



## FORMULES MIDI (SEMAINE)

|  |        |
|--|--------|
| Plat du jour   | 9.90€  |
| Formule "Petite faim"<br>Entrée du jour + Plat du jour   | 14.90€ |
| Formule "Petite Gourmande"<br>Plat du jour + Fromage blanc, sec,<br>ou dessert<br>(sauf Café, Thé...Gourmand)          | 15.90€ |
| Formule "Complète"<br>Entrée du jour + Plat du jour +<br>Fromage blanc, sec, ou dessert<br>(sauf Café, Thé...Gourmand) | 19.90€ |

## 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) | 9.00€ |
|--|-------|

## LES AFTERWORK

**Tous les jeudis soir de 19h00 à 21h00 !**

Profitez des DJ sets funky, hip-hop & soul - Les "mix de Max"  
autour d'un cocktail et d'une planche à partager

## INFOS & RÉSERVATIONS

**Brasserie DEBOURG 29, avenue DEBOURG, 69007 LYON**

**04.78.58.35.77 ou vt@brasserie-debourg.com**

**www.brasserie-debourg.com**

brasserie  
debourg  
29 avenue debourg, Lyon 7

**AFTERWORK**  
*Hip-hop & Funk*

Profitez des DJ sets funky, hip-hop & soul exclusifs  
"Les mix de Max",  
autour d'un cocktail et d'une planche à partager

Tous les  
jeudis soir  
de 19h00  
à 21h00

à 100m de la Halle Tony Garnier  
Arrêt Debourg (métro B) & ENS Lyon (T1)

Reserving pas notre  
Happy Hour  
17h - 19h  
du mardi au vendredi

infos : 04-78-58-35-77 - vt@brasserie-debourg.com -  
www.brasserie-debourg.com

## LES PLATS FROIDS

|  |        |
|--|--------|
| <b>Les Cromesquis Gourmands de Normandie au Camembert</b><br>Mesclun mélange (selon arrivage), tomates, oignon rouges, ciboulette, pickles de betterave & noix                   | 14,90€ |
| <b>Gyoza &amp; Tataki</b><br>Gyoza à la crevette et tataki de thon rouge, sauce teriyaki et wakame   | 16,90€ |
| <b>Salade des Gones</b><br>Salade frisée, lardons fumés, croûtons, oignons rouges, oeuf poché, pignons de pins & cerneaux de noix  | 14,90€ |
| <b>Salade du Périgord</b><br>Mesclun, tranches de magret de canard séché, gésiers de canard confits, terrine de foie gras, chutney de mangue, oignons rouges, tomates & croûtons | 16,90€ |

## LES PLATS CHAUDS

|  |        |
|--|--------|
| <b>Burger du Moment</b> , servi avec frites et salade<br>Steak de boeuf 180 g origine France & sa recette différente chaque semaine !                            | 15,90€ |
| <b>Escalope de Veau à la milanaise</b><br>Roquette, tomates confites, linguine au pesto  | 16,90€ |
| <b>Pièce du Boucher grillé (selon arrivage)</b> , servi avec frites et salade<br><u>sauce au choix</u> : béarnaise, poivre, échalotes vin rouge, Saint-Marcellin | 17,90€ |
| <b>Gratin de Ravioles</b><br>Ravioles de Royans et son foie gras poêlé accompagnés de son effeuillé de saison  | 17,90€ |
| <b>Filet de Cabillaud en croûte d'herbes</b><br>Risotto crémeux au pesto & légumes du marché   | 17,90€ |
| <b>Tartare de Saumon du Chef</b> , servi avec frites et salade<br>Assaisonnement : huile de sésame, coriandre, oignons rouges, coriandre, citron et sauce soja   | 16,90€ |





## DESSERTS & FROMAGES

|  |       |
|--|-------|
| Demi <b>S</b> aint- <b>M</b> arcellin affiné, salade, tomates cerise & vinaigrette | 5.50€ |
| Fromage <b>b</b> lanc, crème, coulis de fruits rouges ou nature                    | 5.50€ |
| Fondant au <b>c</b> hocolat, boule de glace  | 6.90€ |
| Millefeuille pâte feuilleté <b>C</b> aramélisée, crème montée <b>F</b> ramboise    | 6.90€ |
| Salade de <b>f</b> ruits, chantilly maison et boule de glace                       | 6.90€ |
| Tiramisu speculos, boule de glace  | 6.90€ |

## GOURMANDS

|   |       |
|---|-------|
| Café <b>G</b> ourmand & ses <b>4</b> mini desserts                                    | 7.20€ |
| Déca ou Café 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, chocolat, citron, fraise, vanille...                          |       |

## 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€ |

Attentif à la qualité de nos produits,  
la Brasserie Debourg  
vous propose de  
déguster un Café en Grains  
« Costadoro » Arabica

## 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<br>(10cl) | Bouteille<br>(75cl) |
|--|-----------------|---------------------|
| <b>Vins Blancs</b>   |                 |                     |
| <b>Chablis Les Vénérées 2017-Vielles Vignes « Domaine L&amp;C Poitou »</b><br><i>Un vin généreux et ample. Des arômes d'agrumes confits, citronnés et quelques notes de pain grillé</i>            | 6.50€           | 34.00€              |
| <b>Mâcon-Solutré-Pouilly 2017 « Domaine des 3 Dames »</b><br><i>Un vin blanc franc et engageant aux arômes de fruits à chair blanche, de fleurs d'acacia et citronnés</i>                          | 5.50€           | 24.00€              |
| <b>Viré-Clessé Sélection 2017 « Domaine Montbarbon »</b><br><i>Un chardonnay du Mâconnais digne d'un grand bourgogne. Rondeur parfaite, ample, sur des arômes de poires et abricots confiturés</i> | 6.00€           | 28.00€              |
| <b>Crozes-Hermitage Signature 2018 « Domaine Michelas St Jemms »</b><br><i>Assemblage Marsanne (65%) et Roussanne (35%), ce vin propose une belle palette aromatique fruitée</i>                   | 6.50€           | 34.00€              |
| <b>Condrieu Eternel 2017 « Domaine Si Le Vin »</b><br><i>Un Condrieu ample et opulent aux arômes amplifiés par l'élevage en fût de chêne</i>   | 9.50€           | 49.00€              |
| <b>Vins Rouges</b>   |                 |                     |
| <b>Côtes-du-Rhône Village Valréas Bio 2017 "Domaine Belaise"</b><br><i>Vin chaleureux au goût complexe épicé et rond aux arômes de fruits rouges très mûrs</i>                                     | 5.00€           | 20.00€              |
| <b>Hautes Côtes de Nuits 16ème génération 2017 « G&amp;Y Dufouleur »</b><br><i>Vin fin et élégant, aux tanins présents. Belle persistante aromatique avec des arômes de fruits rouges</i>          | 7.00€           | 32.00€              |
| <b>Crozes-Hermitage Signature 2018 « Domaine Michelas St Jemms »</b><br><i>Une élégance surprenante qui dévoile des arômes de fruits rouges et une fin de bouche légèrement épicée</i>             | 6.50€           | 31.50€              |
| <b>Rasteau La Ponce 2017 « Domaine des Escaravailles »</b><br><i>Composé à 80% grenache et 20% Syrah, la bouche est ample et structurée, où l'on découvre des fruits noirs</i>                     | 6.50€           | 34.00€              |
| <b>Saint-Joseph Promesse 2018 Bio « Domaine Si le Vin »</b><br><i>La douceur et le fruité sont au rendez-vous. Une bouche de caractère et d'équilibre aux arômes de Syrah</i>                      | 6.50€           | 34.00€              |
| <b>ALoche-Corton Les Boutières 2016 « Domaine C.Perrin »</b><br><i>Des tanins présents et fins, dominés par une rondeur parfaite. Des arômes de petits fruits rouges et noirs</i>                  |                 | 49.00€              |
| <b>Cornas Les Murettes 2014 « Domaine Michelas St Jemms »</b><br><i>La bouche est charnue, puissante et structurée. Elle nous dévoile des notes de fruits rouges, fruits noirs de torréfaction</i> |                 | 52.00€              |
| <b>Vins Rosés</b>  |                 |                     |
| <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>                                    | 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€   |

