

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

Menus for groups from 15 persons, valid until April 10th 2020 (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

Parfait de Foie de Volaille et Foie Gras, Pain de Campagne Grillé
Chicken Liver and Foie Gras Parfait, Grilled Country Bread

Tendron de Veau Braisé aux Champignons, Pommes Purée
Braised Veal Tendron with Mushrooms, 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

Blanquette de Joles de Loup de Mer, Mélange de Champignons
Cheek of Sea Bass Blanquette Stew, Mixed Mushrooms

Chou Croustillant à la Poire, Feuillantine Pralinée
Crunchy Chou Pastry with Pear, Praline Feuillantine

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

Hareng Matjes, Pommes à l'Huile
Matjes Herring, Potatoes with Oil Dressing

Filet de Bar Rôti, Tagliatelles à l'Encre de Seiches, Sauce Safranée
Roasted Fillet of Sea Bass, Tagliatelle Pasta with Squid Ink, Saffron Sauce

Chou Croustillant à la Poire, Feuillantine Pralinée
Crunchy Chou Pastry with Pear, Praline Feuillantine

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

Terrine de Lentilles Beluga, St-Jacques et Saumon,
Vinaigrette au Jus de Viande et Herbes Potagères

Lentil Terrine with Scallops and Salmon, Vinaigrette with Meat Juice and Garden Herbs

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 aux Pépites de Chocolat, Douceur de Noix de Coco
Chocolate Chip Macaroon, Coconut Sweetness

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 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

Paleron de Veau aux Morilles, Raviolis aux Pignons de Pin et Artichauts
Veal Paleron with Morel Mushrooms, Ravioli with Pine Nuts and Artichokes

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 au Lard, Haricots Coco, Crème à l’Ail
Brochette of Scallops with Bacon, Cranberry Beans, Garlic Cream

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 Gourmande au Foie Gras (Artichaut, Haricots Verts et Jambon Truffé)
Gourmet Salad (Artichoke, French Beans and Truffled Ham)

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