



# LA CARTE DES BRASSERIES GEORGES

## LES ENTREES

***Demandez nos suggestions de saison***

***Entre 8,90 EUR et 16,75 EUR***

Œufs pochés aux crevettes grises de Zélande  
Salade frisée aux lardons  
Harengs frais fumés, pommes tièdes à l'huile  
Croquettes « maison » aux crevettes grises de Zélande  
Soupe de poissons, rouille et croûtons  
Bisque de crustacés  
Salade de museau de bœuf vinaigrette  
Salade de calamars et poulpes  
Tartare de saumon à l'huile d'olives vierge, salade aux herbes fraîches  
Saucisson chaud aux pistaches, pommes à l'huile  
Champignons farcis au pistou  
Saumon fumé très doux, toasts briochés  
Véritable crottin de Chavignol, grillé au thym  
Terrine de foie gras maison au torchon  
Poêlée de scampis à l'ail

## LES VIANDES ET VOLAILLES

***Demandez nos suggestions de saison***

***Entre 13,55 EUR et 19,95 EUR***

Cuisse de canard confite, pommes à l'ail  
Filet américain garni  
Vol au vent de volaille, pommes frites  
Magret de canard au gingembre confit  
Fricassée de rognons de veau à la moutarde d'estragon  
Pavé de bœuf sauce au choix  
Jarret d'agneau braisé au miel et thym citronné, gratin Dauphinois  
Duo de boudins « artisanal » aux golden vanillées et pomme purée



## LA CARTE CARNIVORE

Entre 15,95 EUR et 32,50 EUR

L'Araignée (280g) 1 personne	Blanc-bleu-belge
La Bavette d'aloyau (280g) 1 personne	Blanc-bleu-belge
L'Onglet (280g) 1 personne	Blanc-bleu-belge
La Noix d'Entrecôte (280g) 1 personne	Bœuf irlandais
Le Filet pur (250g) 1 personne	Bœuf irlandais
La Siementhal – Côte à l'os (850g) 2 personnes	Bœuf bavarois
L'Angus – Filet mignon de petite tête (500g) 2 personnes	Bœuf d'Amérique du Sud
Le Pata Negra rôti (450g) 2 personnes	Porc ibérique sauvage

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes ainsi que d'une sauce par personne au choix : poivre vert, moutarde à l'ancienne, béarnaise ou bordelaise (échalotes confites et moëlle)

### Le « Royal du boucher »

Pour 4 grands gourmands et fins gourmets

Quatre viandes : l'Araignée, la Siementhal, la Pata Negra et la Bavette ou l'Onglet  
Accompagnées de quatre sauces aux choix et de nos frites à l'ancienne

Les désormais célèbres **Frites à l'ancienne des Brasseries** se choisissent  
au blanc de bœuf, à la graisse d'oie, à l'huile d'olives ou à la graisse de cheval  
5,00 EUR

## LES POISSONS ET CRUSTACES

**Demandez nos suggestions de saison**

Entre 16,95 EUR et 47,95 EUR

Panaché de poissons en brochette, grillé au curry  
Cabillaud « vapeur » et purée à l'huile d'olives vierge  
Aile de raie aux câpres et beurre noisette  
Saumon à l'unilatérale, sauce au miel et pamplemousses  
Pavé de thon rouge grillé et beurre d'anchois  
Sole grillée, pommes écrasées aux poireaux  
Solettes à la meunière  
Filet de turbotin grillé, béarnaise et légumes de saison  
Homard rôti aux épices (+/- 450-500g)  
Homard « Belle-Vue », cuit à la minute (25min)

**Voyez aussi la carte écailler disponible à toute heure**



## LES SPECIALITES

***Demandez nos suggestions de saison***

***Entre 14,15 EUR et 46,00 EUR***

Cervelle de veau ravigote  
Steak haché à cheval, salade laitue mayonnaise, frites  
Pain de viande de veau rôti, purée à l'huile d'olive  
La choucroute garnie des Brasseries Georges  
La « Formidable » choucroute Royale pour 2, sur plat  
Cassoulet gersoix aux manchons de canard confits  
Jarret de porc rôti, pommes sautées lyonnaises  
Andouillettes AAAAA au vin blanc, Chédeville  
AAAAA = Association des Amateurs d'Andouillettes Authentiques et Artisanales

## LES FROMAGES

***Entre 5,55 EUR et 8,95 EUR***

Terrine de Roquefort au Sancerre  
Herve doux et sirop de Liège fermier  
Crottin de Chavignol nature, salade aux pignons de pin  
Assortiment de trois fromages

## LES GOURMANDISES DE NOTRE PATISSIER

Tarte Tatin, glace vanille, flambée au Calvados **Nos desserts entre 5.35 EUR et 9.95 EUR**

Suggestions du jour  
Ile flottante  
Grand éventail de nos desserts  
Café gourmand : mignardises et expresso  
Crème brûlée à la cassonade, façon catalane  
Paris-Brest  
Opéra classique  
Le « Mille-feuilles »  
Les bols de mousse au chocolat « à volonté »  
Moëlleux au chocolat  
Délices aux trois chocolats  
Profiteroles glacées au chocolat fondant  
Tarte Tatin et glace vanille  
Tarte Tatin, glace vanille, flambée au Calvados  
Tarte au sucre ou citron meringué  
Moëlleux tiède à l'orange



## LES SORBETS ET DESSERTS GLACES

**Nos sorbets et desserts glacés entre 5,50 EUR et 6,95 EUR**

Sorbets : framboise, citron, passion

Glaces : vanille, moka, speculoos

Café glacé « Bruxellois » (glace au speculoos)

Café glacé Liégeois

Dame blanche traditionnelle ou chokotoff

Nougat glacé au miel et fruits confits

Vacherin

### **Tourné à la minute**

Onctueux glacé à la vanille

Onctueux glacé praliné

Onctueux glacé caramel, coup de cœur du pâtissier

## A DECOUVRIR

**Nos cafés divins entre 2,95 EUR et 4,90 EUR**

Café Viennois

*Sucre roux, 3/4 de café, 1/4 de crème fraîche, saupoudrée de cannelle*

Café Bonboné chokotoff

*1/3 chokotoff chaud, 1/3 lait concentré sucré, 1/3 café*

Café Bonboné

*1/3 chocolat chaud, 1/3 lait concentré sucré, 1/3 café*

Cappuccino chocolat

*Verre enrobé de chocolat, 2/3 de café, 1/3 mousse de lait*

Masalto Affogato

*Verre cocktail, deux boules de glace vanille, espresso*