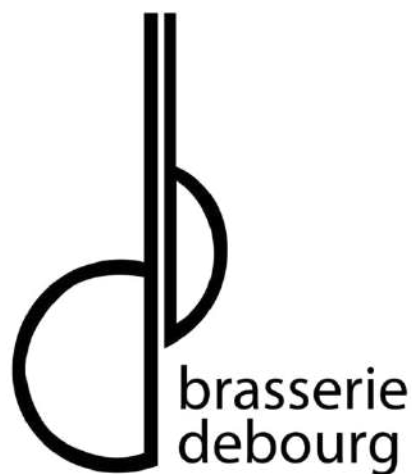




SCAN ME



brasserie
debourg

FORMULES MIDI (SEMAINE)

Plat du jour	10.90€
Formule "Petite faim" Entrée du jour + Plat du jour	15.90€
Formule "Petite Gourmande" Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	16.90€
Formule "Complète" Entrée du jour + Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	20.90€

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

Poke Bowl Saumoné <i>Quinoa, radis, concombre, carottes, mangue, dés de saumon marinés au soja, graines de sésame</i>	14,90€
Salade de Cromesquis <i>Mesclun, tomates marinées, oignons rouges, cromesquis de camembert au bretzel, cromesquis de chavroux, vinaigrette Dijonnaise</i>	15,90€
Salade Lyonnaise <i>Mesclun, tomates marinées, lardons fumés, croûtons, oeuf poché et vinaigrette Dijonnaise</i>	13,90€
Tartare de Thon, servi avec frites et salade <i>Thon mariné au soja, oignons rouges, ciboulette, poivrons rouges et jaunes</i>	18,50€

LES PLATS CHAUDS

Burger du Moment, servi avec frites et salade <i>Steak de boeuf, pain burger, tomate, oignons rouges, pickles, galette de pommes de terre, bacon et crème cheddar</i>	16,90€
Escalope de Veau à la milanaise <i>Escalope panée au parmesan, servi avec linguine et sauce Napolitaine maison</i>	18,90€
Pièce du Boucher grillé, faux-filet servi avec frites et salade <i>Sauce au choix : Vigneronne aux échalotes ou Saint-Marcellin</i>	17,90€
Pavé de Saumon <i>Crème de curry, riz aux amandes & citronné et légumes en tempuras</i>	19,90€

NOS PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE	€
Fuet, Jambon Serrano, Chorizo et Terrine, servi avec Cornichons et Beurre	15.00
PLANCHE VÉGÉTARIENNE	15.00
Légumes en antipasti, houmous, tzatziki, gressins	
PLANCHE MIXTES	15.00
1/2 St-Marcelin, Manchego, Jambon Serran, servi avec Salade, Noix, Cornichons et Beurre	
PLANCHE DE FINGERS FOOD	15.00
Selon l'humeur du Chef	



DESSERTS & FROMAGES

Demi S aint- M arcellin affiné, salade, tomates cerise & vinaigrette	5.50€
F romage B lanc, crème, coulis de fruits rouges ou nature	5.50€
F ondant au C hocolat, coulis de fruits rouges, boule de glace	6.90€
D élice de P oire et caramel beurre salé	6.90€
T artare de F ruits de saison Meringué <i>selon arrivage nappé de meringues onctueuses</i>	6.90€
C rème B rûlée à la fève du Tonka	6.90€

GOURMANDS

C afé G ourmand & ses 4 mini desserts	7.90€
D éca ou C afé allongé G ourmand & ses 4 mini desserts	7.90€
T hé G ourmand (chocolat, thés verveine) & ses 4 mini desserts	8.90€
C appuccino G ourmand & ses 4 mini desserts	10.00€

GLACES

U ne b oule	2.50€
D eux b oules	5.00€
T rois b oules	6.00€
C afé L iégeois, C hocolat L iégeois ou D ame B lanche	8.50€
C oupe C olonel	8.50€
Les Parfums : café, chocolat, citron, fraise, vanille... Supplément Chantilly	1.00€

BOISSONS CHAUDES

E xpresso, Noisette ou Décaféiné	2.00€
D ouble Espresso	3.50€
G rand Café Crème	4.00€
C appuccino	5.00€
C afé G lacé (avec/sans Lait et avec/sans sirop d'orgeat)	7.50€
C afé Viennois	5.00€
T hés	4.00€
I nfusions	4.00€
C hocolat	4.00€
C hocolat Viennois	5.00€
L ait chaud	3.00€
G rog au Rhum	8.00€
I rish coffee	8.00€

SOFT DRINKS

C oca-Cola, Coca zéro, Diabolo, Orangina, Perrier, Schweppes, Thé à la pêche	3.50€
J us de fruits "pago"	3.50€
F ruits pressés (orange ou citron)	4.50€
L imonade, Sirop à l'eau, Lait froid	3.00€
B outeille Evian 75 cl.	6.00€
B outeille Badoit 75 cl.	6.00€
- Supplément sirop "Eyguebelle"	0.50€
- Supplément tranche de citron	0.30€

LA CARTE DES VINS

	Verre (10cl)	Bouteille (75cl)
Vins Blancs		
Chablis Les Vénérées AOC 2018-Vielles Vignes « Domaine L&C Poitout » <i>Un vin généreux et ample. Des arômes d'agrumes confits, citronnés et quelques notes de pain grillé</i>	7.50€	35.00€
Mâcon-Solutré-Pouilly 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€
Viré-Clessé 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€
Crozes-Hermitage Signature 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€
Condrieu Eternel 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€
Vin IGP GASCogne "DOM DE JOY" <i>Vins doux et sucré citronné avec des senteurs de verveine. La bouche est ample avec une belle fraîcheur sur des notes d'abricot frais et de raisin.</i>	6.00€	25.00€

Vins Rouges

Côtes-du-Rhône Village Valréas 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€
Hautes Côtes de Nuits 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€
Crozes-Hermitage Signature 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€
Rasteau La Ponce 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€
Saint-Joseph Promesse 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€
ALoXe-Corton Les Boutières 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€
Cornas Les Murettes 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€

Vins Rosés

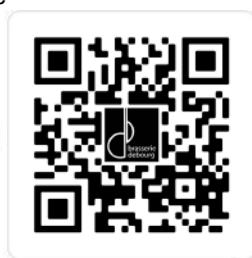
Côtes de Provence « Château Sainte Marguerite » 2016 <i>Ce cru classé Bio est une escapade fruitée. Une douce invitation de l'apéritif au dessert</i>	6.50€	29.00€
---	-------	--------

Nos Pots

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

Nos Champagnes

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



SCAN ME

