



HOTEL - RESTAURANT

Nos planchettes à partager

Cornet de charcuterie (2 personnes) 6 €

Lomo Corse, cecina de bœuf, chorizo, morcilla, jambon de Bayonne, rillons

Planchette de charcuterie (4/6 personnes) 14 €

Lomo Corse, cecina de boeuf, chorizo, morcilla, jambon de Bayonne, rillettes, rillons

Planchette de fromages (4/6 personnes) 14 €

Tome de chèvre, fromage de chèvre, Emmental, Comté, Beaufort, brebis au thym

Nos grandes salades

Salade fraîcheur 15,50 €

Pomelo, avocat, queues de crevettes, rillettes de poisson maison, croutons, salade, sauce cocktail, poisson fumé et gravlax

Salade du George 15,50 €

Romaine, blanc de volaille, œufs de caille, croutons, tranches de bacon, sauce César

Salade Tourangelle 15,50 €

Rillons, rillettes, chèvre, andouillette, œuf poché, vinaigrette moutarde de Meaux

Nos burgers

Burger du George 17,50 €

Haché de canard, tomates, oignons rouges, tome de chèvre, mayonnaise aux épices douces, sauce BBQ maison

Burger végétarien 15,50 €

Tomates, salicorne, oignons rouges, mayonnaise végétale, petits légumes

Menu enfant 11.50 €

Tomates mozzarella ou assiette de charcuterie ou assiette de saumon fumé

Steak haché ou nuggets de poulet maison ou filet de poisson du moment

Accompagnements : Petits légumes du moment ou pâtes fraîches ou pommes dauphines

Glace 2 boules ou mousse au chocolat maison ou crème caramel



HOTEL - RESTAURANT

Menu du George

Entrée + Plat + Dessert : 32 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 27 €

Les entrées

Rémoulade de céleri et pomme Granny Smith, duo de saumon fumé et gravlax à l'aneth

Oeuf parfait, patate douce et émulsion de carbonara, lard croustillant

Foie-gras de canard, figue pochée au vin d'hypocras (Supplément foie-gras : 3 €)

Les plats

Filet de bar, jus corsé au Banyuls, purée de panais et ses chips

Médaille de lotte, déclinaison de brocoli et citron confit au sel

Côte de «Roi Rose» jus court au thym, légumes du moment

Aloyau de bœuf sauce Guinness, pomme macaire à l'estragon et échalote confite

Les desserts

Tarte au citron yuzu

Paris Brest revisité

Fantastick chocolat et noix de pécan



HOTEL - RESTAURANT

Carte du George

Les entrées

Rémoulade de céleri et pomme Granny Smith, duo de saumon fumé et gravlax à l'aneth 12,50 €

Oeuf parfait, patate douce et émulsion de carbonara, lard croustillant 12,50 €

Foie-gras de canard, figue pochée au vin d'hypocras 16 € (Supplément foie-gras : 3 €)

Les plats

Filet de bar, jus corsé au Banyuls, purée de panais et ses chips 19 €

Médaille de lotte, déclinaison de brocoli et citron confit au sel 19 €

Côte de «Roi Rose» jus court au thym, légumes du moment 18 €

Aloyau de bœuf sauce Guinness, pomme macaire à l'estragon et échalote confite 18 €

Les desserts

Tarte au citron yuzu 6,50 €

Paris Brest revisité 6,50 €

Fantastick chocolat et noix de pécan 7 €

Café gourmand 6,50 €

Dessert du jour 4,50 €

Assiette de fromages



HOTEL - RESTAURANT

Nos coupes glacées

La Délice 5,50 €

Glace vanille, coulis caramel beurre salé,
meringue

La Dame Blanche 5,50 €

Glace vanille, nappage chocolat, chantilly

La Fruits Rouges 6 €

Glace framboise, glace cassis, nappage fraise,
meringue, chantilly

Chocolat Liégeois 6,50 €

Glace chocolat, glace vanille, nappage chocolat,
chantilly

Café Liégeois 6,50 €

Glace café, glace vanille, café glacé, chantilly

Banane Split 7 €

Glace vanille, glace fraise, glace chocolat,
banane, nappage chocolat, chantilly

L'Exotique 9,50 €

Fraises, nappage fraise, chantilly, glace citron,
glace ananas, glace mangue, kiwi

Coupe 1 boule 2 €

Coupe 2 Boules 3,50 €

Coupe 3 Boules 4,50 €

Fraise, vanille, chocolat, framboise, cassis, café,
citron, mangue

Nos coupes glacées alcoolisées

Iceberg 7,50 €

Glace menthe-chocolat, Get 27

La poire 7,50 €

Glace poire, liqueur poire Williams

Colonel 7,50 €

Glace citron, Vodka

Coco 7,50 €

Glace coco, Malibu

Nos desserts

Café gourmand 6,50 €

Dessert du jour 4,50 €

Dessert à la carte 6,50 €



HOTEL - RESTAURANT

Carte des boissons

Boissons soft

Jus de Fruit GRANINI 25 cl 3 €
Orange, fraise, ananas, abricot, pomme

Coca-Cola 33 cl 3,50 €

Coca-Cola Zero 33 cl 3,50 €

Orangina 25 cl 3,50 €

Ice Tea 25 cl 3,50 €

Schweppes 25 cl 3,50 €

Diabolo 25 cl 3,20 €

Sirop à l'eau 25 cl 2,50 €

Eau plate

Vittel 25 cl 3 €

Vittel 50 cl 4 €

Vittel 100 cl 5 €

Eau pétillante

San Pellegrino 50 cl 4 € P

San Pellegrino 100 cl 5,50 €

Perrier 33 cl 3,50 €

Chateldon 100 cl 6 €

Fagon, Médecin de la Cour, recommande
dès 1650 l'eau de Châteldon à Louis XIV

Boissons chaudes

Café 1,85 €

Café gourmand 6,50 €

Café allongé 1,85 €

Noisette 1,90 €

Grand café 2,90 €

Décaféiné 1,60 €

Café crème 3,20 €

Chocolat 3,20 €

Thé Dammann 3€

Infusion 3€

Bières pressions

Super Bock

25 cl 2,80 € 33 cl 3,60 € 50 cl 5,30 €

Lefte Blonde

25 cl 2,60 € 33 cl 3,50 € 50 cl 5,20 €

Bières bouteilles

Bières locales(Amboise)

Bier'ouette

A partir de malt bio
Ambré / Blonde / Blanche 33 cl 4,90 €
Blanche de Namur 33 cl 4,90 €

Les Classiques

Desperados 33 cl 4,90 €

Pelfort Brune 33 cl 4,80 €



HOTEL - RESTAURANT

Cocktails sans alcool

Le Salsa 25 cl 6 €

Ananas, poire, mangue

Fantasio 25 cl 6 €

Fraise, poire, banane

Redlight 25 cl 6 €

Ananas, citron vert, orange, sirop de grenadine

Calypso 25 cl 6 €

Fraise, citron vert, orange

Virgin Mojito 25 cl 6,50 €

Citron vert, menthe fraîche, Perrier

Cocktails avec alcool

Le George 16 cl 7,50 €

Rhum, orange, coulis de fraise

Pina Colada 16 cl 7,50 €

Malibu, rhum, ananas, coco

Téquila Sunrise 16 cl 7,50 €

Téquila, orange, sirop de grenadine

Margafraise 16 cl 7,50 €

Téquila, cointreau, citron vert, coulis de fraise

Mojito 16 cl 8 €

Rhum, citron vert, menthe fraîche, Perrier

Spritz 16 cl 8 €

Limoncello, Prosecco, Perrier

Aperol Spritz 16 cl 8 €

Spritz Limoncello 16 cl 8 €

Aperol, Prosecco, Perrier



HOTEL - RESTAURANT

Carte des vins

Vins pichet	Verre	1/4	1/2
Touraine Rouge	4,50 €	6,50 €	9 €
Touraine Sauvignon	4,50 €	6,50 €	9 €
Touraine Rosé	4,50 €	6,50 €	9 €
Chinon rouge	5 €	7 €	9,50 €

Vins rouges Val de Loire

	37,5 cl	75 cl
Touraine rouge BIO «La Brosette» 2018		25 €
Touraine Chenonceaux «La Voute» 2015		28 €
Saint-Nicolas de Bourgueil «Domaine de la Rodais» 2018	16 €	28 €
Chinon rouge AOP «Domaine Raifault» 2018	16 €	28 €
Chinon Carpe Diem 2016		32 €

Vins rouges autres régions

	37,5 cl	75 cl
Bordeaux «Château Haut Cazevert» 2016		39 €
Saint Joseph «Domaine du chêne» 2018		42 €
Château «La sauvageonne» Larzac AOP 2017		33 €

Vins blancs

	37,5 cl	75 cl
Chenonceaux «La voute» 2019		28 €
Montlouis ½ sec «Le Chesneau» 2017		28 €
Menetou Salons «Guy Saget» 2019		35 €
Cheverny AOP «Domaine Sauget» 2019		25 €
Chinon blanc «Clos du centenaire» 2019		30 €
Coteaux du Layon «Domaine de l'été» 2019		30 €

Vins rosés

	37,5 cl	75 cl
Touraine Pineau d'Aunis		19 €
Chinon rosé AOP «Domaine Raifault» 2019	14,50 €	23,50 €
Côte de Provence «Diane»		27,50 €
Rosé de Loire «Domaine de l'été»		19 €

Vins pétillants & Champagne

	37,5 cl	75 cl
Vouvray pétillant brut «De Chanceny» 2017		28 €
Touraine pétillant		17 €
Champagne «De Lincé»		55 €

Service inclus



HOTEL - RESTAURANT

Apéritifs

- Ricard - Pastis 2 cl 3,20 €
- Ricard + Sirop 3 cl 3,40 €
- Martini blanc ou rouge 7 cl 4,60 €
- Porto rouge ou blanc 5 cl 4,20 €
- Porto Vintage 5 cl 8,50 €
- Campari 4 cl 4,20 €
- Americano Maison 10 cl 5,90 €

Whiskys

- Whisky soda 15 cl 5,50 €
- Whisky Aberlour 10 ans 4 cl 6,50 €
Ecosse
vieillie en fûts de chêne français
- Scotch Ardmore 4 cl 8,50 €
Ecosse
- Scotch The six isle 4 cl 8,50 €
Ecosse
- Revival 4 cl 8,50 €
Ecosse
- Chita 4 cl 8,50 €
Japon

Whiskys prestiges

- Glengoyne 21 ans 4 cl 14,50 €
Ecosse
Nez : Noisette, pomme
Bouche : Fruits secs, cannelle, épices
- Bladnoch 19 ans 4 cl 14,50 €
Ecosse
Nez : Epices, boisé, raisins, dattes, chocolat
Bouche : Raisins secs, fruits secs, cannelle,
chocolat

- The Irishman 17 ans (Triple distillation) 4 cl 12,50 €
Irlande
Nez : Fruits secs, chocolat noir, épices, boisé
Bouche : Orange, caramel, raisins secs

Apéritif avec bulles

- Touraine pétillant 10 cl 3,60 €
- Vouvray Pétillant 10 cl 4,20 €
- Kir vin blanc 10 cl 3,50 €
- Kir Pétillant 10 cl 3,70 €
- Coupe de Champagne 10 cl 8 €

Rhums

- Diplomatico 4 cl 6,50 €
- Rhums arrangés 4 cl 6 €
 - Banane-cacao
 - Orange-citron
 - Passion-mangue
 - Citron-gingembre

Digestifs

- Poire Williams 4cl 8,20 €
- Armagnac 4cl 8,20 €
- Calvados 4 cl 8 €
- Mirabelle 4 cl 8,20 €
- Get 27 4 cl 8,20 €
- Limoncello 4 cl 8,20 €

Service inclus



HOTEL - RESTAURANT

Carte des vins

Vins pichet	Verre	1/4	1/2
Touraine Rouge	4,50 €	6,50 €	9 €
Touraine Sauvignon	4,50 €	6,50 €	9 €
Touraine Rosé	4,50 €	6,50 €	9 €
Chinon rouge	5 €	7 €	9,50 €

Vins rouges Val de Loire	37,5 cl	75 cl
Touraine rouge BIO «La Brosette» 2018		25 €
Touraine Chenonceaux «La Voute» 2015		28 €
Saint-Nicolas de Bourgueil «Domaine de la Rodais» 2018	16 €	28 €
Chinon rouge AOP «Domaine Raifault» 2018	16 €	28 €
Chinon Carpe Diem 2016		32 €

Vins rosés	37,5 cl	75 cl
Touraine Pineau d'Aunis		19 €
Chinon rosé AOP «Domaine Raifault» 2019	14,50 €	23,50 €
Côte de Provence «Diane»		27,50 €
Rosé de Loire «Domaine de l'été»		19 €

Vins rouges autres régions	75 cl
Bordeaux «Château Haut Cazevert» 2016	39 €
Saint Joseph «Domaine du chêne» 2018	42 €
Château «La sauvageonne» Larzac AOP 2017	33 €

Vins blancs	75 cl
Chenonceaux «La voute» 2019	28 €
Montlouis ½ sec «Le Chesneau» 2017	28 €
Menetou Salons «Guy Saget» 2019	35 €
Cheverny AOP «Domaine Sauget» 2019	25 €
Chinon blanc «Clos du centenaire» 2019	30 €
Coteaux du Layon «Domaine de l'été» 2019	30€

Vins pétillants	75 cl
Vouvray pétillant brut «De Chanceny» 2017	28 €
Touraine pétillant	17 €
Champagne «De Lincé»	55 €

Service inclus