

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 Chénas, 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 Chénas, 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 Chénas, 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 Chénas, 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
Chénas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes
Café*