



## 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

## FORMULE BAMBIN

### Formule Bambin

plat + dessert + sirop à l'eau

12

---

## INFOS & RÉSERVATIONS

Brasserie DEBOURG

29, avenue DEBOURG, 69007 LYON

04 78 96 40 01 - [lyon@brasserie-debourg.com](mailto:lyon@brasserie-debourg.com)

[www.brasserie-debourg.com](http://www.brasserie-debourg.com)

---

## Réceptions & Privatisations

À la Brasserie Debourg, nous avons à cœur de vous offrir bien plus qu'un repas :  
un moment sincère, pensé avec attention et exigence.

Chaque réception est unique. Nous prenons le temps de vous écouter et de construire avec vous  
une expérience qui vous ressemble, à la brasserie comme lors de vos événements extérieurs.

Avec notre signature traiteur "By Debourg Traiteur", nous poursuivons une ambition simple :  
placer l'humain au cœur de chaque projet et créer des souvenirs qui comptent.

Au plaisir de vous accueillir et de partager de beaux moments ensemble.

Thierry Vano

## ENTRÉES

(petite ou grande assiette) €

### Salade grecque revisitée

7 / 15

Jeunes pousses, feta, légumes grillés marinés, olives Kalamata, concombre et tomate fraîche, accompagnés d'un tzatziki maison.

### Tartare de saumon aux saveurs asiatiques

8 / 18

Saumon frais assaisonné au yuzu ponzu, sésame, gingembre, coriandre fraîche et cébette.

*En version plat : servi avec frites et salade.*

### Tartare de bœuf traditionnel

12 / 20

Bœuf frais coupé au couteau et préparé à la minute avec jaune d'œuf, câpres, cornichons et oignons finement ciselés.

Assaisonnement à la moutarde, sauce Worcestershire et herbes fraîches.

*En version plat : servi avec frites et salade.*

## PLATS

### Risotto de coquillettes à la truffe

16

Coquillettes crémeuses parfumées à la truffe, accompagnées d'une brunoise de jambon.

*Version végétarienne disponible.*

### Ballotine de volaille aux herbes d'été

16

Volaille farcie, sauce suprême au basilic et mousseline de pommes de terre aux herbes fraîches.

### Filet de dorade à la plancha

20

Dorade snackée à la plancha, mini ratatouille et sauce beurre blanc.

### Burger Debourg

21

Pain brioché, steak haché, sauce au lard fumé, fromage Beaufort et cornichons pickles.

*Servi avec frites et salade.*

### Pièce du boucher du chef

23

Viande sélectionnée du moment, servie avec frites, salade et sauce tartare maison.  
(selon arrivage)

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

## DESSERTS & FROMAGES

	€
Fromage <b>Sec Affiné</b> - <i>Sélection du moment</i>	8
Assiette de <b>mignardises</b>	8
Mousse au <b>Chocolat Maison</b>	8
Sphère <b>Meringuée</b> à la <b>Fraise</b>	8
Tartelette <b>Tatin &amp; Chantilly</b>	8
Café, Déca ou Allongé <b>Gourmand</b> & ses <b>Mignardises</b>	9
Thé <b>Gourmand</b> (ou chocolat, verveine) & ses <b>Mignardises</b>	10
Cappuccino <b>Gourmand</b> & ses <b>Mignardises</b>	12

## GLACES

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

## BOISSONS CHAUDES

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

## SOFT DRINKS

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

## Réceptions & Privatizations

À la Brasserie Debourg, nous avons à cœur de vous offrir bien plus qu'un repas : un moment sincère, pensé avec attention et exigence.

Chaque réception est unique. Nous prenons le temps de vous écouter et de construire avec vous une expérience qui vous ressemble, à la brasserie comme lors de vos événements extérieurs.

Avec notre signature traiteur "By Debourg Traiteur", nous poursuivons une ambition simple : placer l'humain au cœur de chaque projet et créer des souvenirs qui comptent.

Au plaisir de vous accueillir et de partager de beaux moments ensemble.

Thierry Vano

