### **FROMAGE & DESSERTS**

Sélection de fromages du marché – 12€

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

Tartelette muesli, crémeux citron et agrumes – 16€

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

#### 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!

Prix nets, en €uros - Taxes et service compris

# GEORGE'S - ÎLE DE RÉ

# 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

# LE CLASSIQUE DE LA CUISINE FRANCAISE...

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

# **EN ENTRÉE OU... A PARTAGER**

Œuf coulant et croustillant, lard et purée de petits pois – 18€

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

Foie gras aux baies de Macerons sauvages −28€

Les belles langoustines, gelée de citronnelle et wasabi – 42 €

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

Fleur de Sel de l'Ile de Ré, Esprit de Sel.
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€

Quasi de veau cuit longuement, pommes de terre de l'Île de Ré confites, pulpe de persil – 32€

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

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

« Chuck Flap » de bœuf Angus, purée de pommes de terre, sauce Béarnaise – 38€

### ... ET L'INCONTOURNABLE!

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

# A TOUT ÂGE

Coquillettes jambon, crème de comté - 18€

# **LES ACCOMPAGNEMENTS – 6€**

Pommes de terre de l'Île de Ré confites Légumes du moment

Salade verte

Purée de pomme de terre

Viande Bovine origine Irlande Liste des allergènes disponible sur demande Prix nets, en €uros - Taxes et service compris