

LE PETIT GEORGE

37 RUE WASHINGTON, 75008 PARIS
01 42 89 10 97

HORS D'OEUVRES

- Tarama du Petit George • 11€
- Anchois de Cantabria (5 pièces) • 12€
- Charcuterie Espagnole Maison Aitana • 12€

ENTRÉES

- Terrine de queue de boeuf au foie gras • 12€
- Tartare d'avocats aux crevettes, salade de roquette, pain grillé • 12€
- Tartare de daurade royale et mangue au gingembre et echalote • 14€
- Asperges blanches, crème d'ail, oeuf poché, radis rose • 12€
- Champignons sauvages, émulsion parmesan, jaune d'œuf confit • 14€
- Foie gras au porto mi cuit au torchon, oignons nouveaux confits • 17€

PLATS

- Turbot, concassé de courgettes, tian de légumes et citron confit, • 32€
- Poulpe grillé, poitrine de porc confite, sauce vierge, purée maison • 28€
- Belles langoustines poêlées au beurre noisette demi-sel sur un tartare de tomate coeur de boeuf, fraîcheur de petits pois nouveau en coulis, chips de carotte • 36€
- Tataki de filet de boeuf, frites maison • 30€
- Exceptionnelle côte de bœuf de Galice maturée 2 mois, frites maison • 118€ pour 2

DESSERTS

- Coeur coulant au chocolat, chantilly maison • 10€
- Crème brûlée à la vanille • 10€
- Poire pochée, chantilly maison à la vanille, sorbet basilic frais citronné • 11€
- Paris Brest • 12€
- Crumble aux poires et rhubarbe, glace aux dattes fleur d'oranger • 12€
- Tartelette citron aux fraises et framboises • 12€
- Pavlova aux fraises et framboises, chantilly maison à la vanille • 12€

VINS AU VERRE

Rosé

"Les Pintades" 2020, VDF Languedoc • 8€

Blanc

- Château Martinon "Entre-deux-Mers" 2020, Bordeaux • 8€
- Chardonnay "Marie-Rose" 2020, IGP Pays d'Oc • 11€
- Domaine Belmont "Montaigne" 2016, IGP Côtes du Lot • 14€

Rouge

- Château Cru Godard "Cru Godard" 2016, Côtes de Bordeaux • 8€
- Domaine les Creisses "Les Creisses" 2018, VDP Herault • 12€
- Domaine Jean Marechal "Champs Martin" 2018, Mercurey 1ere Cru • 14€

Sincère & Malicieux

Tous nos produits sont frais et faits maison. Nous travaillons main dans la main avec des petits producteurs et petits bateaux bretons et normands. Nos viandes (hors Galice) et volailles, fruits et légumes sont issus exclusivement du terroir français.

LE PETIT GEORGE

37 RUE WASHINGTON, 75008 PARIS
01 42 89 10 97

HORS D'OEUVRES

- Petit George's home made tarama • 11€
- Anchovies from Cantabria (5 pieces) • 12€
- Spanish cold cuts from Maison Aitana • 12€

STARTERS

- Home made oxtail terrine • 12€
- Avocado and prawn tartare, roquette salad, toast • 12€
- Tartare of seabream and mango with ginger and shallots • 14€
- White asparagus, garlic cream sauce, poached egg, pink radish • 12€
- Wild mushrooms, parmesan emulsion, soy cured egg yolk • 14€
- Foie gras torchon cooked in port wine, pickled new oignons • 17€

MAIN COURSES

- Turbot, minced razor clams, vegetables and lemon confit 32€
- Grilled octopus, slow cooked pork belly, home made herb sauce, mashed potatoes • 28€
- Langoustine stir fried in salted butter served on a 'coeur de boeuf' tomato tartare, chilled spring peas sauce, carrot chips • 36€
- Beef tataki, home made fries • 30€
- Matured prime rib from Galice, home made fries • 118€ for 2

DESSERTS

- Molten chocolate cake with home made whip cream • 10€
- Vanilla crème brûlée • 10€
- Paris Brest (choux pastry and caramalized cream with nuts) • 12€
- Poached pear with home made vanilla whipped cream, basil and lemon sorbet • 25€
- Pear and rhubarb crumble with date and orange blossom ice cream • 12€
- Lemon tart with stawberry and raspberry • 12€
- Strawberry and raspberry pavlova, home made vanilla whipped cream • 12€

WINE BY THE GLASS

Rosé

"Les Pintades" 2020, VDF Languedoc • 8€

Blanc

- Château Martinon "Entre-deux-Mers" 2020, Bordeaux • 8€
- Chardonnay "Marie-Rose" 2020, IGP Pays d'Oc • 11€
- Domaine Belmont "Montaigne" 2016, IGP Côtes du Lot • 14€

Rouge

- Château Cru Godard "Cru Godard" 2016, Côtes de Bordeaux • 8€
- Domaine les Creisses "Les Creisses" 2018, VDP Herault
- Domaine Jean Marechal "Champs Martin" 2018, Mercurey 1ere Cru • 14€

Sincère & Malicieux

Tous nos produits sont frais et faits maison. Nous travaillons main dans la main avec des petits producteurs et petits bateaux bretons et normands. Nos viandes (hors Galice) et volailles, fruits et légumes sont issus exclusivement du terroir français.