



# GRILLADES

Georges, c'est le pionnier du Steakhouse au Saguenay. Depuis 1960, on descend des quatre coins de la province pour goûter ses grillades.

Nos grillades sont servies avec une sauce Georges, un choix de frites maison, riz ou pomme de terre au four et d'un choix de salade de chou ou de salade du chef. Nous utilisons du bœuf certifié Angus AAA+ vieilli à point.

<b>HAMBURGER</b>	16 \$
Boulette de bœuf haché oriental de 5oz, tomate, provolone, salade et notre sauce maison dans un pain bretzel	
<b>STEAK HACHÉ ORIENTAL (cuisson bien cuite)</b>	18 \$
Bœuf haché ici avec oignon et poivron vert ★ Demi-portion 16 \$	
<b>BROCHETTE DE POULET</b>	18 \$
Poitrine de poulet marinée, poivrons et oignons servie avec salade, riz et sauce Georges	
<b>CÔTELETTE DE PORC</b>	(1) 18 \$ (2) 23 \$
12oz de porc du Québec assaisonné de notre rub maison	
<b>CÔTES LEVÉES</b>	26 \$
Baby back mariné et cuit pendant 5 heures ★ Demi-portion 18 \$	
<b>FILET MIGNON</b>	32 \$
6oz 36 \$ 8oz	
<b>BROCHETTE DE FILET MIGNON</b>	32 \$
6oz de filet mignon en cubes, poivrons et oignons servie avec salade, riz et sauce Georges	
<b>RIB STEAK</b>	38 \$
14oz 48 \$ 18oz	
<b>ENTRECÔTE 12oz</b>	40 \$

# POISSON

<b>TARTARE DE THON</b>	Entrée 13 \$ Repas 22 \$
Vinaigrette asiatique, mayonnaise épicée, salade et chips de Won Ton frit	
<b>SAUMON</b>	18 \$
Cuit sous-vide avec sirop d'érable et épices à steak, salade, riz et sauce au deux moutardes	

## SAUCES

VIN ROUGE ET CHAMPIGNONS	+ 3 \$
POIVRE ET BRANDY	+ 3 \$
CHIMICHURRI	+ 4 \$

## À CÔTÉS

<b>PAIN À L'AIL</b>	+ 2 \$
Pain cabiatta et beurre à l'ail maison cuit au grill	
<b>SAUCISSE FRANKFURT</b>	+ 3 \$
<b>FRITES MAISON</b>	+ 4 \$
<b>PURÉE DE POMME DE TERRE À L'AIL CONFIT</b>	+ 4 \$
<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b>	+ 5 \$
<b>LÉGUMES DE SAISON</b>	+ 5 \$
<b>MAC N' CHEESE</b>	+ 6 \$
<b>CREVETTES (10)</b>	+ 9 \$
Marinées et cuites à la vapeur dans un beurre assaisonné	

## SALADES

<b>DU CHEF</b>	9 \$
Iceberg, celeri, radis, oignon et vinaigrette Georges	
<b>CÉSAR</b>	12 \$
Romaine, crouton, bacon et vinaigrette maison	
<b>SALADE CHÈVRE CHAUD</b>	16 \$
Salade mélangée, légumes et vinaigrette aux tomates séchées	

AJOUTEZ  
UNE POITRINE  
DE POULET  
FRAÎCHEMENT  
DÉOSSÉE  
+ 5 \$

# POULET

Le poulet Georges, c'est une volaille du Québec élevée sans hormone, marinée dans nos épices BBQ pendant plus de 24h avant d'être cuit à la rôtissoire. On fait le détour depuis 1960 pour le tremper dans notre unique sauce BBQ secrète.

<b>CUISSE</b>	12 \$
<b>POITRINE</b>	14 \$
<b>DEMI EN CUISSES</b>	15 \$
<b>DEMI POULET</b>	18 \$
<b>LANIÈRES DE POULET (3/4/6)</b>	12 \$ / 14 \$ / 18 \$

Servi avec frites, sauce Georges et salade

★ Demandez qu'on le passe sur le grill, c'est savoureux!

## SPAGHETTI

Notre légendaire sauce à spaghetti est préparée entièrement ici avec du bœuf de première qualité et notre mélange d'épices secret.

<b>½ SPAGHETTI</b>	10 \$
Extra gratiné	+ 2 \$
Extra champignons	+ 2 \$
<b>SPAGHETTI COMPLET</b>	14 \$
Extra gratiné	+ 3 \$
Extra champignons	+ 3 \$
<b>PAIN À L'AIL</b>	2 \$
Extra gratiné	+ 1 \$

NOUVEAU  
AJOUTEZ NOS  
NOUVELLES  
MEATBALLS PORC  
ET BOEUF  
+ 3 \$/un.

# COMBINÉS

<b>SPAGHETTI / CUISSE</b>	15 \$
<b>SPAGHETTI / POITRINE</b>	17 \$
<b>SPAGHETTI / 2 CUISSES</b>	18 \$
<b>SPAGHETTI / 1/2 STEAK HACHÉ ORIENTALE</b>	19 \$
<b>SPAGHETTI / 1/2 POULET</b>	21 \$
<b>SPAGHETTI / 1/2 CÔTES LEVÉES</b>	21 \$
<b>SPAGHETTI / 1 CÔTELETTE DE PORC</b>	21 \$
<b>CUISSE / 1/2 CÔTES LEVÉES</b>	23 \$
<b>POITRINE / 1/2 CÔTES LEVÉES</b>	25 \$

## POUTINE ET CIE

<b>POUTINE BBQ</b>	10 \$
Sauce Georges et fromage en grain Boivin	
<b>POUTINE ITALIENNE</b>	12 \$
Sauce à spaghetti Georges et fromage en grain Boivin	
<b>POUTINE GALVAUDE</b>	14 \$
Poulet, petits pois, sauce Georges et fromage en grain Boivin	
<b>MAC N' CHEESE</b>	15 \$
Macaroni, oignon caramélisé, fromage suisse, bacon	
<b>POUTINE CANARD CONFIT</b>	18 \$
Sauce aux poivres et fromage en grain Boivin	



## BREUVAGES

THÉ, CAFÉ, LAIT	2,25 \$
BOUTEILLE D'EAU	2,25 \$
BOISSON GAZEUSE	
Fontaine	2,75 \$
591 ml	3,25 \$
ESPRESSO, ALLONGÉ	3,25 \$
CAPPUCINO	3,50 \$
CAFÉ AU LAIT	3,50 \$

SUIVEZ  
L'ÉVOLUTION  
DE NOTRE MENU  
AU COURS DES  
PROCHAINS MOIS



	500 ML	1 L
SALADE DE CHOU	5 \$	8 \$
SAUCE À SPAGHETTI	9 \$	13 \$
SAUCE BBQ	9 \$	13 \$
VINAIGRETTE	9 \$	13 \$
VINAIGRETTE SALADE CÉSAR	10 \$	20 \$



## Menu enfant Georges

(12 ans et moins)

Comprend  
un boeurage  
10oz



une entrée  
saucisse frankfurt  
oignon français  
salade du chef

SPAGHETTI	7 \$
MAC'N CHEESE & MEATBALL	8 \$
POUTINE BBQ	8 \$
CUISSE DE POULET	9 \$
LANIÈRES DE POULET (2)	9 \$
MINI STEAK HACHÉ ORIENTAL	10 \$

+ dessert du jour  
ou boule de crème glacée



DEPUIS 1960  
- CHEZ -  
Georges

UN  
CLASSIQUE  
DEPUIS  
1960

## ENTRÉES

SOUPE DU JOUR	4 \$
POGO MAISON	5 \$
Saucisse William J. Walter cheddar bacon panée servie avec sauce à la moutarde	
ESCARGOTS À L'AIL	6 \$
Escargots et beurre à l'ail maison	
★ Essayez-les gratinés!	+1 \$
FONDUE PARMESAN MAISON	6 \$
Fromage Perron vieilli et parmesan padano pané à l'anglaise	
ENTRÉE DE SPAGHETTI	6 \$
Extra gratiné ou champignons	+1 \$
ENTRÉE DE SALADE DU CHEF	6 \$
Avec vinaigrette Georges	
ENTRÉE DE SALADE CÉSAR	7 \$
Avec vinaigrette maison	
TOMATES À LA MOZZARELLA FRAÎCHE	7 \$
Salade de tomates cerises, pacanes, vinaigre balsamique blanc et mousse de mozzarella	
RONDELLES D'OIGNON MAISON	7 \$
Faites maison servies avec miel épicié	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	8 \$
Bière rousse, bacon, cheddar, mozzarella et provolone	
CREVETTES COCKTAIL	13 \$
¼ de livre de crevettes marinées servies avec notre sauce cocktail maison	
★ Disponible en ½ livre	20 \$
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF AAA	15 \$
Roquette, huile d'olive, câpres, copeaux de parmesan et aioli	

