



SINCE 1986



De Brasserie



—BRASSERIES—
GEORGES
—Depuis 1986—

BAR & KELDER

VOORGERECHTEN

Ricard	7,00
Pisang	7,00
Sherry	7,00
Lillet	6,00
Pineau des Charentes	7,00
Martini (Rood/ Wit)	7,00
Campari	7,00

SIGNATURE COCKTAILS

Ginabi <i>(Bombay Sapphire, komkommer likeur, limoen, wasabi, rietsuiker, Schweppes Ginger Beer)</i>	15,00
Pink Panther <i>(Bacardi Carta Blanca, perzik likeur, ananassap, aardbeisiroop)</i>	15,00
Bombay Citroen <i>(Gin, eiwit, limoen, suikersiroop, tonic)</i>	15,00

MOCKTAILS

Virgin Mojito <i>(Schweppes Ginger Ale, limoen, verse munt)</i>	10,00
Coconut Lips <i>(Ananassap, kokosroom, aardbeisiroop)</i>	10,00
Spritz <i>(Martini vibrante, pompelmoes sap, ginger beer en passievrucht)</i>	10,00

COCKTAILS

Mojito <i>(Bacardi Carta Blanca, limoen, verse munt, rietsuiker, bruiswater)</i>	13,00
Caipirinha <i>(Cachaça, limoen, rietsuiker)</i>	13,00
Piña Colada <i>(Bacardi Carta Blanca, ananassap, kokosroom, rietsuiker)</i>	13,00
Aperol Spritz <i>(Aperol, cava, bruiswater)</i>	13,00
Espresso Martini <i>(Grey Goose, Kahlúa, rietsuiker, espresso)</i>	13,00
Margarita <i>(Tequila Patron, Cointreau, limoen)</i>	13,00
Amaretto Sour <i>(Amaretto, eiwit, rietsuiker, citroensap)</i>	13,00
Moscow Mule <i>(Eristoff vodka, limoen, Schweppes Ginger beer Chili)</i>	13,00
St Germain Spritz <i>(St Germain, bruiswater, cava)</i>	13,00
Negroni <i>(Vermout rood, Camparu, Gin, Appelsien schijf)</i>	13,00

BIER

Uit de fles:	Van het vat:	25cl	33cl	55cl	
Duvel Tripel Hop	6,00	St Hubertus Blond	-	6,00	8,50
Chimay Bleu	6,00	St Hubertus Amber	-	6,00	8,50
Leffe Blond	6,00	Carlsberg	4,00	-	8,00
Triple Karmeliet	6,00	Brugs tarwebier	4,50	-	-
Carlsberg 0%	4,00	Kriek Liefmans	4,50	-	-
Westmalle EXTRA	6,00				

BUBBELS

	Glas	Royale	Fles	Magnum
Crémant de Loire (Verstandige teelt)	10,00	15,00	60,00	-
Veuve Clicquot Brut Yellow Label	16,00	22,00	110,00	240,00
Veuve Clicquot Brut Rosé	-	-	125,00	270,00
Veuve Clicquot Vintage	-	-	143,00	-
Veuve Clicquot Extra Brut	-	-	149,00	-
Veuve Clicquot La Grande Dame	-	-	350,00	-
Veuve Clicquot La Grande Dame Rosé	-	-	480,00	-
«R» de Ruinart	22,00	29,00	127,00	274,00
Ruinart Blanc de Blancs	-	-	180,00	420,00
Ruinart Rosé	-	-	165,00	-
Dom Pérignon Vintage	-	-	330,00	-
Cristal Roederer	-	-	555,00	-

RUM

Bacardi Carta Blanca	9,00
Gran Chaco	11,00
Bacardi 8y	12,00
Bacardi Caribbean Spiced <i>(Kokosnoot en ananas)</i>	12,00
Trois Rivières	13,00
Zacapa XO	18,00

GIN

Bombay Sapphire	10,00
Panda	11,00
Hendrick's	11,00
Copperhead	13,00

VODKA

Eristoff	9,00
Grey Goose	11,00

WHISKYS

Four Roses	9,00
William Lawson	9,00
Jack Daniel's	10,00
Dewar's 12y	12,00
Oban 14y	14,00
Lagavulin 16y	15,00
Glenfiddich 18y	16,00
Glenfiddich 21y	19,00
Johnnie Walker Blue Label	29,00

ONZE RAMONS PINTO PORTOS

WIT	
Adriano White Reserva 7y	8,00
ROOD	
Adriano Tawny Reserva 6y	10,00
Late Bottled Vintage 2017 (Ruby)	12,00
Quinta da Ervamoira 10y (Tawny)	13,00
Quinta do Bom Retiro 20y (Tawny)	14,00

Een speciaal verzoek ?

Onze bartender maakt graag een aperitief of cocktail op maat!
Wilt u wijn proeven die enkel op fles verkrijgbaar is, vraag dit dan aan uw kelner.

OM TE DELEN

Gefrituurde inktvis, tartaar saus	18,00
♥ Huisgemaakte eend rillettes en toastjes, by Fernand	20,00
Blini's met gerookte zalm, citroen crème	24,00
Warme vulken	15,00

KOUDE VOORGERECHTEN

♥ Zalmtartaar, groene olie, jonge scheuten en koriander	Voorgerecht/hoofdgerecht	19,90 / 29,85
♥ Rundercarpaccio, parmezaan schilfers, rucola en gekonfijte tomaten	Voorgerecht/hoofdgerecht	19,50 / 29,25
Extra milde gerookte zalm, geroosterde brioche		24,00
Terrine van foie gras, uienconfituur, porto gelei en brioche		28,00
Gemarineerde haring (Rood Label), gebakken aardappelen		19,00

WARME VOORGERECHTEN

♥ Gevulde croquetten met oud Brugge en luikse stroop	1 of 2 stuks	9,50 / 17,00
♥ Grije garnalenkroketten	1 of 2 stuks	14,00 / 28,00
<i>*Gemaakt door Fernand Duarte en besten kroketten van Brussel verkozen</i>		
♥ Duo van Kroketten (garnalenkroket en kaaskroket)		24,00
Gegrild beenmerg met fleur de sel en huisgemaakte toastjes		18,00
♥ Rotsvissoep, croutons, rouille en geraspte kaas		17,00
Scampischotel met knoflook en peterselie		21,00
Risotto met Sint-jacobsschelpen, babyspinazie, lente-uitjes en Comté-stukje		19,00
Echte kreeftenbisque op smaak gebracht met Armagnac		19,00

VISSEN & SCHAALDIEREN

Onze klassieke sole meunière (tong), aardappelen	Dagprijs
Gegrilde tong, Dijonsaus, aardappelpuree	Dagprijs
Sole meunière (tong), aardappelpuree	34,00
Gebraden zalm tournedos, risotto met oesterzwammen, groentjes en beurre blanc saus	32,00
Gestoomd kabeljauwhaasje, olijventapenade en gefrituurde prei	34,00
Gepocheerde rog, beurre blanc saus met kappertjes	34,00
Bouillabaisse, rouille croutons	39,00
Hele Bellevue kreeft	Dagprijs
Hele geroosterde kreeft, romige risotto en lente-uitjes	Dagprijs

♥ : Vegetarisch

♥ : Specialiteit van het huis

Allergeneninformatie op aanvraag verkrijgbaar

SPECILITEITEN VAN DE BRASSERIES

Zuurkool "Alsacienne"	34,00
Zuurkool "La formidable" (met ham) <i>(2 persoons)</i>	76,00
♥ Cassoulet van Toulouse	34,00
De enige echte "Américain Frites"	24,00
Tartaar op Italiaanse wijze (gesneden met een mes), rucola en parmezaanse kaas	25,00
Geroosterde Mechelse koekoek met rozemarijn, morieljes saus	32,00
Eendparmentier, kalfsjus en gebakken uitjes	29,00
Vol-au-vent, frites en mousselinesaus	27,00
Gekonfijte eendenbout, groene "Puy" linzen en rucola	29,00
Kreeft vol au vent, geroosterde Saint-Jacques, kardinaalsaus <i>(halve kreeft)</i>	Dagprijs
Kalfsniertjes, mosterd op grootmoeders wijze en oesterzwammen, dauphinois gratin	30,00
Gehaktbrood, gestoofd witloof en groentepuree	26,00
Gestoofde lamsschenkel met honing en Citroentijm, dauphinois gratin en seizoensgroenten	32,00

PASTA & RISOTTO

Linguine met kreeft en verse kruiden <i>(hele kreeft)</i>	Dagprijs
Risotto met Sint-Jacobsschelpen, babyspinazie, lente-uitjes en Comté stukjes	33,00
♥ Linguine met groenten en basilicum	26,00
Linguine alle vongole	29,00
♥ Coquillettes, beenham, truffel en Comté	31,00

VLEES

Gegrilde biefstuk 250gr (Ierland)	30,00
Ossenhaas filet pur 250gr (Ierland)	39,00
Rib-Eye Entrecote 300gr (Ierland)	39,00
Côte à l'os 1.200gr (Ierland) (2 pers.)	95,00
Dry-aged côte à l'os 1.200gr (Frissona)(2 pers.)	135,00

Al ons vlees wordt vergezeld door in rundervet gebakken fritten en saus naar keuze

SAUZEN

Béarnaise, Archiduc, Groene Peper, Peper, Roquefort, Boter Maître d'Hôtel	3,50
Mayonaise, Tartaar of Cocktail	1,50

BIJGERECHTEN

Gemengde salade	7,50
Salade sla moyonaise	6,50
Kroketten	5,00
Aardappelpuree	5,50
Groenten assortiment (1 pers. / 2 pers.)	8,00 / 14,00
Dauphinois gratin	7,00
Verse frieten (2 keer gebakken in runbervet)	5,00



SINCE 1986



Zeevruchten



ONZE SELECTIE OESTERS

PLATTE OESTERS

		1 ST	6 ST	9 ST
Belon Prat-Ar-Coum	N°5	2,75	16,50	24,75
<i>Frankrijk, Famille</i>	N°2	4,40	26,40	39,60
<i>Madec</i>	3/0	3,90	23,40	35,10
Zeeland	5/0	5,90	35,40	53,10
Zeeland				

HOLLE OESTERS

		PC	6PC	9PC
La perle des BG	N°3	5,45	32,70	49,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>				
La spéciale Gillardeau	N°4	4,80	28,80	43,20
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Gillardeau</i>				
Fines de Claire	N°3	3,00	18,00	27,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault</i>				
Normandische	N°3	3,10	18,60	27,90
<i>Normandie (Fr), Famille Courdavault</i>				
Boudeuse	N°5	2,00	12,00	18,00
<i>Marennes-Oléron (Fr), Famille Courdavault</i>				
Speciale groene		3,90	23,40	35,10
Ierlandse Oysri		3,90	23,40	35,10

SCHELLEN

Kokkels	per stuk	4,90
Marmerschelpen	per stuk	1,30
Venusschelpen	per stuk	1,80
Mosselen	per stuk	1,00
Wulken	per portie	13,00
Alikruiken	per portie	13,00

SCHAALDIEREN

Grijze garnalen +/- 150gr	per portie	15,00
Boeket imperiale garnalen	per portie	12,00
Reuzengarnalen		3,50
Langoustine	per stuk	6,90
Krab	per stuk	28,00
Canadese kreeft 500/550gr	per stuk	Dagprijs

ONZE FANTASTISCHE SCHOTELS

1 pers 2 pers

“Koninklijke schaaldieren” **Dagprijs**
Samenstelling voor twee personen: 1 kreeft, 1 krab, 6 langoustines, 4 reuzengarnalen, boeket imperiale garnalen, een portie alikruiken, wulken en grijze garnalen.

“De signatuur van de specialist” **31,00 62,00**
Samenstelling voor twee personen: 4 Prat-Ar-Coum n°2, 4 Prat-Ar-Coum nr. 5, 4 Gillardeau, 4 Fines de Claire

“Imperaal” **Dagprijs**
Samenstelling voor twee personen: 4 Prat-Ar-Coum N°2, 1 kreeft, 4 Fines de Claire, 4 Normandische, 4 marmerschelpen, 4 venusschelpen, 4 mosselen, boeket imperiale garnalen, een portie alikruiken, wulken en grijze garnalen

“De speciale krab” **70,00 140,00**
Samenstelling voor twee personen: 4 Prat-Ar-Coum N°5, 1 krab, 4 Fines de Claire, 4 langoustines, 4 reuze garnalen, 4 marmerschelpen, boeket imperiale garnalen, een portie alikruiken, wulken en grijze garnalen

“De selectie van Georges” **57,50 115,00**
Samenstelling voor twee personen: 4 Prat-Ar-Coum N°5, 4 Normandische, 4 marmerschelpen, 4 venusschelpen, 4 mosselen, 2 langoustines, 2 reuzengarnalen, boeket imperiale garnalen, een portie grijze garnalen, wulken en alikruiken

“De Parel van de schelpdierenspecialist” **Dagprijs**
Samenstelling voor twee personen: 4 Prat-Ar-Coum N°5, 4 mosselen, 4 venusschelpen, 4 marmerschelpen, 6 Fines de Claire, 1 kreeft, 1 krab, 2 langoustines, boeket imperiale garnalen, 2 reuzengarnalen, een portie wulken, alikruiken en grijze garnalen

Kaviaar **69,50**
Iraanse Oscietra: “Pearl Selection” (doosje van 30 g)



SINCE 1986



Wijnen



FRANSE WITTE WIJNEN

		Glas	XI	Fles
ALSACE				
♥ Pinot Blanc d'Alsace, <i>Kuehn</i>	2021	-	-	38,00
Kaefferkopf Grand Cru, <i>Kuehn</i>	2020	-	-	42,00
♥ Pinot Gris d'Alsace, <i>Kuehn</i>	2021	7,90	12,90	37,00
Gewürztraminer Zotzenberg Grand Cru, <i>Maison Boeckel bio</i>	2019	-	-	41,00
LOIRE				
Touraine Sauvignon, <i>Henri Marionnet, vieilles vignes</i>	2022	-	-	39,50
♥ Muscadet Landreau Village	2020	-	-	30,00
Menetou-Salon «Morogues», <i>Domaine Henry Pellé, bio</i>	2021	-	-	53,00
Sancerre, <i>Pascal Jolivet</i>	2022	11,70	19,20	57,50
Pouilly-Fumé, <i>Pascal Jolivet</i>	2022	12,10	19,90	58,00
Vouvray sec «Renaissance», <i>Dom. S. Brunet, bio</i>	2022	11,00	17,70	52,00
Reuilly «La Raie», <i>Domaine C.Lafond</i>	2021	9,40	15,00	43,00
♥ Touraine Sauvignon Cristal Buisse	2022	8,50	13,85	40,00
Pouilly-Fumé, <i>Chateau de Tracy</i>	2022	-	-	75,00
Quincy «Les Niorles», <i>Domaine Laporte</i>	2021	9,70	15,90	46,00
BOUR GOGNE				
Pouilly-Fuissé, <i>Domaine la Delante</i>	2022	-	-	65,50
Chablis, <i>J.M Brocard</i>	2022	12,20	19,90	58,50
♥ Bourgogne Chardonnay «Kimmeridgien», <i>J.M Brocard</i>	2022	10,50	16,50	47,00
Clos du Château de Meursault	2020	-	-	94,00
Chassagne Montrachet, «Cuvée Prestige», <i>By Cheurlin</i>	2021	-	-	117,50
Macon – Bussières «Les Montbrisons», <i>Dom. J. Saumaize</i>	2022	-	-	47,00
Saint-Romain, <i>Remoissenet</i>	2017	-	-	95,00
Saint-Véran «En Crêches», <i>Dom. J. Saumaize</i>	2022	12,50	20,50	60,00
Viré-Clessé «Quintaine», <i>Dom. Guillemot-Michel, bio</i>	2020	-	-	82,50
Rully «En Villerange», <i>Domaine Cl. Jobard</i>	2022	-	-	80,00
CÔTES DU RHÔNE				
♥ Viognier «Grès du Trias», <i>Terroirs d'Ardèche</i>	2022	7,50	12,20	35,00
Condrieu «Les Mandouls», <i>Ferraton</i>	2022	-	-	112,50
Crozes-Hermitage, <i>Domaine Combier, bio</i>	2021	-	-	68,00
Châteauneuf-du-pape «Vieilles vignes», <i>Domaine Le prieuré des Papes, bio</i>	2021	-	-	113,00
BORDEAUX				
Château Lamothe-Bouscaut, <i>Pessac-Leognan</i>	2019	14,50	23,90	70,00
♥ Sainte-Foy «Cuvées des demoiselles», <i>Château Hostens-Picant</i>	2018	11,30	18,50	54,00
LANGUEDOC ROUSSILLON				
♥ Côtes de Gascogne «Chardonnay», <i>Dom. Pellehaut</i>	2022	7,50	12,20	35,00

Wilt u wijn proeven die enkel op fles verkrijgbaar is, vraag dit dan aan uw kelner.

FRANSE ROSÉ WIJNEN

		Glas	XI	Fles
Château des Marres, <i>Côtes-de-Provence</i>	2022	8,50	13,90	40,00
Whispering Angel « Château d'Eclans », <i>Côtes-de-Provence</i>	2022	10,10	16,50	48,00
Minuty Prestige, <i>Côtes-de-Provence</i>	2022	9,00	14,70	42,00

FRANSE RODE WIJNEN

		Glas	XI	Fles
ALSACE				
Pinot Noir d'Alsace, <i>Kuehn</i>	2022	-	-	33,00
LOIRE				
Saumur Champigny «Les Silices» Jeunes Vignes , <i>Domaine du Val Brun, bio</i>	2022	-	-	35,00
♥ Bourgueil «Passion», <i>Taluau-Foltzenlogel</i>	2021	8,00	12,70	36,00
♥ Chinon «Gravenières», <i>Domaine Jourdan</i>	2021	9,70	15,50	44,50
Touraine, 1ère Vendange , <i>Cuvée Nature, Gamay, Henry Marionnet</i>	2022	-	-	40,00
Sancerre « Les Grandmontains », <i>Domaine Laporte, bio</i>	2021	11,70	19,50	56,00
BOURGOGNE				
Château de Marsannay, <i>Pinot Noir</i>	2021	-	-	70,00
Rully «La Chaume», <i>Domaine Cl. Jobard</i>	2020	13,60	22,00	64,00
BEAUJOLAIS				
♥ Morgon Côte du Py, <i>Collin Bourisset</i>	2021	9,50	15,50	45,00
Saint-Amour, <i>Domaine de la Pirolette</i>	2020	-	-	48,00
Brouilly, <i>Château de la Terrière</i>	2021	-	-	44,00
Moulin à vent, <i>Domaine R.Rottier</i>	2019	-	-	60,80
CÔTES DU RHÔNE				
Châteauneuf-du-Pape « Vieilles Vignes », <i>Domaine Le Prieuré des Papes, bio</i>	2020	-	-	105,00
Vacqueyras, <i>Domaine Grandy</i>	2021	9,50	15,50	45,00
Saint-Joseph, Le Grand Pompée , <i>Paul Jaboulet</i>	2021	-	-	66,00
Gigondas, «Les Dentelles», <i>Ogier</i>	2021	-	-	64,50
Crozes-Hermitage, « Matinière », <i>Ferraton Père & Fils</i>	2021	-	-	52,00
Crozes-Hermitage, <i>Dom. Combier, bio</i>	2020	-	-	81,30
Côtes du Rhône « Beatus Ille », <i>Famille Isabel Fernando, bio</i>	2021	-	-	70,00
Côte-Rôtie « La Sarrasine », <i>Domaine de Bonserine</i>	2020	-	-	140,00

Wilt u wijn proeven die enkel op fles verkrijgbaar is, vraag dit dan aan uw kelner.

BORDEAUX

♥ Château Bonnet, <i>André Lurton</i>	2019	7,80	12,70	36,50
Château Grand Bouquey, <i>Saint-Emilion</i>	2019	8,90	14,50	42,00
Château Martet, <i>Réserve de la Famille</i>	2019	18,50	30,50	90,00
Château de La Commanderie, <i>Lalande de Pomerol</i>	2020	-	-	55,00
Château La Marzelle, <i>Saint-Emilion Grand Cru Classé</i>	2019	-	-	135,00
Château Barberousse, <i>Saint-Emilion</i>	2019	9,90	16,20	47,00
L'Esprit de Barberousse, <i>Saint-Emilion Grand Cru</i>	2019	-	-	55,00
Château Haut Breton Larigaudière, <i>Margaux</i>	2020	-	-	83,00
Château La Louvière, <i>Pessac-Léognan</i>	2019	-	-	93,00
Le Pauillac de Château Pichon Baron Longueville, <i>Pauillac</i>	2019	-	-	98,00
Pavillon De Léoville Poyferré, <i>Saint-Julien, 2nd de Léoville Poyferré</i>	2017	-	-	120,00
Château Petit Bocq, <i>Saint-Estèphe Cru Bourgeois</i>	2018	15,50	25,50	75,00
Le Moulin Rose de Malescasse, <i>Haut-Medoc</i>	2019	-	-	55,00
Pavillon du Glana, <i>Saint-Julien</i>	2019	-	-	75,00
Apollon « Le divin », <i>Graves</i>	2020	-	-	73,00
Château Pitray, <i>Castillon Côtes de Bordeaux</i>	2020	-	-	73,00
Château Pitray « Les prairies », <i>Castillon Côtes de Bordeaux</i>	2020	-	-	43,00
Château Enclos Haut-Mazeyres, <i>Pomerol</i>	2019	-	-	123,00

LANGUEDOC ROUSSILLON

Coteaux du Languedoc, <i>Atout Pic, Mas Coris, bio</i>	2021			43,00
♥ Mas belles Eaux, <i>Petit Verdot</i>	2020	-	-	42,00
Château Bel Evêque, <i>Corbières</i>	2019	9,20	15,00	43,50
Faugères, <i>Domaine Gabaron, bio</i>	2020	-	-	37,50

UITZONDERLIJKE WIJNEN
Rode Grands Crus

Corton Grand Cru « Clos Des Cortons », Faveley	2014	465,00
Charmes Chambertin Grand Cru, Faveley	2018	520,00

Witte Grands Crus

Chablis « Vaudésir » Grand Cru, Joseph Drouin, bio	2021	250,00
Beaune 1er Cru « Clos Des Mouches », Joseph Drouin, bio, 2018	2020	330,00
Batard Montrachet Grand Cru, Domaine Domaine Fontaine Gagnard, 2019	2020	780,00

* Let op: de jaren van onze wijnen kunnen van het ene op het andere moment veranderen, aarzel niet om ernaar te vragen

Wilt u wijn proeven die enkel op fles verkrijgbaar is, vraag dit dan aan uw kelner.

**Bestel ter plaatse, telefonisch of via onze e-shop:
shop.brasseriesgeorges.be**