



BRASSERIE GEORGES — LYON, DEPUIS 1836

# La carte

CARTE PRINTEMPS — ÉTÉ 2026

« *Bonne bière et bonne chère, depuis 1836* »

30 COURS DE VERDUN, 69002 LYON

04 72 56 54 54 • BRASSERIEGEORGES.COM

OUVERT 7 JOURS SUR 7 • 11H30 – 23H00 (VEN. SAM. & VEILLES DE  
FÉRIÉS : 00H15)

## Le semainier — le plat du jour

|          |                                                                                                                    |                  |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| LUNDI    | Brandade de morue fraîche, salade verte · Tarte meringuée à la rhubarbe                                            | 19,50 € / 8,00 € |
| MARDI    | Brochette de bœuf grillée, sauce béarnaise, pommes frites · Tarte à la myrtille                                    | 19,50 € / 8,00 € |
| MERCREDI | Cabecero de porc, crème au chorizo, pommes paillason · Tarte aux fraises                                           | 19,50 € / 8,00 € |
| JEUDI    | Saucisse de Toulouse, purée de pommes de terre · Mousse au chocolat                                                | 19,50 € / 8,00 € |
| VENDREDI | Tentacules de poulpe grillés à la plancha, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive · Pavlova aux fruits rouges | 19,50 € / 8,00 € |

## Entrées

|                                                                                        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Moules glacées, ciboulette et piment d'Espelette                                       | 15,00 € |
| Assiette apéritive à partager, moules servies bien fraîches.                           |         |
| Chiffonnade de jambon Serrano, 14 mois d'affinage                                      | 16,50 € |
| Assiette apéritive à partager.                                                         |         |
| Assiette de saucisson sec au poivre « Salaison Fanton »                                | 10,50 € |
| Assiette apéritive à partager.                                                         |         |
| Friture de petites seiches, sauce tartare                                              | 13,00 € |
| Assiette apéritive à partager.                                                         |         |
| Salade de lentilles vertes du Berry Label Rouge au vinaigre de Xérès <b>VÉGÉTARIEN</b> | 8,00 €  |
| Œuf parfait, caponata de légumes provençaux, crème au chorizo                          | 10,00 € |
| Foie gras de canard, pain grillé                                                       | 18,00 € |
| Carpaccio de saumon mariné au citron et à l'aneth                                      | 16,00 € |
| Terrine de foie de volaille au Porto                                                   | 9,50 €  |
| Rosace de melon et jambon Serrano                                                      | 13,00 € |
| Pâté en croûte royal (veau et foie gras)                                               | 16,50 € |
| Gaspacho andalou, brunoise de poivrons <b>VÉGÉTARIEN</b>                               | 8,50 €  |
| Pressé de lapin à la moutarde ancienne et à l'estragon                                 | 8,50 €  |
| Escargots bio en coquille de la Ferme de Sanka à Charantonay                           | 12,50 € |

Les 6 : 12,50 € · Les 12 : 22,50 €.

|                                                                     |                |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>L'os à moelle à la croque au sel de Guérande, pain grillé</b>    | <b>11,00 €</b> |
| <b>La célèbre gratinée à l'oignon au Madère</b>                     | <b>9,50 €</b>  |
| La traditionnelle soupe à l'oignon gratinée, jaune d'œuf et Madère. |                |

## Choucroutes

|                                                                                                          |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Choucroute Royale</b> ★ EMBLÈME DE LA MAISON                                                          | <b>23,50 €</b> |
| Poitrine, Kassler, saucisses de Francfort et fumées. Servie avec chou et pommes de terre.                |                |
| <b>Choucroute Impériale</b>                                                                              | <b>29,00 €</b> |
| Poitrine, Kassler, saucisses fumées et de Francfort, jarret entier. Servie avec chou et pommes de terre. |                |
| <b>Choucroute Jarret</b>                                                                                 | <b>24,00 €</b> |
| Jarret entier cuit à l'os, saucisse de Francfort. Servie avec chou et pommes de terre.                   |                |
| <b>Choucroute du Pêcheur</b>                                                                             | <b>26,00 €</b> |
| Assiette de chou, saumon, gambas, haddock fumé maison, beurre blanc.                                     |                |

## Poissons

|                                                                                         |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tartare de bar à la coriandre fraîche et cébette, roquette</b>                       | <b>23,00 €</b> |
| <b>Aile de raie à la grenobloise, pomme de terre en robe des champs</b>                 | <b>20,50 €</b> |
| <b>Gambas grillées à la plancha, caviar d'aubergine, sauce vierge</b>                   | <b>22,00 €</b> |
| <b>Quenelle de brochet au velouté de crustacés</b> ★ EMBLÈME DE LA MAISON               | <b>20,00 €</b> |
| 20 min de cuisson. Non servie de 15 h à 19 h. Le grand classique lyonnais de la Maison. |                |
| <b>Aïoli de cabillaud</b>                                                               | <b>24,50 €</b> |
| Un classique provençal : cabillaud cuit servi avec l'aïoli, mayonnaise à l'ail.         |                |

## Viandes & lyonnaiseries

|                                                                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Saucisson pistaché « Salaison Fanton » brioché maison, sauce beaujolaise, mesclun</b>                    | <b>22,00 €</b> |
| <b>Tête de veau sauce ravigote, poireau, carotte et pommes vapeur</b>                                       | <b>19,50 €</b> |
| Tête de veau certifiée origine France.                                                                      |                |
| <b>Andouillette « Maison Bobosse » à la fraise de veau tirée à la ficelle, sauce moutarde, pommes purée</b> | <b>19,50 €</b> |
| <b>Traditionnel tartare de bœuf charolais, préparé devant vous, frites et salade verte</b>                  | <b>20,00 €</b> |
| Bœuf certifié origine France.                                                                               |                |
| <b>Pavé de rumsteck poêlé, sauce au poivre, frites et haricots verts frais</b>                              | <b>25,00 €</b> |
| Rumsteck certifié origine Allemagne / Royaume-Uni / France.                                                 |                |

|                                                                                          |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Parmentier de boudin artisanal « Christian Parra » aux pommes, sauce normande</b>     | <b>19,50 €</b> |
| <b>Travers de porc au miel et aux épices, pommes de terre persillées</b>                 | <b>18,50 €</b> |
| Porc certifié origine France.                                                            |                |
| <b>Magret de canard rôti, sauce au Porto, gratin dauphinois</b>                          | <b>25,00 €</b> |
| Canard certifié origine France.                                                          |                |
| <b>Saucisson pistaché, sauce beaujolaise, écrasé de pommes de terre</b>                  | <b>19,00 €</b> |
| <b>Foie de veau au vinaigre de vin, gratin de macaroni</b>                               | <b>24,50 €</b> |
| Foie de veau certifié origine France.                                                    |                |
| <b>Carpaccio de bœuf au basilic et copeaux de parmesan, salade de roquette et frites</b> | <b>19,50 €</b> |
| Bœuf certifié origine France.                                                            |                |
| <b>Salade César, volaille fermière, copeaux de parmesan</b>                              | <b>19,00 €</b> |

## Végétarien

|                                                                     |                |
|---------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Ravioles de Royans, sauce fleurette au parmesan</b> VÉGÉTARIEN   | <b>16,50 €</b> |
| <b>Caviar d'aubergine, burrata, basilic, pain grillé</b> VÉGÉTARIEN | <b>16,00 €</b> |

## Garnitures

|                                            |               |
|--------------------------------------------|---------------|
| <b>Purée de pommes de terre</b> VÉGÉTARIEN | <b>5,00 €</b> |
| <b>Frites</b> VÉGÉTARIEN                   | <b>5,00 €</b> |
| <b>Épinards en branche</b> VÉGÉTARIEN      | <b>5,00 €</b> |
| <b>Haricots verts frais</b> VÉGÉTARIEN     | <b>5,00 €</b> |
| <b>Changement de garniture</b> VÉGÉTARIEN  | <b>2,50 €</b> |
| Tout changement de garniture est facturé.  |               |

## Menus

|                                                                                                                                                                                     |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Menu Lyonnais</b>                                                                                                                                                                | <b>25,00 €</b> |
| Entrée, plat, dessert. Lentilles du Berry ou terrine de foie de volaille ; saucisson pistaché ou mousseline de brochet ; île flottante ou nougat glacé. Supplément fromage +3,50 €. |                |
| <b>Menu Confluence</b>                                                                                                                                                              | <b>28,00 €</b> |
| Entrée, plat, dessert. Pressé de lapin ou gaspacho ; parmentier de boudin ou travers de porc ; tartelette aux pralines roses ou chou à la crème. Supplément fromage +3,50 €.        |                |
| <b>Menu Enfant</b>                                                                                                                                                                  | <b>10,00 €</b> |
| Pour les moins de 12 ans : saucisse de Francfort, pommes frites, glace et sirop à l'eau.                                                                                            |                |

Baby Georges

Gratuit jusqu'à 3 ans : jambon blanc, pommes frites, glace et sirop à l'eau.

## Desserts

Omelette norvégienne flambée ★ EMBLÈME DE LA MAISON

Flambée en salle. La Maison en détient le record du monde : 34 mètres, en 1996. Prix à la carte à compléter via CMS.

Île flottante aux pralines roses de St Genix, crème anglaise VÉGÉTARIEN

Servie au menu Lyonnais. Prix à la carte à compléter via CMS.

Nougat glacé aux fruits confits, coulis de fruits rouges VÉGÉTARIEN

Servi au menu Lyonnais. Prix à la carte à compléter via CMS.

Tartelette aux pralines roses VÉGÉTARIEN

Servie au menu Confluence. Prix à la carte à compléter via CMS.

Chou à la crème VÉGÉTARIEN

Servi au menu Confluence. Prix à la carte à compléter via CMS.

Demi Saint-Marcellin affiné « La Mère Richard » VÉGÉTARIEN

Fromage. Servi en menu (supplément +3,50 €). Prix à la carte à compléter via CMS.

## Bières Georges

La 190ème VÉGÉTARIEN 3,80 €

Bière rousse artisanale, attaque douce et corps onctueux, notes de malt, caramel et fraise des bois. Cuvée anniversaire sans amertume. 25 cl : 3,80 € · 40 cl : 5,90 €.

Princesse Pale Ale VÉGÉTARIEN 3,80 €

Blonde tout en finesse, houblons doux et équilibrés, désaltérante. 25 cl : 3,80 € · 40 cl : 5,90 €.

IPA VÉGÉTARIEN 3,80 €

IPA américaine, amertume prononcée, fruitée et rafraîchissante. 25 cl : 3,80 € · 40 cl : 5,90 €.

Bière de saison VÉGÉTARIEN 3,80 €

Au gré des saisons, Loïc brasse des bières innovantes et surprenantes. 25 cl : 3,80 € · 40 cl : 5,90 €.

Panaché VÉGÉTARIEN 3,80 €

25 cl : 3,80 € · 40 cl : 5,90 €. Supplément Picon 3 cl : 1,80 €.

## Champagnes

|                                           |         |                                                      |         |
|-------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------|---------|
| Coupe de Champagne Brut, Chassenay d'Arce | 11,00 € | Domaine Sérol, pétillant rosé de Gamay « Turbulent » | 35,00 € |
| 12 cl.                                    |         | Effervescent · 75 cl.                                |         |
| Kir Royal au Champagne                    | 12,00 € | Barfontarc « Héritage » Champagne Brut               | 49,00 € |
| 12 cl.                                    |         | 75 cl.                                               |         |

|                                                             |                |                                                          |                |
|-------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Gosset « Grande Réserve »<br/>Champagne Brut</b>         | <b>89,00 €</b> | <b>Duval-Leroy, 1er cru, Fleur de<br/>Champagne Brut</b> | <b>85,00 €</b> |
| 75 cl.                                                      |                | 75 cl.                                                   |                |
| <b>Louis Roederer « Collection<br/>244 » Champagne Brut</b> | <b>91,00 €</b> |                                                          |                |
| 75 cl.                                                      |                |                                                          |                |

## Vins blancs

|                                                                         |                |                                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Coteaux du Lyonnais, D. du<br/>Clos St Marc 2024</b>                 | <b>25,00 €</b> | <b>Mâcon Fuissé, Cornin 2023<br/>(Bio)</b>                                  | <b>35,00 €</b> |
| Lyonnais · 75 cl.                                                       |                | Bourgogne · 75 cl.                                                          |                |
| <b>Mâcon Villages, Vignerons des<br/>Terres Secrètes</b>                | <b>13,00 €</b> | <b>Saint Véran « Les Plantés »,<br/>Terres Secrètes 2023</b>                | <b>30,00 €</b> |
| Bourgogne · en pot lyonnais 46 cl.                                      |                | Bourgogne · 75 cl.                                                          |                |
| <b>Côtes du Rhône, Famille Perrin<br/>2025</b>                          | <b>25,00 €</b> | <b>Pouilly Fuissé, Cornin 2023<br/>(Bio)</b>                                | <b>49,00 €</b> |
| Vallée du Rhône · 75 cl.                                                |                | Bourgogne · 75 cl.                                                          |                |
| <b>Ardèche, Viognier, Vigier<br/>Dupré et Fils 2024</b>                 | <b>30,00 €</b> | <b>Pouilly Fuissé 1er cru « Les<br/>Chevrières », Cornin 2022<br/>(Bio)</b> | <b>63,00 €</b> |
| Vallée du Rhône · 75 cl.                                                |                | Bourgogne · 75 cl.                                                          |                |
| <b>Collines Rhodaniennes,<br/>Viognier de Rosine, S. Ogier<br/>2023</b> | <b>46,00 €</b> | <b>Rully « en bas de Vauvry »,<br/>Jean-Baptiste Ponsot 2023</b>            | <b>51,00 €</b> |
| Vallée du Rhône · 75 cl.                                                |                | Bourgogne · 75 cl.                                                          |                |
| <b>Saint Joseph, Boissonnet<br/>2024</b>                                | <b>41,00 €</b> | <b>Chablis « Envers de Valmur »,<br/>D. les Malandes 2023 (Bio)</b>         | <b>49,00 €</b> |
| Vallée du Rhône · 75 cl.                                                |                | Bourgogne · 75 cl.                                                          |                |
| <b>Condrieu, Boissonnet 2024</b>                                        | <b>73,00 €</b> | <b>Givry « Les Dracy », Sarrazin<br/>2024</b>                               | <b>43,00 €</b> |
| Vallée du Rhône · 75 cl.                                                |                | Bourgogne · 75 cl.                                                          |                |
| <b>Beaujolais Blanc, Château<br/>Thivin 2023</b>                        | <b>34,00 €</b> | <b>Riesling « Vieilles Vignes »,<br/>Schaeffer-Woerly 2024 (Bio)</b>        | <b>29,00 €</b> |
| Bourgogne · 75 cl.                                                      |                | Alsace · 75 cl : 29,00 € · 37,5 cl : 18,00 €.                               |                |
| <b>Mâcon Charnay, D. de la<br/>Feuillarde 2024</b>                      | <b>31,00 €</b> | <b>Riesling « Riquewihr », Trapet<br/>2022 (Bio)</b>                        | <b>35,00 €</b> |
| Bourgogne · 75 cl.                                                      |                | Alsace · 75 cl.                                                             |                |
| <b>Mâcon Solutré Pouilly, Renaud<br/>2024</b>                           | <b>34,00 €</b> | <b>Gewurztraminer « Beblenheim<br/>», Neumeyer 2024 (Bio)</b>               | <b>29,00 €</b> |
| Bourgogne · 75 cl.                                                      |                | Alsace · 75 cl.                                                             |                |

|                                                                                                   |                |                                                                                                            |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Gewurztraminer, G. Lorentz</b><br><b>2023</b><br>Alsace · 75 cl : 32,00 € · 37,5 cl : 18,00 €. | <b>32,00 €</b> | <b>Sancerre, D. de Saint Pierre</b><br><b>2024</b><br>Pays de Loire · 75 cl : 36,00 € · 37,5 cl : 19,00 €. | <b>36,00 €</b> |
| <b>Pinot Gris « Dorfburg », Fleith</b><br><b>2022 (Bio)</b><br>Alsace · 75 cl.                    | <b>38,00 €</b> |                                                                                                            |                |

## Vins rosés

|                                                                            |                |                                                                                                             |                |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Pays d'Oc « Argali », Château Puech Haut 2025</b><br>Languedoc · 75 cl. | <b>37,00 €</b> | <b>Côtes de Provence La Londe « Cuvée Olivier », Château Tour St-Honoré 2025 (Bio)</b><br>Provence · 75 cl. | <b>33,00 €</b> |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|

## Vins rouges

|                                                                                                               |                |                                                                                                                    |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Côtes du Forez, Mémoire de Madone, G. Bonnefoy 2023</b><br>Lyonnais & Loire volcanique · 75 cl.            | <b>29,00 €</b> | <b>Fleurie, D. de Fa, A. &amp; M. Graillot 2022</b><br>Beaujolais · 75 cl.                                         | <b>49,00 €</b> |
| <b>Coteaux du Lyonnais « Les Traboules », Clusel-Roch 2023</b><br>Lyonnais & Loire volcanique · 75 cl.        | <b>29,00 €</b> | <b>Ardèche, Syrah, Vigier 2024</b><br>Vallée du Rhône · 75 cl.                                                     | <b>24,00 €</b> |
| <b>Côte Roannaise « Éclat de Granite », D. Sérol 2024</b><br>Lyonnais & Loire volcanique · 75 cl.             | <b>29,00 €</b> | <b>Collines Rhodaniennes, Syrah, Guy Bonnand 2023</b><br>Vallée du Rhône · 75 cl.                                  | <b>29,00 €</b> |
| <b>Chénas « Au Bois Retour », D. de l'Ogre 2023</b><br>Beaujolais · 75 cl.                                    | <b>30,00 €</b> | <b>Collines Rhodaniennes, La Rosine Syrah, S. Ogier 2022</b><br>Vallée du Rhône · 75 cl.                           | <b>44,00 €</b> |
| <b>Moulin à Vent « Les Vérillats », D. de l'Ogre 2024</b><br>Beaujolais · 75 cl : 32,00 € · Magnum : 65,00 €. | <b>32,00 €</b> | <b>Côtes du Rhône « Le Temps est Venu », S. Ogier 2024</b><br>Vallée du Rhône · 75 cl.                             | <b>30,00 €</b> |
| <b>Côte de Brouilly, Château Thivin 2024</b><br>Beaujolais · 75 cl : 34,00 € · 37,5 cl : 21,00 €.             | <b>34,00 €</b> | <b>Côtes du Rhône « La Garuste », Château de Panéry 2023</b><br>Vallée du Rhône · 75 cl.                           | <b>29,00 €</b> |
| <b>Morgon, D. de la Grosse Pierre 2024</b><br>Beaujolais · 75 cl.                                             | <b>35,00 €</b> | <b>Gigondas « Romane Machotte », Pierre Amadiou 2023</b><br>Vallée du Rhône · 75 cl : 38,00 € · 37,5 cl : 21,00 €. | <b>38,00 €</b> |
| <b>Juliénas, D. du Clos du Fief 2023</b><br>Beaujolais · 75 cl.                                               | <b>33,00 €</b> | <b>Saint Joseph, Boissonnet 2023</b><br>Vallée du Rhône · 50 cl.                                                   | <b>29,00 €</b> |

|                                                                              |                |                                       |                 |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------|-----------------|
| <b>Saint Joseph, Boissonnet</b>                                              | <b>41,00 €</b> | <b>Côte Rôtie « Mon Village », S.</b> | <b>125,00 €</b> |
| <b>2024</b>                                                                  |                | <b>Ogier 2022</b>                     |                 |
| Vallée du Rhône · 75 cl : 41,00 € · 37,5 cl : 21,00 € ·<br>Magnum : 78,00 €. |                | Vallée du Rhône · 75 cl.              |                 |
| <b>Saint Joseph « Offenus », J.L.</b>                                        | <b>49,00 €</b> | <b>Givry « Les Dracy », Sarrazin</b>  | <b>45,00 €</b>  |
| <b>Chave Sélection 2024</b>                                                  |                | <b>2024</b>                           |                 |
| Vallée du Rhône · 75 cl.                                                     |                | Bourgogne · 75 cl.                    |                 |
| <b>Crozes Hermitage « Vieilles</b>                                           | <b>45,00 €</b> | <b>Santenay, D. Bachey Legros</b>     | <b>55,00 €</b>  |
| <b>Vignes », D. du Murinais 2023</b>                                         |                | <b>2023</b>                           |                 |
| Vallée du Rhône · 75 cl : 45,00 € · 37,5 cl : 28,00 €.                       |                | Bourgogne · 75 cl.                    |                 |
| <b>Crozes Hermitage « Nouvelère</b>                                          | <b>47,00 €</b> | <b>Rully, J-B. Ponsot 2024</b>        | <b>51,00 €</b>  |
| <b>», P. &amp; V. Jaboulet 2021</b>                                          |                | Bourgogne · 75 cl.                    |                 |
| Vallée du Rhône · 75 cl.                                                     |                | <b>Aloxe Corton, D. Larue 2023</b>    | <b>79,00 €</b>  |
| <b>Crozes Hermitage, Graillot</b>                                            | <b>60,00 €</b> | Bourgogne · 75 cl.                    |                 |
| <b>2023</b>                                                                  |                | <b>Pinot Noir « Schaefferstein »,</b> | <b>38,00 €</b>  |
| Vallée du Rhône · 75 cl.                                                     |                | <b>Neumeyer 2023</b>                  |                 |
| <b>Cornas « Cuvée Champelrose</b>                                            | <b>63,00 €</b> | Alsace · 75 cl.                       |                 |
| <b>», Courbis 2023</b>                                                       |                | <b>Saint Estèphe, Château Beau-</b>   | <b>50,00 €</b>  |
| Vallée du Rhône · 75 cl.                                                     |                | <b>Site 2019</b>                      |                 |
| <b>Châteauneuf du Pape, E.</b>                                               | <b>79,00 €</b> | Bordeaux · 75 cl.                     |                 |
| <b>Guigal 2021</b>                                                           |                |                                       |                 |
| Vallée du Rhône · 75 cl : 79,00 € · 37,5 cl (2019) : 42,00 €.                |                |                                       |                 |

Prix nets en euros, taxes et service 12,75 % compris.

La carte des allergènes est disponible en salle auprès du Maître d'Hôtel.

Viandes certifiées d'origine — détail par plat en salle.

BRASSERIE GEORGES · 30 COURS DE VERDUN, 69002 LYON · DEPUIS 1836