



À PARTAGER

Friture d'encornets, sauce tartare	18,50
Planche de jambon Bellota	36,00
Portion de crevettes grises à décortiquer	14,00
Blinis au saumon fumé et crème aigrette	24,50
Les rillettes de Fernand et toast	18,00
Le bol de harengs fumés à l'escabèche	14,50
Verrine de foie d'oie gras, mini pain brioché	23,50

LES ENTRÉES FROIDES

Tartare de saumon, oignon rouge et bruschetta au caviar d'aubergine	19,50
La tomate aux crevettes grises	1 ou 2 pièces 18,75/26,95
Carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, roquette et tomates confites	18,50
Saumon fumé extra doux et pain toasté maison	22,50
Hareng fumé mariné et pommes à l'huile	14,50
Terrine de foie gras d'oie maison, confiture d'oignon et toasts briochés	24,50

LES ENTRÉES CHAUDES

Fondus au vieux Bruges (V)	1 ou 2 pièces 8,50 / 14,50
Croquettes aux crevettes grises	1 ou 2 pièces 10,50 / 18,50
Duo de Croquettes aux crevettes grises et fondus	18,50
L'os à moelle grillé à la fleur de sel et toasts de pain maison	17,50
Soupe de poissons de roche, croûtons, rouille et fromage râpé	13,80
La cassolette de scampis à l'ail et persil	19,50
La véritable bisque de homard à l'Armagnac	14,80

LES SALADES

Salade végétarienne, légumes grillés et quinoa aux épices (V)	18,00
Salade tiède de homard décortiqué, asperges vertes et dés de foie gras 650gr	52,00
Salade César, copeaux de parmesan et croûtons	19,50
Salade folle (saumon fumé, crevettes grises, dés de foie gras)	32,00
Salade de langouste, vinaigrette citron basilic, brunoise de mangue et avocat 650gr	48,00

LES POISSONS & CRUSTACÉS

La classique sole meunière, pommes nature	39,80
Sole grillée, sauce dijonnaise, purée de pommes de terre	39,80
Tournedos de saumon rôti et beurre blanc, risotto aux pleurotes	27,50
Dos de cabillaud vapeur, huile vierge, poireaux frits	29,00
Médallions de lotte grillés, beurre d'estragon et œufs de truite	32,00
Aile de raie pochée, beurre blanc aux câpres	28,00
Bouillabaisse à l'assiette, croûton à la rouille	39,00
Bouillabaisse royale à l'assiette avec son demi-homard	54,00
Notre homard en Bellevue 650gr	46,00
Homard rôti, risotto crémeux et cébette 650gr	52,00
Pot-au-feu de homard aux petits légumes et cerfeuil 650gr	52,00

LES SPÉCIALITÉS DES BRASSERIES

Le véritable américain frites	19,50
Tartare à l'italienne, roquette et parmesan	21,00
Tartare de boeuf façon Georges, pommes frites	21,00
Suprême de Coucou de Malines rôti au romarin, crémeux aux morilles	28,00
Fricassée de rognons de veau, moutarde à l'ancienne	24,00
Parmentier de canard, jus de veau et oignons frits	23,50
Le vol-au-vent, pommes frites et mousseline	21,50
Cuisse de canard confite, salade frisée et pommes sautées à l'ail	26,50
Joue de boeuf au vin rouge, servie en cocotte	25,50
Le vol au vent de homard, Saint-Jacques rôties, sauce cardinal 650gr	52,00
Choucroute garnie (5 charcuteries), pommes purée	28,50
Choucroute garnie «La formidable» avec un jambonneau 600gr (2cvts)	69,50
Cassoulet «Brasserie» (manchons de canard, saucisse de canard et saucisson à l'ail)	29,50

LES PÂTES & RISOTTO

Penne aux morilles, pousses d'épinards et foie gras	24,00
Tagliatelles fines à la langouste, ail des ours et basilic 650gr	48,00
Linguine au homard et herbes fraîches 650gr	52,00
Risotto aux Saint-Jacques, asperges vertes, cébette et tuile de parmesan	28,00
Linguine aux légumes et basilic (V)	22,00
Linguine alle vongole	24,00

LES VIANDES

Pavé de boeuf grillé 250gr (Irlande)	24,50
Filet pur de boeuf 250gr (Irlande)	37,50
Entrecôte Rib-eye 300gr (Irlande)	34,00
Côte à l'os Simmenthal 1kg 200 (Allemagne)	(pour 2 cvts) 78,00
Côte à l'os Hereford maturée 1kg200 (Irlande)	(pour 2 cvts) 94,00
Bavette à l'échalote 300gr (Ecosse)	23,50

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

Côte de veau, jus court à la sauge et gratin dauphinois	36,00
Côtes d'agneau grillées Vert-pré, gratin dauphinois	28,00

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	5,50
Salade laitue mayonnaise	4,50
Pommes croquettes	4,00
Purée de pommes de terre	4,00
Bouquetière de légumes	12,00
Gratin dauphinois	5,00
Frites cuites à la graisse de bœuf	4,00

APÉRITIFS

Ricard	6,00
Pisang	7,00
Porto	
(Rouge/Blanc/10y/40y)	5,10/6,00/6,50/18,00
Sherry	6,00
Lillet	4,60
Pineau des Charentes	5,90
Martini (Rouge/Blanc)	6,00
Campari	7,00

COCKTAILS SIGNATURE

Ginabi	12,00
(Gin Hendricks, liqueur de concombre, citron vert, wasabi, sucre de canne, Schweppes Ginger Beer)	
Pink Panther	12,00
(Rhum Bacardi, liqueur de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise)	

COCKTAILS

Mojito	10,00
(Rhum, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, eau pétillante)	
Caipirinha	10,00
(Cachaça, citron vert, sucre de canne)	
Piña Colada	10,00
(Rhum, jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne)	
Aperol Spritz	10,00
(Aperol, cava, eau pétillante)	
Espresso Martini	10,00
(Vodka, Kahlúa, sucre de canne, espresso)	
Gin Fizz	10,00
(Gin, citron vert, sucre de canne, eau pétillante)	
Margarita	10,00
(Tequila, cointreau, citron vert)	
Amaretto Sour	10,00
(Amaretto, blanc d'oeuf, sucre de canne, jus de citron)	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8,50
(Schweppes Ginger Ale, citron vert, menthe fraiche)	
Coconut Lips	8,50
(Jus d'ananas, crème de coco, sirop de fraise)	

LES BIÈRES

Bouteilles :		AU FÛT :			
			25cl	33cl	55cl
Duvel	4,20				
Chimay Bleu	4,60	St Hubertus Blonde	/	4,70	6,10
Leffe Blonde	4,50	St Hubertus Ambrée	/	4,70	6,10
Triple Karmeliet	4,90	Carlsberg	3,20	/	5,40
Carlsberg 0%	3,90	Blanche Bruges	3,50	/	/
Triple 888	4,70	Kriek Liefmans	4,00	/	/

LES BULLES

	Flûte	Royale	Btl
Champagne Demoiselle, Tête de Cuvée, Brut	10,00	16,00	60,00
Champagne Diamant, Brut de Vranken	/	/	70,00
Champagne Pommery, Brut Royal	12,00	19,50	69,00
Champagne Pommery, Blanc de Blancs	16,00	23,10	80,00
Champagne Pommery, Cuvée Louise 2004	/	/	180,00

VINS ROUGES DE FRANCE

		verre	xl	btl
ALSACE				
Pinot Noir, Maison Boeckel	2018	-	-	37,10
LOIRE				
Saumur-Champigny, Domaine de la Guilloterie, Duveau Frères	2018	-	-	31,00
Bourgueil, Cuvée des Chesnaies, Lamé-Delisle-Boucard	2019	-	-	35,00
Chinon, Cuvée Domaine, Bernard Baudry bio	2017	-	-	44,00
Touraine, 1ère Vendange, Cuvée Nature, Gamay, Henry Marionnet	2019	-	-	34,90
Sancerre, Pascal Jolivet	2019	8,50	13,50	40,50
BOURGOGNE				
Château de Marsannay, Pinot Noir	2017	9,80	15,50	46,50
Givry 1er cru «Clos les grandes vignes», D. Parize	2016	-	-	69,00
BEAUJOLAIS				
Morgon, «Les charmes», Château Grange Cochard	2019	9,00	14,30	43,00
Saint-Amour, Clos du Chapitre	2019	-	-	39,00
Brouilly, Château de la Terrière	2018	-	-	49,00
CÔTES DU RHÔNE				
Châteauneuf-du-Pape «La Reine Jeanne», Ogier	2017	-	-	89,00
Vacqueyras, Domaine de la Soleiade	2018	9,50	14,80	43,00
Saint-Joseph, Le Grand Pompée, Paul Jaboulet	2018	-	-	59,00
Gigondas, «Mas des Restanques», Jean-Luc Faraud bio	2018	-	-	57,00
Crozes-Hermitage, Dom. Combier	2018	-	-	60,00
Crozes-Hermitage, «Clos des Grives» Dom. Combier bio	2018	-	-	97,50
Côte Rôtie, «Mon village» Dom. S.Ogier	2018	-	-	125,00
BORDEAUX				
Château Barberousse	2016	8,50	14,10	42,00
Château de Grand Barrail, 1e Côtes de Blaye	2016	-	-	30,00
Château Lacombe Noaillac, Médoc Cru Bourgeois	2016	-	-	37,00
Le Petit Lousteau, Médoc	2017	-	-	36,00
Château Petit Bocq, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Propriété de la famille Belge Lagneaux	2017	11,90	19,70	59,00
Margaux de Sichel, Maison Sichel, Margaux	2016	10,00	16,00	48,00
Petit Renouil, Canon Fronsac	2017	8,90	14,00	42,00
Château Lanbersac, Puisseguin Saint-Emilion	2018	-	-	34,00
Château La Commanderie, Lalande de Pomerol	2017	-	-	55,00
Les Chênes de Bouscaut, Pessac-Léognan	2016	10.80	17.00	51,00
Château La Marzelle, Saint-Emilion Grand Cru Classé	2016	-	-	89,00
Château Argadens	2018	7,10	11,80	35,50
LANGUEDOC ROUSSILLON				
Coteaux du Languedoc, Atout Pic, Mas Coris bio	2018	8,30	13,20	39,50
Faugères, Domaine Gabaron bio	2019	-	-	33,50
Petit Verdot, Domaine Mas Belles Eaux	2017	-	-	35,00
Minervois «L'O de la vie», Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot	2018	-	-	54,90
CORSE				
Clos Poggiale, Jean-François Renucci bio	2018	7,80	13,00	39,00

VINS ROSÉS DE FRANCE

		verre	xl	btl
Rollier Château La Martinette, Côtes-de-Provence	2020	8,10	13,00	38,50
UP « Ultimate Provence», Côtes-de-Provence	2020	8,00	13,30	40,50
Domaine La Rouillère « Grande réserve»	2020	8,40	14,50	42,00

VINS BLANCS DE FRANCE

		verre	xl	btl
ALSACE				
Pinot Blanc Réserve, Maison Boeckel	2019	-	-	27,40
Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Maison Boeckel bio	2016	-	-	44,50
Pinot Gris, Maison Boeckel	2019	7,40	11,60	35,00
Gewürztraminer Zotzenberg Grand Cru, Maison Boeckel bio	2017	-	-	43,70
LOIRE				
Sauvignon de Touraine, Vieilles Vignes, Henry Marionnet	2019	-	-	33,50
Touraine Sauvignon, «Les Parcelles» Paul Buisse	2018	-	-	32,50
Pouilly-Fumé, Château de Tracy	2019	-	-	56,00
Menetou-Salon, «Morogue», Henry Pellé	2019	-	-	46,00
Sancerre, Pascal Jolivet	2019	8,60	13,50	39,90
Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet	2020	8,80	14,00	43,50
Vouvray sec, «Renaissance» Dom. S. Brunet bio	2018	8,00	13,30	40,00
BOURGOGNE				
Chablis, Domaine Hamelin	2019	8,20	13,00	39,00
Chablis 1 ^{er} Cru «La Fourchaume», bio Dom. de l'Enclos	2018	-	-	69,00
Bourgogne Chardonnay «Kimmeridgien», J.M Brocard	2018	8,50	11,50	34,00
Château de Meursault	2017	-	-	99,00
Clos du Château de Meursault	2019	9,90	17,00	51,00
Saint-Véran, Domaine Roux Père et Fils	2018	9,00	15,00	55,00
Chassagne Montrachet, Cheurlin	2018	-	-	99,00
Montagny 1 ^{er} Cru, Dom. JM. Vincent	2018	-	-	66,00
Givry 1 ^{er} Cru «Crausot», Dom. F. Lurpp	2018	-	-	75,00
Viré-Clessé «Quintaine», bio Dom. Guillemot-Michel	2018	-	-	55,00
LAFORÊT chardonnay, Joseph Drouhin	2019	7,60	12,70	38,10
CÔTES DU RHÔNE				
Secret de Famille, Viognier, Paul Jaboulet	2019	6,70	10,50	31,50
Domaine les grands bois Cairanne, Cuvée Malorie bio	2015	-	-	49,00
Condrieu, Les Cassines, Paul Jaboulet	2016	-	-	89,00
Blanc d'Ogier Dom. S. Ogier	2018	7,50	12,50	37,50
BORDEAUX				
Les Chênes de Bouscaut, Pessac-Leognan, Second vin du Cru Classé Château Bouscaut	2017	10,80	16,20	51,50
LANGUEDOC ROUSSILLON				
IGP Pays d'Hérault «Parenthèse», Domaine J&S bio	2019	7,00	11,70	35,00
Côtes du Roussillon «Les Sorbiers», Domaine des Chênes	2015	7,80	13,00	39,00
Corbières «La Bégou», Domaine M. Magnon bio	2019	-	-	58,00

VINS DU MONDE

CORSE				
Clos Poggiale, Jean-François Renucci bio	2019	7,80	13,00	39,00
BLANCS				
Domaine des Tourelles (Liban), Vallée de la Bekaa	2015	-	-	34,50
Groot Phesantekraal (Afrique du Sud), 100% Chenin Blanc	2020	-	-	30,00
ROUGES				
Primitivo di Manduria (Italie), Stilio, La Mottura	2018	-	-	36,00
Malbec Reserva 2015 (Argentine), Piedra Negra, F. Lurton	2016	-	-	35,00
Rioja Crianza Excellens (Espagne), Marqués de Càceres	2014	-	-	29,90

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

shop.brasseriesgeorges.be