

# LE PETIT GEORGE

## HORS-D'OEUVRES

- Friture d'éperlans, sauce tartare • 14
- Tarama du Petit George • 14
- Anchois de Cantabria (5 pièces) • 14
- Charcuterie Espagnole Maison Aitana • 14

## ENTRÉES

- Foie gras au Sauternes, chutney de poires et pommes • 22
- Ceviche de dorade royale, éclats de grenade • 20
- Escargots sauvages de Bourgogne (6 pièces) • 22 (12 pièces) • 44
- Burrata, brunoise de tomates d'antan, pesto à l'ail des ours • 18
- Tartare d'avocat au crabes bleu • 22

## PLATS

- Filet de bar, tombée d'épinards, beurre blanc aux œufs de truite • 48
- Pavé de thon au sésame noir, fenouil vapeur • 36
- Ris de veau, purée, jus truffé • 38
- Poulpe, légumes à la provençale, sauce vierge • 36
- Carré d'agneau, haricots verts, jus brun • 44
- Filet de bœuf, sauce béarnaise, frites • 38
- Exceptionnelle côte de bœuf de Galice (1,2 kg), maturée 3 mois, frites maison • 165 pour 2

## GARNITURES

- Frites / Légumes à la provençale / Haricots verts / Salade • 6

## DESSERTS

- Café gourmand (mini Paris-Brest, crème citron, mousse au chocolat) • 18
- Mousse au chocolat, glace chocolat brownie • 14
- Pavlova aux fruits rouges, coulis de fruits rouges • 14
- Paris-Brest • 14
- Tarte au citron vert, sorbet citron • 14
- Dégustation de fromages • 14

---

## VINS AU VERRE

### Blanc

- L'Escale, Sauvignon Blanc, 2023 • 9
- Les Pertusots, Bourgogne, 2022 • 14

### Rouge

- Chateau Cru Godart, 2022 • 9
- Domaine Rousseau, Pinot Noir, 2024 • 14

### Rosé

- Le Roi Soleil, Côtes de Provence • 9

*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.*

# LE PETIT GEORGE

## HORS-D'OEUVRES

- Fried smelt fish with home made tartare sauce • 14
- Petit George's home made tarama • 14
- Anchovies from Cantabria (5 pieces) • 14
- Spanish cold cuts from Maison Aitana • 14

## STARTERS

- Foie gras with Sauternes wine, pear and apple chutney • 22
- Royal sea bream ceviche, pomegranate seeds • 20
- Wild Burgundy snails (6 pieces) • 22 (12 pieces) • 44
- Burrata, heirloom tomato brunoise, wild garlic pesto • 18
- Avocado tartare with blue crab • 22

## MAIN COURSES

- Sea bass fillet, sautéed spinach, white butter sauce with trout roe • 48
- Black sesame tuna steak, steamed fennel • 36
- Veal sweetbreads, mashed potatoes, truffle jus • 38
- Octopus, Provençal-style vegetables, vinaigrette sauce • 36
- Rack of lamb, green beans, brown jus • 44
- Beef fillet, béarnaise sauce, fries • 38
- Exceptional Galician rib of beef (1.2 kg), dry-aged 3 months, homemade fries • 165 for two

## SIDES

- French Fries / Provençal-style vegetables / Green beans / Salad • 6

## DESSERTS

- Café gourmand (mini Paris-Brest, lemon custard, chocolate mousse) • 18
- Chocolate mousse, chocolate brownie ice cream • 14
- Red berry pavlova, red berry coulis • 14
- Paris-Brest • 14
- Key lime tart, lemon sorbet • 14
- Selection of cheeses • 14

---

## WINE BY THE GLASS

### White

- L'Escale, Sauvignon Blanc, 2023 • 9
- Les Pertusots, Bourgogne, 2022 • 14

### Red

- Chateau Cru Godart, 2022 • 9
- Domaine Rousseau, Pinot Noir, 2024 • 14

### Rosé

- Le Roi Soleil, Côtes de Provence • 9

*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.*