

# BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

**Menus groupes à partir de 15 personnes minimum, valables jusqu'au 29 Septembre 2023**

Pour les demandes au-delà de cette date les plats sont à titre indicatif car ceux-ci seront amenés à changer  
**Prix nets par personne, taxes et services (12.75%) compris – Choix unique de menu pour l'ensemble des convives**  
En cas d'allergie alimentaire, les convives verront avec le Maître d'Hôtel sur place la carte énumérant les allergènes.

## **MENU BRASSEUR - 35.00 € TTC**

Choucroute Royale  
(Poitrine Fumée, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées)

Nougat Glacé aux Fruits Confits, Coulis de Fruits Rouges

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*1 Bière GEORGES, Pils Blonde 40 cl*

## **MENU GEORGES 1 - 37.00 € TTC**

Terrine de Foie de Volaille au Porto

Mousseline de Brochet à l'Estragon, Epinards en Branche, Coulis de Crustacés

Feuillantín au Chocolat « VALRHONA »

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 2 – 38.00 € TTC**

Salade de Lentilles Vertes du Berry et Œuf Poché, Vinaigre de Xérès

Saucisson Pistaché « Maison SIBILIA », Sauce à la Mâconnaise,  
Pommes de Terre Ecrasées à la Fourchette

Cheesecake aux Fruits Rouges

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

# BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

## **MENU GEORGES 3 – 40.00 € TTC**

Oeuf Poché, Sauce Basquaise, Piperade et Jambon Serrano  
Poitrine de Cochon Moelleuse au Romarin, Poêlée de Légumes d'Été  
Délouchou (Crème Mousseline et Chantilly)

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 4 – 48.00 € TTC**

Assiette d'été à la Truffe, Jambon Blanc et Mortadelle Truffés, Burrata  
Filet de Daurade Royale Poêlé, Vinaigrette aux Herbes, Aubergine et Tomate Rôties  
Baba au Rhum « Spécial Georges »

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*Coteaux du Lyonnais Blanc ou Chenas, Domaine de l'Ogre,  
1 Bouteille 75 cl pour 3 personnes*

## **MENU GEORGES 5 - 52.00 € TTC**

Poules et Encornets Marinés, Salade de Pommes de Terre  
Aïoli de Cabillaud  
Dôme au Caramel Beurre Salé  
*Café*  
*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*  
*Chenas, Domaine de l'Ogre, 1 Bouteille de 75 cl pour 3 personnes*

# BRASSERIE GEORGES

LYON – 1836

## **MENU GEORGES 6 - 54.00 € TTC**

Tataki de Saumon au Sésame, Petite Salade de Légumes au Soja  
Magret de Canard Rôti, Vinaigre de Cassis, Pommes Grenailles Poêlées  
Macaron Framboise

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

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

## **MENU GEORGES 7 - 59.50 € TTC**

Foie Gras Frais de Canard, Chutney d'Abricots, Pain Grillé

Gambas Poêlées, Risotto aux Courgettes et Pesto Rosso

Traditionnelle Omelette Norvégienne Flambée

*Café*

*Eaux Minérales Plates ou Gazeuses, 1 Bouteille pour 2 personnes*

*1 verre de Gewurztraminer*

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