

BRASSERIE GEORGES

LYON — 1836

MENUS GROUPES A PARTIR DE 15 PERSONNES MINIMUM, valables jusqu'au 29 Avril 2026

Les plats sont donnés à titre indicatif pour les demandes au-delà de cette date, car ils pourraient être modifiés.

MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES - En cas de restriction alimentaire signalée à l'avance, nous pourrions prévoir des plats de remplacement sans frais supplémentaires.

Prix nets par personne, taxes et services (12.75%) compris.

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 – 40.00 € TTC

Terrine de Foie de Volaille au Porto

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

Nougat Glacé aux Fruits Confits, Coulis de Fruits Rouges

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

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

MENU LYONNAIS – 42.00 € TTC

Salade de Lentilles Vertes du Berry

Saucisson Pistaché « Maison Sibilia », Sauce Beaujolaise,
Écrasée de Pommes de Terre

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 Moulin à Vent, Domaine de l'Ogre,
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

BRASSERIE GEORGES

LYON — 1836

MENU RUSTIQUE – 48.00 € TTC

Veillez choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Pressé de Bœuf aux Légumes de Saison, Crème Moutardée
OU
Poireaux Vinaigrette aux Herbes, Mimosa d'Œuf et Oignons Croustillants

Travers de Porc au Miel et Epices, Pommes Persillées
OU
Tournedos de Saumon, Embeurrée de Chou Vert, Jus Corsé

Chou à la Crème
OU
Entremets Croustillant au Chocolat « Valrhona »

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

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

MENU PRESTIGE – 60.00 € TTC

Veillez choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert

Foie Gras Frais de Canard, Pain Grillé
OU
Saumon Fumé Maison, Crème à l'Aneth, Pain de Campagne Toasté

Fricassée de Volaille Forestière aux Morilles, Linguine
OU
Filet de Bar aux Fèves, Vinaigrette de Jus de Coquillages

Baba au Rhum « Spécial Georges »
OU
Traditionnelle Omelette Norvégienne Flambée

Café

Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes

*1 verre de Gewurztraminer
Moulin à Vent, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes*