



*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

~ L'envie ~

- Ravioles maison aux légumes d'hiver**, consommé à la citronnelle et coriandre 13.90€
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€
- Chèvre chaud croustillant**, potimarron rôti au romarin, fraîcheur hivernale 14.90€
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00€
- Salade des Gones** 15.90€
Mélange de salades de saison, croûtons à l'ail, gros lardons déglacés au vinaigre balsamique, oeuf mollet
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€

~ L'Iode ~

- Fusilli aux crevettes**, 14.90€
Pesto verde au mascarpone, tomates cerise grappe confites
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€
- Saumon à la cantonaise**, 15.90€
Légumes moelleux au poivre Voatsiperifery, riz sésame
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00€
- Thon rouge simplement snacké**, 18.90€
Réduction « teriyaki », nouilles soba et légumes de saison
Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00

~ Le Carnassier ~

- Suprême de volaille**, 15.90€
Jus corsé au vin rouge, carottes de couleur croustillantes et fine purée
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€
- Burger « Fondue »** 15.90€
Steak charolais, fromage coulant comme une fondue, oignons confits, salade et tomate
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Rasteau La Ponce 2015 « Domaine Des Escaravailles » 6.50€
- Andouillette Braillon**, 16.90€
Aligot maison, pomme de terre au four et son sarrason
Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2015 « G&Y Dufouleur » 7.00€
- Entrecôte de bœuf**, 17.90€
Sauce au poivre vert, frites et salade
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 & Vegan ~

- Ravioles maison aux légumes d'hiver**, consommé à la citronnelle et coriandre 13.90€

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	6.90€
Tarte aux fruits	6.90€
Fondant au chocolat	6.90€
Mousse au chocolat	6.90€
Millefeuille croustillant Crème de marrons légère, diplomate	6.90€
Baba au Rhum Maison sirop aux agrumes léger, banane rôtie, crème montée sucrée	6.90€
Charlotte aux fruits rouges Façon Debourg, muesli craquant	6.90€

Tous nos desserts sont faits « maison »
Liste non exhaustive

Café Gourmand & ses 4 mini desserts	7.20€
Déca ou café allongé Gourmand	7.50€
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 Deux boules Trois boules	2.50€ 5.00€ 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)
<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€
ALoche-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€