BIÈRES GEORGES
LYON — 1836

Nouvelle gamme de bières bouteilles

A déguster au bar et à emporter à la boutique

Princesse Pale Ale

Blonde haute fermentation aux notes herbacées et légèrement citronnées amenées tout en finesse par ses houblons doux et équilibrés. L'association de ses deux malts lui confère sa belle couleur dorée-orangée et son goût malté. Une pale ale fraîche, sèche et désaltérante.

Silky Weiss

Bière blanche de tradition allemande. Sa levure développe naturellement des notes de banane et de vanille.
A la fois douce et rafraichissante, sa matière est agréablement soyeuse.

More is bitter

Totalement portée sur l'amertume caractéristique de son houblon anglo-saxon. Une robe d'une belle couleur ambrée aux reflets acajou. Une bitter légère et amère.

WORLD BEER AWARDS FRANCE BRONZE

Munica Brune²

Une Milk Porter qui tire son influence de la célèbre Brune de Lyon, puissante et aromatique. Ses malts lui confèrent un goût sec et torréfié prononcé ainsi que des arômes surprenants de chocolat et de café. Une porter douce et amère.

WORLD BEER AWARDS FRANCE WINNER

BRASSERIE GEORGES

LA BOUTIQUE

Carte Souvenir du Restaurant	5.00 €
Les Assiettes Plates Brasserie Georges Brasserie Georges Plates	
- Grande (29 cm)	15.00 €
- Petite (21 cm)	10.00 €
Les Verres « Georges » The traditional Georges Glasses and Mugs	
- Le Petit Demi (25cl)	5.00 €
- Le Demi (40cl)	10.00 €
Carafe d'Eau « Georges » Water Bottle	10.00 €
Le Tablier « Georges » The traditional Georges Apron	50.00 €
Le Porte-clés avec jeton de caddie	8.00 €
Une Brasserie au Pays des Bouchons « La Brasserie Georges » Le livre – Editions Glénat	30.00 €
Le CD de la Georges Depuis plusieurs années, c'est le quintet « Jazz Time » qui avec son indéniable talent, nous mitonne à sa façon les grands standards du jazz et de la chanson française. Ce disque est réalisé comme un clin d'œil à cette tradition musicale et aux artistes de jazz qui la font vivre et pour que résonnent encore vos souvenirs de la Georges.	5.00 €

BIÈRES GEORGES
LYON — 1836

BIERE GEORGES EN BOUTEILLE A EMPORTER

	33 cl	75 cl
- Princesse Pale Ale	2.70 €	5.50 €
- Silky Weiss	2.70 €	5.50 €
- More is Bitter	2.90 €	5.80 €
- Munica Brune²	3.10 €	6.20 €

Le Coffret : 3 Bouteilles 75cl (Princesse Pale Ale/More is Bitter/Silky Weiss) 16.50 €

Les Grandes dates de la Brasserie Georges depuis 1836

1836 : L'Alsacien Georges Hoffherr, fonde la Brasserie sur les anciens marécages de Perrache.
La construction est unique en son genre : 710 m² de plafond d'une seule portée, tenus uniquement par trois immenses poutres en sapin (transportées depuis la Chartreuse par chariots à bœufs).
La fabrication de la bière est faite sur place, car l'eau de Lyon est excellente, le succès est au rendez-vous et bientôt Lamartine trouve sa table. Pour l'anecdote, il est toujours redevable de 40 francs dans le livre de comptes de 1857 ! D'autres célébrités firent étape telles que Paul Verlaine, Jules Verne, Utrillo, Jongkind, les frères Lumière, Edouard Herriot, Mistinguett, Léon Blum, Emile Zola, Rodin… Des plaques commémoratives sont apposées sur les banquettes afin d'immortaliser le passage de ces célébrités.

1838 : On compte à Lyon plus d'une douzaine de brasseries. La bière de Lyon (Brune) possède une belle réputation et connait un vif succès.

1857 : Ouverture de la gare de Perrache.

1873 : Au décès de Georges Hoffherr, son gendre Mathieu Umdenstock reprend la Brasserie Georges. Il installe une nouvelle usine de production, montée de Choulans, vers 1879. On y brasse 10 000 hectolitres par an. C'est l'âge d'or, il ouvre également entre 1880 et 1895 les célèbres brasseries lyonnaises : Dupuis, Thomassin, Du Parc et Café Bellecour.

1924 : La Brasserie Georges est entièrement redécorée (salle actuelle) dans un pur style Art Déco avec ses lustres majestueux. Le peintre de l'Ecole Lyonnaise, Bruno Francisque GUILLERMIN réalise les fresques du plafond de la Brasserie sur les thèmes de la Moisson, des Vendanges, de l'Eau et de la Bière. Sur les murs, 4 panneaux en stuc représentent des angelots célébrant les vendanges et la récolte du Houblon, scellant la réconciliation du vin et de la bière, frères ennemis depuis le moyen-âge.

1937-39 : Les guerres, les crises, les innovations techniques et les changements de modes de vie entrainent le déclin de cette industrie locale qui aura perduré 100 ans. En difficulté économique la Brasserie Georges est absorbée par la Brasserie Rinck. Il ne reste plus que quatre brasseries usines à Lyon : Rinck, Winckler, Velten, Brasseries et Malteries Lyonnaises. Celles-ci finiront de disparaitre dans les années 60-70.

1947 : Paul Lutzius, arrière-petit-fils de Georges Hoffherr, dirige la Brasserie Georges. Ce lieu de restauration connait à nouveau un joli succès.

1971 : Construction de l'échangeur de Perrache.

1985 : Didier Rinck est PDG de la Brasserie Georges.

1996 : 160ème anniversaire, record mondial de la plus grande omelette norvégienne : 34 mètres.

2000 : 700 parlementaires, en présence de Monsieur Lionel Jospin Premier Ministre et de son Gouvernement dinent à La Georges.

2002 : La famille Rinck cède la Brasserie Georges à Christian Lameloise. Originaire de Bourgogne, il est issu d'une famille de restaurateurs étoilés bien connue de Chagny en Saône et Loire. Avec l'aide de Jacky Gallmann, son nouveau Directeur, d'origine alsacienne, ils donnent un second souffle à la Brasserie Georges.

2004 : Après 65 ans d'interruption, c'est le grand retour de la fabrication sur place des Bières Georges. 625 hl de Blonde, Pils et Brune sont brassés dès la première année.

2005 : D'importants travaux de rénovation sont lancés, des jeux d'éclairages sont ajoutés et les fresques de l'immense plafond sont restaurées afin de mettre en valeur la beauté architecturale de ce cadre unique.

2006 : 170 ans, c'est l'occasion à travers un brillant ouvrage de raconter l'histoire épique de la Brasserie Georges.

2016 : Etablissement toujours familial et indépendant, La Georges fête ses 180 ans et pour cela organise 180 jours de festivités afin de remercier ses clients de leur fidélité et pour partager avec eux encore de grands et bons moments.

2017 : La Brasserie Georges atteint un nouveau record et sert pas moins de 3316 couverts le 9 décembre à l'occasion de la Fête des Lumières.
Elle sert aujourd'hui une moyenne de 385 000 couverts par an dont 46 tonnes de choucroute.

BONNE BIERE ET BONNE CHERE !

PLATS DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI sauf jours fériés

LES PLATS DU JOUR 18,00 €

LUNDI	Brandade de Morue Fraîche, Salade de Roquette Dish of Flaked Fresh Salt Cod, Arugula Salad
MARDI	Potée au Chou (Saucisson Pistaché, Poitrine et Saucisse Fumée) Cabbage Stew (Pistachio Sausage, Breast and Smoked Sausage)
MERCREDI	Fish and Chips, Sauce Tartare Fish and Chips, Tartar Sauce
JEUDI	Gâteau de Foies de Volaille, Sauce au Porto, Riz Pilaf Chicken Liver Cake, Porto Sauce, Pilaf Rice
VENDREDI	Aile de Raie à la Grenobloise, Pommes Vapeur Grenobloise-style Skate Wing, Steamed Potatoes

LES DESSERTS DU JOUR 7,50 €

LUNDI	Macaron au Caramel Beurre Salé Macaroon with Salted Butter Caramel
MARDI	Millefeuille à la Vanille Bourbon Millefeuille Pastry Cake with Bourbon Vanilla
MERCREDI	Tarte Tropézienne Tropézienne Pie
JEUDI	TIramisu Tiramisu
VENDREDI	Tarte Fine aux Pommes Thin French Apple Tart

Nous vous informons que le règlement s'effectue à table auprès de votre serveur.

Notre établissement n'accepte plus les chèques ni les cartes American Express. Merci de votre compréhension.

Certains plats peuvent connaître une rupture en cours de journée en fonction des demandes.

En cas d'allergie alimentaire, veuillez demander auprès du Maître d'Hôtel la carte énumérant les allergènes dans la composition de nos plats et boissons. In case of food allergy, please ask the Maître d'hôtel for the restaurant card enumerating allergens in the composition of our dishes and beverages.

Prix nets, taxes et service 12.75% compris (10/2023).

FRUITS DE MER SEAFOOD

HUITRES OYSTERS €

La Palette d'Huîtres Oyster Platter 4 Fine de Claire N°2, 4 Spéciales Isigny n°5, 4 Spéciales Utah n°3	35.00
Fine de Claire Marennes Oléron n°2, les six (6) 6 Oysters Fine de Claire N°2	18.00
Spéciales Isigny Papillon n°5, les douze (12) 12 Oysters Special Isigny n°5	25.00
Spéciales GILLARDEAU n°2, les six (6) 6 Oysters Special Gillardeau n°2	28.00
Spéciales Utah n°3, les six (6) 6 Oysters Special Utah n°3	23.00

COQUILLAGES ET FRUITS DE MER SHELLFISH €

Homard Canadien, entier Canadian Lobster, Whole Piece	52.00	Demi Homard Canadien ½ Canadian Lobster	28.00
Tourteau, la pièce Crab, Whole piece	25.00	Langoustines, les six Scampies (6)	24.00
Crevettes roses, les six Shrimps (6)	15.00	Praires, les six Clams (6)	15.00
Bulots, les douze Sea snails (12)	12.00		

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTERS

LE TRADITION 49.00 €

2 huîtres Fine de Claire n° 2,
2 huîtres Spéciales Utah n°3,
2 huîtres Papillon Spéciales Isigny n°5,
2 huîtres Spéciales Gillardeau n°2,
3 crevettes roses, 6 bulots et 2 langoustines.

2 oysters Fine de Claire n° 2,
2 oysters Special Utah n°3,
2 oysters Papillon Special Isigny n°5,
2 oysters Special Gillardeau n°2,
3 shrimps, 6 sea snails and 2 scampies.

LE MAREYEUR 99.00 €

3 huîtres Spéciales Gillardeau n°2,
3 huîtres Fine de Claire n° 2,
3 huîtres Spéciales Utah n°3,
3 huîtres Papillon Spéciales Isigny n°5,
1 tourteau, 6 langoustines,
10 bulots et 6 crevettes roses.

3 oysters Special Gillardeau n°2,
3 oysters Fine de Claire n° 2,
3 oysters Special Utah n°3,
3 oysters Papillon Special Isigny,
1 crab, 6 scampies, 10 sea snails and 6 shrimps.

Fruits de Mer non servis de 14h30 à 19h. Prix nets, taxes et service 12,75 % compris (10/2023).
Please note there is no service between 2:30-7:00pm.

À LA CARTE

LES ASSIETTES APÉRITIVES

Moules de « Bouchot » Glacées (pour 2 personnes), Ciboulette et Piment d'Espelette Appetizer Plate (for 2 persons), Ice-cold "Bouchot" Mussels with Chives and Espelette Pepper	15.00 €
Chiffonnade de Jambon Serrano (pour 2 personnes), 14 mois d'affinage Chiffonnade of Serrano Ham (for 2 persons), 14 months of refining	16.50 €
Assiette de Rosette de Lyon (pour 2 personnes) Rosette of Lyon Plate (for 2 persons)	10.50 €
Pot de Terrine de Porc Noir de Bigorre Bigorre Black Pork Terrine in a Jar	11.00 €

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

	€
Salade de Lentilles Vertes du Berry Label Rouge à la Ciboulette et au Vinaigre de Xérès Berry Lentil Salad with Chives and Sherry Vinegar Dressing	7.75
Foie Gras Frais de Canard, Chutney d'Abricots, Pain Grillé Duck Foie Gras, Chutney of Apricots, Toasted Bread	18.00
Pâté en Croûte Royal (Veau et Foie Gras) Royal Meat Pastry Pie (Veal and Foie Gras)	16.50
Terrine de Foie de Volaille au Porto Terrine of Chicken Liver with Porto	9.50
Œuf Poché, Émulsion de Persil, Macédoine de Légumes et Bacon Grillé Poached Egg, Parsley Emulsion, Mixed Seasonal Vegetables and Grilled Bacon	8.50
Saumon Gravlax Mariné, Crème à l'Aneth, Pommes à l'Huile Gravlax Marinated Salmon with Dill Cream, Potatoes in Oil	15.50
Dos de Thon Mi-cuit, Salade de Fenouil et Pamplemousse Half-cooked Back of Tuna, Fennel Salad and Grapefruit	15.00
Pressé de Bœuf façon Pot-au-feu, Sauce Ravigote Pressed Beef like a Stew, Ravigote Sauce	9.50

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

		€
Escargots Bio en Coquille, La Ferme de Sanka à Charantonnay Organic Snails in Shell, Sanka Farm in Charantonnay	les 6 les 12	12.50 21.00
Os à Moelle à la Croque au Sel de Guérande, Pain Grillé Marrow Bone with Crunchy Guérande Salt and Toasted Bread	l'un les 2	9.50 17.00
La Célèbre Gratinée au Madère Préparée à votre table: Soupe à l'Oignon Gratinée, Jaune d'œuf et Madère A Traditional Recipe prepared at your table: Onion Soup au Gratin with an Egg Yolk and Madeira		9.00
Soupe de Poissons de Roche avec ses Croûtons et sa Rouille Rockfish Soup with Croutons and Rouille Sauce		9.50

À LA CARTE

NOS CÉLEBRES CHOUCROUTES SAUERKRAUT €

Maison RIEFFEL, Choucrouterie à Krautergersheim
Maison GAST, Charcuterie et Salaison à Lyon

Royale - Poitrine, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées 23.00
Smoked Belly and Loin of Pork, Frankfurter and Smoked Sausages

Impériale - Poitrine, Kässler, Saucisses Fumées et de Francfort, Jarret Entier 29.00
Smoked Belly and Loin of Pork, Smoked and Frankfurter Sausages, Whole Knuckle of Pork

Jarret - Jarret entier cuit à l'os, Saucisses de Francfort 23.50
Whole Knuckle of Pork, Frankfurter Sausages

Pêcheur - Assiette de Chou, Saumon, Gambas, Lieu Noir Fumé, Beurre Blanc 26.00
Sauerkraut with Salmon, Prawns, Smoked Black Pollock, White Butter Sauce

Toutes nos Choucroutes sont accompagnées de Chou et Pommes de Terre
All of our Sauerkraut dishes are served with Cabbage and Steamed Potatoes

POISSONS FISH €

Quenelle de Brochet au Velouté de Crustacés 18.75
20 minutes de patience si premier plat, servi de 11h30 à 15h00 et de 19h00 à 22h30 (23h30 vendredi et samedi)
Pike Quenelles in a Creamy Shellfish Sauce
20-minute waiting time if ordered as a starter, served from 11:30am to 3:00pm and 7:00 to 10:30pm (11:30pm Friday and Saturday)

Aïoli de Cabillaud 24.50
A Provençal Classic: Cooked Cod served with Aioli–a Garlic Mayonnaise Sauce

Filet de Bar Rôti, Vinaigrette de Jus de Coquillages, Poêlée de Fèves, Tomates Confites et Oignons Cébettes 22.50
Roasted Sea Bass Fillet, Shellfish Juice Vinaigrette, Pan of Beans, Confit Tomatoes and Spring Onions

Brochette de Saint-Jacques et Gambas, Linguine au Jus de Truffes 26.00
Brochette of Scallops and Prawns, Linguine with Truffle Sauce

Lieu Jaune Rôti, Epinards en Branche, Beurre Blanc 22.50
Roasted Pollock, Leaf Spinach, White Butter Sauce

À LA CARTE

VIANDES & LYONNAISERIES MEAT & LYON SPECIALTIES

	€
Tête de Veau Sauce Ravigote, Poireaux, Carottes et Pommes Vapeur Veal Calf's Head with a Caper and Herb Sauce with Leeks, Carrots and Steamed Potatoes	19.50
Véritable Andouillette « Maison BOBOSSE » à la Fraise de Veau façon Lyonnaise, Pommes Purée Chitterling Sausage with Veal and Mashed Potatoes	19.50
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	19.50
Saucisson Pistaché « Maison SIBILIA », Sauce à la Mâconnaise, Pommes de Terre Ecrasées à la Fourchette Local Pork and Pistachio Sausage in a White Wine Sauce served with Mashed Potatoes	19.00
Filet de Rumsteck Poêlé, Sauce au Poivre, Frites et Haricots Verts Pan-fried Rumsteak Fillet, Black Pepper Sauce, French Fries and French Beans	25.00
Foie de Veau au Vinaigre de Vin et Echalotes, Gratin de Penne au Parmesan Veal Calf's Liver in Wine Vinegar and Shallots, Penne Pasta Gratin with Parmesan Cheese	26.00
Boudin Artisanal « Christian PARRA » aux Poires Caramélisées, Ecrasée de Pommes de Terre, Sauce Normande Artisan Blood Sausage with Caramelized Pears, Mashed Potatoes, Norman Sauce	18.50
Salade César à la Volaille, Parmesan et Croûtons Caesar Salad with Poultry, Parmesan Cheese and Croutons	18.00
Magret de Canard Rôti aux Cèpes, Gratin de Pommes de Terre Roasted Duck Breast with Cep Mushrooms, Scalloped Potatoes	24.50
Poitrine de Veau Confite, Jus au Thym, Polenta Crémeuse Tender Veal Breast, Thyme Sauce, Creamy Polenta	18.50

VEGETARIEN VEGETARIAN

	€
Ravioles de Royans, Sauce Fleurette au Parmesan Ravioles from Royans, Fleurette Cream Sauce with Parmesan	16.00
Poêlée de Haricots Verts Frais au Beurre Persillé Pan-fried Fresh French Beans with Parsley Butter	12.00
Lasagnes aux Champignons Lasagna with Mushrooms	17.00

ACCOMPAGNEMENTS SIDE DISHES

	€
Purée de Pommes de Terre Mashed Potatoes	6.80
Pommes Frites French Fries	7.50
Epinards en Branche au Beurre Buttered Leaf Spinach	6.00

La Tête de Veau est certifiée Origine France	French Veal is used for our Veal Calf's Head dish
Le Tartare de Boeuf est certifié Origine France	French Beef is used for our Steak Tartar dish
Le Rumsteck est certifié Origine Allemagne/Royaume-Uni	German/UK Beef is used for our Rumsteak dish
Le Foie de Veau est certifié Origine France	French Veal is used for our Veal Calf's Liver dish
Le Magret de Canard est certifié Origine France	French Duck is used for our Roasted Duck Breast dish
La Poitrine de Veau est certifiée Origine France	French Veal is used for our Veal Breast dish
La Volaille est certifiée Origine France	French Poultry is used for our Poultry Tagine

Les demandes de changement de garniture seront facturées 2.50€.

LES MENUS

MENU LYONNAIS

26.00 €

Avec Fromage ou Dessert
Cheese or Dessert

29.00 €

Avec Fromage et Dessert
Cheese and Dessert

Terrine de Foie de Volaille au Porto
Terrine of Chicken Liver with Porto
OU
Œuf Poché, Émulsion de Persil, Macédoine de Légumes et Bacon Grillé
Poached Egg, Parsley Emulsion, Mixed Seasonal Vegetables and Grilled Bacon

Saucisson Pistaché « Maison SIBILIA » à la Mâconnaise, Pommes de Terre Ecrasées à la Fourchette
Local Pork and Pistachio Sausage in a White Wine Sauce served with Mashed Potatoes
OU
Poitrine de Veau Confite, Jus au Thym, Polenta Crémeuse
Tender Veal Breast, Thyme Sauce, Creamy Polenta

Demi Saint-Marcellin Affiné « La Mère Richard »
Half ripe Saint-Marcellin Cheese

Feuillantin au Chocolat « Valrhona »
Crispy Chocolate and Praline Cake
OU
Nougat Glacé aux Fruits Confits, Coulis de Fruits Rouges
Frozen Nougat with Candied Fruit, Red Fruit Coulis

MENU CONFLUENCE

24.00 €

Salade de Lentilles Vertes du Berry à la Ciboulette et au Vinaigre de Xérès
Berry Lentil Salad with Chives and Sherry Vinegar Dressing
OU
Pressé de Bœuf façon Pot-au-feu, Sauce Ravigote
Pressed Beef like a Stew, Ravigote Sauce

Mousseline de Brochet à l'Estragon, Epinards en Branche, Coulis de Crustacés
Muslin of Pike with Tarragon, Leaf Spinach, Shellfish Coulis Sauce
OU
Boudin Artisanal « Christian PARRA » aux Poires Caramélisées, Ecrasée de Pommes de Terre, Sauce Normande
Artisan Blood Sausage with Caramelized Pears, Mashed Potatoes, Norman Sauce

Ile Flottante aux Pralines Roses de St Genix, Crème Anglaise à la Vanille
St Genix Pink Pralines Floating Island, Vanilla Cream Custard
OU
Chou à la Crème
Cream Puff Pastry

MENU ENFANT

Pour nos Jeunes Convives de moins de 12 ans : Dinde à la Crème, Frites, Glace et Sirop à l'Eau
Under 12 Years Old: Turkey in a Cream Sauce, French Fries, Ice Cream and a glass of Fruit-flavored Water

9.50 €

Baby Georges : Jambon Blanc, Pommes Vapeur, Compote et Sirop à l'Eau
Free for the little ones under three: Ham, Steamed Potatoes, Stewed Fruit and a glass of Fruit-flavored Water

GRATUIT JUSQU'A 3 ANS

BIÈRES GEORGES BRASSEES SUR PLACE
SERVIES À LA PRESSION

Par Notre « Maitre Brasseur » Loïc MAYOUD

PRINCESSE PALE ALE, IPA, MUNICA BRUNE², SAISON

25 cl Petit Demi	3.70 €
40 cl Demi	5.90 €

Panaché 25 cl	3,70 €
Picon 3cl	1,80 €
Demi Panaché 40 cl	5,90 €
Supplément Sirop	0,50 €

COCKTAILS

Aperol Spritz	8.50 €
Georges Classique	8.50 €
Byrrh Angostura, Liqueur de Cerises, Cannelle et Bière Georges Bitter	
Gin Tonic Citadelle	9.00 €
Americano Maison	9.00 €

APÉRITIFS

Campari, Suze 5 cl	4.75 €	Whiskey Jameson 4 cl	6.50 €
Martini Rouge ou Blanc 5 cl	4.75 €	Whisky Glenfiddich Single Malt 12 ans 4 cl	9.50 €
Pastis, Ricard 3 cl	4.00 €	Bourbon Four Roses 4 cl	7.50 €
Porto Rouge Quinta Do Noval Tawny 5 cl	5.50 €	Gin Citadelle 4 cl	7.50 €
Kir au Mâcon Villages, crème Jacoulot	4.50 €		

DIGESTIFS 4 CL

Vodka Absolut, Get 27	6.50 €	Armagnac Janneau VSOP	7.50 €
Prunelle ou Marc de Bourgogne Jacoulot	9.00 €	Cognac Frapin VSOP	9.50 €
Eau de Vie de Poire Colombier	7.50 €	Calvados C. Drouin VSOP – Pays d'Auge	8.00 €
Eau de Vie de Mirabelle Nusbaumer	7.50 €		
Rhum Plantation Barbados Grande Réserve	7.50 €		

CHARTREUSES 4 CL

Chartreuse Jaune	7.50 €	Chartreuse Verte	7.50 €
Chartreuse Jaune Cuvée MOF	11.00 €	Chartreuse Liqueur du 9ème Centenaire	13.00 €
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605	11.00 €		

BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino, Vittel 1 l	4,95 €	Café expresso Goneo	2,10 €
San Pellegrino, Vittel 50 cl	3,90 €	Thé, Infusions ou Chocolat Chaud	3,00 €
Perrier 33 cl	3,50 €	Supplément lait	0,50 €
Limonade 25 cl	2,50 €	Supplément Sirop	0,50 €
Orangina 25 cl, Schweppes 25 cl	3,50 €		
Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl	4,50 €		
Thé Glacé Artisanal 33 cl	4,50 €		

JUS DE FRUITS ARTISANAUX ALAIN MILLIAT

Pur Jus 20 cl :		Nectar 20 cl :	
Tomate, Pomme Reinette, Orange	4,50 €	Poire Williams, Abricot	4,50 €

En cas d'allergie alimentaire, veuillez demander auprès du Maître d'Hôtel la carte énumérant les allergènes dans la composition de nos boissons. In case of food allergy, please ask the Maître d'hôtel for the restaurant card enumerating allergens in the composition of our drinks.