

—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.  
La maison ne fait pas crédit.

### LES SUGGESTIONS

#### EN ENTRÉE

Carpaccio de cèpes et magret de canard fumé, huile de truffe et sa tuile de parmesan	20,50
Crotin de chèvre bardé au lard ( <i>servi chaud</i> ), herbes aromatiques, salade frisée et noix	14,50
Mini tartiflette revisitée et salade de blé	16,50
Tartare de Saint-Jacques et chorizo séché, chips salés, mélange d'herbes et vinaigrette aux agrumes	24,50

#### EN PLAT

Carré d'agneau, gratin dauphinois et piperade	36,00
Porc Iberico «Secreto» confit au vinaigre, caramel de Jerez, purée aux arômes de truffe	33,00
Risotto à la tartufata, roquette, jambon italien et truffe fraîche	39,00
Turbot rôti, espuma de vin blanc et soja, girolles sautées, oignons déglacés au vinaigre, quenelle de choux au citron	47,90
Ris de veau meunière, risotto aux pleurotes et crème de champignons des bois	38,50

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	7,50
La planche antipasti (légumes grillés, jambon italien, mozzarella et roquette)	12,75
La boîte de sardines et toasts	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

## 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	10,80
Soupe à l'oignon gratinée	11,90

## POUR 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

## NOS 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, beurre blanc, mélange de légumes et riz	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

## NOS 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

## NOS 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
Linguine aux « Vongole »	21,50
Steak à cheval et son œuf bio, 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	23,00
( Pour 2 personnes, accompagnée de son véritable jarret de porc )	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

## NOS PIÈCES DE BOEUF

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

Le Pavé de boeuf (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.	33,90
L' Angus Irlandais, filet mignon de petite tête (500gr), 2 pers.	27,90
La Côte à l'os maturée 6 à 8 semaines «Rubia Galega» (Espagne) (1,2kg), 2 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
Cuites selon votre choix : au blanc de boeuf, à la graisse d'oie, à l'huile d'olive ou à la graisse de cheval	
Sauce	3,00
Poivre vert, Moutarde à l'ancienne, Béarnaise, Roquefort, Archiduc, Mousseline, Choron ou Bordelaise (échalotes confites et moelle), Tartufata (5€), Morilles (5€)	

## NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES

### HUÎTRES PLATES (9 PIÈCES)

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

### HUÎTRES CREUSES (9 PIÈCES)

<b>Boudeuses</b>	petites	14,40
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Joguet</i>		
<b>Normandes</b>	moyennes	24,30
<i>Nonnandie (Fr), Famille Courdavault</i>		
<b>Fines de Claire</b>	moyennes	23,40
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Chemin</i>		
<b>Spéciales vertes</b>	grosses	25,80
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Chemin</i>		
<b>Perles de Quiberon</b>	grosses	35,50
<i>Morbihan (Fr), Famille Quintin</i>		
<b>Creuses d'Irlande</b>	moyennes	26,10
<i>Galway (Ir), Famille Quintin</i>		
<b>Spéciales Gillardeau</b>	moyennes	35,10
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>		
<b>La Perle des BG</b>	moyennes	34,70
<i>Famille Gillardeau</i>		
<b>Ostra Regal</b>	moyennes	42,30
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Boutrais</i>		
<b>Perles Blanches</b>	moyennes	34,10
<i>Normandie (Fr), Famille Oslin</i>		
<b>Perles Portugal</b>	moyennes	36,00
<i>Setubal (Pt), Miguel</i>		

### COQUILLAGES

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

### CRUSTACÉS

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

## NOS FABULEUX PLATEAUX

<b>« Dégustation » (1 à 2 pers)</b>	66,60
<i>6 Prat-ar-coum N°5, 6 Colchester Moyennes, 6 Creuses d'Irlande, 6 Perles de Quiberon</i>	
<b>« Rien que pour moi » (1 pers)</b>	54,50
<i>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</i>	
<b>« Les Joyaux de la Mer » (1 à 2 pers)</b>	73,40
<i>6 Ostra Régale, 6 Perles du Portugal, 6 Prat-ar-coum N°2</i>	
<b>« Le BG » (2 pers)</b>	76,50
<i>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</i>	
<b>« Écailler » (2 pers)</b>	114,90
<i>6 Zélande 000, 6 Fines de Claires, 6 Perles BG, 12 Crevettes impériales, 1 Homard entier, Bulots, 100gr de Crevettes grises</i>	
<b>« Crustacés » (2 pers)</b>	124,90
<i>6 Crevettes géantes, 12 Crevettes impériales, 2 Mini Langoustes, 1 Homard entier, 4 Langoustines, 1 Tourteau, 100gr de Crevettes grises</i>	
<b>« Royal » (2 pers)</b>	134,50
<i>Assortiment du Plateau BG avec 1 Homard entier et 1 Tourteau</i>	
<b>« Impérial XL » (2 pers)</b>	142,70
<i>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</i>	
<b>Avec une boîte de 30gr de Caviar iranien</b>	
<b>« Sélection Brasseries »</b>	228,00
<b>Caviar « Edition limitée » 30gr</b>	89,50
<i>Caviar Iranien, osciètre sélectionné par les Brasseries Georges</i>	

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

**ÉCAILLER**

## 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 SIGNATURES

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

## MOCKTAILS

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

## COCKTAILS

<b>Mojito</b>	10,00
(rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante)	
<b>Caipirinha</b>	10,00
(Cachaça, citron vert, sucre de canne)	
<b>Piña Colada</b>	10,00
(rhum, jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne)	
<b>Aperol Spritz</b>	10,00
(Aperol, cava, eau pétillante)	
<b>Espresso Martini</b>	10,00
(vodka, Kahlúa, sucre de canne, espresso)	
<b>Panda Basil Smash</b>	10,00
(gin, citron vert, sucre de canne, basilic)	
<b>Gin Fizz</b>	10,00
(gin, citron vert, sucre de canne, eau pétillante)	
<b>Dry Martini</b>	10,00
(gin, martini dry)	
<b>Margarita</b>	10,00
(tequila, cointreau, citron vert)	

## LES BULLES

	flûte	royale	btl
<b>Champagne Demoiselle, Tête de Cuvée, Brut</b>	10,00	16,00	60,00
<b>Champagne Diamant, Brut de Vranken</b>	-	-	70,00
<b>Champagne Pommery, Brut Royal</b>	12,00	19,50	69,00
<b>Champagne Pommery, Blanc de Blancs</b>	16,00	23,00	80,00
<b>Champagne Pommery, Cuvée Louise 2004</b>	-	-	180,00
<b>Champagne Demoiselle, Brut Rosé</b>	-	-	70,00
<b>Champagne Vranken, Brut Rosé</b>	11,50	17,50	68,00
<b>Champagne Cristal Roederer</b>	-	-	435,00
<b>Champagne Dom Pérignon, Brut</b>	-	-	295,00
<b>Champagne Ruinart, Blanc de Blancs</b>	-	-	185,00
<b>Kir Royal (Cassis, Framboise, Mûre, Pêche, Violette)</b>	9,00	-	-

## VINS DU MONDE

		v	xl	btl
<b>ROUGES</b>				
<b>Piedra Negra (Argentine), François Lurton, 100% Malbec</b>	2017	7,50	12,00	35,00
<b>Rioja Crianza Excellens (Espagne), Marqués de Càceres</b>	2014	-	-	29,90
<b>Campesino (Espagne), François Lurton, 100% Tinto di toro</b>	2017	6,80	11,00	32,00
<b>Diemersdal (Afrique du Sud), Pinotage, Pinot noir, Cinsault</b>	2017	-	-	39,50
<b>BLANCS</b>				
<b>Piedra Negra (Argentine), François Lurton, Pinot Gris</b>	2017	-	-	33,00
<b>Campo Alegre (Espagne), François Lurton, Verdejo</b>	2016	7,50	11,30	35,70
<b>Groot Pheasantkraal (Afrique du Sud), 100% Chenin Blanc</b>	2018	6,80	12,60	30,00

## VINS BLANCS DE FRANCE

		v	xl	btl
<b>ALSACE</b>				
Pinot Blanc Réserve, Maison Boeckel	2016	-	-	27,40
Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Maison Boeckel <b>bio</b>	2014	-	-	42,50
Pinot Gris, Maison Boeckel	2017	7,40	11,60	35,00
Gewürztraminer Zotzenberg Grand Cru, Maison Boeckel <b>bio</b>	2016	-	-	42,60
<b>LOIRE</b>				
Muscadet Sur Lie, Domaine de Landreau Village	2017	5,60	8,60	26,00
Sauvignon de Touraine, Vieilles Vignes Henry Marionnet	2017	6,60	10,50	31,50
Menetou-Salon, Morogues, Henry Pellé	2017	-	-	39,00
Sancerre, Pascal Jolivet	2017	8,60	13,50	40,50
Pouilly-Fumé, Pascal Jolivet	2017	8,80	14,00	42,00
Pouilly-Fumé, Baron De Ladoucette	2017	-	-	60,00
Saumur, Langlois-Chateau	2016	7,50	11,90	35,50
<b>BOURGOGNE</b>				
Bourgogne Aligoté, Clément Biot	2017	6,70	10,70	32,00
Chablis, Domaine Hamelin	2017	8,20	13,00	39,00
Chablis 1er Cru, Montée de Tonnerre, Domaine Servin	2016	-	-	69,00
Clos du Château de Meursault	2017	10,90	17,00	51,00
Macon- Davayé, Robert Martin	2016	-	-	37,00
Pouilly Fuissé, Robert Martin	2015	-	-	59,90
Saint Véran, Domaine Roux Père et Fils	2017	11,60	18,30	55,00
Chassagne Montrachet, Cheurlin	2017	-	-	72,50
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>				
Secret de Famille, Viognier, Paul Jaboulet	2017	6,70	10,50	31,50
Chardonnay, Tourelle De Tholomies <b>bio</b>	2016	7,40	10,50	31,80
Crozes Hermitage, Les Jalets, Paul Jaboulet	2017	-	-	46,00
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Roger Perrin	2017	-	-	65,00
Condrieu, Les Cassines, Paul Jaboulet	2016	-	-	69,50
<b>BORDEAUX</b>				
Château De La Grave «Grains Fins», Côte De Bourg	2016	8,50	12,50	35,50
Les Chênes de Bouscaut, Pessac-Leognan, Second vin du Cru Classé Château Bouscaut	2016	10,80	16,20	51,50
<b>CORSE</b>				
Clos Poggiale, Jean-François Renucci	2017	6,90	10,90	32,70

## VINS ROSÉS DE FRANCE

Sancerre, Pascal Jolivet	2016	-	-	40,50
Rollier de La Martinette, Côtes-de-Provence	2017	8,10	13,00	38,50
La Chapelle Gordonne, Côtes-de-Provence	2016	8,90	14,50	44,50

## VINS ROUGES DE FRANCE

<b>ALSACE</b>				
Pinot Noir, Maison Boeckel	2016	-	-	37,10
<b>LOIRE</b>				
Saumur-Champigny, Domaine de la Guillerie, Duveau Frères	2016	-	-	31,00
Saint-Nicolas de Bourgueil, Les Quarterons, Xavier Amirault <b>bio</b>	2016	-	-	39,00
Bourgueil, Cuvée des Chesnaies, Lamé-Deslisle-Boucard	2017	-	-	35,00
Chinon, Cuvée Domaine, Bernard Baudry	2016	8,90	14,00	42,00
Touraine, 1ère Vendange, Cuvée Nature, Gamay, Henry Marionnet	2017	7,00	11,20	33,60
Sancerre, Pascal Jolivet	2017	8,50	13,50	40,50

## VINS ROUGES DE FRANCE

(suite)

		v	xl	btl
<b>BOURGOGNE</b>				
Château de Marsannay, Pinot Noir	2015	9,80	15,50	46,50
Chorey-Lès-Beaune, Les Beaumonts, Domaine Arnoux Père et Fils	2015	-	-	57,00
Mercurey, Louis Jadot	2015	-	-	63,00
<b>BEAUJOLAIS</b>				
Morgon, Vieilles Vignes, Château Grand Cochard	2016	9,00	14,30	43,00
Saint-Amour, Esprit de Séduction, Domaine Pascal Berthier	2016	-	-	39,00
Château de Thivin Reverdon, Brouilly	2016	9,00	13,50	42,50
<b>CÔTES DU RHÔNE</b>				
Vacqueyras», Domaine de la Soleiade	2015	8,50	13,80	40,00
Crozes-Hermitage, Les Jalets, Paul Jaboulet	2016	-	-	51,00
Saint-Joseph, Le Grand Pompée, Paul Jaboulet	2015	-	-	54,00
Gigondas, Mas des Restanques bio	2016	-	-	57,00
Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin	2016	-	-	72,50
Côte Rôtie «Les Jumelles», Paul Jaboulet	2014	-	-	90,00
<b>BORDEAUX</b>				
Château De La Grave, «Caractère»	2015	8,50	12,50	35,50
Château de Grand Barrail, 1e Côtes de Blaye	2016	6,50	10,20	30,00
Château Lacombe Noailac, Médoc Cru Bourgeois	2014	7,80	12,30	37,00
Château Patache d'Aux, Médoc Cru Bourgeois	2014	-	-	42,60
Le Petit Lousteau, Médoc	2012	7,60	12,00	36,00
Château Petit Bocq, Saint-Estèphe, Cru Bourgeois, Propriété de la famille Belge Lagneaux	2014	-	-	59,00
Château Soussans, Margaux	2011	-	-	59,50
Margaux de Sichel, Maison Sichel, Margaux	2015	10,00	16,00	48,00
Château Petit Renouil, Canon Fronsac	2012	8,90	14,00	42,00
Château Lanbersac, Puisseguin Saint-Emilion	2014	7,20	11,30	34,00
Château Croix Beauséjour, Montagne Saint-Emilion	2016	7,50	12,60	38,00
Château La Commanderie, Lalande de Pomerol	2016	-	-	53,50
Les Chênes de Bouscaut, Pessac-Léognan - Second vin du Cru Classé Château Bouscaut	2014	10,80	17,00	51,00
Château La Marzelle, Saint-Emilion Grand Cru Classé	2012	-	-	89,00
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>				
Coteaux du Languedoc, Atout Pic, Mas Coris bio	2016	8,30	13,20	39,50
Marselan « Reserve », Domaine Auriol	2017	5,50	8,50	25,50
Petit Verdot, Domaine Mas Belles Eaux	2017	-	-	35,00
Clos de Calade, Les Strates, Laurence Escavi	2015	-	-	47,00
<b>CORSE</b>				
Clos Poggiale, Jean-François Renucci	2015	7,00	10,50	32,70

## NOS GRANDS CRUS

<b>BLANCS</b>				
Meursault Du Château de Meursault	2017	-	-	99,00
Château Carbonnieux, Pessac-Léognan Grand Cru Classé	2011	-	-	120,00
<b>ROUGES</b>				
Alter Ego de Palmer, Margaux	2012	-	-	165,00
Château Palmer 1e Cru Classé, Margaux	2006	-	-	455,00
Château Grand Mayne, St. Emilion	2012	-	-	115,00
Château Léoville Barton, St. Julien	2009	-	-	280,00
Château Latour 1e Cru Classé, Pauillac	1998	-	-	960,00
Château Beychevelle, St. Julien	2011	-	-	170,00
Château la Patache, Pomerol	2015	-	-	100,70



*Les*  
BRASSERIES  
**GEORGES**  
*Depuis 1986*

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

