

# BRASSERIES GEORGES

*Depuis 1986*

**POUR ACCOMPAGNER VOTRE DESSERT LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN VERRE**

Muscat de Beaumes de Venise Domaine Font Santé 9,00 €

Muscat de Rivesaltes, réserve de Galetis 7,00 €

Un grand vin de Porto Exceptionnel, Terras do Grifo 2006, servi en carafe pour deux 11,00 €

## **LES GOURMANDISES DES "BRASSERIES GEORGES"**

*Tous nos desserts sont entièrement confectionnés par nos soins dans nos ateliers*

### **Les surprises**

Suggestion du jour 8,00

### **Les incontournables**

Champagne "Diamant" Gourmand 14,90

Café Gourmand 8,90

Tea-Time (pour 2 gourmands) 13,00

### **Les spécialités**

Ile flottante 8,00

Crème brûlée à la cassonade, façon catalane 8,00

Paris-Brest "*Brasseries Georges*" 8,00

Mille-feuilles au caramel et beurre salé 8,00

Les fameux bols de mousse au chocolat "à volonté" 8,50

Moëlleux au chocolat 8,50

Profiteroles glacées au chocolat fondant 8,50

### **Les Classiques**

Tarte des demoiselles Tatin , glace vanille 9,00

Tarte des demoiselles Tatin flambée au calvados, glace vanille 12,00

Tarte au citron meringuée au thym 8,00

Baba au Rhum parfumé aux agrumes 9,50

Pannacotta "mangue et estragon" 8,00

Omelette norvégienne 8,00

Cheesecake New-Yorkais au spéculoos, coulis de Cuberdon 8,50

### **En saison**

Coupe de fruits rouges 9,90

Coupe de fraises 8,80

### **Gaufres**

Gaufre de Bruxelles au sucre impalpable, glace vanille 8,50

*Accompagnement au choix: Chocolat ou chokotoff (1,00€) ou chantilly ou fraises (2,50€)*

### **Sorbets et desserts glacés**

Sorbets: Framboise, citron et passion 7,60

Glaces: Vanille, moka ou spéculoos 7,60

Café glacé "Bruxellois" (glace au spéculoos) 7,60

Café Glacé "Liégeois" (glace moka) 7,60

Dame blanche traditionnelle 7,60

Dame blanche au Chokotoff 8,00

Nougat glacé au miel et fruits confits 7,00

### **Les onctueux "Brasseries Georges" (tournés à la minute)**

Onctueux glacé à la vanille 7,60

Onctueux glacé au chocolat 7,60

Onctueux glacé aux fraises 7,60

### **Fromages**

Assiette de 3 fromages belges 11,00

### **À découvrir (café ou décaféiné)**

Café Viennois : 3/4 de café, sucre de canne, 1/4 de crème fraîche, cannelle 4,90

Café Bonboné : 1/3 chocolat chaud, 1/3 lait concentré sucré et 1/3 café 3,30

Café Bonboné chokotoff : 1/3 chokotoff chaud, 1/3 lait concentré et 1/3 café 3,70

Cappuccino chocolat : un verre enrobé de chocolat , 2/3 café, 1/3 mousse de lait 4,70

Masalto Affogato : deux boules de glace vanille, espresso 6,20

Irish Coffee 9,00

French coffee : Grand Marnier ou Cognac, café et crème fraîche 9,00

Italian coffee : Amaretto ou Grappa, café et crème fraîche 9,00