



*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 & 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

A LA CARTE

Salade César , Salade romaine, croûtons, œuf, parmesan, poulet pané, sauce césar <small>Notre caviste vous propose un verre de rosé, Côtes de Provence 2016 « Château Sainte Marguerite » 6.50€</small>	13.90€
Salade Debourg Estivale , Salade, tomates, haricots verts, oignons, thon, œuf, radis, croûtons, vinaigrette allégée <small>Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00€</small>	13.90€
Salade italienne , Salade, tomates de couleur, mozzarella di buffala, copeaux de parmesan, jambon cru, toasts de pain parfumé, coeur d'artichaut, vinaigrette <small>Notre caviste vous propose un verre de rosé, Côtes de Provence 2016 « Château Sainte Marguerite » 6.50€</small>	15.90€
Carpaccio de Saumon aux parfums du sud, croquants de graines et huile citronnée <small>Notre caviste vous propose un verre de blanc, Mâcon-Solutré-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames » 5.50€</small>	12.90€
Le gaspacho du moment , Gaspacho frais maison aux légumes du moment	8.90€

Sandre entre deux saisons , Accompagné de figues fraîches, poêlée de champignons <small>Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€</small>	15.90€
Tentacules de poulpe à la provençale , Accompagnées de carotte fane au cumin et petites grenailles rôties <small>Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2015 « G&Y Dufouleur » 7.00€</small>	13.90€

Entrecôte charolaise (~300g) , beurre Maitre d'hôtel, frites et salade fraîcheur <small>Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€</small>	16.90€
Pièce du boucher (~200g) , sauce au poivre vert, frites et salade fraîcheur <small>Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Rasteau La Ponce 2015 « Domaine Des Escaravailles » 6.50€</small>	13.90€

Gammes : « Fit Lunch, Veggie et Vegan »

Filets de volaille healthy & ses légumes de saison « Fit Lunch 300Kcal »	12.90€
Salade Debourg Estivale , Salade, tomates, haricots verts, oignons, thon, œuf, radis, croûtons, vinaigrette allégée « Veggie »	13.90€
Le gaspacho du moment , « Veggie » Gaspacho frais maison aux légumes du moment	8.90€

Suggestions du Chef ...

Les fruits, le jambon cru et les saveurs d'été. Pêche et melon, jambon cru, tomates séchées, olives noires, petite salade composée	15.90€
Duo de ravioles , crème légère aux champignons et pommes de terre grenailles	12.90€

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 (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>			
Chablis Les Vénéré 2016-Vielles Vignes « Domaine L&C Poitou » <i>Fraîcheur et précision, réussissant l'assemble de viognier & muscat...</i>	6.50€	34.00€	
Mâcon-Solutré-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames » <i>Issu de la célèbre Roche de Solutré, légèrement minérale avec une belle persistance</i>	5.50€	24.00€	
Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » <i>Vin jaune d'or de Bourgogne, sélection de vieilles vignes & un élevage en fût 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€	
Condrieu Eternel 2015 « Domaine Si Le Vin » <i>Le plateau des « Dames Huguette » domine Nuits-St-Georges pour offrir un terroir exceptionnel</i>	9.50€	49.00€	
<u>Vins Rouges</u>			
Côtes-du-Rhône Valréas Bio 2015 <i>Vin à la bouche ronde, soyeuse & fruitée. Issu d'un assemblage grenache</i>	5.00€	20.00€	
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>	6.50€	34.00€	
Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » <i>Vin de Bourgogne qui exprime son authenticité du terroir de Santenay, au corps souple & charpenté</i>	6.50€	34.00€	
ALoxe-Corton Les Boutières Bio « Domaine C.Perrin » <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 parcelleuse & élevage en fûts</i>		52.00€	
<u>Vins Rosés</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€

Nos Pots

	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€

Champagnes

	Coupe	Bouteille
Champagne, Brut	9.00€	65.00€
Ruinart Brut, 75cl		75.00€
Ruinart Blanc de blanc, 75cl		110.00€