

FORMULES MIDI (SEMAINE)

Plat du jour	12.50€
Formule "Petite faim" Entrée du jour + Plat du jour	16.90€
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 boeuf (180gr. coupé au couteau), mesclun et frites	18.00€
Tartare de thon vierge de légumes et fines herbes, mesclun et frites	17.00€
Salade Ceasar "comme à Lyon" poulet rôti au thym, oeuf pôché, croûtons aillés, copeaux de parmesan et mesclun	15.50€
Poke Bowl Végé riz sushi, concombre, avocat, mangue, mesclun et vinaigrette "citron-soja-wasabi-sésame)	15.50€

LES PLATS CHAUDS

Andouillette rôti sauce vin moutardé, jardinière de légumes et frites	14.50€
Burger du Moment frites et salade du moment	16.50€
Bar entier snacké 300 gr. bar rôti au parfum de Provence. Mousseline céleri rave, jardinière de légumes	19.90€
Entrecôte grillée, frites et mesclun <u>sauce au choix</u> : poivre vert ou Saint-Marcellin ou vin doux	18.90€
Gratin de ravioles au fromage et fines herbes crème cuisinée et bouquet de mesclun	14.50€
Suprême de volaille rôti au thym au jus réduit, mousseline de pommes de terre céleri et jardinière de légumes	18.90€

LE MENU ENFANT

Steak haché ou Nuggets <i>Frites & salade</i>	10.90€
Dessert au chocolat ou Une boule de Glace au choix	
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe ou pêche)	



DESSERTS & FROMAGES

Demi Saint-Marcellin affiné, salade, tomates cerise & vinaigrette	5.50€
Fromage Blanc, crème, coulis de fruits rouges ou nature	5.50€
Crème Brûlée du moment	7.00€
Financier pistache et framboise, coulis de fruits rouges	7.00€
Fondant au chocolat chantilly et crème anglaise	7.00€
Gâteau Lyonnais pralines-pommes, crème anglaise	7.00€
Moelleux crème de marron et chocolat, crème anglaise	7.00€
Salade de fruits frais, sirop vanillé et badiane	7.00€

GOURMANDS

Café Gourmand & ses 4 mini desserts	7.90€
Déca ou Café allongé Gourmand & ses 4 mini desserts	7.90€
Thé Gourmand (chocolat, thés verveine) & ses 4 mini desserts	8.90€
Cappuccino Gourmand & ses 4 mini desserts	10.00€

GLACES

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

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Noisette ou Décaféiné	2.00€
Double Espresso	3.50€
Grand Café Crème	4.00€
Cappuccino	5.00€
Café Glacé (avec/sans Lait et avec/sans sirop d'orgeat)	7.50€
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	9.50€

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 "Eygubelle"	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€	36.00€
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		8.50€	15.00€
Blanc, Viognier	5.50€	8.50€	15.00€
Rosé, Côtes de Provence	4.50€	8.50€	15.00€
Rouge, Côtes-du-Rhône		8.50€	15.00€

Nos Champagnes

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

