

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages du marché – 12€

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

Tartelette muesli, crémeux citron, abricot et romarin – 16€

Pêche melba souvenir d'antan de La Couarde – 18€

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

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

Œuf coulant et croustillant, piperade, siphon chorizo – 18€

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

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

Ravioles froides de crabe, radis daïkon – 24 €

Foie gras du Sud-Ouest – 28€

Le veau tonato, macaronnade – 32 €

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€

Médaille de filet mignon de veau – 52€

Les côtelettes d'agneau françaises grillées – 55€

... 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

La côte de bœuf Maturée – 195€

A TOUT ÂGE

Coquillettes jambon, crème de comté – 18€

LES ACCOMPAGNEMENTS – 6€

Grenailles
confites

Légumes du moment Salade verte Purée de carotte

Prix nets, en Euros - Taxes et service compris