



www.brasserie-debourg.com & www.tor-events.com

*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 !*

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 ~

Buddha bowl healthy, 14.90€
Mélange de salades de saison, grains gourmands, pois chiches dorés, avocat, chou, sauce au coco & graines de sésame

Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes-Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€

Salade Debourg 15.90€

Salade de saison, poulet mariné au thym, citron et miel, tomates, oignons rouges, maïs, avocat, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Notre caviste vous propose un verre de rouge, Côtes-du-Rhône «Valréas bio» 2015 5.00€

Le Sud-Ouest, 16.90€

Magret de canard séché aux baies maison, pommes de terre rôties au romarin, salade de saison, tomates cerise et aromates, vinaigrette au cidre

Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€

~ L'Iode ~

Saumon laqué/grillé, crème de fèves, 15.90€

Croquant de graines de sésame torréfiées, légumes du moment

Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€

Seiches citronnées à la plancha, 16.90€

Chorizo grillé, risotto aux saveurs du sud

Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00€

Thon rouge snacké, 18.90€

Garden linguine au parmesan, concentré balsamique

Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00

~ Le Carnassier ~

Italian lava burger, 16.90€

Steak charolais aux herbes, coeur coulant à la mozzarella, salade, tomate, poitrine grillée, sauce au pesto verde

Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Rasteau La Ponce 2015 « Domaine Des Escaravilles » 6.50€

Gnocchis à la patate douce maison, 17.90€

Volaille poêlée aux girolles, crème de roquette et tomates séchées

Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€

Joue de veau confite & jus au Croze Hermitage, 18.90€

Mousseline de pommes de terre et fine roquette craquante

Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2015 « G&Y Dufouleur » 7.00€

L'Entrecôte, 18.90€

Servie avec frites et salade de saison & Sauce au choix : Échalote, Poivre, BBQ ou Fromage

Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes-Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€

~ L'Equilibre & le végétarien ~

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

Buddha bowl healthy, 14.90€

Mélange de salades de saison, grains gourmands, pois chiches dorés, avocat, chou et sauce au coco et graines de sésame

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 tatin grand mère	Tous nos desserts sont faits « maison » Liste non exhaustive	6.90€
Fondant au chocolat		6.90€
Mousse au chocolat		6.90€
Melting for Hélène		6.90€
Un léger coulis de chocolat chaud versé sur un dôme en chocolat cachant les parfums de la traditionnelle poire belle Hélène		
Gourmandise des îles		6.90€
Savarin imbibé dans un sirop à la menthe fraîche, une petite touche de limoncello, morceaux de fruits exotiques		
Tiramisu Maison		6.90€
à la pistache et aux framboises fraîches		
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

Expresso	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€

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 Escaravilles » <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 parcellaire & élevage en fûts</i>		52.00€

Vins Rosés

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€
---	----------------	-----------------	----------------

<u>Nos Pots</u>	Verre	25cl	46cl	<u>Champagnes</u>	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€
Rosé, 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€			