



SINCE 1986



Desserts



—BRASSERIES—
GEORGES
—Depuis 1986—

LES DESSERTS

LES GOURMANDISES DES BRASSERIES GEORGES

Tous nos desserts sont entièrement faits maison et préparés tous les jours dans notre atelier par le Chef Pâtissier

| | |
|--|-------|
| Dame blanche | 10,00 |
| Brésilienne | 10,00 |
| Café glacé liégeois | 11,50 |
| Café glacé bruxellois au spéculoos | 11,50 |
| Colonel | 13,80 |
| L'Onctueux glacé au choix (vanille ou praliné) | 11,50 |
| Trio de glaces (vanille, moka, spéculoos) | 11,50 |
| Trio de sorbets maison (citron, passion, framboise) | 11,50 |
| Trio de profiteroles glacées et sauce chocolat | 12,50 |
| Paris-Brest des BG | 12,50 |
| Crème brûlée | 11,00 |
| Mousse au chocolat | 10,00 |
| Ile flottante et crème anglaise | 11,00 |
| Gaufre de Bruxelles au sucre impalpable, glace vanille | 12,50 |
| Tarte citron meringuée | 12,00 |
| Tarte Tatin et sa boule vanille | 12,50 |
| Fondant au chocolat, boule de glace vanille | 13,50 |
| Crêpes Suzette, mandarine Napoléon, Grand Marnier, réalisée en salle | 16,00 |
| Sabayon et glace vanille, réalisé en salle | 16,00 |
| Le millefeuille au caramel beurre salé | 12,50 |

FROMAGE

| | |
|--|-------|
| St Marcelin chaud, mesclun et Figues, vinaigrette aux noix | 13,00 |
|--|-------|

VINS DESSERT

| | |
|--|-------|
| Château Les Ormes « Marlène », Sauternes | 9,50 |
| Carafe de Porto Ramos Pinto Late Bottled Vintage 2017 (Ruby) | 35,00 |

À DÉCOUVRIR

| | |
|--|------|
| <i>Café ou décaféiné</i> | |
| Café Viennois | 4,90 |
| <i>3/4 café, sucre de canne, 1/4 crème fraîche, cannelle</i> | |
| Cappuccino chocolat | 4,70 |
| <i>Un verre enrobé de chocolat, 2/3 café, 1/3 mousse de lait</i> | |
| Café Affogato | 6,20 |
| <i>Deux boules de glace vanille, espresso</i> | |

THÉS & INFUSIONS BIO

| | |
|----------------------|------|
| Darjeeling | 4,00 |
| Earl Grey | 4,00 |
| Green tea Jade | 4,00 |
| Camomille | 4,00 |
| Lemongrass et Ginger | 4,00 |
| Menthe Fraîche | 4,00 |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|-----------------|-------|
| Ristretto | 4,00 |
| Espresso | 4,00 |
| Espresso lungo | 4,00 |
| Double espresso | 4,90 |
| Décaféiné | 3,80 |
| Macchiato | 4,50 |
| Cappuccino | 4,50 |
| Café Latte | 4,90 |
| Chocolat Chaud | 5,50 |
| Irish Coffee | 11,00 |
| French Coffee | 11,00 |
| Italian Coffee | 11,00 |

LIQUEURS - COGNACS

| | |
|-------------------------------|----------|
| Amaretto | 9,50 |
| Baileys | 9,50 |
| Cointreau | 10,00 |
| Cointreau Noir | 10,00 |
| Chartreuse Verte | 10,00 |
| Averna Amaro | 9,50 |
| Grand Marnier | 10,00 |
| Limoncello Maison | 7,00 |
| Sambuca | 9,50 |
| Tequila Patròn | 12,00 |
| Bas Armagnac XO, Darroze 8Y | 12,00 |
| Calvados | 12,00 |
| Cognac Rémy Martin VSOP | 13,00 |
| Cognac Rémy Martin XO | 27,00 |
| Cognac Rémy Martin Louis XIII | 80,00/cl |
| Hennessy VS | 15,00 |
| Hennessy XO | 30,00 |
| Hennessy Paradis (4cl) | 120,00 |

EAUX-DE-VIE

| | |
|----------------------------|-------|
| Framboise sauvage, Biercée | 9,50 |
| Poire Williams, Biercée | 9,70 |
| Mirabelle, Biercée | 9,50 |
| Vieille Prune, Biercée | 9,70 |
| Grappa, Julia | 9,70 |
| Vieux Marc de Bourgogne | 15,00 |

