



FORMULES MIDI (SEMAINE)

Plat du jour	9.90€
Formule "Petite faim" Entrée du jour + Plat du jour	14.50€
Formule "Petite Gourmande" Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	15.50€
Formule "Complète" Entrée du jour + Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	19.90€

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, accompagnés de frites & salade & Dessert au chocolat ou Une boule de Glace au choix & Sirop à l'eau (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

LA FRAÎCHEUR

Salade Caesar :	14,90€
mélange de salades de saison, tomate, œuf, poulet mariné, croûtons et sauce caesar	
Salade Lyonnaise :	14,90€
mélange de salades de saison, lardons pleine poitrine déglacés au vinaigre, croûtons, œuf poché	
Salade Périgourdine :	15,90€
salade de saison, gésiers confits, pommes de terre, magret de canard, tomates	

AMORE PASTA

Gorgonzola Dolce :	14,90€
crème de gorgonzola, sauge fumée, chou coloré râpé, ricotta, gnocchi	
Toscana Bella :	15,90€
tomates cerise, épinard, basilic, crème à la volaille, jambon cru, parmesan et spaghetti	
Tartufata raviolo :	16,90€
raviolo à la truffe noire, crème parfumée aux champignons, foie gras, parmesan	

BUTCHER CORNER

Pièce du boucher, frites et salade	16,90€
Burger du Moment, frites et salade	14,90€
Suprême de Pintade Rôtie :	16,50€
grenailles au four, légumes gourmands, sauce "alburefa" au foie gras	
Magret de Canard Caramélisé :	17,90€
sucrine rôtie, carottes chantenay, jus au porto corsé	
Andouillette de chez "Brailon" :	15,90€
sauce au Chablis, compotée d'oignons, mousseline de pommes de terre	
Escalope de Veau à la Milanaise :	19,90€
et gratin de pâtes à la napolitaine	

L'IODE

Marmite du Pêcheur "façon bouillabaisse" de lotte et saint jacques :	19,90€
soupe parfumée de poissons, légumes vapeur gourmands	
Saumon à la plancha :	14,90€
poêlée de quinoa et ratatouille, sauce vierge	



DESSERTS & FROMAGES

Demi Saint-Marcellin affiné, salade, tomates cerises & vinaigrette	5.50€
Fromage blanc , crème, coulis de fruits rouges ou nature	5.50€
Crème brûlée , boule de glace	6.90€
Tarte tatin façon "grand mère", boule de glace	6.90€
Fondant au chocolat , boule de glace	6.90€
Mousse au chocolat , boule de glace	6.90€
Mille-feuille crunchy à la pistache et framboises	6.90€
Baba à la melonade , crème chantilly et fruits	6.90€
Tiramisú à la crème de nougat et marrons	6.90€
Café Gourmand & ses 4 mini desserts	7.20€
Déca ou Café allongé Gourmand & ses 4 mini desserts	7.50€
Thé Gourmand (ou cappuccino, chocolat, verveine) & ses 4 mini desserts	7.90€

GLACES

Une boule & chantilly	2.50€
Deux boules & chantilly	5.00€
Trois boules & chantilly	6.00€
Café Liégeois , Chocolat Liégeois ou Dame Blanche	7.50€
Coupe Colonel	8.50€
Les Parfums : café, cassis, chocolat noir, citron, fraise, vanille & stracciatella	

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Noisette ou Décaféiné	2.00€
Double Expresso	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€
- Supplément sirop "Eyguebelle"	0.30€
- Supplément tranche de citron	0.30€



LA CARTE DES VINS

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

Nos Champagnes	Coupe	Bouteille
Champagne, Brut	9.00€	65.00€
Ruinart Brut, 75cl		75.00€
Ruinart Blanc de blanc, 75cl		110.00€

