

George Sand Restaurant



AU FIL DE L'EAU :

Coquillage et crustacé

gambas, crevettes, palourdes, crudités, carottes, mayonnaise à la citronnelle et aux épices douces

28€

Blanquette de la mer

st Jacques, vongole, poissons (selon arrivage), et son riz basmati

28€

Tartare de saumon

salade, frites

23€

POUR LES PLUS TERRE À TERRE :

Pennes façon George Sand

pesto, tomates cerises, cebettes, burrata crémeuse

22€

Souris d'agneau confite

au miel, polenta frit et petits légumes de saison

28€

Tartare de boeuf à l'italienne

boeuf, tomates confites, pesto, pignons, parmesan, câpres, frites, salade

23€

supplément : burrata crémeuse

+5€

Entrecote

grillée au thym, frites, petits légumes de saison

25€

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE :

Moules de Tamaris

sauce au choix : marinère, roquefort ou safranée, frites

19€/20€/20€

Salade Terre et Mer

salade, gambas, st Jacques, saumon fumé, oeuf mollet, coppa, tomates cerises, oignons rouges, poivrons gouttes, billes de mozzarella

24€

Salade Italienne

salade, tomates, croutons de tomatine, burrata, jambon cru, pesto, cresson, vinaigrette

22€

George Sand

Restaurant



AU FIL DE L'EAU :

Coquillage et crustacé **28€**

gambas, crevettes, palourdes, crudités, carottes, mayonnaise à la citronnelle et aux épices douces

Filet de daurade ou St Pierre (selon arrivage) **26€**

Tagliatelles de légumes, tomates, chorizo, olives

Gambas grillées **24€**

citrons confits, risotto au lait de coco

POUR LES PLUS TERRE À TERRE :

Cannellonis siciliennes revisitées **23€**

ricotta, tomates confites, coppa, sauce tomate, parmesan

Tataki de boeuf **24€**

façon asiatique et wok de légumes

Burger italien **21€**

salade, tomate, steak haché, chèvre, pesto, jambon cru, tomatine

Entrecote **25€**

grillée au thym, frites, petits légumes de saison

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE :

Moules de Tamaris **19€/20€/20€**

sauce au choix : marinière, roquefort ou safranée, frites

Salade Terre et Mer **24€**

salade, gambas, st Jacques, saumon fumé, oeuf mollet, coppa, tomates cerises, oignons rouges, poivrons gouttes, billes de mozzarella

Salade Chèvre chaud **21€**

nems de chèvre maison, tomates, lardons, pignons, oignons rouges, dés de brebis

George Sand

Restaurant



AU FIL DE L'EAU :

Assiette du pêcheur **28€**

moules, pommes de terre tournées, cabillaud, st pierre, st Jacques, rouget, carottes, sauce crème safranée, rouille et croutons

Coquillage et crustacé **28€**

gambas, crevettes, palourdes, crudités, carottes, mayonnaise à la citronnelle et aux épices douces

Tentacules de calamar **22€**

grillées , persillade, caponata d'aubergine

Risotto de St Jacques **25€**

risotto crémeux, spigole, st jacques poêlées au beurre, julienne de poireaux frit

POUR LES PLUS TERRE À TERRE :

Côtelettes d'agneau **25€**

jus au thym, poireaux, pommes de terre

Entrecote **25€**

grillée au thym, frites, petits légumes de saison

Brochettes de boeuf **22€**

salade, légumes de saison, frites

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE :

Moules de Tamaris **19€/20€/20€**

sauce au choix : marinière, roquefort ou safranée, frites

Salade Terre et Mer **24€**

salade, gambas, st Jacques, saumon fumé, oeuf mollet, coppa, tomates cerises, oignons rouges, poivrons gouttes, billes de mozzarella

Gaspacho façon George Sand **19€**

duo de tartinettes du chef
(légumes et charcuterie, oignons rouges, pickles)

George Sand

Restaurant



AU FIL DE L'EAU :

Assiette du pêcheur 28€

moules, pommes de terre tournées, cabillaud, st pierre, rouget, st Jacques carottes, sauce crème safranée, rouille et croutons

Sole meunière 28€

polenta frit, légumes de saison, mayonnaise du jour

Coquillage et crustacé 28€

gambas, crevettes, palourdes, crudités, carottes, mayonnaise à la citronnelle et aux épices douces

Linguines vongoles 23€

palourdes, ails et persillade

POUR LES PLUS TERRE À TERRE :

Filet de veau 24€

poêlé, écrasé de pommes de terre aux olives, jus corsé

Filet de poulet coco 24€

curry vert et son riz parfumé au lait de coco

Entrecote 25€

grillée au thym, frites, petits légumes de saison

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE :

Moules de Tamaris 19€/20€/20€

sauce au choix : marinière, roquefort ou safranée, frites

Salade Terre et Mer 24€

salade, gambas, st Jacques, saumon fumé, oeuf mollet, coppa, tomates cerises, oignons rouges, poivrons gouttes, mozzarella

Salade Végétarienne 19€

salade, melon, avocat, tomates cerises, billes de mozzarella, cresson, poivrons gouttes, choux, carottes, vinaigrette au wasabi

George Sand

Restaurant



AU FIL DE L'EAU :

Coquillage et crustacé	28€
gambas, crevettes, palourdes, crudités, carottes, mayonnaise à la citronnelle et aux épices douces	
Tataki de thon	24€
algues, wakamé, guacamole, perle de cassis, marinade de sésame, chantilly wasabi, frites	
Tartare avocat écrevisses	23€
gel citron, pouces de radis, frites	
Linguines de la mer en persillade	24€
gambas, crevettes, st Jacques, moules	

POUR LES PLUS TERRE À TERRE :

Carpaccio de boeuf	21€
boeuf, huile basilic, pignons, copeaux de parmesan, brunoise de tomates séchées, croûtons, frites, salade	
Poulet farci	21€
filet de poulet farci au caviar d'aubergine, jambon cru, sauce tomate basilic et gnocchis pochés	
Entrecote	25€
grillée au thym, frites, légumes	

POUR LES MARINS D'EAU DOUCE :

Moules de Tamaris	19€/20€/20€
sauce au choix : marinière, roquefort ou safranée, frites	
Salade Terre et Mer	24€
salade, gambas, st Jacques, saumon fumé, oeuf mollet, coppa, tomates cerises, oignons rouges, poivrons gouttes, billes de mozzarella	
Salade Fraîcheur	19€
salade, avocat, écrevisses, fenouils, endives, tomates, chantilly	