

**La Brasserie Georges est heureuse de vous accueillir**

# *Pour son Dîner Musical de la Saint Sylvestre 2021*

Notre Chef de Cuisine vous proposera  
une sélection de mets autour d'un « Menu Carte ».

La formation « Jazz Time » agrémentera  
la partie musicale festive de votre soirée  
(Piano, Batterie, Contrebasse, Saxo et Trompette)  
De 19h00 à 01h00

Pour toute réservation pour cette soirée,  
merci de prendre note des conditions suivantes :

Ce réveillon est un dîner avec ambiance musicale (non dansant)

Réservation obligatoire à partir du lundi 13 décembre  
uniquement par téléphone au 04.72.56.54.54

Pour garantir votre réservation un numéro de carte bancaire sera exigé.

Toute annulation intervenant 72h avant la date de la manifestation  
(28/12) entraînera une facturation de 40 € par convive.

Fermeture à 2h00 du matin.

**BRASSERIE  
GEORGES**  
LYON – 1836

Brasserie Georges 1836, 30 cours de Verdun, 69002 Lyon

[www.brasseriegeorges.com](http://www.brasseriegeorges.com)

## **Menu carte 98 € ttc (hors boissons)**

Amuse-Bouches

• • • ♦ • • •

Foie Gras de Canard Maison, Confiture de Figues,  
Pain de Campagne Grillé

Ou

9 Huîtres en Dégustation

(3 Utah n°3, 3 Fines de Claire n°2, 3 Spéciales Isigny Papillon n°5)

Ou

Demi-Homard en Salade, Vinaigrette de Crustacés aux Herbes

Ou

Pâté en Croûte « Royale » (Volaille de Bresse et Foie Gras)

Ou

Ravioles aux Truffes Noires du Périgord

• • • ♦ • • •

Filet de Bœuf Rossini, Haricots Verts  
et Pommes de Terre Croustillantes

Ou

Poêlée de Saint-Jacques, Sauce au Champagne,  
Corail de Lentilles Beluga et Tagliatelles de Carottes

Ou

Gambas Rôties au Miel, Purée de Légumes d'Antan  
et Mascarpone au Thym et Gingembre

Ou

Fricassée de Chapon aux Morilles, Risotto Crémeux au Parmesan

• • • ♦ • • •

Entremets Surprise de la St Sylvestre

• • • ♦ • • •

Mignardises

Menu Enfant – de 12 ans à 48 € ttc

Foie Gras /Grenadin de Veau et Tagliatelles /Feuillant au Chocolat

Prix nets, taxes et service compris 12,75%