

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.



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 €

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 !

PLATS DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI sauf jours fériés

LES PLATS DU JOUR

18,00 €

LUNDI	Brandade de Morue Fraîche, Salade de Roquette Dish of Flaked Fresh Salt Cod, Arugula Salad
MARDI	Tajine de Volaille aux Abricots Moelleux Poultry Tagine with Apricots
MERCREDI	Fish and Chips, Sauce Tartare Fish and Chips, Tartar Sauce
JEUDI	Travers de Porc aux Epices, Pommes Paillasson Spicy Pork Ribs, Hash Brown Potatoes
VENDREDI	Aile de Raie à la Grenobloise, Pommes Vapeur Grenobloise-style Skate Wing, Steamed Potatoes

LES DESSERTS DU JOUR

7,50 €

LUNDI	Tarte aux Fraises Strawberry Tart
MARDI	Tarte au Citron Meringuée Lemon Meringue Pie
MERCREDI	Tarte Fine aux Pommes Thin Crust Apple Pie
JEUDI	Tarte aux Framboises Raspberry Tart
VENDREDI	Tarte à la Rhubarbe Rhubarb Pie

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 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 (06/2023).

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	13.00 €
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)	10.50 €
Pot de Terrine de Porc Noir de Bigorre Bigorre Black Pork Terrine in a Jar	10.50 €

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
Terrine de Foie de Volaille au Porto Terrine of Chicken Liver with Porto	9.50
Œuf Poché, Sauce Basquaise, Piperade et Jambon Serrano Poached Egg, Basque-style Sauce, Piperade and Serrano Ham	8.50
Gaspacho de Courgettes à l'Aneth et Romarin Zucchini Gazpacho with Dill and Rosemary	8.50
Poules et Encornets Marinés, Salade de Pommes de Terre Marinated Octopus and Squid, Potato Salad	13.50
Tataki de Saumon au Sésame, Petite Salade de Légumes au Soja Salmon Tataki with Sesame, Small Vegetable Salad with Soy	15.00
Assiette d'été à la Truffe, Jambon Blanc et Mortadelle Truffés, Burrata Summer Truffle Plate, White Ham, Mortadella and Burrata	15.50

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

		€
Escargots de Bourgogne en Coquille Burgundy Snails	les 6 les 12	12.50 21.00
Os à Moelle à la Croque au Sel de Guérande, Pain Grillé Marrow Bone with Crunchy Guérande Salt and Toasted Bread	l'un les 2	9.00 16.00
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
Soupe de Poissons de Roche avec ses Croûtons et sa Rouille Rockfish Soup with Croutons and Rouille Sauce		9.50

À LA CARTE

NOS CÉLEBRES CHOUCROUTES SAUERKRAUT

€

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

Royale - Poitrine, Kässler, Saucisses de Francfort et Fumées 23.00
Smoked Belly and Loin of Pork, Frankfurter and Smoked Sausages

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

Jarret - Jarret entier cuit à l'os, Saucisses de Francfort 23.50
Whole Knuckle of Pork, Frankfurter Sausages

Pêcheur - Assiette de Chou, Haddock, Saumon, Gambas, Beurre Blanc 26.00
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)

Bouillabaisse de Seiches et Poulpes 24.00
Cuttlefish and Octopus Bouillabaisse

Filet de Daurade Royale Poêlé, Vinaigrette aux Herbes, Aubergine et Tomate Rôties 22.50
Grilled Fillet of Sea Bream, Herb Vinaigrette, Roasted Eggplant and Tomato

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

Gambas Poêlées, Risotto aux Courgettes et Pesto Rosso 24.00
Pan-fried Prawns, Zucchini Risotto and Pesto Rosso

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 Fraise 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		19.50
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		
Filet de Rumsteck Poêlé, Sauce au Poivre, Frites et Haricots Verts		25.00
Pan-fried Rumsteak Fillet, Black Pepper Sauce, French Fries and French Beans		
Foie de Veau au Vinaigre de Vin et Echalotes, Gratin de Penne		26.00
Veal Calf's Liver in Wine Vinegar and Shallots, Penne Pasta Gratin with Cheese		
Boudin Artisanal « Christian PARRA » au Coulis de Poivrons et Polenta Crémeuse		18.50
Artisan Blood Sausage with Pepper Coulis and Creamy Polenta		
Salade César à la Volaille, Parmesan et Croûtons		18.00
Caesar Salad with Poultry, Parmesan Cheese and Croutons		
Magret de Canard Rôti, Vinaigre de Cassis, Pommes Grenailles Poêlées		24.00
Roasted Duck Breast, Blackcurrant Vinegar, Fried Grenaille Potatoes		
Poitrine de Cochon Moelleuse au Romarin, Poêlée de Légumes d'Été		18.00
Tender Pork Breast with Rosemary, Pan-fried Summer Vegetables		

VEGETARIEN	VEGETARIAN	€
Ravioles de Royans, Sauce Fleurette		16.00
Ravioles from Royans, Fleurette Sauce		
Poêlée de Haricots Verts Frais au Beurre Persillé		12.00
Pan-fried Fresh French Beans with Parsley Butter		
Lasagnes aux Légumes d'Été		17.00
Summer Vegetable Lasagna		

ACCOMPAGNEMENTS	SIDE DISHES	€
Purée de Pommes de Terre		6.80
Mashed Potatoes		
Pommes Frites		7.50
French Fries		
Salade Verte		6.00
Green Salad		

La Tête de Veau est certifiée Origine France
Le Tartare de Boeuf est certifié Origine France
Le Rumsteck est certifié Origine Allemagne/Royaume-Uni
Le Foie de Veau est certifié Origine France
Le Magret de Canard est certifié Origine France
La Poitrine de Cochon est certifiée Origine France
Le Travers de Porc est certifié Origine France
La Volaille est certifiée Origine France

French Veal is used for our Veal Calf's Head dish
French Beef is used for our Steak Tartar dish
German/UK Beef is used for our Rumsteak dish
French Veal is used for our Veal Calf's Liver dish
French Duck is used for our Roasted Duck Breast dish
French Pork is used for our Pork Breast dish
French Pork is used for our Pork Ribs
French Poultry is used for our Poultry Tagine

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

Œuf Poché, Sauce Basquaise, Piperade et Jambon Serrano

Poached Egg, Basque-style Sauce, Piperade and Serrano Ham

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

Poitrine de Cochon Moelleuse au Romarin, Poêlée de Légumes d'Été

Tender Pork Breast with Rosemary, Pan-fried Summer Vegetables

Demi Saint-Marcellin Affiné « La Mère Richard »

Half ripe Saint-Marcellin Cheese

Feuillant au Chocolat « 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

Gaspacho de Courgettes à l'Aneth et Romarin

Zucchini Gazpacho with Dill and Rosemary

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 » au Coulis de Poivrons et Polenta Crémeuse

Artisan Blood Sausage with Pepper Coulis and Creamy Polenta

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)

Délouchou (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

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 €

APERITIFS

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.