

# GEORGI'AU

*By Jérôme Nutile*

Notre équipe vous souhaite un bon voyage gourmand.

## – CARTE –

### ANTIPASTI A PARTAGER ... OUPAS !

#### Focaccia

- TARTUFO 24 euros  
Crème de truffe, Jambon Blanc truffé, Mozzarella Fior Di Latte, Pecorino
  
- ITALIENNE 16 euros  
Ricotta à l'Huile et aux Herbes, copeaux de Jambon de Parme

#### 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, 18 euros  
Foie gras poêlé pain perdu aux oignons doux des Cévennes
  
- Œuf Bio cuit presque parfait, aux éclats de champignons et chips de lard 12 euros  
Crème de cèpes corsée à l'huile d'olive Jeanjean
  
- Carpaccio de Tomates d'antan multicolores, 14 euros  
Vinaigrette moutarde à l'ancienne, Burrata Demi-Burrata  
Entière 18 euros
  
- Comme une salade César, poulet mariné aux épices douces, 10 euros  
Œuf Cuit presque parfait et copeaux de Pecorino Salade repas 16 euros
  
- Salade d'artichauts et pommes de terre aioli, 12 euros  
Poulpe aux herbes et tomates cerises Salade repas 24 euros

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

## PATES ET RISOTTOS

Nos pâtes et raviolis frais sont confectionnés artisanalement par l'Ami Angelo Napolitano à Alès.

- Risotto façon paëlla aux gambas à la Plancha, sauce safranée 26 EUROS
- Risotto gourmand aux cœurs d'artichauts et magret fumé, jus des sous-bois 25 EUROS
- Ravioles de chorizo, mirepoix de poivronnade, émulsion de roquette 24 EUROS
- Raviolis de brandade de morue, purée à l'olive et pointes d'asperges, Crème citronnée 24 EUROS
- Tagliatelles aux champignons sauvages et dés de foie gras, Dans la meule de Grana Padano, Copeaux de truffe de saison 30 EUROS
- Fettuccine au pesto et tomates cerises, Burrata et Basilic 20 EUROS

## PLATS

- Steak de thon mi-cuit aux pommes vertes 24 EUROS  
Spaghettis de courgettes au massalé, sauce vierge
- Tartine de pommes de terre aux sucs du pêcheur, 23 EUROS  
Tentacules de seiche snackées, émulsion aioli
- Italiano Burger, Steak haché de bœuf au basilic (180g), 20 EUROS  
Oignons doux des cévennes confits au vinaigre balsamique,  
Gorgonzola et lard paysan, potatoes au paprika fumé et salade verte
- Escalope de Veau à la Milanaise, 24 EUROS  
Fettuccine aux pointes d'asperges et zestes de citron, coulis de tomates
- Comme une Saltimbocca, joue de veau confit en cocotte, 25 EUROS  
Servie dans son jus de braisage, Gratiné de Fior di Latte fumée,  
Copeaux de parme, gnocchis au pesto d'épinards
- La Côte de Bœuf (~1 Kg) snackée minute, pommes grenailles rôties aux herbes 70 EUROS  
Sauce Béarnaise tomatée  
Partager à deux

## FROMAGES

- Variation de fromages Méditerranéens 10 euros

## DESSERT

- Tiramisu Nocciolata, noisettes torréfiées, Cacao, Biscuits légèrement imbibés de café d’Ethiopie 8 euros
- Baba imbibé au limoncello, rhubarbe confite, Crème diplomate à la vanille 8 euros
- Pavlova à la fraise de Pays, Espuma crème anglaise, pickles de fraise, glace fraise 8 euros
- Panna cotta à la pistache, coulis fruits rouges, Compotée de framboises, sorbet framboise 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 coulante vanille 12 euros
- Crousti-pizza aux fraises,  
Crème vanille, coulis fraise, glace vanille 12 euros
- Calzone Nocciolata / poire confite  
Glace Stracciatella 12 euros

### - MENU DU JOUR\* -

- Prélude Gourmand + Entrée + Plat + Dessert\* 28 euros  
\*Du Lundi au Jeudi uniquement pour le dîner
- 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, Pélardon, Piment des Cévennes, Fleur de Sel de Camargue etc.

## - PIZZAS NAPOLITAINES -

- **MARGHERITA** **14€**  
Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Basilic, Huile d'Olive, Olives, Origan
  - **REGINA** **15€**  
Sauce Tomates San Marzano, Jambon Blanc, Champignons frais, Fior di Latte, Olives, Origan
  - **RAGU** **17€**  
Sauce Tomates San Marzano, Viande hachée Bolognaise, Poivrons rouges, Fior Di Latte, Oignons rouges, Tomate confites, 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, Pélardon, Scamorza, Olives, Origan
  - **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'artichaut, Fior Di Latte, Origan
  - **TARTUFO** **20€**  
Pizza soufflée tartufo, Crème de Truffe, Jambon Blanc Truffé, Mozzarella Fior Di Latte, Pecorino
  - **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
  - **STELLINAS SEICHE** **21€**  
Mesclun, lamelles de Seiche, tomates cerises confites, Artichaut à la Romaine, pommes de terre à l'aïoli, Parmesan, Fior di Latte, crème, vinaigrette à la moutarde, 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 !

# GEORGI'AU

*By Jérôme Nobile*

## Menu du lundi 13 au samedi 18 avril 2026

### PRELUDE GOURMAND

#### ENTREE

*Panna cotta d'asperges de Chabrier, mirepoix de crevette au paprika*

*Ou*

*Salade italienne, melon, mozzarella et jambon de parme*

*Ou*

*Ravioles de tomates d'Angelot au pesto*

---

#### PLATS

*Pavé de saumon rôti à la fleur de sel de Camargue*

*Risotto à la provençale*

*Jus court safrane*

*Ou*

*Suprême de volaille aux herbes*

*Gnocchis à la roquette*

*Jus court à la sauge*

*Ou*

*Demi-pizza, crème de Bresse, salade verte,  
Brandade de morue, chorizo de volaille, Fior Di Latte,  
Oignons rouges, Tomates confites, Olives*

---

#### DESSERTS

*Nage de fraises de pays, infusées à la menthe*

*Ou*

*Gratin de cerises Amarena*

*Ou*

*Coupe glacée du moment, chantilly mascarpone, tuile amande*

**Prélude Gourmand + Entrée + Plat + Dessert 28 euros TTC**

Menu du lundi au vendredi, uniquement au dîner

Le samedi et jours fériés midi & soir

# GEORGI'AU

*By Jérôme Natile*

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 groumands**  
**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
<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, 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](mailto:contact@georgiau.fr)