

# BRASSERIE DEBOURG



*Soirées Ambiancées  
Tous les  
jeudis soir  
de 19h00  
à 21h00*

## AFTERWORK

*Hip-hop & Funk, Soul...  
ou Groupe musical*

*Happy Hours!  
17h - 19h  
du Mardi  
au Vendredi*



## NOS SERVICES

- Formules & suggestions du midi
- Une carte au gré des saisons
- Ouvertures midi et soir et le week-end lors de concerts et événements sportifs
- Privatisation pour vos réceptions
- Afterwork avec Planches et Tapas
- Happy Hours
- Retransmissions Evènements Sportifs
- Concerts Privés et Soirées à Thème
- Bar à vins et Dégustations de Bières

## LES AFTERWORK

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

Profitez de Nos Soirées Ambiancées  
(DJ Sets Funky, Hip-hop & Soul... - Groupe Musical)  
Autour d'un Cocktail et d'une Planche à Partager

## INFOS & RÉSERVATIONS

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

**04 78 96 40 01 ou vt@brasserie-debourg.com**

**www.brasserie-debourg.com**

*SUIVEZ NOS EVENTS !*





COFFEE  
PLEASE

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ "COSTADORO" €

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Espresso                   | 1,80 |
| Espresso (à partir de 12h) | 2,00 |
| Noisette                   | 2,00 |
| Décaféiné                  | 2,00 |
| Double Espresso            | 3,50 |
| Grand Café Crème           | 4,00 |
| Cappuccino                 | 5,00 |
| Café Viennois              | 5,00 |
| Café Frappé                | 5,00 |
| Irish Coffee               | 8,00 |

### BOISSONS CHAUDES €

|                   |      |
|-------------------|------|
| Grand Chocolat    | 4,00 |
| Chocolat Viennois | 5,00 |
| Thé Bio "Malongo" | 4,00 |
| Infusion Bio      | 4,00 |
| Lait Chaud        | 3,00 |

## FORMULES PETITS-DÉJEUNERS

|  |      |
|--|------|
| <b>L'Express</b> ( <i>expresso, oranges pressées 19cl, viennoiserie au choix</i> )                                 | 5.50 |
| <b>Le Debourg</b> ( <i>grande boisson chaude, oranges pressées 19cl, viennoiserie</i> )                            | 7.50 |
| <b>Le Gourmand</b> ( <i>grande boisson chaude, orange pressées 19cl, viennoiserie, pain, beurre et confiture</i> ) | 9.80 |
| <b>Viennoiserie</b> ( <i>croissant ou pain au chocolat</i> )   | 1.80 |



## LES SOFTS

|                          |      |
|--------------------------|------|
| Coca (33cL)              | 3.50 |
| Coca Zéro (33cL)         | 3.50 |
| Perrier (33cL)           | 3.50 |
| Orangina (33cL)          | 3.50 |
| Nestea Pêche (25 cL)     | 3,50 |
| Limonade (25 cL)         | 3,00 |
| Diabolo (25 cL)          | 3,50 |
| Sirop à l'eau (25 cL)    | 3,00 |
| Schweppes Agrum' (25 cL) | 3,50 |
| Evian (1L)               | 6,00 |
| Badoit (1L)              | 6.00 |
| Lait Froid (25 cL)       | 3.00 |

### Supplément sirop "Eyguebelle"

(Anis, Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe Verte, Menthe Glaciale, Orgeat, Pêche, Kiwi, Orange, Caramel, Violette, Pomme, Pamplemousse)

0.50

### Supplément Tranche

0.30

## LES JUS DE FRUITS

|   |      |
|---|------|
| Jus de Fruits "Pago" (20 cL)                    | 3.50 |
| (ACE, Abricot, Ananas, Fraise, Orange , Tomate) |      |
| Fruits Pressés (20 cL)                          | 4.00 |
| (Orange ou Citrons)                             |      |



## LES BIERES PRESSIONS

|                                 | €<br>25cl | €<br>50cl | HH*<br>50cl |
|---------------------------------|-----------|-----------|-------------|
| Carlsberg                       | 3.00      | 6.00      | 5.00        |
| Grimbergen Blonde               | 4.00      | 8.00      | 5.00        |
| Pietra Ambrée                   | 4.00      | 8.00      | 5.00        |
| Grim Blanche                    | 4.00      | 8.00      | 5.00        |
| Debourg's Beer Blonde Signature | 4.00      | 8.00      | 5.00        |

## LES BIERES BOUTEILLES

|  |      |
|--|------|
| Bière Bouteille Du Mois : Skoll (33 cl), Corona extra(35.5 cL)...  | 6.00 |
| Leffe Ruby Fruits Rouges (25 cL)   | 4.00 |
| Supplément Sirop "Eygubelle"<br>(Anis, Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe Verte,<br>Menthe Glaciale, Orgeat, Pêche) | 0.50 |
| Supplément Tranche   | 0.30 |

HH\*: Happy Hours

Valable du Mardi au vendredi entre 17h et 19h [sauf soirs de concerts](#). Uniquement sur toutes nos Bières et Cocktails indiqués sur la carte à Cocktails



## COCKTAILS AVEC ALCOOL

€

HAPPY HOURS\*

### Le Spritz Debourg

8.00

5.00

Un cocktail frais et savoureux à base de Martini Fiero, légèrement amer avec des notes fruitées d'orange et de mandarine.

### Le Spritz Apérol

8.00

5.00

Un cocktail frais et savoureux à base d'Apérol, légèrement amer avec des notes fruitées d'orange et de mandarine.

### St-Germain Spritz

9.00

/

La liqueur St Germain, délicieusement florale, est associée avec du prosecco pour un élégant cocktail parfait à boire entre amis.

### The Original Mojito

9.00

5.00

Un emblématique et délicieux cocktail réalisé à partir d'un authentique rhum blanc.

### Bombay Sapphire & Tonic

8.50

/

Ce cocktail est la balance parfaite faisant ressortir la douce amertume et la finesse des épices qui composent le gin

### Bombay Dry & Tonic

8.00

5.00

Avec du Tonic, Il permet d'obtenir un cocktail sec et fruité révélant des arômes de genièvre et de citron frais.

#### HH\*: Happy Hours

Valable du Mardi au vendredi entre 17h et 19h sauf soirs de concerts. Uniquement sur toutes nos Bières et Cocktails indiqués sur la carte à Cocktails



## COCKTAILS AVEC ALCOOL

### Moscow Mule

Une boisson simple, généreuse et fraîche faite de vodka et de Ginger beer.

€

8.00

## HAPPY HOURS\*

5.00

### Martini Bianco & Tonic

Le mélange par excellence de Martini Bianco et de tonic, servi sur de la glace. Frais, léger et rafraîchissant, il révèle des notes florales et un parfum de vanille.

8.00

5.00

### Martini Rosso & Tonic

Un cocktail riche et aromatique qui révèle des notes d'épices ainsi qu'une amertume légère et délicate.

8.00

5.00

## COCKTAILS SANS ALCOOL

### Vibrante Spritz

Un apéritif sans alcool fruité et équilibré avec des notes de Bergamotte Italienne

7.50

5.00

### Floresale Spritz

Des notes d'Armoise et de Camomille Romaine de Pancalieri, pour un cocktail doux et floral.

7.50

5.00

### Virgin Mojito

7.50

5.00

HH\*: Happy Hours

Valable du Mardi au vendredi entre 17h et 19h [sauf soirs de concerts](#). Uniquement sur toutes nos Bières et Cocktails indiqués sur la carte à Cocktails



### PLANCHE DE CHARCUTERIE

€

Fuet, Jambon Serrano, Chorizo et Terrine Servi avec Cornichons et Beurre

15.00

### PLANCHE DE FROMAGES

St-Marcelin Entier, Manchego et Crème Montée Ricotta aux Fines Herbes Servi avec Salade et Noix

15.00

### PLANCHE MIXTES

1/2 St-Marcelin, Manchego, Jambon Serrano et Terrine Servi avec Salade, Noix, Cornichons et Beurre

15.00

**TAPAS, BURGER, ET FINGER FOODS**  
**UNIQUEMENT LORS DE NOS EVENTS AVEC FORMULES**

Tous les jeudis soir de 19h00 à 21h00 !  
 Profitez de Nos Soirées Ambiancées  
 (DJ Sets Funky, Hip-hop & Soul... - Groupe Musical)  
 Autour d'un Cocktail et d'une Planche à Partager



HH\*: Happy Hours

Valable du Mardi au vendredi entre 17h et 19h sauf soirs de concerts. Uniquement sur toutes nos Bières et Cocktails indiqués sur la carte à Cocktails



## LES APÉRITIFS

|  | €    |
|--|------|
| Apéritif Debourg rosé-pamplemousse (12cl)                        | 5.00 |
| Kir (12cl)<br>(Cassis, Mûre, Pêche de Vigne, Framboise ou Figue) | 3.50 |
| Communard (20cl)   | 5.00 |
| Martini Rouge ou Blanc (4cl)                                     | 5.00 |
| Porto Rouge ou Blanc (4cl)                                       | 5.00 |
| Suze (4cl)   | 5.00 |
| Ricard (2cl)   | 3.50 |
| Campari (4cl)  | 5.00 |
| Americano  | 7.50 |
| Supplément sirop   | 0.50 |

## LES DIGESTIFS

|                                   | €      |
|-----------------------------------|--------|
|                                   | (4 cl) |
| Chartreuse Verte ou Jaune         | 7.50   |
| Cognac VSQP                       | 7.50   |
| Armagnac                          | 7.50   |
| Get 27 ou 31                      | 6.00   |
| Limoncello                        | 6.00   |
| Poire Williams                    | 7.50   |
| Marie Brizard                     | 6.00   |
| Vodka                             | 6.00   |
| Rhum Blanc "Old Nick"             | 6.00   |
| Diplomatico                       | 9.00   |
| Liqueur De Mandarine "Eyguebelle" | 7.50   |

## LES WHISKIES

|               | (4 cL) |               |
|---------------|--------|---------------|
| J.B           | 6.00   | Aberlour 9.00 |
| Jack Daniel's | 8.00   | Baileys 6.00  |
| Jameson       | 8.00   | Jameson 8.00  |

Supplément Accompagnement : Coca, Limonade, Tonic, Perrier, Orange, Tonic, Ananas 1.50



## LES 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 |

## LES DESSERTS

|  |       |
|--|-------|
| Fondant au <b>C</b> hocolat et <b>C</b> aramel <b>B</b> eurre <b>S</b> alé, boule de glace             | 6.90  |
| Crème <b>B</b> rûlée <b>V</b> anille <b>B</b> ourbon, boule de glace                                   | 6.90  |
| Tartare de <b>F</b> ruits <b>F</b> rais <b>M</b> eringué: selon arrivage nappé de meringues onctueuses | 6.90  |
| Tiramisu du <b>M</b> oment : recette de tiramisu mascarpone selon l'humeur du Chef                     | 6.90  |
| Café <b>G</b> ourmand & ses <b>4</b> mini desserts   | 7.90  |
| Déca ou Café allongé <b>G</b> ourmand & ses <b>4</b> mini desserts                                     | 7.90  |
| Thé <b>G</b> ourmand (chocolat, thés, verveine) & ses <b>4</b> mini desserts                           | 8.90  |
| Cappuccino <b>G</b> ourmand & ses <b>4</b> mini desserts   | 10.00 |
| <b>U</b> ne <b>b</b> oule  |       |
| <b>D</b> eux <b>b</b> oules  | 2.50  |
| <b>T</b> rois <b>b</b> oules   | 5.00  |
| Café <b>L</b> iégeois, <b>C</b> hocolat <b>L</b> iégeois ou <b>D</b> ame <b>B</b> lanche               | 6.00  |
| <b>C</b> oupe <b>C</b> olonel  | 8.50  |
|  | 8.50  |
| <b>Les Parfums</b> : café, chocolat, citron, fraise, vanille, stracciatella...                         |       |
| Supplément Chantilly Maison  | 1.00  |



## VINS BLANCS

**Chablis Les Vénéreés** AOC 2018-Vielles Vignes « Domaine L&C Poitout »

*Un vin généreux et ample. Des arômes d'agrumes confits, citronnés et quelques notes de pain grillé*

**Mâcon-Solutré-Pouilly** AOC 2018 « Domaine des 3 Dames »

*Un vin blanc franc et engageant aux arômes de fruits à chair blanche, de fleurs d'acacia et citronnés*

**Viré-Clessé** AOC Sélection 2018 « Domaine Montbarbon »

*Un chardonnay Mâconnais digne d'un grand bourgogne. Rondeur parfaite, ample sur des arômes poire et abricot confiturés*

**Crozes-Hermitage Signature** 2019 AOC « Domaine Michelas St Jemms »

*Assemblage Marsanne (65%) et Roussanne (35%), ce vin propose une belle palette aromatique fruitée*

**Condrieu Eternel** AOC 2017 « Domaine Si Le Vin »

*Un Condrieu ample et opulent aux arômes amplifiés par l'élevage en fût de chêne*

## VINS ROUGES

**Côtes-du-Rhône Village Valréas Bio** AOC 2017 "Domaine Belaise"

*Vin chaleureux au goût complexe épicé et rond aux arômes de fruits rouges très mûrs*

**Hautes Côtes de Nuits AOC 16ème génération** 2018 « G&Y Dufouleur »

*Vin fin et élégant, aux tanins présents. Belle persistante aromatique avec des arômes de fruits rouges*

**Crozes-Hermitage Signature** AOC 2019 « Domaine Michelas St Jemms »

*Une élégance surprenante qui dévoile des arômes de fruits rouges et une fin de bouche légèrement épicée*

**Rasteau La Ponce** AOC 2017 « Domaine des Escaravailles »

*Composé à 80% grenache et 20% Syrah, la bouche est ample et structurée, où l'on découvre des fruits noirs*

**Saint-Joseph Promesse** AOC 2019 Bio « Domaine Si le Vin »

*La douceur et le fruité sont au rendez-vous. Une bouche de caractère et d'équilibre aux arômes de Syrah*

**ALoXe-Corton Les Boutières** AOC 2017 « Domaine C.Perrin »

*Des tanins présents et fins, dominés par une rondeur parfaite. Des arômes de petits fruits rouges et noirs*

**Cornas Les Murettes** AOC 2017 « Domaine Michelas St Jemms »

*La bouche est charnu, puissante et structurée. Elle nous dévoile des notes de fruits rouges, fruits noirs de torréfaction*

## 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*

## CHAMPAGNES

*Coupe Bouteille*

|                              |      |        |
|------------------------------|------|--------|
| Champagne, Brut              | 9.00 | 65.00  |
| Ruinart Brut, 75cl           |      | 89.00  |
| Ruinart Blanc de Blanc, 75cl |      | 145.00 |

€

€

Verre  
10cl

Bouteille  
75cl

7.50

35.00

5.50

26.00

7.00

33.00

8.00

39.00

13.50

69.00

5.50

20.00

7.50

37.00

6.50

32.00

7.50

38.00

8.00

39.00

13.50

69.00

15.50

79.00

6.50

29.00