

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	Brochette de Bœuf Grillée, Sauce Béarnaise, Pommes Frites <i>Skewer of Grilled Beef, Bearnaise Sauce, French Fries</i>
MERCREDI	Cabecero de Porc, Crème au Chorizo, Pommes Paillardes <i>Pork Cabecero, Chorizo Cream Sauce, Potato Cakes</i>
JEUDI	Saucisse de Toulouse, Purée de Pommes de Terre <i>Toulouse Sausage, Mashed Potatoes</i>
VENDREDI	Tentacules de Poulpe Grillés à la Plancha, Écrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive <i>Grilled Octopus Tentacles, Mashed Potatoes with Olive Oil</i>

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

8.00 €

LUNDI	Tarte Meringuée à la Rhubarbe <i>Rhubarb Meringue Pie</i>
MARDI	Tarte à la Myrtille <i>Blueberry Tart</i>
MERCREDI	Tarte aux Fraises <i>Strawberry Tart</i>
JEUDI	Mousse au Chocolat <i>Chocolate Mousse</i>
VENDREDI	Pavlova aux Fruits Rouges <i>Pavlova with Red 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 (07/2026).

ASSIETTES APPERITIVES 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 Saucisson Sec au Poivre « Salaison Fanton » <i>Plate of Dry Sausage with Pepper from the Fanton Salaison</i>	10.50
Friture de Petites Seiches, Sauce Tartare <i>Fried Small Cuttlefish, Tartar Sauce</i>	13.00

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>	8.00
Œuf Parfait, Caponata de Légumes Provençaux, Crème au Chorizo <i>Poached Egg, Caponata of Provençal Vegetables, Chorizo Cream Sauce</i>	10.00
Foie Gras de Canard, Pain Grillé <i>Duck Foie Gras and Toasted Bread</i>	18.00
Carpaccio de Saumon Mariné au Citron et à l'Aneth <i>Salmon Carpaccio Marinated in Lemon and Dill</i>	16.00
Terrine de Foie de Volaille au Porto <i>Terrine of Chicken Liver with Porto</i>	9.50
Rosace de Melon et Jambon Serrano <i>Rosette of Melon and Serrano Ham</i>	13.00
Pâté en Croûte Royal (Veau et Foie Gras) <i>Royal Meat Pastry Pie (Veal and Foie Gras)</i>	16.50
Gaspacho Andalou, Brunoise de Poivrons <i>Andalusian Gaspacho, Diced Bell Peppers</i>	8.50
Pressé de Lapin à la Moutarde Ancienne et à l'Estragon <i>Pressed Rabbit seasoned with Mustard and Tarragon</i>	8.50

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

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, Haddock Fumé Maison, Beurre Blanc <i>Sauerkraut with Salmon, Prawns, Homemade Smoked Haddock, 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

€

Tartare de Bar à la Coriandre Fraîche et Cébette, Roquette <i>Sea Bass Tartare with Fresh Coriander and Cébette, Arugula</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
Gambas Grillées à la Plancha, Caviar d'Aubergine, Sauce Vierge <i>Grilled Prawns à la Plancha, Eggplant Caviar, Sauce Vierge</i>	22.00
Quenelle de Brochet au Velouté de Crustacés (20 mn de cuisson), <u>non servie de 15h à 19h</u> <i>Pike Quenelles in a Creamy Shellfish Sauce (20-minute cooking time), <u>no service between 3:00-7:00pm</u></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
Caviar d'Aubergine, Burrata, Basilic, Pain Grillé <i>Eggplant Caviar, Burrata, Basil, Toasted Bread</i>	16.00

SALADE SALAD

€

Salade César, Volaille Fermière, Copeaux de Parmesan <i>Caesar Salad, Farm Poultry, Parmesan Shavings</i>	19.00
--	-------



VIANDES & LYONNAISERIES	MEAT & LYON SPECIALTIES	€
-------------------------	-------------------------	---

Saucisson Pistaché « Salaison Fanton » Brioché Maison, Sauce Beaujolaise, Mesclun <i>Pistachio Sausage in a Homemade Brioche Bun, Red Wine Sauce, Salad of Mixed Greens</i>	22.00
Tête de Veau Sauce Ravigote, Poireau, Carotte et Pommes Vapeur <i>Veal Calf's Head with a Caper and Herb Sauce with Leek, 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
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 aux Épices, Pommes de Terre Persillées <i>Pork Rack with Honey and Spices, Potatoes with Parsley</i>	18.50
Magret de Canard Rôti, Sauce au Porto, Gratin Dauphinois <i>Roasted Duck Breast, Port Wine Sauce, French Scalloped Potatoes</i>	25.00
Saucisson Pistaché, Sauce Beaujolaise, Écrasé de Pommes de Terre <i>Local Pork and Pistachio Sausage in a Red Wine Sauce served with Mashed Potatoes</i>	19.00
Foie de Veau au Vinaigre de Vin, Gratin de Macaroni <i>Veal Liver with Wine Vinegar sauce, Macaroni Bake</i>	24.50
Carpaccio de Bœuf au Basilic et Copeaux de Parmesan, Salade de Roquette et Frites <i>Beef Carpaccio with Basil and Parmesan Shavings, Arugula Salad and French Fries</i>	19.50

GARNITURES	SIDE DISHES	€
------------	-------------	---

Purée de Pommes de Terre <i>Mashed Potatoes</i>	5.00
Frites <i>French Fries</i>	5.00
Epinards en Branche <i>Leaf Spinach</i>	5.00
Haricots Vert Frais <i>Fresh Green Beans</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/France
Les Travers de Porc sont certifiés Origine France
Le Magret de Canard est certifié Origine France
Le Foie de Veau est certifié Origine France
Le Carpaccio de Boeuf est certifié Origine France
La Brochette de Bœuf est certifiée Origine France
Le Cabecero de Porc est certifié Origine France

French Veal is used for our Veal Calf's Head
French Beef is used for our Steak Tartar
French/German/UK Beef is used for our Rumsteak
French Pork is used for our Pork Rack
French Duck is used for our Roasted Duck Breast
French Veal is used for our Veal Liver
French Beef is used for our Beef Carpaccio
French Beef is used for our Skewer of Grilled Beef
French Pork is used for our Pork Cabecero

MENU LYONNAIS

25.00 €

Salade de Lentilles Vertes du Berry Label Rouge
au Vinaigre de Xérès

Berry Lentil Salad with Sherry Vinegar Dressing

OU

Terrine de Foie de Volaille au Porto

Terrine of Chicken Liver with Porto

Saucisson Pistaché, Sauce Beaujolaise,
Écrasé 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

Supplément fromage +3.50 €

Cheese supplement

Ile Flottante aux Pralines Roses de St Genix,
Crème Anglaise

*St Genix Pink Pralines Floating Island,
Vanilla Cream Custard*

OU

Nougat Glacé aux Fruits Confits,
Coulis de Fruits Rouges

Frozen Nougat with Candied Fruit, Red Fruit Coulis

MENU CONFLUENCE

28.00 €

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

*Pressed Rabbit seasoned with Mustard
and Tarragon*

OU

Gaspacho Andalou, Brunoise de Poivrons

Andalusian Gazpacho, Diced Bell Peppers

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 aux Épices,
Pommes de Terre Persillées

*Pork Rack with Honey and Spices,
Potatoes with Parsley*

Demi Saint-Marcellin Affiné « La Mère Richard »

Half Saint-Marcellin Refined Cheese

Supplément fromage +3.50 €

Cheese supplement

Tartelette aux Pralines Roses

Pink Praline Tart

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 €



	25 cl	40 cl
La 190eme <i>Bière rousse artisanale. Cette cuvée inédite se distingue par une attaque douce et un corps onctueux, portés par des notes de malt, caramel et fraise des bois. Une bière de célébration sans amertume, qui raconte à elle seule 190 ans de savoir-faire et de convivialité à la Georges.</i>	3.80	5.90
Princesse Pale Ale <i>Blonde, tout en finesse, par ses houblons doux et équilibrés. Une bière désaltérante.</i>	3.80	5.90
IPA <i>IPA américaine avec une amertume prononcée, fruité et rafraîchissante.</i>	3.80	5.90
Bière de Saison <i>Au gré des saisons, Loïc brasse des bières toujours aussi innovantes que surprenantes.</i>	3.80	5.90
Panaché Supplément Picon 3 cl	3.80	5.90 1.80

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 4 cl	7.50
Coupe de Champagne 12 cl	11.00	Cidre 27,5 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	Sirop à l'eau	2.50
Fuze Tea Pêche 25 cl	4.50	(fraise, grenadine, citron, pêche, menthe)	
Bière sans Alcool <i>La BBP Delta Zéro IPA 33cl</i>	4.50	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 Choze de 40cl	10.00
La Carafe d'Eau « Georges »	10.00
<i>Water Bottle</i>	
Le Tablier « Georges »	50.00
<i>The traditional Georges Apron</i>	
Le Porte-clés « Georges » avec jeton de caddie	8.00
Le livre « Une Brasserie au Pays des Bouchons »	
« La Brasserie Georges » Le livre – Editions Glénat	30.00

BIÈRES GEORGES

LYON — 1836

NOTRE OFFRE DE BIERES 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 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^{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.

2026 : La Brasserie fête ses 190 ans !

BONNE BIERE ET BONNE CHERE !