

# GEORGE'S

---

ÎLE DE RÉ

*Soyez les bienvenus à 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 Ronan Fillatre, formé dans des Maisons telles que La Chèvre d'Or \*\* à Eze ou le Carré des Feuillants \*\* à Paris, vous propose une gastronomie créative qui met en avant les producteurs locaux et les produits du terroir.*

*Nous espérons que ce voyage culinaire vous fera vivre un moment privilégié de partage.  
Que vous soyez d'ici ou d'ailleurs, vous êtes chez vous au George's !*

*Olivia & Didier*

**Menu « cabotage » en quatre temps**  
*(Tous les plats excepté l'oreiller de la Belle Aurore ) - 95€*

**Menu « le tour de l'île » en cinq temps – 150 €**

Chou-fleur à la grenobloise



Pêche du jour, carotte, romarin \*

ou

Raviole de poireau et tanaisie, citron \*

\*Possibilité de découvrir nos plats signatures :

Les fameuses pâtes au homard du George's + 50€ par personne

La très belle sole de l'Atlantique à partager (environ 1kg) +70€ par personne



L'oreiller de la Belle Aurore truffée



Fromage de chèvre frais aux saveurs de l'Île



Délice chocolaté du Toiras

ou

Pommes caramélisées et criste marine

**George's Junior : pour les petits mousses**

Inclus un sirop à l'eau - 50€

Chou-fleur ou Crevettes croustillantes

Poisson du jour ou Poulet et ses légumes

Délice chocolaté du Toiras ou Pommes caramélisées et criste marine



## A la carte

### Apéritif :

Le caprice : huîtres et caviar (50g) – 155€

### Entrées :

Huîtres condimentées (8 pièces) – 18€

Chou-fleur à la grenobloise – 28€

Homard, céleri – 70€

### Plats :

Pêche du jour, carotte, romarin – 44€

L'oreiller de la Belle Aurore truffée – 65€

Raviole de poireau et tanaisie, citron – 38€

Raviole citron et basilic – 38€

Plateau de fruits de mer royal - à partir de 95€ par personne

(Disponible sur demande 24h à l'avance)

### Plats signatures :

Les fameuses pâtes au homard – 95€

La très belle sole de l'Atlantique à partager (environ 1Kg) – 180€

### Desserts :

Pommes caramélisées et criste marine – 18€

Délice chocolaté du Toiras – 18€

# NOS PARTENAIRES, LES PRODUCTEURS LOCAUX

(Susceptible de varier selon arrivage et saisons...)



## SANS OUBLIER NOS AMIS DU CONTINENT...

Poissons, la Criée de La Rochelle & Viviers Renaud Boutin

## ...ET 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 les Initiés et à deux pas de la plage ? Rendez-vous au Taxi Brousse !*

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

*Pour un chaleureux brasero ? Marchez jusqu'à la Maison !*

*Prix nets, en €uros - Taxes et service compris - Boissons non comprises.*

*Notre équipe en salle est à votre disposition pour toute information.*

*Si vous le souhaitez, nous serons heureux de vous proposer des alternatives végétariennes.*

*Liste des allergènes disponible sur demande - Toutes viandes origine France*