



## FORMULES MIDI (SEMAINE)

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

## 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)	9.50€
--	-------



Happy Hour!  
17h - 19h  
du Mardi  
au Vendredi

AFTERWORK

Soirées Ambiance  
Tous les  
jeudi soir  
de 19h00  
à 21h00

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



## LES AFTERWORK

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

Profitez des DJ sets funky, hip-hop & soul -  
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

## LES PLATS FROIDS

<b>Poke Bowl Saumoné</b> <i>Quinoa, avocat, concombre, carottes, choux rouges, mangues, dés de saumon, graines de sésame et sauce aux 2 sojas</i>	13,00€
<b>Salade César</b> <i>Iceberg, tomates marinées, émincés de dinde, oignons rouges, croûtons, copeaux de parmesan et sauce césar</i>	15,90€
<b>Salade Lyonnaise</b> <i>Mesclun, tomates marinées, lardons fumés, croûtons, oignons rouges, oeuf poché et vinaigrette Dijonnaise</i>	14,50€
<b>Tartare de Saumon à la Thai</b> , servi avec frites et salade <i>Saumon mariné, oignons, coriandre, cébettes, ail, agrumes, baies roses, sésame et sauce soja</i>	16,90€

## LES PLATS CHAUDS

<b>Burger du Moment</b> , servi avec frites et salade <i>Steak de boeuf, pain burger, tomate, oignons rouges, pickles, bacon, cheddar et sauce poivronade</i>	15,90€
<b>Escalope de Veau à la milanaise</b> <i>Escalope panée au parmesan, servi avec linguine et sauce tomate maison</i>	16,90€
<b>Pièce du Boucher grillé</b> , bavette servi avec frites et salade <i>Sauce au choix : poivre vert ou Saint-Marcellin</i>	17,90€
<b>Cabillaud façon aioli</b> <i>Cabillaud poché, légumes vapeur, oeuf dur et sauce aioli</i>	18,90€

### NOS PLANCHES

#### 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



## 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, Caramel Beurre Salé, boule de glace	6.90€
Crème <b>B</b> rûlée Vanille Bourbon, boule de glace	6.90€
Tartare de <b>F</b> ruits Frais Meringué: <i>selon arrivage nappé de meringues onctueuses</i>	6.90€
Tiramisu du <b>M</b> oment : <i>recette de tiramisu mascarpone selon l'humeur du Chef</i>	6.90€

## GOURMANDS

Café <b>G</b> ourmand & ses 4 mini desserts	7.90€
Déca ou Café allongé <b>G</b> ourmand & ses 4 mini desserts	7.90€
Thé <b>G</b> ourmand (chocolat, thés verveine) & ses 4 mini desserts	8.90€
Cappuccino <b>G</b> ourmand & ses 4 mini desserts	10.00€

## GLACES

Une <b>b</b> oule	2.50€
Deux <b>b</b> oules	5.00€
Trois <b>b</b> oules	6.00€
Café <b>L</b> iégeois, <b>C</b> hocolat <b>L</b> iégeois ou <b>D</b> ame <b>B</b> lanche	8.50€
Coupe <b>C</b> olonel	8.50€
<b>Les Parfums</b> : café, chocolat, citron, fraise, vanille... Supplément Chantilly	1.00€

## 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"	0.50€
- Supplément tranche de citron	0.30€



# LA CARTE DES VINS

	Verre (10cl)	Bouteille (75cl)
<b>Vins Blancs</b>		
<b>Chablis Les Vénérées</b> AOC 2018-Vielles Vignes « Domaine L&C Poitou » <i>Un vin généreux et ample. Des arômes d'agrumes confits, citronnés et quelques notes de pain grillé</i>	7.50€	35.00€
<b>Mâcon-Solutré-Pouilly</b> AOC 2018 « Domaine des 3 Dames » <i>Un vin blanc franc et engageant aux arômes de fruits à chair blanche, de fleurs d'acacia et citronnés</i>	5.50€	26.00€
<b>Viré-Clessé</b> AOC Sélection 2018 « Domaine Montbarbon » <i>Un chardonnay du Mâconnais digne d'un grand bourgogne. Rondeur parfaite, ample, sur des arômes de poires et abricots confiturés</i>	7.00€	33.00€
<b>Crozes-Hermitage Signature</b> AOC 2019 « Domaine Michelas St Jemms » <i>Assemblage Marsanne (65%) et Roussanne (35%), ce vin propose une belle palette aromatique fruitée</i>	8.00€	34.00€
<b>Condrieu Eternel</b> AOC 2017 « Domaine Si Le Vin » <i>Un Condrieu ample et opulent aux arômes amplifiés par l'élevage en fût de chêne.</i>	13.50€	69.00€
<b>Vins Rouges</b>		
<b>Côtes-du-Rhône Village Valréas</b> AOC Bio 2017 "Domaine Belaise" <i>Vin chaleureux au goût complexe épicé et rond aux arômes de fruits rouges très mûrs</i>	5.50€	20.00€
<b>Hautes Côtes de Nuits</b> AOC 16ème génération 2018 « G&Y Dufouleur » <i>Vin fin et élégant, aux tanins présents. Belle persistante aromatique avec des arômes de fruits rouges</i>	7.50€	37.00€
<b>Crozes-Hermitage Signature</b> AOC 2019 « Domaine Michelas St Jemms » <i>Une élégance surprenante qui dévoile des arômes de fruits rouges et une fin de bouche légèrement épicée</i>	6.50€	32.00€
<b>Rasteau La Ponce</b> AOC 2017 « Domaine des Escaravailles » <i>Composé à 80% grenache et 20% Syrah, la bouche est ample et structurée, où l'on découvre des fruits noirs</i>	7.50€	38.00€
<b>Saint-Joseph Promesse</b> AOC 2019 Bio « Domaine Si le Vin » <i>La douceur et le fruité sont au rendez-vous. Une bouche de caractère et d'équilibre aux arômes de Syrah</i>	8.00€	39.00€
<b>ALoxe-Corton Les Boutières</b> AOC 2017 « Domaine C.Perrin » <i>Des tanins présents et fins, dominés par une rondeur parfaite. Des arômes de petits fruits rouges et noirs</i>	13.50€	69.00€
<b>Cornas Les Murettes</b> AOC 2017 « Domaine Michelas St Jemms » <i>La bouche est charnue, puissante et structurée. Elle nous dévoile des notes de fruits rouges, fruits noirs de torréfaction</i>	15,50€	79.00€
<b>Vins Rosés</b>		
<b>Côtes de Provence</b> « Château Sainte Marguerite » 2016 <i>Ce cru classé Bio est une escapade fruitée. Une douce invitation de l'apéritif au dessert</i>	6.50€	29.00€

## Nos Pots

	Verre	25cl	46cl
Blanc, Mâcon Villages			
Blanc, Viognier			
Rosé, Côtes de Provence			
Rouge, Côtes-du-Rhône			
	5.50€	8.00€	13.00€
	4.50€	8.00€	13.00€
		8.00€	13.00€
		8.00€	13.00€

## Nos Champagnes

	Coupe	Bouteille
Champagne, Brut		
Ruinart Brut, 75cl		
Ruinart Blanc de Blanc, 75cl		
	9.00€	65.00€
		89.00€
		145.00€

