GEORGI'AU

By Jérôme Nutile

Notre équipe vous souhaite un bon voyage gourmand.

– CARTE –

ANTIPASTI A PARTAGER … OU PAS !

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 menthe12 euros 12 euros
  Eclats de fraises

- Salade Italienne, poivrons confits, jambon de Parme, aubergine 9 euros
  Croûtons, pesto et parmesan Salade repas 15 euros

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

- Salade d'artichauts et pommes de terre aïoli, 12 euros
  Poulpe aux herbes et tomates cerises Salade repas 21 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, 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 — 24 euros
  Espuma aïoli poudré d'olives noires

PLATS

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

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 fraiches 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 gravelax, 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 16e siècle que nait 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 Nutile

Menu du lundi 12 au samedi 17 octobre 2026

PRELUDE GOURMAND

ENTREES

Velouté de butternut, spaghetti de butternut, chantilly et chips de châtaigne
Ou
Salade caprese, mozzarella, tomates et basilic, roses de jambon blanc, réduction balsamique
Ou
Bruschetta de ricotta, aneth et concombre, sauce vierge, pignons de pin et tartare de saumon

---

PLATS

Pêche du moment, risotto aux aromates et sauce paella
Ou
Mousseline de pommes de terre, faux-filet de bœuf, jus au beurre noisette et champignons de Paris
Ou
Demi-pizza napolitaine, crème d'avocat, Fior di Latte, oignon rouge, tomates et origan, salade verte

---

DESSERTS

Cannelloni à la pistache, glace à la pêche et coulis de fruits rouges
Ou
Gratin de poire, glace du moment et sauce au caramel salé
Ou
Coupe glacée du moment, chantilly au mascarpone et tuile maison

Prélude Gourmand + Entrée + Plat + Dessert 28 euros TTC
Menu du lundi au vendredi, uniquement au diner
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 diner 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