

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

Menus for groups from 15 persons, valid until June 28th 2019 (same choice of menu for all guests)

For requests beyond this date, please note the dishes may be subject to change with the season

Rates are net per person, taxes and services (12.75 %) are included

In case of food allergy, the client will see with the Maître d'hôtel directly for the restaurant card enumerating allergens.

MENU BRASSEUR - 33.00 € TTC

Choucroute Royale

(Poitrine Fumée, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées)

Sauerkraut with Smoked Belly of Pork, Kässler, Frankfurter and Smoked Sausages

Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges

Frozen Nougat in Red Fruit Coulis

Café / Coffee

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

Mineral or Sparkling water, 1 Bottle for 2 persons

1 Bière GEORGES, Pils Blonde 40 cl OU 1 Litre d'Edelzwicker pour 4 personnes

1 glass of 40 cl GEORGES Beer OR 1 litre of Edelzwicker wine for 4 persons

MENU GEORGES 1 - 33.00 € TTC

Salade de Lentilles Vertes du Berry « Label Rouge » et Œuf Poché, Vinaigre de Xérès

Berry Lentil Salad with Chives and Poached Egg, Sherry Vinegar Dressing

Saucisson Pistaché « Maison BOBOSSE », Sauce à la Mâconnaise,

Pommes de Terre Ecrasées à la Fourchette

Local Pork and Pistachio Sausage in White Wine Sauce

served with Mashed Potatoes

Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges

Frozen Nougat in Red Fruit Coulis

Café / Coffee

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

Mineral or Sparkling water, 1 Bottle for 2 persons

Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas « Aroma », Domaine Piron/Lameloise,

1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes / 1 Bottle of 75 cl for 3 persons

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

MENU GEORGES 2 – 34.00 € TTC

Aspic aux Asperges Vertes, Œuf Poché et Jambon Cru
Green Asparagus, Poached Egg and Raw Ham in Jelly

Paleron de Bœuf Braisé aux Champignons, Pommes Purée
Braised Beef Paleron with Mushrooms and Mashed Potatoes

Cheesecake au Spéculoos
Cheesecake with a spiced Speculoos Biscuit

Café / Coffee

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes
Mineral or Sparkling water, 1 Bottle for 2 persons*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas « Aroma », Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes / 1 Bottle of 75 cl for 3 persons*

MENU GEORGES 3 – 35.00 € TTC

Terrine de Foie de Volaille au Porto
Terrine of Chicken Liver with Porto

Darne de Saumon Rôtie, Riz Tomaté aux Olives Noires, Coulis de Poivrons
Roasted Steak of Salmon, Tomato Rice with Black Olives, Pepper Coulis

Chou Croustillant à la Framboise et Pistache
Crunchy Chou Pastry with Raspberry and Pistachio

Café / Coffee

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes
Mineral or Sparkling water, 1 Bottle for 2 persons*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas « Aroma », Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes / 1 Bottle of 75 cl for 3 persons*

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

MENU GEORGES 4 – 42.00 € TTC

Assiette de Charcuterie « Maison BOBOSSE »
Terrine Beaujolaise, Fromage de Tête, Jésus et Rosette de Lyon
Terrine of the Beaujolais region, Pig's Pork Brawn, Jesus and Lyon Rosette

Grand Aïoli de Cabillaud
A Provençal Classic: Cooked Cod served with Aïoli – a Garlic Mayonnaise Sauce

Baba au Rhum « Spécial Georges »
Georges's Special Rum Baba

Café / Coffee

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes
Mineral or Sparkling water, 1 Bottle for 2 persons

Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas « Aroma », Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes / 1 Bottle of 75 cl for 3 persons

MENU GEORGES 5 – 44.00 € TTC

Filets de Maquereaux Fumés aux Cinq Baies, Lentilles Beluga en Salade
Smoked Mackerel Fillets with Mixed Peppercorns, Salad of Beluga Lentils

Filet de Bar Rôti, Asperges Vertes au Lard, Beurre à l'Anis Etoilé
Roasted Fillet of Sea Bass, Green Asparagus with Bacon, Anise Butter

Barre Chocolatée à la Passion
Chocolate and Passion Fruit Bar

Café / Coffee

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes
Mineral or Sparkling water, 1 Bottle for 2 persons

Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas « Aroma », Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes / 1 Bottle of 75 cl for 3 persons

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

MENU GEORGES 6 – 45.00 € TTC

Saumon d’Ecosse « Label Rouge » fumé par nos soins, Pain Grillé, Crème à l’Aneth
Salmon of Scotland “Red Label” smoked by our care, Toasted Bread, Cream with Dill

Canard « façon Rossini » (Magret Rôti, Manchon Confit, Foie Gras Poêlé), Pommes Persillées
Duck « Rossini-style » (roasted Breast, crystallized Wing, Pan-fried Foie Gras),
Potatoes with Parsley

Merveilleux Praliné Chocolat
Merveilleux with Pralines and Chocolate

Café / Coffee

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes
Mineral or Sparkling water, 1 Bottle for 2 persons*

*Chenas « Quartz » Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes / 1 Bottle of 75 cl for 3 persons*

MENU GEORGES 7 - 47.00 € TTC

Carpaccio de Thon Albacore, Petite Salade d’Algues « Wakamé »
Carpaccio of Albacore Tuna, Small “Wakamé” Algae Salad

Côte de Veau Confite au Romarin, Poêlée de Légumes du Sud
Veal Cutlet with Rosemary, Pan-fried Southern Vegetables

Feuillantín au Chocolat « VALRHONA »
Crispy Chocolate and Praline Cake

Café / Coffee

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes
Mineral or Sparkling water, 1 Bottle for 2 persons*

*Chenas « Quartz » Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes / 1 Bottle of 75 cl for 3 persons*

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

MENU GEORGES 8 - 55.00 € TTC

Foie Gras Frais de Canard, Chutney d'Abricots, Pain Grillé
Duck Foie Gras, Chutney of Apricot, Toasted Bread

Noix de Saint-Jacques et Gambas, Poêlée d'Épinards, Sauce au Champagne
Scallops and Prawns, Pan-fried Spinach, Champagne Sauce

Traditionnelle Omelette Norvégienne Flambée
Baked Alaska Iced Cake

Café / Coffee

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes
Mineral or Sparkling water, 1 Bottle for 2 persons

1 verre de Gewurztraminer / 1 glass of Gewurztraminer Wine
Chenas « Quartz » Domaine Piron/Lameloise,
1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes / 1 Bottle of 75 cl for 3 persons

MENU GEORGES 9 - 62.00 € (Maximum 100 pers)

Salade de Haricots Verts et Artichauts Boutons au Foie Gras de Canard
French Bean Salad with Artichoke Bottoms and Duck Foie Gras

Filet de Bœuf au Poivre, Gratin Dauphinois
Beef Tenderloin with Pepper, Dauphinois-style Scalloped Potatoes

Assiette Gourmande
Our Pastry Chef's Favorite Selection

Café / Coffee

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes
Mineral or Sparkling water, 1 Bottle for 2 persons

Riesling Vieilles Vignes, Domaine Schaeffer Woerly,
1 Bouteille pour 4 personnes / 1 Bottle for 4 persons
Saint Joseph, Domaine Boissonnet,
1 Bouteille pour 3 personnes / 1 Bottle for 3 persons