

## PLATS DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FERIES

### LES PLATS DU JOUR

19,50 €

---

LUNDI	Brandade de Morue Fraîche, Salade de Roquette <i>Dish of Flaked Fresh Salt Cod, Arugula Salad</i>
MARDI	Osso Bucco de Veau, Linguine <i>Veal Osso Bucco with Linguini</i>
MERCREDI	Merlan Colbert, Pommes Vapeur, Sauce Tartare <i>Whiting Fish, Steamed Potatoes, Tartar Sauce</i>
JEUDI	Onglet de Bœuf à l'Echalote, Pommes Pont-neuf <i>Beef Hanger Steak with Shallots, Pont-neuf Potatoes</i>
VENDREDI	Aile de Raie à la Grenobloise, Pommes Vapeur <i>Grenobloise-style Skate Wing, Steamed Potatoes</i>

### LES DESSERTS DU JOUR

8,00 €

---

LUNDI	Tarte aux Fraises <i>Strawberry Tart</i>
MARDI	Tarte à la Rhubarbe Meringuée <i>Rhubarb Meringue Pie</i>
MERCREDI	Tarte à la Myrtille <i>Blueberry Tart</i>
JEUDI	Tarte Tropicaine <i>Tropezian Tart</i>
VENDREDI	Pavlova aux Fruits d'Été <i>Pavlova with Summer Fruits</i>

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, ask the Maître d'hôtel for the card enumerating allergens in the composition of our dishes and beverages.

Prix nets, taxes et service 12.75% compris (06/2025).

## À LA CARTE

### LES ASSIETTES APÉRITIVES A PARTAGER

Moules de Bouchot « Maison Morisseau » Glacées, Ciboulette et Piment d'Espelette <i>Appetizer Plate, Ice-cold Bouchot Mussels with Chives and Espelette Pepper</i>	15.00 €
Chiffonnade de Jambon Serrano, 14 mois d'affinage <i>Chiffonnade of Serrano Ham, 14 months of refining</i>	16.50 €
Assiette de Rosette de Lyon <i>Rosette of Lyon Plate</i>	10.50 €
Friture de Petites Seiches <i>Fried Small Cuttlefish</i>	12.50 €

### ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

€

Salade de Lentilles Vertes du Berry Label Rouge à la Ciboulette et au Vinaigre de Xérès <i>Berry Lentil Salad with Chives and Sherry Vinegar Dressing</i>	7.75
Œufs Mimosa, Mayonnaise aux Herbes <i>Mimosa Eggs, Herb Mayonnaise</i>	7.80
Foie Gras Frais de Canard, Pain Grillé <i>Duck Foie Gras, Toasted Bread</i>	18.00
Pâté en Croûte Royal (Veau et Foie Gras) <i>Royal Meat Pastry Pie (Veal and Foie Gras)</i>	16.50
Terrine de Foie de Volaille au Porto <i>Terrine of Chicken Liver with Porto</i>	9.50
Pressé de Jambonneau aux Légumes, Vinaigrette aux Herbes <i>Pressed Ham with Vegetables, Herb Dressing</i>	9.00
Saumon Fumé Maison, Crème à l'Aneth, Pain de Campagne Toasté <i>Homemade Smoked Salmon, Dill Cream, Toasted Country Bread</i>	17.00
Sashimi de Thon, condiment Gingembre, Wasabi <i>Tuna Sashimi, Ginger Condiment, Wasabi</i>	18.00
Gaspacho Andalou <i>Andalusian Gazpacho</i>	9.00

### ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

€

Escargots Bio en Coquille, La Ferme de Sanka à Charantonnay <i>Organic Snails in Shell, Sanka Farm in Charantonnay</i>	les 6 12.50 les 12 22.50
Os à Moelle à la Croque au Sel de Guérande, Pain Grillé <i>Marrow Bone with Crunchy Guérande Salt and Toasted Bread</i>	l'unité 11.00
La Célèbre Gratinée au Madère Préparée à votre table: Soupe à l'Oignon Gratinée, Jaune d'œuf et Madère <i>A Traditional Recipe prepared at your table: Onion Soup au Gratin with an Egg Yolk and Madeira</i>	9.50
Couteaux en Persillade <i>Razor Clams with Parsley</i>	13.00

## 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 <i>Smoked Belly and Loin of Pork, Frankfurter and Smoked Sausages</i>	23.50
Impériale - Poitrine, Kässler, Saucisses Fumées et de Francfort, Jarret Entier <i>Smoked Belly and Loin of Pork, Smoked and Frankfurter Sausages, Whole Knuckle of Pork</i>	29.00
Jarret - Jarret entier cuit à l'os, Saucisses de Francfort <i>Whole Knuckle of Pork, Frankfurter Sausages</i>	24.00
Pêcheur - Assiette de Chou, Saumon, Gambas, Lieu Noir Fumé, Beurre Blanc <i>Sauerkraut with Salmon, Prawns, Smoked Black Pollock, White Butter Sauce</i>	26.00

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

€

Filet de Daurade Royale aux Pointes d'Asperges Vertes, Vinaigrette de Coquillages <i>Royal Sea Bream Fillet with Green Asparagus Tips, Shellfish Juice Vinaigrette</i>	23.00
Moules de Bouchot « Maison Morisseau » Marinières, Frites <i>Mussels "Maison MORISSEAU" Marinières, French Fries</i>	19.00
Linguine alle Vongole (Palourdes et Coques) <i>Linguini with Clams and Cockles</i>	22.50
Quenelle de Brochet au Velouté de Crustacés 20 minutes de patience si premier plat, servi de 11h30 à 15h00 et de 19h00 à 22h30 (23h30 vendredi et samedi) <i>Pike Quenelles in a Creamy Shellfish Sauce</i> <i>20-minute waiting time if ordered as a starter, served from 11:30am to 3:00pm and 7:00 to 10:30pm</i> <i>(11:30pm Friday and Saturday)</i>	20.00
Aïoli de Cabillaud <i>A Provençal Classic: Cooked Cod served with Aioli-a Garlic Mayonnaise Sauce</i>	24.50

### VEGETARIEN VEGETARIAN

€

Ravioles de Royans, Sauce Fleurette au Parmesan <i>Ravioles from Royans, Fleurette Cream Sauce with Parmesan</i>	16.50
Poêlée de Haricots Verts Frais au Beurre Persillé <i>Pan-fried Fresh French Beans with Parsley Butter</i>	12.00
Linguine au Pesto <i>Pesto Linguini</i>	16.00

## À LA CARTE

### **VIANDES & LYONNAISERIES    MEAT & LYON SPECIALTIES** €

---

Tête de Veau Sauce Ravigote, Poireaux, Carottes et Pommes Vapeur <i>Veal Calf's Head with a Caper and Herb Sauce with Leeks, Carrots and Steamed Potatoes</i>	19.50
Andouillette « Maison Bobosse » à la Fraise de Veau Tirée à la Ficelle, Sauce Moutarde, Pommes Purée <i>Chitterling Sausage with Veal pulled with String, Mustard Sauce, Mashed Potatoes</i>	19.50
Tartare de Bœuf Charolais, Préparée devant Vous, <i>Fully Seasoned Raw Steak Tartar, prepared in front of you,</i>	20.00
<ul style="list-style-type: none"><li>- Le Traditionnel de la Georges, Frites et Salade Verte <i>The Traditional Version with French Fries and Green Salad</i></li><li>- La Version à l'Italienne (Basilic, Pignons, Câpres, Parmesan), Frites et Roquette <i>The Italian Version (Basil, Pine Nuts, Capers, Parmesan), French Fries and Roquette Salad</i></li></ul>	
Saucisson Pistaché « Maison Sibilia », Sauce Mâconnaise, Pommes de Terre Ecrasées <i>Local Pork and Pistachio Sausage in a White Wine Sauce served with Mashed Potatoes</i>	19.00
Pavé de Rumsteck Poêlé, Sauce au Poivre, Frites et Haricots Verts Frais <i>Pan-fried Rumsteak, Black Pepper Sauce, French Fries and Fresh Green Beans</i>	25.00
Boudin Artisanal « Christian PARRA », Coulis de Poivrons et Polenta Crémeuse <i>Artisanal Black Sausage Pudding, Pepper Coulis and Creamy Polenta</i>	19.50
Salade César, Poulet, Sauce César, Parmesan, Croûtons <i>Caesar Salad, Chicken, Caesar Sauce, Parmesan, Croutons</i>	18.00
Travers de Porc au Miel et Epices, Pommes Persillées <i>Pork Rack with Honey and Spices, Potatoes with Parsley</i>	18.50
Magret de Canard, Gratin Dauphinois, Sauce au Porto <i>Duck Breast, Dauphinois-style Scalloped Potatoes, Porto Sauce</i>	24.50
Escalope de Veau Milanaise, Linguine <i>Veal Milanese with Linguini</i>	24.50
Les changements de garniture seront facturés <i>Garnish changes will be billed</i>	2.50

### **ACCOMPAGNEMENTS    SIDE DISHES** €

---

Purée de Pommes de Terre <i>Mashed Potatoes</i>	6.80
Pommes Frites <i>French Fries</i>	8.50
Epinards en Branche au Beurre <i>Buttered Leaf Spinach</i>	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 Canard est certifié Origine France  
Le Veau est certifié Origine Union Européenne  
L'Onglet de Bœuf est certifié Origine Union Européenne  
Les Travers de Porc sont certifiés Origine France  
Le Poulet est certifié Origine France

French Veal is used for our Veal Calf's Head  
French Beef is used for our Steak Tartar  
German/UK Beef is used for our Rumsteak  
French Duck is used for our Duck Breast  
European Union Veal is used for our Osso Bucco and Milanese Veal  
European Union Beef is used for our Beef Hanger Steak  
French Pork is used for our Pork Rack  
French Chicken is used for our Caesar Salad

## LES MENUS

### MENU LYONNAIS

**27.00 €**

Fromage ou Dessert  
*Cheese or Dessert*

**30.50 €**

Fromage & 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 Sibilila », Sauce  
Mâconnaise, Pommes de Terre Ecrasées  
*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*

Feuillantín 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

**25.00 €**

Salade de Lentilles Vertes du Berry à la  
Ciboulette et au Vinaigre de Xérès  
*Berry Lentil Salad with Chives and  
Sherry Vinegar Dressing*

OU

Gaspacho Andalou  
*Andalusian Gazpacho*

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 », Coulis de  
Poivrons et Polenta Crèmeuse  
*Artisanal Black Sausage Pudding, Pepper Coulis  
and Creamy Polenta*

Ile Flottante aux Pralines Roses de St Genix,  
Crème Anglaise  
*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

**10.00 €**

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 BRUNE <sup>2</sup> , SAISON	
25 cl	3.70 €
40 cl	5.90 €
Panaché 25 cl	3,70 €
Picon 3 cl	1,80 €
Demi Panaché 40 cl	5,90 €
Supplément Sirop	0,50 €

### COCKTAILS

---

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

### APERITIFS

---

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 (Gin Français)	7.50 €
Kir au Mâcon Villages, crème Jacoulot	6.00 €	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 <sup>eme</sup> 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	4,80 €
Limonade 25 cl	3,00 €	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 :		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.

## 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 <sup>2</sup>	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 BRUNE<sup>2</sup>** 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 m<sup>2</sup> 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<sup>ème</sup> 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 !**