

NOS COCKTAILS CREATIONS

GEORGES IN LOVE	10.00€
La force du gin, la douceur de la framboise et des bulles !!!	
GOLDEN GEORGES	10.00€
Imaginez une pomme d'amour aux antilles...	
MOJIBERRY (sans alcool)	8.00€
Quand le cranberry s'invite dans un virgin Mojito	

MOJITOS 6 cl

CLASSIQUE	9.00€
FRUITS ROUGES	11.00€
DARK	11.00€
VIRGIN	8.00€

MULE 6 cl

(base citron vert & Ginger beer)

MOSCOW MULE (Vodka)	10.00€
COPABAIA MULE (Cachaça)	11.00€
CARAIBE MULE (Rhum)	11.00€
SCOTTISH MULE (Whisky)	12.00€

GIN TONIC 6 cl

TANQUERAY (En)	10.00€
ETSU (Ja)	13.00€
G'VINE FLORAISON (Fr)	13.00€
HENDRICKS (Sc)	14.00€

SPRITZ

APEROL SPRITZ	8.00€
ITALICUS SPRITZ	10.00€
CAMPARI SPRITZ	8.00€
ST GERMAIN SPRITZ	11.00€

FAITES-NOUS PART DE VOS ENVIES !
NOTRE BARMAN AURA LE PLAISIR D'IMPROVISER
OU DE REALISER POUR VOUS UN CLASSIQUE !!!

VINS

BLANCS	12.5cl	75cl
"GEORGES", IGP SABLE DE CAMARGUE BIO	3.50€	20.00€
DOMAINE DES LAURIERS, AOP PICPOUL DE PINET	4.50€	24.00€
DOMAINE BROCARD, AOP CHABLIS	7.00€	36.00€
DOMAINE DE JOÿ, IGP COTES DE GASCOGNE (moelleux)	5.50€	26.00€
ROSES		
"GEORGES", IGP SABLE DE CAMARGUE BIO	3.50€	20.00€
ROUGE		
MAS DE REY "L'ESPRIT", IGP TERRE DE CAMARGUE BIO	5.00€	24.00€
BULLES		
CHAMPAGNE BRUT 1er CRU "MAYOT LAGOGUEY"	10.00€	65.00€
PROSECCO EXTRA DRY	5.00€	25.00€

LE VIN COUP DE COEUR DU MOMENT A L'ARDOISE.
RENSEIGNEZ VOUS AUPRES DE VOTRE SERVEUR !!

BIERES

PRESSION	25cl	Pinte
ESTAMINET	3.50€	7.00€
BLANCHE d'ABBAYE	4.50€	9.00€
PANACHE, MONACO, DEMI SIROP	3.70€	7.40€
PICON BIERE	4.50€	9.00€
BOUTEILLES 33cl		
BIERE BLONDE DE RIZ DE CAMARGUE	6.00€	
DESPERADOS	6.00€	

APERITIFS

RICARD	3.00€
MARTINI	4.00€
CAMPARI	5.00€
MUSCAT	4.00€
KIR	4.00€
KIR ROYAL	10.50€

EAUX

EAU GAZEUSE (verre de 33cl)	3.00€
VITTEL V2L	3.90€
PERRIER 1/2L	3.90€

SODAS

PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, LIPTON ICE TEA (verre de 33cl)	3.50€
---	-------

SOFTS

SIROP A L'EAU (Fraise, Grenadine, Menthe, Pêche, Pac, Citron, Orgeat)	2.50€
DIABOLO	3.50€
JUS DE FRUITS (orange, pommes, tomate, ananas)	3.50€
TONIC LONDON ESSENCE	4.00€
FRUITS PRESSES	5.00€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1.90€
DOUBLE EXPRESSO	3.80€
GRAND CREME	3.00€
DECA, NOISETTE	2.20€
THE/INFUSION	4.00€
CAPPUCCINO	4.00€
CHOCOLAT CHAUD	4.00€
CHOCOLAT/CAFE VIENNOIS	4.50€
LATTE	4.00€
MACCHIATO	4.00€
Supplément Sirop (Caramel, Vanille, Spéculoos, Cookies, Cannelle)	+0.50€

DIGESTIFS

RHUM GUN'S BELL	9.00€
CALVADOS LA HETRAIE	7.00€
COGNAC HENNESSY VS	7.00€
BAS ARMAGNAC	7.00€
LA MENTHEUSE	7.00€
COINTREAU	7.00€



GEORGES
BISTROT DE LA MER



POUR COMMENCER

"LE P'TIT JO" 3 huitres Bouzigues N°3 + le petit ballon de blanc	5.00€
BOUQUET DE CREVETTES 120g, sauce Cocktail	12.00€
ASSIETTE DE JAMBON IBERIQUE 17 mois 100g	10.00€
PLANCHE DE CHARCUTERIE IBERIQUE ET CORSE 175g	23.00€
THOIONADE " Chez Georges "	8.60€
SARDINADE " Chez Georges "	8.60€
BRANDADE de MORUE	6.00€

CHARCUTERIE EXTREM

Issue de cochon 100% IBERIQUE élevés en liberté dans la région d'EXTRAMADURE, nourris exclusivement de glands !

JAMBON BELLOTA 100% IBERICO 80g	22.00€
CHORIZO BELLOTA 100% IBERICO 80g	12.00€

LES PETITS POTS DU GRAU

Des rillettes de poissons sauvages en direct des pêcheurs, en circuit court, en pêche durable et raisonnée !

THON ROUGE DE LIGNE aux tomates confites	11.50€
RILLETTES DE MUGE à l'estragon	11.50€
GASCON au piment des Cévennes	11.50€

LA CONSERVERIE YURRITA

Cette conserverie réputée dans le monde entier, située dans un petit village du pays Basque existe depuis 1867, avec une pêche de tradition et respectueuse des ressources marines, elle travaille toujours de manière artisanale et manuelle !

MOULES A L'ESCABECHE 111g	8.40€
CHIPIRONS A L'ENCRE 111g	11.60€
PETITES SARDINES 111g	7.20€

Toute notre carte de tapas est à emporter, à un tarif préférentiel !!

PETIT JOUEUR

Fabriqués en Occitanie, dans les ateliers de coutellerie de Boissière, parfaite ergonomie, design et robustesse sont les atouts de ces couteaux à huitres !

COUTEAU A HUITRES EN OLIVIER " PETIT JOUEUR "	34.00€
COUTEAU A HUITRES EN CHENE VERT	34.00€
COUTEAU A HUITRES EN NACRE D'HUITRES	48.00€
COFFRET PROTEGE MAIN CUIR	22.00€

FACE À LA MER

LES HUITRES CLASSIQUES

	X6	X12
HUITRES DU BASSIN DE THAU N°3	9.00€	18.00€
HUITRES DE CAMARGUE N°3	12.00€	24.00€
LA SELECTION DE L'ECAILLER	Au cours du Jour	

LES HUITRES SIGNATURES

	X3
LA TONIC	9.00€
Concombre, jus de citron vert, Gin Tanqueray, Perle de Yuzu	
LA PARISIENNE	7.50€
Echalotes, cornichons, cerfeuil, ciboulette, jus citron, kumquat	
LA JAPONAISE	9.00€
Sauce soja, nori, sésame kimchi, citron vert, œufs de saumon	
LA THAI	9.00€
Vinaigre de Calamansi, sauce siracha, citron caviar, wakame	
ASSIETTE DEGUSTATION	20.00€
2 Parisiennes, 2 Japonaises, 2 Thai, 2 Tonic	

NOS PLATEAUX

GEORGES	38.00€
6 huitres N°3 Bouzigues, 6 huitres signatures, 6 makis thon, 6 Califomians saumon, 1 Sardines YURRITA	
BIG JO	68.00€
12 huitres N°3 Bouzigues, 12 huitres signatures, 6 makis thon, 6 makis saumon, 6 Californians saumon, 1 Sardines YURRITA	
GEORGETTE	25.00€
6 huitres N°3 Bouzigues, 6 moules, 6 coques, 6 crevettes, 6 bulots, aïoli, vinaigre échalote	
LE KING GEORGES	49.00€
12 huitres N°3 Bouzigues, 12 moules, 12 coques, 12 crevettes, 12 bulots, aïoli, vinaigre échalote	

SUSHIS ROLLS

MAKIS

	X6
THON : Riz vinaigré, avocat, ciboulette, mayonnaise au soja	6.50€
SAUMON : Riz vinaigré, concombre, cream cheese aux herbes, œufs de saumon	7.00€
VEGGIE : Riz vinaigré, avocat, carotte pickles, mangue, menthe	6.50€

CALIFORNIANS

THON : Riz, concombre, mangue, aneth, tobiko wasabi	7.00€
SAUMON : Riz, avocat, carotte pickles, oignons crispy	7.50€
VEGGIE : Riz vinaigré, avocat, sauce cocktail, betterave chioggia, ciboulette, graines sesames	6.50€

SALADES " POKE BOWLS "

FLORIDA : thon mariné, riz, mangue, fèves de soja, choux rouge, oignons frits	15.50€
HAWAIIAN : saumon mariné, riz, fèves de soja, avocat, pickles de légumes, coriandre, sésame noir	16.00€
BUDDHA : quinoa, sauce citronnée, légumes croquants, fèves de soja, coriandre, menthe, sesame kimchi	14.00€

POUR FINIR

ASSIETTE DE FROMAGE DU MOMENT	6.00€
MOELLEUX AU CHOCOLAT	7.00€
BABA SAVARIN AU RHUM	8.00€
FRAMBOISIER	7.00€
CHEESECAKE SPECULOOS	7.00€
GLACES EMKIPOP	5.00€
Jolie Fraise, Détox Citron, Relaxante Choco noir, Craquante Choco lait, Vahinée Vanille, Toxicoco	

LA FORMULE DU JOUR

Notre chef vous concocte une entrée, un plat et un dessert de saison, selon son inspiration

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
19.90€

ENTRÉE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT
15.90€

MENU ENFANT

12.00€

1 BAGEL POULET
OU JAMBON

1 GLACE OASIS

1 SIROP À L'EAU

