

LES ENTRÉES

Salade verte	8.–
Salade St-Georges	10
Velouté de carotte à la fleur d'oranger	11
L'os à moelle de bœuf gratiné Pain grillé à l'ail	14 (1/2) / 20 (1/1)
Carpaccio de daurade Mariné à l'orange et aux 4 épices	17.–
Escalope de foie gras poêlé	19.–
Chutney de poire à la fève tonka	
Suprême de cailles rôti	21.–
Pickles de betterave	
Terrine de foie gras aux figues	22.–

LES PLATS

Ravioli à la betterave Sauce à la sauge et au citron	24.–
Burger St-Georges Sauce du chef, bacon, fromage, salade	25.–
Roastbeef sauce tartare et frites	29
Filet de daurade poché à la truffe	32
Magret de canard laqué Au vin cuit et aux deux sésames	32
Foie de veau grillé A la provençale	33
Turbo rôti Beurre noisette et vinaigre balsamique réduit	44.–
Filet mignon de veau en cuisson lente Sauce topinambour et mandarine	49.–
Filet de bœuf jus à la truffe Façon Rossini	49 59

Tous nos plats sont servis avec de petits légumes frais, pommes frites, riz venere, gratin dauphinois ou quinoa

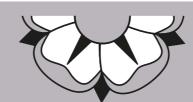
Spécialité St-Georges

Risotto aux poireaux et noix de St-Jacques à la truffe

24.- (1/2) / 39.- (1/1)



ST. GEORGES



NOS TARTARES		
De daurade	30	
à l'orange et aux 4 épices Le traditionnel	34	
A la provençale	35	
Le truffé	36	
Servi avec frites, toasts et beurre.		

MENU ENFANT À CHOIX (14.-)

2 dl de sirop

00000

Steak haché maison, frites et légumes

ou

Chicken Nuggets maison, frites, légumes

000000

1 boule de glace à choix

LES DESSERTS

Duo de mousse, au chocolat blanc et pomme vanillée crumble au cacao, glace cannelle	12
Crème brûlée à la fleur d'oranger et sorbet mandarine	13
Fondant chocolat, praliné, glace vanille	14.–
Café gourmand	14.–

LES GLACES ET SORBETS MAISON

Vanille, chocolat, serré gingembre au citron vert, cannelle 4.50 Mandarine, passion, champagne