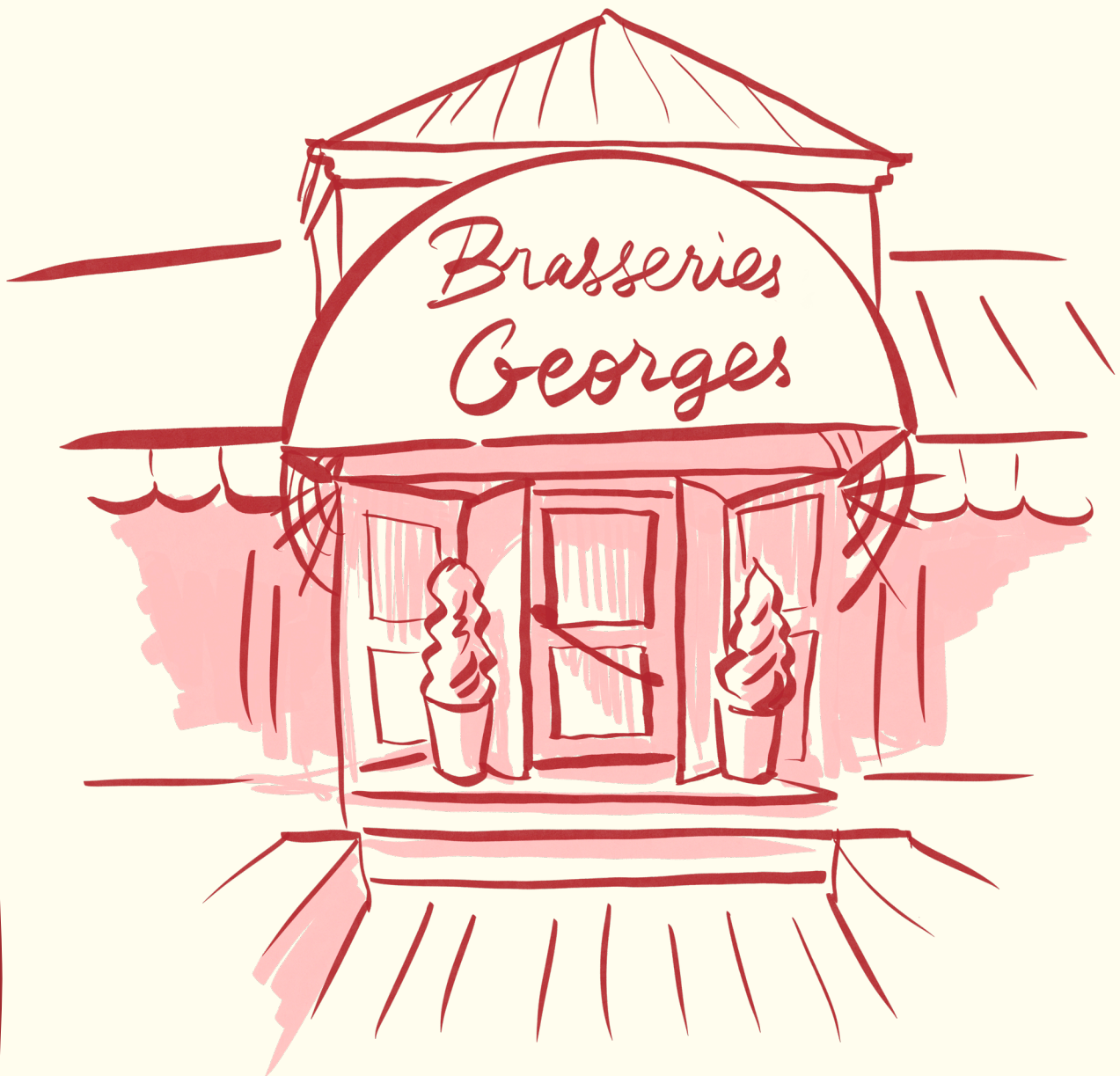


# LA BRASSERIE

SINCE 1986



—BRASSERIES—  
**GEORGES**  
—Depuis 1986—

# BAR & CAVE

## LES APÉRITIFS

Ricard	7,10
Pineau des Charentes	7,10
Martini (Rouge/Blanc)	7,10
Campari	7,10
Picon (Bière/Vin blanc)	9,70 / 10,70
Kir / Kir Royal	10,20 / 12,80

## LES SOFTS

Jus d'Orange pressé	4,60
Jus de Citron frais	4,60
Jus de Tomate	3,60
Coca-Cola/ Zéro/ Fanta/ Sprite	4,10
Fever-Tree	5,10
<i>Indian Tonic / Mediterranean Tonic / Ginger Beer / Sparkling Pink Grapefruit / Ginger Ale</i>	
Red Bull / Red Bull Sugar Free	5,10
Minute Maid	4,10
<i>Pomme / Pomme-Cerise</i>	
Fuze Tea/ Fuze Tea Pêche	4,10
BRU (Eau Plate/ Pétillante)	3,10 / 5,10 / 8,70
<i>¼- ½ - 1 L</i>	

## LES SIGNATURES SANS ALCOOL

<b>Pollen Orange Spritz N.A</b>	<b>10,20</b>
<i>(Pollen Orange Spritz, Fever Tree Indian Tonic, eau pétillante, tranche d'orange)</i>	
<b>Pollen Limoncelli Spritz N.A</b>	<b>10,20</b>
<i>(Pollen Limoncelli, Fever Tree Indian Tonic, eau pétillante, tranche de citron)</i>	
<b>Gin &amp; Tonic Pollen London Botanical N.A</b>	<b>11,20</b>
<b>Coconut Lips</b>	<b>11,70</b>
<i>(Pollen Spiced Caribbean, jus d'ananas, sirop de coco, citron vert, sucre de canne)</i>	
<b>Virgin Mule</b>	<b>11,70</b>
<i>(Martini vibrante, Ginger beer)</i>	
<b>Virgin Mojito</b>	<b>11,70</b>
<i>(Pollen Spiced Caribbean, menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante)</i>	
<b>Limoncelli Sour</b>	<b>11,70</b>
<i>(Pollen Limoncelli, jus de citron, sucre de canne, blanc d'oeuf, zeste de citron)</i>	



## LES COCKTAILS

<b>Campari ou Martini Bianco Spritz</b>	<b>12,20</b>
<b>St Germain Spritz</b>	<b>14,30</b>
<b>Chandon Garden Spritz</b>	<b>14,30</b>
<b>Chaco Martini</b>	<b>14,30</b>
<i>(Gran Chaco Bolivia, Kahlua, espresso, sirop de Vanille)</i>	
<b>Le Paloma</b>	<b>14,30</b>
<i>(Patron Silver, Fever Pink Grapefruit, citron vert)</i>	
<b>Mojito</b>	<b>14,30</b>
<i>(Bacardi Carta Blanca, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne, eau pétillante)</i>	
<b>Espresso Martini</b>	<b>14,30</b>
<i>(Grey Goose, Kahlua, sucre de canne, espresso)</i>	
<b>Amaretto Sour</b>	<b>14,30</b>
<i>(Amaretto, blanc d'oeuf, sucre de canne, jus de citron)</i>	
<b>Moscow Mule</b>	<b>14,30</b>
<i>(Vodka Eristoff, citron vert, Schweppes Ginger Beer Chili)</i>	
<b>Le Negroni</b>	<b>14,30</b>
<i>(Martini Rosso, Campari, Gin)</i>	
<b>Pornstar Martini</b>	<b>18,40</b>
<i>(Vodka Eristoff, sirop et purée de fruit de la passion, sirop de vanille) servi avec un shot de Champagne Veuve Clicquot</i>	

# BAR & CAVE

## LES BIÈRES



*Bouteilles :*

Carlsberg 0%	5,10
Kriek Liefmans 0%	5,10
Chouffe 0%	5,30
Triple 888 <i>(Elue meilleure Triple 2025)</i>	5,80
Salitos	6,10
Duvel Tripel Hop (IPA)	7,10
Orval (selon l'humeur des moines)	7,30

<i>Au fût :</i>	25cl	33cl	50cl
St Hubertus Blonde	-	6,10	8,70
St Hubertus Ambrée	-	6,10	8,70
St Hubertus Blanche	-	6,10	8,70
Carlsberg	4,60	-	9,20
Kriek Liefmans	5,10	-	-

## LES BULLES

	<i>Flûte</i>	<i>Royale</i>	<i>Btl</i>	<i>Magnum</i>
Crémant de Loire (Culture raisonnée)	10,20	15,30	61,20	-
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

# BAR & CAVE

## RHUM

Bacardi Carta Blanca	9,20
Gran Chaco Bolivia Bio	11,20
Bacardi 8Y	12,20
Bacardi Caribbean Spiced <i>(Coco et Ananas)</i>	12,20
Trois Rivières Ambré	13,30
Zacapa XO	31,60

## VODKA

Eristoff	9,20
Grey Goose	11,20



## NOS PORTOS RAMOS PINTO

### BLANC

Adriano White Reserva 7Y	8,20
--------------------------	------

### ROUGE

Late Bottled Vintage 7Y (Ruby)	12,20
--------------------------------	-------



## GIN

Bombay Sapphir	10,20
Panda Gin Bio	10,20
Bombay 1 <sup>er</sup> Cru	11,20
Hendrick's	11,20
Copperhead	13,30

## WHISKIES

William Lawson	9,20
Jack Daniel's	10,20
Dewar's 12Y	12,20
Oban 14Y	14,30
Lagavulin 16Y	15,30
Glenfiddich 18Y	16,30
Glenfiddich 21Y	19,40



# CUISINE

## À PARTAGER


- Bol de bulots chauds 14,30
- Friture d'encornets, sauce tartare 18,30
- Blinis au saumon fumé, crème aigrette 25,50
- Planche de jambon de Parme 28,70
- Rillettes de canard (by Fernand), toasts 21,30



## LES ENTRÉES FROIDES

- Tartare de Saumon, brunoise d'avocat, coriandre, grenade entrée: 20,40 / plat: 34,60
- Carpaccio de Boeuf, copeaux de Parmesan, roquette, tomates confites entrée: 19,40 / plat: 33,10
- Tomate aux Crevettes grises de la Mer du Nord entrée: 19,40 / plat: 38,80
- Pâté en croûte artisanal, confiture d'oignons et cornichons 20,40
- Saumon fumé extra doux, pain brioche toasté 26,50
- Hareng mariné (Label Rouge), pommes à l'huile 19,40

## LES ENTRÉES CHAUDES

-  Fondus au Vieux Bruges et sirop de Liège (1 ou 2 pcs) 9,50 / 19,00
- Croquettes aux Crevettes grises (1 ou 2 pcs) 13,00 / 26,00
- \*Made by Fernand Duarte, élues meilleures de Bruxelles en 2022 et 2023*
- Duo de Croquettes aux Crevettes grises et fondus 22,50
- Soupe de Poissons de roche, croûtons, rouille et fromage râpé 17,30
- L'os à moelle grillé à la fleur de sel, toasts de pain maison 18,40
- Quenelles de brochet, sauce cardinal (2pcs) 19,40
- Cassolette de Scampis à l'ail et persil 23,50

## SALADES

- Salade César 26,50  
*Poulet mariné au citron, oeuf dur, anchois, parmesan, romaine, croûtons, haricots verts, tomates, sauce César*
- Salade Folle 33,70  
*Magret de canard fumé, gésiers, scampis, saumon fumé, avocat, haricots verts, tomates*

## LES POISSONS & CRUSTACÉS

- Filet de dorade rôti, beurre à l'Estragon, coeur d'Artichaut, pommes de terre rissolées 29,60
- 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 34,60
- Aile de Raie pochée, Beurre blanc aux câpres, purée 35,60
- Dos de Cabillaud, sauce Vierge, poireaux frits, écrasé de pommes de terre aux olives vertes 37,70
- Bouillabaisse à l'Assiette, croûton à la rouille 38,30
- Notre Homard en Bellevue **Prix du jour**
- Homard rôti, risotto crémeux aux Asperges **Prix du jour**





# CUISINE

## LES SPÉCIALITÉS DES BRASSERIES

- Le véritable Américain Frites 25,50  
Tartare à l'Italienne (coupé au couteau), roquette et Parmesan 26,50  
Pain de viande, jus de veau vénitien, purée aux légumes 26,50  
Le Vol-au-vent, sauce Mousseline, pommes frites 28,00  
Waterzooï de Coucou de Malines 27,90  
Cuisse de Canard confite, pommes de terre sautées à l'ail et persil 28,90  
Fricassée de Rognons de Veau, Moutarde à l'Ancienne, pommes frites 30,60  
Andouillette (AAAAA) de Vire, moutarde à l'ancienne, purée de pomme de terre 31,60  
Souris d'agneau au miel, thym, mini carottes glacées, fagot d'haricot, pomme purée 36,70  
Le Vol-au-vent de Homard, Coquilles Saint-Jacques Rôties, sauce Cardinal 55,10  
Carbonade de joue de boeuf à la Kriek, pommes frites 30,60

## LES PÂTES

- 
-  Penne aux légumes, basilic frais, copeaux de Parmesan 24,50  
Linguine aux fruits de mer (Saint-Jacques et Gambas) 38,80  
Risotto de Saint-Jacques, jeunes pousses d'épinard, tuile au Comté 35,70  
Linguine alle Vongole 31,60

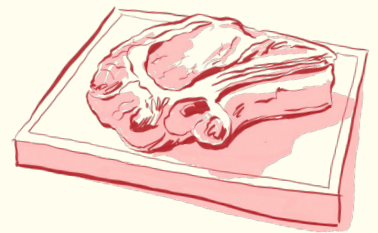
## LES VIANDES

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

- Pavé de Bœuf Grillé 250gr. (Black Angus) 30,60  
Filet Pur de Bœuf 250gr. (Black Angus) 41,60  
Entrecôte 300gr. (Black Angus) 43,80  
La Grosse Côte de Veau grillée 48,70  
Côte à l'Os à la plancha 1,200gr. (Simmental) (2 cvts) 98,90

## LES SAUCES

- Mayonnaise, Tartare ou Cocktail 2,60  
Béarnaise, Archiduc, Poivre Vert ou Beurre Maître d'Hôtel 5,10



## LES ACCOMPAGNEMENTS

- Frites fraîches cuites à la Graisse de Bœuf 5,10, Pommes Croquettes 5,10  
Purée de pommes de terre 5,60, Salade Laitue à la Mayonnaise 6,60, Gratin de Légumes 7,10  
Salade Mixte 7,70, Bouquetière de Légumes 8,20

## LES PLATS ENFANTS

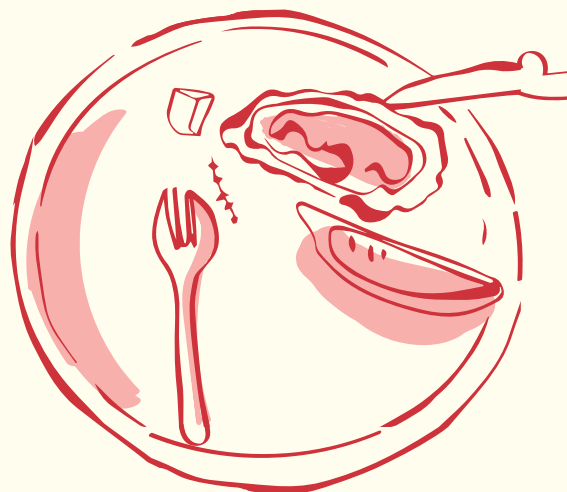
- Steak Haché frites, pommes frites, salade 14,00  
Cabillaud pané, sauce Tartare, pommes frites, salade 14,00  
Penne au jambon, fromage 14,00

# L'ÉCAILLER

---



# L'ÉCAILLER



## NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

### HUÎTRES PLATES

		PC	6PC	9PC
Belon Prat-Ar-Coum N°5		2,80	17,00	25,50
Belon Prat-Ar-Coum N°2		4,50	27,20	40,80

*France, Famill Madec*

### HUÎTRES CREUSES

		PC	6PC	9PC
La perle des BG N°3		6,10	36,50	54,70
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>				
La Spéciale Gillardeau N°4		4,90	29,40	44,10
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>				
Baby KYS N°5		5,20	30,90	46,90
Fines de Claire N°3		3,10	18,50	27,80
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault</i>				
Normande N°3		3,20	19,20	28,70
<i>Normandie (Fr), Famille Courdavault</i>				
Boudeuse N°5		2,10	12,40	18,50
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault</i>				

### COQUILLAGES

Amande	la pièce	1,30
Palourde	la pièce	1,90
Moule	la pièce	1,00
Bulots	la portion	13,40
Bigorneaux	la portion	13,40

### CRUSTACÉS

Crevettes grises +/- 150gr	la portion	16,50
Bouquet de crevettes impériales	la portion	12,40
Crevette géante	la pièce	3,60
Langoustine	la pièce	7,10
Tourteau	la pièce	28,80
Homard Canadien 500/550gr	la pièce	<b>Prix du jour</b>

## 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 » **31,90 63,90**

*Composition pour deux personnes : 4 Prat-Ar-Coum n°2, 4 Prat-Ar-Coum n°5, 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 Palourdes, 4 Moules, Bouquet de Crevettes impériales, une portion de Bigorneaux, de Bulots et de Crevettes grises*

« Le Spécial Tourteau » **72,10 144,20**

*Composition pour deux personnes : 1 Tourteau, 4 Prat-Ar-Coum n°5, 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 » **59,20 118,50**

*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*

« La Perle de l'Écailler » **Prix du jour**

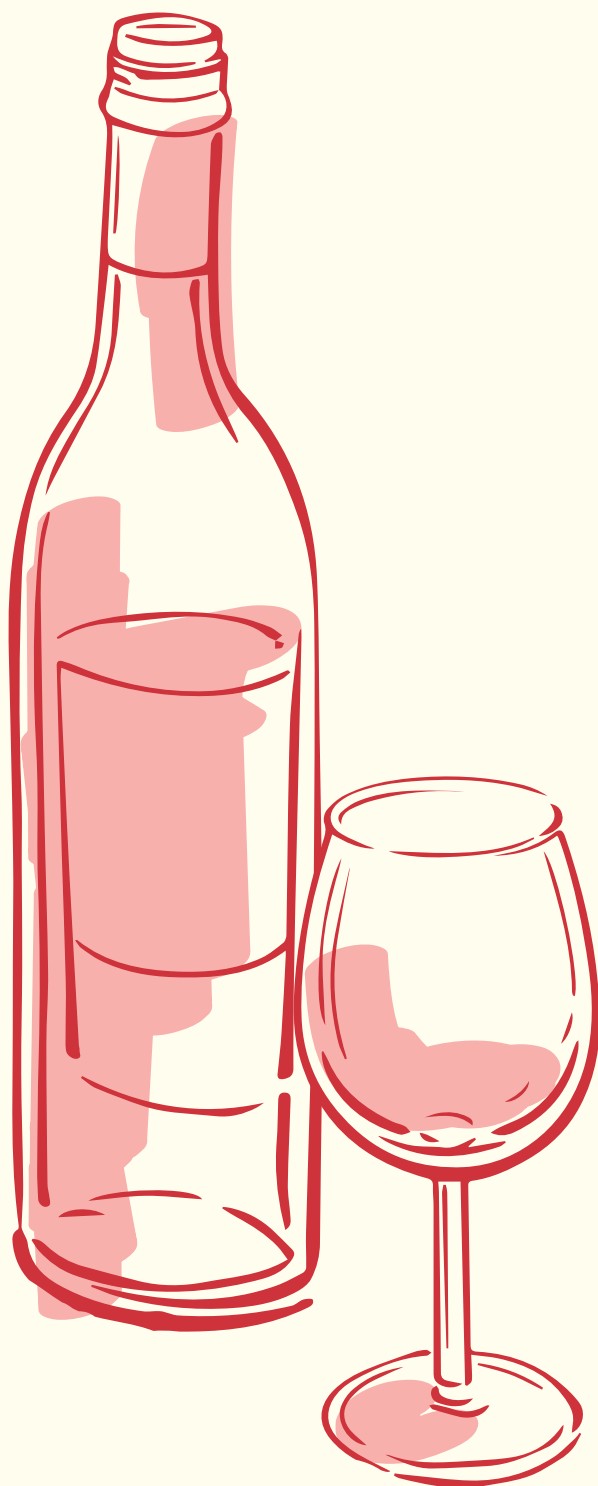
*Composition pour deux personnes : 1 Homard, 1 Tourteau, 4 Prat-Ar-Coum n°5, 6 Fines de Claire, 2 Langoustines, 2 Crevettes géantes, 4 Moules, 4 Palourdes, 4 Amandes, Bouquet de Crevettes impériales, une portion de Crevettes grises, de Bulots et de Bigorneaux*

**Caviar 69,50**

*Oscièrre Iranien : « Pearl Selection » (boîte de 30gr)*

# LES VINS

---



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

# LES VINS BLANCS DE FRANCE

		Verre	Xl	Btl
<b>ALSACE</b>				
Riesling "Expression", Paul Buecher, bio	2024	-	-	48,00
Pinot Gris "Expression", Paul Buecher, bio	2024	10,10	17,00	48,00
Gewurztraminer "Expression", Paul Buecher, bio	2023	-	-	48,00
<b>LOIRE</b>				
Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie "La Grenouille", Domaine de la Grenaudière	2024	7,90	13,30	37,00
Vouvray, Domaine des Aubusières, Bernard Fouquet	2024	-	-	37,00
Cheverny, Domaine Huguet	2024	-	-	38,00
Touraine "Sauvignon", Domaine Octavie	2024	-	-	42,00
Chenin "Pourquoi faire sans blanc", Domaine Sérol, bio	2024	-	-	47,00
Menetou-Salon "Morogues", Domaine Henry Pellé, bio	2023	-	-	55,00
Sancerre "Les Grandmontains", Domaine Laporte	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
<b>RHÔNE</b>				
Vacqueyras "Jeu de Gàrri", Domaine La Monardière, bio	2025	-	-	49,00
IGP Collines Rhodaniennes Viognier "Les Vignes d'à côté", Cave Yves Cuilleron	2024	11,70	19,70	56,00
Crozes-Hermitage "Les Rousses", Cave Yves Cuilleron	2024	-	-	73,00
Saint-Joseph "Fruit d'Avillèran", Domaine François Villard	2023	-	-	87,00
Saint-Peray, Domaine Johann Michel	2024	-	-	100,00
Châteauneuf du Pape "Clos de l'Oratoire", Maison Ogier	2023	-	-	114,00
Condrieu "Le Grand Vallon", Domaine François Villard, bio	2023	-	-	132,00
<b>LANGUEDOC</b>				
Château de Lascaux "Garrigue", Languedoc, bio	2024	-	-	36,00
<b>BOURGOGNE</b>				
Bourgogne Chardonnay "Kimméridgien", Jean-Marc Brocard	2023	9,10	15,30	43,00
Macon Solutré-Pouilly, Domaine Pierre Desroches, bio	2024	-	-	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 Chenes", Domaine Auvigue	2023	16,10	27,00	78,00
Viré-Clessé "Chazelles", Domaine Jean-Marie Chaland, bio	2023	-	-	66,00
Pouilly Fuisse, Domaine Pierre Desroches, bio	2024	-	-	67,00
Givry "Champ Pourrot", Domaine Ragot	2023	-	-	72,00
Rully, Domaine Michel Briday	2023	-	-	83,00
Ladoix "Clos Royer", Domaine Pierre Ravaut	2023	-	-	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
<b>BEAUJOLAIS</b>				
Beaujolais "Roche Noire", Domaine Lathuilière Gravallon	2025	-	-	36,00

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

		Verre	XI	Btl
<b>BORDEAUX</b>				
Bordeaux Grand Bateau “By Beychevelle”	2022	-	-	34,00
Château Les Ormes “Marlène”, Sauternes	2019	9,50	-	45,00
Chênes de Bouscaut, Pessac Léognan	2020	-	-	74,00
Château Carbonnieux, Pessac Léognan	2023	-	-	114,00

## LES VINS ROSÉS DE FRANCE

### PROVENCE

Château Favori Cuvée Château, Côtes-de-Provence, bio	2025	8,70	14,70	41,00
Minuty Prestige, Côtes-de-Provence	2024	-	-	59,00
Château d’Esclans Whispering Angel, Côtes-de-Provence	2025	13,10	22,00	63,00

## LES VINS ROUGES DE FRANCE

### ALSACE

Pinot Noir “Expression”, Paul Buecher, bio	2025	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	2024	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 “La pourpre”, Ogier	2024	13,10	22,00	63,00
Lirac, Clos du Mont-Olivet	2023	-	-	50,00
Gigondas, Domaine Raspail-Ay	2022	-	-	72,00
Crozes-Hermitage “Georges”, Domaine Les Bruyères, bio	2023	-	-	72,00

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

		Verre	Xl	Btl
Saint-Joseph “Les Pierres Sèches”, Cave Yves Cuilleron	2024	15,70	26,40	76,00
Châteauneuf du Pape, Clos du Mont-Olivet	2023	-	-	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 <sup>er</sup> Cru “Les Grands Prétans”, Domaine Besson	2023	-	-	86,00
Mercurey “Vieilles Vignes”, Domaine Tupinier-Bautista	2023	-	-	88,00
Chorey-Les-Beaunes, Domaine Arnoux	2022	-	-	90,00
Ladoix “Clos Royer”, Domaine Pierre Ravaut	2022	-	-	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	2023	-	-	171,00

## **BORDEAUX**

Château Vieux Moulin Cru Bourgeois, Listrac-Médoc	2019	10,30	17,30	49,00
Château Peybonhomme Les Tours, Côtes de Bordeaux	2022	-	-	43,00
Château de La Commanderie, Lalande de Pomerol	2023	-	-	55,00
Château Lamothe Bouscaut, Pessac-Léognan	2020	15,70	26,30	76,00
Château Grand Pey Lescours, Saint Emilion Grand Cru, bio	2022	-	-	70,00
La Fleur de Pédesclaux, Pauillac	2020	-	-	74,00
Château Petit Bocq, Saint Estèphe	2022	-	-	77,00
Château Moulin Riche, Saint Julien	2017	-	-	100,00
Clos René, Pomerol	2022	-	-	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

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

# LES VINS DU MONDE

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

## LES VINS D'EXCEPTION

		Btl
<b>GRANDS CRUS ROUGES</b>		
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
<b>GRANDS CRUS BLANCS</b>		
Chablis "Vaudésir" Grand Cru, Joseph Drouin, bio	2022	285,00
Beaune 1 <sup>er</sup> Cru "Clos Des Mouches", Joseph Drouin, bio	2022	291,00
Meursault-Charmes, 1 <sup>er</sup> Cru, Joseph Drouin	2019	344,00
Bâtard Montrachet Grand Cru, Domaine Fontaine Gagnard	2019	787,00



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

# LES MAGNUMS

---

## BLANCS

Bourgogne Macon Solutré-Pouilly, Domaine Pierre Desroches, bio	2024	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	2025	131,00

## ROUGES

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



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

English version:



Nederlandse versie:



*Member of*  
**ART BLANC**  
UNIQUE VENUES

Commandez sur place, par téléphone ou via notre e-shop :  
**[shop.brasseriesgeorges.be](http://shop.brasseriesgeorges.be)**