Velouté et tagliatelles aux deux carottes, mirepoix de crevettes

Ou

Œuf cuit presque parfait à la crème butternut, chips de lard

Ou

Arancini de Spianata, crémeux de gorgonzola

PLATS

Pêche du moment rôtie à la fleur de sel,

Risotto d'épeautre aux blettes

Sauce crustacés

Ou

Filet mignon de porc cuit lentement en cocote

Crémeux de polenta au parmesan,

Légumes du moment , Jus des sous-bois

Ou

Demi-pizza fraîcheur, crème de pousses épinards, salade verte,

Poulet mariné au curry, Fior Di Latte,

Pop-corn, Tomate confites, Olives,

DESSERTS

Pana cotta au caramel, tuile à la noisettes

Ou

Tiramisu aux agrumes et limoncello

Ou

Assiette de trois fromages, méli-mélo de mesclun

Prélude Gourmand + Entrée + Plat + Dessert 28 euros TTC

Menu du lundi au vendredi, uniquement au diner

Le samedi et jours fériés midi & soir

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. 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,	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