CHEZ

GEORGETTE

BRASSERIE

29 rue Bichat 75010 Paris



GRANDES TABLES ET PRIVATISATIONS

CHEZ
GEORGETTE
BRASSERIE



Bienvenue chez Georgette, votre brasserie parisienne.

Une adresse à Paris pour les amoureux de bonne chère et de lieux de vie raffinés. Nichée dans une ancienne menuiserie réinventée, Chez Georgette est bien plus qu'une brasserie : c'est un hommage à la gastronomie française, revisité avec audace et finesse. Un lieu vivant où la tradition rencontre la modernité, dans l'assiette comme dans l'ambiance !

Un cadre chaleureux intemporel et soigné

450 m² habillés de matières nobles, de lumières douces et de pièces chinées. Chaque détail a été pensé pour créer un univers où le goût du beau rejoint celui du bon.
Le décor s'inspire des grandes heures des brasseries parisiennes, réinterprété avec des touches contemporaines : banquettes enveloppantes, travertin, laiton patiné, boiseries et végétation.
Chez Georgette, c'est un lieu de mémoire et de modernité, de passage et de retrouvailles.




CAFÉ
CHEZ
GEORGETTE
BRASSERIE
RESTAURANT
SORTIE

•ESPACES & CAPACITÉS •

Restaurant
150 couverts assis
250 personnes debout

Terrasse
65 couverts assis



Capacité totale du restaurant

300 personnes debout
avec la terrasse
•
Ecran et toile
de projection







CHEZ
GEORGETTE

•PETIT DÉJEUNER •

Formule petit déjeuner

20 euros TTC – 18,18 HT

• • •

Viennoiseries :
Pain au chocolat ou croissant

Boissons chaudes au choix

Jus d'orange ou citron pressé

Tartine, beurre et confiture



Formule brunch

45 euros TTC – 40,90 HT

1er service 11H00 ou
2e service à 15H00
le week-end - temps à table 2h

• • •

Viennoiseries :
Pain au chocolat ou croissant

Boissons chaudes au choix

Jus d'orange ou citron pressé

Tartine beurre et confiture

Oeufs brouillés
Sélection de fromage
Sélection de charcuterie
Saumon fumé

Pancakes



•MENU DÉJEUNER•

MENUS



Déjeuner

35 euros TTC – 31,81 HT

Hors boissons

• • •

Entrées au choix

Fameux poireaux, vinaigrette à l'ancienne

Œufs plein air, mayonnaise Georgette

Velouté du moment

Plats au choix

Saucisse au couteau, jus corsé, purée façon Robuchon

Pavé de lieu, légumes de saison

Salade grecque

Ravioles du Royans

Desserts au choix

Crème caramel comme on les aime

Cheesecake



•MENU DÎNER•

Menu n°1

45 euros TTC – 40,90 HT

Inclus les eaux, 1 litre pour 3
et 1 café par personne

Entrées au choix

Fameux poireaux vinaigrette à l'ancienne
Œufs plein air, mayonnaise Georgette
Velouté du moment
Gros artichauts, vinaigrette à l'ancienne

Plats au choix

Rigatoni à la truffe,
crème de parmesan et copeaux
Suprême de volaille, légumes rôtis
Filet de dorade, légumes de saison
Saucisse au couteau, jus corsé,
purée façon Robuchon

Desserts au choix

Poire pochée, chantilly, sirop caramélisé
Cheesecake spéculoos,
coulis de fruits rouges
Crème caramel comme on les aime

Menu n°2

55 euros TTC – 50,00 HT

Inclus les eaux, 1 litre pour 3
et 1 café par personne

Entrées au choix

Burrata aux saveurs de saison
Tartare de thon, façon Thaï
Œuf parfait, crème de champignons
Gros artichauts, vinaigrette à l'ancienne

Plats au choix

Risotto de gambas flambées à la bisque
Steak de thon mi-cuit, légumes de saison
Onglet de bœuf, compotée d'échalotes,
sauce au poivre, frites maison
Rigatoni à la truffe,
crème de parmesan et copeaux

Desserts au choix

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé
Mi-cuit au chocolat, coulis caramel, chantilly
Poire pochée, chantilly, sirop caramélisé







• FORMULE AFTER WORK •



Formule After work

20 euros TTC – 18,18 HT - prix par personne

Hors boissons

• • •

Planche de fromage

Planche de Charcuterie

Croque apéro

Tapenade Olives noires et toasts



•MENU COCKTAIL DINATOIRE•

Inclus les eaux, 1 litre pour 3
et 1 café par personne

• • •

***6 pièces* : 35 euros TTC – 31,81 HT**
***12 pièces* : 66 euros TTC – 60,00 HT**
***18 pièces* : 85 euros TTC – 77,27 HT**
***24 pièces* : 105 euros TTC – 95,45 HT**
prix par personne



Arancini au provolone
Tartare de saumon
Œuf mayonnaise
Crème de chèvre à la betterave
Velouté de saison
Maki concombre cheese Philadelphia
Maki concombre saumon
Crevettes cocktail
Huîtres
Tomates mozzarella ball

Risotto, crème de parmesan et courgettes
Potimarron et carottes rôtis, houmous
Ravioles du Royans
Saucisse, purée
Pavé de saumon et légumes rôtis
Tartare de bœuf sur toast
Mini croque-monsieur
Légumes rôtis et Houmous

Macarons
Cheesecake spéculoos
Chantilly et fruits rouges
Riz au Lait
Mini moelleux au chocolat
Brioche Pain perdu



•VINS ET BOISSONS •



Formule Vins - 1 bouteille pour 3
10 euros TTC – 8,30 HT - prix par personne
- ***La Guerre des Bouchons – Pays d'Oc 2023***
Société Fermière du Péras – léger et fruité

- ***Chardonnay – Domaine Merlet***
Pays d'Oc 2024

Formule Vins - 1 bouteille pour 3
15 euros TTC – 12,50 HT - prix par personne
- ***La Commanderie – Côtes de Bourg 2016***
Élégant et gourmand

- ***Viognier – Domaine Merlet***
Pays d'Oc 2024

Boissons

- ***Coupe de Champagne : 11 euros TTC***
- ***Coupe de Prosecco : 9 euros TTC***
- ***Cocktail drinks : 13 euros TTC***

Forfait soft

9 euros TTC - prix par personne
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro
Perrier, Jus d'orange, Jus de pomme



• CONTACT •

Kevin BOHBOT
+33(0)6 98 93 13 27

hello@brasserie-georgette.fr

Ouvert 7j/7 sauf dimanche soir
Déjeuner et Dîner

29 rue Bichat 75010 Paris

