



SINCE 1986



La Brasserie



—BRASSERIES—
GEORGES
—Depuis 1986—

LES APÉRITIFS

Ricard	7,00
Pineau des Charentes	7,00
Martini (Rouge/Blanc)	7,00
Campari	7,00
Picon (Bière/Vin blanc)	9,50 / 10,50
Kir / Kir Royal	10,00 / 12,50

LES SOFTS

Jus d'Orange pressé	4,50
Jus de Citron frais	4,50
Jus de Tomate	3,50
Coca-Cola/ Coca-Cola Zéro/ Fanta/ Sprite	4,00
Fever-Tree	5,00
Indian Tonic / Mediterranean Tonic / Ginger Beer / Sparkling Pink Grapefruit / Ginger Ale	
Red Bull / Red Bull Sugar Free	5,00
Minute Maid	4,00
Pomme/ Pomme-Cerise	
Fuze Tea/ Fuze Tea Pêche	4,00
BRU (Eau Plate/ Pétillante) 1/4- 1/2 - 1 L	3,00/5,00/8,50

LES BIÈRES

Bouteilles :	
Carlsberg 0%	5,00
Chouffe 0%	5,20
Duvel Tripel Hop (IPA)	7,00
Salitos	6,00
Triple d'Anvers	6,00
Orval (selon l'humeur des moines)	7,20
Au fût :	
St Hubertus Blonde	25cl 6,00
St Hubertus Ambrée	33cl 6,00
St Hubertus Blanche	50cl 6,00
Carlsberg	4,50
Kriek Liefmans	5,00

LES SIGNATURES SANS ALCOOL

Pollen Orange Spritz N.A	10,00
(Pollen Orange Spritz, Fever Tree Indian Tonic, eau pétillante, tranche d'orange)	
Pollen Limoncelli Spritz N.A	10,00
(Pollen Limoncelli, Fever Tree Indian Tonic, eau pétillante, tranche de citron)	
Gin & Tonic Pollen London Botanical N.A	11,00
Coconut Lips	12,00
(Pollen Spiced Caribbean, jus d'ananas, sirop de coco, citron vert, sucre de canne)	
Virgin Mule	12,00
(Martini vibrante, Ginger beer)	
Virgin Mojito	12,00
(Pollen Spiced Caribbean, menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante)	
Limoncelli Sour	12,00
(Pollen Limoncelli, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf, zeste de citron)	

LES COCKTAILS

Campari ou Martini Bianco Spritz	12,00
St Germain Spritz	14,00
Chandon Garden Spritz	14,00
Chaco Martini	14,00
(Gran Chaco Bolivia, Kahlua, espresso, sirop de Vanille)	
Le Paloma	14,00
(Patron Silver, Fever Pink Grapefruit, citron vert)	
Mojito	14,00
(Bacardi Carta Blanca, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante)	
Espresso Martini	14,00
(Grey Goose, Kahlúa, sucre de canne, espresso)	
Amaretto Sour	14,00
(Amaretto, blanc d'oeuf, sucre de canne, jus de citron)	
Moscow Mule	14,00
(Vodka Eristoff, citron vert, Schweppes Ginger Beer Chili)	
Le Negroni	14,00
(Martini Rosso, Campari, Gin)	
Pornstar Martini	18,00
(Vodka Eristoff, sirop et purée de fruit de la passion, sirop de vanille) servi avec un shot de Champagne Veuve Clicquot	

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	120,00	250,00
Veuve Clicquot Brut rosé	-	-	130,00	-
Veuve Clicquot Vintage 2015	-	-	150,00	-
Veuve Clicquot Vintage Rosé 2015	-	-	170,00	-
Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old	-	-	150,00	-
Veuve Clicquot La Grande Dame Artist	-	-	310,00	-
«R» de Ruinart	18,00	24,00	130,00	290,00
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	160,00	340,00
Ruinart Rosé	-	-	160,00	-
Dom Ruinart Millésime	-	-	410,00	-
Dom Pérignon Vintage	-	-	390,00	-
Dom Pérignon Vintage 2006 Plénitude 2	-	-	810,00	-
Krug Grande Cuvée 171e/172e Edition	-	-	410,00	-
Armand de Brignac Brut Gold	-	-	560,00	-

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

RHUM

Bacardi Carta Blanca	9,00	William Lawson	9,00
Gran Chaco Bolivia Bio	11,00	Jack Daniel's	10,00
Bacardi 8Y	12,00	Dewar's 12Y	12,00
Bacardi Caribbean Spiced (Coco et Ananas)	12,00	Oban 14Y	14,00
Trois Rivières Ambré	13,00	Lagavulin 16Y	15,00
Zacapa XO	31,00	Glenfiddich 18Y	16,00
		Glenfiddich 21Y	19,00

GIN

NOS PORTOS RAMOS PINTO		
	BLANC	
Bombay Sapphire	10,00	Adriano White Reserva 7Y
Panda Gin Bio	10,00	8,00
Bombay 1 ^{er} Cru	11,00	ROUGE
Hendrick's	11,00	Late Bottled Vintage 7Y (Ruby)
Copperhead	13,00	12,00

VODKA

Eristoff	9,00
Grey Goose	11,00

À PARTAGER

Bol de bulots chauds	14,00
Portion de crevettes grises	16,00
Beignets d'encornets, sauce tartare	18,00
Blinis au saumon fumé, crème aigrelette	24,00

LES ENTRÉES FROIDES

Tartare de Saumon, tapenade d'aubergine, coulis d'agrumes et coriandre	Entrée/plat 19,90 / 29,85
Carpaccio de Boeuf, copeaux de Parmesan, roquette, tomates confites	Entrée/plat 19,50 / 29,50
Saumon fumé extra doux, pain brioche toasté	26,00
Terrine de foie gras, chutney d'oignons rouges, gelée au Porto	28,00
* Verre de Sauternes 9,50	

LES ENTRÉES CHAUDES

☛ Fondus au Vieux Bruges et sirop de Liège	1 ou 2 pièces 9,50 / 19,00
Croquettes aux Crevettes grises	1 ou 2 pièces 13,00 / 26,00
*Made by Fernand Duarte, élues meilleures de Bruxelles en 2022 et 2023	
Duo de Croquettes aux Crevettes grises et fondus	24,00
Escargots de Bourgogne (6 pces)	16,00
Soupe de Poissons de roche, croûtons, rouille et fromage râpé	17,00
Bisque de Homard	19,00
L'os à moelle grillé à la fleur de sel, toasts de pain maison	18,00
Cassolette de Scampis à l'ail et persil	23,00

LES POISSONS & CRUSTACÉS

La classique Sole Meunière, pommes nature	Prix du jour
Sole Grillée, sauce Dijonnaise, purée à l'huile d'olive	Prix du jour
Solettes Rôties, Beurre blanc citronné, purée aux légumes	34,00
Aile de Raie pochée, Beurre blanc aux câpres, brocolis et purée	34,00
Dos de Cabillaud, sauce Vierge, Tapenade d'Olives, poireaux frits, purée à l'huile d'olive	37,00
Bouillabaisse à l'Assiette, croûton à la rouille	39,00
Notre Homard en Bellevue	Prix du jour
Homard rôti, risotto crémeux aux Asperges	Prix du jour

LES SPÉCIALITÉS DES BRASSERIES

Le véritable Américain Frites	25,00
Pain de viande, jus de Veau corsé, effiloché de choux verts, purée au beurre	26,00
Le Vol-au-vent, sauce Mousseline, pommes frites	28,00
Waterzooï de la mer, pommes de terre nature	28,00
Cuisse de Canard confite, petits pois et lardons, pommes de terre sautées à l'ail et persil	29,00
Fricassée de Rognons de Veau, Moutarde à l'Ancienne, gratin Dauphinois	30,00
Andouillette (AAAAA) de Vire, moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre	31,00
Cassoulet Toulousain	35,00
Suprême de Coucou de Malines, crémeux aux morilles, purée à l'huile de truffe	35,00
Souris d'agneau au miel, thym et citron, légumes de saison et purée au vert	36,00
Le Vol-au-vent de Homard, Coquilles Saint-Jacques Rôties, sauce Cardinal	54,00
Choucroute garnie Alsacienne	35,00
Choucroute «Formidable» (2 cvts)	88,00

LES PÂTES

✖ Linguine aux légumes, basilic frais, copeaux de Parmesan	26,00
Coquillettes au Jambon à l'os, Comté et Truffes	34,00
Paccheri aux fruits de mer (Saint-Jacques et Gambas)	42,00
Risotto de Saint-Jacques, jeunes pousses d'épinard, tuile au Comté	36,00

LES VIANDES

Pavé de Bœuf Grillé 250gr. (Black Angus)	30,00
Filet Pur de Bœuf 250gr. (Black Angus)	41,00
Entrecôte 300gr. (Black Angus)	43,00
Côte à l'Os à la plancha 1,200gr. (Simmental) (2 cvts)	98,00

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

LES SAUCES

Mayonnaise, Tartare ou Cocktail	2,50
Béarnaise, Archiduc, Poivre Vert, Poivre Concassé, Roquefort ou Beurre Maître d'Hôtel	5,00

LES ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois	7,00
Frites fraîches cuites à la Graisse de Bœuf	5,00
Pommes Croquettes	5,00
Purée de pommes de terre	5,50
Salade Laitue à la Mayonnaise	6,50
Gratin de Légumes	7,00
Salade Mixte	7,50
Bouquetière de Légumes	8,00

LES PLATS ENFANTS

Steak Haché frites, pommes frites, salade	14,00
Fish Fingers, sauce Tartare, pommes frites, salade	14,00
Coquillettes au jambon, fromage	14,00



SINCE 1986



L'écailler



NOTRE SELECTION D'HUÎTRES

HUÎTRES PLATES

		PC	6PC	9PC
Belon Prat-Ar-Coum	N°5	2,75	16,50	24,75
Belon Prat-Ar-Coum	N°2	4,40	26,40	39,60
France, Famille Madec				
Zélande	5/0	5,80	34,80	52,20
Zélande	3/0	3,90	23,40	35,10

HUÎTRES CREUSES

		PC	6PC	9PC
La perle des BG	N°3	5,90	35,40	53,10
Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau				
La spéciale Gillardeau	N°4	4,80	28,80	43,20
Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau				
Fines de Claire	N°3	3,00	18,00	27,00
Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault				
Normande	N°3	3,10	18,60	27,90
Normandie (Fr), Famille Courdavault				
Boudeuse	N°5	2,00	12,00	18,00
Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault				
Spéciale Verte	N°2	4,70	28,20	42,30
Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault				

COQUILLAGES

Prairie	la pièce	3,50
Amande	la pièce	1,30
Palourde	la pièce	1,80
Moule	la pièce	1,00
Bulots	la portion	13,00
Bigorneaux	la portion	13,00

CRUSTACÉS

Crevettes grises +/- 150gr	la portion	16,00
Bouquet de crevettes impériales	la portion	12,00
Crevette géante	la pièce	3,50
Langoustine	la pièce	6,90
Tourteau	la pièce	28,00
Oursin	la pièce	7,50
Homard Canadien 500/550gr	la pièce	Prix du jour

NOS FABULEUX PLATEAUX

	1pers	2pers
« Le Royal Crustacés »		Prix du jour
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		
« La Signature de l'Écailler »	31,00	62,00
Composition pour deux personnes : 4 Prat-Ar-Coum n°2, 4 Zélande 3-0, 4 Gillardeau, 4 Fines de Claire		
« L'Impérial »		Prix du jour
Composition pour deux personnes : 1 Homard, 4 Prat-Ar-Coum N°2, 4 Fines de Claire, 4 Normandes, 4 Amandes, 4 Praires, 4 Moules, Bouquet de Crevettes impériales, une portion de Bigorneaux, de Bulots et de Crevettes grises		
« Le Spécial Tourteau »	70,00	140,00
Composition pour deux personnes : 1 Tourteau, 4 Zélande 3/0, 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		
« La Sélection de Georges »	57,50	115,00
Composition pour deux personnes : 4 Zélande 3/0, 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		
« La Perle de l'Écailler »		Prix du jour
Composition pour deux personnes : 1 Homard, 1 Tourteau, 4 Zélande 3/0, 6 Fines de Claire, 2 Langoustines, 2 Crevettes géantes, 4 Moules, 4 Palourdes, 4 Amandes, Bouquet de Crevettes impériales, une portion de Crevettes grises, de Bulots et de Bigorneaux		
Caviar		69,50
Osciètre Iranien : « Pearl Selection » (boîte de 30gr)		



SINCE 1986



Les Vins



VINS BLANCS DE FRANCE

ALSACE

		Verre	XI	Btl
Riesling "Expression", Paul Buecher, bio	2022	-	-	48,00
Pinot Gris "Expression", Paul Buecher, bio	2023	10,10	17,00	48,00
Gewurztraminer "Expression", Paul Buecher, bio	2022	-	-	48,00

LOIRE

Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie "La Grenouille", Domaine de la Grenaudière	2023	7,90	13,30	37,00
Vouvray, Domaine des Aubusières, Bernard Fouquet	2023	-	-	37,00
Cheverny, Domaine Huguet	2023	-	-	38,00
Touraine "Sauvignon", Domaine Octavie	2023	-	-	42,00
Chenin "Pourquoi faire sans blanc", Domaine Sérol, bio	2024	-	-	47,00
Menetou-Salon "Morogues", Domaine Henry Pellé, bio	2023	-	-	55,00
Sancerre "Terre de Maimbray", Domaine P. et N. Reverdy	2024	12,10	20,30	58,00
Quincy "Les Niorles", Maison Laporte	2024	12,50	21,00	60,00
Pouilly-Fumé "Villa Paulus", Domaine Masson-Blondelet	2023	-	-	64,00

RHÔNE

Vacqueyras "Jeu de Gàrri", Domaine La Monardièr, bio	2023	-	-	49,00
IGP Collines Rhodaniennes Viognier "Les Vignes d'à côté", Cave Yves Cuilleron	2023	11,70	19,70	56,00
Crozes-Hermitage "Les Rousses", Cave Yves Cuilleron	2024	-	-	73,00
Saint-Joseph "Fruit d'Avilleran", Domaine François Villard	2023	-	-	87,00
Saint-Peray, Domaine Johann Michel	2023	-	-	100,00
Châteauneuf du Pape "Clos de l'Oratoire", Maison Ogier	2023	-	-	114,00
Condrieu "Le Grand Vallon", Domaine François Villard, bio	2022	-	-	132,00

LANGUEDOC

Château de Lascaux "Garrigue", Languedoc, bio	2023	-	-	36,00
------------------------------------------------------	------	---	---	-------

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay "Kimméridgien", Jean-Marc Brocard	2023	9,10	15,30	43,00
Macon Solutré-Pouilly, Domaine Pierre Desroches, bio	2023	-	-	49,00
Petit Chablis "Sous le Vent", Domaine Courtault-Michelet	2023	-	-	50,00
Chablis, Jean-Marc Brocard	2024	12,10	20,30	58,00
Saint-Véran "Les Pommards", Domaine Pierre Desroches, bio	2023	12,70	21,30	61,00
Viré-Clessé "Chazelles", Domaine Jean-Marie Chaland, bio	2023	-	-	66,00
Pouilly Fuisse, Domaine Pierre Desroches, bio	2023	-	-	67,00
Givry "Champ Pourot", Domaine Ragot	2023	-	-	72,00
Rully, Domaine Michel Briday	2022	-	-	83,00
Ladoix "Clos Royer", Domaine Pierre Ravaut	2022	-	-	92,00
Chablis 1er Cru "Fourchaume", Château de Maligny	2023	-	-	94,00
Marsannay "Cuvée Saint-Urbain", Domaine Jean Fournier, bio	2023	-	-	95,00
Pernand Vergelesses, Maison Champy	2023	-	-	98,00

BEAUJOLAIS

Beaujolais "Roche Noire", Domaine Lathuilière Gravallon	2024	-	-	36,00
---------------------------------------------------------	------	---	---	-------

BORDEAUX

Bordeaux Grand Bateau "By Beychevelle"	2022	-	-	34,00
Château Les Ormes "Marlène", Sauternes	2021	9,50	-	45,00
Chênes de Bouscaut, Pessac Léognan	2020	-	-	74,00
Château Carbonnieux, Pessac Léognan	2023	-	-	114,00

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

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

CAVE**VINS ROSÉS DE FRANCE****PROVENCE**

		Verre	XI	Btl
Château Favori Cuvée Château, Côtes-de-Provence, bio	2024	8,70	14,70	41,00
Minuty Prestige, Côtes-de-Provence	2024	-	-	59,00
Château d'Esclans Whispering Angel, Côtes-de-Provence	2024	13,10	22,00	63,00

VINS ROUGES DE FRANCE**ALSACE**

Pinot Noir "Expression", Paul Buecher, bio	2023	10,10	17,00	48,00
		-	-	

LOIRE

Saumur Champigny "Les Folies", Vieilles Vignes Domaine du Val Brun, bio	2023	-	-	39,00
Gamay de Touraine, Henry Marionnet	2023	-	-	44,00
Saint-Nicolas de Bourgueil "Les Rouillères", Frédéric Mabileau, bio	2023	-	-	46,00
Côte Roannaise "Éclat de Granite", Domaine Sérol, bio	2023	9,90	16,70	47,00
Chinon rouge "Les Gravinières", Domaine Jourdan, bio	2023	-	-	48,00
Sancerre "Terre de Maimbray", Domaine P. et N. Reverdy	2023	-	-	69,00

BEAUJOLAIS

Morgon "Bellevue", Domaine Daniel Bouland	2023	10,70	18,00	51,00
Brouilly, Château de la Terrière	2023	-	-	53,00
Saint-Amour, Château de la Pirolette	2023	-	-	54,00
Moulin-à-Vent des Hospices, Collin Bourisset	2020	-	-	62,00

LANGUEDOC

Pic-Saint-Loup "Carra", Château de Lascaux Jean-Benoît Cavalier, bio	2023	-	-	45,00
AOP La Clape, Héritage "An 1650", Gérard Bertrand	2023	-	-	45,00
Château Bel Evêque Corbières, Atout Pic, Mas Coris	2023	-	-	60,00
IGP Saint-Guilhem Le Desert, Cité D'Aniane Mas de Daumas Gassac	2021	-	-	139,00

RHÔNE

Rasteau "Les Coteaux", Domaine des Escaravailles	2021	-	-	42,00
IGP Collines Rhodaniennes Syrah "L'Appel des Sereines", Domaine François Villard	2023	-	-	43,00
Vacqueyras "Les 2 Monardes", Domaine La Monardière, bio	2023	10,50	17,70	50,00
Lirac, Clos du Mont-Olivet	2022	-	-	50,00
Gigondas, Domaine Raspail-Ay	2022	-	-	72,00
Crozes-Hermitage "Georges", Domaine Les Bruyères, bio	2022	-	-	72,00
Saint-Joseph "Les Pierres Sèches", Cave Yves Cuilleron	2023	15,70	26,40	76,00
Châteauneuf du Pape, Clos du Mont-Olivet	2022	-	-	98,00
Cornas, Domaine Johann Michel	2022	-	-	111,00
Côte Rôtie "Madinière", Cave Yves Cuilleron	2023	-	-	154,00

BOURGOGNE

Hautes-Côtes-de-Nuits "Clos du Vignon", Domaine Thevenot Le Brun & Fils	2023	-	-	59,00
Santenay, Bernard & Florian Regnaudot	2023	-	-	70,00
Rully "Mollepierre Sud", Domaine Philippe Girard	2023	14,90	25,00	72,00
Savigny-Les-Beaune "Vieilles Vignes", Domaine Philippe Girard	2023	-	-	83,00
Pinot Noir, Château Marsannay	2022	-	-	85,00
Givry 1 ^{er} Cru "Les Grands Prétans", Domaine Besson	2023	-	-	86,00

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

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

Mercurey "Vieilles Vignes", Domaine Tupinier-Bautista	2023	-	-	88,00
Chorey-Les-Beaunes, Domaine Arnoux	2022	-	-	90,00
Ladoix "Clos Royer", Domaine Pierre Ravaut	2020	-	-	92,00
Marsannay "Les Longeroies", Domaine Charlopin-Tissier	2022	-	-	105,00
Aloxe-Corton, Domaine Jean Fournier, bio	2023	-	-	138,00
Gevrey-Chambertin "La Justice", Domaine Philippe Charlopin	2022	-	-	171,00

BORDEAUX

Château La Gorce Cru bourgeois, Médoc	2019	8,10	13,70	38,00
Château Peybonhomme Les Tours, Côtes de Bordeaux	2022	-	-	43,00
Château de La Commanderie, Lalande de Pomerol	2023	-	-	55,00
Chênes de Bouscaut, Pessac Léognan	2018	14,30	24,00	69,00
Château Grand Pey Lescours, Saint Emilion Grand Cru, bio	2022	-	-	70,00
La Fleur de Pédesclaux, Pauillac	2018	-	-	74,00
Château Petit Bocq, Saint Estèphe	2021	-	-	77,00
Château Moulin Riche, Saint Julien	2017	-	-	100,00
Clos René, Pomerol	2020	-	-	101,00
Château Croque Michotte, Saint Emilion Grand Cru, bio	2020	-	-	103,00
Château Chasse Spleen Moulis, Médoc	2021	-	-	105,00
Château Labégorce, Margaux	2020	-	-	110,00
Château Sociandot Mallet, Haut Médoc	2018	-	-	117,00
Château Haut-Bages Libéral, Pauillac, bio	2021	-	-	146,00
Château La Marzelle, Saint Emilion Grand Cru	2021	-	-	146,00
Château Phélan Ségur, Saint Estèphe	2018	-	-	160,00
Château Branaire Ducru, Saint Julien	2018	-	-	189,00
Château Giscours, Margaux	2018	-	-	226,00
Domaine de Chevalier, Pessac Léognan	2020	-	-	244,00
Château Roc de Cambes, Côtes de Bourg	2022	-	-	244,00
Château Latour, Pomerol	2021	-	-	273,00

VINS DU MONDE

Cloudy Bay, Sauvignon Blanc, Nouvelle-Zélande, (Blanc)	2024	-	-	78,00
Terrazas de Los Andes "Reserva", Malbec, Argentine, (Rouge)	2023	-	-	53,00

LES VINS D'EXCEPTION**GRANDS CRUS ROUGES**

Petit Mouton de Mouton Rothschild, Pauillac	2020	495,00
Corton Grand Cru "Clos Des Cortons", Faiveley	2018	533,00
Charmes Chambertin Grand Cru, Faiveley	2020	533,00

GRANDS CRUS BLANCS

Chablis "Vaudésir" Grand Cru, Joseph Drouin, bio	2022	285,00
Beaune 1^{er} Cru "Clos Des Mouches", Joseph Drouin, bio	2022	291,00
Meursault-Charmes, 1^{er} Cru, Joseph Drouin	2019	344,00
Bâtard Montrachet Grand Cru, Domaine Fontaine Gagnard	2019	787,00

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

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

NOS MAGNUMS

Btl

BLANCS

Bourgogne Macon Solutré-Pouilly, Domaine Pierre Desroches, bio	2023	107,00
Bourgogne Chablis, Domaine Courtault-Michelet	2023	134,00
Loire Menetou-Salon "Morogues", Domaine Henry Pellé, bio	2022	139,00

ROSÉS

Provence Château Minuty Prestige	2024	123,00
Provence Château d'Esclans, Whispering Angel	2024	131,00

ROUGES

Bordeaux Médoc Château La Gorce Cru Bourgeois, Médoc	2019	79,00
Rhône Vacqueyras "Les 2 Monardes", Domaine de la Monardière, bio	2022	99,00
Bordeaux Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	2023	112,00
Bourgogne Santenay, Bernard & Florian Regnaudot	2022	144,00
Bordeaux Château Petit Bocq, Saint-Estèphe	2020	155,00
Rhône Saint-Joseph "Les Pierres Sèches", Cave Yves Cuilleron	2024	164,00

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

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

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