



LES ENTRÉES

La salade verte	6.50
La salade mêlée	9.50
L'os à moelle de bœuf gratiné Pain grillé à l'ail	12.- (1/2) / 18.- (2/2)
Soupe froide de melon Chiffonade de jambon cru	12.-
Saumon gravad lax Moutarde au miel et aneth	14.-
Carpaccio de bœuf Huile de truffe, copeaux de parmesan et rucola	16.-
Terrine de foie gras maison Chutney de figues au porto, brioche et saladin	19.-

LES PLATS

Burger St-Georges Confiture d'oignons, bacon, fromage et salade	22.-
Roastbeef sauce tartare et frites	27.-
Poulpe grillé Sauce vierge aux olives de Kalamata	33.-
Risotto de Saint-Jacques à la crème de morilles	29.-
Pavé de maigre rôti sur peau Sauce safran et riz Venere	32.-
Cordon bleu Au vacherin et jambon à l'os	29.-
Suprême de pintade aux morilles	33.-
Filet de bœuf sauce voronoff (250 gr)	48.-
Entrecôte de bœuf Beurre café de Paris	36.- (200 gr) / 46.- (300 gr)

Tous nos plats sont servis avec de petits légumes frais, pommes frites, grenailles rôties ou riz Venere

Menu St-Georges

Soupe froide de melon
Chiffonade de jambon cru

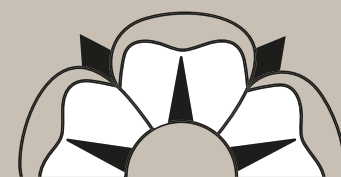
xxxxx

Suprême de pintade aux morilles
Risotto et farandole de légumes

xxxxx

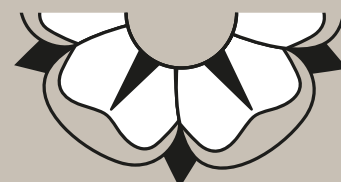
Crème brûlée à la verveine
Glace vanille

49.-



AUBERGE

ST. GEORGES



NOS TARTARES DE BŒUF

Le Traditionnel	32.-
Le Truffé	34.-
Le Landais	36.-

Servi avec frites, toast et beurre.

MENU ENFANT À CHOIX (14.-)

2 dl. de sirop

ou

Spaghetti Bolognaise

ou

Steak de bœuf, frites fraîches et légumes

ou

Chicken Nuggets et pommes frites

ou

1 boule de glace à choix

LES DESSERTS

Crème brûlée à la verveine Glace vanille	9.-
Soupe de fraises et poivrons rouges Sorbet fraise	11.-
Carpaccio d'ananas mariné Sorbet citron	12.-
Café gourmand	13.-