

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

Menus for groups from 15 persons, valid until September 27th 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

Gâteau de Tomate au Basilic et Mozzarella, Coulis de Tapenade d'Olives Noire
Tomato Cake with Basil and Mozzarella, Coulis of Black Olive Tapenade

Paleron de Bœuf Braisé à la Provençale, Pommes Purée
Provence-style Braised Beef Paleron 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, Poêlée de Légumes, Crème de Chorizo
Steak of Salmon, Pan-fried Vegetables, Chorizo Cream

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

Filet de Maquereau Mariné, Piperade de Légumes
Marinated Mackerel Fillet, Chutney of Vegetables

Filet de Daurade Royale, Légumes Grillés, Sauce Vierge
Fillet of Sea Bream, Grilled vegetables, Sauce Vierge

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

Tartare de Légumes au Thon Confit
Vegetable Tartare with Preserved Tuna

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

Macaron à la Fraise et Framboise
Strawberry and Raspberry Macaroon

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

Saumon Gravlax, Crème à l'Aneth, Pain Grillé
Gravlax Salmon, Dill Cream, Toasted Bread

Pavé de Veau Poêlé, Pâtes à la Truffe d'Eté, Crème de Champignons
Pan-fried Veal, Summer Truffle Pasta, Mushroom Cream

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

Brochette de Saint-Jacques et Gambas, Risotto aux Olives, Coulis de Poivrons
Scallops and Prawns Brochette, Risotto with Olives, Pepper Coulis

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