



FORMULES MIDI (SEMAINE)

Plat du jour	13.90€
Formule "Petite faim"	20.90€
Entrée du jour + Plat du jour	
Formule "Petite Gourmande"	20.90€
Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	
Formule "Complète"	24.90€
Entrée du jour + Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	

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)	11.90€
--	--------

INFOS & RÉSERVATIONS

Brasserie DEBOURG 29, avenue DEBOURG, 69007 LYON

04 78 96 40 01 ou lyon@brasserie-debourg.com

www.brasserie-debourg.com

PRIVATISATION

La brasserie Debourg organise vos réceptions dans son restaurant convivial et spacieux :
cocktail dînatoire, repas de groupe, baptêmes,
déjeuners/dîners professionnels, banquets, anniversaires, etc...
la brasserie se privatise tout au long de l'année et peut accueillir jusqu'à 100 convives.
Sur simple demande, nous pouvons établir un devis personnalisé pour l'organisation
de vos événements privés ou professionnels.



NOS SALADES

Salade César

Salade, tomates, copeaux de parmesan, croûtons aux herbes de Provence, poulet pané et sauce césar.

18.90€

Salade Lyonnaise

Salade de jeune pousse et frisée, oeuf poché, lardons fumés, tomate, croûtons et condiments

15.90€

TARTARE & TATAKI

Tartare de Saumon à l'aneth, frites & salade

Poivre vert, citron vert, échalotes

19.90€

Tatare de boeuf façon Asiatique, frites & salade

sauce soja sucré-salé, huile de sésame, citronnelle, coriandre, gingembre

19.90€

Tataki de Thon, accompagnement du jour

Marinade de thon au sésame

22.00€

NOS PLATS CHAUDS

Wok Terre ou Mer de poulet ou saumon

Saumon, nouilles sautées aux légumes, sauce soja salé/sucré
ou

19.90€

Poulet, nouilles sautées aux légumes, sauce soja salé/sucré

17.90€

Pièce du Boucher

Frites et salade

21.90€

sauce au choix : Poivre vert ou Saint-Marcellin

Penne Arrabiatta, burrata & pesto

Coulis de tomates, ail, huile d'olive, piments et basilic

16.90€



DESSERTS & FROMAGES



Demi Saint-Marcellin affiné, salade, tomates cerise & vinaigrette	6.00€
Fromage Blanc, crème, coulis de fruits rouges ou nature	6.00€
Crème Brûlée	8.00€
Baba au rhum, chantilly aux fruits du moment	8.00€
Pana cotta au coulis de fruit	8.00€
Salade de fruits frais, sirop allégé (badiane, clous de girofles et cannelle)	8.00€
Fondant au chocolat, coeur caramel	8.00€

GOURMANDS

Café Gourmand & ses 4 mini desserts	9.00€
Déca ou Café allongé Gourmand & ses 4 mini desserts	9.00€
Thé Gourmand (chocolat, thés verveine) & ses 4 mini desserts	10.00€
Cappuccino Gourmand & ses 4 mini dessert	12.00€

Allergènes : Gluten, Fruits à coques, Oeuf, Lait, Poissons

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

Expresso ou Décaféiné	2.00€
Double Expresso	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/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" (fraise, ananas, orange, ACE, tomate, abricot)	3.50€
Fruits pressés (orange ou citron)	6.00€
Limonade, Sirop à l'eau, Lait froid	3.00€
Bouteille Evian 1l.	6.00€
Bouteille Badoit 1l.	6.00€
- Supplément sirop "Eyguebelle"	0.50€
- Supplément tranche de citron	0.30€

LA CARTE DES VINS

Verre
(10cl)

Bouteille
(75cl)

Vins Blancs

Chablis AOP 2022 Albert Bichot « Domaine Long Depaquit » grand vin de Bourgogne
Un vin généreux et ample. Des arômes d'agrumes confits, citronnés et quelques notes de pain grillé

8.50€

40.00€

Mâcon-Villages AOP 2022 « Domaine TRENEL » - vin de Bourgogne
Un vin blanc franc et engageant aux arômes de fruits à chair blanche, de fleurs d'acacia et citronné

6.00€

28.00€

Viré-Clessé AOP Sélection 2022 « Domaine TRENEL » - vin de Bourgogne
Rondeur parfaite, ample, sur des arômes de poires et abricots confiturés

7.50€

36.00€

Crozes-Hermitage AOP 2023 Les Meysonniers « Chapoutier »
Attaque souple et fraîche. Il est issu de vignes qui ont entre 20 et 40 ans.

12.50€

63.00€

Marius Viognier Pays D'Oc IGP 2022 « Chapoutier »
Bel équilibre pour ce vin frais mais gourmand. Un nez pamplemousse et fleurs blanche avec des arômes de buis

6.00€

26.00€

Côtes de Gascogne IGP 2022 "Haut Marin" d'Elisabeth Pratavia
Vins doux et sucré citronné avec des senteurs de verveine

6.50€

28.00€

Vins Rouges

Côtes-du-Rhône AOP 2023 Belleruche "Chapoutier"
Vin chaleureux au goût complexe épicé et rond aux arômes de fruits rouges très mûrs

6.00€

26.00€

Savigny-Les-Beaunes AOP 2017 Bio « Domaine Albert Bichot » - Grand vin de Bourgogne
Vin fin et élégant, aux tanins présents. Belle persistante aromatique avec des arômes de fruits rouges

12.00€

55.00€

Crozes-Hermitage AOP 2021 Petite Ruche « Chapoutier »
Une élégance surprenante qui dévoile des arômes de fruits rouges et une fin de bouche légèrement épicée

7.50€

38.00€

Rasteau AOP 2022 Les Gadilles « Chapoutier »
Composé à 80% grenache et 20% Syrah, la bouche est ample et structurée, où l'on découvre des fruits noirs

8.00€

39.00€

Saint-Joseph AOP 2022 Deschamps « Chapoutier »
La douceur et le fruité sont au rendez-vous. Une bouche de caractère et d'équilibre aux arômes de Syrah

8.50€

40.00€

Vins Rosés

Rosé d'Oc, IGP 2023, Marius « Chapoutier »
Une escapade fruitée. Une douce invitation de l'apéritif au dessert

6.50€

29.00€

Nos Pots

Verre 25cl 46cl

Blanc, Mâcon Villages	9.50€	19.00€
Blanc, Viognier	9.50€	19.00€
Rosé, Côtes de Provence	6.50€	9.50€
Rouge, Côtes-du-Rhône	9.50€	19.00€

Nos Champagnes

Coupe Bouteille

Champagne, Brut	11.50€	69.00€
Ruinart Brut, 75cl		89.00€
Ruinart Blanc de Blanc, 75cl		145.00€



PRIVATISATION

La brasserie Debourg organise vos réceptions dans son restaurant convivial et spacieux :
cocktail dînatoire, repas de groupe, baptêmes,
déjeuners/dîners professionnels, banquets, anniversaires, etc...
la brasserie se privatise tout au long de l'année et peut accueillir jusqu'à 100 convives.

Sur simple demande, nous pouvons établir un devis personnalisé pour l'organisation de vos événements privés ou professionnels.

