

PLATS DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FERIES

LES PLATS DU JOUR

18,75 €

LUNDI Brandade de Morue Fraîche, Salade de Roquette
Dish of Flaked Fresh Salt Cod, Arugula Salad

MARDI Blanquette de Veau, Riz Pilaf
Blanquette of Veal with cream and Rice Pilaf

MERCREDI Fish and Chips, Sauce Tartare
Fish and Chips, Tartar Sauce

JEUDI Pot-au-feu
Beef Stew with Vegetables

VENDREDI Aile de Raie à la Grenobloise, Pommes Vapeur
Grenobloise-style Skate Wing, Steamed Potatoes

LES DESSERTS DU JOUR

7,50 €

LUNDI Forêt Noire
Black Forest Cake

MARDI Tarte aux Pralines Roses de St Genix
St Genix Pink Pralines Tart

MERCREDI Fondant au Chocolat
Chocolate Cake

JEUDI Eclairs à la Vanille
Vanilla Eclairs

VENDREDI Tarte Fine aux Pommes
Thin 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 (10/2024).

FRUITS DE MER**SEAFOOD****HUITRES****OYSTERS****€****La Palette d'Huîtres**

Oyster Platter

35.00

4 Fine de Claire N°2, 4 Spéciales Isigny n°5, 4 Spéciales Utah n°3

Fine de Claire Marennes Oléron n°2, les six (6)

18.00

6 Oysters Fine de Claire N°2

Spéciales Isigny Papillon n°5, les douze (12)

26.00

12 Oysters Special Isigny n°5

Spéciales GILLARDEAU n°2, les six (6)

28.00

6 Oysters Special Gillardeau n°2

Spéciales Utah n°3, les six (6)

23.00

6 Oysters Special Utah n°3

COQUILLAGES ET FRUITS DE MER**SHELLFISH****€****Homard Canadien, entier**

52.00

Canadian Lobster, Whole Piece

Demi Homard Canadien

28.00

½ Canadian Lobster

Tourteau, la pièce

25.00

Crab, Whole piece

Langoustines, les six

24.00

Scampies (6)

Crevettes roses, les six

15.00

Shrimps (6)

Praires, les six

15.00

Clams (6)

Bulots, les douze

12.00

Sea snails (12)

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 (10/2024).

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
Saumon Gravlax, Cèleri Rémoulade, Crème à l'Aneth Gravlax Salmon, Celery Remoulade, Cream with Dill	15.50
Pressé de Jambonneau aux Légumes, Vinaigrette aux Herbes Pressed Ham with Vegetables, Herb Dressing	9.00
Hareng Matjes, Pommes de Terre Tièdes à l'Huile Herring Matjes, Warm Potatoes in Oil	12.50
Œufs Mimosa, Mayonnaise aux Herbes Mimosa Eggs, Herb Mayonnaise	7.80

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

		€
Escargots Bio en Coquille, La Ferme de Sanka à Charantonnay Organic Snails in Shell, Sanka Farm in Charantonnay	les 6	12.50
	les 12	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	9.50
	les 2	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		9.10
Crème Dubarry au Jambon Truffé Dubarry Cream Soup with Truffled Ham		8.50

À LA CARTE

NOS CÉLÈBRES 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, Pois Mangetout, Tomates Confites et Oignons Cébettes 23.00
Roasted Sea Bass Fillet, Shellfish Juice Vinaigrette, Snap Peas, Confit Tomatoes and Spring Onions

Saint-Jacques Poêlées, Lentilles Béluga, Sauce Safranée 25.00
Pan-fried Scallops, Beluga Lentils, Saffron Sauce

Haddock à l'Anglaise, Beurre Blanc 24.50
English-style Haddock, 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		19.60
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 », Gâteau de Haricots Coco et Crème d'Ail Artisan Blood Sausage, Coconut Bean Cake and Garlic Cream		19.50
Salade César à la Volaille, Parmesan et Croûtons Caesar Salad with Poultry, Parmesan Cheese and Croutons		18.00
Travers de Porc au Miel et Epices, Pommes Persillées Pork Rack with Honey and Spices, Potatoes with Parsley		18.50
Magret de Canard au Porto, Gratin Dauphinois Duck Breast with Porto Wine Sauce, Dauphinois-style Scalloped Potatoes		24.50
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
Gratin de Coquillettes aux Cèpes, Crème de Champignons Gratin of Coquillettes Pasta with Porcini Mushrooms, Cream of Mushrooms		16.00
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 Le Tartare de Boeuf est certifié Origine France Le Rumsteck est certifié Origine Allemagne/Royaume-Uni Le Foie de Veau est certifié Origine France La Volaille est certifiée Origine France Le Canard est certifié Origine France Le Veau pour la Blanquette est certifié Origine France Le Bœuf est certifié Origine Union Européenne Les Travers de Porc sont certifiés Origine France	French Veal is used for our Veal Calf's Head dish French Beef is used for our Steak Tartar dish German/UK Beef is used for our Rumsteak dish French Veal is used for our Veal Calf's Liver dish French Poultry is used for our Farmer's Poultry and Caesar Salad French Duck is used for our Duck Breast dish French Veal is used for our Blanquette dish EU Beef is used for our Beef Stew dish French Pork is used for our Port Rack dish	

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

Pressé de Jambonneau aux Légumes, Vinaigrette
aux Herbes
Pressed Ham with Vegetables, Herb Dressing

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

Travers de Porc au Miel et Epices, Pommes
Persillées
Pork Rack with Honey and Spices, Potatoes with
Parsley

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

Feuillant 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
Crème Dubarry au Jambon Truffé
Dubarry Cream Soup with Truffled Ham

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 », Gâteau de
Haricots Coco et Crème d'Ail
Artisan Blood Sausage, Coconut Bean Cake and
Garlic Cream

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

LES BOISSONS

BIÈRES GEORGES BRASSEES SUR PLACE PAR NOTRE « MAITRE BRASSEUR » LOIC 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

5.00 €

Cidre Bio, Cuvée Juliette, Alain Milliat 33 cl

6.50 €

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 9^{ème} Centenaire

13.00 €

Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605

11.00 €

BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino, Vittel 1 l

4,95 €

Café expresso Loutsa

2,40 €

San Pellegrino, Vittel 50 cl

3,90 €

Café long Loutsa

2,90 €

Perrier 33 cl

3,50 €

Café double expresso Loutsa

4,60 €

Limonade 25 cl

2,50 €

Cappuccino Loutsa

4,70 €

Orangina 25 cl, Schweppes 25 cl

3,50 €

Thé, Infusions ou Chocolat Chaud

3,20 €

Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl

4,50 €

Supplément lait

0,50 €

Thé Glacé Artisanal 33 cl

4,50 €

Supplément Sirop

0,50 €

JUS DE FRUITS ARTISANAUX ALAIN MILLIAT

Pur Jus 20 cl :

Tomate, Pomme Reinette, Orange

4,50 €

Nectar 20 cl :

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.

LA BOUTIQUE

BIERE GEORGES EN BOUTEILLE A EMPORTER



	<u>33 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Princesse Pale Ale	2.70 €	5.50 €
- Silky Weiss	2.70 €	5.50 €
- More is Bitter	2.90 €	5.80 €
- Munica Brune ²	3.10 €	6.20 €
- NEIPA	3.50 €	7.90 €
- IPA	3.55 €	7.90 €
- Very Good Triple	3.55 €	7.90 €
- Framboise	3.55 €	
Le Coffret : 3 Bouteilles 75cl (Princesse Pale Ale/More is Bitter/Silky Weiss)		16.50 €



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 »	10.00 €
Water Bottle	
Le Tablier « Georges »	50.00 €
The traditional Georges Apron	
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	5.00 €
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.	

BIÈRES GEORGES

LYON — 1836

Notre gamme de bières bouteilles A déguster au bar et à emporter à la boutique

Les Bières Georges nées en 1836, brassées et servies à la Brasserie Georges sont disponibles à la vente à emporter à la boutique de la Brasserie en formats 33cl et 75 cl.

Vous pouvez également retrouver les Bières Georges dans de nombreux établissements et magasins de Lyon et sa région grâce à un nouvel outil de production installé à La Fabrique du Faubourg.



PRINCESSE PALE ALE Style – PALE ALE – Alc. 5,4%

Alliance de deux malts et deux houblons américains qui apportent des notes herbacées et légèrement citronnées. Une saveur amère, délicatement aromatique et désaltérante!

MORE IS BITTER Style – BITTER – Alc. 4,5%

Avec des arômes résineux et une amertume prononcée, mais équilibrée.

SILKY WEISS Style – HEFEWEIZEN – Alc. 5,4%

La levure apporte de subtils arômes de banane et de vanille qui marient la rondeur des malts d'orge et de blé. Avec une touche pétillante, fine et une texture soyeuse.

MUNICA BRUNE² Style – PORTER – Alc. 7%

Brassée en suivant la recette historique de la Georges. Des arômes de café torréfiés.

NEIPA Style – NEW ENGLAND IPA – Alc. 5%

Bière de style moderne qui trouve ses origines en Nouvelle-Angleterre. Brassée en utilisant des malts qui apportent une rondeur et des houblons sélectionnés pour leurs arômes fruités intenses.

VERY GOOD TRIPLE Style – BLONDE TRIPLE – Alc. 9,9%

Un mariage harmonieux entre deux malts légèrement caramélisés, avec une levure qui apporte des notes phénoliques délicates, enrichies par des arômes de miel et de fruits mûrs.

IPA Style – INDIA PALE ALE – Alc. 5,5%

Brassée dans la pure tradition, cette IPA est élaborée en mélangeant des malts d'orge et de blé tout en maintenant une rondeur qui met en valeur l'amertume des trois houblons utilisés.

FRAMBOISE Style – FRUITE – Alc. 5%

Elle est brassée avec de véritables purées de framboise et non d'extraits aromatiques, ce qui lui donne un goût intense sans être trop sucré.

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 connaît 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 entraînent 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 disparaître dans les années 60-70.

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

1971 : Construction de l'échangeur de Perrache.

1985 : Didier Rinck est PDG de la Brasserie Georges.

1996 : 160^{ème} 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 dînent 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 BIÈRE ET BONNE CHÈRE !