



FORMULES MIDI

(SEMAINE)

€

Formule du jour "Midi Choc"
plat du jour 9.9

Formule du jour "Midi Choc Gourmand"
plat du jour + café ou thé Gourmand 15.9

FORMULES À LA CARTE

Formule entrée + plat à la carte 25

Formule plat + dessert à la carte 25

Formule entrée + plat + dessert à la carte 33

PLATS À LA CARTE

Entrée 8

Plat 18

Dessert 8

FORMULE BAMBIN

Formule Bambin 12
plat + dessert + sirop à l'eau

INFOS & RÉSERVATIONS

Brasserie DEBOURG

29, avenue DEBOURG, 69007 LYON

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

www.brasserie-debourg.com



LES ENTRÉES

8 €

Ballotine de saumon

Ballotine de saumon en feuille de nori, mousse au cerfeuil, tartare de Chioga et vinaigrette de betterave rouge

Œuf parfait

Œuf parfait, crémeux à la truffe noire, lamelle de comté affiné

Tataki de filet mignon de cochon

Tataki de filet mignon de cochon, vinaigrette miel et Savora, pickles de graine de moutarde

LES PLATS

18 €

Ballotine de volaille comme un cordon bleu

Ballotine de volaille comme un cordon bleu, mousseline de pomme de terre au beurre noisette, jus réduit

Demi-magret de canard rôti

Demi-magret de canard rôti, jus à la tapenade d'olives noires de Kalamata, polenta, crémeuse au parmesan

Filet de bar à la plancha

Filet de bar à la plancha, carottes rôties, tagliatelles de carottes pourpres et crème d'artichaut

Filet de cabillaud

Filet de cabillaud, écrasé de patates douces au paprika fumé, condiment citron confit

Risotto de petit épeautre et pois

Risotto de petit épeautre, pois maraîchers, pousses d'épinards et poireaux frits

LA PIÈCE DU MOMENT

Pièce du boucher du moment & accompagnements, sélection du chef

Hors formule — prix selon arrivage, affiché à l'ardoise
se renseigner auprès de notre équipe

Contraintes Alimentaires

Soucieux de répondre aux régimes alimentaires de chacun, nous adaptons nos plats selon vos besoins alimentaires : végétarien, sans gluten, vegan, sans lactose, halal etc. N'hésitez pas à le faire savoir à notre équipe.



DESSERTS & FROMAGES

	€
Demi Saint-Marcellin affiné	8
Fromage blanc , crème, coulis de fruits rouges ou nature	8
Assiette de mignardises	8
Crème brûlée , vanille Bourbon	8
Carré rocher chocolat & noisette	8
La Poire en trompe-l'œil, coulis caramel beurre salé	8
Café, Déca ou Allongé Gourmand & ses Mignardises	9
Thé Gourmand (ou chocolat, verveine) & ses Mignardises	10
Cappuccino Gourmand & ses Mignardises	12

GLACES

Une boule	2.5
Deux boules	5
Trois boules	6
Café Liégeois , Chocolat Liégeois , Coupe Colonel ou Dame Blanche	8.5
Suppléments : chantilly, coulis fruits rouge ou sauce chocolat	0.5
Parfums Glace : vanille Madagascar / chocolat Tanzanie	
Parfums Sorbet : fraise Senga / citron Primofiori / mangue Alphonso	

BOISSONS CHAUDES

Espresso, Décaféiné ou Café allongé	2
Double Espresso	3.8
Grand Café Crème	4
Cappuccino	5
Café Glacé (avec ou sans lait, avec ou sans sirop d'orgeat)	7.5
Café Viennois	5
Thés / Infusions	4
Chocolat	4
Chocolat Viennois	5
Lait chaud	3
Grog au Rhum	8
Irish coffee	9.5

SOFT DRINKS

Coca-Cola ou Coca-Cola zéro	3.5
Diabolo	3.5
Orangina, Perrier, Schweppes Agrumes, Fuze Tea	6
Jus de fruits "Pago" (fraise, ananas, orange, ACE, tomate, abricot)	3
Fruits pressés (orange ou citron)	6
Limonade	3
Sirop à l'eau - Lait froid	3
Bouteille de Badoit 1 L - Bouteille d'Évian 1 L	6
Supplément sirop ou tranche de citron	0.3

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	€	€
	Verre 12cl	Bouteille 75cl
Petit Chablis, Domaine Hamelin, 2022	7	36
Mâcon Azé AOP, Domaine Rochebin, 2023	6	28
IGP Viognier d'Ardèche, Grès du Trias, 2024	6	26
Beaujolais Village, Domaine de Colette, 2023	7	35
IGP Gascogne, Doux Jardin Secret, Villa Dria	5	24

VINS ROUGES

Crozes-Hermitage AOP, Cosmos, Gilly, 2023	7.5	38
Pic St Loup AOP, Haut Lirou les Costes, 2023	7	37
Morgon AOP, Domaine de Colette, 2022	6.5	33
Côtes-du-Rhône, Belle Ruche, Chapoutier, 2024	6	26
Saint-Joseph AOP, Deschants, Chapoutier, 2023	8.5	40
Rasteau AOP, Les Gadilles, Chapoutier, 2023	8	39

VINS ROSÉS

IGP Méditerranée, Château Favori, 2024	6	27
--	---	----

NOS POTS

	€	€
	25cl	46cl
Blanc, Mâcon Villages Blanc, Viognier	9.5	19
Rosé, Côtes de Provence	9.5	19
Rouge, Côtes-du-Rhône	9.5	19

NOS CHAMPAGNES

	€	€
	Coupe	Bouteille
Champagne, Brut	11.5	69
Ruinart Brut, 75cl		89
Ruinart Blanc de Blanc, 75cl		145

PRIVATISATION

La Brasserie Debourg organise vos réceptions dans un cadre convivial et spacieux : cocktails, repas de groupe, baptêmes, déjeuners ou dîners professionnels, banquets, anniversaires, etc.

L'établissement peut accueillir jusqu'à 130 convives.

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

