

Monsieur George
CHAMPS-ÉLYSÉES

ENTRÉES

STARTERS

GAZPACHO ET PASTÈQUE GAZPACHO & WATERMELON	18
CEVICHE DE DAURADE, MAÏS GRILLÉ ET CORIANDRE FRAÎCHE SEA BREAM CEVICHE, GRILLED CORN, CORIANDER	22
ŒUF CROUSTILLANT, CÉLERI ET SAUCE AU YAOURT GREC CRISPY EGG, CELERY, GREEK YOGURT SAUCE	16
CARPACCIO DE BŒUF, TOMATE CONFITE ET ÉMULSION DE BASILIC BEEF CARPACCIO, CONFIT TOMATO, BASIL EMULSION.	22
BURRATINA CRÉMEUSE ET TOMATES DE SAISON BURRATINA, SEASON TOMATOES	18

PLATS

MAIN COURSES

SALADE NIÇOISE NIÇOISE SALAD	23
RISOTTO GAMBERO, COURGETTE ET AGRUMES PRAWN RISOTTO, ZUCCHINI AND CITRUS	30
RAVIOLI À LA RICOTTA FUMÉE, RATATOUILLE SMOKED RICOTTA RAVIOLI, RATATOUILLE.	28
LIEU JAUNE, POIREAU FONDANT ET BEURRE BLANC POLLACK, BRAISED LEEK, BEURRE BLANC	36
PAILLARD DE VEAU À LA MILANAISE, FRITES ET SAUCE TARTARE VEAL MILANESE, FRENCH FRIES, TARTAR SAUCE	38
PIÈCE DE BŒUF SÉLECTIONNÉE PAR NOTRE CHEF BEEF PIECE SELECTED BY OUR CHEF	40

DESSERTS

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PLATE OF MATURED CHEESES	14
TIRAMISÙ TIRAMISU	16
CRÉMEUX CHOCOLAT ET SARRAZIN CHOCOLATE CRÉMEUX AND BUCKWHEAT	16
FIGUSTUM, CHOCOLAT BLANC, NOIX DE PÉCAN FIG, WHITE CHOCOLATE, PECANS	16

LA LISTE DE PROVENANCE DES VIANDES EST CONSULTABLE SUR DEMANDE · THE LIST OF MEAT ORIGINS IS AVAILABLE UPON REQUEST.