

# GEORGE+DIPLOMATE

## STEAK HOUSE

### 🍷 STEAK HOUSE

**Burger du George, bœuf, bacon, cheddar, tomate, cornichon** 18 €  
*The George burger, beef, bacon, cheddar, tomato, pickles*

**Et notre sélection de pièces de viandes** 17-28 €  
*And our selection of meat pieces*

🍷 Le George et son partenaire la boucherie Metzger, vous assurent l'excellence d'une viande maturée d'exception.  
*Le George and Boucherie Metzger, propose you a selection of exceptional mature meats.*

## ON MANGE COMME LES GRANDS (jusqu'à 11 ans inclus) / EATING LIKE A GROWN-UP (up to 11 years old)

**Plat : Tous les plats de la carte en version réduite, pour manger comme les grands !** 10 €  
*For dishes, choose from the «adult» version so that the little ones can taste it with reduced portions*

**Dessert : Une bonne mousse au chocolat ou deux boules de glace au choix**  
*A good chocolate mousse or two scoops of ice cream of your choice*

**Boisson au choix 25 cl : Coca Cola, jus de fruits, eau microfiltrée**  
*Drink of your choice 25 cl: Coca Cola, fruit juice, mineral water*

## HAPPY HOUR (16H - 18H)

	25 CL	50 CL
<b>Sur toutes les bières pression</b> <i>Draft beers</i>	3 €	5 €
<b>Caïpirinha</b>	7 €	
<b>Aperol spritz</b>	7 €	
<b>Vins de partage</b> <i>Sharing wines</i>	4 €	
<b>Sodas et jus de fruits</b> <i>Sodas and fruit juices</i>	2.5 €	

## BRUNCH

**Tous les dimanches et jours fériés 12h - 15h**  
**Adultes : 29 € avec une coupe de champagne ou un cocktail de jus de fruits**  
**Enfants (de 3 à 11 ans) : 15 €**

*Every Sunday and bank holidays 12 p.m. - 3 p.m.*  
*Adults: €29 with a glass of champagne or a fruit juice cocktail*  
*Children (3 to 11 years old): €15*

## ENTRÉES & PLATS / STARTERS & MAIN COURSES

### 🍽️ POUR COMMENCER / TO START

**Gaspacho de pastèque, menthe et citron** 8 €  
*Watermelon gazpacho, mint and lemon*

**Rillettes de saumon aux fines herbes, agrumes et toasts campagnards** 10 €  
*Salmon rillettes with fine herbs, citrus and country bread toast*

**Salade gourmande, poulet pané, romaine, mesclun, poivrons, sauce curry** 10 €  
*Gourmet salad, crispy chicken, romaine lettuce, mesclun, peppers, curry sauce*

**Tomates à l'ancienne, burrata crémeuse et pesto de roquette** 12 € (+2 €)  
*Heirloom tomatoes, creamy burrata, arugula pesto*

### 🍽️ À TABLE ! / DINNER IS SERVED!

**Plat du jour (viande ou poisson)** 15 €  
*Our daily special (meat or fish)*

**Quinoa gourmand, jus coco et menthe, edamame, asperges rôties et noix de cajou, coulis de poivrons rouges** 16 €  
*Gourmet quinoa, coconut juice and mint, edamame, roasted asparagus and cashews, red pepper coulis*

**Pastasotto façon carbonara, magret fumé** 18 €  
*Carbonara-style pastasotto, smoked duck breast*

**Saumon façon darne, jus à l'oseille et légumes d'été** 20 €  
*Steak style salmon, sorrel sauce and summer vegetables*

**Ballotine de volaille à l'ail noir et romarin, jus corsé de volaille, caviar d'aubergines et asperges rôties, légumes d'été** 20 €  
*Poultry ballotine with black garlic and rosemary, strong poultry sauce, eggplant caviar and roasted asparagus, summer vegetables*

**Onglet de veau, béarnaise, pommes de terre grenaille, légumes d'été** 22 € (+2 €)  
*Veal hanger, bearnaise sauce, baby potatoes, summer vegetables*

**GARNITURES (en supplément) / SIDES (extra)** 4 €

**Gratin du George (pommes de terre, crème, lait, ail, romarin, thym, muscade), légumes de saison, riz, frites et salade**  
*George's gratin (potato, cream, milk, garlic, rosemary, thyme, nutmeg), seasonal vegetables, rice, fries and salad*

**Menu plat du jour et café gourmand (midi)** 18 €  
*Daily special & gourmet coffee*

**Menu 2 plats - entrée et plat ou plat et dessert** 24 €  
*2-course meal, starter and main course or main course and dessert*

**Menu 3 plats, entrée, plat et dessert** 32 €  
*3-course meal, starter, main course and dessert*

## DESSERTS

### 🍽️ LES GOURMANDISES DE GEORGE / LE GEORGE'S DELICACIES

**Carpaccio d'ananas, sorbet citron** 8 €  
*Pineapple carpaccio, lemon sorbet*

**Cheesecake** 10 €  
*Cheesecake*

**Crèmeux rose vanille, crumble noisettes et fruits de saison** 10 €  
*Rose vanille creamy, hazelnut and seasonal fruits crumble*

**Croustillant chocolat** 10 €  
*Crispy chocolate*

**Fraîcheur d'hibiscus, fruits rouges et sirop de litchi** 10 €  
*Hibiscus freshness, red fruits and lychee syrup*

## BIÈRES / BEERS

	25 CL	33 CL	50 CL
<b>La bière du moment</b>	5 €	-	8 €
<b>Œil de biche, Pale Ale - Paname</b>	5 €	-	8 €
<b>Barge du canal, IPA - Paname</b>	5 €	-	8 €
<b>Cuvée des trolls, Pale Ale (Belgique)</b>	5 €	-	8 €
<b>Rebelle, Gluten free - Paname</b>	-	6 €	-
<b>Marcel, Stout - Paname</b>	-	6 €	-
<b>Desperados</b>	-	6 €	-

## CHAMPAGNES

	COUPE <i>Glass</i>	BOUTEILLE <i>Bottle</i>
<b>Philipponnat Royal Réserve Brut</b>	10 €	72 €
<b>Philipponnat Rosé</b>	12 €	84 €
<b>R de Ruinart</b>	-	85 €
<b>Ruinart Blanc de Blancs</b>	-	120 €

## COCKTAILS

### SHORT DRINKS

**Mojito, rhum Havana Club, citron vert, feuilles de menthe, cassonade, Perrier** 9 €  
*Mojito, Havana Club rhum, mint leaves, cane sugar, Perrier*

**Américano, Martini Rosso, Campari, Perrier** 9 €  
*Américano, Martini Rosso, Campari, Perrier*

**Caïpirinha, cachaça Ypioca, citron vert, sucre de canne** 9 €  
*Caïpirinha, Ypioca cachaça, lime, cane sugar syrup*

**Passion Choco, rhum Sailor Jerry, jus de passion, sirop de chocolat blanc** 9 €  
*Passion Choco, Sailor Jerry rhum, passion juice, white chocolate syrup*

**Spicy Negroni, gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Campari, ginger ale** 9 €  
*Spicy Negroni, Bombay Sapphire gin, Martini Rosso, Campari, ginger ale*

**La Petite Robe Rouge, rhum Havana Club, Cointreau, citron vert, sirop de framboise** 9 €  
*La Petite Robe Rouge, Havana Club rhum, Cointreau, lime, raspberry syrup*

**Le Bombardier, whisky Jack Daniel, liqueur Chambord, citron vert, jus de cranberry** 10 €  
*Le Bombardier, whisky Jack Daniel, liqueur Chambord, lime, cranberry juice*

**Maracuja Sour, pisco Demonio de los andes, jus de passion, citron vert** 10 €  
*Maracuja Sour, Demonio de los andes pisco, passion juice, lime*

**Ton Chéri, chocolat Valrhona, kirsch, chantilly, sirop sucre de canne** 10 €  
*Ton Chéri, Valrhona chocolate, kirsch, chantilly, cane sugar syrup*

**Old Fashioned, Maker's Mark, rhum Angostura, Perrier, cassonade** 12 €  
*Old Fashioned, Maker's Mark, Angostura rhum, Perrier, cane sugar*

### LONG DRINKS

**Apérol spritz, Apérol, prosecco Martini, Perrier** 9 €  
*Apérol spritz, Apérol, Martini prosecco, Perrier*

**La Madeleine, Amaretto, Cointreau, jus d'ananas** 9 €  
*La Madeleine, Amaretto, Cointreau, pineapple juice*

**L'Hawaïenne, Martini Blanc, rhum Havana Club, sirop de noisette, jus d'ananas** 9 €  
*L'Hawaïenne, Martini Blanc, Havana Club rhum, hazelnut syrup, pineapple juice*

**June, pêche ou pêche tonic ou poire ou poire tonic** 10 €  
*June, peach or peach tonic or pear or pear tonic*

**Tippy Toes, gin Bombay Sapphire, Luxardo, citron vert, limonade, sirop de rose** 10 €  
*Tippy Toes, Bombay Sapphire gin, Luxardo, lime, lemonade, rose syrup*

**Moscow Mule, Vodka Zubrowka, jus de citron vert, sucre de canne et ginger beer** 12 €  
*Moscow Mule, Zubrowka vodka, lime, cane sugar syrup, ginger beer*

**L'Aphrodisiaque, Gin Hendrik's, sirop de fraise, jus de citron vert, Schweppes Tonic Hibiscus** 12 €  
*L'Aphrodisiaque, Hendrik's gin, strawberry syrup, lime, Tonic Hibiscus Schweppes*

**One More, Vodka Zubrowka, triple sec Curaçao, sirop de violette, bitter pêche, jus de cranberry, jus de passion, jus de citron, sirop de pêche** 12 €  
*One More, Zubrowka vodka, Curaçao triple sec, violet syrup, bitter peach, cranberry juice, passion juice, lime, peach syrup*