



SINCE 1986



La Brasserie



—BRASSERIES—
GEORGES
—Depuis 1986—

APÉRITIFS

Ricard	7,00
Pisang	7,00
Sherry	7,00
Lillet	6,00
Pineau des Charentes	7,00
Martini (Rouge/Blanc)	7,00
Campari	7,00

COCKTAILS SIGNATURE

Ginabi <i>(Bombay Sapphire, liqueur de concombre, citron vert, wasabi, sucre de canne, Schweppes Ginger Beer)</i>	15,00
Pink Panther <i>(Bacardi Carta Blanca, liqueur de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise)</i>	15,00
Bombay Citron pressé <i>(Gin, blanc d'oeuf, citron vert, sirop de sucre, tonic)</i>	15,00

MOCKTAILS

Virgin Mojito <i>(Schweppes Ginger Ale, citron vert, menthe fraîche)</i>	10,00
Coconut Lips <i>(Jus d'ananas, crème de coco, sirop de fraise)</i>	10,00
Spritz <i>(Martini vibrante, jus de pamplemousse, ginger beer et fruit de la passion)</i>	10,00

COCKTAILS

Mojito <i>(Bacardi Carta Blanca, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante)</i>	13,00
Caipirinha <i>(Cachaça, citron vert, sucre de canne)</i>	13,00
Piña Colada <i>(Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne)</i>	13,00
Aperol Spritz <i>(Aperol, cava, eau pétillante)</i>	13,00
Espresso Martini <i>(Grey Goose, Kahlúa, sucre de canne, espresso)</i>	13,00
Margarita <i>(Tequila Patron, cointreau, citron vert)</i>	13,00
Amaretto Sour <i>(Amaretto, blanc d'oeuf, sucre de canne, jus de citron)</i>	13,00
Moscow Mule <i>(Vodka Eristoff, citron vert, Schweppes Ginger Beer Chili)</i>	13,00
St Germain Spritz <i>(St Germain, eau pétillante, cava)</i>	13,00
Le Negroni <i>(Vermouth rouge, Campari, Gin, Tranche d'orange)</i>	13,00

LES BIÈRES

Bouteilles :	Au fût :	25cl	33cl	50cl	
Duvel Tripel Hop	7,00	St Hubertus Blonde	-	6,00	8,50
Chimay Bleu	7,00	St Hubertus Ambrée	-	6,00	8,50
Lefte Blonde	6,00	Carlsberg	4,50	-	9,00
Triple Karmeliet	6,00	Blanche Bruges	5,00	-	-
Carlsberg 0%	5,00	Kriek Liefmans	5,00	-	-
Westmalle EXTRA	6,00				

LES BULLES

	Flûte	Royale	Btl	Magnum
Crémant de Loire (Culture raisonnée)	10,00	15,00	60,00	-
Veuve Clicquot Brut Yellow Label	16,00	22,00	110,00	240,00
Veuve Clicquot Brut Rosé	-	-	125,00	270,00
Veuve Clicquot Vintage	-	-	143,00	-
Veuve Clicquot Extra Brut	-	-	149,00	-
Veuve Clicquot La Grande Dame	-	-	350,00	-
Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé	-	-	480,00	-
«R» de Ruinart	22,00	29,00	127,00	274,00
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	180,00	420,00
Ruinart Rosé	-	-	165,00	-
Dom Pérignon Vintage	-	-	330,00	-
Cristal Roederer	-	-	555,00	-

RHUM

Bacardi Carta Blanca	9,00
Gran Chaco	11,00
Bacardi 8y	12,00
Bacardi Caribbean Spiced (Coco et Ananas)	12,00
Trois Rivières	13,00
Zacapa XO	18,00

GIN

Bombay Sapphire	10,00
Panda	11,00
Hendrick's	11,00
Copperhead	13,00

VODKA

Eristoff	9,00
Grey Goose	11,00

WHISKIES

Four Roses	9,00
William Lawson	9,00
Jack Daniel's	10,00
Dewar's 12y	12,00
Oban 14y	14,00
Lagavulin 16y	15,00
Glenfiddich 18y	16,00
Glenfiddich 21y	19,00
Johnnie Walker Blue Label	29,00

NOS PORTOS RAMOS PINTO

BLANC	
Adriano White Reserva 7y	8,00
ROUGE	
Adriano Tawny Reserva 6y	10,00
Late Bottled Vintage 2017 (Ruby)	12,00
Quinta da Ervamoira 10y (Tawny)	13,00
Quinta do Bom Retiro 20y (Tawny)	14,00

Une demande particulière ?

Notre barman se fera un plaisir de réaliser un apéritif ou cocktail sur mesure !

Si vous désirez déguster un vin qui n'est disponible qu'en bouteille, adressez-vous à votre chef de rang.

À PARTAGER

Friture d'encornets (supions), sauce tartare	18,00
Les rillettes de canard maison et leurs toasts, by Fernand	20,00
Blinis au saumon fumé, crème citron	24,00
Bol de bulots chauds	16,00

LES ENTRÉES FROIDES

Tartare de saumon, huile au vert, jeunes pousses et coriandre	Entrée/plat 19,90 / 29,85
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquettes et tomates confites	Entrée/plat 19,50 / 29,25
Saumon fumé extra doux, brioche toastée	24,00
Terrine de foie gras, confiture d'oignons, gelée au Porto et pain brioché	28,00
Harengs marinés (Label rouge), pommes à l'huile	19,00

LES ENTRÉES CHAUDES

 Fondus au vieux Bruges et sirop de liège	1 ou 2 pièces 9,50 / 17,00
Croquettes aux crevettes grises	1 ou 2 pièces 14,00 / 28,00
*Made by Fernand Duarte et élues meilleures croquettes de Bruxelles	
Duo de Croquettes aux crevettes grises et fondus	24,00
L'os à moelle grillé à la fleur de sel et toasts de pain maison	18,00
Soupe de poissons de roche, croûtons, rouille et fromage râpé	17,00
La cassolette de scampis à l'ail et persil	23,00
Risotto aux fruits de mer, cébettes et tuile au Comté	19,00

LES POISSONS & CRUSTACÉS

La classique sole meunière, pommes nature	Prix du jour
Sole grillée, sauce dijonnaise, pommes purée	Prix du jour
Solettes rôties, beurre citron, purée au vert	34,00
Tournedos de saumon rôti, risotto aux pleurottes, petits légumes et beurre blanc	32,00
Dos de cabillaud vapeur, huile vierge et crazy pousses	34,00
Aile de raie pochée, beurre blanc aux câpres et brocolis	34,00
Bouillabaisse à l'assiette, croûton à la rouille	39,00
Notre homard entier en Bellevue	Prix du jour
Noisettes de lotte grillées, artichaut et beurre d'estragon	34,00

NOS SALADES BRASSERIE

César : romaine, poulet frit et copeaux de parmesan	24,00
Chèvre : crottin de Chavignol chaud et saumon fumé, mesclun, crouton miel et noix	26,00
Folle : croquante, scampis et noix de Saint-Jacques rôties, dés de foie gras	32,00

 : Végétarien

Information sur les allergènes disponible sur demande

LES SPÉCIALITÉS DES BRASSERIES

Le véritable américain frites	25,00
Tartare à l'italienne coupé au couteau, roquette et parmesan	26,00
Suprême de Coucou de Malines rôti au romarin, crémeux tartufata et champignons	32,00
Parmentier de canard, jus de veau et oignons frits	29,00
Le vol-au-vent, pommes frites et sauce mousseline	28,00
Cuisse de canard confite, pommes sautées à l'ail et roquette	29,00
Le vol-au-vent de homard, noix de Saint-Jacques rôties, sauce Cardinal	54,00
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne et pleurotes, pommes frites	30,00
Pain de viande, légumes de saison et purée au vert	26,00
Gigotin d'agneau vert prés, gratin dauphinois, jus au romarin	29,00
Osso bucco façon « Georges » et linguine	32,00

LES PÂTES & RISOTTO

Risotto aux Saint-Jacques, pousses d'épinard, cébettes et tuile au Comté	33,00
 Linguine aux légumes et basilic	26,00
Linguine alle vongole	29,00
Penne aux scampis et herbes fraîches	32,00
Linguine au homard et herbes fraîches	65,00

LES VIANDES

Pavé de boeuf grillé 250gr (Irlande)	30,00
Filet pur de boeuf plancha 250gr (Irlande)	39,00
Entrecôte Rib-eye grillée 300gr (Irlande)	39,00
Côte à l'os plancha 1,200gr (Irlande) (2cvts)	95,00
Côte à l'os grillée 1,200gr rubia galega (maturée 35 jours), 4 sauces et bol de laitue mayonnaise (2cvts)	135,00

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites cuites à la graisse de boeuf et d'une sauce au choix

LES SAUCES

Béarnaise, Archiduc, Poivre vert, Poivre concassé, Roquefort, Beurre Maître d'Hôtel	3,50
Mayonnaise, Tartare ou Cocktail	1,50

LES ACCOMPAGNEMENTS

Salade mixte	7,50
Salade laitue mayonnaise	6,50
Pommes croquettes	5,00
Purée de pommes de terre	5,50
Bouquetière de légumes (1cvt / 2cvts)	8,00 / 14,00
Gratin dauphinois	7,00
Frites fraîches cuites à la graisse de bœuf en double cuisson	5,00

 : Végétarien

Information sur les allergènes disponible sur demande



SINCE 1986



L'Écailler



NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

HUÎTRES PLATES

		PC	6PC	9PC
Belon Prat-Ar-Coum	N°5	2,75	16,50	24,75
<i>France, Famille Madec</i>	N°2	4,40	26,40	39,60

HUÎTRES CREUSES

		PC	6PC	9PC
La perle des BG	N°3	5,45	32,70	49,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>				
La spéciale Gillardeau	N°4	4,80	28,80	43,20
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>				
Fines de Claire	N°3	3,00	18,00	27,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault</i>				
Normandes	N°3	3,10	18,60	27,90
<i>Normandie (Fr), Famille Courdavault</i>				
Boudeuse	N°5	2,00	12,00	18,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault</i>				
Oysri		3,90	23,40	35,10
<i>Irlande</i>				

COQUILLAGES

Clams	la pièce	4,90
Amandes	la pièce	1,30
Palourdes	la pièce	1,80
Moules	la pièce	1,00
Bulots	la portion	13,00
Bigorneaux	la portion	13,00

CRUSTAGÉS

Crevettes grises +/- 150gr	la portion	15,00
Bouquet de crevettes impériales	la portion	12,00
Crevette géante	la pièce	3,50
Langoustine	la pièce	6,90
Tourteau	la pièce	28,00
Homard Canadien 500/550gr	la pièce	Prix du jour

NOS FABULEUX PLATEAUX

	1pers	2pers
« Le Royal Crustacés »		Prix du jour
<i>Composition pour deux personnes : 1 homard, 1 tourteau, 6 langoustines, 4 crevettes géantes, bouquet de crevettes impériales, une portion de bigorneaux, de bulots et de crevettes grises</i>		

« La Signature de l'Écailler »	31,00	62,00
<i>Composition pour deux personnes : 4 Prat-Ar-Coum n°2, 4 Prat-Ar-Coum n°5, 4 Gillardeau, 4 Fines de Claire</i>		

« L'impérial »	Prix du jour
<i>Composition pour deux personnes : 4 Prat-Ar-Coum N°2, 1 homard, 4 Fines de Claire, 4 Normandes, 4 amandes, 4 palourdes, 4 moules, bouquet de crevettes impériales, une portion de bigorneaux, de bulots et de crevettes grises</i>	

« Le Spécial tourteau »	70,00	140,00
<i>Composition pour deux personnes : 4 Prat-Ar-Coum N°5, 1 tourteau, 4 Fines de Claire, 4 langoustines, 4 crevettes géantes, 4 amandes, bouquet de crevettes impériales, une portion de bigorneaux, de bulots et de crevettes grises</i>		

« La Sélection de Georges »	57,50	115,00
<i>Composition pour deux personnes : 4 Prat-Ar-Coum N°5, 4 Normandes, 4 amandes, 4 palourdes, 4 moules, 2 langoustines, 2 crevettes géantes, bouquet de crevettes impériales, une portion de crevettes grises, de bulots et de bigorneaux</i>		

« La Perle de l'Écailler »	Prix du jour
<i>Composition pour deux personnes : 4 Prat-Ar-Coum N°5, 4 moules, 4 palourdes, 4 amandes, 6 Fines de Claire, 1 homard, 1 tourteau, 2 langoustines, bouquet de crevettes impériales, 2 crevettes géantes, une portion de bulots, bigorneaux et crevettes grises</i>	

Caviar	69,50
<i>Osciète Iranien : « Pearl Selection » (boîte de 30gr)</i>	



SINCE 1986



Les Vins



VINS BLANCS DE FRANCE

		Verre	XI	Btl
ALSACE				
Pinot Blanc, <i>Trimbach</i>	2021	10,5	17,00	50,00
Pinot Gris Réserve AC, <i>Trimbach</i>	2018	-	-	60,00
Gewurztraminer AC, <i>Trimbach</i>	2019	-	-	66,00
Riesling AC, <i>Trimbach</i>	2021	-	-	60,00
Riesling Cuvée Frédéric Emile	2016	-	-	70,00
LOIRE				
Touraine Sauvignon, <i>Henri Marionnet, vieilles vignes</i>	2022	-	-	39,50
Muscadet Château Cassemichère	2021	-	-	30,00
Menetou-Salon « Morogues », <i>Domaine Henry Pellé, bio</i>	2022	-	-	53,00
Sancerre, <i>Domaine Laporte</i>	2023	12,90	21,2	62,00
Pouilly Fumé, <i>Domaine Laporte</i>	2023	12,30	20,50	59,00
Vouvray sec « Renaissance », <i>Dom. S. Brunet, bio</i>	2022	11,00	17,70	52,00
Reuilly « La Raie », <i>Domaine C.Lafond</i>	2022	9,40	15,00	43,00
Touraine Sauvignon Cristal Buisse	2022	8,50	13,85	40,00
Pouilly-Fumé, <i>Chateau de Tracy</i>	2022	-	-	75,00
Quincy « Les Niorles », <i>Domaine Laporte</i>	2022	9,70	15,90	46,00
BOURGOGNE				
Pouilly-Fuissé, <i>Domaine la Delante</i>	2022	-	-	65,50
Chablis, <i>J.M Brocard</i>	2022	12,20	19,90	58,50
Bourgogne Chardonnay « Kimmeridgien », <i>J.M Brocard</i>	2022	10,50	16,50	47,00
Bourgogne Aligoté, <i>Marguerite Carillon</i>	2022	10,50	17,00	50,00
Bourgogne Chardonnay, <i>Marguerite Carillon</i>	2022	-	-	60,00
Ladoix, <i>Marguerite Carillon</i>	2022	-	-	98,00
Santenay Blanc, <i>Vieilles Vignes, By Cheurlin</i>	2021	-	-	104,00
Chassagne Montrachet, « Cuvée Prestige », <i>By Cheurlin</i>	2021	-	-	117,50
Macon – Bussières « Les Montbrisons », <i>Dom. J. Saumaize</i>	2022	-	-	47,00
Saint-Romain, <i>Joseph Drouhin</i>	2021	-	-	95,00
Saint-Véran « En Crèches », <i>Dom. J. Saumaize</i>	2022	12,50	20,50	60,00
Viré-Clessé « Quintaine », <i>Dom. Guillemot-Michel, bio</i>	2022	-	-	82,50
Rully « En Villerange », <i>Domaine Cl. Jobard</i>	2022	-	-	80,00
CÔTES DU RHÔNE				
Viognier « Grès du Trias », <i>Terroirs d'Ardèche</i>	2022	7,50	12,20	35,00
Condrieu « Les Mandouls », <i>Ferraton</i>	2022	-	-	112,50
Crozes-Hermitage, <i>Domaine Combier, bio</i>	2021	-	-	68,00
Châteauneuf-du-pape « Vieilles vignes », <i>Domaine Le prieuré des Papes, bio</i>	2021	-	-	113,00
BORDEAUX				
Château Lamothe-Bouscaut, <i>Pessac-Leognan</i>	2019	14,50	23,90	70,00
Sainte-Foy « Cuvées des demoiselles », <i>Château Hostens-Picant</i>	2018	11,30	18,50	54,00
LANGUEDOC ROUSSILLON				
Côtes de Gascogne « Chardonnay », <i>Dom. Pellehaut</i>	2022	7,50	12,20	35,00

Si vous désirez déguster un vin qui n'est disponible qu'en bouteille, adressez-vous à votre chef de rang.

VINS ROSÉS DE FRANCE

		Verre	XI	Btl
Château des Marres, <i>Côtes-de-Provence</i>	2022	8,50	13,90	40,00
Whispering Angel « Château d'Eclans », <i>Côtes-de-Provence</i>	2023	10,10	16,50	48,00
Minuty Prestige, <i>Côtes-de-Provence</i>	2022	9,00	14,70	42,00

VINS ROUGES DE FRANCE

		Verre	XI	Btl
ALSACE				
Pinot Noir Réserve, <i>Trimbach</i>	2021	19,00	-	56,00
LOIRE				
Saumur Champigny « Les Silices » Jeunes Vignes, <i>Domaine du Val Brun, bio</i>	2022	-	-	35,00
Bourgueil « Passion », <i>Taluau-Foltzenlogel</i>	2022	8,00	12,70	36,00
Chinon « Gravières », <i>Domaine Jourdan</i>	2022	9,70	15,50	44,50
Touraine, 1ère Vendange, <i>Cuvée Nature, Gamay, Henry Marionnet</i>	2022	-	-	40,00
Sancerre « Les Grandmontains », <i>Domaine Laporte, bio</i>	2022	11,70	19,50	56,00
BOURGOGNE				
Château de Marsannay, <i>Pinot Noir</i>	2021	-	-	70,00
Rully « La Chaume », <i>Domaine Cl. Jobard</i>	2022	13,60	22,00	64,00
Pinot Noir, <i>Marguerite Carillon</i>	2022	-	-	65,00
Chorey-Les-Beaune, <i>Marguerite Carillon</i>	2022	-	-	90,00
Savigny-Les-Beaune, <i>Marguerite Carillon</i>	2022	-	-	130,00
Pommard, <i>Marguerite Carillon</i>	2021	-	-	155,00
Santenay « Vieilles Vignes », <i>By Cheurlin</i>	2020	-	-	95,00
Chassagne-Montrachet, <i>By Cheurlin</i>	2020	-	-	130,00
BEAUJOLAIS				
Morgon Côte du Py, <i>Collin Bourisset</i>	2021	9,50	15,50	45,00
Saint-Amour, <i>Domaine de la Pirolette</i>	2021	-	-	48,00
Brouilly, <i>Château de la Terrière</i>	2021	-	-	44,00
Moulin à vent, <i>Domaine R.Rottier</i>	2022	-	-	60,80
CÔTES DU RHÔNE				
Châteauneuf-du-Pape « Vieilles Vignes », <i>Domaine Le Prieuré des Papes, bio</i>	2020	-	-	105,00
Vacqueyras, <i>Domaine Grandy</i>	2022	9,50	15,50	45,00
Saint-Joseph, <i>Le Grand Pompée, Paul Jaboulet</i>	2021	-	-	66,00
Gigondas, « Les Dentelles », <i>Ogier</i>	2022	-	-	64,50
Crozes-Hermitage, « Matinière », <i>Ferraton Père & Fils</i>	2021	-	-	52,00
Crozes-Hermitage, <i>Dom. Combier, bio</i>	2021	-	-	81,30
Côtes du Rhône « Beatus Ille », <i>Famille Isabel Fernando, bio</i>	2021	-	-	70,00
Côte-Rôtie « La Sarrasine », <i>Domaine de Bonserine</i>	2021	-	-	140,00

Si vous désirez déguster un vin qui n'est disponible qu'en bouteille, adressez-vous à votre chef de rang.

BORDEAUX

Château Bonnet Réserve, <i>André Lurton</i>	2018	7,80	12,70	36,50
Château Grand Bouquey, <i>Saint-Emilion</i>	2019	8,90	14,50	42,00
Château Martet, <i>Réserve de la Famille</i>	2019	18,50	30,50	90,00
Château de La Commanderie, <i>Lalande de Pomerol</i>	2022	-	-	55,00
Château La Marzelle, <i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	2020	-	-	135,00
Château Barberousse, <i>Saint-Emilion</i>	2020	9,90	16,20	47,00
L'Esprit de Barberousse, <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	2019	-	-	55,00
Château Haut Breton Larigaudière, <i>Margaux</i>	2020	-	-	83,00
Château La Louvière, <i>Pessac-Léognan</i>	2019	-	-	93,00
Le Pauillac de Château Pichon Baron Longueville, <i>Pauillac</i>	2019	-	-	98,00
Pavillon De Léoville Poyferré, <i>Saint-Julien, 2nd de Léoville Poyferré</i>	2017	-	-	120,00
Château Petit Bocq, <i>Saint-Estèphe Cru Bourgeois</i>	2018	15,50	25,50	75,00
Le Moulin Rose de Malescasse, <i>Haut-Medoc</i>	2019	-	-	55,00
Pavillon du Glana, <i>Saint-Julien</i>	2020	-	-	75,00
Apollon « Le divin », <i>Graves</i>	2020	-	-	73,00
Château Pitray, <i>Castillon Côtes de Bordeaux</i>	2020	-	-	73,00
Château Pitray « Les prairies », <i>Castillon Côtes de Bordeaux</i>	2020	-	-	43,00
Château Enclos Haut-Mazeyres, <i>Pomerol</i>	2019	-	-	123,00

LANGUEDOC ROUSSILLON

Coteaux du Languedoc, <i>Atout Pic, Mas Coris, bio</i>	2021	-	-	43,00
Mas belles Eaux, <i>Petit Verdot</i>	2021	-	-	42,00
Château Bel Evêque, <i>Corbières</i>	2021	9,20	15,00	43,50
Faugères, <i>Domaine Gabaron, bio</i>	2020	-	-	37,50

LES VINS D'EXCEPTION**Grands Crus Rouges**

Corton Grand Cru « Clos Des Cortons », Faiveley	2018	465,00
Charmes Chambertin Grand Cru, Faiveley	2018	520,00

Grands Crus Blancs

Meursault-Charmes, 1 ^{er} Cru	2020	290,00
Chablis « Vaudésir » Grand Cru, Joseph Drouin, bio	2021	250,00
Beaune 1 ^{er} Cru « Clos Des Mouches », Joseph Drouin, bio	2020	330,00
Batard Montrachet Grand Cru, Domaine Fontaine Gagnard	2019	780,00

* Attention, les millésimes de nos vins peuvent changer d'un moment à l'autre, n'hésitez pas à les demander

Si vous désirez déguster un vin qui n'est disponible qu'en bouteille, adressez-vous à votre chef de rang.

Commandez sur place, par téléphone ou via notre e-shop :
shop.brasseriesgeorges.be