

LE PETIT GEORGE

37 RUE WASHINGTON, 75008 PARIS
01 42 89 10 97



HORS-D'OEUVRES

- Bulots, mayonnaise à l'ancienne • 10€
- Tarama du Petit George • 12€
- Anchois de Cantabria (5 pièces) • 12€
- Charcuterie Espagnole Maison Aitana • 12€

ENTRÉES

- Velouté de châtaigne, chips parmesan • 11€
- Terrine de queue de bœuf forestier, sauce ravigote • 12€
- Asperges vertes, œufs pochés, saumon fumé • 12€
- Champignons sauvages, émulsion parmesan, jaune d'œuf confit • 14€
- St Jacques crues, mousseline de céleri, œufs de hareng, sésame noir • 16€
- Foie gras au porto mi-cuit au torchon, chutney de coing • 22€

PLATS

- Risotto de homard • 36€
- Poulpe grillé, poitrine de porc confit, quenelle de purée maison, légumes saison • 30€
- Filet de bar sauvage, légumes de saison, caviar d'aubergine, crème de citron confit • 35€
- Suprême de volaille, émulsion de champignon, purée maison, légumes saison • 28€
- Ris de veau, légumes poêlées et purée • 45€
- Picanha de bœuf, gratin dauphinois aux truffes • 33€
- Exceptionnelle côte de bœuf de Galice maturée 2 mois, frites maison • 118€ pour 2

DESSERTS

- Crème brûlée, glace vanille • 12€
- Poire pochée revisitée, glace aux dattes et fleur d'oranger • 12€
- Profiteroles à la glace vanille, coulis de chocolat • 12€
- Paris Brest • 12€
- Tarte tatin, glace à la vanille • 12€
- Assiette de fromage : Abbaye de cîteaux, tomme brûlée, trois laits • 12€

VINS AU VERRE

- Vin liquoreux
Château Suduiraut "Lions de Suduiraut" 2015, Sauternes • 16€
- Blanc
Château Martinon "Entre-deux-Mers" 2020, Bordeaux • 8€
Prosper Maufoux 2018, Mercurey • 12€
- Rouge
Château Cru Godard "Cru Godard" 2016, Côtes de Bordeaux • 8€
Domaine Jean Marechal "Les Naugues" 2019, 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

- Bulots with old fashioned mayonnaise • 10€
- Petit George's home made tarama • 12€
- Anchovies from Cantabria (5 pieces) • 12€
- Spanish cold cuts from Maison Aitana • 12€

STARTERS

- Creamy chestnut soup, parmesan chips • 11€
- Green asparagus, poached egg, smoked salmon • 12€
- Oxtail terrine with forest mushrooms, ravigote sauce • 12€
- Wild mushrooms, parmesan emulsion, soy cured egg yolk • 14€
- Fresh scallops, celery root purée, herring roe, black sesame • 16€
- Foie gras cooked in port, coing chutney • 22€

MAIN COURSES

- Lobster risotto • 36€
- Grilled octopus, slow cooked pork belly, mashed potatoes and seasonal vegetables • 30€
- Wild seabass, seasonal vegetables, eggplant caviar, cream of lemon confit • 35€
- Chicken supreme, mushroom emulsion, mashed potatoes, seasonal vegetables • 28€
- Veal sweetbread, mixed vegetables and mashed potatoes • 45€
- Beef picanha with gravy, truffled potato gratin • 33€
- Matured prime rib from Galice, home made fries • 118€ pour 2

DESSERTS

- Crème brûlée with vanilla ice cream • 12€
- Pear poached in red wine, dates and orange blossom ice cream • 12€
- Cream puffs with vanilla ice cream and chocolat sauce • 12€
- Paris Brest • 12€
- Tarte tatin (apple pie) with vanilla ice cream • 12€
- Cheese platter : Abbaye de cîteaux, tomme brûlée, trois laits • 12€

VINS AU VERRE

- Vin liquoreux
Château Suduiraut "Lions de Suduiraut" 2015, Sauternes • 16€
- Blanc
Château Martinon "Entre-deux-Mers" 2020, Bordeaux • 8€
Prosper Maufoux 2018, Mercurey • 12€
- Rouge
Château Cru Godard "Cru Godard" 2016, Côtes de Bordeaux • 8€
Domaine Jean Marechal "Les Naugues" 2019, 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.



This document was created with the Win2PDF "Print to PDF" printer available at

<https://www.win2pdf.com>

This version of Win2PDF 10 is for evaluation and non-commercial use only.

Visit <https://www.win2pdf.com/trial/> for a 30 day trial license.

This page will not be added after purchasing Win2PDF.

<https://www.win2pdf.com/purchase/>