

SARLAT **CHEZ**
Georgette
DEPUIS 1884



LA «MAISON» DANS LA MAISON, C'EST LA CUISINE. DÉSIGNE LE LIEU OÙ L'ON VIT ET OÙ L'ON DORMAIT LORSQUE LA MAISON SE RÉSUMAIT À UNE SEULE PIÈCE COMMUNE.

LE COIN DES PLANCHES

LA PLANCHE CHARCUTAILLE Saucisson, jambon blanc, chorizo, jambon sec	20
LA PLANCHE FROMETON Saint-nectaire, salers, tomme de vache des Pyrénées, petit chèvre frais	20
LA PLANCHE MIXTE Saucisson, jambon blanc, chorizo, saint-nectaire, salers, tomme de vache des Pyrénées	30
LA PLANCHE DU JARDIN Frites d'aubergine, houmous de betterave/pois-chiche, carottes, concombre, tomates cerises rôties, poivrons cuits, cake aux olives, petit chèvre frais	35
L'AMOUR EST NÉ DANS LE PÉRIGORD Foie gras, saucisson à la truffe, magret de canard séché, grillons porc/canard, saint-nectaire, tomme à l'ail des ours	50
LE RIVIÈRE ET LA TERRE Truite fumée, rillettes de truite, foie gras, chorizo, saint-nectaire, montagnou	50



LE COIN DES GOURMANDS

LA PLANCHE DE FRUIT Suivant saison et arrivage, sauce chocolat	20
BROWNIE MAISON Chocolat, noix et sa crème anglaise maison	7
PANNACOTTA MAISON Pannacotta, coulis de framboise	7
LES GLACES Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, noix du Périgord, violette, citron-basilic, cassis, rhum-raisin, menthe-chocolat, miel du périgord, litchi rose.	
1 BOULE	3
2 BOULES	5
3 BOULES	7
LE CAFÉ GOURMAND (Itinéraire autour de la noix) Boisson chaude au choix, boule de glace, brownie maison chocolat-noix, noix chocolat, noix caramel, craquant à la noix	9

LE COIN DES SALADES

LA SALADE DE GOUJONETTES Salade, goujonnettes de poulet pané, sauce César maison, Pecorino Sarde 24/36 mois	17
LA SALADE DE GEORGETTE Salade, magret de canard séché, gésier, foie gras maison, noix, vinaigrette maison	21
LA TOMATE BURRATA Tomates, burrata au lait de vache, pesto maison, pignons, parmesan, balsamique truffe	19



CHEZ
Georgette



À PARTAGER OU PAS



GOUJONNETTES DE POULET

Aiguillettes de poulet panure maison et sa sauce tartare maison

12

LE DOS DE POISSON PANÉ

Dos de cabillaud panure maison et sa sauce tartare maison

12

LE VRAI FILET

Faux-filet de boeuf avec sauce chimichurri maison

15

LES FRITES DU JARDIN

Frites d'aubergine panure maison et sauce tartare maison

5

LES FRITES D'ICI

Patates avec persillade

5

LE TRUC QUI ME FAIT FONDRE

Saint-nectaire rôti au four et au vin blanc

5

LE FOIE GRAS MAISON

Foie de canard (La ferme du bos) maison suivant recette de la semaine

15

LES GRILLONS

Grillons porc/oie (Maison Vaux)

7

L'HOUMOUS ROUGE

Houmous maison de pois chiche et betterave

5

LE POISSON DE LA RIVIÈRE

Filet de truite fumée (Les eaux de l'inval)

14

LA SUGGESTION

Suivant saison, arrivage, et surtout humeur de la cheffe



LES GOUYATS

LE MENU ENFANT

12

Goujonnettes de poulet
Patates persillade
1 boule de glace au choix

« Mesdames et Messieurs, bienvenue dans l'antre enchanteur de chez Georgette, un havre de paix au cœur du Périgord noir.

Mesdames, Messieurs, ici, dans notre petit coin de paradis, les rires et les conversations s'entremêlent avec les odeurs alléchantes de la cuisine périgourdine. Chez Georgette, chaque proposition est une invitation à la découverte de nos produits locaux.

Les plaisirs simples de la vie prennent tout leur sens que vous soyez de passage ou habitants de notre belle région. Notre Guinguette est un lieu où les souvenirs se créent et se partagent. Un endroit où l'on se sent chez soi, entouré de ses amis, de sa famille, le tout dans bonne humeur et le partage. Chez Georgette, ne se limite pas à une expérience de crocs ou de papilles, c'est aussi un lieu de rencontre, d'écoute et de plaisir.

Un lieu où on l'entend parfois la douce mélodie de la campagne accompagnée par des artistes locaux ou le clinquant son des boules de pétanques derrière les rires de nos convives. Peut-être pourriez-vous apercevoir au couché du soleil les belles montgolfières qui survolent les forêts de chênes sombres qui ont fait l'appellation du Périgord noir. »



CHEZ
Georgette