

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

FRANÇAIS

> CARTE DÉJEUNER <

> CARTE DÎNER <

> BOISSONS <

ENGLISH

> LUNCH MENU <

> DINNER MENU <

> DRINKS <

ԳԵՐՍԿՈՒՐԿ
GILBERT ET THIERRY COSTES



ÉPICERIE FINE / DELICATESSEN

Houmous, pain pita	7	Hummus, pita bread
Pistaches	6	Pistachios
Olives de Kalamata	6	Kalamata Olives
Crispy Wasabi	7	Crispy Wasabi (peas)
Stracciatella, tomates, basilic	10	Stracciatella, tomatoes and basil
Sardines	10	Sardines
Tarama aux truffes	12	Truffle tarama

LES ENTRÉES / STARTERS

Jus de carotte gingembre	9	Fresh cafrot Juice, ginger
Veloute de potiron, aux éclats de chataignes	15	Cream of chestnut soup, hazelnuts
Burrata aubergine confite	18	Burrata, candied eggplant
Tartare de thon, mangue	22	Tuna tartar, mango
Assiette de jambon cru (Culatello)	24	Slowly cured boneless Ham (Culatello)
Artichauts violets, Parmesan	18	Baby purple fiesole Artichokes, Parmesan

SNACKS JUSQU'À 20H / SNACKS UNTIL 8PM

Le croque BeauMarly	16,5	Croque - Monsieur BeauMarly
Bagel au saumon fume, fromage frais	19	Smoked salmon bagel, cream cheese

LES PLATS / MAINS COURSES

Carpaccio de bar, combava & gingembre frais	24	Seabass carpaccio, kaffir lime and ginger
Salmon label rouge vapeur, un trait d'huile d'olive	26	Steamed salmon "label rouge"
Supreme de volaille, curry, chutney	26	Farm Yellow Chicken Supreme, curry, chutney
Le Tigre qui pleure	38	Le Tigre qui pleure
Tartare cru ou aller-retour aux herbes	25	Raw herbs tartar or lightly seared
Cotelettes d'agneau, piment d'espelette	38	Lamb chops, Espelette pepper
Penne Rigate, tomate basilic legerement epicee	19	Ariabita Penne Rigate, midly spicy

LES DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

Petits rocamadours extra	10	Rocamadour cheese, goat milk
Moelleux cacao de St Domingue, gluten free	12	Lava cake, Santo Domingo cocoa, gluten free
Notre Fraisier	15	BeauMarly strawberry cake
Glace vanille Bourbon	12	Bourbon Vanilla ice cream
Sorbet figue	12	Fig sorbet

VIANDES ET VOLAILLES D'ORIGINE UE.
Les chèques ne sont pas acceptés.
Prix nets en euros.

> LA CARTE MIDI <

> LA CARTE MIDI <

ÉPICERIE FINE / DELICATESSEN

Assiette de jambon cru (Culatello)	24	Slowly cured boneless Ham (Culatello)
Artichauts violets, copeaux de Parmesan	18	Baby purple fiesole Artichokes, Parmesan
Tarama aux truffes	12	Truffle tarama
Houmous, pain pita	7	Hummus, pita bread
Pistaches	6	Pistachios
Olives de Kalamata	6	Kalamata Olives
Crispy Wasabi	7	Crispy Wasabi (peas)
Stracciatella, tomates, basilic	10	Stracciatella, tomatoes and basil
Sardines	10	Sardines

LES ENTRÉES / STARTERS

Jus de carotte gingembre	9	Fresh cafrot Juice, ginger
Veloute de potiron aux éclats de chataignes	15	Cream of chestnut soup, hazelnuts
Poelee de champignons du moment, copeaux de Parmesan	25	Stirred seasonal mushrooms, Parmesan
Salade baby spinach, vinaigrette truffe, copaux de Parmesan	18	Baby spinach, truffle vinaigrette, Parmesan
Burrata aubergine confite	18	Burrata, candied eggplant
Tartare de thon, mangue	22	Tuna tartar, mango
Avocat surprise de la Maison du Caviar	27	Avocado surprise from "la Maison du Caviar"
Fois gras de canard, suffisant pour deux	28	Foie gras, sufficient for two

LES PLATS / MAINS COURSES

Carpaccio de bar, combava & gingembre frais	24	Seabass carpaccio, kaffir lime and ginger
Salmon label rouge vapeur, un trait d'huile d'olive	26	Steamed salmon "label rouge"
Thon cru cuit, comme un tataki	38	Raw tuna cooked, like a tataki
Supreme de volaille jaune, curry, chutney	26	Farm Yellow Chicken Supreme, curry, chutney
Filet chateau, grille, Bearnaise	39	Filet Chateaubriand, bearnaise sauce
Le Tigre qui pleure	38	Le Tigre qui pleure
Cotelettes d'agneau, piment d'espelette	38	Lamb chops, Espelette pepper
Tartare cru ou aller-retour aux herbes	25	Raw herbs tartar or lightly seared
Belle cote de veau au sautoir, quelques champignons	47	Pan-seared Veal chop
Penne Rigate, tomate basilic legerement epicee	19	Ariabita Penne Rigate, midly spicy

LES DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

Petits rocamadours extra	10	Rocamadour cheese, goat milk
Moelleux cacao de St Domingue, gluten free	12	Lava cake, Santo Domingo cocoa, gluten free
Tarte aux figues	15	Figs tart
Fraisier BeauMarly	15	BeauMarly strawberry cake
Le Pot Dore	20	The Golden Pot, lemon raspberries
Pavlova fruits exotiques	18	Pavlova, tropical fruits
Glace vanille Bourbon	12	Bourbon Vanilla ice cream
Sorbet citron	12	Lemon sorbet

VIANDES ET VOLAILLES D'ORIGINE UE.
Les chèques ne sont pas acceptés.
Prix nets en euros.

> 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 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



ÉPICERIE FINE / DELICATESSEN

Houmous, pain pita	7	Houmous, pita bread
Pistaches	6	Pistachios
Olives de Kalamata	6	Kalamata Olives
Crispy Wasabi	7	Crispy Wasabi (peas)
Stracciatella, tomates, basilic	10	Stracciatella, tomatoes and basil
Sardines	10	Sardines
Tarama aux truffes	12	Truffle tarama

LES ENTRÉES / STARTERS

Jus de carotte gingembre	9	Fresh cafrot Juice, ginger
Veloute de potiron, aux éclats de chataignes	15	Cream of chestnut soup, hazelnuts
Burrata aubergine confite	18	Burrata, candied eggplant
Tartare de thon, mangue	22	Tuna tartar, mango
Assiette de jambon cru (Culatello)	24	Slowly cured boneless Ham (Culatello)
Artichauts violets, Parmesan	18	Baby purple fiesole Artichokes, Parmesan

SNACKS JUSQU'À 20H / SNACKS UNTIL 8PM

Le croque BeauMarly	16,5	Croque - Monsieur BeauMarly
Bagel au saumon fume, fromage frais	19	Smoked salmon bagel, cream cheese

LES PLATS / MAINS COURSES

Carpaccio de bar, combava & gingembre frais	24	Seabass carpaccio, kaffir lime and ginger
Salmon label rouge vapeur, un trait d'huile d'olive	26	Steamed salmon "label rouge"
Supreme de volaille, curry, chutney	26	Farm Yellow Chicken Supreme, curry, chutney
Le Tigre qui pleure	38	Le Tigre qui pleure
Tartare cru ou aller-retour aux herbes	25	Raw herbs tartar or lightly seared
Cotelettes d'agneau, piment d'espelette	38	Lamb chops, Espelette pepper
Penne Rigate, tomate basilic legerement epicee	19	Ariabita Penne Rigate, midly spicy

LES DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

Petits rocamadours extra	10	Rocamadour cheese, goat milk
Moelleux cacao de St Domingue, gluten free	12	Lava cake, Santo Domingo cocoa, gluten free
Notre Fraisier	15	BeauMarly strawberry cake
Glace vanille Bourbon	12	Bourbon Vanilla ice cream
Sorbet figue	12	Fig sorbet

VIANDES ET VOLAILLES D'ORIGINE UE.
Les chèques ne sont pas acceptés.
Prix nets en euros.

^ LUNCH MENU v

v LUNCH MENU ^

ÉPICERIE FINE / DELICATESSEN

Assiette de jambon cru (Culatello)	24	Slowly cured boneless Ham (Culatello)
Artichauts violets, copeaux de Parmesan	18	Baby purple fiesole Artichokes, Parmesan
Tarama aux truffes	12	Truffle tarama
Houmous, pain pita	7	Hummus, pita bread
Pistaches	6	Pistachios
Olives de Kalamata	6	Kalamata Olives
Crispy Wasabi	7	Crispy Wasabi (peas)
Stracciatella, tomates, basilic	10	Stracciatella, tomatoes and basil
Sardines	10	Sardines

LES ENTRÉES / STARTERS

Jus de carotte gingembre	9	Fresh cafrot Juice, ginger
Veloute de potiron aux éclats de chataignes	15	Cream of chestnut soup, hazelnuts
Poelee de champignons du moment, copeaux de Parmesan	25	Stirred seasonal mushrooms, Parmesan
Salade baby spinach, vinaigrette truffe, copaux de Parmesan	18	Baby spinach, truffle vinaigrette, Parmesan
Burrata aubergine confite	18	Burrata, candied eggplant
Tartare de thon, mangue	22	Tuna tartar, mango
Avocat surprise de la Maison du Caviar	27	Avocado surprise from "la Maison du Caviar"
Fois gras de canard, suffisant pour deux	28	Foie gras, sufficient for two

LES PLATS / MAINS COURSES

Carpaccio de bar, combava & gingembre frais	24	Seabass carpaccio, kaffir lime and ginger
Salmon label rouge vapeur, un trait d'huile d'olive	26	Steamed salmon "label rouge"
Thon cru cuit, comme un tataki	38	Raw tuna cooked, like a tataki
Supreme de volaille jaune, curry, chutney	26	Farm Yellow Chicken Supreme, curry, chutney
Filet chateau, grille, Bearnaise	39	Filet Chateaubriand, bearnaise sauce
Le Tigre qui pleure	38	Le Tigre qui pleure
Cotelettes d'agneau, piment d'espelette	38	Lamb chops, Espelette pepper
Tartare cru ou aller-retour aux herbes	25	Raw herbs tartar or lightly seared
Belle cote de veau au sautoir, quelques champignons	47	Pan-seared Veal chop
Penne Rigate, tomate basilic legerement epicee	19	Ariabita Penne Rigate, midly spicy

LES DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

Petits rocamadours extra	10	Rocamadour cheese, goat milk
Moelleux cacao de St Domingue, gluten free	12	Lava cake, Santo Domingo cocoa, gluten free
Tarte aux figues	15	Figs tart
Fraisier BeauMarly	15	BeauMarly strawberry cake
Le Pot Dore	20	The Golden Pot, lemon raspberries
Pavlova fruits exotiques	18	Pavlova, tropical fruits
Glace vanille Bourbon	12	Bourbon Vanilla ice cream
Sorbet citron	12	Lemon sorbet

VIANDES ET VOLAILLES D'ORIGINE UE.
Les chèques ne sont pas acceptés.
Prix nets en euros.

^ DINNER MENU v

v 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