

FORMULES MIDI

(SEMAINE)

€

Formule du jour "Midi Choc"

9.9

plat du jour

Formule du jour "Midi Choc Gourmand"

15.9

plat du jour + café ou thé Gourmand

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.brasseriebydebourg.fr

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 César

10 / 19

Cœur de romaine croquante, volaille panée croustillante, copeaux de parmesan, croûtons dorés et sauce César maison (sans anchois).

Salade grecque revisitée

7 / 15

Tomates fraîches, concombre, oignons rouges, olives Kalamata, feta et vinaigrette aux herbes méditerranéennes.

Tartare de thon à l'italienne

11 / 20

Thon frais coupé au couteau, condiment de tomates confites, pesto de basilic maison, pignons de pin torréfiés et baratina.
Version plat : servi avec frites maison et salade mêlée.

PLATS

Crispy Chicken Burger

18

Pain brioché, filet de volaille croustillant pané, cheddar fumé, salade croquante et mayonnaise spicy sweet chili.
Servi avec frites maison et salade mêlée.

Pavé de saumon snacké

19

Pavé de saumon rôti, pressé de légumes du soleil et sauce chimichurri aux herbes fraîches.

Rigatoni, crème de pecorino & spianata piccante

17

Rigatoni nappés d'une crème onctueuse au pecorino, accompagnés de spianata piccante et d'une baratina.

Tagliata de bœuf grillée

23

Fines tranches de bœuf grillé, roquette fraîche, pesto de basilic, tomates confites et copeaux de parmesan.
Servie avec frites maison et salade mêlée.

Tartare de bœuf à l'asiatique

20

Bœuf coupé au couteau, assaisonné d'une sauce yuzu-ponzu, cébettes fraîches, cacahuètes torréfiées, jeunes pousses et copeaux de parmesan.
Servi avec frites maison et salade mêlée.

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.

Les allergènes sont également disponibles.
Demander à notre équipe

DESSERTS & FROMAGES

€

Assiette de mignardises	8
Panna Cotta façon Piña Colada	8
Soupe de Fraises , gel citron-basilic	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	
Deux boules	2.5
Trois boules	5
Café Liégeois , Chocolat Liégeois , Coupe Colonel ou Dame Blanche	6
Suppléments : chantilly, coulis fruits rouge ou sauce chocolat	8.5
Parfums Glace : vanille Madagascar / chocolat Tanzanie	0.5
Parfums Sorbet : fraise Senga / citron Primofiori / mangue Alphonso	

BOISSONS CHAUDES

Expresso, 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, Deschamps, 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

