

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2,3 €
DÉCA	2,3 €
NOISETTE	2,5 €
ALLONGÉ	2,5 €
CAFÉ CRÈME	4,5€
CHOCOLAT VIENNOIS	5 €
CAFÉ VIENNOIS	5 €
CHOCOLAT	4,5 €
THÉ	4,5 €
FRUIT PRESSÉ	5,5 €
CITRON CHAUD	5,5 €
VIN CHAUD	6 €
GROG	6 €

SOFTS

SOFT : 1/4 VITTEL	4 €
COCA-COLA, ZERO, PERRIER, LIMONADE, ORANGINA, .	4,9 €
SCHWEPPES TONIC, SCHWEPPES AGRUMES	4,9 €
Jus de pomme, ananas, orange, tomate, abricot, mangue (Sup Sirop 0,3 €)	

ENTREES

FOIE GRAS ET SES TOASTS BRIOCHÉS	15 €
<i>FOIE GRAS AND ITS BRIOCHE TOASTS</i>	
TARTARE SAUMON MANGUE ET CITRON	12 €
<i>SALMON MANGO AND LEMON TARTAR</i>	
ŒUF DUR BIO À LA MAYONNAISE	8 €
<i>ORGANIC HARD-BOILED EGG AND MAYO</i>	
BURRATINA ET SES TOMATES DU JARDIN	11 €
<i>BURRATINA AND ITS GARDEN TOMATOES</i>	
12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	18 €
<i>12 BURGUNDY SNAILS</i>	

LES PLATS

TARTARE BŒUF (AU COUTEAU)	20 €
<i>KNIFE-CUT BEEF TARTAR</i>	
FRENCH BURGER	19 €
RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE	22 €
ET COPEAUX DE PARMESAN (SUP JAMBON + 2 €)	
<i>RIGATONI WITH TRUFFLE CREAM AND PARMESAN SHAVINGS</i>	
<i>(EXTRA HAM + 2 €)</i>	
TARTARE DE SAUMON MANGUE ET CITRON	20 €
<i>SALMON MANGO AND LEMON TARTAR</i>	
FISH AND CHIPS	19 €
PIÈCE DU BOUCHER	26 €
<i>THE BUTCHER'S CUT</i>	

MENU ENFANT 12 € (-12 ans)

PÂTES JAMBON OU NATURE / STEAK À CHEVAL
PASTA AND HAM OR PLAIN / MINCED STEAK WITH A FRIED EGG ON TOP
+ UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX
+ ONE ICE CREAM SCOOP TO CHOOSE FROM

LES SALADES

- SALADE HALLOUMI** 17 €
(légumes grillés, pignons de pin et vinaigre balsamique)
Halloumi salad: grilled vegetables, pine nuts, balsamic vinegar
- SALADE CÉSAR** 17 €
(poulet grillé, anchois marinés, œufs durs,
copeaux de parmesan et croûtons)
*Caesar salad: grilled chicken, marinated anchovies, hard-boiled egg,
parmesan shavings, croutons*
- SALADE FRAÎCHEUR** 18 €
(Saumon mariné, avocat et agrumes)
Fresh salad: marinated salmon, avocado, citrus fruit

SNACKS

- CROQUE GEORGETTE** (frites maison, salade) 18 €
(œuf + 2 €)
Georgette croque (homemade french fries, salad)
(egg + 2 €)
- CROQUE GEORGETTE À LA CRÈME DE TRUFFE** 20 €
(frites maison, salade)
Georgette croque with truffle cream
(homemade french fries, salad)

- ASSIETTE GARNITURE** 6 €
SIDE DISH

TAPAS

- TOAST AVOCADO BURRATA** 14 €
sur fond de toast beurré ail et ciboulette
- TOAST HOUMOUS MOLLET** 14 €
sur fond de toast beurré ail, sésame et ciboulette
- EGG TOAST SAUMON OU BACON** 14 €
sur fond de toast beurré ail et ciboulette
- ONION RINGS** 6 €
- BEIGNETS CALAMARS** 6 €
- MOZZA STICKS** 6 €
- LES WINGS** 6 €

LES PLANCHES

PLANCHE FROMAGES	17 €
<i>CHEESES BOARD</i>	
PLANCHE CHARCUTERIE	17 €
<i>COLD CUTS BOARD</i>	
PLANCHE MIXTE	20 €
<i>MIXED BOARD</i>	
ASSORTIMENT DE TAPAS	18 €
<i>TAPAS SELECTION</i>	

LES DESSERTS

ASSORTIMENT FROMAGES	10 €
<i>CHEESES SELECTION</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	8 €
<i>VANILLA-FLAVOURED CREME BRULEE</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8 €
<i>CHOCOLATE LAVA CAKE</i>	
SALADE DE FRUITS	8 €
<i>FRUITS SALAD</i>	
COUPE DE GLACE	8 €
<i>ICE CREAM CUP</i>	
SOUFFLÉ GOURMET AU GRAND MARNIER	9 €
<i>GOURMET SOUFFLÉ WITH GRAND MARNIER</i>	
TARTE CITRON MERINGUÉE	9 €
<i>LEMON MERINGUE PIE</i>	
CAFÉ GOURMAND	9 €
<i>GOURMET COFFEE</i>	
(thé + 2 €)	
(tea + 2 €)	

HAPPY HOUR 16H-22H

BLONDE PREMIUM 50 CL	6 €
APEROL SPRITZ	7 €
MOSCOW MULE	8 €
TOAST AVOCADO BURRATA (À PARTAGER)	10 €
TOAST HOUMOUS MOLLET (À PARTAGER)	10 €

LES EAUX MINÉRALES

(UNIQUEMENT POUR COUVERT)

EAU MINÉRALE 50 CL	6 €
EAU MINÉRALE PÉTILLANTE 50 CL	6 €

BIÈRES PRESSION

	25 CL	50 CL
BLONDE LÉGÈRE : SILVER	4,5 €	8 €
BIÈRE BLANCHE : 1664 BLANCHE	4,5 €	8 €
BLONDE IPA : DEMORY	5 €	9 €

BIÈRES BOUTEILLE

KARMELIET 33 cl	8 €
CHIMAY BLEU 33 cl	7 €
BIÈRE SANS ALCOOL 33 cl	6 €

APERITIFS

COUPE CHAMPAGNE	12 €
COUPE PROSECCO	6 €
MARTINI ROUGE, BLANC	6 €
CAMPARI	6 €
LIMONCELLO	6 €
PORTO ROUGE, BLANC	6 €
RICARD	6 €
KIR	6 €
KIR ROYAL	12 €

COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURE

PRINCESSE GEORGETTE 15 €
(Vodka vanillée, purée de fraise, Champagne, sucre, citron)

GINGER GIN FIZZ 13 €
(Gin, sucre, citron, concombre, gingembre, limonade)

EXO FIRE 14 €
(Rhum, Campari, purée de passion, purée de mangue, jus de passion, jus de mangue, cannelle).

MAKER'S FUITS 13 €
(Bourbon, jus de goyave, gingembre, sucre, citron).

SMOKED MARGARITA 13 €
(Tequila infusée aux poivrons, Ardbeg 5 ans, sirop d'agave et citron).

JA SOUR 13 €
(Jack Daniel's, Amaretto, sucre, citron).

COCKTAILS CLASSIQUES (voir serveur) 11 €

(SPRITZ) APEROL 10 €

CHAMBORD, ST GERMAIN, CAMPARI, LIMONCELLO 12 €

LES ALCOOLS

VODKA

WYBOROWA	9 €
GREY GOOSE	12 €

WHISKY

JAMESON	9 €
MAKER'S MARK	10 €
BLACK LABEL	12 €
JACK DANIEL'S	10 €
LAGAVULIN 16 ANS	16 €

RHUM

HAVANA	9 €
DIPLOMATICO	12 €
BUMBU.	14 €

GIN

BEEFEATER	9 €
CITADELLE	11 €
HENDRICKS	12 €
MALFY ROSSA	11 €

TEQUILA

SAN JOSÉ	9 €
PATRON	16 €

DIGESTIFS

CALVADOS	10 €
COGNAC	10 €
ARMAGNAC	10 €
PRUNE	10 €
BAILEY'S, GET 27	9 €

*«LA NATURE AGIT, NOUS PROPOSE DES PRODUITS FRAIS.
LES SAISONS OFFRENT CE QUE LE GEORGETTE FAIT. »*

SUIVEZ-NOUS



WWW.HOTELGEORGETTE.COM

INSTAGRAM : HOTELGEORGETTE

**36, RUE DU GRENIER SAINT LAZARE
75003 PARIS**

+33 (0)1 44 61 10 10

INFO@HOTELGEORGETTE.COM

