

AVEC L'APÉRO

Petite assiette de cochonaille	6,50
Petite assiette de friture d'éperlans, sauce tartare	6,50
Rillettes de sardines "maison"	6,50

LES ENTRÉES

Saumon fumé très doux, toasts	18,50
Tartare de saumon à la Granny Smith, citron vert et coriandre	16,80
Tartare de Saint-Jacques et lentilles parfumées à l'anis	18,90
Terrine de foie gras "maison" au torchon, toasts briochés	19,80
Carpaccio de bœuf, huile d'olive, roquette et parmesan	16,00
Harengs frais fumés, pommes tièdes à l'huile	11,20
La vraie saucisse de Morteau, pommes de terre	18,50
Soupe de poissons, rouille et croûtons	12,80
Scampi marinés au citron vert et estragon	18,90
Croquettes "maison" aux crevettes grises de Zélande	18,50
Croquettes "maison" au Vieux Bruges	14,30
Duo de croquettes aux crevettes grises et au Vieux Bruges	17,60
Mille feuille de fromage de chèvre et pommes	16,50
Os à moelle, sel de Guérande, toasts	10,80

POUR LES VEGETARIENS

Penné aux morilles et Comté	23,90
Tian aux légumes	10,50

LES VIANDES & VOLAILLES

Filet américain, garni	17,30
Américain à l'italienne, huile d'olive et copeaux de parmesan	19,00
Vol-au-vent de volaille, pommes frites	18,50
Parmentier de confit de canard	14,90
Magret de canard aux griottes et polenta	22,90
Fricassée de rognons de veau à la moutarde d'estrageon	18,90
Souris d'agneau au miel et romarin, purée de pommes de terre	19,90
Duo de Boudins de Liège aux pommes, mesclun de salade	17,50

NOS SPÉCIALITÉS

Steak haché à cheval, salade laitue mayonnaise, frites	17,40
Pain de viande de veau rôti, purée à l'huile d'olive	17,00
Onglet à l'échalote	19,00
La choucroute garnie des Brasseries Georges	23,00
La Formidable, choucroute royale pour 2, sur plat	47,90
Jarret de porc à la moutarde à l'ancienne, pommes sautées	19,90
Cassoulet à la cuisse de canard confite, saucisse et lard	19,90
Andouillette de Vire AAAAA grillée	22,50

Association des Amateurs d'Andouillettes Authentiques et Artisanales

LE MENU "GEORGES"

AUX BRASSERIES

LES VIANDES ONT "LA FRITE"

Le Pavé de bœuf (250gr), 1 pers.	Boeuf Belge	21,70
L'Araignée (280gr) 1 pers.	Boeuf Belge	19,20
La Noix d'Entrecôte (280gr) 1 pers.	Boeuf Belge	26,30
Le Filet pur (250gr) 1 pers.	Boeuf Limousin (France)	33,50
La Côte à l'os de bœuf (850gr) 2 pers.	Boeuf Belge	p/pers. 33,90
L'Angus Irlandais, filet mignon de petite tête (500gr) 2 pers.		p/pers. 27,90

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites classiques et de légumes ainsi que d'une sauce par personne, selon votre choix : Poivre vert, Moutarde à l'ancienne, Béarnaise ou Bordelaise (échalotes confites et moelle).

Nos frites "à l'ancienne"

Nos morceaux choisis méritent des frites "à l'ancienne" !

Les désormais célèbres "frites à l'ancienne des Brasseries"

se choisissent au blanc de bœuf, à la graisse d'oie, à l'huile d'olive ou à la graisse de cheval

la portion 5,00

Probablement les meilleures frites au monde ...
ah non peut-être !

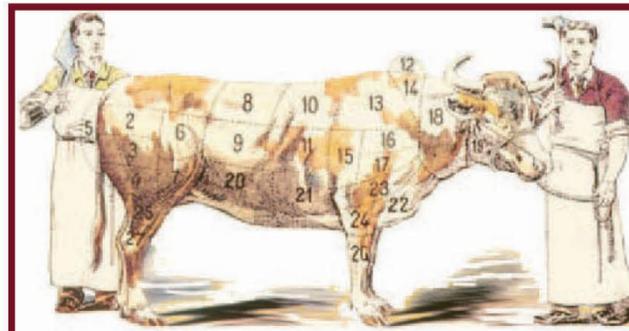


TABLE DES MATIÈRES

1. Culotte: Rumsteak-Aiguillette	14. Basses côtes
2. Rond de gîte-Araignée	15. Plates côtes découvertes
3. Poire-Noix	16. Boule de macreus
4. Nerveux de gîte	17. Macreus
5. Tende de tranche	18. Collier
6. Plat de tranche	19. Joints
7. Dessous de tranche	20. Flanchet-Bavette de flanchet
8. Faux filet-Filet-T-Bone	21. Tendron
9. Bavette d'aloyau	22. Gros bout
10. Train de côte-Entrecôte-Onglet	23. Macreus à Pot-au-feu
11. Plat de côtes couvertes	24. Jarret avant
12. Surlonge	25. Jarret ou gîte arrière
13. Paleron-Pointe	26. Souris
	27. Crosse ou nerveux de gîte

Découvrez et dégustez

LES XL
des
BRASSERIES
GEORGES

25 cl servis dans
des verres "Grand Cru"

Les prix du présent tarif appliquent et respectent les directives des législations belges en matière de TVA et de rémunération des prestations. Tout est inclus.

Paiements acceptés :
cash ou Mastercard, Visa, Amex.
La maison ne fait pas crédit.
Tous nos prix sont exprimés en euros.

Nous garantissons la fraîcheur de nos huîtres et coquillages. Cependant, nous vous rappelons que ces fruits de mer étant consommés vivants, ils peuvent occasionner des ennuis gastriques dont nous ne pouvons être tenus responsables.

Si vous avez une allergie ou une intolérance à un ingrédient ou une boisson en particulier, merci de nous en informer à l'avance. Nous en tiendrons compte dans la mesure du possible.

LES POISSONS & CRUSTACÉS

Marmite du pêcheur "ses croûtes et sa rouille"	23,40
Dos de Cabillaud "vapeur" et purée à l'huile d'olive vierge	24,90
Aile de raie aux câpres et beurre noisette	24,00
Saumon à l'unilatérale, sauce miel et pamplemousse	22,30
Pavé de thon rouge grillé aux germes de blé, beurre d'anchois	27,00
Gambas grillés aux légumes et sauce au vin blanc safrané	24,10
Sole grillée, pommes écrasées aux poireaux	33,80
Sole meunière, bouquetière de légumes, pommes frites	34,80
Solettes à la Meunière	29,00
Homard rôti aux épices (± 450 - 500 gr)	49,60
Homard "Belle-Vue", cuit à la minute (25 min.)	49,60

L'ÉCAILLER

Disponibilité selon la saison et l'arrivage

"Chez nous, les huîtres ont un nom, Mieux, une signature"

Notre sélection d'huîtres

Huîtres Plates (9 pièces)

Belon, Bretagne (Fr), Famille Quintin	N° 1	40,50
	N° 5	21,60
Colchester, Mersea (G-B), Famille Dawson	petites	26,10
	moyennes	37,80
Zélande, Hollande, Famille Sinke	3-0	34,20
	5-0	44,10

Huîtres Creuses (9 pièces)

Boudeuses, Marennes-Oléron (Fr), Famille Joguet	petites	14,40
Normandes, Normandie (Fr), Famille Courdavault	moyennes	24,30
Fines de Claire, Marennes-Oléron (Fr), Famille Chemin	moyennes	23,40
Spéciales vertes, Marennes-Oléron (Fr), Famille Chemin	grosses	25,20
Perles de Quiberon, Morbihan (Fr), Famille Quintin	grosses	27,90
Creuses d'Irlande, Galway (Ir), Famille Quintin	moyennes	26,10
Spéciales Gillardeau, Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau	moyennes	35,10
Cuvées "Brasseries Georges", Morbihan (Fr), Famille Quintin	moyennes	29,70

Coquillages

Clam	la pièce	4,10
Vernis	la pièce	2,50
Amandes	les 9	10,80
Praires	les 9	19,80
Palourdes	les 9	16,20
Oursin	la pièce	5,50
Moules d'Espagne	les 12	12,00
Bulots	la portion	8,00
Bigorneaux	la portion	6,80

Crustacés

Tourteau	la pièce	22,00
Etrille	la pièce	2,20
Pandalous / Bouquets ± 200 g	la portion	6,40
Crevettes grises ± 150 g	la portion	8,00
Crevette impériale	la pièce	1,10
Mini langouste	la pièce	7,90
Crevette géante	la pièce	3,40
Langoustine fraîche, Danemark	la pièce	P. du jour
Homard froid (± 450 gr)	la pièce	46,50

NOS FABULEUX PLATEAUX

"Rien que pour moi"	1 personne	49,90
"Dégustation"	1 à 2 personnes	60,60
"Les Joyaux de la Mer"	1 à 2 personnes	69,00
"Maison"	2 personnes	73,30
"Ecailler"	2 personnes	109,90
"Festival de crustacés"	2 personnes	116,00
"Royal"	2 personnes	129,00
"Impérial XL"	2 personnes	135,90
"Impérial XL" et caviar	2 personnes	245,90

Voyez détails sur notre carte "Plateaux" ou consultez notre personnel

Caviar "Edition limitée"

Osciètre iranien, sélection des Brasseries Georges	(30 g)	129,50
--	--------	--------

L'ART DU CHAMPAGNE

Depuis 1836



POMMERY

VINS BLANCS DE FRANCE

ALSACE		
Pinot Blanc Réserve, Maison Boeckel	2016	27,40
Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Maison Boeckel	2013	42,50
Pinot Gris, Maison Boeckel	2016	* 35,00
Gewürztraminer Zotzenberg Grand Cru, Maison Boeckel	2016	42,60

LOIRE

Muscadet de Sèvre et Maine		
Tiré sur Lie, Domaine de Landreau Village		
Sauvignon de Touraine, "Vieilles Vignes", Henry Marionnet	2016	* 31,50
Menetou-Salon "Morogues", Henri Pellé	2015	* 39,00
Sancerre, Pascal Jolivet	2016	* 40,50
Sancerre, "Clos du Roy", Pascal Jolivet	2013	53,00
Quincy, "Vignes d'Antan", Jacques Rouzé	2016	44,00
Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet	2016	* 42,00
Pouilly-Fumé, "Terres Blanches", Pascal Jolivet	2014	49,80
Reuilly, "Les Pierres Plates", Denis Jamain	2015	39,00
"Les Pénitents" Chardonnay,	2014	* 45,90
Vin du Pays des Coteaux Charitois, Alphonse Mellot		

BOURGOGNE

Bourgogne blanc, Emmanuel Fellet	2016	* 37,00
Chablis, Domaine Courtault	2015	* 39,00
Chablis, 1er Cru Montée de Tonnerre, Domaine Servin	2015	69,00
Clos du Château de Meursault	2014	* 51,60
Meursault du Château de Meursault	2015	99,00
Mâcon-Villages, "Vieilles Vignes", Domaine André Bonhomme	2015	* 41,00
Viré-Clessé, "Harmonie", Domaine de La Verpaille	2015	44,00
Pouilly-Fuissé "Terroirs", Domaine Sangoutard-Guyot	2016	52,00

CÔTES DU RHÔNE

Costières de Nîmes, Château L'Ermitage	2016	* 27,00
Viognier, Domaine le Colombier	2016	* 32,00
Côtes du Rhône "Cairanne blanc", Domaine Boisson	2016	40,00
Crozes-Hermitage "L'Essentiel", Domaine des Hauts Châssis	2016	39,00
Vacqueyras, Domaine Le Colombier	2016	40,00
Saint-Joseph, Domaine Durand	2016	55,00
Chateaufort du Pape, Domaine Chante Cigale	2016	59,00
Condrieu "Les Caillets", Domaine Duclaux (15,5/20 Guide des meilleurs vins de France)	2016	65,00

BORDEAUX

Château de Fontenille Entre-deux-Mer	2016	* 35,00
Château Reynon, Bordeaux, Denis Dubourdiou	2015	42,00
Château Lafont Ménaut propriété du Château Carbonnieux, Pessac-Léognan	2015	* 49,00

PROVENCE

Caviar Blanc, Château La Martinette, Côtes-de-Provence	2013	69,00
--	------	-------

CORSE

"Clos Poggiale", Jean-François Renucci	2016	* 32,70
--	------	---------

VINS ROSÉS DE FRANCE

Sancerre, Pascal Jolivet	2016	* 40,50
Rollier de La Martinette, Côtes-de-Provence	2016	* 34,50
Sable de Camargue - Secret of Pink	2016	* 26,50
Côtes de Provence, "La Chapelle de la Gordanne"		44,50

VINS ROUGES DE FRANCE

ALSACE		
Pinot Noir, Maison Boeckel	2016	37,10
LOIRE		
Saumur-Champigny, Domaine de la Guillerie, Duveau Frères	2014	31,00
Saint-Nicolas de Bourgueil, "Les Quaterons", Xavier Amirault	2015	39,00
Bourgueil, "Cuvée des Chesnaies", Lamé-Deslisle-Boucard	2015	35,00
Chinon, "Domaine", Domaine Baudry	2014	42,00
Touraine, "Première Vendange", Gamay, Henry Marionnet	2016	* 33,60
Sancerre, Pascal Jolivet	2015	* 40,50
"Les Pénitents" Pinot Noir,	2014	* 47,40
Vin du Pays des Coteaux Charitois, Alphonse Mellot		

BOURGOGNE

Bourgogne, Pinot Noir du Château de Marsannay	2014	46,50
Mercurie, "Vieilles Vignes", Domaine Ninot	2015	59,50
BEAUJOLAIS		
Morgon, "Vieilles Vignes", Château Grange-Cochard	2013	* 43,00
Saint-Amour, "Esprit de Séduction", Domaine Pascal Berthier	2016	* 39,00
Côte de Brouilly, "Les Sept Vignes", Château Thivin	2014	39,00

CÔTES DU RHÔNE

Costières de Nîmes, Château L'Ermitage	2016	* 27,00
Vacqueyras "Vieilles Vignes", Domaine Le Colombier	2016	* 39,00
Côtes du Rhône-Villages "Cairanne", Domaine Boisson	2016	43,00
Crozes-Hermitage "Les Galets", Domaine des Hauts Châssis	2015	46,00
Saint-Joseph "Les Coteaux", Domaine Durand	2015	56,00
Gigondas, Mas des Restanques	2015	* 57,00
Chateaufort du Pape, Domaine Chante Cigale	2014	67,00
Côte Rôtie, "La Germinie", Domaine Duclaux (16/20 Guide des meilleurs vins de France)	2015	79,00

BORDEAUX

Château de Fontenille		2014	* 35,00
Château du Grand Barrail	<i>ères Côtes de Blaye</i>	2014	* 30,00
Château Lacombe Noailac	<i>Médoc Cru Bourgeois</i>	2012	37,00
Le Petit Lousteau	<i>Médoc</i>	2012	* 36,00
Château Patache d'Aux	<i>Médoc Cru Bourgeois</i>	2012	42,60
Château Peyron Lagravette	<i>Haut-Médoc Cru Bourgeois</i>	2014	* 55,00
Château Petit Bocq	<i>Saint-Estèphe</i>	2014	59,00
Château Latour	<i>Pauillac 1er Cru Classé</i>	1998	960,00
Château Beychevelle	<i>Saint-Julien 4ème Cru classé</i>	2012	170,00
Château Léoville Barton	<i>Saint-Julien 2ème Cru Classé</i>	2009	280,00
Château Soussans	<i>Margaux</i>	2011	* 59,50
Alter Ego de Palmer	<i>Margaux</i>	2012	165,00
Château Palmer	<i>Margaux 3ème Cru Classé</i>	2008	455,00
Margaux de Sichel, Maison Sichel	<i>Margaux</i>	2015	* 48,00
Château Petit Renouil	<i>Canon Fronsac</i>	2012	* 42,00
Château Lanbersac	<i>Puisseguin Saint-Emilion</i>	2012	* 34,00
Château Corbin	<i>Montagne Saint-Emilion</i>	2014	* 45,00
Château Perron	<i>Lalande de Pomerol</i>	2015	* 49,00
La Rose Flouquet	<i>Saint-Emilion</i>	2014	49,00
Château Pontet Teyssier	<i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	2012	58,00
Château La Marzelle	<i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	2012	89,00
Château Grand Mayne	<i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	2012	115,00
Château Pigeac	<i>Saint-Emilion, Grand Cru Classé</i>	2012	245,00
Château Lafont Ménaut vignoble Château Carbonnieux		2014	* 51,00
	<i>Pessac-Léognan</i>		
Les Chênes de Bouscaut	<i>Pessac-Léognan</i>	2014	51,00
Le Dada de Rouillac	<i>Pessac-Léognan</i>	2015	46,00

PROVENCE

Château La Martinette, Côtes-de-Provence	2014	* 48,00
--	------	---------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Coteaux du Languedoc, "Atout Pic", Mas Coris	2016	* 39,50
Faugères, "Le Rêve", Domaine Les Fusionels	2014	46,00
Clos des Calades, "Les Strates", Laurence Escavi	2015	47,00
Pays d'OC, "Rouge de Rêve", Domaine de la Grande Sieste	2015	41,00

CORSE

"Clos Poggiale", Jean-François Renucci	2014	* 32,70
--	------	---------

*Les vins dont le prix est marqué d'une * peuvent également être servis au verre.*

Millésimes indicatifs et dans la limite des stocks disponibles chez les viticulteurs.

VINS DU MONDE ROUGES ET BLANCS

ESPAGNE		
Rioja Crianza, "Marqués de Cáceres" (rouge)	2013	29,90
PORTUGAL		
Douro, Terras do Grifo (rouge)		29,50

LES DEMIS DES BRASSERIES

BLANCS		
Riesling Brandluft, Maison Boeckel	2016	24,90
ROUGES		
Côtes du Rhône-Villages "Cairanne", Domaine Boisson	2015	33,00
Bordeaux, Château La Forêt, Stéphane Defraigne	2012	23,30
Médoc, Château Patache d'Aux, Cru Bourgeois	2014	31,00

LES BULLES

Champagne Demoiselle "Tête de Cuvée", Brut		60,00
Champagne Diamant, Brut de Vranken		* 60,00
Champagne Pommery, Brut Royal		69,00
Champagne Pommery, Cuvée Louise	2002/04	180,00
Champagne Demoiselle, Brut Rosé		70,00
Champagne Vranken, Brut Rosé		* 68,00
Carafe de Champagne Diamant, Brut de Vranken, 50 cl		42,00
Carafe de Champagne Vranken, Brut Rosé, 50 cl		45,00

LES XL DES BRASSERIES GEORGES

25 CL SERVIS DANS DE MAGNIQUES VERRES «GRAND CRU»		
BLANCS		
XL Costières de Nîmes, Château L'Ermitage	2016	8,30
XL Sauvignon de Touraine, "Vieilles Vignes", Henry Marionnet	2016	10,50
XL Clos Poggiale, Jean-François Renucci	2016	10,90
XL Sancerre, Pascal Jolivet	2016	13,50
XL Les Pénitents, Chardonnay, Alphonse Mellot	2014/15	15,30
XL Clos du Château de Meursault	2014	17,20

ROSÉS

XL Sancerre, Pascal Jolivet	2016	13,50
XL Rollier de La Martinette, Côtes-de-Provence	2016	11,50

ROUGES

XL Costières de Nîmes, Château L'Ermitage	2015	8,30
XL Clos Poggiale, Jean-François Renucci	2014	10,90
XL Touraine "1ère Vendange", Henry Marionnet	2016	11,20
XL Sancerre, Pascal Jolivet	2015	13,50
XL Les Pénitents, Pinot Noir, Alphonse Mellot	2014	15,80
XL Bourgogne Pinot noir du Château de Marsannay	2014	15,00
XL Château La Martinette, Côtes-de-Provence	2014	16,00
XL Margaux de Sichel, Maison Sichel	2012	15,90

LES BULLES EN FLÛTE

Champagne Diamant, Brut de Vranken	10,00
Champagne Pommery Brut Royal	12,00
Champagne Vranken, Brut Rosé	11,00
Kir Royal (Cassis, framboises, mûres, pêche, violette)	9,00

DÉGUSTEZ LE CHAMPAGNE AUTREMENT

Flûte "ROYAL" (20 cl) - Champagne Diamant, Brut de Vranken	16,00
Flûte "ROYAL" (20 cl) - Champagne Vranken Rosé	19,50

LES VINS AU VERRE 15 CL

BLANCS		
Pinot Gris, Maison Boeckel	2016	7,00
Muscadet de Sèvre et Maine, Domaine de Landreau Village	2015	5,20
Sauvignon de Touraine, "Vieilles Vignes", H. Marionnet	2016	6,30
Menetou-Salon "Morogues", Henri Pellé	2015	7,80
Sancerre, Pascal Jolivet	2016	8,10
Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet	2016	8,40
Bourgogne blanc, Emmanuel Fellet	2016	7,40
Kir		6,10
Chablis, Domaine Courtault	2015	7,50
Mâcon-Villages, "Vieilles Vignes", Domaine André Bonhomme	2015	8,20
Viré-Clessé, "Harmonie", Domaine de La Verpaille	2015	8,80
Costières de Nîmes, Château L'Ermitage	2016	5,40
Viognier, Domaine le Colombier	2016	6,40
Château de Fontenille Entre-deux-Mers	2016	7,00

ROSÉS

Sancerre, Pascal Jolivet	2015	8,10
Rollier de La Martinette, Côtes-de-Provence	2016	6,90
Sable de Camargue - Secret of Pink	2016	5,30

ROUGES

Sancerre, Pascal Jolivet	2015	8,10
Morgon, "Vieilles Vignes", Château Grange-Cochard	2013	8,60
Vacqueyras "Vieilles Vignes", Domaine Le Colombier	2016	7,80
Coteaux du Languedoc, "Atout Pic", Mas Coris	2016	7,90
Château de Fontenille Bordeaux	2014	7,00
Margaux de Sichel, Maison Sichel	2015	9,60
Le Petit Lousteau, Médoc	2012	7,20
Château Soussans, Margaux	2011	11,90
Château Petit Renouil, Canon Fronsac	2012	8,40
Château Perron, Lalande de Pomerol	2015	9,80
Château La Martinette, Côtes-de-Provence	2014	9,60
Costières de Nîmes, Château L'Ermitage	2016	5,40

DOUX ET MOELLEUX

Muscad - Domaine l'Ermitage		9,00
Un grand vin de Porto EXCEPTIONNEL		
Porto Terras do Grifo 2007	2007	11,00
servi dans une superbe carafe pour deux.		

Si vous ne terminez pas votre bouteille, nous l'emballons bien volontiers pour que vous puissiez l'emporter !!!

