



Georges


MENU





ENTRÉES

- | | | |
|---|---|-------------------|
| | SOUPE DU JOUR | 4 \$ |
| | SOUPE LIBANAISE
Riz, poulet et épices libanaise | 4 \$ |
| 😊 | POGO MAISON
Saucisse William J. Walter cheddar bacon
panée servie avec sauce à la moutarde | 6 \$ |
| | ENTRÉE DE SPAGHETTI
Extra gratiné ou champignons | 6 \$
+ 1,25 \$ |
| | ENTRÉE DE SALADE DU CHEF
Avec vinaigrette Georges | 6 \$ |
| | ESCARGOTS À L'AIL
Escargots et beurre à l'ail maison
★ Essayez-les gratinés! | 7 \$
+ 1,25 \$ |
| 😊 | FONDUE PARMESAN MAISON
Fromage Perron vieilli et parmesan padano
pané à l'anglaise | 8 \$ |
| | ENTRÉE DE SALADE CÉSAR
Avec vinaigrette maison | 8 \$ |
| | RONDELLES D'OIGNON MAISON
Faites maison servies avec miel épicé | 8 \$ |
| 😊 | SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
Bière rousse, bacon, cheddar, mozzarella
et provolone | 9 \$ |
| 😊 | TOMATES À LA MOZZARELLA FRAÎCHE
Salade de tomates cerises, pacanes, vinaigre
balsamique blanc et mousse de mozzarella au basilic | 10 \$ |
| 😊 | MEAT BALL
Boulettes de viande (2), sauce tomate
et copeaux de parmesan | 11 \$ |


😊 **À DÉCOUVRIR!**


 **CASSOLETTE DE TOMATE
AU FROMAGE DE CHÈVRE** 11 \$
Tomates confites à l'huile d'olive, basilic et
fromage de chèvre frais servi avec pain baguette


 **FETA À LA GRECQUE** 12 \$
Tranche de feta, oignon rouge, olive Kalamata,
quinoa, tomate cerise, concombre et
vinaigrette à l'origan

 **COQUILLE ST-JACQUES** 12 \$
Pétoncles, crevettes, chair de crabe et béchamel
au chou-fleur gratinée au perron 1 an

COCKTAIL DE CREVETTES 13 \$
Crevettes marinées (5) servies avec
notre sauce cocktail maison

 **CARPACCIO DE FILET DE BŒUF AAA** 15 \$
Roquette, huile d'olive, câpres,
copeaux de parmesan et mayonnaise assaisonnée

 **TARTARE DE THON** 14 \$
Vinaigrette asiatique, mayonnaise épicée,
salade et chips de Won Ton frit

 **TARTARE DE
BŒUF CLASSIQUE** 16 \$
Échalote, cornichon, moutarde de Dijon,
câpres et persil, servi avec salade et crouton

 **FOIE GRAS TORCHON** 19 \$
Chutney d'oignons, pommes et canneberges
séchées, croutons et caramel balsamique

ASSIETTE À PARTAGER

L'ASSIETTE EVELYNE (pour 2) 25 \$
Cassolette de tomate au fromage de chèvre,
pogo, fondue parmesan

L'ASSIETTE GEORGES (pour 4) 45 \$
Crevettes cocktail (1/4 lbs), cassolette de tomate
au fromage de chèvre, tartare de boeuf
et meatball (2)

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 exclusivement une viande Certified Angus Beef® vieillie à point.

HAMBURGER 16 \$

Boulette de bœuf haché oriental de 6oz, tomate, provolone, salade et notre sauce maison dans un pain bretzel

STEAK HACHÉ ORIENTAL (cuisson bien cuite) 18 \$

Bœuf AAA Certified Angus Beef® avec oignon et poivron vert

★ Demi-portion 16 \$

BROCHETTE DE POULET 18 \$

Poitrine de poulet marinée, poivrons et oignons servie avec salade, riz et sauce Georges

CÔTELETTE DE PORC (1) 18 \$

14oz de porc du Québec assaisonné de notre rub maison (2) 23 \$

CÔTES LEVÉES

Baby back mariné et cuit pendant 5 heures 26 \$

★ Demi-portion 18 \$

ROSETTE GEORGES 26 \$

Roulade de bœuf AAA Certified Angus Beef® marinée et farcie au poivron rouge, épinard, jambon forêt noire et fromage à raclette Oka

BROCHETTE DE FILET MIGNON 34 \$

6oz de filet mignon Certified Angus Beef® en cubes, poivrons et oignons servie avec salade, riz et sauce Georges

POISSON & TARTARES

TARTARE DE THON ENTRÉE 14 \$

Vinaigrette asiatique, mayonnaise épicée, salade et chips de Won Ton frit REPAS 24 \$

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE ENTRÉE 16 \$

Échalote, cornichon, moutarde de Dijon, câpres et persil, servi avec salade, croustons et frites (repas) REPAS 28 \$

BROCHETTES DE CREVETTES 18 \$

Deux brochettes de crevettes marinées au citron et à l'ail servies avec salade, riz et beurre à l'ail

FILET DE SAUMON 22 \$

Cuit sous-vide avec sirop d'érable et épices à steak, salade, riz et sauce aux deux moutardes



La marque Certified Angus Beef® est plus sélective que les marques Canada Prime, AAA et AA. Dix critères de qualité garantissent que chaque bouchée sera savoureuse, tendre et juteuse.

STEAKS

Servis avec légumes, une sauce BBQ, un choix de frites, riz ou pomme de terre au four et d'un choix de salade de chou ou de salade du chef

FILET MIGNON 6oz 36 \$ / 8oz 39 \$
Vieilli sous vide un minimum de 30 jours

CONTRE-FILET
MANHATAN 8oz 26 \$
NEW YORK 16oz 45 \$
Vieilli sous vide un minimum de 30 jours



RIB STEAK 18oz min. 52 \$
Le Rib Steak est vieilli à sec un minimum de 45 jours dans notre unité de vieillissement. Ce procédé naturel améliore le goût et la tendreté de la viande (1 1/4" d'épaisseur avant cuisson)

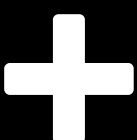
CUISSON À VOTRE GOÛT

- | | |
|---|--|
| ★ BLEU
Très rouge, centre froid | ★ SAIGNANT
Très rouge, centre tiède |
| ★ MÉDIUM SAIGNANT
Rouge pâle, centre légèrement chaud | ★ MÉDIUM
Rosé, centre chaud |
| ★ MÉDIUM BIEN
Traces de rose, centre chaud | ★ BIEN CUIT
Aucun rose, centre chaud |



SAUCES

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



À CÔTÉS

PAIN À L'AIL + 2 \$
Pain cabiatta et beurre à l'ail maison cuit au grill
Gratiné + 1 \$

SAUCISSE FRANKFURT + 3 \$

FRITES MAISON + 4 \$

PURÉE DE POMME DE TERRE + 4 \$
Yukon Gold, beurre et crème

CHAMPIGNONS SAUTÉS + 5 \$



MAC N' CHEESE + 6 \$



BROCHETTE DE CREVETTES + 8 \$
Crevettes marinées au citron et à l'ail



FOIE GRAS AU TORCHON + 14 \$
Deux tranches de foie gras au torchon maison

POULET RÔTI

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.

CUISSE	13 \$
POITRINE	15 \$
DEMI EN CUISSES	16 \$
DEMI POULET	19 \$


Servi avec frites, sauce Georges et salad


PÂTES

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

½ SPAGHETTI	12 \$
Extra champignons	+ 2 \$
Extra gratiné	+ 2,50 \$
Extra meatballs (1)	+ 3 \$

SPAGHETTI COMPLET	16 \$
Extra champignons	+ 3 \$
Extra gratiné	+ 3,75 \$
Extra meatballs (2)	+ 5 \$

 MAC N' CHEESE	15 \$
Macaroni, fromage suisse, fromage Perron 1 an, bacon, gratiné au fromage Boivin	

 PLAT DE MEAT BALLS	20 \$
Boulettes de viande (3), spaghetti sauce tomate, copeaux de parmesan, croustons et crème sure	

PAIN À L'AIL	2 \$
Extra gratiné	+ 1,25 \$

COMBINÉS

SPAGHETTI / CUISSE	16 \$
SPAGHETTI / POITRINE	18 \$
SPAGHETTI / 2 CUISSES	19 \$
SPAGHETTI / 1/2 STEAK HACHÉ ORIENTALE	20 \$
SPAGHETTI / 1/2 POULET	22 \$
SPAGHETTI / 1/2 CÔTES LEVÉES	22 \$
SPAGHETTI / 1 CÔTELETTE DE PORC	22 \$
CUISSE / 1/2 CÔTES LEVÉES	24 \$
POITRINE / 1/2 CÔTES LEVÉES	26 \$



DEPUIS 1960, ON FAIT LE DÉTOUR
POUR LE TREMPER DANS NOTRE
UNIQUE SAUCE BBQ SECRÈTE

LANIÈRES DE POULET

3 MORCEAUX 12 \$

4 MORCEAUX 14 \$

6 MORCEAUX 18 \$

Servi avec frites, sauce Georges et salade

AJOUTEZ
UNE POITRINE
DE POULET
FRAÎCHEMENT
DÉOSSÉE

+ 5 \$



SALADES

DU CHEF 9 \$

Iceberg, celeri, radis, oignon
et vinaigrette Georges

CÉSAR 12 \$

Romaine, crouton, bacon et vinaigrette maison



CHÈVRE CHAUD 18 \$

Salade mesclun, pacanes grillées, carotte, radis,
tomate, crouton au fromage de chèvre et
vinaigrette au balsamique blanc



ASIATIQUE AUX CREVETTES 18 \$

Carotte, oignon rouge, céleri, poivron rouge,
mesclun, ananas grillés, crevettes



NIÇOISE 20 \$

Tataki de thon, œuf mollet, poivron rouge, haricots
verts, oignon rouge, tomate cerise, patates gelots
et croutons

POUTINES

POUTINE BBQ 10 \$

Sauce Georges et fromage en grain Boivin

POUTINE ITALIENNE 12 \$

Sauce à spaghetti Georges et
fromage en grain Boivin

POUTINE GALVAUDE 14 \$

Poulet, petits pois, sauce Georges et
fromage en grain Boivin



POUTINE CANARD CONFIT 18 \$

Sauce aux poivres et fromage en grain Boivin

BREUVAGES

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

CAFÉS SPÉCIAUX



CAFÉ AMARULA	6,00 \$
CAFÉ COGNAC	6,00 \$
CAFÉ VSOP	6,00 \$
CAFÉ BAILEYS	7,00 \$
CAFÉ CHEMINAUD	7,00 \$
CAFÉ BRÉSILIEN*	9,00 \$
CAFÉ ESPAGNOL*	9,00 \$
CAFÉ IRLANDAIS*	9,00 \$
SPÉCIAL GEORGES*	11,00 \$

* Demandez notre chariot pour flamber vos cafés!

DESSERT

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	6 \$
VERRINE AU GRAHAM, CRÈME PÂTISSIÈRE ET CRÈME FOUETTÉ	6 \$
MILLE FEUILLES AUX FRAMBOISES	6 \$
SORBET DE SAISON	6 \$
Fait de fruits frais à 100%	
BROWNIE AU CHOCOLAT MAISON	7 \$
Accompagné de crème glacée à la vanille	
BISCUIT AU CHOCOLAT BLANC ET NOIX DE MACADAM MAISON	7 \$
Accompagné de crème glacée à la vanille	
POT DE GÂTEAU DE FROMAGE	8 \$
Garniture au choix	



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 \$
STEAK HACHÉ ORIENTAL 6OZ	10 \$

.....

+ dessert du jour
ou boule de crème glacée



PROFITEZ DE NOS PRODUITS,
 POUR CUISINEZ CHEZ VOUS.
 ÉPICES, SAUCES, VINAIGRETTES
 SONT DISPONIBLES POUR VOUS
 FAIRE DU GEORGES À LA MAISON.

KETCHUP GEORGES 355 ML	7,50 \$
ÉPICES À POULET 150 g	6,50 \$
ÉPICES À SPAGHETTI 190 g	7 \$
ÉPICES À CÔTELETTE 150 g	7 \$
ÉPICES À STEAK 150 g	9 \$

	500 ML	1 L
SALADE DE CHOU	5 \$	8 \$
SOUPE LIBANAISE		10 \$
SAUCE À SPAGHETTI	9 \$	13 \$
SAUCE BBQ	9 \$	13 \$

VINAIGRETTE	355 ML	1 L
SALADE DU CHEF	7,50 \$	13 \$
SALADE CÉSAR	9 \$	20 \$

PRODUITS MAISON (sur commande)

OIGNON FRANÇAIS 1 lb	12 \$
POGO MAISON (4)	12 \$
FONDUE PARMESAN (4)	16 \$

STEAK OUT (sur commande)

DÉOSSSE DE POULET	500g	6,50 \$
	1 kg	12,70 \$
	2 kg	25,50 \$
CÔTELETTE DE PORC		9 \$
BROCHETTE DE POULET		9 \$
ROSETTE GEORGES		12 \$
CÔTES LEVEES		13 \$
BROCHETTE FILET MIGNON		16 \$
FILET MIGNON	6oz	16 \$ / 8 oz 18 \$
CONTRE-FILET		20\$
RIB STEAK VIEILLI À SEC 45 JOURS		25 \$

BIÈRES

BIÈRES EN FÛT

	12 OZ	PINTE	PICHET
BUDWEISER	4.57 \$	6.09 \$	16.52 \$
BUD LIGHT	4.57 \$	6.09 \$	16.52 \$
KEITH'S IPA	4.78 \$	6.31 \$	16.65 \$
KEITH'S RED	4.78 \$	6.31 \$	16.65 \$
ARCHIBALD CHIPIE	4.78 \$	6.52 \$	17.39 \$
ARCHIBALD MATANTE	4.78 \$	6.52 \$	17.39 \$
ARCHIBALD JOUFFLUE	4.78 \$	6.52 \$	17.39 \$
ARCHIBALD INFIDÈLES	4.78 \$	6.52 \$	17.39 \$
STELLA ARTOIS	5.22 \$	7.39 \$	19.13 \$
HOEGAARDEN	5.22 \$	7.39 \$	19.13 \$

BIÈRES EN BOUTEILLE

BUDWEISER	5.00 \$
BUD LIGHT	5.00 \$
LABATT BLEUE	5.00 \$
CUVÉE PROHIBITION BUDWEISER (0% ALCOOL)	5.00 \$
MICHELOB ULTRA	5.65 \$
CORONA	6.31 \$
MOLSON EX	5.22 \$
MOLSON DRY	5.22 \$



