

PLATS DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI sauf jours fériés

LES PLATS DU JOUR

17,75 €

LUNDI	Brandade de Morue Fraîche, Salade de Roquette Dish of Flaked Fresh Salt Cod, Arugula Salad
MARDI	Cuisse de Lapin Braisée à la Bière Georges, Polenta Crémeuse Braised Rabbit Leg with George's Beer, Creamy Polenta
MERCREDI	Fish and Chips, Sauce Tartare Fish and Chips, Tartar Sauce
JEUDI	Potée au Chou (Saucisson Pistaché, Poitrine et Saucisse Fumée) Cabbage Stew (Pistachio Sausage, Breast and Smoked Sausage)
VENDREDI	Aile de Raie à la Grenobloise, Pommes Vapeur Grenobloise-style Wing of Ray, Steamed Potatoes

LES DESSERTS DU JOUR

7,50 €

LUNDI	Meringue Glacée (Glace Rhum Raisin, Fruits Confits et Biscuit aux Amandes) Frozen Meringue (Rum Raisin Ice Cream, Candied Fruit and Almond Biscuit)
MARDI	Forêt Noire (Génoise, Ganache Chocolat Cerise et Chantilly) Black Forest Cake (Genoise, Cherry Chocolate Ganache and Whipped Cream)
MERCREDI	Crème Brûlée à la Vanille Bourbon Vanilla Crème Brûlée
JEUDI	Dôme Tatin (Sablé Breton à la Fleur de Sel, Pommes Caramélisées) Tatin Dome (Salted Breton Shortbread, Caramelized Apples)
VENDREDI	Mont Blanc (Meringue, Crème de Marrons et Chantilly) Mont Blanc (Meringue, Chestnut Cream and Whipped Cream)

Nous vous informons que le règlement s'effectue à table auprès de votre serveur.

Notre établissement n'accepte plus les chèques. 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 énumérant les allergènes dans la composition de nos plats et boissons. In case of food allergy, please ask the Maître d'hôtel for the restaurant card enumerating allergens in the composition of our dishes and beverages.

Prix nets, taxes et service 12.75% compris (10/2022).

FRUITS DE MER SEAFOOD

HUITRES

OYSTERS

€

La Palette d'Huîtres

Oyster Platter

34.00

4 Fine de Claire N°2, 4 Spéciales Isigny n°5, 4 Spéciales Utah n°3

Fine de Claire Marennes Oléron n°2, les six (6)

16.00

6 Oysters Fine de Claire N°2

Spéciales Isigny Papillon n°5, les douze (12)

23.00

12 Oysters Special Isigny n°5

Spéciales GILLARDEAU n°2, les six (6)

28.00

6 Oysters Special Gillardeau n°2

Spéciales Utah n°3, les six (6)

23.00

6 Oysters Special Utah n°3

COQUILLAGES ET FRUITS DE MER

SHELLFISH

€

Homard Canadien, entier

52.00

Canadian Lobster, Whole Piece

Demi Homard Canadien

28.00

½ Canadian Lobster

Tourteau, la pièce

19.00

Langoustines, les six

24.00

Crab, Whole piece

Scampies (6)

Crevettes roses, les six

14.00

Praires, les six

15.00

Shrimps (6)

Clams (6)

Bulots, les douze

12.00

Sea snails (12)

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

SEAFOOD PLATTERS

LE TRADITION 49.00 €

2 huîtres Fine de Claire n° 2,

2 huîtres Spéciales Utah n°3,

2 huîtres Papillon Spéciales Isigny n°5,

2 huîtres Spéciales Gillardeau n°2,

3 crevettes roses, 6 bulots et 2 langoustines.

2 oysters Fine de Claire n° 2,

2 oysters Special Utah n°3,

2 oysters Papillon Special Isigny n°5,

2 oysters Special Gillardeau n°2,

3 shrimps, 6 sea snails and 2 scampies.

LE MAREYEUR 95.00 €

3 huîtres Spéciales Gillardeau n°2,

3 huîtres Fine de Claire n° 2,

3 huîtres Spéciales Utah n°3,

3 huîtres Papillon Spéciales Isigny n°5,

1 tourteau, 6 langoustines,

10 bulots et 6 crevettes roses.

3 oysters Special Gillardeau n°2,

3 oysters Fine de Claire n° 2,

3 oysters Special Utah n°3,

3 oysters Papillon Special Isigny,

1 crab, 6 scampies, 10 sea snails and 6 shrimps.

Fruits de Mer non servis de 14h30 à 19h. Prix nets, taxes et service 12,75 % compris (10/2022).

Please note there is no service between 2:30-7:00pm.

À LA CARTE

LES ASSIETTES APÉRITIVES

Moules de « Bouchot » Glacées (pour 2 personnes), Ciboulette et Piment d'Espelette Appetizer Plate (for 2 persons), Ice-cold "Bouchot" Mussels with Chives and Espelette Pepper	11.50 €
Chiffonnade de Jambon Serrano (pour 2 personnes), 18 mois d'affinage Chiffonnade of Serrano Ham (for 2 persons), 18 months of refining	16.50 €
Assiette de Rosette de Lyon (pour 2 personnes) Rosette of Lyon Plate (for 2 persons)	9.50 €

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

€

Salade de Lentilles Vertes du Berry Label Rouge à la Ciboulette et au Vinaigre de Xérès Berry Lentil Salad with Chives and Sherry Vinegar Dressing	7.75
Foie Gras Frais de Canard, Chutney d'Abricots, Pain Grillé Duck Foie Gras, Chutney of Apricots, Toasted Bread	18.00
Pâté en Croûte Royal (Veau et Foie Gras) Royal Meat Pastry Pie (Veal and Foie Gras)	16.00
Terrine de Foie de Volaille au Porto Terrine of Chicken Liver with Porto	9.50
Assiette de Charcuterie Lyonnaise « Maison BOBOSSE » Terrine Beaujolaise, Jésus et Rosette de Lyon, et Jambon Persillé Plate of Beaujolais Terrine, Jesus and Lyon Rosette, and Parsley Ham	14.50
Œufs en Gelée (Jambon, Estragon, Petits Légumes), Mayonnaise aux Herbes Eggs in Jelly (Ham, Tarragon, Vegetables), Herb Mayonnaise	8.50
Poules et Calamars Marinés, Salade de Pommes de Terre Marinated Octopus and Calamari, Potato Salad	13.50
Saumon Gravlax à l'Aneth, Céleri Rémoulade Gravlax Salmon with Dill, Rémoulade of Celery	16.00

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

€

Escargots de Bourgogne en Coquille Burgundy Snails	les 6 12.50 les 12 21.00
La Célèbre Gratinée au Madère (uniquement le soir après 18h30) Préparée à votre table: Soupe à l'Oignon Gratinée, Jaune d'œuf et Madère A Traditional Recipe prepared at your table: Onion Soup au Gratin with an Egg Yolk and Madeira (served only for dinner after 6:30pm)	9.00
Os à Moelle à la Croque au Sel de Guérande, Pain Grillé Marrow Bone with Crunchy Guérande Salt and Toasted Bread	16.00
Crème Dubarry au Jambon Truffé Dubarry Cream with Truffle Ham	7.50
Gratin d'Andouillette à la Moutarde Chitterling Sausage Gratin with Mustard	12.00

À LA CARTE

NOS CÉLÈBRES CHOUCROUTES SAUERKRAUT

€

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

Royale - Poitrine, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées 22.00
Smoked Belly and Loin of Pork, Frankfurter and Smoked Sausages

Impériale - Poitrine, Kässler, Saucisses Fumées et de Francfort, Jarret Entier 26.50
Smoked Belly and Loin of Pork, Smoked and Frankfurter Sausages, Whole Knuckle of Pork

Jarret - Jarret entier cuit à l'os, Saucisses de Francfort 22.50
Whole Knuckle of Pork, Frankfurter Sausages

Pêcheur - Assiette de Chou, Haddock, Saumon, Gambas, Beurre Blanc 24.50
Sauerkraut with Smoked Haddock, Salmon, Prawns, 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

€

Quenelle de Brochet au Velouté de Crustacés 18.75
20 minutes de patience si premier plat, servi de 11h30 à 15h00 et de 19h00 à 22h30 (23h30 vendredi et samedi)
Pike Quenelles in a Creamy Shellfish Sauce
20-minute waiting time if ordered as a starter, served from 11:30am to 3:00pm and 7:00 to 10:30pm (11:30pm Friday and Saturday)

Filet de Bar Rôti, Vinaigrette de Jus de Coquillages, Poêlée de Fèves, Tomates Confites 22.50
et Oignons Cébettes
Roasted Sea Bass Fillet, Shellfish Juice Vinaigrette, Pan of Beans, Confit Tomatoes and Spring Onions

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

Brochette de Gambas, Haricots Coco et Crème d'Ail 24.00
Skewer of Prawns, Coconut Beans and Garlic Cream

Saumon Rôti, Pommes Ecrasées à l'Huile d'Olive, Jus de Viande et Petits Oignons Glacés 22.00
Roasted Salmon, Mashed Potatoes with Olive Oil, Meat Sauce and Glazed Small Onions

À LA CARTE

VIANDES & LYONNAISERIES	MEAT & LYON SPECIALTIES	€
Tête de Veau Sauce Ravigote, Poireaux, Carottes et Pommes Vapeur		19.50
Veal Calf's Head with a Capers and Herb Sauce with Leeks, Carrots and Steamed Potatoes		
Véritable Andouillette « Maison BOBOSSE » à la Fraîche de Veau façon Lyonnaise, Pommes Purée		19.50
Chitterling Sausage with Veal and Mashed Potatoes		
Le Fameux Steak Tartare Charolais cru et ses condiments, préparé devant vous, Pommes Frites et Salade Verte		19.25
Fully Seasoned Raw Steak Tartar – prepared at your table – served with a Green Salad and French Fries		
Saucisson Pistaché « Maison SIBILIA », Sauce à la Mâconnaise, Pommes de Terre Ecrasées à la Fourchette		19.00
Local Pork and Pistachio Sausage in a White Wine Sauce served with Mashed Potatoes		
Entrecôte « Angus » Poêlée (environ 300gr), Sauce au Poivre, Frites et Haricots Verts		28.50
Pan-fried "Angus" Sirloin Steak (approximately 300gr), Black Pepper Sauce, French Fries and French Beans		
Foie de Veau au Vinaigre de Vin et Echalotes, Gratin de Penne au Parmesan		24.50
Veal Calf's Liver in Wine Vinegar and Shallots, Penne Pasta Gratin with Parmesan Cheese		
Boudin Artisanal « Christian PARRA », Crème de Champignons, Pommes de Terre Ecrasées aux Cèpes		18.50
Artisan Blood Sausage, Cream of Mushrooms, Mashed Potatoes with Ceps		
Parmentier de Joue de Bœuf, Sauce Vigneronne		18.00
Beef Cheek Parmentier, Wine Sauce		
Magret de Canard Rôti aux Cèpes, Pommes Persillées		25.00
Roasted Duck Breast with Morels, Potatoes with Parsley		
Salade César à la Volaille, Parmesan, Tomates Confites et Croûtons		17.50
Caesar Salad with Poultry, Parmesan Cheese, Pickled Tomatoes and Croutons		

VEGETARIEN	VEGETARIAN	€
Ravioles de Royans, Crème au Parmesan		15.00
Ravioles from Royans, Parmesan Cream Sauce		
Poêlée de Haricots Verts Frais au Beurre Persillé		12.00
Pan-fried Fresh French Beans with Parsley Butter		
Lasagnes aux Epinards, Côte de Blettes et Ricotta		17.00
Lasagna with Spinach, Swiss Chard Stems and Ricotta		

ACCOMPAGNEMENTS	SIDE DISHES	€
Purée de Pommes de Terre		6.80
Mashed Potatoes		
Pommes Frites		7.50
French Fries		
Epinards en Branche au Beurre		6.00
Buttered Leaf Spinach		

La Cuisse de Lapin est certifiée Origine France
La Tête de Veau est certifiée Origine France
Le Tartare de Bœuf est certifié Origine France
L'Entrecôte est certifiée Origine Uruguay/Irlande/Ecosse
Le Foie de Veau est certifié Origine France
La Joue de Bœuf est certifiée Origine France
Le Magret de Canard est certifié Origine France

French Rabbit is used for our Rabbit Leg Confit dish
French Veal is used for our Veal Calf's Head dish
French Beef is used for our Steak Tartar dish
Uruguay/Ireland/Scotland Beef is used for our Grilled Sirloin Steak dish
French Veal is used for our Veal Calf's Liver dish
French Beef is used for our Beef Cheek Parmentier dish
French Duck is used for our Roasted Duck Breast dish

LES MENUS

MENU LYONNAIS

25.50 €

Avec Fromage ou Dessert
Cheese or Dessert

28.50 €

Avec Fromage et Dessert
Cheese and Dessert

Terrine de Foie de Volaille au Porto

Terrine of Chicken Liver with Porto

OU

Œufs en Gelée (Jambon, Estragon, Petits Légumes), Mayonnaise aux Herbes

Eggs in Jelly (Ham, Tarragon, Vegetables), Herb Mayonnaise

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

Local Pork and Pistachio Sausage in a White Wine Sauce served with Mashed Potatoes

OU

Parmentier de Joue de Bœuf, Sauce Vigneronne

Beef Cheek Parmentier, Wine Sauce

Demi Saint-Marcellin Affiné « La Mère Richard »

Half ripe Saint-Marcellin Cheese

Feuillant au Chocolat « Maison VALRHONA »

Crispy Chocolate and Praline Cake

OU

Nougat Glacé aux Fruits Confits, Coulis de Fruits Rouges

Frozen Nougat with Candied Fruit, Red Fruit Coulis

MENU CONFLUENCE

23.50 €

Salade de Lentilles Vertes du Berry à la

Ciboulette et au Vinaigre de Xérès

Berry Lentil Salad with Chives and Sherry Vinegar Dressing

OU

Crème Dubarry au Jambon Truffé

Dubarry Cream with Truffle Ham

Mousseline de Brochet à l'Estragon, Epinards en

Branche, Coulis de Crustacés

Muslin of Pike with Tarragon, Leaf Spinach, Shellfish Coulis Sauce

OU

Boudin Artisanal « Christian PARRA », Crème de Champignons, Pommes Ecrasées aux Cèpes

Artisan Blood Sausage, Cream of Mushrooms, Mashed Potatoes with Ceps

Ile Flottante aux Pralines Roses de St Genix,

Crème Anglaise à la Vanille

St Genix Pink Pralines Floating Island, Vanilla Cream Custard

OU

Délouchou (Crème Mousseline et Chantilly)

Delichou (Mousseline and Chantilly Cream)

MENU ENFANT

Pour nos Jeunes Convives de moins de 12 ans :

Dinde à la Crème, Frites, Glace et Sirop à l'Eau

Under 12 Years Old: Turkey in a Cream Sauce, French Fries, Ice Cream and a glass of Fruit-flavored Water

9.50 €

Baby Georges : Jambon Blanc, Pommes Vapeur, Compote et Sirop à l'Eau

Free for the little ones under three: Ham, Steamed Potatoes, Stewed Fruit and a glass of Fruit-flavored Water

GRATUIT JUSQU'A 3 ANS

LA CARTE DES VINS

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne Brut, Chassenay D'Arce « Cuvée Première » 12 cl	9.50 €
Royal Framboise au Champagne 12 cl	10.00 €
Moët & Chandon Brut Impérial 75 cl	75.00 €
Gosset « Grande Réserve » Brut 37.5 cl	42.00 €
Gosset « Grande Réserve » Brut 75 cl	68.00 €
Champagne Duval Leroy, 1 ^{er} Cru, Fleur de Champagne Brut 75 cl	61.00 €

VINS EN POT LYONNAIS

Chenas (Rouge), Domaine de l'Ogre	} 46 cl le verre 12 cl	12,50 € 4.00 €
Mâcon Villages Chardonnay (Blanc), Vignerons des Terres Secrètes		
Côtes du Rhône (Rouge), Domaine Rocca Maura		
<i>Sélection de vins au verre sur l'ardoise du jour</i>		

VINS BLANCS

		75 CL	37,5 CL
LYONNAIS	Coteaux du Lyonnais, Domaine du Clos St Marc	23.00 €	
COTES DU RHONE	Saint Joseph, Domaine Boissonnet	41.00 €	
	Côtes du Rhône, « Le Temps est Venu », Stéphane Ogier	26.00 €	
	Condrieu, Domaine Boissonnet	60.00 €	
	Condrieu, « Jardin Suspendu », Pierre-Jean Villa	79.00 €	
IGP DE L'ARDECHE	Viognier, Domaine Vigier Dupré et Fils	24.00 €	
	Viognier de Rosine, Domaine Stéphane Ogier	39.00 €	
BOURGOGNE	Mâcon Solutré Pouilly, Domaine Renaud	31.00 €	
	Chablis 1 ^{er} cru, « Vau de Vey », Brocard 	51.00 €	
	Mâcon Charnay, Domaine de la Feuillarde	26.00 €	
	Saint Aubin 1 ^{er} cru, Domaine Larue	57.00 €	
	Saint Véran, « Les Plantés », Vignerons des Terres Secrètes	26.00 €	
	Pouilly Fuissé, « Les Crays », Domaine des Deux Roches	48.00 €	
	Pouilly Fuissé, Dominique Cornin 	54.00 €	
	Santenay, Domaine Claude Nouveau	48.00 €	
	Givry 1 ^{er} cru, « Clos Salomon », Domaine du Clos Salomon	48.00 €	
	Rully, « en Bas de Vauvry », Jean-Baptiste Ponsot	43.00 €	
ALSACE	Saint-Romain, « Le Jarron », Domaine Henri Latour & Fils	48.00 €	
	Pinot Gris, « Steinweg », Domaine Fleith 	36.00 €	
	Pinot Gris Grand Cru, « Grains Nobles », Domaine Fleith		50 cl 64.00 €
	Riesling, « Vieilles Vignes », Domaine Schaeffer-Woerly 	26.00 €	16.00 €
	Riesling, « Riquewihr », Domaine Trapet 	34.00 €	
	Gewurztraminer, « Beblenheim », Domaine Neumeyer 	28.00 €	
PAYS DE LOIRE	Gewurztraminer, Gustave Lorentz	29.00 €	16.00 €
	Sancerre, Domaine de Saint Pierre	36.00 €	19.00 €
	Pouilly Fumé, Domaine du Bouchot 	36.50 €	22.00 €

VINS ROSES

	Bandol, Delphine Aquadro	33.00 €	21.00 €
	Côtes de Provence cru classé, Château Ste Marguerite 	31.00 €	50 cl 23.00 €
	Coteaux d'Aix en Provence, Domaine Lacoste	34.00 €	
	Château Puech Haut, « Argali », Languedoc	32.00 €	

VINS ROUGES		75 CL	37,5 CL
IGP DE L'ARDECHE	Syrah, Domaine Vigier	24.00 €	
	La Rosine Syrah, Domaine Stéphane Ogier	37.00 €	
LANGUEDOC	Pic Saint Loup, « Grande Cuvée », Domaine de l'Hortus	49.00 €	
COTES DU RHONE	Côtes du Rhône, « Le Temps est Venu », Stéphane Ogier	26.00 €	
	Côtes du Rhône, « La Garuste », Château de Panéry	27.00 €	
	Saint Joseph, Domaine Boissonnet		50 cl 26.00 €
	Saint Joseph, Domaine Boissonnet	41.00 €	21.00 €
	Saint Joseph, Domaine Boissonnet	Magnum 77.00 €	
	Saint Joseph, « Cuvée Caroline », Domaine Chèze	46.00 €	
	Saint Joseph, « La Cuvée du Papy », Stéphane Montez	51.00 €	
	Crozes Hermitage, « Vieilles Vignes », Domaine du Murinais	38.00 €	25.00 €
	Crozes Hermitage, « Nouvelere », P. & V. Jaboulet	41.00 €	
	Crozes Hermitage, « Caprice de Valentin », Luc Tardy	48.00 €	
	Gigondas, « Romane Machotte », Pierre Amadieu	36.00 €	20.00 €
	Cornas, « Cuvée Champelrose », Domaine Courbis	51.00 €	
	Châteauneuf du Pape, E. Guigal	61.00 €	32.00 €
	Ermitage, Philippe & Vincent Jaboulet	95.00 €	
	Côte Rôtie, « Mon Village », Stéphane Ogier	87.00 €	
	Côte Rôtie, « Cuvée Fortis », Domaine A. & S. Montez	86.00 €	47.00 €
BEAUJOLAIS	Côte de Brouilly, Château Thivin, Domaine C. Geoffray	31.00 €	19.00 €
	Moulin à Vent, « Les Vérillats », Domaine de l'Ogre	30.00 €	
	Moulin à Vent, « Les Vérillats », Domaine de l'Ogre	Magnum 62.00 €	
	Chenas, « Au Bois Retour », Domaine de l'Ogre	27.00 €	
	Chenas, « Au Bois Retour », Domaine de l'Ogre	Magnum 56.00 €	
	Morgon, Domaine de la Grosse Pierre	31.00 €	
	Fleurie, Domaine de Fa, A. & M. Graillot	39.00 €	
	Chiroubles, Domaine des Marrans	31.00 €	
BORDEAUX	Saint Estèphe, Château Beau-Site	43.00 €	24.00 €
	Pomerol, Domaine de L'Eglise	86.00 €	45.00 €
LYONNAIS	Coteaux du Lyonnais, Domaine du Clos St Marc	23.00 €	
BOURGOGNE	Rully 1 ^{er} Cru, « Molesme », Domaine Ponsot	49.00 €	
	Santenay, Domaine Bachey Legros	44.00 €	
	Santenay, Domaine Claude Nouveau	47.00 €	
	Aloxe Corton, Domaine Larue	61.00 €	
VAL DE LOIRE	Sancerre, Domaine Saint Pierre	35.00 €	

Veillez noter que les millésimes sont susceptibles d'être modifiés en fonction de nos approvisionnements.

En cas d'allergie alimentaire, veuillez demander auprès du Maître d'Hôtel la carte énumérant les allergènes dans la composition de nos boissons. In case of food allergy, please ask the Maître d'hôtel for the restaurant card enumerating allergens in the composition of our drinks.

BIÈRES GEORGES BRASSEES SUR PLACE SERVIES À LA PRESSION

Par Notre « Maître Brasseur » Loïc MAYOUD



PRINCESSE PALE ALE, DOREE, MUNICA BRUNE², SAISON
25 cl Petit Demi
40 cl Demi

3.50 €
5.50 €

Panaché 25 cl	3,50 €
Picon 3cl	1,80 €
Demi Panaché 40 cl	5,50 €
Supplément Sirop	0,50 €

COCKTAILS

Aperol Spritz	8.50 €
Georges Classique	8.50 €
<i>Byrrh Angostura, Liqueur de Cerises, Cannelle et Bière Georges Bitter</i>	
Gin Tonic Citadelle	9.00 €
Americano Maison	9.00 €

APÉRITIFS

Campari, Suze 5 cl	4.75 €	Whiskey Jameson 4 cl	6.00 €
Martini Rouge ou Blanc 5 cl	4.75 €	Whisky Glenfiddich Single Malt 12 ans 4 cl	8.50 €
Pastis, Ricard 3 cl	4.00 €	Bourbon Four Roses 4 cl	7.50 €
Porto Rouge Quinta Do Noval Tawny 5 cl	5.50 €	Gin Citadelle 4 cl	7.50 €
Kir au Mâcon Villages, crème Jacoulot	4.50 €		

DIGESTIFS 4 CL

Vodka Absolut, Get 27	6.50 €	Armagnac Janneau VSOP	7.00 €
Prunelle ou Marc de Bourgogne Jacoulot	7.50 €	Cognac Frapin VSOP	8.50 €
Eau de Vie de Poire Colombier	7.00 €	Calvados C. Drouin VSOP – Pays d'Auge	8.00 €
Eau de Vie de Mirabelle Nusbaumer	7.00 €		
Rhum Plantation Barbados Grande Réserve	7.50 €		

CHARTREUSES 4 CL

Chartreuse Jaune	7.50 €	Chartreuse Verte	7.50 €
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605	11.00 €		

BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino, Vittel 1 l	4,95 €	Café expresso Goneo	2,10 €
San Pellegrino, Vittel 50 cl	3,90 €	Thé, Infusions ou Chocolat Chaud	3,00 €
Perrier 33 cl	3,50 €	Supplément lait	0,50 €
Limonade 25 cl	2,50 €	Supplément Sirop	0,50 €
Orangina 25 cl, Schweppes 25 cl	3,50 €		
Coca Cola, Coca Cola zéro 33 cl	4,50 €		
Thé Glacé Artisanal 33 cl	4,50 €		

JUS DE FRUITS ARTISANAUX ALAIN MILLIAT

Pur Jus 20 cl :		Nectar 20 cl :	
Tomate, Pomme Reinette, Orange	4,50 €	Poire Williams, Abricot	4,50 €

En cas d'allergie alimentaire, veuillez demander auprès du Maître d'Hôtel la carte énumérant les allergènes dans la composition de nos boissons. In case of food allergy, please ask the Maître d'hôtel for the restaurant card enumerating allergens in the composition of our drinks.

BRASSERIE GEORGES

LA BOUTIQUE

Carte Souvenir du Restaurant	5.00 €
Les Assiettes Plates Brasserie Georges	
Brasserie Georges Plates	
- Grande (29 cm)	15.00 €
- Petite (21 cm)	10.00 €
Les Verres « Georges »	
The traditional Georges Glasses and Mugs	
- Le Petit Demi (25cl)	5.00 €
- Le Demi (40cl)	10.00 €
Carafe d'Eau « Georges »	10.00 €
Water Bottle	
Le Tablier « Georges »	50.00 €
The traditional Georges Apron	
Le Porte-clés avec jeton de caddie	8.00 €
Une Brasserie au Pays des Bouchons	
« La Brasserie Georges » Le livre – Editions Glénat	30.00 €
Le CD de la Georges	5.00 €
Depuis plusieurs années, c'est le quintet « Jazz Time » qui avec son indéniable talent, nous mitonne à sa façon les grands standards du jazz et de la chanson française. Ce disque est réalisé comme un clin d'œil à cette tradition musicale et aux artistes de jazz qui la font vivre et pour que résonnent encore vos souvenirs de la Georges.	



BIERE GEORGES EN BOUTEILLE A EMPORTER

	<u>33 cl</u>	<u>75 cl</u>
- Princesse Pale Ale	2.70 €	5.50 €
- Silky Weiss	2.70 €	5.50 €
- More is Bitter	2.90 €	5.80 €
- Munica Brune ²	3.10 €	6.20 €
Le Coffret : 3 Bouteilles 75cl (Princesse Pale Ale/More is Bitter/Silky Weiss)		16.50 €

BIÈRES GEORGES

LYON — 1836

Nouvelle gamme de bières bouteilles

A déguster au bar et à emporter à la boutique



Princesse Pale Ale

Blonde haute fermentation aux notes herbacées et légèrement citronnées amenées tout en finesse par ses houblons doux et équilibrés. L'association de ses deux malts lui confère sa belle couleur dorée-orangée et son goût malté. Une pale ale fraîche, sèche et désaltérante.



Silky Weiss

Bière blanche de tradition allemande. Sa levure développe naturellement des notes de banane et de vanille. A la fois douce et rafraîchissante, sa matière est agréablement soyeuse.



More is bitter

Totalement portée sur l'amertume caractéristique de son houblon anglo-saxon. Une robe d'une belle couleur ambrée aux reflets acajou. Une bitter légère et amère.



Munica Brune²

Une Milk Porter qui tire son influence de la célèbre Brune de Lyon, puissante et aromatique. Ses malts lui confèrent un goût sec et torréfié prononcé ainsi que des arômes surprenants de chocolat et de café. Une porter douce et amère.



Les Grandes dates de la Brasserie Georges depuis 1836

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 connaît 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 entraînent 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 disparaître dans les années 60-70.

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

1971 : Construction de l'échangeur de Perrache.

1985 : Didier Rinck est PDG de la Brasserie Georges.

1996 : 160^{ème} 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 dînent 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. Avec l'aide de Jacky Gallmann, son nouveau Directeur, d'origine alsacienne, ils donnent un second souffle à la Brasserie Georges.

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.

BONNE BIERE ET BONNE CHERE !