



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

[www.brasserie-debourg.com](http://www.brasserie-debourg.com) & [www.tor-events.com](http://www.tor-events.com)

Bar-Restaurant-Traiteur-Livraison de plateaux repas

## 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  
3 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

Les Après-midis à DEBOURG... :

Happy Hours de 17h à 19h

&

Retransmission de la Coupe du Monde du 15 juin au 15 juillet 2018

# A LA CARTE (du 18 au 29 juin 2018)

**Salade César** 14.90€  
Salade romaine, filets de volaille panés, copeaux de parmesan, croûtons, œuf mollet, sauce César  
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00€

**Brochette Printanière** 12.90€  
Brochette de courgettes, crémeux de poivrons rouges, ricotta & lard croquant  
Notre caviste vous propose un verre de rosé, Côtes de Provence 2016 « Château Sainte Marguerite » 6.50€

**La Carotte en famille** 13.90€  
Carottes oranges, violettes & jaunes glacées, cumin léger & crumble aux herbes  
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Mâcon-Solotrè-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames » 5.50€

---

**Le Saumon mariné pourpre**, coulis de betteraves, sablé au paprika et champignons rôtis 14.90€  
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€

**Le Thon Rouge curry/coco/basilic**, millefeuilles à la ricotta 16.90€  
accompagnées de risotto crémeux & légumes vapeur  
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2015 « G&Y Dufouleur » 7.00€

---

**Le Rumsteck**, croûte aux grains 16.90€  
Jus corsé au romarin et sa polenta crémeuse  
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Rasteau La Ponce 2015 « Domaine Des Escaravilles » 6.50€

**Le Tartare de bœuf au couteau** « façon Debourg » 15.90€  
Pommes de terre grenailles rôties et salade  
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€

**Le Burger comme on l'aime**, 15.90€  
Pain d'artisan boulanger, steak Charolais 180gr, compote d'oignons, cheddar mûrifié, salade, tomates & sauce moutarde à l'ancienne au miel  
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes-Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€

---

## Gammes « Fit Lunch, Veggie et Vegan »

**Filets de volaille healthy** & ses légumes de saison *Fit Lunch 300Kcal* 12.90€

**Brochette Printanière** « *Veggie* » 11.90€  
Brochette de courgettes, crémeux de poivrons rouges, ricotta

**La Carotte en famille** « *Vegan* » 13.90€  
Carottes oranges, violettes & jaunes glacées, cumin léger & crumble aux herbes

---

*Accompagnement en supplément ou autre que celui proposé : 2,50€*

## 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 ( <i>Sélection "Malongo" Bio tea</i> )	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 ( <i>Sélection "Malongo" Bio</i> )	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)	
<b><u>Vins Blancs</u></b>			
<b>Chablis Les Vénéré 2016-Vielles Vignes « Domaine L&amp;C Poitou »</b> <i>Fraîcheur et précision, réussissant l'assemble de viognier &amp; muscat...</i>	6.50€	34.00€	
<b>Mâcon-Solutré-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames »</b> <i>Issu de la célèbre Roche de Solutré, légèrement minérale avec une belle persistance</i>	5.50€	24.00€	
<b>Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon »</b> <i>Vin jaune d'or de Bourgogne, sélection de vieilles vignes &amp; un élevage en fût de 12 mois</i>	6.00€	28.00€	
<b>Crozes-Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms »</b> <i>Vin rare et précieux, issu d'un assemblage Marsanne (65%) &amp; Roussanne (35%)</i>	6.50€	34.00€	
<b>Condrieu Eternel 2015 « Domaine Si Le Vin »</b> <i>Le plateau des « Dames Huguette » domine Nuits-St-Georges pour offrir un terroir exceptionnel</i>	9.50€	49.00€	
<b><u>Vins Rouges</u></b>			
<b>Côtes-du-Rhône Valréas Bio 2015</b> <i>Vin à la bouche ronde, soyeuse &amp; fruitée. Issu d'un assemblage grenache</i>	5.00€	20.00€	
<b>Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2015 « G&amp;Y Dufouleur »</b> <i>Vin de Bourgogne emblématique de l'excellence. Structure ronde &amp; élégante</i>	7.00€	32.00€	
<b>Crozes hermitage Signature 2015 « Domaine Michelas St Jemms »</b> <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€	
<b>Rasteau La ponce 2015 « Domaine des Escaravailles »</b> <i>Composé à 80% de vieux grenaches noirs &amp; de vieilles vignes de Syrah, le fleuron du domaine</i>	6.50€	34.00€	
<b>Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin »</b> <i>Vin de Bourgogne qui exprime son authenticité du terroir de Santenay, au corps souple &amp; charpenté</i>	6.50€	34.00€	
<b>Aloxe-Corton Les Boutières Bio « Domaine C.Perrin »</b> <i>Présenté comme l'un des vins les plus fins de Bourgogne. Un des fleurons de la famille Dufouleur</i>		49.00€	
<b>Cornas Les Murettes 2013 « Domaine Michelas St Jemms »</b> <i>Médaille d'or au concours agricole 2015. Vendanges manuelles, vinification parcelleire &amp; élevage en fûts</i>		52.00€	
<b><u>Vins Rosés</u></b>			
<b>AOC Grignan Les Vignes de Termeny 2016</b> <i>Rosé de la vallée du Rhône très clair, issu de l'assemblage Cinsault (90%) &amp; Syrah (10%)</i>	4.50€	18.00€	
<b>Côtes de Provence « Château Sainte Marguerite » 2016</b> <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€

<b><u>Nos Pots</u></b>	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€

<b><u>Champagnes</u></b>	Coupe	Bouteille
Champagne, Brut	9.00€	65.00€
Ruinart Brut, 75cl		75.00€
Ruinart Blanc de blanc, 75cl		110.00€