LE GEORGE V
RESTAURANT

21 Mai 2025

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

- Gluten
- Crustacés
- Œufs
- Poissons
- Arachides
- Soja
- Lait
- Fruits à coques
- Céleri
- Moutarde
- Sésame
- Sulfites
- Lupin
- Mollusques

Bistronomie du Partage

Fruits de Mer

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Huîtres de Cancale n°3 (6 pièces) Pain de seigle au citron et vinaigre de cidre Breton	✓						✓	✓				✓		✓
Les Huîtres de Cancale n°3 (12 pièces) Pain de seigle au citron et vinaigre de cidre Breton	✓						✓	✓				✓		✓
Les Huîtres de Cancale n°3 (6 ou 12 pièces) Pain de seigle au citron et vinaigre de cidre Breton	✓						✓	✓				✓		✓

Entrées

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Huîtres de Cancale n°3 (6 pièces) Pain de seigle au citron et vinaigre de cidre Breton	✓						✓	✓				✓		✓
L'Asperge Verte Sur une tartelette et crème d'amande à la truffe d'été	✓				✓		✓					✓		
Le Boeuf En tataki aux trois sésames et chou chinois mariné aux épices douces	✓				✓			✓			✓	✓		
Le Crabe La chair parfumée au Saté, mousse d'avocat au curry Breton	✓	✓			✓		✓	✓				✓		
Le Homard Aspic de homard et crevettes, bouillon à l'estragon	✓	✓		✓	✓		✓					✓		
Le Veau Raviole de confit de veau et foie gras et bouillon de viande					✓		✓					✓		
Les Langoustines Tartare de langoustines, salade croquante	✓	✓			✓		✓					✓		

Entrée à partager

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Le Caviar (30g) De la maison "De Neuvic", sur glace, condiments et crackers de sarrasin	✓		✓	✓	✓		✓							

menuonline.fr / Droits réservés

Plats

La Dorade En filet, petits légumes de printemps et pesto d'agrumes

Le Boeuf Filet de bœuf rôti au beurre Bordier, pomme Anna, sauce aux morilles

Le Pigeon En deux cuissons, foie gras poêlé, petits farcis de chou pak choï

Le Saint Pierre En filets, artichaut barigoule, coquillages et émulsion marinière

Le Veau Filet mignon, tarte aux champignons et crème de maïs

Le Veau Filet mignon, poêlée de champignons et crème de maïs

Les Linguines de Homard et Encornets
Médaillons de homard, encornets, linguines à l'encre de seiche et crème bisquée

Les Pennes A la crème truffée, jambon à l'os, parmesan affiné et truffe d'été
Disponible en option végétarienne

Risotto Arborio Verde Aux asperges vertes, copeaux de parmesan
Disponible en option vegan

Plats à partager

Le Bar Entier Risotto crémeux au parmesan et beurre blanc

Les Pennes A la crème truffée, jambon à l'os, parmesan affiné et truffe d'été
Disponible en option végétarienne

Fromages

Les Fromages Sélection de 4 fromages affinés, mesclun de salade

Fromages à partager

Sélection de fromages affinés des halles de Dinard
Assortiment de fromages pour deux personnes

Desserts

La Fraise de Plougastel Comme un fraisier, sorbet fraise basilic

Le Chocolat Grand Cru
En moelleux, glace pistache maison et amandes au spéculos

Le Galet Ribot Crème dessert en petits galets, déclinée au lait ribot et à la vanille

Le Kouign Amann Au caramel beurre salé et glace yaourt Malo©

Le Sarrazin Façon tiramisu, glace au sarrasin maison et mendiants

Les Glaces et Sorbets
Glaces : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache
Sorbets : fraise, framboise, citron, fruit de la passion

Salade de fruits de saison

Dessert à partager

La Pavlova Meringue, crème vanillée, sorbet et fruits de saison

Les Plats

Les Viandes

Filet de barbue glacé au beurre yuzu Céleri poché à l'hibiscus et muscovado

Les Vins

Vins Rouges

- **"Brune & Blonde", E. Guigal - 2019** AOC Côtes-Rôtie
- **"Grandes Mises", Mommesin - 2022** AOC Morgon La Côte de Py
- **"Les Chatelières", Couly-Dutheil - 2021** AOC Chinon
- **"Les Colinettes", Joseph Mellot - 2022** AOC Sancerre
- **"Les Colombières", Domaine Patrick Hudelot - 2022**
  AOC Hautes-Côtes de Nuits - Vin Bio

menuonline.fr / Droits réservés

- **"Les Gravinières", Domaine Jourdan - 2022** AOC Chinon - Vin Bio
- **"Les Indomptables", Domaine du Joncas - 2023** AOC Pic Saint-Loup
- **"Les Rugiens", Domaine du Pavillon, Albert Bichot - 2017**
  AOC Pommard 1er Cru
- **Albert Bichot - 2020** AOC Fixin
- **Brio de Cantenac Brown - 2019**
  AOC Margaux - Second Vin du Château Cantenac Brown
- **Château D'Armailhac - 2012-2017**
  AOC Pauillac - Cinquième Grand Cru Classé
- **Château Dassault - 2019** AOC Saint-Emilion - Grand Cru Classé
- **Château de Villegeorges - 2014** AOC Haut-Médoc
- **Château Haut Marbuzet - 2019** AOC Saint-Estèphe
- **Château La Coste - 2021** Coteaux d'Aix en Provence - Vin Bio
- **Château Lagarde - 2013** AOC Pessac-Léognan
- **Château Latour Martillac 2019** AOC Pessac-Léognan - Grand Cru Classé
- **Château Le Bosq - 2013** AOC Saint-Estèphe - Cru Bourgeois Exceptionnel
- **Château Le Bourdieu Vertheuil - 2014** AOC Haut-Médoc - Cru Bourgeois
- **Château Meyney - 2018** AOC Saint-Estèphe
- **Château Mouton Rothschild - 2017**
  AOP Pauillac - Premier Grand Cru Classé
- **Château Pape Clément - 2016** AOC Pessac-Léognan - Grand Cru Classé
- **Château Patache d'Aux - 2015 et 2018** AOC Médoc - Cru Bourgeois
- **Chateau Potensac - 2014** AOC Médoc
- **Château Sergant - 2020** AOC Lalande-de-Pomerol
- **Château-Gris, Albert Bichot - 2018** AOC Nuits-Saint-Georges 1er Cru
- **Clos Alivu - 2018** AOP Patrimonio
- **Cuvée Baron Carl, Ph. de Rothschild - 2018** AOC Saint-Emilion
- **Cuvée Baron Nathaniel, Ph. de Rothschild - 2018** AOC Pauillac
- **Diane de Belgrave - 2015** AOC Médoc - Second Vin du Château Belgrave
- **Domaine Bouchard Père et fils - 2018** AOC Aloxe-Corton
- **Domaine des Perdrix, B. et C. Devillard - 2020** AOP Vosne-Romanée
- **Domaine Frédéric Mabileau - 2022** AOC Saint-Nicolas de Bourgueil
- **Domaine Laurent Combier - 2021** AOC Crozes-Hermitage - Vin Bio
- **Domaine Meix Foulot - 2022** AOC Mercurey
- **Evidence, Gustave Lorentz - 2022** AOC Pinot Noir - Vin Bio
- **Grande Réserve, Guyot - 2021 et 2022** AOC Saint-Joseph
- **Héritage de Le Bosq - 2020**
  AOC Saint-Estèphe - Second Vin du Château Le Bosq
- **Hospices de Beaune, Albert Bichot - 2016**
  AOC Pernand-Vergelesses 1er Cru
- **La Demoiselle de Sociando Mallet - 2018**
  AOC Haut-Médoc - Second Vin du Château Sociando Mallet
- **La Fleur de Haut-Bages Libéral - 2016**
  AOC Pauillac - Second Vin du Château Haut-Bages Libéral
- **Le Credo, Domaine Cazes - 2019** AOC Côtes du Roussillon-Village
- **Le Dada de Rouillac - 2018**
  AOC Pessac-Léognan - Second Vin du Château Rouillac

menuonline.fr / Droits réservés

- **Les Fiefs de Lagrange - 2018**
AOC Saint-Julien - Second Vin du Château Lagrange
- **N°2 de Maucaillou - 2019** AOC Moulis - Second Vin du Château Maucaillou
- **Vieilles Vignes, Château des Tours - 2021 et 2022** AOC Brouilly
- **Vieilles Vignes, Domaine du Clos des Fées - 2017**
AOC Côtes du Roussillon-Village
- **Vieilles Vignes, Frédéric Magnien - 2019/2021** AOC Gevrey-Chambertin

Vins Blancs

- **"Cuvée Les Parcelles", Château Pontey Lamartine - 2022** AOC Graves
- **"Haute Culture", Maison Sauvion - 2022**
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
- **"Invitare", M. Chapoutier - 2021 et 2022** AOP Condrieu
- **"Le Millepertuis", Guyot - 2022** AOC Crozes-Hermitage
- **"Les Champs-Lins", Vieilles Vignes, V. Girardin - 2022** AOC Meursault
- **"Les Colinettes", Joseph Mellot - 2022 et 2023** AOC Sancerre
- **"Vendanges Tardives", Gustave Lorentz - 2018** AOC Gewurztraminer
- **Château Carbonnieux - 2021** AOC Pessac-Léognan - Grand Cru Classé
- **Château La Coste - 2022/2023** Côteaux d'Aix en Provence - Vin Bio
- **Château Saint-Aubin, Prosper Maufoux - 2020**
AOC Hautes-Côtes de Beaune
- **Cigalus, Gerard Bertrand - 2022** IGP Aude Hauterive - Vin Bio
- **Clos de L'Oratoire des Papes - 2023** AOC Châteauneuf-du-Pape
- **Cuvée Amendine, Cave Saint-Désirat - 2020 et 2021**
AOP Saint-Joseph
- **Domaine Bader-Mineur 2022** AOC Chassagne-Montrachet
- **Domaine Bouchard Père & Fils - 2020**
AOC Corton-Charlemagne - Grand Cru
- **Domaine de Tamary - 2023** AOP Côtes de Provence
- **Domaine Jean-Marc Brocard - 2022/2023** AOC Chablis
- **Domaine LeBrun - 2023** AOC Pouilly-Fumé
- **Domaine Pascal Renaud 2021/2022** AOC Pouilly-Fuissé
- **Evidence, Gustave Lorentz - 2022** AOC Riesling - Vin Bio
- **Guillemain - 2023** AOC Reuilly
- **La Ciboise, M. Chapoutier - 2019** AOC Luberon
- **Le Dada de Rouillac - 2021**
AOC Pessac-Léognan - Second Vin du Château de Rouillac
- **Les Carmes de Rieussec - 2020**
AOC Sauternes - Second Vin du Château Rieussec
- **Olivier Leflaive - 2020** AOP Puligny-Montrachet
- **Terradria, Georges Duboeuf - 2021** IGP Pays d'Oc

menuonline.fr / Droits réservés

Vins Rosés

- **Château Minuty - Cuvée Rose et Or - 2023** AOP Côtes de Provence
- **Château Minuty, Cuvée 281 - 2023** AOP Côtes de Provence
- **Château Miraval - 2021** AOP Côtes de Provence
- **Domaine de Tamary - 2023** AOP Côtes de Provence
- **Esclans Whispangel - 2022** AOP Côtes de Provence
- **Le Pas du Moine - 2022 et 2023** AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire
- **Maur&More, Château Saint-Maur - 2020**
  AOP Côtes de Provence - MAGNUM

Champagnes AOC

- **"R" de Ruinart**
- **Ayala Rosé Majeur**
- **Bollinger Brut**
- **Castelnau Brut** Millésime 2006
- **Dom Perignon brut** Millesime 2013
- **Joseph Perrier** Vintage 2013
- **Joseph Perrier** La Côte à Bras 2014
- **Joseph Perrier Cuvée Royale brut nature**
- **Krug brut** Grande Cuvée - 170ème édition
- **Laurent Perrier brut rosé**
- **Louis Roederer - Cuvée Cristal** Millesime 2008
- **Louis Roederer - Cuvée Cristal** Millésime 2015
- **Louis Roederer Blanc de Blancs**
- **Moet & Chandon Ice Imperial**
- **Perrier-Jouët brut**
- **Pommery Brut Apanage**
- **Ruinart Blanc de Blancs**

Nos Vins au Verre - 15cl

Vins au verre

- **Chinon AOC** Les Gravinières - Domaine Jourdan - BIO
- **Côtes de Provence AOP** Château Minuty - Cuvée Rose et Or
- **Côtes de Provence AOP** Domaine de Tamary
- **Hautes-Côtes de Beaune AOC** Château Saint-Aubin - Prosper Maufoux
- **Hautes-Côtes de Nuits AOC** Domaine Patrick Hudelot - BIO
- **Pessac-Léognan AOC** Le Dada de Rouillac
- **Saint-Estèphe AOC** Héritage de Le Boscq - HVE
- **Sancerre AOC** Les Colinettes - Joseph Mellot
- **Sauternes AOC** Les Carmes de Rieussec - Second vin du Château Rieussec

Cocktails

Cocktails

Le 333
Gin Tanqueray Ten, Cointreau, jus d'orange
Sublimé au Champagne

menuonline.fr / Droits réservés