



*Chaque semaine notre Chef vous invite à découvrir  
Des 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	14.50€
Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	15.50€
Entrée du jour + Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	19.00€

## Les Suggestions du Chef

(du lundi au samedi)

*Chaque semaine notre Chef vous invite à découvrir  
ses 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

## ~ Salades et entrées ~

- Salade de volaille marinée au safran,** 14.90€  
ricotta rôtie, fraîcheur de légumes, pointe d'agrumes, échalote confite et tomates parfumées  
Notre caviste vous propose un verre de rosé, Côtes de Provence 2016 « Château Sainte Marguerite » 6.50€
- Salade de potimarrons** 13.90€  
rôtis à l'ail et piment d'Espelette, gorgonzola pané coulant, mini carottes, noix et raisins secs  
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00€
- Sashimi de saumon à la vodka et au gingembre doux,** 14.90€  
sucrine rôtie, crumble aux épices et lait de coco black  
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Mâcon-Solutré-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames » 5.50€
- Saint Jacques aux fruits de la passion, radis noir, crème douce au citron vert & jus d'herbes** 15.90€  
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€
- Zaalouk d'aubergines à la marocaine, petits pains croquants** 8.90€  
Notre caviste vous propose un verre de rosé, Côtes de Provence 2016 « Château Sainte Marguerite » 6.50€
- 

## ~Les poissons~

- Vapeur de cabillaud en panier,** 16.90€  
légumes croquants aux parfums de citronnelle, riz au sésame  
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€
- Daurade entière grillée au citron vert,** 19.90€  
huile tranchée à la coriandre légèrement pimentée, dernière ratatouille  
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00€
- 

## ~Les viandes~

- Black label burger** 16.90€  
Steak charolais, poitrine grillée, cheddar pané, compotée d'oignons, sauce BBQ maison au Jack Daniels, salade, tomates  
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€
- Basse côte Aubrac au romarin,** 16.90€  
crème de pois, petits champignons à l'ail chemisé, grenailles au four  
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Rasteau La Ponce 2015 « Domaine Des Escaravailles » 6.50€
- Carré de porc Ibérique** 16.90€  
croquant aux herbes et chorizo, butternut spicy, courgette au thym  
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes-Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€
- Escalope de veau à la milanaise,** 15.90€  
linguine alla napoletana  
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€
- 

## ~Healthy and tasty~

- Vegan bowl entre deux saisons** 13.90€  
Épeautre aux noix et raisins, petits légumes croquants/moelleux, chou kale, tomates cerise et radis, petits champignons des bois, jus léger au gingembre
- Filet de volaille vapeur,** 14.90€  
légumes de saison et salade fraîcheur
- Linguine al tartufo** 16.90€  
Linguine à la crème de truffe, tomates cerise, ail chemisé, burrata crémeuse
- Salade de potimarrons** 13.90€  
rôtis à l'ail et piment d'Espelette, gorgonzola pané coulant, mini carottes, noix et raisins
- 

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

## FROMAGES & DESSERTS

<b>Demi Saint-Marcellin</b>		5.50€
<b>Fromage blanc à la crème ou coulis aux fruits rouges</b>		5.50€
<b>Crème brûlée</b>		6.90€
<b>Salade de fruits frais</b>		6.90€
<b>Tarte aux fruits</b>	Tous nos desserts sont faits « maison » Liste non exhaustive	6.90€
<b>Fondant au chocolat</b>		6.90€
<b>Tiramisu</b>		6.90€
<b>Mousse au chocolat</b>		6.90€
<b>Comme une Tarte Citron</b> Brisures de pâte sucrée, quenelle de Lemon curd, glace au mascarpone et limoncello, meringue minute		6.90€
<b>Piano de Ganache noir et blanche,</b> crème glacée au chocolat du Pérou, fin sablée aux framboises croquantes		6.90€
<b>Crème de Fruits rouges à la menthe fraîche,</b> poire vanillée, pêche goûteuse et pignons de pin		6.90€
<b>Pavlova en décadence de violet,</b> glace à la violette, mûres et cassis, crème de yaourt bulgare		6.90€
<b>Café Gourmand &amp; ses 4 mini desserts</b>		7.20€
<b>Déca ou café allongé Gourmand</b>		7.50€
<b>Thé Gourmand (ou chocolat, verveine...)</b>		7.90€

<b>Café Liégeois</b>		7.50€
<b>Coupe Colonel</b>	Douceurs Glacées...  Café, chocolat, citron, cassis, stracciatella ou vanille  Supplément chantilly ou chocolat : 1.00€	8.50€
<b>Chocolat Liégeois</b>		7.50€
<b>Dame Blanche</b>		7.50€
<b>Glace</b> Une boule		2.50€
Deux boules		5.00€
Trois boules	6.00€	

## BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso</b>	2.00€	<b>Thés</b> (Sélection "Malongo" Bio tea)	4.50€
<b>Noisette</b>	2.00€	(English breakfast, Thé à la vanille, Thé Darjeeling,	
<b>Décaféiné</b>	2.00€	Thé au jasmin, Rooibos, Thé à la menthe, Thé Earl	
<b>Double Espresso</b>	4.00€	Grey, Thé vert gunpowder)	
<b>Grand Café Crème</b>	4.00€	<b>Infusions</b> (Sélection "Malongo" Bio)	4.50€
<b>Café Viennois</b>	5.00€	(Tilleul Menthe, Verveine)	
<b>Chocolat</b>	4.50€	<b>Chocolat Viennois</b>	5.00€
<b>Cappuccino</b>	5.00€	<b>Lait Chaud</b>	3.00€
<b>Café frappé</b>	4.50€	<b>Irish Coffee</b>	7.00€
<b>Grog au Rhum</b>	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-Solotr�-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames »</b> <i>Issu de la célèbre Roche de Solotr�, 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 f�t 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€

## **Vins Rouges**

<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 caves 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 Bouti�res 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 parcellaire &amp; élevage en fûts</i>		52.00€

## **Vins Ros s**

<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	<b><u>Champagnes</u></b>	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€			