

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