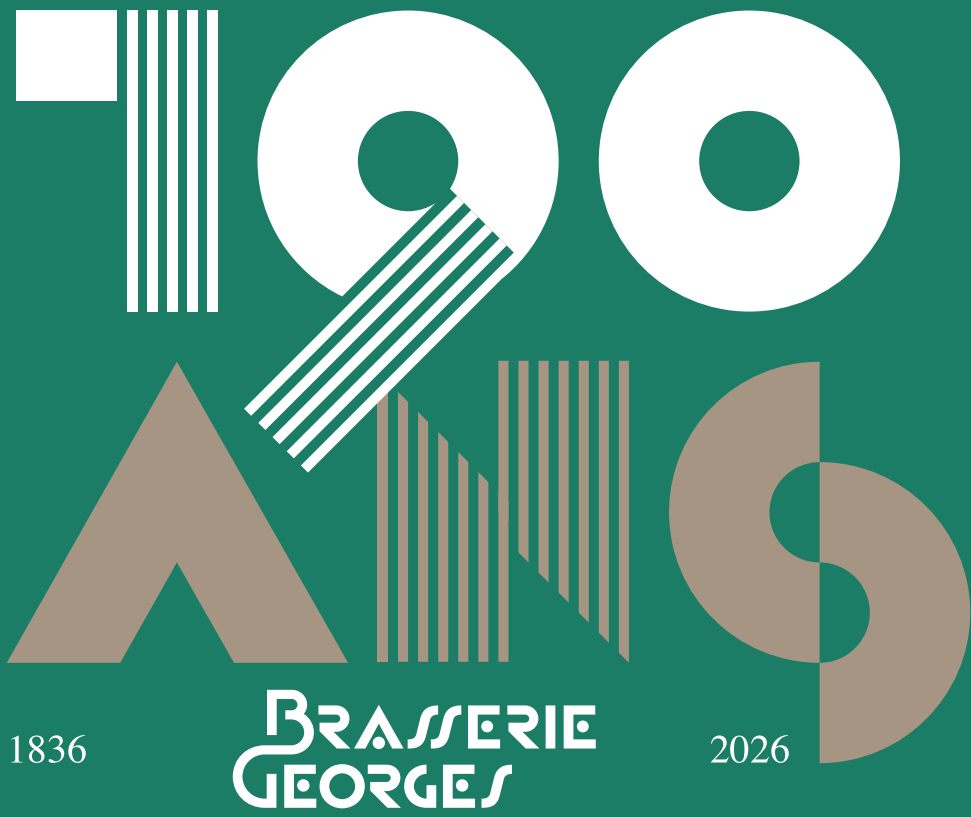
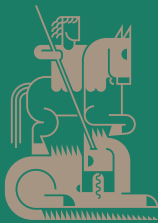




CARTE



ALSACE

ENTRÉES

Presskopf de Porc Maison, Vinaigrette Moutardée	9.50
Pâté en Croûte Royal (Veau et Foie Gras)	16.50
Truite Fumée Maison, Crème Raifort, Pain Grillé	16.00
Foie Gras de Canard, Pain Grillé, Chutney de Quetsche	18.00

PLATS

Choucroute du Pêcheur Saumon, Gambas, Haddock Fumé Maison, Beurre Blanc	26.00
Jarret de Porc Confit à la Bière, Pommes Purée	24.00
Fricassée de Volaille au Riesling, Pâtes Alsaciennes	24.00
Choucroute Royale Poitrine, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées	23.50
Choucroute Impériale Poitrine, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées, Jarret	29.00
Filet de Sandre Poêlé sur Peau, Fondue de Poireaux, Sauce au Raifort	25.00

DESSERTS

La Célèbre Omelette Norvégienne Flambée	10.00
Tarte aux Quetsches	8.00

En 1836, Georges Hoffherr quitte son Alsace natale pour fonder à Lyon ce qui allait devenir l'une des plus célèbres brasseries de France.

S'il choisit la capitale des Gaules pour y brasser sa bière, il emporte dans ses bagages toute l'âme, le folklore et la générosité alsaciennes.

Depuis près de deux siècles, la Brasserie Georges perpétue ce lien indéfectible entre Rhin et Rhône, en conservant le savoir-faire brassicole et le sens de l'accueil chaleureux de ses origines.

Pour lancer ce week-end d'anniversaire, nous vous invitons à célébrer cette histoire vivante autour du terroir alsacien, sous le signe du partage, des recettes d'antan et des grandes tablées gourmandes.

E güeter! Bon appétit

BIÈRES GEORGES BRASSÉES SUR PLACE

CUVÉES EXCLUSIVES DU SOLSTICE <i>(Servies uniquement ce week-end, quantité limitée)</i> Brassées par notre maître brasseur Loïc & élevées en fûts de Côte-Rôtie du Domaine Stéphane Ogier depuis le solstice d'hiver.	
La Sauvage Notes rustiques, fermières et boisées.	25cl : 5.50
La Triple Puissante, ronde et à l'élégance vineuse.	25cl : 6.00

NOS BIÈRES HISTORIQUES MAISON Princesse Pale Ale Blonde désaltérante & houblons doux La 190ème Bière rousse anniversaire aux notes de caramel & fraise des bois	25cl: 3,80 / 40cl: 5,90
--	-------------------------

APÉRITIFS

Coupe de Crémant d'Alsace	8.00
Kir au Crémant d'Alsace	8.50

VINS AU VERRE

Gewurztraminer, G. Lorentz	7.00
Riesling, « Vieilles Vignes », Schaeffer-Woerly	8.00
Pinot Noir, « Schaefferstein », Neumeyer	8.00

VINS

Riesling, « Vieilles Vignes », Schaeffer-Woerly 2024 — Bio	28.00
Riesling, « Riquewihr », Trapet 2024 — Bio	35.00
Gewurztraminer, « Beblenheim », Neumeyer 2024 — Bio	29.00
Gewurztraminer, G. Lorentz 2023	32.00
Pinot Gris, « Dorfburg », Fleith 2022 — Bio	38.00
Pinot Noir, « Schaefferstein », Neumeyer 2023	38.00
Crémant d'Alsace	30.00