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

Grande Assiette du Petit George • 32
(4 mini hors-d'œuvre à partager)

ENTRÉES

Foie gras au Sauternes, chutney de poire • 24
Œuf parfait, crème de cèpes, éclats de châtaignes, copeaux de parmesan • 20
Escargots de Bourgogne sauvages x6 • 22 x12 • 44
Camembert di Bufala rôti, chutney de tomates au thym frais • 18
Saumon gravlax maison, crème citronnée à l'aneth, pickles d'oignon rouge, œufs de truite. • 22

PLATS

Sole meunière, purée de pommes de terre • 48
Pavé de thon snacké, risotto crémeux au citron, jus végétal • 36
Ris de veau, purée de pommes de terre, jus truffé • 44
Poulpe grillé, tapenade d'olives noires, amandes et tomates séchées, légumes grillés. • 36
Suprême de pintade fermière rôti, crème de cèpes, pommes sarladaises • 38
Filet de bœuf, sauce poivre, frites • 39
Exceptionnelle côte de bœuf (1,2 kg), frites maison • 165 pour 2

GARNITURES

Frites / Légumes grillés / Purée / Salade • 7

DESSERTS

Café gourmand • 18
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat chaud • 14
Paris-Brest • 14
Baba au rhum, chantilly vanille • 14
Tarte tatin, glace vanille, caramel beurre salé • 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

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

Petit George Sharing Platter • 32
(4 mini appetisers to share)

STARTERS

Foie gras with Sauternes wine, pear chutney • 22
Perfect egg, porcini mushroom cream, chestnut crumble, Parmesan shavings • 20
Wild Burgundy snails. x6 • 22 x12 • 44
Baked Bufala Camembert, fresh thyme tomato chutney • 18
House-cured salmon gravlax, lemon and dill cream, pickled red onions, trout roe • 22

MAIN COURSES

Sole meunière, mashed potatoes • 48
Seared tuna steak, creamy lemon risotto, vegetable jus • 36
Veal sweetbreads, mashed potatoes, truffle jus • 44
Grilled octopus, black olive tapenade, almonds and sun-dried tomatoes, grilled vegetables • 36
Roasted free-range guinea fowl supreme, porcini mushroom cream, Sarlat potatoes • 38
Beef fillet, pepper sauce, fries • 39
Exceptional rib of beef (1.2 kg), homemade fries • 165 for two

SIDES

Fries / Grilled vegetables / Mashed potatoes / Green salad • 7

DESSERTS

Gourmet coffee • 18
Profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate sauce • 14
Paris-Brest • 14
Rum baba, vanilla whipped cream • 14
Tarte Tatin, vanilla ice cream, salted butter caramel • 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

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.