



www.brasserie-debourg.com

Bar-Restaurant-Traiteur-Livraison de plateaux repas

*Chaque semaine notre Chef vous invite à découvrir
2 suggestions de plats authentiques et raffinés, ainsi que
2 plats du jour différents...tous les jours !*

Formules midi

(du lundi au vendredi)

Plat du jour	9.90€
Entrée du jour + Plat du jour	14.00€
Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	15.00€
Entrée du jour + Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	18.50€

Les Suggestions du Chef

(du lundi au dimanche)

Chaque semaine notre Chef vous invite à découvrir
2 suggestions de plats authentiques et raffinés.

Menu enfant

(14 ans max.)

8.50€

Steak haché ou Nuggets, accompagnés de frites & salade
Sirop à l'eau
Boule de Glace au choix

LA CARTE

Salade Bon Lait	12.90€
Fromage fêta, concombres, tomates, oignons rouges, olives noires, poivrons marinés Notre caviste vous propose un verre de Rosé, côtes de Provence, Sainte Marguerite...6,50€	
Salade Confluence	16.50€
Salade, citron, crevettes, gravlax de saumon, haricots verts, moules, palourdes, seiches, tomates Notre caviste vous propose un verre de Blanc, Saint-Véran... 6,50€	
Salade Debourg	14.30€
Salade, haricots verts, ravioles de romans poêlées, tomates, oignons grillés, oignons rouges, sauce saint-marcellin Notre caviste vous propose un verre de Rosé, côtes de Provence, Sainte Marguerite...6,50€	
Salade Gerland	13.90€
Salade, aiguillettes de poulet grillées, copeaux de parmesan, croûtons, haricots verts, tomates, oignons grillés & rouges Notre caviste vous propose un verre de Rouge, côtes-du-Rhône...4,50€	
Salade Jean Macé	16.50€
Salade, artichauts, tomates, mozzarella burrata, jambon cru, légumes marinés, tartare de tomates, copeaux de parmesan, gressin Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes-Hermitage... 5,50€	
<hr/>	
Fusilli All'Arrabbiata	12.90€
Pâtes « De Cecco » & sauce à la tomate, poivrons, oignons, herbes de Provence & paprika Notre caviste vous propose un verre de Rosé, côtes de Provence...4,50€	
Linguine aux fruits de mer (crevettes, moules, palourdes, seiches & sa sauce à l'ail)	14.90€
Notre caviste vous propose un verre de Blanc, Viognier... 5,50€	
<hr/>	
Pavé de Saumon frais grillé à la plancha	14.50€
sauce au curry & lait de coco accompagné de linguine & ratatouille Notre caviste vous propose un verre de blanc, Mâcon Villages... 5,00€	
Seiches grillées à la plancha , accompagnées de linguine & ratatouille	17.90€
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Condrieu, Invitare, 2011... 8,90€	
Tartare de Saumon frais , accompagné de frites & salade	13.90€
Notre caviste vous propose un verre de Rosé, côtes de Provence...4,50€	
<hr/>	
Burger « Debourg » accompagné de frites & salade	15.90€
Viande de bœuf (180gr), bacon, roquette & sa sauce au pesto Notre caviste vous propose un verre de Rouge, côtes-du-Rhône...4,50€	
César de Bœuf , accompagné de frites & salade	15.50€
Notre caviste vous propose un verre de Rosé, côtes de Provence, Sainte Marguerite...6,50€	
Escalope de Veau Milanaise	16.50€
accompagné de linguine All'arrabbiata & sa sauce Napolitaine Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes-Hermitage... 5,50€	
Pièce du Boucher grillée* (Bœuf) selon arrivage, frites & salade	14.50€
Sauces au choix : Beurre maître d'hôtel - échalote - poivre vert ou saint-marcellin Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes-Hermitage... 5,50€	
Tartare de Bœuf , préparé par notre chef	15.00€
accompagné de frites & salade Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes-Hermitage... 5,50€	

Accompagnement en supplément ou autre que celui proposé : 2,50€
Frites, Légumes, Pâtes ou Salade

FROMAGES & DESSERTS

Demi Saint-Marcellin	5.50€
Fromage blanc à la crème ou coulis aux fruits rouges	5.50€

Crème brûlée	6.50€
Salade de fruits frais	6.50€
Tarte aux fruits	6.50€
Fondant au chocolat	6.50€
Tiramisu	6.50€
Mousse au chocolat	6.50€

Tous nos desserts sont faits « maison »
Liste non exhaustive

Café Gourmand & ses 4 minis desserts	6.90€
Déca ou café allongé Gourmand	7.10€
Thé Gourmand (ou chocolat, verveine...)	7.90€

Café Liégeois	7.50€
Coupe Colonel	8.50€
Chocolat Liégeois	7.50€
Dame Blanche	7.50€
Glace	
Une boule	2.50€
Deux boules	5.00€
Trois boules	6.00€

Douceurs Glacées...

Café, chocolat, citron, cassis, stracciatella ou vanille

Supplément chantilly ou chocolat : 1.00€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2.00€	Thés (Sélection "Malongo" Bio tea)	4.50€
Noisette	2.00€	(English breakfast, Thé à la vanille, Thé Darjeeling,	
Décaféiné	2.00€	Thé au jasmin, Rooibos, Thé à la menthe, Thé Earl	
Double Espresso	4.00€	Grey, Thé vert gunpowder)	
Grand Café Crème	4.00€	Infusions (Sélection "Malongo" Bio)	4.50€
Café Viennois	5.00€	(Tilleul Menthe, Verveine)	
Chocolat	4.50€	Chocolat Viennois	5.00€
Cappuccino	5.00€	Lait Chaud	3.00€
Café frappé	4.50€	Irish Coffee	7.00€
Grog au Rhum	7.50€		

BOISSONS

Apéritifs

Kir (12cl) Cassis, Mûre, Pêche de Vigne ou Framboise	3.00€	Suze (4cl)	5.00€
Kir Royal (12cl) Cassis, Mûre, Pêche de Vigne ou Framboise	9.50€	Ricard (2cl)	3.00€
Communard (20cl)	5.00€	Campari (4cl)	5.00€
Martini Rouge ou Blanc (4cl)	5.00€	Americano	7.50€
Le SPRITZ Cocktail Italien Pétillant	5.00€	Rosé-Pamplemousse	5.00€

Bières

Pression	25cl	50cl
Carlsberg	3.00€	6.00€
Grimbergen blonde	4.00€	8.00€
1664 Millésime	4.00€	8.00€



Bouteilles	25cl
Grimbergen Blanche	4.00€
Grimbergen Rouge	4.00€
Pelforth Brune	5.00€
Desperados	5.50€
Guinness	5.50€

Supplément Sirop : 0.30€

(Anis, Caramel, Cassis, Citron, fraise, Grenadine, Kiwi, Menthe verte, Pêche, Pomme)

Supplément Tranche de citron : 0.30€

Vins

« Pots & Verres »	Verre	25cl	46cl
Blanc, Mâcon Villages	5.00€	7.00€	13.00€
Blanc, Viognier	5.50€	7.00€	13.00€
Rosé, Côtes de Provence	4.50€	6.50€	12.00€
Rouge, Côtes-du-Rhône	4.50€	6.50€	12.00€
Rouge, Crozes-Hermitage	5.50€	7.00€	13.00€
Rouge, Saint Joseph	6.00€	8.00€	15.00€
Rouge, Côte-Rôtie « champet »	9.90€		

« Blancs »	Verre	75cl
Saint-Véran 2014 "TRENEL"	6.50€	29.00€
Condrieu « Invitare » 2011 M.Chapoutier	8.90€	59.00€

« Rouges Bouteilles »	75cl
Morgon Côte du py, Trenal 2014	25.00€
Côtes-du-Rhône « Belleruche » 2014 M.Chapoutier	26.00€
Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » 2013 M.Chapoutier	29.00€
Saint Joseph « Deschants » 2013 M.Chapoutier	32.00€
Lucidus 2014 M.Chapoutier	42.00€
Côte-Rôtie « les bécasses » 2011 M.Chapoutier	89.00€
Côte-Rôtie 2013 Domaine Champet	45.00€

« Champagnes »	Coupe	75 cl
Devaux Brut, 75cl	9.00€	65.00€
Ruinart Brut, 75cl		75.00€
Ruinart Blanc de Blanc, 75cl		110.00€

« Rosé Bouteille »	Verre	37.5cl	75cl
Château Ste Marguerite Cru classé 2013 Côtes de Provence	6.50€	15.50€	28.00€

« Eaux »

Evian, 75cl	6.00€
Badoit, 75cl	6.00€



Humilité et Volonté: les mots qui caractérisent le mieux la Maison M. Chapoutier. Une Maison qui cultive ses vignes dans le plus grand respect des équilibres naturels et des terroirs, depuis 1808. Un blason, "Fac et spera" (Fais et espère), devenu devise familiale. Deux verbes pour dire toute la patience, toute l'audace qu'il faut avoir dans ce métier. Patience vis-à-vis de la nature qui préside. Audace du vigneron qui observe, choisit et accompagne. Le vin sera l'expression de cette alchimie.