

## 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

<b>Poke Bowl Saumoné</b> <i>Duo de lentilles, carottes, concombre, graines de courge, saumon mariné au soja, fèves de soja</i>	14,90€
<b>Salade de Cromesquis</b> <i>Mesclun, tomates marinées, oignons rouges, cromesquis de camembert au bretzel, cromesquis de chavroux, vinaigrette Dijonnaise</i>	14,90€
<b>Salade Périgourdine</b> <i>Mesclun, tomates marinées, gésiers de canard, magret de canard &amp; noix</i>	14,90€

## LES PLATS CHAUDS

<b>Burger du Moment</b> , servi avec frites et salade <i>Steak de boeuf, pain burger, tomate, oignons, reblochon, jambon cru de Savoie</i>	16,90€
<b>Escalope de Veau Firenze</b> <i>Escalope panée au parmesan, mozzarella, jambon cru servie avec linguine et sauce Napolitaine</i>	19,90€
<b>Pièce du Boucher grillé</b> , (selon arrivage) servi avec frites et salade <i>Sauce au choix : Vigneronne aux échalotes ou Saint-Marcellin</i>	17,90€
<b>Saumon Teriyaki</b> <i>Mariné sauce soja, Mirin: alcool de riz servi avec son riz basmati et courge rôtie</i>	19,90€
<b>Ravioles au foie gras</b> <i>Gratin de raviole servi avec son escalope de foie gras poêlée</i>	17,50€
<b>Linguine alle vongole</b> <i>Pâtes cuisinées aux palourdes et piment d'espelette</i>	18,90€

## NOS PLANCHES - AFTERWOK

### PLANCHE DE CHARCUTERIE

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

€

15.00

### PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Légumes en antipasti, houmous, tzatziki, gressins

15.00

### PLANCHE MIXTES

1/2 St-Marcelin, Manchego, Jambon Serran, servi avec Salade, Noix, Cornichons et Beurre

15.00

### PLANCHE DE FINGERS FOOD

Selon l'humeur du Chef

15.00



## DESSERTS & FROMAGES

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

## GOURMANDS

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

## GLACES

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

## BOISSONS CHAUDES

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

## SOFT DRINKS

<b>C</b> oca-Cola, Coca zéro, Diabolo, Orangina, Perrier, Schweppes, Thé à la pêche	3.50€
<b>J</b> us de fruits "pago"	3.50€
<b>F</b> ruits pressés (orange ou citron)	4.50€
<b>L</b> imonade, Sirop à l'eau, Lait froid	3.00€
<b>B</b> outeille Evian 75 cl.	6.00€
<b>B</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)
<b>Vins Blancs</b>		
<b>Chablis Les Vénérées</b> 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€
<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>Vin IGP GASCogne "DOM DE JOY"</b> <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

<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€

## Vins Rosés

<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		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€

