

Toi et Moi

33 € par personne

AMUSES-BOUCHES

UNE GALETTE

Georges BRASSENS

Fourme d'ambert, poire, speck, crème crue fermière

🍷 Côte de Provence (5,80 €)

George CLOONEY

Chèvre Sainte-Maure AOP, épinards, tomate, basilic, sorbet concombre

🍷 Côtes du Rhône AOP (5,80 €)

Georges PERNOUD

Chair de tourteau, artichaut, fenouil, crème crue fermière, citron confit, baies roses

🍷 Muscadet Sèvre et Maine (5,70 €)

George ELISABETH

Carpaccio de bœuf, mozzarella, tapenade de tomates, copeaux de parmesan, pommes de terre sautées, glace wasabi

🍷 Morgon AOP (6,00 €)

UNE CRÊPE

CHAMALLOW

Caramel au beurre salé maison, chamallows caramélisés, boule de glace vanille à l'infusion de gousses de Bourbon, chantilly

OR

Ananas, coulis de fruits rouges, glace au yaourt bulgare à la groseille, chantilly

CROQUANTE

Subtile mélange de Spéculoos, Nutella et sa boule de glace Spéculoos

KINDER

Kinder, chantilly et sa surprise

Les yeux dans les yeux

37 € par personne

AMUSES-BOUCHES

Giorgio ARMANI

Foie gras poêlé, pommes de terre, magret de canard, fleur de sel, réduction balsamique

🍷 St-Georges St-Emilion (9,10 €)

Georges CHAKIRIS

Foie gras poêlé, pain d'épices, poire, réduction balsamique

🍷 Côtes de Gascogne (5,70 €)

George LAUTNER

Duo de Saint-Jacques et andouille de Guéméné, écrasé de pommes de terre

🍷 Terra Vecchia (5,80 €)

Georges SIMENON

Saint-jacques, crevettes, tomate, persillade

🍷 Chardonnay (5,70 €)

Georges WASHINGTON

Steak haché de bœuf frais aller-retour, cornichons, tomates fraîches, œuf, cheddar, pommes de terre persillées

🍷 St-Georges St-Emilion (9,10 €)

Georges SEGAL

Saint-Jacques, poireaux, réduction balsamique, sorbet carotte curry

🍷 Muscadet Sèvre et Maine (5,70 €)

BRETONNE

Palet breton, caramel au beurre salé maison, poire, glace caramel au beurre salé, chantilly

PARIS-LILLE

crème praliné maison, noisettes torréfiées, glace praliné-noisettes

TARTE AU CITRON

Crème de citron maison, sablé breton, meringue, glace citron meringué, chantilly

CACAHUËTE

Cacahuètes caramélisées, chocolat, caramel au beurre salé maison, chantilly

SPÉCULOOS

Pâte à tartiner spéculoos, chocolat blanc, noix de macadamia, glace spéculoos, chantilly

Boissons

déguster

Cocktails Maison (14 cl)

Le Saint-Georges	7,00 €
Le gingembre s'enlace avec la poire, un trait de vodka, le tout légèrement pétillant.	
L'Americano	8,00 €
Martini rouge, Campari, Nolly Prat.	
Spritz	9,50 €
Apérol, eau gazeuse, prosecco	
Hugo Spritz	12,00 €
Liqueur Saint-Germain, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche, prosecco	
Italicus Spritz	12,00 €
Italicus, eau gazeuse, prosecco	
Mojito (classique/framboise/passion)	9,00 €
Rhum blanc, cassonade, citron vert, eau gazeuse, menthe fraîche	
Mojito royal	12,00 €
Rhum blanc, cassonade, citron vert, champagne, menthe fraîche	
Daïquiri	9,00 €
Rhum blanc, citron vert, sucre de canne	
Framboise de luxe	11,00 €
Vodka, champagne, pulpe de framboises, citron vert	
Cucumber Gin	9,00 €
Gin, citron vert, sirop de concombre, eau gazeuse	
Gin Dina	9,50 €
Gin, Schweppes, Apérol, sirop de pastèque, citron	
Virgin Mojito (sans alcool)	6,50 €
Jus de pomme, cassonade, eau gazeuse, menthe fraîche	
Maxi Limonade (sans alcool)	
Fraise/melon	5,50 €
Pamplemousse rose/banane verte	5,50 €
Kiwi/banane verte	5,50 €

laissez-vous séduire

Champagne brut	
Veuve Clicquot	75 cl... 70,00 €
Champagne Nicolas Feuillate	
brut réserve	75 cl... 80,00 €
la coupe 12 cl...	10,00 €

Cidre rosé de Brocéliande	14 cl... 3,90 €
Kir breton	12 cl... 4,30 €
Martini blanc ou rouge	5 cl... 4,60 €
Chouchen	5 cl... 3,80 €
Ricard	2 cl... 3,60 €
Kir (cassis - pêche - framboise - mûre)	12 cl... 4,30 €
Whisky JB	4 cl... 5,20 €
Whisky Ardbeg 10 ans	4 cl... 6,90 €
Single malt de l'île d'Islay, un des plus tourbés et des plus fins par son coté iodé	
Whisky Le Japon Nikka	4 cl... 6,90 €
Contemporain, ce blend à fort degré est affiné en fût de bourbon (arômes d'abricot confit, cannelle, pommes caramélisées, vanille...)	

bières

New Queen in town 4,8° 33 cl	5,50 €
Yankee trouble 6,5° 33 cl	5,50 €
Bière Chimay Bleue 33 cl	5,50 €
Bière brune 9°	
Bière Pression Moulin d'Asq	
Blonde Bio 6,2°	25 cl... 4,50 €
	33 cl... 6,00 €
	50 cl... 7,80 €
Bière Pression Castelain	
Bière brune 8,5°	25 cl... 4,70 €
	33 cl... 6,30 €
	50 cl... 8,00 €

se rafraîchir

Boissons fraîches

Jus et nectar de fruits	
Alain Milliat (33 cl)	5,90 €
suivant la saison : abricot, ananas, fraise, fruit de la passion, mandarine, pêche, mangue, pomme, tomate...	
Coca-Cola, Coca Zéro	33 cl... 4,00 €
Limonade	33 cl... 3,50 €
Orangina ou Ice Tea	25 cl... 4,00 €
Schweppes	25 cl... 4,00 €
Perrier	33 cl... 3,50 €
Sirop	50 cl... 3,50 €

l'accord parfait

Cidre

Opalyne Brut KYSTIN 5% vol	
Le verre de 14 cl	3,90 €
La bouteille de 75 cl	13,00 €
Cidre châtaigne KYSTIN 4% vol	
Le verre de 14 cl	4,30 €
La bouteille de 75 cl	18,50 €
Cidre sarrasin torréfié KYSTIN 4% vol	
Le verre de 14 cl	4,30 €
La bouteille de 75 cl	18,50 €
Kalysie Poiré gingembre 2% vol	
Le verre de 14 cl	4,30 €
La bouteille de 75 cl	18,50 €
Fermier de Brocéliande Bio	
Doux 3% vol	
Le verre de 14 cl	3,90 €
La bouteille de 75 cl	13,00 €
Cidre rosé de Brocéliande Bio 3% vol	
Le verre de 14 cl	3,90 €
La bouteille de 75 cl	13,00 €

douceur gourmande

Boissons chaudes

Café ou Décaféiné	
NESPRESSO	2,50 €
Café crème NESPRESSO	2,90 €
Cappucino NESPRESSO	3,90 €
Thés - Infusions KUSMI TEA	3,90 €
Large choix présenté dans un coffret	
Irish coffee	9,00 €
Macchiato	4,10 €
Macchiato caramel	4,60 €

Digestifs (4 cl)

Champagne Douceur	12,90 €
Une coupe de champagne 12 cl et ses 2 douceurs : mini crêpe chocolat, beurre sucre ou caramel beurre salé maison et 1 boule de glace au choix.	
Get 27 ou 31	6,50 €
Amaretto ou Bailey's	6,50 €
Irish coffee	9,00 €
Cognac Planat	
VS	7,00 €
VSOP	9,50 €

pour parfaire le repas

Vins

Verre 75 cl

Blanc Moelleux	
Charmes d'Automne	
Côtes de Gascogne IGP	5,70 €..28,50 €
Blanc surprenant aux notes florales et de fruits secs.	

Blanc

Le Pallet	
Muscadet Sèvre	
et Maine AOP	5,70 €..28,50 €
Blanc surprenant aux arômes de pommes cuites.	

Chardonnay Maison Virginie

Pays d'Oc IGP	5,70 €..28,50 €
Aromes d'agrumes et de fruits exotiques, boisés, grillés et fondus.	

Domaine Roux

Quincy AOC	6,70 €..33,50 €
Arômes de buis et fleurs blanches. Style charnu et équilibré.	

Chablis Le Filage

Chablis AOP	7,50 €..37,50 €
Fruité, riche et citronné.	

Rosé

Domaine de Terra Vecchia	
Ile de Beauté IGP	5,80 €..29,00 €
Cuvée Stella	
Joli nez frais, juteux, compoté de fruits rouges.	

Les Vignerons de Grimaud

Côtes de Provence AOP	5,80 €..29,00 €
Nez de mandarines, de noyaux et de cerises écrasées.	

Rouge

Réserve Perrin Rouge	
Côtes du Rhône AOP	5,80 €..29,00 €
Nez de fruits rouges.	

Terra Vecchia rouge

Ile de Beauté IGP	5,80 €..29,00 €
Vin gourmand avec des notes de fruits rouges.	

La Croix Gaillard

Morgon, Beaujolais AOP	6,00 €..30,00 €
Nez de petits fruits noirs (cassis, myrtille) mêlés à des fruits mûrs à noyau.	

Initial de Desmirail

Margaux AOC	10,50 €..52,50 €
Fruits rouges finement grillés.	

Château Saint-Georges

St-Georges	
St-Emilion AOP	9,10 €..45,50 €
Vin ample et charnu.	

N°2 de Maucaillou

Moulis AOP	10,10 €..50,50 €
Nez puissant et mûr de fruits noirs toastés épices et réglisse.	

Le Colombier de Brown

Pessac Léognan AOC	11,10 €..55,50 €
Explosion aromatique de fruits rouges, dominance de fraise des bois.	

Côte Rôtie Guigal

Côte Rôtie AOP	15,00 €..75,00 €
Magnifique de complexité et d'évidence avec un nez envoûtant en deux temps..	

Eaux minérales

Perrier	33 cl... 3,50 €
St Armand Villers (plate)	50 cl... 2,90 €
St Armand Villers (plate)	100 cl... 4,60 €
St Armand Villers (pétillante)	
	50 cl... 2,90 €
	100 cl... 4,60 €

Création Les MOTS pour le DIRE Cesson-Sévigné (35) 06 80 50 08 37 01/2024 - LILLE