



*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 & www.tor-events.com

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

A LA CARTE

~ Les Prémices ~

Endives de région en salade aux saveurs hivernales, gorgonzola & jambon Serrano 15.90€
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€

Escalope de foie gras Français, fine poire & compote de figes au poivre rouge aux parfums d'automne 17.90€
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00€

Escargots poêlés à l'os à moelle, au jus corsé, carottes chantenay & échalotes confites 14.90€
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€

L'Inspiration : 9.90€
Laissez-vous guider par une composition végétarienne de produits de saison cuisinés par notre chef
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Condrieu Eternel 2015 « Domaine Si Le Vin » 9.50€

Velouté de courges butternut, touche de coco au curry et craquant de pois « wasabi » 12.90€
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Mâcon-Solutré-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames » 5.50€

~ L'Iode ~

Espadon grillé, 17.90€
persillade citronnée, pomme de terre vitelotte et déclinaison de pois
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€

Saumon légèrement mariné, 16.90€
à la betterave et à l'estragon, purée de panais, brisures de noix et pain croustillant
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00€

~ Le Carnassier ~

Blanquette de veau « Debourg », 15.90€
carottes de couleur, poêlée de champignons des bois
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€

Basse Côte simplement saisie, 16.90€
chou romanesco et herbes folles, saveurs des champs, demi glace à l'ail noir
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Rasteau La Ponce 2015 « Domaine Des Escaravailles » 6.50€

Confit de canard, parfum de pot au feu, légumes au bouillon léger, croustillant de lard 16.90€
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2015 « G&Y Dufouleur » 7.00€

Suprême de Pintade, 16.90€
pois et grains gourmands, potimarron rôti, jus au vin rouge
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes-Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€

~ L'Equilibre ~

Filet de volaille vapeur, légumes de saison et salade fraîcheur 14.90€

~ Végétarien ~

Endives de région en salade aux saveurs hivernales au gorgonzola 12.90€

Velouté de courges butternut, touche de coco au curry et craquant de pois « wasabi » 11.90€

~ Vegan ~

L'Inspiration : 9.90€
Laissez-vous guider par une composition végétarienne de produits de saison cuisinés par notre chef

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€
<hr/>		
Crème brûlée		6.90€
Tarte aux fruits	Tous nos desserts sont faits « maison » Liste non exhaustive	6.90€
Fondant au chocolat		6.90€
Mousse au chocolat		6.90€
Matchamisu		6.90€
Le Tiramisu traditionnel, aux saveurs du délicat thé vert matcha japonais, façon Debourg		
Paris-Eclair		6.90€
Le classique éclair au chocolat, accompagné d'une douce crème praliné comme un Paris-Brest, et d'une glace à la violette		
Pear Fusion		6.90€
Poire pochée à l'infusion de jasmin, crème de citron comme un melon curd, brisures de sablé breton et meringue		
Café Gourmand & ses 4 mini desserts		7.20€
Déca ou café allongé Gourmand		7.50€
Thé Gourmand (ou chocolat, verveine...)		7.90€
<hr/>		
Café Liégeois		7.50€
Coupe Colonel	Douceurs Glacées... Café, chocolat, citron, cassis, stracciatella ou vanille Supplément chantilly ou chocolat : 1.00€	8.50€
Chocolat Liégeois		7.50€
Dame Blanche		7.50€
Glace		
Une boule		2.50€
Deux boules	5.00€	
Trois boules	6.00€	

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-Solotr�-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames » <i>Issu de la célèbre Roche de Solotr�, 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 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€
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€

Vins Rouges

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

Vins Ros s

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€
Ros�, 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€