

À LA CARTE

ENTRÉES	STARTERS	€
Gâteau de Tomates aux Herbes Potagères, Crème de Mozzarella Tomato Savoury Cake with Vegetable Herbs, Mozzarella Cream		9.00
Tataki de Thon Albacore aux Graines de Sésame, Petite Salade Fraicheur Albacore Tuna Tataki with Sesame Seeds, Small Fresh Salad		12.00
Chiffonnade de Jambon Serrano, 18 mois d'affinage Chiffonnade of Serrano Ham, 18 months of refining		15.00
PLATS	MAIN DISHES	
Le Fameux Steak Tartare Charolais cru et ses condiments, préparé devant vous, Pommes Frites et Salade Verte Fully Seasoned Raw Steak Tartar – prepared at your table – served with a Green Salad and French Fries		18.75
Entrecôte « Angus » Poêlée (environ 300gr), Sauce au Poivre, Frites et Haricots Verts Pan-fried "Angus" Sirloin Steak (approx. 300gr), Black Pepper Sauce, French Fries and French Beans		24.50
Filet de Bar à la Plancha, Galette de Poivrons et Chips de Chorizo, Velouté de Tomate Fillet of Sea Bass à la Plancha, Patty of Peppers and Chips of Chorizo, Velvet Tomato Cream		22.50
Choucroute Royale - Poitrine, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées Sauerkraut - Smoked Belly and Loin of Pork, Frankfurter and Smoked Sausages		21.50
FROMAGES	FRENCH CHEESES	
Saint-Marcellin Affiné « La Mère Richard » Ripe Saint-Marcellin Cheese	7.00	Demi Saint-Marcellin Half ripe Saint-Marcellin Cheese 4.00
LES GOURMANDISES MAISON	DESSERTS	
LA CELEBRE OMELETTE NORVEGIENNE FLAMBEE Pour 2 personnes au minimum, prix par personne Baked Alaska Flambée, for a minimum of 2 persons, price per person		8.00
Feuillantín au Chocolat « VALRHONA » Crispy Chocolate and Praline Cake		7.00
Barre Chocolatée, Fruits de la Passion Chocolate Bar, Passion Fruit		7.50
BIÈRES GEORGES TRADITIONNELLES SERVIES À LA PRESSION Bière Maison Fabriquée Sur Place Par Notre « Maître Brasseur » Loïc MAYOUD		
	PILS, DOREE, BRUNE, SAISON 25 cl Petit Demi 40 cl Demi	3.35 € 5.20 €
Panaché 25 cl Picon 3cl Demi Panaché 40 cl		3,35 € 1,80 € 5,20 €

COCKTAILS		
	Spritz au Cerdon	8.50 €
	« Le Saint-Georges » <i>Byrrh Angostura, Liqueur de Cerises, Cannelle et Bière Georges Bitter</i>	8.50 €

Supplément Sirop pour Tango ou Monaco **0,60 €**

APERITIFS

Campari, Porto Rouge ou Blanc 5 cl	4.75 €	Whisky Single Malt 12 ans d'âge 4 cl	8.50 €
Suze, Martini Rouge ou Blanc 5 cl	4.75 €	Whisky, Bourbon 4 cl	7.50 €
Pastis, Ricard 3 cl	4.75 €	Américano Maison 9 cl	8.50 €
Gin 4 cl	7.50 €	Kir au Mâcon Villages	3.70 €

DIGESTIFS 3 CL

Cognac, Armagnac, Calvados, Marc de Bourgogne	6.50 €	Vodka, Get, Marie Brizard	6.50 €
Marc de Gewurztraminer	8.00 €	Cointreau, Grand Marnier	7.50 €
Eau de Vie de Poire, Mirabelle	8.00 €	Chartreuse Verte	7.50 €

BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino, Vittel 1 l	4.95 €	Café expresso Goneo	1,80 €
San Pellegrino, Vittel 50 cl	3.90 €	Thé, Infusions ou Chocolat Chaud	3,00 €
Perrier 33 cl	3,15 €	Supplément lait	0,50 €
Limonade 25 cl	2,50 €	Supplément Sirop	0,60 €
Orangina 25 cl, Schweppes 25 cl	3,50 €		
Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl	4,50 €		

JUS DE FRUITS ARTISANAUX MAISON BISSARDON

Pur Jus 25 cl :		Nectar 25 cl :	
Tomate, Pomme Reinette, Orange	4,50 €	Poire Williams, Abricot	4,50 €

LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

Champagne Bricout Prestige Brut 12 cl	8.75 €	Royal Framboise au Champagne 12 cl	9.35 €
Moët & Chandon Brut Impérial 75 cl	62.00 €	Eugène Mercier Brut 75 cl	56.00 €
Champagne Lanson « Black Label Brut » 75 cl	60.00 €		
Gosset « Grande Réserve » Brut 37.5 cl	42.00 €		
Gosset « Grande Réserve » Brut 75 cl	80.00 €		
Notre « Coup de Cœur » Champagne Duval Leroy, 1 ^{er} Cru, Fleur de Champagne Brut 75 cl			52.00 €

VINS EN POT LYONNAIS A.O.C

Chenas Aroma (Rouge), Domaine Piron/Lameloise	46 cl	11,00 €
Mâcon Villages Chardonnay (Blanc), Cave de Viré	37,5 cl	9,00 €
Côtes du Rhône (Rouge), Domaine Rocca Maura	le verre 12 cl	3,50 €

VINS AU VERRE	12 CL	
Blanc	Viré-Clessé	6.00 €
	Saint Véran	6.50 €
Rouge	Chiroubles	6.50 €
	Saint Joseph	7.00 €

En cas d'allergie alimentaire, veuillez demander auprès du Maître d'Hôtel les allergènes dans la composition de nos plats et boissons. In case of food allergy, please ask the Maître d'hôtel to enumerate the allergens in the composition of our dishes and drinks.

VINS BLANCS A.O.C		75 CL	37,5 CL
LYONNAIS	Coteaux du Lyonnais, Domaine du Clos St Marc 2018	21.00 €	
COTES DU RHONE	Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2017	41.00 €	
	Saint Joseph, Vignoble Boisseyt 2017	46.00 €	
	Saint Joseph, Saut de l'Ange Blanc, Pierre-Jean Villa 2018	55.00 €	
	Condrieu, Domaine Boissonnet 2018	53.00 €	
	Condrieu « Jardin Suspendu », Pierre-Jean Villa 2018	62.00 €	
	Ermitage, Philippe & Vincent Jaboulet 2013	65.00 €	
IGP DE L'ARDECHE	Viognier, Domaine Vigier Dupré et Fils 2018	23.50 €	
BOURGOGNE	Viré-clessé, Cave de Viré 2018	24.00 €	2017 16.00 €
	Chablis 1er cru, Montée de Tonnerre, Brocard 2018	46.00 €	
	Mâcon Charnay, Domaine de la Feuillarde 2018	25.00 €	
	Saint Aubin 1er cru « En Montceau », Domaine Larue 2018	48.00 €	
	Saint Véran, Domaine des Valanges 2018	24.00 €	
	Pouilly Fuissé, Les Plessys, Dominique Cornin 2016	46.00 €	
	Puligny Montrachet, Le Trezin, Domaine Larue 2017	59.50 €	
	Santenay « Le Chainey », Domaine Claude Nouveau 2016	42.00 €	
ALSACE	Pinot Gris « Steinweg », Domaine Fleith 2016	29.00 €	
	Riesling « Vieilles Vignes », Domaine Schaeffer-Woerly 2019	25.50 €	15.75 €
	Gewurztraminer, Gustave Lorentz 2015	25.50 €	2018 15.75 €
	Pinot Gris Grand Cru « Grains Nobles », Domaine Fleith 2008		50 cl 55.00 €
PAYS DE LOIRE	Sancerre, Domaine de Saint Pierre 2018	33.00 €	2019 18.00 €
	Pouilly Fumé, Domaine du Bouchot, Pascal Kerbiquet 2018	34.00 €	2019 19.00 €
VINS ROSES A.O.C			
	Bandol, Delphine Aquadro 2019	32.00 €	20.00 €
	Côtes de Provence cru classé, Château Ste Marguerite 2019	30.00 €	50 cl 22.00 €
	Château Puech Haut, Argali, Languedoc 2019	32.00 €	
VINS ROUGES A.O.C			
IGP DE L'ARDECHE	Syrah, Domaine Vigier 2017	24.00 €	
LANGUEDOC	Pic Saint Loup, Grande Cuvée, Domain de l'Hortus 2017	42.00 €	
COTES DU RHONE	Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2018		50 cl 26.00 €
	Saint Joseph, Domaine Boissonnet 2018	41.00 €	21.00 €
	Saint Joseph « Cuvée Bélive », Domaine Boissonnet 2015	42.00 €	
	Saint Joseph « Les Royes », Domaine Courbis 2016	45.00 €	
	Saint Joseph, Domaine du Chêne 2018	75.00 €	Magnum
	Saint Joseph, Guy Farge 2015	37.00 €	
	Saint Joseph « Les Rivoires », Vignoble de Boisseyt 2017	53.00 €	
	Côtes du Rhône, Terra Vitis « Non Filtré » 2019	22.00 €	
	Crozes Hermitage « Vieilles Vignes », Domaine du Murinais 2018	33.00 €	19.00 €
	Crozes Hermitage Nouvelere, Philippe & Vincent Jaboulet 2016	35.00 €	
	Crozes Hermitage, Caprice de Valentin, Luc Tardy 2017	44.00 €	
	Côte Rôtie « Cuvée Fortis », Domaine A. & S. Montez 2017	58.00 €	34.00 €
	Côte Rôtie « Carmina », Pierre-Jean Villa 2017	65.00 €	
	Côte Rôtie, E. Guigal « La Mouline, La Landonne ou La Turquie » 2014		75 cl 275.00 €
	Gigondas « Romane Machotte », Pierre Amadieu 2017	36.00 €	2016 20.00 €
	Cornas « Cuvée Champelrose », Domaine Courbis 2018	46.00 €	
	Châteauneuf du Pape, E. Guigal 2016	55.00 €	27.00 €
	Ermitage, Philippe & Vincent Jaboulet 2013	75.00 €	

BEAUJOLAIS	Côte de Brouilly, Château Thivin, Domaine C. Geoffray 2018	28.00 €	2019 14.50 €
	Chiroubles « Vieilles Vignes », Domaine Charvet 2017	27.00 €	
	Moulin à Vent, Domaine Piron/Lameloise 2018	28.00 €	
	Chenas « Quartz », Domaine Piron/Lameloise 2016	26.00 €	
	Morgon, Louis Claude Desvignes 2018	27.00 €	
	Julienas, Clos de Haute-Combe, Cuvée Prestige 2016	26.00 €	
	Fleurie, Domaine de Fa, Antoine et Maxime Graillot 2017	35.00 €	
BORDEAUX	Saint Estèphe, Château Beau-Site 2015	43.00 €	23.00 €
	Pomerol, Domaine de L'Eglise 2011	69.00 €	2009 38.00 €
LYONNAIS	Coteaux du Lyonnais « Les Doyennes », Domaine du Clos St Marc 2018		75 cl 19.00 €
BOURGOGNE	Rully « Cuvée Marey », Domaine de la Folie 2018	38.00 €	
	Santenay « Les Charmes Dessus », Domaine Claude Nouveau 2017	40.00 €	
	Givry 1er cru, Clos Salomon, Ludovic du Gardin 2018	45.00 €	
	Vosne-Romanée, Decelle-Villa 2014	85.00 €	
VAL DE LOIRE	Sancerre, Domaine Saint Pierre 2016	33.00 €	

A noter que les millésimes sont susceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements (05/2021). Note that the vintage years can vary according to our supplies.

BRASSERIE
GEORGES
 LYON — 1836