

## FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du marché – 12€

Le chocolat, praliné, fleur de sel de l'île de Ré – 15€

Souvenir d'antan de La Couarde – 18€

Un parfum de financier, fraises de nos régions, pistache et basilic – 18€

Baba aux rhum – 28€

## POUR LES PETITS

Le Chocolat ou Le Café liégeois – 15€

# GEORGE'S

— ÎLE DE RÉ —

### POUR CEUX QUI SAVENT

*Pour le café, le croissant et les potins ? Rendez-vous Au Lever du Soleil !*

*Pour les meilleurs couteaux de l'Île ? Courez au Bistrot du Marin !*

*Pour un plateau de fruits de mer ? Réservez au Tout du Cru !*

*Pour un bon verre de vin ? Rendez-vous à l'insolite !*

*Pour les macarons glacés ? Faites un brin de queue à La Martinière !*

## À LA CARTE

*Soyez les bienvenus à adresse de l'île de Ré ! George's est un clin d'œil au président américain George Washington, descendant du Rétais Nicolas Martiau, à notre fils Georges et au Four Seasons Hotel George V où nous nous sommes rencontrés... sans oublier Georgine et le futur roi d'Angleterre George VII. Des rires, des sourires et de beaux souvenirs, au George's nous aspirons à un certain art de vivre. Notre Chef vous propose une carte créative à base de produits frais et de qualité.*

*Que vous soyez d'ici ou d'ailleurs, vous êtes chez vous au George's !*

*Olivia & Didier*

Prix nets, en Euros - Taxes et service compris

### POUR L'APERITIF...

Crevettes croustillantes sauce Cajun - 26 €

### LE CLASSIQUE DE LA CUISINE FRANCAISE...

Les très gros escargots comme chez M. Costes – 32€

### EN ENTRÉE OU... A PARTAGER

Les huîtres condimentées de l'Île de Ré – 18 €

Multicolore de tomates, burrata, pesto de roquette – 20 €

Foie gras du Sud-Ouest – 28€

Le carpaccio de lieu jaune, yuzu et salicorne – 35€

Raviole de langoustine – 42€

Caprice à partager, huîtres & caviar (50g) – 155 €

Fleur de Sel de l'Île de Ré.

Pour le poivre, notre Chef vous recommande avec les poissons et crustacés : Notre poivre PENJA BLANC

### LES BONS PETITS PLATS DU CHEF...

Plat végétarien du moment – 26€

Poisson de la criée, risotto crémeux, encre de seiche et fruits de mer – 36€

Thon rouge mi-cuit, sablé parmesan, légumes de saison – 38€

St Pierre, pousse d'épinard, citron et curry – 48€

Médaille de filet mignon de veau, légumes anciens et purée de pomme de terre – 52€

### ... ET LES INCONTOURNABLES !

Les fameuses pâtes au homard du George's – 95€

La très belle sole Meunière à partager (1kg) – 180€

*Disponibilité selon la pêche du jour*

Plateau de Fruits de Mer – 80€ / pers  
*2 personnes minimum, sur commande 48h à l'avance*

### A TOUT ÂGE

Coquillettes jambon, crème de comté – 18€

### LES ACCOMPAGNEMENTS – 6€

Grenailles  
confites

Légumes du moment

Salade verte

Purée de pomme  
de terre

Prix nets, en Euros - Taxes et service compris  
Viande bovine origine France