



*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)

## 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<br>(sauf Café, Thé...Gourmand)                  | 15.50€ |
| Entrée du jour + Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert<br>(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 ~

- Zaru Soba,** 15.90€  
Nouilles de sarrasin à température ambiante, à la crème de coco, sésame, filet de miel, légumes verts déclinés et petits champignons  
*Notre caviste vous propose un verre de Rosé, Côtes de Provence « Château Sainte Marguerite » 2016 6.50€*
- Salade de seiches,** 15.90€  
Salade de légumes en fines lamelles croquantes, émincés de seiche au citron, huile parfumée et herbes folles  
*Notre caviste vous propose un verre de Rosé, Côtes de Provence « Château Sainte Marguerite » 2016 6.50€*
- Crispy Caesar,** 16.90€  
Cromesqui de volaille au cœur crémeux, salade romaine et tomates cerises « cœur de pigeon », sauce César et aromates  
*Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Côtes-du-Rhône Valréas Bio 2015 5.00€*

---

## ~ L'Iode ~

- Tartare de saumon façon gunkan maki,** 15.90€  
Riz légèrement vinaigré, coulis de betteraves et grenailles rôties  
*Notre caviste vous propose un verre de rosé, Côtes de Provence « Château Sainte Marguerite » 2016 6.50€*
- Gambas black tiger snackée et flambée,** 17.90€  
Risotto aux senteurs de paëlla, herbes fraîches et copeaux de parmesan  
*Notre caviste vous propose un verre de blanc, Crozes Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€*
- Thon grillé,** 18.90€  
Tomates cerises rôties à la sarriette, concassée de grains gourmands au maïs et légumes verts  
*Notre caviste vous propose un verre de blanc, Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon » 6.00€*

---

## ~ Le Carnassier ~

- Bavette de boeuf,** 16.90€  
Sauce au choix, frites et salade  
*Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Rasteau La Ponce 2015 « Domaine Des Escaravailles » 6.50€*
- Black mexican burger,** 16.90€  
Pain noir, steak à la mexicaine, guacamole, chorizo grillé, salade, tomate, servi avec frites et salade  
*Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Rouge, Côtes-du-Rhône Valréas Bio 2015 5.00€*
- Cuisse de canard confite maison,** 17.90€  
Douce crème de carotte, grains torréfiés, grenailles rôties et jus corsé au miel  
*Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin » 6.50€*
- Pavé de bœuf fumé au foin,** 18.90€  
Purée de pomme de terre Lily Rise des Flandres au thym « citron », saveurs des champs  
*Notre caviste vous propose un verre de Rouge, Crozes-Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms » 6.50€*

---

## ~ L'Equilibre & le végétarien ~

- Zaru Soba,** 15.90€  
nouilles de sarrasin à la crème de coco, sésame, filet de miel, légumes verts déclinés et petits champignons
- Raviolis au Taleggio maison,** 17.90€  
Coulis de poivrons rouges, ricotta grattée et amandes grillées

**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€ |
| <hr/>  |   |       |
| <b>Crème brûlée</b>  |   | 6.90€ |
| <b>Tarte tatin grand mère</b>  | Tous nos desserts sont faits « maison »<br>Liste non exhaustive | 6.90€ |
| <b>Fondant au chocolat</b>   |   | 6.90€ |
| <b>Mousse au chocolat</b>  |   | 6.90€ |
| <b>Trio de choux « les classiques »</b>  |   | 6.90€ |
| Un chou à la crème pâtissière, un chou « Paris Brest », un chou « saint Honoré » |   |       |
| <b>Tarte au citron meringuée</b>   |   | 6.90€ |
| A la façon du chef   |   |       |
| <b>Tiramisu Maison</b>   |   | 6.90€ |
| Au Nutella et noisettes concassées   |   |       |
| <b>Café Gourmand &amp; ses 4 mini desserts</b>                                   |   | 7.20€ |
| <b>Déca ou café allongé Gourmand</b>   |   | 7.50€ |
| <b>Thé Gourmand</b> (ou chocolat, verveine...)                                   |   | 7.90€ |

|                          |   |       |
|--------------------------|---|-------|
| <b>Café Liégeois</b>     |   | 7.50€ |
| <b>Coupe Colonel</b>     | Douceurs Glacées...<br><br>Café, chocolat, citron, cassis, stracciatella ou vanille<br><br>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<br>(10cl) | Bouteille<br>(75cl) |
|---|-----------------|---------------------|
| <b><u>Vins Blancs</u></b>   |                 |                     |
| <b>Chablis Les Vénéré 2016-Vielles Vignes « Domaine L&amp;C Poitou »</b><br><i>Fraîcheur et précision, réussissant l'assemble de viognier &amp; muscat...</i>   | 6.50€           | 34.00€              |
| <b>Mâcon-Solutré-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames »</b><br><i>Issu de la célèbre Roche de Solutré, légèrement minérale avec une belle persistance</i>         | 5.50€           | 24.00€              |
| <b>Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon »</b><br><i>Vin jaune d'or de Bourgogne, sélection de vieilles vignes &amp; un élevage en fût de 12 mois</i> | 6.00€           | 28.00€              |
| <b>Crozes-Hermitage signature « Domaine Michelas St Jemms »</b><br><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><br><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><br><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><br><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><br><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€ |
| <b>Rasteau La ponce 2015 « Domaine des Escaravailles »</b><br><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><br><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 Boutières Bio « Domaine C.Perrin »</b><br><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><br><i>Médaille d'or au concours agricole 2015. Vendanges manuelles, vinification parcelleire &amp; élevage en fûts</i> |       | 52.00€ |

## Vins Rosés

|   |                |                 |                |
|---|----------------|-----------------|----------------|
| <b>Côtes de Provence « Château Sainte Marguerite » 2016</b><br><i>Ce cru classé Bio est une escapade fruitée. Une douce invitation de l'apéritif au dessert</i> | Verre<br>6.50€ | 1/2bt<br>15.50€ | 75cl<br>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€   |