



Georges

MENU






ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 4 \$

SOUPE LIBANAISE 4 \$
Riz, poulet et épices libanaise

ENTRÉE DE SALADE DU CHEF 6 \$
Avec vinaigrette Georges

 **POGO MAISON** 7 \$
Saucisse William J. Walter cheddar bacon
panée servie avec sauce à la moutarde

ENTRÉE DE SPAGHETTI 7 \$
Extra gratiné ou champignons + 1,25 \$


ESCARGOTS À L'AIL 7 \$
Escargots et beurre à l'ail maison
★ Essayez-les gratinés! + 1,25 \$


ENTRÉE DE SALADE CÉSAR 8 \$
Avec vinaigrette maison

RONDELLES D'OIGNON MAISON 8 \$
Faites maison servies avec miel épicé

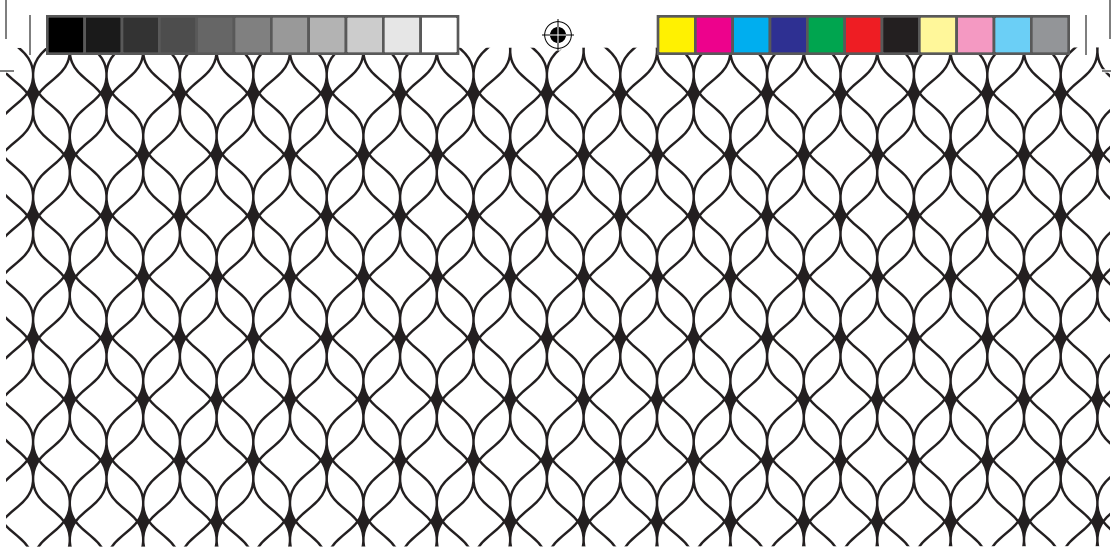
 **FONDUE PARMESAN MAISON** 9 \$
Fromage Perron vieilli et parmesan padano
pané à l'anglaise

 **SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** 9 \$
Bière rousse, bacon, cheddar, mozzarella
et provolone

 **TOMATES À LA MOZZARELLA FRAÎCHE** 10 \$
Salade de tomates cerises, pacanes, vinaigre
balsamique blanc et mousse de mozzarella au basilic

 **MEAT BALL** 11 \$
Boulettes de viande (2), sauce tomate
et copeaux de parmesan

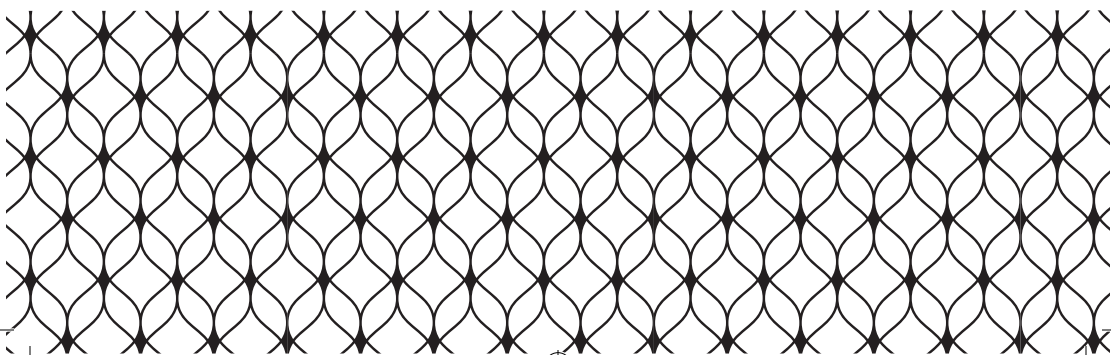
 **À DÉCOUVRIR!**



-  **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** 13 \$
Tranche de feta, oignon rouge, olive Kalamata,
quinoa, tomate cerise, concombre et
vinaigrette à l'origan
-  **COQUILLE ST-JACQUES** 13 \$
Pétoncles, crevettes, chair de crabe et béchamel
au chou-fleur gratinée au perron 1 an
- CREVETTES STYLE COCKTAIL** 14 \$
Crevettes (5) servies avec
notre sauce cocktail maison
-  **CARPACCIO DE FILET DE BŒUF AAA** 16 \$
Roquette, huile d'olive, câpres,
copeaux de parmesan et mayonnaise assaisonnée
-  **TARTARE DE THON** 16 \$
Vinaigrette asiatique, mayonnaise épicée,
salade et chips de Won Ton frit
-  **TARTARE DE
BŒUF CLASSIQUE** 18 \$
Échalote, cornichon, moutarde de Dijon,
câpres et persil, servi avec salade et crouton

ASSIETTE À PARTAGER

- L'ASSIETTE EVELYNE** (pour 2) 28 \$
Cassolette de tomate au fromage de chèvre,
pogo, fondue parmesan



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 18 \$

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

STEAK HACHÉ ORIENTAL (cuisson bien cuite) 20 \$

Bœuf AAA Certified Angus Beef® avec oignon et poivron vert

★ Demi-portion 18 \$

BROCHETTE DE POULET 20 \$

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

CÔTELETTE DE PORC (1) 20 \$

14oz de porc du Québec assaisonné de notre rub maison

(2) 25 \$

CÔTES LEVÉES

Baby back mariné et cuit pendant 5 heures 28 \$

★ Demi-portion 20 \$

ROSETTE GEORGES 28 \$

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 38 \$

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 16 \$

Vinaigrette asiatique, mayonnaise épicée, salade et chips de Won Ton frit

REPAS 26 \$

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE ENTRÉE 18 \$

Échalote, cornichon, moutarde de Dijon, câpres et persil, servi avec salade, croutons et frites (repas_

REPAS 30 \$

BROCHETTE DE CREVETTES 20 \$

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

FILET DE SAUMON 24 \$

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

Servi 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 38 \$ / 8oz 41 \$

Vielli sous vide un minimum de 30 jours

CONTRE-FILET

MANHATAN 8oz 28 \$

NEW YORK 16oz 48 \$

Vielli sous vide un minimum de 30 jours

RIB STEAK 16oz 55 \$

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 1/2" 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 + 1,25 \$

SAUCISSE FRANKFURT + 3 \$

FRITES MAISON + 4 \$

CHAMPIGNONS SAUTÉS + 5 \$



MAC N' CHEESE + 6 \$

BROCHETTES CREVETTES + 8 \$

Crevettes marinées au citron et à l'ail

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	14 \$
POITRINE	16 \$
DEMI EN CUISSES	17 \$
DEMI POULET	20 \$


Servi avec frites, sauce Georges et salade


PÂTES

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

½ SPAGHETTI	13 \$
Extra gratiné	+ 2,50 \$
Extra champignons	+ 2 \$
Extra meatballs (1)	+ 3 \$

SPAGHETTI COMPLET	17 \$
Extra gratiné	+ 3,75 \$
Extra champignons	+ 3 \$
Extra meatballs (2)	+ 5 \$

 MAC N' CHEESE	17 \$
Macaroni, fromage suisse, fromage Perron 1 an, bacon, gratiné au fromage Boivin	

 PLAT DE MEAT BALLS	22 \$
Boulettes de viande (3), spaghetti sauce tomate, copeaux de parmesan, croutons et crème sûre	

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

COMBINÉS

SPAGHETTI / CUISSE	18 \$
SPAGHETTI / POITRINE	20 \$
SPAGHETTI / 2 CUISSES	21 \$
SPAGHETTI / 1/2 STEAK HACHÉ ORIENTALE	22 \$
SPAGHETTI / 1/2 POULET	24 \$
SPAGHETTI / 1/2 CÔTES LEVÉES	24 \$
SPAGHETTI / 1 CÔTELETTE DE PORC	24 \$
CUISSE / 1/2 CÔTES LEVÉES	26 \$
POITRINE / 1/2 CÔTES LEVÉES	28 \$



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

LANIÈRES DE POULET

3 MORCEAUX	14 \$
4 MORCEAUX	16 \$
6 MORCEAUX	20 \$

Servi avec frites, sauce Georges et salade

AJOUTEZ
UNE POITRINE
DE POULET
FRAÎCHEMENT
DÉOSSÉE


+ 5 \$




SALADES

DU CHEF 10 \$
Iceberg, celeri, radis, oignon et vinaigrette Georges

CÉSAR 13 \$
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

 **SALADE SAUMON** 22 \$
Salade du chef servie avec notre pavé de saumon et sauce maison aux deux moutardes

POUTINES

POUTINE BBQ 11 \$
Sauce Georges et fromage en grain Boivin

POUTINE ITALIENNE 13 \$
Sauce à spaghetti Georges et fromage en grain Boivin

POUTINE GALVAUDE 15 \$
Poulet, petits pois, sauce Georges et fromage en grain Boivin

 **POUTINE CANARD CONFIT** 19 \$
Sauce aux poivres et fromage en grain Boivin



BREUVAGES

THÉ, CAFÉ, LAIT	2,50 \$
BOUTEILLE D'EAU	2,50 \$
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	7,00 \$
CAFÉ BAILEYS	7,00 \$
CAFÉ CHEMINAUD	7,00 \$
CAFÉ BRÉSILIEN*	10,00 \$
CAFÉ ESPAGNOL*	11,00 \$
CAFÉ IRLANDAIS*	11,00 \$
CAFÉ GEORGES*	11,00 \$
CAFÉ FLAMBÉ (recette de Guy)*	13,00 \$

* Demandez notre chariot pour flamber vos cafés!

DESSERT

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





Menu enfant Georges

(12 ans et moins)

Comprend
un bevrage
10oz

+

une entrée

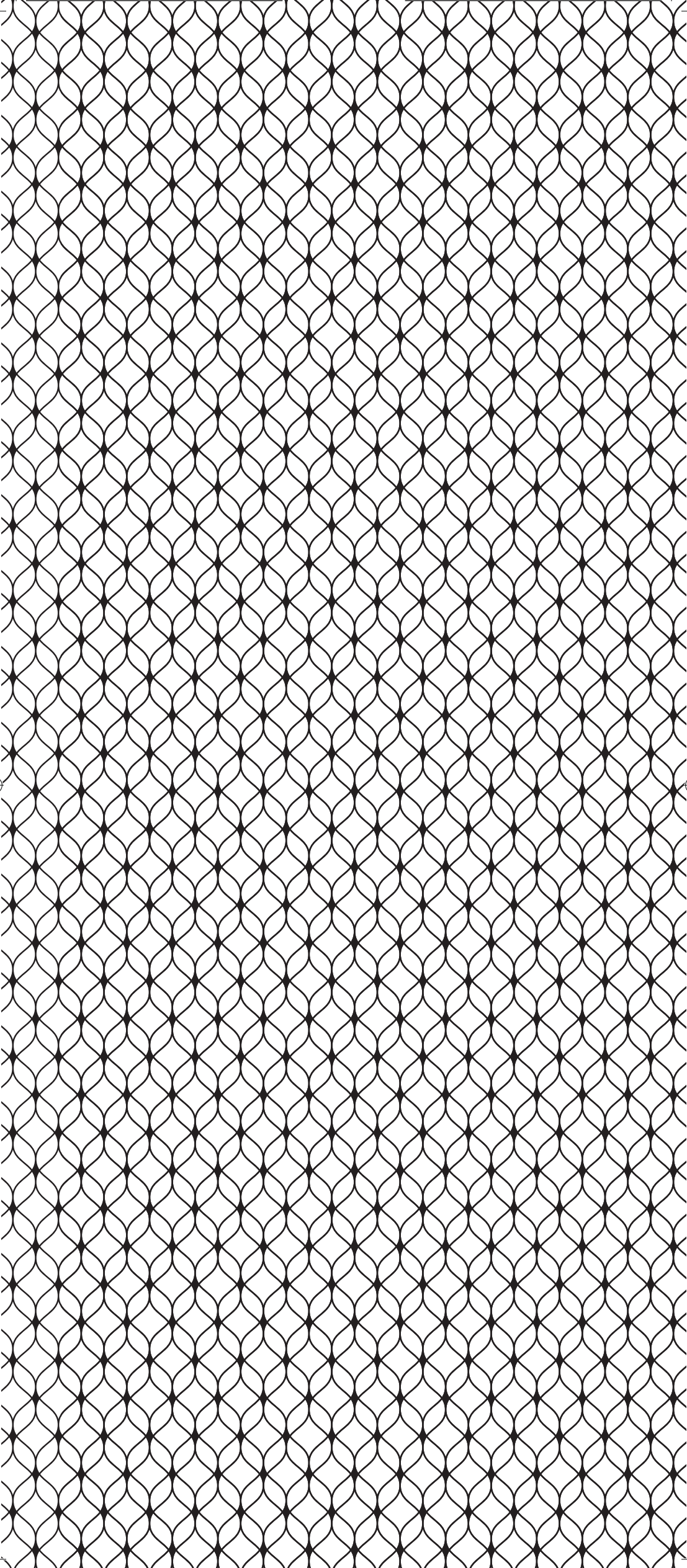
*saucisse frankfurt
oignon français
salade du chef*

.....

SPAGHETTI	10 \$
MAC'N CHEESE & MEATBALL	11 \$
POUTINE BBQ	11 \$
CUISSE DE POULET	12 \$
LANIÈRES DE POULET (2)	12 \$
STEAK HACHÉ ORIENTAL 6OZ	13 \$

.....

+ *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.

ÉPICES À POULET 150 g		7 \$
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	500 ML	1 L
	12 \$	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		28 \$

