

BRASSERIE GEORGES

LYON — 1836

Menus groupes à partir de 15 personnes minimum, valables jusqu'au 30 Septembre 2025

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 - 38.00 € TTC

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

Nougat Glacé aux Fruits Confits, Coulis de Fruits Rouges

Café
Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

1 Bière GEORGES, Pils Blonde 40 cl

MENU GEORGES 1 - 39.00 € TTC

Terrine de Foie de Volaille au Porto

Mousseline de Brochet à l'Estragon, Epinards en Branche, Coulis de Crustacés

Feuillantín au Chocolat « VALRHONA »

Café
Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chénas, Domaine de l'Ogre,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

MENU GEORGES 2 - 40.00 € TTC

Salade de Lentilles Vertes du Berry

Saucisson Pistaché « Maison Sibilia », Sauce Mâconnaise,
Pommes de Terre Ecrasées

Ile Flottante aux Pralines Roses de St Genix, Crème Anglaise

Café
Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chénas, Domaine de l'Ogre,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

BRASSERIE GEORGES

LYON — 1836

MENU GEORGES 3 – 42.00 € TTC

Pressé de Jambonneau aux Légumes, Vinaigrette aux Herbes

Travers de Porc au Miel et Epices, Pommes Persillées

Chou à la Crème

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

MENU GEORGES 4 – 49.00 € TTC

Saumon Fumé Maison, Crème à l'Aneth, Pain de Campagne Toasté

Filet de Daurade Royale aux Pointes d'Asperges Vertes,
Vinaigrette de Coquillages

Baba au Rhum « Spécial Georges »

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

MENU GEORGES 5 - 53.00 € TTC

Sashimi de Thon, condiment Gingembre, Wasabi

Magret de Canard, Gratin Dauphinois, Sauce au Porto

Macaron à la Framboise

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

Chenas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes

BRASSERIE GEORGES

LYON — 1836

MENU GEORGES 6 - 55.00 € TTC

Assiette de Charcuterie
(Rosette de Lyon, Pressé de Jambonneau aux Légumes et Jambon Serrano)

Aïoli de Cabillaud

Feuillantín au Chocolat « VALRHONA »

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

Chenas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes

MENU GEORGES 7 - 62.00 € TTC

Foie Gras Frais de Canard, Pain Grillé

Brochette de Gambas, Linguine au Pesto

Traditionnelle Omelette Norvégienne Flambée

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

1 verre de Gewurztraminer

Chenas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes