

COFFEE
PLEASE

PETIT DÉJ' BOISSONS CHAUDES

CAFÉ "COSTADORO" €

Espresso	2.00
Café allongé	2.00
Noisette	2.50
Décaféiné	2.00
Double Espresso	3.80
Grand Café Crème	4.00
Cappuccino	4.50
Café Viennois	5.00
Café Glacé (avec/sans Lait et avec/sans sirop d'orgeat)	7.50

BOISSONS CHAUDES €

Grand Chocolat	4.00
Chocolat Viennois	5.00
Thé Bio "Malongo"	4.00
Infusion Bio	4.00

FORMULES PETITS-DÉJEUNERS

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

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
Fuzetea 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
Ginger Beer (25 cL)	3.00

LES JUS DE FRUITS

	€
Jus de Fruits "Granini" (25 cL) (ACE, Abricot, Ananas, Fraise, Orange , Tomate)	3.50
Fruits Pressés (20 cL) Orange ou Citrons	6.00
Supplément Sirop :	0.50
Cassis, Citron, Fraise, Grenadine, Menthe Verte, Menthe Glaciale, Orgeat, Pêche, Caramel, Violette	
Supplément Tranche	0.30

LES BIERES PRESSIONS

	€	€	HH*
	25cl	50cl	50cl
Tigre Bock Blonde	4.50	8.00	6.50
Brooklin IPA	4.50	8.00	6.50
Pietra Ambrée	4.50	8.00	6.50
Grim Blanche	5.00	8.50	7.00

LES BIERES BOUTEILLES

Bière sans alcool : 1664 0.0% (33cl)	4.90
--------------------------------------	------



HAPPY HOURS

LES COCKTAILS

COCKTAILS AVEC ALCOOL

€

HAPPY HOURS*

Le Spritz Apérol

11.00

9.00

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

Le Spritz Debourg

9.00

8.00

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

St-Germain Spritz

12.00

10.00

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

Paltron Paloma

13.00

11.00

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

Mojito Bacardi,

12.00

10.00

Un emblématique et délicieux cocktail revisité grâce à un rhum de caractère vieilli au minimum 4 ans sous le soleil des Caraïbes.

Bombay Sapphire & Tonic

10.00

8.00

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

Pina Colada

13.00

11.00

Ce cocktail réalisé à partir d'un authentique rhum blanc accompagné de Coco et d'Ananas parfait pour vous emmener sous soleil des îles

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.

€

10.00

HAPPY HOURS*

8.50

Jamaïcan Mule

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

10.00

8.50

London Mule

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

10.00

8.50

Carrabean Mule

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

10.00

8.50

COCKTAILS SANS ALCOOL

Martini Virgin Spritz

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

€

9.50

HAPPY HOURS*

8.50

Virgin Mule

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

9.50

8.50

Virgin Mojito

Une belle alternative du cocktail réalisé sans alcool

9.50

8.50


Virgin Pina Colada

Le fameux classique des tropique au lait de coco et jus d'ananas réalisé sans alcool

9.50

8.50

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

	€
Kir (12cl) (Cassis, Mûre, Pêche de Vigne, Framboise)	4.00
Communard (20cl)	4.00
Martini Rouge ou Blanc (4cl)	4.00
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

	€
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
Vodka	6.00
Rhum Blanc ou Ambré "Havana"	6.00
Bacardi	8.00

LES WHISKIES

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

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



LA CARTE DES VINS

	€ Verre 12cl	€ Bouteille 75cl
VINS BLANCS		
Petit Chablis, Domaine Hamelin, 2022	7.00	36.00
Mâcon Azé, Domaine Rochebin, 2023	6.00	28.00
IGP Viognier d'Ardèche, Grès du Trias, 2024	6.00	26.00
IGP Cascoigne, "Doux Jardin Secret" de Villa Dria	7.00	35.00
Beaujolais Village, Domaine de Colette, 2023	5.00	24.00
VINS ROUGES		
Côtes-du-Rhône AOP 2023 Belleruche "Chapoutier"	6.00	26.00
Morgon AOP, Domaine de Colette, 2023	6.50	33.00
Pic St Loup AOP 2023, Haut Lirou les Costes	7.00	37.00
Crozes-Hermitage AOP 2024, Comos Gilly	7.50	38.00
Rasteau AOP 2023 Les Gadilles « Chapoutier »	8.00	39.00
Saint-Joseph AOP 2023 Deschants « Chapoutier»	8.50	40.00
VINS ROSÉS		
IGP Méditerranée, Château Favori, 2024	6.00	27.00
CHAMPAGNES		
	Coupe	Bouteille
Champagne, Brut	11.50	69.00
Ruinart Brut, 75cl		89.00
Ruinart Blanc de Blanc, 75cl		145.00