

LES PLATS DU SEMAINIER HORS JOURS FÉRIÉS
WEEKDAY DISHES EXCLUDING BANK HOLIDAYS

19.50 €

LUNDI	Brandade de Morue Fraîche, Salade Verte <i>Dish of Flaked Fresh Salt Cod, Green Salad</i>
MARDI	Bœuf Bourguignon, Tagliatelles Fraîches <i>Beef Burgundy Stew, Fresh Pasta</i>
MERCREDI	Saucisson Pistaché Brioché, Sauce au Porto, Salade Verte <i>Pistachio Sausage in a Brioche bun, Port wine sauce, Green Salad</i>
JEUDI	Onglet de Bœuf à l'Echalote, Pommes Pont-Neuf <i>Beef Hanger Steak with Shallots, Pont-Neuf Potatoes</i>
VENDREDI	Fish & Chips <i>Fish and Chips</i>

LES DESSERTS DU SEMAINIER HORS JOURS FÉRIÉS
WEEKDAY DESSERTS EXCLUDING BANK HOLIDAYS

8.00 €

LUNDI	Tarte au Citron Meringuée <i>Lemon Meringue Pie</i>
MARDI	Traditionnel Millefeuille à la Vanille <i>Vanilla Millefeuille</i>
MERCREDI	Tarte Bourdaloue <i>Bourdaloue Tart</i>
JEUDI	Strudel Alsacien <i>Alsatian Strudel</i>
VENDREDI	Pavlova aux Fruits Exotiques <i>Pavlova with Exotic 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 des allergènes.
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 (04/2026).

ASSIETTES APÉRITIVES A PARTAGER APPETIZER PLATES TO SHARE €

Moules Glacées, Ciboulette et Piment d'Espelette <i>Plate of Ice-cold 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>Plate of Lyon's Rosette</i>	10.50
Friture de Petites Seiches, Sauce Tartare <i>Fried Small Cuttlefish, Tartar Sauce</i>	12.50

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS €

Salade de Lentilles Vertes du Berry Label Rouge au Vinaigre de Xérès <i>Berry Lentil Salad with Sherry Vinegar Dressing</i>	7.50
Œuf Parfait, Crème de Champignons et Cèpes, Petits Croutons Dorés <i>Poached Egg, Cream of Mushrooms, Golden Little Croutons</i>	10.00
Foie Gras de Canard, Pain Grillé <i>Duck Foie Gras and 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 Bœuf aux Légumes de Saison, Crème Moutardée <i>Pressed Beef with Seasonal Vegetables, Mustard Cream</i>	8.50
Saumon Fumé Maison, Crème à l'Aneth, Pain de Campagne Toasté <i>Homemade Smoked Salmon, Dill Cream, Toasted Country Bread</i>	17.00
Poireaux Vinaigrette aux Herbes, Mimosa d'Œuf et Oignons Croustillants <i>Leeks with Herb Dressing, Egg Mimosa and Crispy Onions</i>	8.00

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS €

Escargots Bio en Coquille de la Ferme de Sanka à Charantonay <i>Organic Snails in Shell, Sanka Farm in Charantonay</i>	les 6 12.50 les 12 22.50
L'Os à Moelle à la Croque au Sel de Guérande, Pain Grillé <i>Marrow Bone with Crunchy Guérande Salt and Toasted Bread</i>	11.00
La Célèbre Gratinée à l'Oignon au Madère <i>A Traditional Onion Soup au Gratin with an Egg Yolk and Madeira</i>	9.50
Velouté de Butternut aux Éclats de Châtaignes <i>Butternut Cream Soup with Chestnut Chips</i>	8.00

NOS CÉLEBRES 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, Saucisse de Francfort <i>Whole Knuckle of Pork, Frankfurter Sausage</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 Bar aux Fèves, Vinaigrette de Jus de Coquillages <i>Sea Bass Fillet with Beans, Shellfish Juice Dressing</i>	23.00
Aile de Raie à La Grenobloise, Pomme de Terre en Robe des Champs <i>Grenoble-style Skate Wing, Potato in its Jacket</i>	20.50
Tournedos de Saumon, Embeurrée de Chou Vert, Jus Corsé <i>Salmon Tournedos, Green Cabbage, Seasoned Sauce</i>	22.00
Quenelle de Brochet au Velouté de Crustacés (20 mn de cuisson), servie de 11h30 à 15h et de 19h à 22h30 (23h30 vendredi et samedi) <i>Pike Quenelles in a Creamy Shellfish Sauce (20-minute cooking time), served from 11:30am to 3:00pm and 7:00 to 10:30pm (11:30pm Friday and Saturday)</i>	20.00
Aioli 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
Linguine, Crème de Champignons, Copeaux de Parmesan <i>Linguine, Cream of Mushrooms and Parmesan Shavings</i>	14.00

SALADE SALAD

€

Croustillant de Saint-Marcellin en Salade, Magret de Canard Fumé Maison <i>Crispy Saint Marcellin Cheese in a Salad, Homemade Smoked Duck Breast</i>	18.00
--	-------

VIANDES & LYONNAISERIES MEAT & LYON SPECIALTIES €

Tête de Veau Sauce Ravigote, Poireaux, Carotte et Pommes Vapeur <i>Veal Calf's Head with a Caper and Herb Sauce with Leeks, Carrot 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
Traditionnel Tartare de Bœuf Charolais, Préparé devant Vous, Frites et Salade Verte <i>Traditional Fully Seasoned Raw Steak Tartar, prepared in front of you, French Fries and Green Salad</i>	20.00
Saucisson Pistaché « Maison Sibilia », Sauce Beaujolaise, Écrasée de Pommes de Terre <i>Local Pork and Pistachio Sausage in a Red 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
Parmentier de Boudin Artisanal « Christian PARRA » aux Pommes, Sauce Normande <i>Artisanal Black Sausage Parmentier with Apples, Norman Sauce</i>	19.50
Travers de Porc au Miel et Epices, Pommes Persillées <i>Pork Rack with Honey and Spices, Potatoes with Parsley</i>	18.50
Fricassée de Volaille Forestière aux Morilles, Linguine <i>Forest Poultry Fricassee with Morels, Linguine</i>	25.00
Foie de Veau au Vinaigre de Vin, Gratin de Chou-Fleur <i>Veal Liver with Wine Vinegar sauce, Cauliflower Bake</i>	24.50

GARNITURES SIDE DISHES €

Purée de Pommes de Terre <i>Mashed Potatoes</i>	5.00
Pommes Frites <i>French Fries</i>	5.00
Epinards en Branche au Beurre <i>Buttered Leaf Spinach</i>	5.00
Haricots Vert Frais au Beurre Persillé <i>Fresh Green Beans with Parsley Butter</i>	5.00
Les changements de garniture <i>Garnish changes will be billed</i>	2.50

La Tête de Veau est certifiée Origine France
 Le Tartare de Boeuf est certifié Origine France
 Le Rumsteck est certifié Origine Allemagne/Royaume-Uni
 Les Travers de Porc sont certifiés Origine France
 La Volaille est certifiée Origine France
 Le Foie de Veau est certifié Origine France
 Le Boeuf est certifié Origine Union Européenne

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 Pork is used for our Pork Rack
 French Poultry is used for our Fricassee
 French Veal is used for our Veal Liver
 European Union Beef is used for our Bourguignon/Hanger Steak

MENU LYONNAIS

27.00 €

Fromage ou Dessert
Cheese or Dessert

30.50 €

Fromage & Dessert
Cheese and Dessert

Salade de Lentilles Vertes du Berry Label Rouge
au Vinaigre de Xérès
Berry Lentil Salad with Sherry Vinegar Dressing

OU

Pressé de Bœuf aux Légumes de Saison,
Crème Moutardée
*Pressed Beef with Seasonal Vegetables,
Mustard Cream*

Saucisson Pistaché « Maison Sibilia »,
Sauce Beaujolaise, Écrasée de Pommes de Terre
*Local Pork and Pistachio Sausage in a Red Wine
Sauce served with Mashed Potatoes*

OU

Mousseline de Brochet à l'Estragon, Epinards en
Branche, Coulis de Crustacés
*Muslin of Pike with Tarragon, Leaf Spinach,
Shellfish Coulis Sauce*

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

Entremets Croustillant au Chocolat « Valrhona »
Crispy Chocolate Cake

OU

Nougat Glacé aux Fruits Confits,
Coulis de Fruits Rouges
Frozen Nougat with Candied Fruit, Red Fruit Coulis

MENU CONFLUENCE

25.00 €

Terrine de Foie de Volaille au Porto
Terrine of Chicken Liver with Porto

OU

Velouté de Butternut aux Éclats de Châtaignes
Butternut Cream Soup with Chestnut Chips

Parmentier de Boudin Artisanal « Christian PARRA »
aux Pommes, Sauce Normande
*Artisanal Black Sausage Parmentier with Apples,
Norman Sauce*

OU

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

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

MENUS ENFANT

Pour nos Jeunes Convives de moins de 12 ans :
Saucisse de Francfort, Pommes Frites, Glace et
Sirop à l'Eau

Under 12 Years Old: Frankfurter Sausage, French
Fries, Ice Cream and a glass of Fruit-flavored Water

10.00 €

Baby Georges : Jambon Blanc, Pommes Frites,
Glace et Sirop à l'Eau

Free for the little ones under three: Ham, French
Fries, Ice Cream and a glass of Fruit-flavored Water

GRATUIT JUSQU'A 3 ANS

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

	<u>25 cl</u>	<u>40 cl</u>
Princesse Pale Ale <i>Blonde, tout en finesse, par ses houblons doux et équilibrés. Une bière désaltérante.</i>	3.70	5.90
Munica Brune² <i>Brune puissante et aromatique. Une bière torréfiée avec des notes de chocolat. Douce et amère.</i>	3.70	5.90
IPA <i>IPA américaine avec une amertume prononcée, fruité et rafraîchissante.</i>	3.70	5.90
Bière de Saison <i>Au grè des saisons, Loïc brasse des bières toujours aussi innovantes que surprenantes.</i>	3.70	5.90
Panaché	3.70	5.90
Supplément Picon 3 cl		1.80
Supplément sirop		0.50

COCKTAILS

€

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

APERITIFS

€

Campari, Suze 5 cl	4.80	Whiskey Jameson 4 cl	6.50
Martini Rouge ou Blanc 5 cl	4.80	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 Français Citadelle 4 cl	7.50
Kir au Mâcon Villages, crème Jacoulot 12 cl	6.00	Vodka Absolut 4cl	7.50
Coupe de Champagne 12 cl	11.00	Cidre Bio, Cuvée Juliette 33 cl	6.50

BOISSONS SANS ALCOOL

€

San Pellegrino, Vittel 1 l	4.95	Jus de Tomate 20 cl	4.50
San Pellegrino, Vittel 50 cl	3.90	Jus de Pomme Reinette 20 cl	4.50
Perrier 33 cl	4.00	Jus d'Orange 20 cl	4.50
Limonade 25 cl	3.00	Nectar de Poire Williams 20 cl	4.50
Orangina 25 cl	4.00	Nectar d'Abricot 20 cl	4.50
Schweppes 25 cl	4.00	Nectar de Pêche de vigne 20 cl	4.50
Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl	4.50	Infusion Glacée Pêche Verveine	4.50
Sirop à l'eau (fraise, grenadine, citron, pêche, menthe)	2.50	Supplément Sirop	0.50

BOISSONS CHAUDES

€

Expresso / Décaféiné Loutsa	2.40
Café long / Café crème Loutsa	2.90
Double Expresso Loutsa	4.80
Cappuccino Loutsa	4.70
Thé, Infusions ou Chocolat Chaud	3.20

BRASSERIE GEORGES

LES SOUVENIRS DE LA BRASSERIE GEORGES

€

Le Coffret Cadeau de 3 Bouteilles 75Cl (Princesse Pale Ale/More is Bitter/Silky Weiss)	16.50
La Carte Originel de La Brasserie	5.00
Les Assiettes Plates Brasserie Georges <i>Brasserie Georges Plates</i>	
- La Grande Assiette de 29 cm	15.00
- La Petite Assiette de 21 cm	10.00
Les Verres à Bière « Georges » <i>The traditional Georges Glasses and Mugs</i>	
- Le Verre de 25cl	5.00
- La Choque de 40cl	10.00
La Carafe d'Eau « Georges » <i>Water Bottle</i>	10.00
Le Tablier « Georges » <i>The traditional Georges Apron</i>	50.00
Le Porte-clés « Georges » avec jeton de caddie	8.00
Le livre « Une Brasserie au Pays des Bouchons » <i>« La Brasserie Georges » Le livre – Editions Glénat</i>	30.00
Le CD de l'Orchestre « 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 OFFRE DE BIÈRES A EMPORTER

Les Bières Georges nées en 1836, brassées et servies à la Brasserie Georges sont disponibles à la vente à emporter. 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% 33Cl 2.70€ 75Cl 5.50€

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% 33Cl 2.90€ 75Cl 5.80€

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

SILKY WEISS Style – HEFEWEIZEN – Alc. 5,4% 33Cl 2.70€ 75Cl 5.50€

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% 33Cl 3.10€ 75Cl 6.20€

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

NEIPA Style – NEW ENGLAND IPA – Alc. 5% 33Cl 3.50€ 75Cl 7.90€

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% 33Cl 3.55€ 75Cl 7.90€

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% 33Cl 3.55€ 75Cl 7.90€

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% 33Cl 3.55€

Elle est brassée avec de véritables purées de framboise, ce qui lui donne un goût intense sans être trop sucré.

La vente d'alcool aux mineurs de moins de 18 ans est interdite.

LES GRANDES DATES DE LA BRASSERIE GEORGES

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 perdu 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 !