

GEORGI'AU

By Jérôme Nutille

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

La planche apéro

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

ENTREES

- Burrata crémeuse relevée à l'huile d'olive, 16 euros
Tomates anciennes et basilic, soupe de tomate à boire
- Fraîcheur de pastèque, féta et menthe 12 euros
Eclats de fraises
- Salade Italienne, poivrons confits, jambon de Parme, aubergine 9 euros
Croûtons, pesto et parmesan 15 euros

Salade repas
- Comme une salade César, Poulet mariné aux épices douces, 9 euros
Œuf cuit presque parfait et copeaux de pecorino 15 euros

Salade repas
- Salade d'artichauts et pommes de terre aïoli, 12 euros
Poulpe aux herbes et tomates cerises 21 euros

Salade repas

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, gambas en persillade flambées au Pastis, Copeaux de Spianata, sauce safran 26 euros
- Fettuccine au pesto et tomates cerises, burrata et basilic 16 euros
- Fettuccine bolognaise de Bœuf poudrée de parmesan 16 euros
- Fettuccine comme une Carbonara, jaune d'œuf 16 euros
- Raviolis de Brandade de Morue, crémeux d'aubergines au basilic Espuma aioli poudré d'olives noires 24 euros

PLATS

- Tentacules de Seiche grillée à la plancha, Légumes comme un aioli, huile pimentée 23 euros
- Belle Milanaise dans la noix de Veau, Gnocchis à la sauce tomate / basilic 21 euros
- Entrecôte de Bœuf snackée, Pommes de terre Grenailles au thym et à l'ail, sauce gorgonzola 25 euros
- Tartare de bœuf taillée dans l'onglet à l'italienne et anchois, Potatoes au paprika fumé, salade verte 18 euros
- Poisson de criée entier cuit au four, Légumes du moment, sauce Vierge 25 euros

FROMAGES

- Variation de fromages Italiens 8 euros

DESSERT

- Tiramisu Nocciolata, noisettes torréfiées, Cacao, Biscuits légèrement imbibés de café d’Ethiopie 8 euros
- Baba imbibé au limoncello, Tutti frutti de saison, chantilly 8 euros
- Panna cotta vanille, coulis et sorbet fruits rouges, 8 euros
- Assortiment de glace ou sorbet, 2 boules 5 euros
3 boules 7 euros
- Le café ou thé Gourmand 10 euros

LES GOURMANDISES DU GEORGI’AU

A commander en début de repas

- Pizza soufflée, abricots rôtis au miel, glace lavande 12 euros

- MENU DU JOUR* -

- Prélude Gourmand + Entrée + Plat + Dessert* 28 euros
*Du lundi au vendredi uniquement pour le diner
- 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
- **VEGETALE** **16€**
Crème d'artichaud San Marzano, Aubergine, courgettes, Poivrons, oignons, Olives noires, origan
- **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
- **SALMONE** **21€**
Fromage frais, crème citronné, saumon fumé Saumon gravellax, Œuf de lompe, Olives, aneth
- **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^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 !

Menu du lundi 21 au samedi 26 septembre 2026

PRELUDE GOURMAND

ENTREES

Soupe froide de tomate d'antan aux éclats de féta et huile d'olive Jeanjean
Ou
Conchiglioni de concombre à la ricotta, crevettes marinées,
Sauce Vierge
Ou
Salade provençale et œuf cuit presque parfait,
Réduction de vinaigre balsamique et coulis de poivrons doux

PLATS

Lamelles d'encornets snackés en persillade,
Tagliatelles fraîches, sauce citron
Ou
Filet de Canette poêlé aux herbes,
Risotto d'épeautre aux blettes,
Sauce jus court au thym
Ou
Demi-pizza, crème de Bresse aux marrons, salade verte, Poêlée de champignons,
Fior di Latte, origan, chips de marrons

DESSERTS

Traditionnel tiramisu, abricots et pêches de vigne confites
Ou
Gâteau au chocolat, crème anglaise, glace chouchou
Ou
Coupe glacée du moment, chantilly au mascarpone, tuile maison

Prélude Gourmand + Entrée + Plat + Dessert 28 euros TTC

Menu du lundi au vendredi, uniquement au dîner

Le samedi et jours fériés midi

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 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. 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	3.20 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