

COFFEE
PLEASE

PETIT DÉJ' BOISSONS CHAUDES

CAFÉ "COSTADORO" €

Espresso	2,00
Café allongé	2,50
Noisette	2,50
Décaféiné	2,00
Double Espresso	3,50
Grand Café Crème	4,00
Cappuccino	5,00
Café Viennois	5,00
Café Glacé (avec/sans Lait et avec/sans sirop d'orgeat)	7,50
Irish Coffee	9,50

BOISSONS CHAUDES €

Grand Chocolat	4,00
Chocolat Viennois	5,00
Thé Bio "Malongo"	4,00
Infusion Bio	4,00
Lait Chaud	3,00

FORMULES PETITS-DÉJEUNERS

L'Express (expresso, jus de fruit 19cl, 2 mini viennoiseries américaines)	5.50
Le Debourg (grande boisson chaude, jus de fruit 19cl et 2 mini pâtisseries américaines)	7.50
Pâtisserie américaine (1 pièce)	1.00

ON
ROCKS
THE

LES SOFTS & LES BIÈRES

LES SOFTS

	€
Coca (33cL)	3.50
Coca Zéro (33cL)	3.50
Perrier (33cL)	3.50
Orangina (33cL)	3.50
Nestea Pêche (25 cL)	3,50
Limonade (25 cL)	3,00
Diabolo (25 cL)	3,50
Sirop à l'eau (25 cL)	3,00
Schweppes Tonic	3,50
Evian (1L)	6,00
Badoit (1L)	6,00
Lait Froid (25 cL)	3,00

LES JUS DE FRUITS

	€
Jus de Fruits "Pago" (20 cL) (ACE, Abricot, Ananas, Fraise, Orange , Tomate)	3.50
Fruits Pressés (20 cL) (Orange ou Citrons)	6.00
Supplément sirop : (Anis, Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe Verte, Menthe Glaciale, Orgeat, Pêche, Caramel, Violette, Pomme...	0.50
Supplément Tranche	0.30

LES BIERES PRESSIONS

	€	€	HH*
	25cl	50cl	50cl
Tigre Bock Blonde	4.50	8.00	6.50
Grimbergen Blonde	4.50	8.00	6.50
Pietra Ambrée	4.50	8.00	6.50
Grim Blanche	4.50	8.00	6.50

LES BIERES BOUTEILLES

Leffe Ruby Fruits Rouges (25 cL)	4.50
----------------------------------	------



COCKTAILS AVEC ALCOOL

Le Spritz Debourg

Un cocktail frais et savoureux à base de Martini Fiero, légèrement amer avec des notes fruitées d'orange et de mandarine.

€

9.00

HAPPY HOURS*

7.00

Le Spritz Apérol

Un cocktail frais et savoureux à base d'Apérol, légèrement amer avec des notes fruitées d'orange et de mandarine.

9.00

7.00

St-Germain Spritz

La liqueur St Germain, délicieusement florale, est associée avec du prosecco pour un élégant cocktail parfait à boire entre amis.

10.00

/

The Original Mojito

Un emblématique et délicieux cocktail réalisé à partir d'un authentique rhum blanc.

10.00

7.00

Mojito Bacardi Añejo Cuatro

Bacardi Añejo Cuatro Mojito, un emblématique et délicieux cocktail revisité grâce à un rhum de caractère vieilli au minimum 4 ans sous le soleil des Caraïbes.

12.00

/

Bombay Sapphire & Tonic

Ce cocktail est la balance parfaite faisant ressortir la douce amertume et la finesse des épices qui composent le gin

9.00

/

Bombay Dry & Tonic

Avec du Tonic, Il permet d'obtenir un cocktail sec et fruité révélant des arômes de genièvre et de citron frais.

8.00

7.00

HH*: Happy Hours

Lors de soirée organisée par le Brasserie Debourg et entre 17h et 19h

[sauf concert ou spectacle à la Halle Tony Garnier ou évènement sportif.](#)

Uniquement sur toutes nos Bières et Cocktails indiqués sur la carte à Cocktails

HAPPY HOURS

LES COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Moscow Mule

Une boisson simple, généreuse et fraîche faite de vodka et de Ginger beer.

€

9.00

HAPPY HOURS*

7.00

Martini Bianco & Tonic

Le mélange par excellence de Martini Bianco et de tonic, servi sur de la glace. Frais, léger et rafraîchissant, il révèle des notes florales et un parfum de vanille.

9.00

7.00

Martini Rosso & Tonic

Un cocktail riche et aromatique qui révèle des notes d'épices ainsi qu'une amertume légère et délicate.

9.00

7.00

COCKTAILS SANS ALCOOL

Vibrante Spritz

Un apéritif sans alcool fruité et équilibré avec des notes de Bergamotte Italienne

€

7.50

HAPPY HOURS*

6.00

Floreale Spritz

Des notes d'Armoise et de Camomille Romaine de Pancalieri, pour un cocktail doux et floral.

7.50

6.00

Virgin Mojito

7.50

6.00

Sunset Spritz

Une belle alternative au Spritz traditionnel élaborée à partir des notes de Camomille Romaine du Martini Floreale sans-alcool et de jus d'ananas

7.50

6.00

HH*: Happy Hours Lors de soirée organisée par le Brasserie Debourg et entre 17h et 19h sauf concert ou spectacle à la Halle Tony Garnier ou évènement sportif. Uniquement sur toutes nos Bières et Cocktails indiqués sur la carte à Cocktails

ON
ROCKS
THE

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

LES APÉRITIFS

	€
Apéritif Debourg rosé-pamplemousse (12cl)	7.00
Kir (12cl) (Cassis, Mûre, Pêche de Vigne, Framboise ou Figue)	4.00
Communard (20cl)	7.00
Martini Rouge ou Blanc (4cl)	5.00
Porto Rouge ou Blanc (4cl)	5.00
Suze (4cl)	5.00
Ricard (2cl)	4.00
Campari (4cl)	5.00
Americano	7.50
Supplément sirop	0.50

LES DIGESTIFS

	€ (4 cl)
Chartreuse Verte ou Jaune	7.50
Cognac VSQP	7.50
Armagnac	7.50
Get 27 ou 31	6.00
Limoncello	6.00
Poire Williams	7.50
Marie Brizard	6.00
Vodka	6.00
Rhum Blanc "Old Nick"	6.00
Diplomatico	9.00
Liqueur De Mandarine "Eyguebelle"	7.50

LES WHISKIES

		(4 cL)	
J.B	7.00	Aberlour	9.00
Jack Daniel's ou Honey	8.00	Baileys	6.00
Jameson	8.00	Jameson	8.00

Supplément Accompagnement : Coca, Limonade, Tonic, Perrier, Orange, Tonic, Ananas 1.50

TAVERNIER
SUP

LA CARTE DES VINS

	€ Verre 10cl	€ Bouteille 75cl
VINS BLANCS		
Chablis AOP 2022 Albert Bichot « Domaine Long Depaquit » grand vin de Bourgogne <i>Un vin généreux et ample. Des arômes d'agrumes confits, citronnés et quelques notes de pain grillé</i>	8.50	40.00
Mâcon-Villages AOP 2022 « Domaine TRENEL » - vin de Bourgogne <i>Un vin blanc franc et engageant aux arômes de fruits à chair blanche, de fleurs d'acacia et citronnés</i>	6.00	28.00
Viré-Clessé AOP Sélection 2022 « Domaine TRENEL » - vin de Bourgogne <i>Un chardonnay Mâconnais digne d'un grand bourgogne. Rondeur parfaite, ample sur des arômes poire et abricot confiturés</i>	7.50	36.00
Marius Vioignier Pays D'Oc IGP 2022 « Chapoutier » <i>Bel équilibre pour ce vin frais mais gourmand. Un nez pamplemousse et fleurs blanche avec des arômes de buis</i>	6.00	26.00
Vin IGP GASCOGNE IGP 2022 "Haut Marin" d'Elisabeth Prataviera <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>	6.50	28.00
VINS ROUGES		
Côtes-du-Rhône AOP 2023 Belleruche "Chapoutier" <i>Vin chaleureux au goût complexe épicé et rond aux arômes de fruits rouges très mûrs</i>	6.00	26.00
Savigny-Les-Beaunes AOP 2017 Bio « Domaine Albert Bichot » - Grand vin de Bourgogne <i>Vin fin et élégant, aux tanins présents. Belle persistante aromatique avec arômes fruits rouges</i>	12.00	55.00
Crozes-Hermitage AOP 2021 Petite Ruche « Chapoutier » <i>Une élégance surprenante qui dévoile des arômes de fruits rouges et une fin de bouche légèrement épicée</i>	7.50	38.00
Rasteau AOP 2022 Les Gadilles « Chapoutier » <i>Composé à 80% grenache et 20% Syrah, la bouche est ample et structurée, où l'on découvre des fruits noirs</i>	8.00	39.00
Saint-Joseph AOP 2022 Deschants « Chapoutier » <i>La douceur et le fruité sont au rendez-vous. Une bouche de caractère et d'équilibre aux arômes de Syrah</i>	8.50	40.00
VINS ROSÉS		
Rosé d'Oc, IGP 2023, Marius « Chapoutier » <i>Une escapade fruitée. Une douce invitation de l'apéritif au dessert</i>	6.50	29.00
CHAMPAGNES		
	Coupe	Bouteille
Champagne, Brut	11.50	69.00
Ruinart Brut, 75cl		89.00
Ruinart Blanc de Blanc, 75cl		145.00