

GEORGES
ABSTRACTION
SURFACE
AIR ////////////////

FRANÇAIS

> CARTE DÉJEUNER <

> CARTE DÎNER <

> BOISSONS <

ENGLISH

> LUNCH MENU <

> DINNER MENU <

> DRINKS <

ԳԵՂԱԿՈՒՐԿ
GILBERT ET THIERRY COSTES

EPICERIE FINE

Assiette de jambon cru (Culatello)	28 €
Stracciatella, tomates, basilic	14 €
Artichauts violets, Parmesan	20 €
Houmous, pain pita	8 €
Tarama aux truffes	15 €
Sardines	15 €
Pistaches	7 €
Olives de Kalamata	7 €
Crispy Wasabi	9 €

EPICERIE FINE

Slowly Cured Boneless Ham, Culatello
Stracciatella, tomatoes and basil
Baby Purple Fiesole Artichokes, Parmesan
Hummus, Pita bread
Truffle Tarama
Sardines
Pistachios
Kalamata Olives
Crispy Wasabi (Peas)

LES ENTRÉES

Jus de carotte gingembre	10 €
Burrata aubergine confite	21 €
Tartare de thon, mangue	23 €

STARTERS

Fresh Carrot Juice, (splash of) ginger
Burrata, candied eggplant
Tuna tartar, mango

SNACKS JUSQU'À 19H

Le croque BeauMarly	16,5 €
Bagel au saumon fumé, fromage frais	21 €

SNACKS UNTIL 7PM

Croque-Monsieur Beaumarly
Lox, cream cheese bagel

LES PLATS

Carpaccio de bar, combava & gingembre frais	25 €
Saumon "label rouge" vapeur, un trait d'huile d'olive	27 €
Le Tigre qui pleure	38 €
Tartare cru ou aller-retour aux herbes	26 €
Côtelettes d'agneau, piment d'espelette	39 €
Penne Rigate, tomate basilic légèrement épicée	21 €

MAIN COURSES

Sea bass carpaccio, kaffir lime and ginger
Steamed Salmon 'label rouge' & a dash of olive oil
Le Tigre qui pleure
Raw or lightly-seared beef Tartar
Lamb chops, Espelette pepper
Arrabiata Penne Rigate, mildly spicy

LES DESSERTS

Moelleux cacao de St Domingue, gluten free	14 €
Tarte aux fraises, fromage blanc	15 €
Glace vanille Bourbon	13 €
Sorbet citron	13 €

DESSERTS

Lava Cake, Santo Domingo cocoa, gluten free
Our homemade Strawberry Cake
Bourbon Vanilla Ice Cream
Lemon Sorbet

> LA CARTE MIDI <

> LA CARTE MIDI <

EPICERIE FINE

Assiette de jambon cru (Culatello)	28 €
Stracciatella, tomates, basilic	14 €
Artichauts violets, Parmesan	20 €
Houmous, pain pita	8 €
Tarama aux truffes	15 €
Sardines	15 €
Pistaches	7 €
Olives de Kalamata	7 €
Crispy Wasabi	9 €

EPICERIE FINE

Slowly Cured Boneless Ham, Culatello
Stracciatella, tomatoes and basil
Baby Purple Fiesole Artichokes, Parmesan
Hummus, Pita bread
Truffle Tarama
Sardines
Pistachios
Kalamata Olives
Crispy Wasabi (Peas)

LES ENTRÉES

Jus de carotte gingembre	10 €
Gaspacho Andalou	15 €
Salade baby spinach, vinaigrette truffe, copaux de Parmesan	19 €
Burrata aubergine confite	21 €
Tartare de thon, mangue	23 €
Avocat surprise de la Maison du Caviar	29 €
Fois gras de canard, suffisant pour deux	29 €

STARTERS

Fresh Carrot Juice, (splash of) ginger
Andalusian Gaspacho
Baby spinach salad, parmesan and truffle dressing
Burrata, candied eggplant
Tuna tartar, mango
Stuffed avocado with salmon roe from La Maison du Caviar
Fois gras sufficient for two

SNACKS JUSQU'A 19H

Le croque BeauMarly	16,5 €
Bagel au saumon fumé, fromage frais	21 €

SNACKS UNTIL 7PM

Croque-Monsieur Beaumarly
Lox, cream cheese bagel

LES PLATS

Carpaccio de bar, combava & gingembre frais	25 €
Saumon "label rouge" vapeur, un trait d'huile d'olive	27 €
Thon cru/cuit, comme un tataki	39 €
Filet chateau, grillé, Béarnaise	41 €
Le Tigre qui pleure	38 €
Suprême de volaille jaune, curry, chutney	26 €
Tartare cru ou aller-retour aux herbes	26 €
Vitello tonato	32 €
Côtelettes d'agneau, piment d'espelette	39 €
Penne Rigate, tomate basilic légèrement épicée	21 €

MAIN COURSES

Sea bass carpaccio, kaffir lime and ginger
Steamed Salmon 'label rouge' & a dash of olive oil
Tataki Tuna lightly-seared
Filet Chateaubriand, bernaise sauce
Le Tigre qui pleure
Farm Yellow Chicken Supreme, curry, chutney
Raw or lightly-seared beef Tartar
Vitello Tonato
Lamb chops, Espelette pepper
Arrabiata Penne Rigate, mildly spicy

LES DESSERTS

Petits rocamadours extra	11 €
Moelleux cacao de St Domingue, gluten free	14 €
Tarte à l'abricot	21 €
Nôtre Fraisier	16 €
Le Pot Doré, framboise et citron	21 €
Assiette de fruits rouges	19 €
Glace vanille Bourbon	13 €
Sorbet citron	13 €

DESSERTS

Rocamadour cheese, goat milk
Lava Cake, Santo Domingo cocoa, gluten free
Apricot Tart
Our homemade Strawberry Cake
The Golden Pot, lemon raspberries
Fresh Strawberries and Raspberries
Bourbon Vanilla Ice Cream
Lemon Sorbet

> LA CARTE SOIR <

> LA CARTE SOIR <

CHAMPAGNES & COCKTAILS

COUPE DE CHAMPAGNE	
Veuve Clicquot brut	18
Veuve Clicquot rosé	23
Charles Heidsieck Blanc de blanc	25
Piscine de Veuve Clicquot, Veuve Clicquot Rich (citron, pamplemousse, concombre)	20

CHAMPAGNE COCKTAILS	
Kir Champagne 14cl	16
Bellini 12cl, Rossini 12cl, Mojito royal 24cl, Luxury Vanilla 12cl, French 75 12cl	18

COCKTAILS CLASSIQUES À LA DEMANDE 16

GEORGES PRESCRIPTION 17

PASSION MARTINI 12cl
Vodka, purée passion, fruit de la passion frais

ULTIMATE JOAN COLLINS 32cl
Vodka, framboises fraîches, citron, soda

FRENCH KISS 24cl
Vodka, Chambord, crème de pêche, framboises fraîches, miel, abricot, cranberry

GARDEN MULE 24cl
Gin, concombre, citron vert et ginger beer

WALKING SOUR 24cl
Bourbon, citron pressé et ginger beer

LIQUEURS & DIGESTIFS

APÉRITIFS	
Pastis, Ricard, Pernod	10
Martini rosso, Martini rosé, Dry, Bianco, Campari, Porto rouge, Porto blanc	10
Americano	12
Prosecco	10
Kir 14cl : cassis, mûre, framboise, pêche, cerise, myrtille	10

LIQUEURS	
Amaretto, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier, Kahlua, Get27, Get31, Fernet-Branca, Marie Brizard, Sambuca, Saint Germain	12

EAUX DE VIE	
Mirabelle, Framboise, Vieille prune, Grappa, Poire Williams, Limoncello	13

CALVADOS	
Busnel VX Pays d'Auge VSOP	13

ARMAGNACS	
Clés des Ducs VSOP	13

COGNACS	
Hennessy Fine, Remy Martin VSOP	15
Hennessy XO	35

ACCOMPAGNEMENT SOFT
ET SODA 3 / REDBULL 4

BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES	
25cl Becks pression	8
25cl Leffe pression	9
33cl Hoegaarden	8
35,5cl Corona	9
33cl Gallia, Carlsberg	10
33cl Heineken « 0.0 » sans alcool	7

SOFTS	
75cl Evian, Badoit verte/rouge	8
75cl Chateldon	9
33cl Evian, Badoit rouge, Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zéro, Sprite, 25cl Orangina	7
25cl Redbull, Redbull sans sucres	9

20cl Schweppes Premium Mixer Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 8

25cl Limonade Belvoir Lime&Limonade, Elderflower 8

Jus de fruits Granini Pomme, raisin, ananas, orange, abricot, kiwi, pamplemousse 10

Jus de légumes frais Carotte, Gingembre 10

Jus de fruits pressés orange, citron, pamplemousse 9

Thé glacé, Café frappé Lait froid 6
7

TEQUILAS

Sauza silver, José Cuervo Gold	12
Patron Silver/Anejo	16/18
Don Julio Silver	14
Don Julio Reposado, Casamigos blanco	15
Patron XO Café	13
Clase Azul Plata	28

VODKAS

Ketel One	12
Belvedere	14
Vodka cerise de la « MAISON DU CAVIAR »	12
Grey Goose	15
Golovkine	16
Beluga Noble	16

GINs

Tanqueray	12
Bombay	13
Tanqueray Ten	15
Hendrick's	15
Monkey 47	18

RHUMS

Havana 3ans /7ans	13/15
Captain Morgan	13
Diplomatico	14
Zacapa 23ans	17

WHISKYS ET BOURBON

J&B	10
J. Walker black label, Jack daniel's, Chivas	13
Glenfiddich, Talisker - 15	15

GEORGES
ABSTRACTION
SURFACE
ATR //

MILKSHAKES

Vanille/fraise/chocolat/café/Nutella 10

SMOOTHIES

Classiques 10

Ananas/banane/fraise/framboise/melon

De la Maison 12

JUAN COLLINS

Goyave, pêche, framboise

CUCUMBER

Concombre, citron vert, pastèque, menthe

TROPICAL

Mangue, papaye, passion

VIRGIN MARY

Tomate, céleri, tabasco, branche de céleri

VIRGIN COLADA

Crème de coco, ananas

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, Décaféiné	4,5
Doule Espresso, Café crème, Cappuccino, Chocolat à l'ancienne	7
Lait chaud au miel ou vanille	7
Chocolat viennois, Café viennois	7,5
Thés Mariages Frères	7,5
Sultane, Darjeeling, Ceylan, Earl-Grey, Marco Polo, Jasmin, Casablanca, Empereur, Fuji Yama	
Infusions	7
Camomille, Verveine, Menthe, Tilleul	
Grog Rhum, Irish Coffee,	12
Vin chaud cannelle	

GEORGES SURFACE

GILBERT ET THIERRY COSTES

Prix nets en euros.

LES VINS ROUGES

14 CL 37.5 CL 75 CL

GEORGES
ABSTRACTION
SURFACE
AIR //

BORDEAUX

Bordeaux de Maucaillou 2016			45
Château Villa Bel Air Graves 2015	15		65
Château Les Trois Croix Fronsac 2015	16		75
Château Tour de Marbuzet - Saint Estèphe 2015		38	80
Moulin de la Lagune - Haut Médoc 2014	17		85
Château Les Hauts de Smith - Pessac Léognan 2014		41	90
Château Moulin Riche - Saint Julien 2014	23		120
Margaux du château Margaux 2011			125
Château de Beaugard Pomerol 2014			150
Château Lafon Rochet St- Estephe 2008			170
Château Giscours - Margaux 2013			175
Château d'Issan - Margaux 2012			225
Château Le Gay Pomerol 2008			290
Château Leoville Poyferre- Saint Julien 2006			300
Château Smith-Haut-Lafitte - Pessac-Léognan 2012			320
Château Lynch Bages - Pauillac 2008			490
Château Ducru Beaucaillou - Saint-Julien 2006			500
Château Angelus - Saint-Emilion 2013			850
Château Mouton Rothschild - Pauillac 2008			950
Château Cheval-Blanc - Saint-Emilion 2006			1200
Château Haut-Brion - Pessac-Léognan 1998			1200
Château Margaux 2004			1500
Château Lafite Rothschild - Pauillac 1996			2000
Pétrus - Pomerol -2002			3500

BOURGOGNE, BEAUJOLAIS

Brouilly - Domaine Dominique Piron 2017		24	40
Pinot noir - « F. Magnien » 2018	13		55
Sancerre - Domaine N. Millérioux 2018			60
Rully - J. Drouhin 2017/2016	15	35	70
Chorey les Beaune - Domaine Guyon 2017			75
Côtes de nuit Village « Les plantes aux bois » - A. Lienhardt 2016			80
Savigny les Beaune - Domaine P.Aegerter 2018	19		85
Aloxe Corton « Les Valozières » Nudant 2017			115
Nuit Saint Georges « Les vieilles vignes » Loichet 2018			130
Vosne Romanée - Domaine Legou 2016			140
Gevrey Chambertin « Les Créots » - Château Charodon 2015			190
Morey Saint Denis 1er cru « Les Chevernis » - Domaine A.Jeanniard 2016			240
Chambolle Musigny « Orveaux des Buisières » - Perrot-Minot 2017			380
Clos de Vougeot - J-C Boisset 2013			550

VALLÉE DU RHÔNE / LANGUEDOC ROUSSILLON

Crozes Hermitage « A 4 mains » Baudet & Villard 2017			50
Saint-Joseph « Ro Réé » 2017			60
Ventoux Rêve de rubis - Domaine les enchanteurs 2012	15		65
Minervois Château Cabezac « Belveze » 2014	16		80
Châteauneuf Du Pape - La Nerthe 2015			120
Côte Rôtie « Mon Village » - Stéphane Ogier 2017			165
Hermitage « La Chapelle » - P. Jaboulet 2007			300

LES CHAMPAGNES

12 CL 75 CL 150 CL

Veuve Clicquot brut	18	140	300
Veuve Clicquot rosé	23	150	
Charles Heidsieck rosé millésime		145	
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	25	150	
Ruinart Blanc de Blancs		190	380
Krug la grande cuvée		350	
Cristal Roederer 2008		380	
Dom Pérignon 2008		370	
Dom Pérignon rosé 2005		600	

LES VINS BLANCS

14 CL 37.5 CL 75 CL

VAL DE LOIRE

Pouilly-Fumé domaine les Terres Blanches 2018	14		60
Sancerre - P. Jolivet 2018	14	34	65

BOURGOGNE

Saint Veran - Domaine J.Drouhin 2018			55
Chablis 1er cru « Les Fourneaux » 2018	14		70
Marsannay - Domaine Boisset 2016	16		80
Santenay « Coteaux sous La Roche » Olivier 2017	18		89
Meursault - Domaine Aegerter 2018			90
Chassagne-Montrachet Sylvain Morey 2017			140
Puligny Montrachet Faiveley 2017			170

VALLÉE DU RHÔNE / LANGUEDOC

Chardonnay « Vendredi » Pays d'Oc IGP 2018			40
IGP Pays d'OC - L'Ostal Cazes 2018			45
IGP Vaucluse « Songe d'or » - Domaine des enchanteurs 2014	14		55
Condrieu - Les Vins de Vienne - 2018			115
Châteauneuf-du-Pape - La Nerthe 2015			120

BORDEAUX

Sauternes - Château Sahuc Les tours 2016	14		65
Pessac-Léognan Domaine de Chevalier 2012			225
Sauternes - Château d'Yquem 1994			600

LES VINS ROSÉS

14 CL 37.5 CL 75 CL 150 CL

Côteaux d'Aix en Provence Château La Coste 2019	12		45
Côtes de Provence - Château d'Esclans - Whispering Angel 2019	14	30	60 110
Côtes de Provence - Château Minuty Rose & Or 2019	15		70
Domaines Ott - Château Romassan - Bandol 2018			80
Côtes de Provence - Château «Minuty 281» 2019			135

EPICERIE FINE

Assiette de jambon cru (Culatello)	28 €
Stracciatella, tomates, basilic	14 €
Artichauts violets, Parmesan	20 €
Houmous, pain pita	8 €
Tarama aux truffes	15 €
Sardines	15 €
Pistaches	7 €
Olives de Kalamata	7 €
Crispy Wasabi	9 €

LES ENTRÉES

Jus de carotte gingembre	10 €
Burrata aubergine confite	21 €
Tartare de thon, mangue	23 €

SNACKS JUSQU'À 19H

Le croque BeauMarly	16,5 €
Bagel au saumon fumé, fromage frais	21 €

LES PLATS

Carpaccio de bar, combava & gingembre frais	25 €
Saumon "label rouge" vapeur, un trait d'huile d'olive	27 €
Le Tigre qui pleure	38 €
Tartare cru ou aller-retour aux herbes	26 €
Côtelettes d'agneau, piment d'espelette	39 €
Penne Rigate, tomate basilic légèrement épicée	21 €

LES DESSERTS

Moelleux cacao de St Domingue, gluten free	14 €
Tarte aux fraises, fromage blanc	15 €
Glace vanille Bourbon	13 €
Sorbet citron	13 €

EPICERIE FINE

Slowly Cured Boneless Ham, Culatello
Stracciatella, tomatoes and basil
Baby Purple Fiesole Artichokes, Parmesan
Hummus, Pita bread
Truffle Tarama
Sardines
Pistachios
Kalamata Olives
Crispy Wasabi (Peas)

STARTERS

Fresh Carrot Juice, (splash of) ginger
Burrata, candied eggplant
Tuna tartar, mango

SNACKS UNTIL 7PM

Croque-Monsieur Beaumarly
Lox, cream cheese bagel

MAIN COURSES

Sea bass carpaccio, kaffir lime and ginger
Steamed Salmon 'label rouge' & a dash of olive oil
Le Tigre qui pleure
Raw or lightly-seared beef Tartar
Lamb chops, Espelette pepper
Arrabiata Penne Rigate, mildly spicy

DESSERTS

Lava Cake, Santo Domingo cocoa, gluten free
Our homemade Strawberry Cake
Bourbon Vanilla Ice Cream
Lemon Sorbet

▷ LUNCH MENU ◁

▷ LUNCH MENU ◁

EPICERIE FINE

Assiette de jambon cru (Culatello)	28 €
Stracciatella, tomates, basilic	14 €
Artichauts violets, Parmesan	20 €
Houmous, pain pita	8 €
Tarama aux truffes	15 €
Sardines	15 €
Pistaches	7 €
Olives de Kalamata	7 €
Crispy Wasabi	9 €

EPICERIE FINE

Slowly Cured Boneless Ham, Culatello
Stracciatella, tomatoes and basil
Baby Purple Fiesole Artichokes, Parmesan
Hummus, Pita bread
Truffle Tarama
Sardines
Pistachios
Kalamata Olives
Crispy Wasabi (Peas)

LES ENTRÉES

Jus de carotte gingembre	10 €
Gaspacho Andalou	15 €
Salade baby spinach, vinaigrette truffe, copaux de Parmesan	19 €
Burrata aubergine confite	21 €
Tartare de thon, mangue	23 €
Avocat surprise de la Maison du Caviar	29 €
Fois gras de canard, suffisant pour deux	29 €

STARTERS

Fresh Carrot Juice, (splash of) ginger
Andalusian Gaspacho
Baby spinach salad, parmesan and truffle dressing
Burrata, candied eggplant
Tuna tartar, mango
Stuffed avocado with salmon roe from La Maison du Caviar
Fois gras sufficient for two

SNACKS JUSQU'A 19H

Le croque BeauMarly	16,5 €
Bagel au saumon fumé, fromage frais	21 €

SNACKS UNTIL 7PM

Croque-Monsieur Beaumarly
Lox, cream cheese bagel

LES PLATS

Carpaccio de bar, combava & gingembre frais	25 €
Saumon "label rouge" vapeur, un trait d'huile d'olive	27 €
Thon cru/cuit, comme un tataki	39 €
Filet chateau, grillé, Béarnaise	41 €
Le Tigre qui pleure	38 €
Suprême de volaille jaune, curry, chutney	26 €
Tartare cru ou aller-retour aux herbes	26 €
Vitello tonato	32 €
Côtelettes d'agneau, piment d'espelette	39 €
Penne Rigate, tomate basilic légèrement épicée	21 €

MAIN COURSES

Sea bass carpaccio, kaffir lime and ginger
Steamed Salmon 'label rouge' & a dash of olive oil
Tataki Tuna lightly-seared
Filet Chateaubriand, bernaise sauce
Le Tigre qui pleure
Farm Yellow Chicken Supreme, curry, chutney
Raw or lightly-seared beef Tartar
Vitello Tonato
Lamb chops, Espelette pepper
Arrabiata Penne Rigate, mildly spicy

LES DESSERTS

Petits rocamadours extra	11 €
Moelleux cacao de St Domingue, gluten free	14 €
Tarte à l'abricot	21 €
Nôtre Fraisier	16 €
Le Pot Doré, framboise et citron	21 €
Assiette de fruits rouges	19 €
Glace vanille Bourbon	13 €
Sorbet citron	13 €

DESSERTS

Rocamadour cheese, goat milk
Lava Cake, Santo Domingo cocoa, gluten free
Apricot Tart
Our homemade Strawberry Cake
The Golden Pot, lemon raspberries
Fresh Strawberries and Raspberries
Bourbon Vanilla Ice Cream
Lemon Sorbet

> DINNER MENU <

> DINNER MENU <

CHAMPAGNES & COCKTAILS

COUPE DE CHAMPAGNE	
Veuve Clicquot brut	18
Veuve Clicquot rosé	23
Charles Heidsieck Blanc de blanc	25
Piscine de Veuve Clicquot, Veuve Clicquot Rich (citron, pamplemousse, concombre)	20

CHAMPAGNE COCKTAILS	
Kir Champagne 14cl	16
Bellini 12cl, Rossini 12cl, Mojito royal 24cl, Luxury Vanilla 12cl, French 75 12cl	18

COCKTAILS CLASSIQUES À LA DEMANDE 16

GEORGES PRESCRIPTION 17

PASSION MARTINI 12cl
Vodka, purée passion, fruit de la passion frais

ULTIMATE JOAN COLLINS 32cl
Vodka, framboises fraîches, citron, soda

FRENCH KISS 24cl
Vodka, Chambord, crème de pêche, framboises fraîches, miel, abricot, cranberry

GARDEN MULE 24cl
Gin, concombre, citron vert et ginger beer

WALKING SOUR 24cl
Bourbon, citron pressé et ginger beer

LIQUEURS & DIGESTIFS

APÉRITIFS	
Pastis, Ricard, Pernod	10
Martini rosso, Martini rosé, Dry, Bianco, Campari, Porto rouge, Porto blanc	10
Americano	12
Prosecco	10
Kir 14cl : cassis, mûre, framboise, pêche, cerise, myrtille	10

LIQUEURS	
Amaretto, Bailey's, Cointreau, Grand Marnier, Kahlua, Get27, Get31, Fernet-Branca, Marie Brizard, Sambuca, Saint Germain	12

EAUX DE VIE	
Mirabelle, Framboise, Vieille prune, Grappa, Poire Williams, Limoncello	13

CALVADOS	
Busnel VX Pays d'Auge VSOP	13

ARMAGNACS	
Clés des Ducs VSOP	13

COGNACS	
Hennessy Fine, Remy Martin VSOP	15
Hennessy XO	35

ACCOMPAGNEMENT SOFT
ET SODA 3 / REDBULL 4

BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES	
25cl Becks pression	8
25cl Leffe pression	9
33cl Hoegaarden	8
35,5cl Corona	9
33cl Gallia, Carlsberg	10
33cl Heineken « 0.0 » sans alcool	7

SOFTS	
75cl Evian, Badoit verte/rouge	8
75cl Chateldon	9
33cl Evian, Badoit rouge, Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zéro, Sprite, 25cl Orangina	7
25cl Redbull, Redbull sans sucres	9

20cl Schweppes Premium Mixer Tonic, Ginger Beer, Ginger Ale 8

25cl Limonade Belvoir Lime&Limonade, Elderflower 8

Jus de fruits Granini Pomme, raisin, ananas, orange, abricot, kiwi, pamplemousse 10

Jus de légumes frais Carotte, Gingembre 10

Jus de fruits pressés orange, citron, pamplemousse 9

Thé glacé, Café frappé Lait froid 6
7

TEQUILAS

Sauza silver, José Cuervo Gold	12
Patron Silver/Anejo	16/18
Don Julio Silver	14
Don Julio Reposado, Casamigos blanco	15
Patron XO Café	13
Clase Azul Plata	28

VODKAS

Ketel One	12
Belvedere	14
Vodka cerise de la « MAISON DU CAVIAR »	12
Grey Goose	15
Golovkine	16
Beluga Noble	16

GINs

Tanqueray	12
Bombay	13
Tanqueray Ten	15
Hendrick's	15
Monkey 47	18

RHUMS

Havana 3ans /7ans	13/15
Captain Morgan	13
Diplomatico	14
Zacapa 23ans	17

WHISKYS ET BOURBON

J&B	10
J. Walker black label, Jack daniel's, Chivas	13
Glenfiddich, Talisker - 15	15

GEORGES
ABSTRACTION
SURFACE
ATR //

MILKSHAKES

Vanille/fraise/chocolat/café/Nutella 10

SMOOTHIES

Classiques 10

Ananas/banane/fraise/framboise/melon

De la Maison 12

JUAN COLLINS

Goyave, pêche, framboise

CUCUMBER

Concombre, citron vert, pastèque, menthe

TROPICAL

Mangue, papaye, passion

VIRGIN MARY

Tomate, céleri, tabasco, branche de céleri

VIRGIN COLADA

Crème de coco, ananas

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, Décaféiné	4,5
Doule Espresso, Café crème, Cappuccino, Chocolat à l'ancienne	7
Lait chaud au miel ou vanille	7
Chocolat viennois, Café viennois	7,5
Thés Mariages Frères	7,5
Sultane, Darjeeling, Ceylan, Earl-Grey, Marco Polo, Jasmin, Casablanca, Empereur, Fuji Yama	
Infusions	7
Camomille, Verveine, Menthe, Tilleul	
Grog Rhum, Irish Coffee,	12
Vin chaud cannelle	

GEORGES SURFACE

GILBERT ET THIERRY COSTES

Prix nets en euros.

LES VINS ROUGES

14 CL 37.5 CL 75 CL

GEORGES
ABSTRACTION
SURFACE
AIR //

BORDEAUX

Bordeaux de Maucaillou 2016			45
Château Villa Bel Air Graves 2015	15		65
Château Les Trois Croix Fronsac 2015	16		75
Château Tour de Marbuzet - Saint Estèphe 2015		38	80
Moulin de la Lagune - Haut Médoc 2014	17		85
Château Les Hauts de Smith - Pessac Léognan 2014		41	90
Château Moulin Riche - Saint Julien 2014	23		120
Margaux du château Margaux 2011			125
Château de Beaugard Pomerol 2014			150
Château Lafon Rochet St- Estephe 2008			170
Château Giscours - Margaux 2013			175
Château d'Issan - Margaux 2012			225
Château Le Gay Pomerol 2008			290
Château Leoville Poyferre- Saint Julien 2006			300
Château Smith-Haut-Lafitte - Pessac-Léognan 2012			320
Château Lynch Bages - Pauillac 2008			490
Château Ducru Beaucaillou - Saint-Julien 2006			500
Château Angelus - Saint-Emilion 2013			850
Château Mouton Rothschild - Pauillac 2008			950
Château Cheval-Blanc - Saint-Emilion 2006			1200
Château Haut-Brion - Pessac-Léognan 1998			1200
Château Margaux 2004			1500
Château Lafite Rothschild - Pauillac 1996			2000
Pétrus - Pomerol -2002			3500

BOURGOGNE, BEAUJOLAIS

Brouilly - Domaine Dominique Piron 2017		24	40
Pinot noir - « F. Magnien » 2018	13		55
Sancerre - Domaine N. Millérioux 2018			60
Rully - J. Drouhin 2017/2016	15	35	70
Chorey les Beaune - Domaine Guyon 2017			75
Côtes de nuit Village « Les plantes aux bois » - A. Lienhardt 2016			80
Savigny les Beaune - Domaine P.Aegerter 2018	19		85
Aloxe Corton « Les Valozières » Nudant 2017			115
Nuit Saint Georges « Les vieilles vignes » Loichet 2018			130
Vosne Romanée - Domaine Legou 2016			140
Gevrey Chambertin « Les Créots » - Château Charodon 2015			190
Morey Saint Denis 1er cru « Les Chevernis » - Domaine A.Jeanniard 2016			240
Chambolle Musigny « Orveaux des Buisnières » - Perrot-Minot 2017			380
Clos de Vougeot - J-C Boisset 2013			550

VALLÉE DU RHÔNE / LANGUEDOC ROUSSILLON

Crozes Hermitage « A 4 mains » Baudet & Villard 2017			50
Saint-Joseph « Ro Réé » 2017			60
Ventoux Rêve de rubis - Domaine les enchanteurs 2012	15		65
Minervois Château Cabezac « Belveze » 2014	16		80
Châteauneuf Du Pape - La Nerthe 2015			120
Côte Rôtie « Mon Village » - Stéphane Ogier 2017			165
Hermitage « La Chapelle » - P. Jaboulet 2007			300

LES CHAMPAGNES

12 CL 75 CL 150 CL

Veuve Clicquot brut	18	140	300
Veuve Clicquot rosé	23	150	
Charles Heidsieck rosé millésime		145	
Charles Heidsieck Blanc de Blancs	25	150	
Ruinart Blanc de Blancs		190	380
Krug la grande cuvée		350	
Cristal Roederer 2008		380	
Dom Pérignon 2008		370	
Dom Pérignon rosé 2005		600	

LES VINS BLANCS

14 CL 37.5 CL 75 CL

VAL DE LOIRE

Pouilly-Fumé domaine les Terres Blanches 2018	14		60
Sancerre - P. Jolivet 2018	14	34	65

BOURGOGNE

Saint Veran - Domaine J.Drouhin 2018			55
Chablis 1er cru « Les Fourneaux » 2018	14		70
Marsannay - Domaine Boisset 2016	16		80
Santenay « Coteaux sous La Roche » Olivier 2017	18		89
Meursault - Domaine Aegerter 2018			90
Chassagne-Montrachet Sylvain Morey 2017			140
Puligny Montrachet Faiveley 2017			170

VALLÉE DU RHÔNE / LANGUEDOC

Chardonnay « Vendredi » Pays d'Oc IGP 2018			40
IGP Pays d'OC - L'Ostal Cazes 2018			45
IGP Vaucluse « Songe d'or » - Domaine des enchanteurs 2014	14		55
Condrieu - Les Vins de Vienne - 2018			115
Châteauneuf-du-Pape - La Nerthe 2015			120

BORDEAUX

Sauternes - Château Sahuc Les tours 2016	14		65
Pessac-Léognan Domaine de Chevalier 2012			225
Sauternes - Château d'Yquem 1994			600

LES VINS ROSÉS

14 CL 37.5 CL 75 CL 150 CL

Côteaux d'Aix en Provence Château La Coste 2019	12		45
Côtes de Provence - Château d'Esclans - Whispering Angel 2019	14	30	60 110
Côtes de Provence - Château Minuty Rose & Or 2019	15		70
Domaines Ott - Château Romassan - Bandol 2018			80
Côtes de Provence - Château «Minuty 281» 2019			135