

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

MENUS GROUPES A PARTIR DE 15 PERSONNES MINIMUM, valables jusqu'au 16 Octobre 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

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes
1 Bière GEORGES, Pils Blonde 40 cl
Café*

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

*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
Café*

MENU LYONNAIS – 42.00 € TTC

Salade de Lentilles Vertes du Berry

Saucisson Pistaché, Sauce Beaujolaise, Écrasé de Pommes de Terre

Ile Flottante aux Pralines Roses de St Genix, Crème Anglaise

*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
Café*

BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

MENU RUSTIQUE – 49.00 € TTC

Pressé de Lapin à la Moutarde Ancienne et à l'Estragon

Magret de Canard Rôti, Sauce au Porto, Gratin Dauphinois

Chou à la Crème

*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
Café*

MENU PÊCHEUR – 55.00 € TTC

Carpaccio de Saumon Mariné au Citron et à l'Aneth

Gambas Grillées à la Plancha, Caviar d'Aubergine, Sauce Vierge

Coulant au Chocolat « Valrhona », Chantilly

*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
Café*

MENU PRESTIGE – 62.00 € TTC

Foie Gras Frais de Canard, Pain Grillé



Saucisson Pistaché « Salaison Fanton » Brioché Maison, Sauce Beaujolaise, Mesclun

Traditionnelle Omelette Norvégienne Flambée

*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
Café*