

Vins Blancs...

LOIRE	0,37 L	0,75 L
CMuscadet de Sèvre et Maine () "Lagabarre"		
Sancerre AC, () Raimbault		
Pouilly-Fumé (), Domaine Thibault		
BORDEAUX	0,37 L.....0,75 L	
Château Rochemorin (Pessac-Léognan) Lurton ()		
BOURGOGNE	0,37 L.....0,75 L	
Mâcon-Chaintré (A.C.) Les Champs-Barres ()		
Chablis, Domaine Defaix		
Pouilly Fuissé Gr-Blancs		
Chablis 1 ^{er} cru Fourchaume, () Dom. Bernard Defaix		
ALSACE	0,37 L.....0,75 L	
Tokay Pinot Gris AC, () Dom. Klipfel		
CÔTES DU RHONE	0,37 L.....0,75 L	
Crozes-Hermitage "La Moselle" ()		
VINS D'AILLEURS	0,37 L.....0,75 L	
Alvarino «Galicía» ()		
Blanc Sauvignon et Pinot Domaine Hatzimichalis ()		

Vins Rosés...

COTES DE PROVENCE	0,37 L	0,75 L
Pink Flamingo, Gris de Gris "Camargue" ()		
LOIRE		
Sancerre AC (), Raimbault		
ALSACE		
Pinot Noir (), Dom. Klipfel		
COTES DU RHONE		
Tavel AC (), Château de Trinquevedel		

Vins Rouges...

	0,37 L	0,75 L
Château Le Thil 1 ^{er} Côte de Blaye ()		
Saumur-Champigny Château de Villeneuve () Vielle Vignes (Loire)		
Château Tour Calon Mt St Emilion ()		
Vaqueyras, Domaine Beaumirail ()		
Crozes-Hermitage «La Moselle» ()		
Brouilly Pisse vieille ()		
Sancerre A.C. () "Domaine Raimbault"		
Château Patache d'Aux () Médoc - Cru Bourgeois		
Château Hauts-Depez (Saint-Estèphe) 2 ^{ème} vin ()		
Château Rochemorin () (Pessac-Léognan) Lurton		
Château Grand Pey-Lescours St Emilion Grand Cru		
Château Zédé de Labégorce (Margaux A.C.)		
Château Neuf-du-Pape () Domaine du Vieux Télégraphe		
Château La Louvière, Pessac-Léognan ()		
Château de la Commanderie (Lalande-de-Pommerol) ()		
Lagunilla «Reserva «Rioja» ()		
Cabernet Sauvignon Domaine Hatzimichalis ()		

Champagnes...

Vranken	(Brut)	60,00
	(Rosé Brut)	70,00
Pommery	(Brut)	80,00
	(Rosé)	90,00
Bolinger		140,00

Le Pot du Lyonnais...

Blanc - Rosé - Rouge	Le verre	3,50
	Le 1/2	12,00
Le verre de blanc ou de rouge du mois		5,00

RESTAURANT
le
St-Georges
ECAILLER

Ecailler Le Saint-Georges
81 Av Emile Max - 1030 Bruxelles
Tél. : +32 2 736 78 26
Fax : +32 2 732 00 27

email : info@lesaintgeorges.be

site web :

www.lesaintgeorges.be

Ouvert tous les jours de 11h. à 24h.

A l'Apéro...

La portion de Bulots	12,00
La portion de Crevettes Royales	10,00
La portion de Crevettes Grises	10,00
En Dégustation : Serano Bellota Aoc (18 mois d'âge)	10,00
Croquette de Serano et Mozarella	10,00
Croquette de Feta et Basilic	10,00

Les Apéritifs...

Apéro sans alcool	5,00
Spritz Aperol / Havana Brun	7,00
Coupe de Champagne "Vranken Pommery"	9,00
Kir Royal à la "Pêche des Vignes" ou Cassis	9,00
Coupe de Cava / Kir à la Pêche des Vignes ou Cassis	5,00
Pisang / Ricard / Picon / Ouzo / Campari / Sherry / Gancia / Martini	5,00
Porto / Pineau des Charentes "Château Gautret" - Blanc ou Rouge	5,00
Porto (10 ans d'âge) Rouge	8,00
Pinot Gris (BL) Kliepfel ☞	5,00
Maes, Blanche	2,80
Grimbergen	3,30
Orval / Westmael / Duvel	4,00
Gin Hendrick's et accompagnements	12,00
verre de Sauvignon, Chardonnay, ou merlot ou Cabernet Sauvignon	5,00
Gin Gordon, Vodka, Bacardi	6,00
Cocktail du mois	8,00

Les Entrées...

Croquettes de Crevettes Grises Ostendaise et Persil Frit	15,00
Carpaccio de Boeuf au Parmesan & Huiles d'olive	14,00
Tranche de Foie Gras d'Oie + le verre de Muscat	18,00
Poêlée de Scampis à l'Ail ou à l'Indienne.	14,00
Poulpe grillé "Mer Egée" et vinaigrette de framboise	19,00
Assiette de Serano Bellota Aoc 18 mois d'âge	16,00
Croquette de Parmesan et Ricotta	15,00
Noix de St Jacques juste grillée, jus citronné	18,00
Salade folle de scampis et de St Jacques , vinaigrette de balsamique	17,00
Sashimis essences Japonaises	17,00

Le Plateau d'Huîtres...

Assortiment de 24 Creuses , 6 Fines, 6 Quibéron, 6 Boudeuses, 6 Gillardeau	49,90
Assortiment de 12 Creuses	25,00

Notre Sélection d'Huîtres...

Les 6 creuses de Zeelande (de pleine mer)	14,00
Les 6 fines de Claire (Marennes Orléron) N°3 Passent au moins 1 mois en claire, délicates, marquées et pas trop charnues	15,00
Les 6 spéciales vertes (Marennes Orléron) N°3 3 mois en claire, équilibrées et douces, goût assez prononcé, plus charnues	18,00
Les 6 spéciales "Gillardeau" (Marennes Orléron) N°3 C'est la "Rolls" des Huîtres! d'une saveur douce, sucrée, moelleuse et croquante à la fois	21,00
Les 6 POUSSÉ en CLAIRE La "Rolls" des Huîtres de Marennes Oléron	21,00
Les 6 plates de Zeelande N°3 (Pays-Bas) Huîtres de pleine mer, fines et bien iodées	24,00
Les 6 plates de Colchester N°3 (Grande-Bret.) Huîtres très convoitées, alliant finesse et goût unique	24,00

Les Plateaux de Fruits de Mer...

Le Plateau BRETON 6 Fines de Claire, 2 Amandes, 2 Palourdes, Grises et Royales, 1 Langoustine, 2 Moules et des Bulots, Bigorneaux	1 cvt 29,00
Le Plateau CRUSTACÉS Crevettes Roses et Grises, Langoustines, Bulots, Bigorneaux, 1/2 Homard, 1/2 Tourteau	1 cvt 47,00
Le Plateau NORMAND C'est le Plateau Breton + 1/2 Tourteau	1 cvt 39,00
Le Plateau ROYAL C'est le Plateau Breton + un 1/2 Homard + 1 plate de Zeelande + 1/2 Tourteau	1 cvt 59,00

Crustacés et Homards au Viviers...

Les 6 Langoustines en Belle-Vue	18,00
Le Tourteau Breton ± 400gr Belle-Vue	18,00
"Pêche à la Minute"	1/2 700 gr (Entier)
En Belle-Vue	27,00 54,00
A la Parisienne	29,00 58,00
Grillé et Flambé au Whisky	29,00 58,00
A l'Armoricaine	29,00 58,00



Le Meilleur de l'Océan...

Sole "MER DU NORD" Meunière (300gr) - Pommes Purée	32,00
Saumon grillé "Atlantique" - Légumes de saison, choron	19,00
Fish and Chips "comme à Liverpool"	19,00
Dorade Royale simplement Grillée (400 gr) à l'Huile d'Olive - Pommes au Four	22,00
Coeur de cabillaud "SKAR" , Purée à l'Huile d'Olive sauce Homardine	24,00
La meilleur Bouillabaise de "Bruxelles" - Pain Grillé et sa Rouille	25,00
Pavé de Thon rouge "Mer Egée" Curry rouge grillé, pomme purée	28,00
Assortiment de nos Poissons Grillés (min. 2 Cvts) Dorade - Cabillaud - Saumon - Légumes - Pommes au Four	le cvt : 28,00

Les Plats...

Toutes nos viandes ont un certificat d'origine, elles sont sélectionnées et livrées avec une tradition de soin irréprochable par la firme Van Engeland et De Neve

Mignon de Boeuf "Irish beef Extra" Grillé - Pommes Frites	18,00
Tartare de Boeuf (250 gr) MOULU EN SALLE "Self Made", Pommes Frites	16,00
Filet Pur de Boeuf "BBB" - Pommes Frites	24,00
Jambonneau Arrière Grillé "Moutarde de Meaux"	18,00
Entrecôte "Black Angus Beef Scotich" 1 Cvt 24,00 (cette viande est rassie 15 jours en carcasse!) 2 Cvts 48,00	
Chateaubriand "Extra" (min 2Cvts), Gratin Dauphinois et légumes	48,00
Burger Royal comme à Vegas	18,00
Couronne d'agneaux Mont St Michel, gratin dauphinois	24,00
Assiette de légumes	6,00
Sauce au Choix : béarnaise, poivre, champignons, roquefort, choron, ou dijonnaise	4,00

Les Plats enfants...

Steak frites	12,00
Saumon grillé	12,00
1/2 Moules marinières	12,00
Boulettes sauce tomate	12,00

Les Plats du Terroir...

Waterzooi à la Gantoise	18,00
Blanquette à l'Ancienne	19,00
Boulettes de veau à la sauce tomate	15,00
Lapin à la krik et pruneaux	17,00