



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 samedi)

*Chaque semaine notre Chef vous invite à découvrir
2 Suggestions & 1 Mijoté 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

A LA CARTE

Salade César 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 Les Sablières 2015 « Domaine des Escaravilles »... 5.00€

Salade Des Gones 12.90€
Salade cœur de frisée, œufs pochés, lards, oignons grillés & croûtons
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes hermitage Signature 2015 « Domaine Michelas St Jemms »... 6.00€

Salade Terre-Mer 16.50€
Salade, haricots verts, tartare de tomates, avocats, foie gras, gambas & Saint-Jacques
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes-Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms »... 6.50€

Gratin de Ravioles de Romans, Au confit de canard & ses magrets fumés 15.50€
Notre caviste vous propose un verre de Blanc, Hautes Côtes de nuits Les Dames Huguette 2015 « G&Y Dufouleur »... 6.50€

Pasta B&B, Pâtes Italienne « orecchiette » accompagnées de bresaola & fromage burrata 14.90€
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, AOC Grignan Vignes de Termeny 2015 « Domaine Ferrotin »... 4.50€

Pavé de Saumon, sauce au curry & lait de soja accompagné de pappardelles & légumes vapeur 14.50€
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Mâcon-Solutré-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames »... 5.00€

Dos de Cabillaud, sauce au chorizo accompagné de risotto crémeux & légumes vapeur 17.90€
Notre caviste vous propose un verre de Blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon »... 6.00€

Duo de Gambas & Saint-Jacques grillées, & sa crème au Noilly Prat accompagnées de risotto crémeux & légumes vapeur 19.90€
Notre caviste vous propose un verre de Blanc, Hautes Côtes de nuits Les Dames Huguette 2015 « G&Y Dufouleur »... 6.50€

Andouillette « Braillon », Fraise de veau 16.50€
sauce moutarde à l'ancienne accompagnée de frites & salade
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes hermitage Signature 2015 « Domaine Michelas St Jemms »... 6.00€

Burger « Debourg » à la Savoyarde, sauce au reblochon accompagné de frites & salade 15.90€
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, AOC Grignan Vignes de Termeny 2015 « Domaine Ferrotin »... 4.50€

Escalope de Veau Milanaise, accompagné de pâtes & sa sauce Napolitaine 16.90€
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2015 « G&Y Dufouleur »... 7.00€

Pièce du Boucher grillée (Bœuf) selon arrivage, accompagnée de frites & salade 14.50€
Sauces au choix : Beurre maître d'hôtel - échalote - reblochon ou poivre vert
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Côtes du Rhône Les Sablières 2015 « Domaine des Escaravilles »... 5.00€



Filets de poulet grillé, accompagné de riz, légumes vapeur & salade 300Kcal 11.90€

Hamburger VEGAN, (steak de soja grillé, guacamole, pesto rouge & roquette) accompagné de frites & salade 16.10€

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

La Carte des Vins

	Verre (10cl)	Bouteille (75cl)	
<u>Vins Blancs</u>			
IGP Pays d'Oc Fioretti 2016 « Château de Stony » <i>Fraîcheur et précision, réussissant l'assemblage de viognier & muscat...</i>	5.00€	24.00€	
Mâcon-Solotr�-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames » <i>Issu de la célèbre Roche de Solotr�, légèrement minérale avec une belle persistance</i>	5.00€	24.00€	
Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » <i>Vin jaune d'or de Bourgogne, sélection de vieilles vignes & un élevage en f�t de 12 mois</i>	6.00€	28.00€	
Crozes-Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » <i>Vin rare et précieux, issu d'un assemblage Marsanne (65%) & Roussanne (35%)</i>	6.50€	34.00€	
Hautes Côtes de nuits Les Dames Huguette 2015 « G&Y Dufouleur » <i>Le plateau des « Dames Huguette » domine Nuits-St-Georges pour offrir un terroir exceptionnel</i>	6.50€	34.00€	
<u>Vins Rouges</u>			
AOC Grignan Vignes de Termeny 2015 « Domaine Ferrotin » <i>100% Syrah, cette cuvée vous charmera par sa souplesse & sa complexité aromatique</i>	4.50€	18.00€	
Côtes du Rhône Les Sablières 2015 « Domaine des Escaravailles » <i>Vin à la bouche ronde, soyeuse & fruitée. Issu d'un assemblage grenache (70%) & Syrah (30%)</i>	5.00€	24.00€	
AOC Blaye Côtes de Bordeaux 2015 « Domaine Graves d'Ardonneau » <i>Vin de Bordeaux bois� & charpenté. Belle dominante de Merlot (75%) & Cabernet sauvignon (25%)</i>		24.00€	
IGP Collines de la Moure - Kerm�s 2012 « Château de Stony » <i>Vin généreux du Languedoc qui dévoile des notes d'épices & de garrigue</i>		28.00€	
Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2015 « G&Y Dufouleur » <i>Vin de Bourgogne emblématique de l'excellence. Structure ronde & élégante</i>	7.00€	32.00€	
Crozes hermitage Signature 2015 « Domaine Michelas St Jemms » <i>Vin à savourer tout au long du repas, vinifié et élevé en cuves dans le respect de son terroir</i>	6.00€	28.00€	
Rasteau La ponce 2015 « Domaine des Escaravailles » <i>Composé à 80% de vieux grenaches noirs & de vieilles vignes de Syrah, le fleuron du domaine</i>		32.00€	
Santenay Clos Genets 2014 « G&Y Dufouleur » <i>Vin de Bourgogne qui exprime son authenticité du terroir de Santenay, au corps souple & charpenté</i>		40.00€	
Volnay En Vaut 2015 « G&Y Dufouleur » <i>Présenté comme l'un des vins les plus fins de Bourgogne. Un des fleurons de la famille Dufouleur</i>		49.00€	
Cornas Les Murettes 2013 « Domaine Michelas St Jemms » <i>Médaille d'or au concours agricole 2015. Vendanges manuelles, vinification parcellaire & élevage en fûts</i>		52.00€	
<u>Vins Ros�s</u>			
AOC Grignan Les Vignes de Termeny 2016 <i>Rosé de la vallée du Rhône très clair, issu de l'assemblage Cinsault (90%) & Syrah (10%)</i>	4.50€	18.00€	
Côtes de Provence « Château Sainte Marguerite » 2016 <i>Ce cru classé Bio est une escapade fruitée. Une douce invitation de l'apéritif au dessert</i>	Verre 6.50€	1/2bt 15.50€	75cl 28.00€

<u>Nos Pots</u>	Verre	25cl	46cl	<u>Champagnes</u>	Coupe	Bouteille
Blanc, Mâcon Villages	5.00€	7.00€	13.00€	Champagne, Brut	9.00€	65.00€
Blanc, Viognier	5.50€	7.00€	13.00€	Ruinart Brut, 75cl		75.00€
Ros�, Côtes de Provence	4.50€	6.50€	12.00€	Ruinart Blanc de blanc, 75cl		110.00€
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€			