

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

Menus groupes à partir de 15 personnes, valables jusqu'au 30 septembre 2021

Pour les demandes au-delà de cette date les plats sont à titre indicatif car ceux-ci seront amenés à changer
Prix nets par personne, taxes et services (12.75%) compris – Choix unique de menu pour l'ensemble des convives
En cas d'allergie alimentaire, les convives verront avec le Maître d'Hôtel sur place la carte énumérant les allergènes.

MENU BRASSEUR - 33.00 € TTC

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

Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

1 Bière GEORGES, Pils Blonde 40 cl

Ou

1 Litre d'Edelzwicker pour 4 personnes

MENU GEORGES 1 - 33.00 € TTC

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

Saucisson Pistaché « Maison SIBILIA », Sauce à la Mâconnaise,
Pommes de Terre Ecrasées à la Fourchette

Nougat Glacé au Coulis de Fruits Rouges

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

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

MENU GEORGES 2 - 34.00 € TTC

Gâteau de Tomates aux Herbes et Crème de Mozzarella

Dos de Saumon d'Ecosse « Label Rouge », Crème d'Anchois, Poêlée de Légumes

Panna Cotta au Citron, Coulis de Fruits Rouges

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

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

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

MENU GEORGES 3 – 35.00 € TTC

Gaspacho de Courgettes au Basilic et Chèvre Frais

Pavé de Cabillaud Rôti, Epinards en Branche, Jus de Viande au Thym et Ail Confit

Barre Chocolatée aux Fruits de la Passion

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

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

MENU GEORGES 4 – 43.00 € TTC

Terrine de Foie de Volaille au Porto

Filet de Bar à la Plancha, Galette de Poivrons, Chips de Chorizo, Velouté de Tomates

Baba au Rhum « Spécial Georges »

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

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

MENU GEORGES 5 - 47.00 € TTC

Tataki de Thon Albacore aux Graines de Sésame, Petite Salade Fraicheur

Canard (Magret Rôti, Manchon Confit, Foie Gras Poêlé), Sauce Porto, Pommes Grenailles Persillées

Mi-cuit au Chocolat Coeur Caramel, Glace Vanille

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

Chenas « Quartz » Domaine Piron/Lameloise, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

MENU GEORGES 6 - 56.00 € TTC

Foie Gras Frais de Canard, Chutney d'Abricots, Pain Grillé

Brochette de Gambas, Gratin d'Aubergine, Vinaigrette au Piment d'Espelette

Traditionnelle Omelette Norvégienne Flambée

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

1 verre de Gewurztraminer

Chenas « Quartz » Domaine Piron/Lameloise, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes