

## 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)	9.90€
--	-------

## 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

Tartare de poisson frais (selon arrivage)	15.50€
Salade Ceasar "comme à New-York"	14.50€
Tataki de filet de boeuf	15.50€
Tapas du Lubéron (4 variants)	13.00€

## LES PLATS CHAUDS

Burger du Moment	16.50€
Bar entier snacké <i>et sa vinaigrette de coriandre</i>	18.90€
Pièce du Boucher grillé (selon arrivage) <i>Sauce au choix : poivre vert citronnée ou Saint-Marcellin</i>	18.50€
Plat du moment - Suggestion Souris d'agneau de 7h00	22.00€
Suprême de volaille fermière à la saltimbocca	18.90€

## LE MENU ENFANT

Steak haché ou Nuggets <i>Frites &amp; salade</i>	9.90€
Dessert au chocolat ou Une boule de Glace au choix	
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe ou pêche)	



## DESSERTS & FROMAGES

<b>Demi Saint-Marcellin affiné, salade, tomates cerise &amp; vinaigrette</b>	5.50€
<b>Fromage Blanc, crème, coulis de fruits rouges ou nature</b>	5.50€
<b>Blanc Mangée à la fleur d'orangé et son coulis de fruits</b>	7.00€
<b>Choco-Marron à la crème fouettée Muscovado</b>	7.00€
<b>Tarte Citron-basilic</b>	7.00€
<b>Ananas rôti au romarin, glace yaourt</b>	7.00€

## GOURMANDS

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

## GLACES

<b>Une boule</b>	2.50€
<b>Deux boules</b>	5.00€
<b>Trois boules</b>	6.00€
<b>Café Liégeois, Chocolat Liégeois ou Dame Blanche</b>	8.50€
<b>Coupe Colonel</b>	8.50€
<b>Les Parfums : café, chocolat, citron, fraise, vanille...</b>	
<b>Supplément Chantilly</b>	1.00€

## BOISSONS CHAUDES

<b>Expresso, Noisette ou Décaféiné</b>	2.00€
<b>Double Espresso</b>	3.50€
<b>Grand Café Crème</b>	4.00€
<b>Cappuccino</b>	5.00€
<b>Café Glacé (avec/sans Lait et avec/sans sirop d'orgeat)</b>	7.50€
<b>Café Viennois</b>	5.00€
<b>Thés</b>	4.00€
<b>Infusions</b>	4.00€
<b>Chocolat</b>	4.00€
<b>Chocolat Viennois</b>	5.00€
<b>Lait chaud</b>	3.00€
<b>Grog au Rhum</b>	8.00€
<b>Irish coffee</b>	8.00€

## SOFT DRINKS

<b>Coca-Cola, Coca zéro, Diabolo, Orangina, Perrier, Schweppes, Thé à la pêche</b>	3.50€
<b>Jus de fruits "pago"</b>	3.50€
<b>Fruits pressés (orange ou citron)</b>	4.50€
<b>Limonade, Sirop à l'eau, Lait froid</b>	3.00€
<b>Bouteille Evian 75 cl.</b>	6.00€
<b>Bouteille Badoit 75 cl.</b>	6.00€
<b>- Supplément sirop "Eyguebelle"</b>	0.50€
<b>- Supplément tranche de citron</b>	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, <b>Mâcon Villages</b>		8.50€	15.00€
Blanc, <b>Viognier</b>	5.50€	8.50€	15.00€
Rosé, <b>Côtes de Provence</b>	4.50€	8.50€	15.00€
Rouge, <b>Côtes-du-Rhône</b>		8.50€	15.00€

## Nos Champagnes

	Coupe	Bouteille
Champagne, Brut	9.00€	65.00€
Ruinart Brut, 75cl		89.00€
Ruinart <b>Blanc de Blanc</b> , 75cl		145.00€

