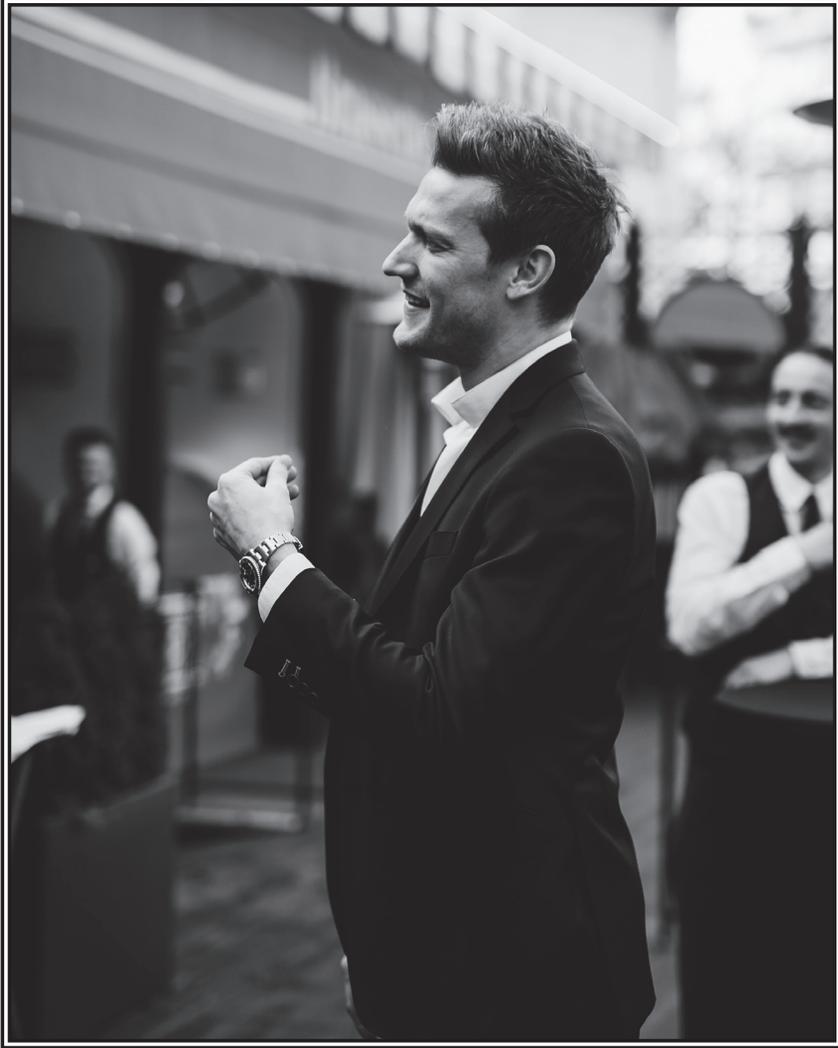


—BRASSERIES—
GEORGES
— Depuis 1986 —





«LA PLUS PARISIENNE DES BRASSERIES BRUXELLOISES»

Depuis plus de trente ans, les Brasseries Georges ont à coeur de proposer une cuisine authentique et généreuse.
Nous travaillons uniquement avec des produits frais et tous nos plats sont faits maison.

Les prix s'entendent toutes taxes comprises et sont exprimés en euros.
Moyens de paiement acceptés : Cash ou Mastercard, Visa, Amex, Ticket restaurant, Maestro, Bancontact.
La maison ne fait pas crédit.

CUISINE



À PARTAGER

La planche des BG (saumon fumé, Brugge Vieux, minis croquettes maison, jambon italien et mozzarella)	13,50
La friture d'éperlans, sauce tartare	10,50
La boîte de sardines et toasts à l'huile d'olive «Bio» au citron	14,75

LES ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé très doux, toasts et condiments	19,40
La tomate aux crevettes	1 ou 2 pièces 18,75 / 26,95
Tartare de saumon, ciboulette, agrumes, citron vert, huile d'olive extra vierge et condiments	16,80
Terrine de foie gras au torchon, toasts briochés	21,00
Carpaccio au véritable filet d'Anvers, huile d'olive extra vierge, copeaux de parmesan, roquette et son citron	18,50
Harengs frais fumés, brunoise de pommes et jeunes pousses	11,20
La salade folle de saumon fumé et son foie gras	19,80 / Plat 23,50
La Burrata, coeur coulant, roquette et huile d'olive	Nature 16,90 / Truffe 19,90

LES ENTRÉES CHAUDES

Les oeufs pochés, poireaux vapeurs, petites grises et sauce mousseline	23,90
Soupe de poissons, rouille et croûtons	13,80
La cassolette de scampis à l'ail	18,50
Croquettes aux crevettes grises de Zélande	1 ou 2 pièces 10,5 / 18,50
Croquettes au Brugge Vieux	1 ou 2 pièces 8,5 / 14,30
Duo de croquettes aux crevettes grises et au Brugge Vieux	17,60
L'os à moelle, sel de Guérande et toasts	12,80
Soupe à l'oignon gratinée	12,90

LES VÉGÉTARIENS

Penne aux morilles et Comté	23,90
Ravioles aux légumes du soleil et coulis de tomates	16,50
Le feuilleté de chèvre sur son lit de salade	16,70

LES POISSONS & CRUSTACÉS

Marmite du pêcheur (poissons de saison) «ses croûtons et sa rouille»	23,40
Le dos de cabillaud «vapeur», purée à l'huile d'olive et pailles de poireaux	24,90
Aile de raie aux câpres et son beurre noisette	24,00
Saumon cuit à l'unilatérale, mélange de légumes, riz, beurre blanc ou sauce pamplemousse	22,30
Thon rouge grillé à l'italienne, parmesan et caramel balsamique	28,00
Gambas grillées aux légumes et sauce safranée au vin blanc, riz	24,10
Sole grillée, bouquetière de légumes, pommes frites	33,80
Sole meunière, bouquetière de légumes, pommes frites	34,80
Homard rôti aux épices (± 450 - 500 gr)	49,60
Homard «Belle-View» cuit à la minute, servi tiède (25 min.)	49,60
Homard Breton «Bleu» Belle-View ou rôti aux épices	74,00



LES VIANDES ET VOLAILLES

Filet Américain préparé par nos soins	17,30
Américain « à l'italienne », huile d'olive et copeaux de parmesan	19,00
Le vol-au-vent avec ses boulettes, sa bouchée et pommes frites	18,50
Cuisse de canard confite, salade et pommes grenailles sautées à l'ail	1 ou 2 pièces 19,50 / 24,50
Fricassée de rognons de veau et sa sauce moutarde estragon	18,90
Souris d'agneau au miel et romarin, purée de pommes de terre	19,90
Parmentier de canard, oignons frits et jus de viande	21,90

LES SPÉCIALITÉS

Duo de boudins, compote de pommes et purée de pommes de terre, jus de viande	19,40
La frisée aux lardons et son oeuf poché	Entrée ou Plat 16,75 / 20,75
Steak haché de bœuf et son oeuf bio à cheval, salade laitue mayonnaise et pommes frites	17,90
Pain de viande de veau rôti, purée à l'huile d'olive	17,00
La choucroute garnie des Brasseries Georges	1 pers 23,00
(Pour 2 personnes, accompagnée de son véritable jarret de porc)	2 pers 47,90
Jarret de porc et moutarde à l'ancienne, pommes sautées	19,90
Andouillette de Vire AAAAA grillée Association des Amateurs d'Andouillettes Authentiques et Artisanales	22,50
Le cassoulet et saucisse de canard confite	23,50

LES PIÈCES DE BOEUF

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites classiques et de légumes ainsi que d'une sauce au choix

Le Pavé de bœuf (250gr), 1 pers.	21,70
L' Araignée (280gr), 1 pers.	19,20
L' Onglet à l'échalote (250gr), 1 pers.	19,00
La Noix d'Entrecôte (280gr), 1 pers.	26,30
Le Filet pur (250gr), 1 pers.	33,50
La Côte à l'os de boeuf (850gr), 2 pers.	p.p. pers. 35,90
La «Tomahawk» grillée, (1,1kg), 2 pers.	p.p. pers. 39,90
La Côte à l'os maturée 6 à 8 semaines «Rubia Galega» (Espagne) (1,2kg), 2 pers.	p.p. pers. 49,90

LES SUPPLÉMENTS

Salade de tomates	3,75
Salade laitue	3,50
Salade mixte	4,00
Salade verte	3,50
Frites classiques	3,00
Bouquetière de légumes	5,00
Pommes de terre vapeur	3,00
Purée de pommes de terre	4,00
Croquettes de pommes de terre	4,00
Riz basmati	3,50
Frites à l'ancienne	5,00
<i>Cuites selon votre choix : au blanc de boeuf, à la graisse d'oie, à l'huile d'olive ou à la graisse de cheval</i>	
Sauce	3,00
<i>Poivre vert, Moutarde à l'ancienne, Béarnaise, Roquefort, Archiduc, Mousseline, Choron ou Bordelaise (échalotes confites et moelle), Tartufata (5€), Morilles (5€)</i>	



NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

HUÎTRES PLATES (9 PIÈCES)

Prat-ar-coum	N°5	21,50
<i>Prat-ar-coum (Fr), Famille Madec</i>	N°2	44,50
Colchester	petites	29,10
<i>Mersea (G-B), Famille Dawson</i>	moyennes	51,50
Zélande	3-0	37,80
<i>Hollande, Famille Sinke</i>	5-0	49,50

HUÎTRES CREUSES (9 PIÈCES)

Boudeuses	petites	14,40
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Joguet</i>		
Normandes	moyennes	24,30
<i>Nonnandie (Fr), Famille Courdavault</i>		
Fines de Claire	moyennes	23,40
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Chemin</i>		
Spéciales vertes	grosses	25,80
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Chemin</i>		
Perles de Quiberon	grosses	35,50
<i>Morbihan (Fr), Famille Quintin</i>		
Creuses d'Irlande	moyennes	32,90
<i>Morbihan (Fr), Famille Quintin</i>		
Spéciales Gillardeau	moyennes	35,10
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>		
La Perle des BG	moyennes	34,70
<i>Famille Gillardeau</i>		
Cuvée Prestige	moyennes	35,90
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Massé</i>		
Golde Beach	moyennes	29,90
<i>Normandie (Fr), Huitière du Nordet</i>		

COQUILLAGES

Clam	la pièce	4,10
Vernis	la pièce	2,50
Amandes	les 9	10,80
Praires	les 9	19,80
Palourdes	les 9	16,20
Oursin	la pièce	5,50
Moules d'Espagne	les 12	12,00
Bulots	la portion	8,00
Bigorneaux	la portion	6,80

CRUSTACÉS

Tourteau	la pièce	22,00
Crevettes grises +/- 150gr	la portion	8,00
Crevette Impériale	la pièce	1,10
Mini langouste	la pièce	7,90
Crevette géante	la pièce	3,40
Langoustine fraîche Danemark	la pièce	6,50
Homard froid +/- 450gr	la pièce	46,50
Homard Breton	la pièce	74,00

NOS FABULEUX PLATEAUX

« Dégustation » (1 à 2 pers)	66,60
6 Prat-ar-coum N°5, 6 Colchester Moyennes, 6 Creuses d'Irlande, 6 Perles de Quiberon	
« Rien que pour moi » (1 pers)	54,50
4 Normandes N°3, 2 Prat-ar-coum N°5, 1 Clam, 1 Vernis, 3 Amandes, 2 Palourdes, 4 Moules, 2 Langoustines, 100gr de Crevettes grises, Crevettes Imperiales, Bulots et Bigorneaux	
« Les Joyaux de la Mer » (1 à 2 pers)	73,40
6 Cuvée Prestige, 6 Perles des BG, 6 Prat-ar-coum N°2	
« Le BG » (2 pers)	76,50
8 Normandes N°3, 4 Prat-ar-coum N°5, 2 Crevettes géantes, 2 Clams, 2 Vernis, 6 Amandes, 4 Palourdes, 4 Moules, Bulots, Bigorneaux, Crevettes Imperiales et 100gr de Crevettes grises	
« Écailler » (2 pers)	114,90
6 Zélande 000, 6 Fines de Claires, 6 Perles BG, 12 Crevettes impériales, 1 Homard entier, Bulots, 100gr de Crevettes grises	
« Crustacés » (2 pers)	124,90
6 Crevettes géantes, 12 Crevettes impériales, 2 Mini Langoustes, 1 Homard entier, 4 Langoustines, 1 Tourteau, 100gr de Crevettes grises	
« Royal » (2 pers)	134,50
Assortiment du Plateau BG avec 1 Homard entier et 1 Tourteau	
« Impérial XL » (2 pers)	142,70
6 Colchester Moyennes, 10 Creuses d'Irlande, 1 Homard entier, 6 Crevettes Impériales, 4 Crevettes géantes, 2 Clams, 2 Vernis, 4 Praires, 4 Moules, Bulots, 100gr de Crevettes grises	
Avec une boîte de 30gr de Caviar iranien	
« Sélection Brasseries »	228,00
Caviar « Edition limitée » 30gr	89,50
Caviar Iranien, osciètre sélectionné par les Brasseries Georges	

Disponibilité selon la saison et l'arrivage.
Nous garantissons la fraîcheur de nos huîtres et coquillages.

ÉCAILLER



APÉRITIFS

Ricard	7,00
Pisang	8,00
Porto (Rouge/Blanc/10y/40y)	5,10/6,00/6,50/18,00
Sherry	7,00
Lillet	5,40
Pineau des Charentes	6,00
Martini (Rouge/Blanc)	7,00
Campari	8,00

COCKTAILS SIGNATURES

Ginabi	12,00
<i>(Gin Hendricks, liqueur de concombre, citron vert, wasabi, sucre de canne, Schweppes ginger beer)</i>	
Blue Moon	12,00
<i>(Vodka Eristoff, liqueur de framboise, curaçao blue, jus pomme/cerise)</i>	
Pink Panther	12,00
<i>(Rhum Bacardi, liqueur de pêche, jus d'ananas, sirop de fraise)</i>	

MOCKTAILS

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

BOUTEILLES

Duvel	4,20
Chimay Bleu	4,60
Lefe Blonde	4,50
Tripple Karmeliet	4,90
Tripple Westmalle	4,60
Carlsberg 0%	3,90

BIÈRES

	FÛT		
	25cl	33cl	50cl
St Hubertus Blonde	-	4,70	6,10
St Hubertus Ambrée	-	4,70	6,10
Carlsberg	3,20	-	5,40
Kriek Liefmans	4,00	-	-
Blanche Bruges	3,50	-	-

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	23,00	80,00
Champagne Pommery, Cuvée Louise 2004	-	-	180,00
Champagne Demoiselle, Brut Rosé	-	-	70,00
Champagne Vranken, Brut Rosé	11,50	17,50	68,00
Champagne Cristal Roederer	-	-	435,00
Champagne Dom Pérignon, Brut	-	-	295,00
Champagne Dom Pérignon, P2	-	-	790,00
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	-	-	185,00
Kir Royal (Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Violette)	9,00	-	-

NOS GRANDS CRUS

*Pour les esthètes fortunés...
...ou les passionnés impulsifs !!!
Demandez notre carte d'exception.*



VINS BLANCS DE FRANCE

		v	xl	btl
ALSACE				
Pinot Blanc Réserve, Maison Boeckel	2018	-	-	27,40
Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Maison Boeckel bio	2015	-	-	44,50
Pinot Gris, Maison Boeckel	2018	7,40	11,60	35,00
Gewürztraminer Zotzenberg Grand Cru, Maison Boeckel bio	2016	-	-	43,70

		v	xl	btl
LOIRE				
Sauvignon de Touraine, Vieilles Vignes, Henry Marionnet	2018	-	-	33,50
Touraine Sauvignon, «Les Parcelles» Paul Buisse	2018	-	-	32,50
Sancerre, «Le Rochoy» Silex bio	2018	-	-	59,90
Muscadet Sur Lie, Domaine de Landreau Village	2018	5,60	8,60	26,00
Menetou-Salon, Morogues, Henry Pellé	2017	-	-	46,00
Sancerre, Pascal Jolivet	2018	8,60	13,50	39,90
Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet	2018	8,80	14,00	43,50
Pouilly-Fumé, Baron De Ladoucette	2018	-	-	79,00

		v	xl	btl
BOURGOGNE				
Chablis, Domaine Hamelin	2018	8,20	13,00	39,00
Chablis 1er Cru, Montée de Tonnerre, Domaine Servin	2017	-	-	69,00
Bourgogne Chardonnay «Kimmeridgien», J.M Brocard	2017	8,50	11,50	34,00
Bourgogne Aligoté, Clément Biot	2017	6,70	10,70	32,00
Château de Meursault	2016	-	-	99,00
Clos du Château de Meursault	2018	9,90	17,00	51,00
Pouilly Fuissé, Robert Martin	2017	-	-	59,00
Saint Véran, Domaine Roux Père et Fils	2018	-	-	55,00
Chassagne Montrachet, Cheurlin	2018	-	-	99,00

		v	xl	btl
CÔTES DU RHÔNE				
Secret de Famille, Viognier, Paul Jaboulet	2018	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

		v	xl	btl
BORDEAUX				
Les Chênes de Bouscaut, Pessac-Leognan, Second vin du Cru Classé Château Bouscaut	2016	10,80	16,20	51,50
Agape du Château Haut-Dambert, Buffeteau	2018	-	-	44,00

		v	xl	btl
LANGUEDOC ROUSSILLON				
Château l'Hospitalet, la Clape, Gerard Bertrand	2018	-	-	34,00
Les Croisières, Gris, Chardonnay Vermentino	2018	6,50	11,00	32,00

		v	xl	btl
CORSE				
Clos Poggiale, Jean-François Renucci	2018	7,80	13,00	39,00

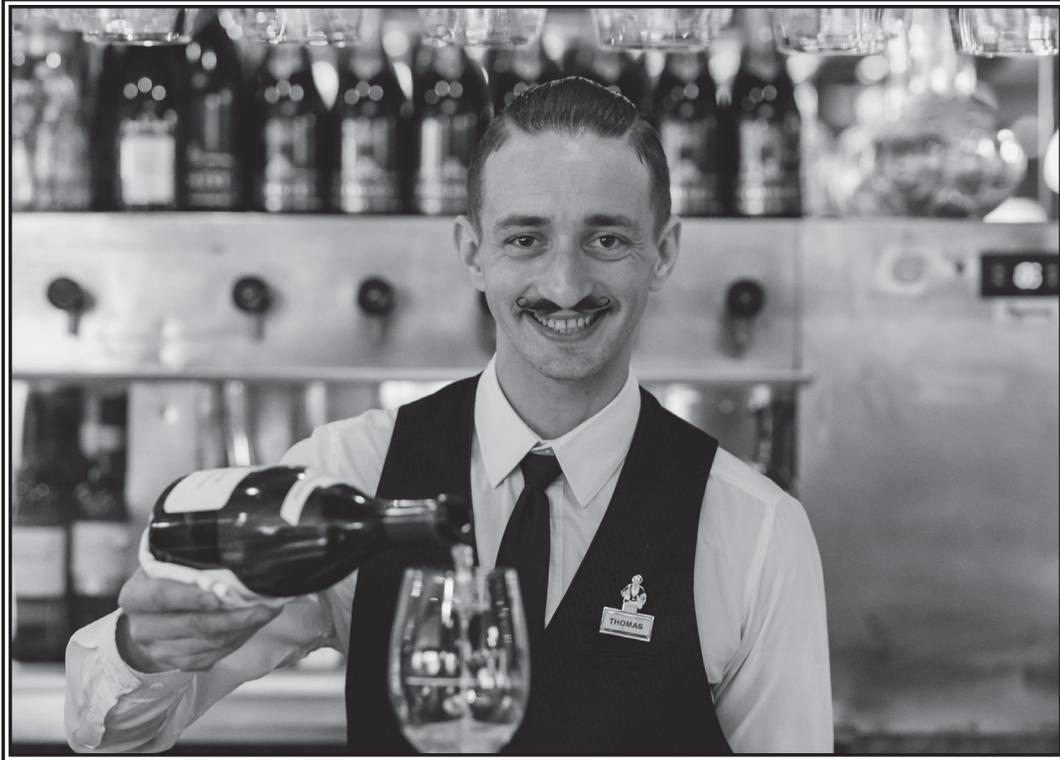
VINS ROSÉS DE FRANCE

		v	xl	btl
Rollier de La Martinette, Côtes-de-Provence	2018	8,10	13,00	38,50
Château la Tour de L'évêque, Pétale de rose, Côtes-de-Provence bio	2018	8,50	13,50	42,50
La Chapelle Gordonne, Côtes-de-Provence	2018	8,90	14,50	44,50

VINS DU MONDE

		v	xl	btl
BLANCS				
Domaine des Tourelles (Liban), Vallée de la Bekaa	2015	-	-	34,50
Groot Phesantekraal (Afrique du Sud), 100% Chenin Blanc	2018	-	-	30,00
Los Vascos, Chardonnay (Chili), «Casablanca» D.Baron Rothschild (Lafite)	2017	-	-	31,00

		v	xl	btl
ROUGES				
Primitivo di Manduria (Italie), Stilio, La Mottura	2016	-	-	36,00
Malbec Reserva 2015 (Argentine), Piedra Negra, F. Lurton	2015	-	-	35,00
Rioja Crianza Excellens (Espagne), Marqués de Caceres	2014	-	-	29,90



VINS ROUGES DE FRANCE

		v	xl	btl
ALSACE				
Pinot Noir, <i>Maison Boeckel</i>	2018	-	-	37,10
LOIRE				
Saumur-Champigny, <i>Domaine de la Guilloterie, Duveau Frères</i>	2017	-	-	31,00
Bourgueil, <i>Cuvée des Chesnaies, Lamé-Delisle-Boucard</i>	2018	-	-	35,00
Chinon, <i>Cuvée Domaine, Bernard Baudry bio</i>	2017	-	-	44,00
Touraine, 1ère Vendange , <i>Cuvée Nature, Gamay, Henry Marionnet</i>	2018	-	-	34,90
Sancerre, <i>Pascal Jolivet</i>	2017	8,50	13,50	40,50
BOURGOGNE				
Château de Marsannay, <i>Pinot Noir</i>	2017	9,80	15,50	46,50
Santenay, <i>Vieilles Vignes «Clos des Hâtes», Bachey-Legros</i>	2017	-	-	69,00
Givry 1er cru «Clos les grandes vignes», <i>D. Parize</i>	2016	-	-	69,00
BEAUJOLAIS				
Morgon, <i>Vieilles Vignes, Château Grange Cochard</i>	2016	9,00	14,30	43,00
Saint-Amour, <i>Clos du Châpitre</i>	2018	-	-	39,00
Brouilly, <i>Château de la Terrière</i>	2017	-	-	49,00
CÔTES DU RHÔNE				
Châteauneuf-du-Pape «La Reine Jeanne», <i>Ogier</i>	2016	-	-	89,00
Vaqueyras, <i>Domaine de la Soleiade</i>	2015	9,50	14,80	43,00
Crozes-Hermitage, <i>Les Jalets, Paul Jaboulet</i>	2016	-	-	58,00
Saint-Joseph, <i>Le Grand Pompée, Paul Jaboulet</i>	2016	-	-	59,00
Gigondas, «Mas des Restanques», <i>Jean-Luc Faraud bio</i>	2016	-	-	57,00
BORDEAUX				
Château Citran, <i>Haut Médoc</i>	2015	-	-	79,00
Château de Grand Barrail, <i>1e Côtes de Blaye</i>	2016	-	-	30,00
Château Lacombe Noaillac, <i>Médoc Cru Bourgeois</i>	2015	-	-	37,00
Château Patache d'Aux, <i>Médoc Cru Bourgeois</i>	2015	10,50	14,90	44,90
Le Petit Lousteau, <i>Médoc</i>	2015	-	-	36,00
Château Petit Bocq, <i>Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Propriété de la famille Belge Lagneaux</i>	2016	11,90	19,70	59,00
Château Soussans, <i>Margaux</i>	2012	-	-	59,50
Margaux de Sichel, <i>Maison Sichel, Margaux</i>	2016	10,00	16,00	48,00
Château Petit Renouil, <i>Canon Fronsac</i>	2015	8,90	14,00	42,00
Château Lanbersac, <i>Puisseguin Saint-Emilion</i>	2015	-	-	34,00
Château Croix Beauséjour, <i>Montagne Saint-Emilion</i>	2017	7,50	12,60	38,00
Château La Commanderie, <i>Lalande de Pomerol</i>	2016	-	-	55,00
Les Chênes de Bouscaut, <i>Pessac-Léognan</i>	2016	10,80	17,00	51,00
Château La Marzelle, <i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	2015	-	-	89,00
LANGUEDOC ROUSSILLON				
Coteaux du Languedoc, <i>Atout Pic, Mas Coris bio</i>	2017	8,30	13,20	39,50
Faugères, <i>Domaine Gabaron bio</i>	2017	-	-	33,50
Petit Verdot, <i>Domaine Mas Belles Eaux</i>	2017	-	-	35,00
Château l'Hospitalet «La Clape», <i>D.Gérard Bertrand</i>	2017	-	-	49,00
Minervois «L'O de la vie», <i>Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot</i>	2017	-	-	54,90
CORSE				
Clos Poggiale, <i>Jean-François Renucci</i>	2017	7,80	13,00	39,00





Les
BRASSERIES
GEORGES
Depuis 1986

*Partenaire de la maison Vranken-Pommery,
fournisseur breveté de la Cour de Belgique.*

