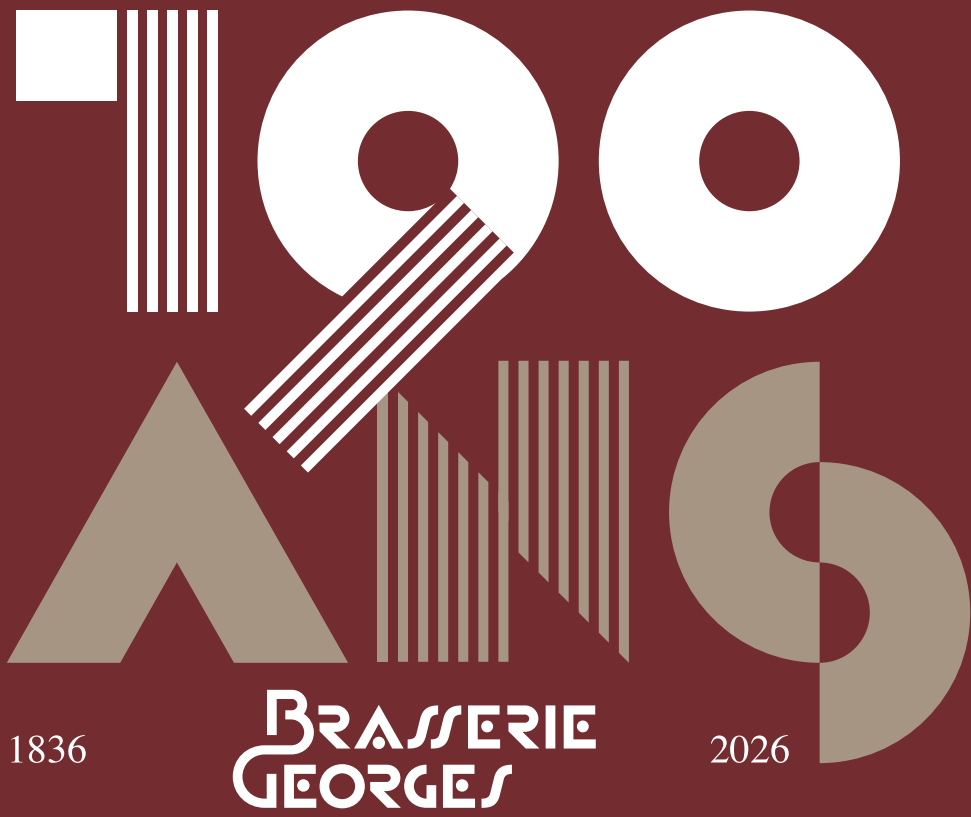




CARTE



LYON

ENTRÉES

Salade de Lentilles Vertes du Berry Label Rouge	8.00
Pâté en Croûte Royal (Veau et Foie Gras)	16.50
L'Os à Moelle à la Croque au Sel, Pain Grillé	11.00
Truite Fumée Maison, Crème Raifort, Pain grillé	17.00
Foie Gras de Canard, Pain Grillé	18.00
Œuf Parfait Façon Meurette	10.00
La Célèbre Gratinée à l'Oignon au Madère	9.50

PLATS

Quenelle de Brochet au Velouté de Crustacés (20 mn)	20.00
Tête de Veau Sauce Ravigote, Légumes de Saison	19.50
Andouillette de Veau « <i>Maison Bobosse</i> », Pommes Purée, Sauce Moutarde	19.50
Pavé de Rumsteck, Sauce au Saint Marcellin, Haricots Verts & Gratin Dauphinois	25.00
Foie de Veau au Vinaigre de Vin, Gratin de Macaroni	24.50
Saucisson Pistaché Brioché « <i>Salaison Fanton</i> » Sauce Beaujolaise, Mesclun	22.00
Ravioles de Royans, Sauce Fleurette au Parmesan	16.50
Cuisses de Grenouilles en Persillade, Pommes Sautées	25.00

FROMAGES & DESSERTS

Saint Marcellin « <i>Mère Richard</i> »	7.50
Cervelle de Canut	6.00
La Célèbre Omelette Norvégienne Flambée	10.00
Tarte aux Pralines	8.00

La carte énumérant les allergènes disponibles sur demande
Prix nets, taxes et service 12.75 % compris (09/26)

Depuis 190 ans, la Brasserie Georges bat au rythme de Lyon.

Témoin privilégié de l'histoire de la ville et de l'essor de la Presqu'île, notre maison est devenue une véritable institution lyonnaise, un lieu d'effervescence populaire où se croisent générations, artistes, habitués et voyageurs.

Ancrée au cœur du patrimoine de la capitale de la gastronomie, la Georges célèbre avec fierté cet art de vivre unique en mettant à l'honneur les grands classiques des bouchons et du terroir lyonnais.

Pour cette seconde journée de fête, place aux spécialités de notre région, à la générosité des mères lyonnaises et à la convivialité qui fait battre le cœur de notre établissement depuis 1836.

Bon appétit à tous les gones!

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 de Bourgogne	8.00
Kir au Mâcon Villages	6.00
Kir au Crémant de Bourgogne	8.50

VINS AU VERRE

Mâcon Villages blanc, Vignerons des Terres Secrètes	6.00
Côtes du Rhône rouge, Domaine Rocca Maura	7.50
Chénas rouge, Domaine de l'Ogre	7.50

VINS

Côtes du Forez, Mémoire de Madone, G. Bonnefoy 2023	29.00
Coteaux du Lyonnais, « <i>Les Traboules</i> », Clusel-Roch 2023	29.00
Coteaux du Lyonnais, D. du Clos St Marc 2024	25.00
Côtes du Rhône, Famille Perrin 2024	25.00
Ardèche, Viognier, Vigier Dupré et Fils 2024	30.00
Collines Rhodaniennes, Viognier de Rosine, S. Ogier 2023	46.00
Saint Joseph, Boissonnet 2024	41.00
Chenas, « <i>Au Bois Retour</i> », D. de l'Ogre 2023	30.00
Moulin à Vent, « <i>Les Vérillats</i> », D. de l'Ogre 2023	32.00
Côte de Brouilly, Château Thivin 2023	34.00
Morgon, D. de la Grosse Pierre 2024	35.00
Juliénas, D. du Clos du Fief 2023	33.00
Fleurie, D. de Fa, A. & M. Graillot 2022	49.00
Condrieu, Boissonnet 2024	73.00