



## FORMULES MIDI (SEMAINE)

|  |        |
|--|--------|
| Plat du jour   | 9.90€  |
| Formule "Petite faim"<br>Entrée du jour + Plat du jour   | 14.50€ |
| Formule "Petite Gourmande"<br>Plat du jour + Fromage blanc, sec,<br>ou dessert<br>(sauf Café, Thé...Gourmand)          | 15.50€ |
| Formule "Complète"<br>Entrée du jour + Plat du jour +<br>Fromage blanc, sec, ou dessert<br>(sauf Café, Thé...Gourmand) | 19.50€ |

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

Chaque semaine notre Chef vous invite à découvrir ses suggestions de plats authentiques et raffinés.

## MENU ENFANT

|  |       |
|--|-------|
| Steak haché ou Nuggets,<br>accompagnés de frites & salade<br>&<br>Dessert au chocolat<br>ou<br>Une boule de Glace au choix<br>&<br>Sirop à l'eau<br>(grenadine, fraise, menthe ou pêche) | 8.50€ |
|--|-------|

## INFOS & RÉSERVATIONS

Brasserie DEBOURG 29, avenue DEBOURG, 69007 LYON

04.78.58.35.77 ou vt@brasserie-debourg.com

www.brasserie-debourg.com

## SALAD'BAR

|   |        |
|---|--------|
| Salade Caprese Del Sol  | 14,90€ |
| Tomates de couleur juteuses, mozzarella di bufala, oignons, pignons de pin, basilic et huile parfumée |        |
| Classic Caesar  | 15,90€ |
| Duo de salades, filet de volaille pané, tomates, croûtons, copeaux de parmesan et sauce caesar        |        |
| Sawadi Thaiï  | 16,90€ |
| Crevettes à la thaïlandaise, vermicelle de riz, concombre, tomates, poivrons, sauce asiatique         |        |
| Italia Azzura : Antipasti a l'italienne, salade, tomates cerises, jambon cru, gressins                | 16,90€ |

## BURGER FACTORY

|   |        |
|---|--------|
| Beef Classic : Steak, salade, tomate, oignons rouges, cheddar, cornichons pickles, ketchup maison | 16,90€ |
| Salmon : Pavé de saumon, salade, tomate, oignons rouges, crème de ciboulette citronnée            | 16,90€ |
| Chicken : Filet de volaille mariné maison, salade, tomate, oignons rouges, sauce parmesan         | 16,90€ |
| Veggitalia : Légumes marinés, salade, tomate, mozzarella, pesto                                   | 16,90€ |

## TARTARE CORNER

|  |        |
|--|--------|
| Tartare de bœuf « tradition », assaisonnement traditionnel, frites et salade   | 15,90€ |
| Tartare de thon à la tahitienne, dépayçant composé d'aromates & miel, fine touche de lait de coco et de grains gourmands, frites et salade | 15,90€ |
| Tartare de saumon asiatique, délicates notes de sésame et gingembre au mariage de soja et coriandre, frites et salade                      | 15,90€ |

## L'IODE

|  |        |
|--|--------|
| Linguine Ai Gamberetti, cuisiné aux crevettes sautées, crème à l'ail et basilic, tomates séchées | 16,90€ |
| Pavé de saumon à la plancha, courgette grillée au thym, poêlée gourmande                         | 16,90€ |
| Thon snacké, tomates grappe rôties, grenailles au romarin, coulis chlorophylle                   | 17,90€ |

## LE CARNASSIER

|   |        |
|---|--------|
| L'entrecôte de bœuf, sauce échalote, poivre vert ou St-Marcellin, frites et salade              | 18,90€ |
| Tasty brochettes : volaille marinée et brochette de bœuf à la texane, frites et salade          | 16,90€ |
| Suprême de volaille rôtie aux senteurs de la garrigue, crème de pois en texture, légumes du sud | 15,90€ |
| Escalope de veau à la milanaise, linguine sauce marinara, copeaux de parmesan                   | 19,90€ |



## DESSERTS & FROMAGES

|   |       |
|---|-------|
| Demi <b>S</b> aint- <b>M</b> arcellin affiné, salade, tomates cerises & vinaigrette   | 5.50€ |
| Fromage <b>b</b> lanc, crème, coulis de fruits rouges ou nature                       | 5.50€ |
| <b>C</b> rème brûlée, boule de glace  | 6.90€ |
| Tarte <b>t</b> atin façon "grand mère", boule de glace                                | 6.90€ |
| Fondant au <b>c</b> hocolat, boule de glace   | 6.90€ |
| Mousse au <b>c</b> hocolat, boule de glace  | 6.90€ |
| Mille-feuille à la <b>c</b> rème citronnée et framboises fraîches                     | 6.90€ |
| Tartelette aux <b>f</b> ruits rouges du moment  | 6.90€ |
| Tiramisú aux <b>p</b> oires et au <b>c</b> hocolat                                    | 6.90€ |
| Café <b>G</b> ourmand & ses <b>4</b> mini desserts                                    | 7.20€ |
| Déca ou <b>C</b> afé allongé <b>G</b> ourmand & ses <b>4</b> mini desserts            | 7.50€ |
| Thé <b>G</b> ourmand (ou cappuccino, chocolat, verveine) & ses <b>4</b> mini desserts | 7.90€ |

## GLACES

|   |       |
|---|-------|
| Une <b>b</b> oule & chantilly   | 2.50€ |
| Deux <b>b</b> oules & chantilly   | 5.00€ |
| Trois <b>b</b> oules & chantilly  | 6.00€ |
| Café <b>L</b> iégeois, <b>C</b> hocolat <b>L</b> iégeois ou <b>D</b> ame <b>B</b> lanche    | 7.50€ |
| Coupe <b>C</b> olonel   | 8.50€ |
| <b>Les Parfums</b> : café, cassis, chocolat noir, citron, fraise, mandarine & stracciatella |       |

## BOISSONS CHAUDES

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Expresso, Noisette ou Décaféiné | 2.00€ |
| Double Espresso                 | 3.50€ |
| Grand Café Crème                | 4.00€ |
| Cappuccino                      | 5.00€ |
| Café frappé                     | 4.50€ |
| Café Viennois                   | 5.00€ |
| Thés                            | 4.00€ |
| Infusions                       | 4.00€ |
| Chocolat                        | 4.00€ |
| Chocolat Viennois               | 5.00€ |
| Lait chaud                      | 3.00€ |
| Grog au Rhum                    | 8.00€ |
| Irish coffee                    | 8.00€ |

## SOFT DRINKS

|   |       |
|---|-------|
| Coca-cola, Coca zéro, Diabolo, Orangina, Perrier, Schweppes, Thé à la pêche | 3.50€ |
| Jus de fruits "pago"  | 3.50€ |
| Fruits pressés (orange ou citron)   | 4.50€ |
| Limonade, Sirop à l'eau, Lait froid   | 3.00€ |
| Bouteille Evian 75 cl.  | 6.00€ |
| Bouteille Badoit 75 cl.   | 6.00€ |
| - Supplémnet sirop "Eygubelle"  | 0.30€ |
| - Supplément tranche de citron  | 0.30€ |



# LA CARTE DES VINS

|   | Verre<br>(10cl) | Bouteille<br>(75cl) |
|---|-----------------|---------------------|
| <b>Vins Blancs</b>  |                 |                     |
| <b>Chablis Les Vénéré 2016-Vielles Vignes « Domaine L&amp;C Poitout »</b><br>Fraîcheur et précision, réussissant l'assemble de viognier & muscat...                       | 6.50€           | 34.00€              |
| <b>Mâcon-Solutré-Pouilly 2015 « Domaine des 3 Dames »</b><br>Issu de la célèbre Roche de Solutré, légèrement minérale avec une belle persistance                          | 5.50€           | 24.00€              |
| <b>Viré-Clessé Sélection 2015 « Domaine Montbarbon »</b><br>Vin jaune d'or de Bourgogne, sélection de vieilles vignes & un élevage en fût de 12 mois                      | 6.00€           | 28.00€              |
| <b>Crozes-Hermitage Signature « Domaine Michelas St Jemms »</b><br>Vin rare et précieux, issu d'un assemblage Marsanne (65%) & Roussanne (35%)                            | 6.50€           | 34.00€              |
| <b>Condrieu Eternel 2015 « Domaine Si Le Vin »</b><br>Le plateau des « Dames Huguette » domine Nuits-St-Georges pour offrir un terroir exceptionnel                       | 9.50€           | 49.00€              |
| <b>Vins Rouges</b>  |                 |                     |
| <b>Côtes-du-Rhône Valréas Bio 2015</b><br>Vin à la bouche ronde, soyeuse & fruitée. Issu d'un assemblage grenache   | 5.00€           | 20.00€              |
| <b>Hautes Côtes de Nuits la Vacherotte 2015 « G&amp;Y Dufouleur »</b><br>Vin de Bourgogne emblématique de l'excellence. Structure ronde & élégante                        | 7.00€           | 32.00€              |
| <b>Crozes-Hermitage Signature 2015 « Domaine Michelas St Jemms »</b><br>Vin à savourer tout au long du repas, vinifié et élevé en cuves dans le respect de son terroir    | 6.00€           | 28.00€              |
| <b>Rasteau La Ponce 2015 « Domaine des Escaravailles »</b><br>Composé à 80% de vieux grenaches noirs & de vieilles vignes de Syrah, le fleuron du domaine                 | 6.50€           | 34.00€              |
| <b>Saint-Joseph Promesse 2016 Bio « Domaine Si le Vin »</b><br>Vin de Bourgogne qui exprime son authenticité du terroir de Santenay, au corps souple & charpenté          | 6.50€           | 34.00€              |
| <b>ALoxe-Corton Les Boutières Bio « Domaine C.Perrin »</b><br>Présenté comme l'un des vins les plus fins de Bourgogne. Un des fleurons de la famille Dufouleur            |                 | 49.00€              |
| <b>Cornas Les Murettes 2013 « Domaine Michelas St Jemms »</b><br>Médaille d'or au concours agricole 2015. Vendanges manuelles, vinification parcellaire & élevage en fûts |                 | 52.00€              |
| <b>Vins Rosés</b>   |                 |                     |
| <b>Côtes de Provence « Château Sainte Marguerite » 2016</b><br>Ce cru classé Bio est une escapade fruitée. Une douce invitation de l'apéritif au dessert                  | 6.50€           | 28.00€              |

| <b>Nos Pots</b>         | 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€ |

| <b>Nos Champagnes</b>        | Coupe | Bouteille |
|------------------------------|-------|-----------|
| Champagne, Brut              | 9.00€ | 65.00€    |
| Ruinart Brut, 75cl           |       | 75.00€    |
| Ruinart Blanc de blanc, 75cl |       | 110.00€   |

