LES PLATS DU SEMAINIER HORS JOURS FÉRIÉS — 19.50 €
WEEKDAY DISHES EXCLUDING BANK HOLIDAYS

LUNDI	Paleron de Porc Confit, Polenta Crémeuse au Parmesan *Preserved Pork Chuck, Creamy Polenta with Parmesan Cheese*
MARDI	Moules Marinières, Pommes Frites *Mussels with White Wine, French Fries*
MERCREDI	Bœuf Carotte, Purée de Pommes de Terre *Stewed Carrot Beef, Mashed Potatoes*
JEUDI	Fricassée de Volaille au Riesling, Spätzel *Poultry Fricassee with Riesling Wine, Spätzel*
VENDREDI	Tartare de Saumon, Pommes Persillées *Salmon Tartare, Potatoes with Parsley*

LES DESSERTS DU SEMAINIER HORS JOURS FÉRIÉS — 8.00 €
WEEKDAY DESSERTS EXCLUDING BANK HOLIDAYS

LUNDI	Mousse au Chocolat *Chocolate Mousse*
MARDI	Tarte au Citron Meringuée *Lemon Meringue Pie*
MERCREDI	Tarte Tatin aux Pommes, Crème Fraîche *Apple Tart Tatin, Fresh Cream*
JEUDI	Tarte Tropézienne *Tropezian Cream Tart*
VENDREDI	Pavlova aux Fruits Exotique *Pavlova with Exotic Fruits*

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 (10/2026).

HUITRES OYSTERS €

Palette d'Huîtres (4 Fine de Claire N°2, 4 Fine de Claire N°4, 4 Spéciales Utah N°2) 35.00
Oyster Platter

	Par 6	Par 9
Fine de Claire Marennes d'Oléron n°2 *Oyster Fine de Claire N°2*	18.00	27.00
Fine de claire Marennes d'Oléron N°4 *Oyster Fine de Claire N°4*	12.00	18.00
Spéciales GILLARDEAU N°3 *Oyster Spécial GILLARDEAU N°3*	28.00	42.00
Spéciales Utah N°2 *Oyster Spécial Utah n°2*	23.00	34.50

CRUSTACÉS & FRUITS DE MER SHELLFISH €

Homard Canadien Entier 52.00
Canadian Lobster, Whole Piece

Tourteau Entier 26.00
Crab, Whole piece

Crevettes Roses les six 15.00
Shrimps (6)

Langoustines les six 24.00
Scampies (6)

Demi Homard Canadien 28.00
½ Canadian Lobster

Demi Tourteau 13.00
½ Crab

Bulots env.250Gr 12.00
Sea Snails

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SEAFOOD PLATTERS

LE TRADITION 49.00 €

2 huîtres Fine de Claire N° 2
2 huîtres Spéciales Utah N° 2
2 huîtres Fine de Claire N° 4
2 huîtres Spéciales Gillardeau N° 3
3 crevettes roses, 6 bulots, 2 langoustines.

2 oysters Fine de Claire N° 2
2 oysters Special Utah N° 2
2 oysters Fine de Claire N° 4
2 oysters Special Gillardeau N° 3
3 shrimps, 6 sea snails and 2 scampies.

LE MAREYEUR 99.00 €

3 huîtres Spéciales Gillardeau N° 3
3 huîtres Fine de Claire N° 2
3 huîtres Spéciales Utah N° 2
3 huîtres Fine de Claire N° 4
1 tourteau, 6 langoustines,
6 crevettes roses, 10 bulots

3 oysters Special Gillardeau n°3
3 oysters Fine de Claire n° 2
3 oysters Special Utah n° 2
3 oysters Fine de Claire N° 4
1 crab, 6 scampies, 10 sea snails and 6 shrimps.

Fruits de Mer non servis de 14h30 à 19h.
Please note there is no service between 2:30-7:00pm.

ASSIETTES APERITIVES A PARTAGER APPETIZER PLATES TO SHARE €

Moules Glacées, Ciboulette et Piment d'Espelette 15.00
Plate of Ice-cold Mussels with Chives and Espelette Pepper

Chiffonnade de Jambon Serrano, 14 mois d'affinage 16.50
Chiffonnade of Serrano Ham, 14 months of refining

Assiette de Saucisson Sec au Poivre de la « Salaison Fanton » 10.50
Plate of Dry Sausage with Pepper from the Fanton Salaison

Friture de Petites Seiches, Sauce Tartare 13.00
Fried Small Cuttlefish, Tartar Sauce

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS €

Salade de Lentilles Vertes du Berry Label Rouge 8.00
Berry Lentil Salad

Terrine de Foie de Volaille au Porto 9.50
Terrine of Chicken Liver with Porto

Œuf Parfait en Meurette 10.00
Poached Egg, Meurette style

Foie Gras de Canard, Chutney d'Oignons Rouges, Pain Grillé 18.00
Duck Foie Gras, Red Onion Chutney, Toasted Bread

Pâté en Croûte Royal (Veau et Foie Gras) 16.50
Royal Meat Pastry Pie (Veal and Foie Gras)

Pâté de Tête façon Presskopf, Crème Moutardée 9.00
Presskopf-style Pork Head Terrine, Mustard Cream

Saumon Fumé Maison, Crème à l'Aneth, Pain Grillé 17.00
Homemade Smoked Salmon, Dill Cream, Toasted Bread

Harengs Matjes, Pommes à l'Huile 11.00
Matjes Herring Fillets, Oil-dressed Potatoes

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS €

Escargots Bio en Coquille de la Ferme de Sanka à Charantonnay les 6 12.50
Organic Snails in Shell, Sanka Farm in Charantonnay les 12 22.50

L'Os à Moelle à la Croque au Sel de Guérande, Pain Grillé 11.00
Marrow Bone with Crunchy Guérande Salt and Toasted Bread

La Célèbre Gratinée à l'Oignon au Madère 9.50
A Traditional Onion Soup au Gratin with an Egg Yolk and Madeira

Velouté de Champignons, Cèpes Rissolés 9.00
Cream of Mushroom Soup, Porcini Mushrooms

NOS CÉLEBRES CHOUCROUTES SAUERKRAUT €

Maison RIEFFEL, Choucrouterie à Krautergersheim & Maison GAST, Charcuterie et Salaison à Lyon

Choucroute Royale - Poitrine, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées 23.50
Smoked Belly and Loin of Pork, Frankfurter and Smoked Sausages

Choucroute Impériale - Poitrine, Kässler, Saucisses Fumées et de Francfort, Jarret Entier 29.00
Smoked Belly and Loin of Pork, Smoked and Frankfurter Sausages, Whole Knuckle of Pork

Choucroute Jarret - Jarret entier cuit à l'os, Saucisse de Francfort 24.00
Whole Knuckle of Pork, Frankfurter Sausage

Choucroute du Pêcheur - Saumon, Églefin Fumé Maison, Sandre, Moules, Beurre Blanc 26.00
Sauerkraut with Salmon, Homemade Smoked Haddock, Pike Perch, Mussels, White Butter Sauce

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 €

Gambas et St-Jacques à la Plancha, Lentilles Béluga et Sauce Safranée 27.00
King Prawns and Scallops à la Plancha, Beluga Lentils and Saffron Sauce

Aile de Raie à La Grenobloise, Pomme de Terre en Robe des Champs 20.50
Grenoble-style Skate Wing, Potato in its Jacket

Filet de Bar aux Fèves, Vinaigrette de Jus de Coquillages 23.00
Sea Bass Fillet with Beans, Shellfish Juice Dressing

Quenelle de Brochet au Velouté de Crustacés (20 mn de cuisson), non servie de 15h à 19h 20.00
Pike Quenelles in a Creamy Shellfish Sauce (20-minute cooking time), no service between 3:00-7:00pm

Aioli de Cabillaud 24.50
A Provençal Classic: Cooked Cod served with Aioli–a Garlic Mayonnaise Sauce

VEGETARIEN VEGETARIAN €

Ravioles de Royans, Sauce Fleurette au Parmesan 16.50
Ravioles from Royans, Fleurette Cream Sauce with Parmesan

Gratin de Crozets au Beaufort et aux Champignons 17.00
Crozets Pasta Gratin with Beaufort Cheese and Mushrooms

VIANDES & LYONNAISERIES MEAT & LYON SPECIALTIES €

Tête de Veau Sauce Ravigote, Poireau, Carotte et Pommes Vapeur 19.50
Veal Calf's Head with a Caper and Herb Sauce with Leek, Carrot and Steamed Potatoes

Andouillette « Maison Bobosse » à la Fraise de Veau Tirée à la Ficelle, Sauce Moutarde, Pommes Purée 20.50
Chitterling Sausage with Veal pulled with String, Mustard Sauce, Mashed Potatoes

Traditionnel Tartare de Bœuf Charolais, Préparé devant Vous, Frites et Salade Verte 20.50
Traditional Fully Seasoned Raw Steak Tartar, prepared in front of you, French Fries and Green Salad

Saucisson Pistaché « Salaison Fanton », Sauce Beaujolaise, Écrasée de Pommes de Terre 19.00
Local Pork and Pistachio Sausage in a Red Wine Sauce served with Mashed Potatoes

Pavé de Rumsteck Poêlé, Sauce au Poivre, Frites et Haricots Verts Frais 25.00
Pan-fried Rumsteak, Black Pepper Sauce, French Fries and Fresh Green Beans

Jarret de Porc Confit à la Bière, Purée de Pommes de Terre 21.00
Preserved Pork Knuckle with Beer, Mashed Potatoes

Parmentier de Boudin Artisanal « Christian PARRA » aux Pommes, Sauce Normande 19.50
Artisanal Black Sausage Parmentier with Apples, Norman Sauce

Travers de Porc au Miel et Epices, Pommes de Terre Persillées 18.50
Pork Rack with Honey and Spices, Potatoes with Parsley

Magret de Canard, Sauce au Porto, Gratin Dauphinois 25.00
Duck Breast, Port Wine Sauce, French Scalloped Potatoes

Foie de Veau au Vinaigre de Vin, Purée de Pommes de Terre 24.50
Veal Liver with Wine Vinegar sauce, Mashed Potatoes

Salade César, Volaille Fermière, Copeaux de Parmesan 19.00
Caesar Salad, Farm Poultry, Parmesan Shavings

GARNITURE SIDE DISHES €

Purée de Pommes de Terre 5.00
Mashed Potatoes

Pommes Frites 5.00
French Fries

Epinards en Branche 5.00
Leaf Spinach

Haricots Vert Frais 5.00
Fresh Green Beans

Les changements de garniture 2.50
Garnish changes will be billed

La Tête de Veau est certifiée Origine France	French Veal is used for our Veal Calf's Head
Le Tartare de Boeuf est certifié Origine France	French Beef is used for our Steak Tartar
Le Rumsteck est certifié Origine Allemagne/Royaume-Uni/Irlande	German/UK/Ireland Beef is used for our Rumsteak
Le Jarret de Porc est certifié France	French Pork is used for our Preserved Pork Knuckle
Les Travers de Porc sont certifiés Origine France	French Pork is used for our Pork Rack
Le Magret de Canard est certifié Origine France	French Duck is used for our Duck Breast
Le Foie de Veau est certifié Origine France	French Veal is used for our Veal Liver
La Volaille Fermière est certifiée Origine France	French Poultry is used for our Poultry Fricassee
Le Paleron de Porc est certifié Origine France	French Pork is used for our Preserved Pork Chuck
Le Boeuf Carotte est certifé Origine France	French Beef is used for our Stewed Carrot Beef
La Fricassée de Volaille est certifiée Origine France	French Poultry is used for our Poultry Fricassee

MENU LYONNAIS

25.00 €

Salade de Lentilles Vertes du Berry Label Rouge
Berry Lentil Salad

OU

Terrine de Foie de Volaille au Porto
Terrine of Chicken Liver with Porto

Saucisson Pistaché « Salaison Fanton »,
Sauce Beaujolaise, Écrasée 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 €

Pâté de Tête façon Presskopf, Crème Moutardée
Presskopf-style Pork Head Terrine, Mustard Cream
OU
Velouté de Champignons, Cèpes Rissolés
Cream of Mushroom Soup, Porcini Mushrooms

Parmentier de Boudin Artisanal « Christian PARRA »
aux Pommes, Sauce Normande
Artisanal Black Sausage Parmentier with Apples
OU
Travers de Porc au Miel et Epices,
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

Coulant au Chocolat « Valrhona », Chantilly
Molten Chocolate Cake with Whipped Cream
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	3.80	5.90

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.

Princesse Pale Ale	3.80	5.90
Blonde, tout en finesse, par ses houblons doux et équilibrés. Une bière désaltérante.		
IPA	3.80	5.90
IPA américaine avec une amertume prononcée, fruité et rafraîchissante.		
Bière de Saison	3.80	5.90
Au gré des saisons, Loïc brasse des bières toujours aussi innovantes que surprenantes.		
Panaché	3.80	5.90
Supplément Picon 3 cl		1.80

COCKTAILS €

Aperol Spritz	8.50
Gin Tonic Citadelle	9.00
Americano Maison	9.00
Georges Classique *Byrrh Angostura, Liqueur de Cerises, Cannelle et Bière Georges Bitter*	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 *La BBP Delta Zéro IPA* 33cl	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	4.00		

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

Les Assiettes Plates Brasserie Georges
Brasserie Georges Plates
- La Grande Assiette de 29 cm — 15.00
- La Petite Assiette de 21 cm — 10.00

Les Verres à Bière « Georges » - Série Spéciale 190 ans
The Georges Beer Glasses - Special Series 190 years old
- Le Verre de 25cl — 5.00
- La Chope de 40cl — 10.00

La Carafe d'Eau « Georges » — 10.00
Water Bottle

Le Tablier « Georges » — 50.00
The traditional Georges Apron

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 connait 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 entrainent 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 disparaitre dans les années 60-70.

1947 : Paul Lutzius, arrière-petit-fils de Georges Hoffherr, dirige la Brasserie Georges. Ce lieu de restauration connait à nouveau un joli succès.

1971 : Construction de l'échangeur de Perrache.

1996 : 160ème 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 dinent 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.

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 Georges célèbre avec fierté ses 190 ans. Près de deux siècles d'histoire, de rencontres, de gastronomie et de convivialité qui ont fait de La Georges une véritable institution lyonnaise. De Georges Hoffherr, qui fonda la brasserie sur les anciens marécages de Perrache, aux équipes qui font vivre aujourd'hui la maison, neuf générations de clients se sont succédé autour de ses grandes tables. Des artistes, écrivains, personnalités politiques et grands noms de l'histoire ont marqué de leur passage ce lieu emblématique.

BONNE BIERE ET BONNE CHERE !