

## FORMULES MIDI (SEMAINE)

Plat du jour	12.50€
Formule "Petite faim" Entrée du jour + Plat du jour	18.90€
Formule "Petite Gourmande" Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	18.90€
Formule "Complète" Entrée du jour + Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	22.90€

## 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 ou pêche)	11.90€
--	--------

## INFOS & RÉSERVATIONS

**Brasserie DEBOURG 29, avenue DEBOURG, 69007 LYON**  
**04 78 96 40 01 ou vt@brasserie-debourg.com**  
**www.brasserie-debourg.com**

## LES PLATS FROIDS

<b>Tartare de boeuf</b> (180gr. coupé au couteau), mesclun et frites	19.50€
<b>Tartare de thon</b> vierge de légumes et fines herbes, mesclun et frites	18.00€
<b>Salade Ceasar "comme à Lyon"</b> poulet rôti au thym, oeuf poché, croûtons aillés, copeaux de parmesan et mesclun	15.90€

## LES PLATS CHAUDS

<b>Andouillette rôti</b> sauce vin moutardé, jardinière de légumes et frites	16.50€
<b>Burger du Moment</b> frites et salade du moment	16.90€
<b>Bar entier snacké 300 gr.</b> bar rôti au parfum de Provence. Mousseline céleri rave, jardinière de légumes <i>(sur commande la veille, avant 16h00)</i>	22.00€
<b>Entrecôte grillée, frites et mesclun</b> <u>sauce au choix</u> : poivre vert ou Saint-Marcellin ou vin doux-moutarde	19.90€
<b>Gratin de Ravioles au fromage et fines herbes</b> crème cuisinée aux petits légumes et bouquet de mesclun	15.50€
<b>Suprême de Volaille rôti au thym</b> à la crème forestière, mousseline de pommes de terre céleri et jardinière de légumes	18.90€

## LES SUGGESTIONS

<b>Salade Italienne</b> Burrata crémeuse, carpaccio de melon et jambon cru, légumes antipasti (aubergines, poivrons, cœur d'artichauts), bouquet de mesclun et sauce pesto-pistaches	19.50€
<b>Salade Lyonnaise</b> lardons découpés dans de la poitrine de porc fumée et rôtie, oeuf poché minute, toast et salade mesclun	15.90€
<b>Demi-Magret de Canard rôti</b> mousseline de pommes de terre-céleri rave, sauce miel-orange-romarin et jardinière de légumes	19.90€
<b>Pavé de Saumon</b> linguine, crème de moules et crustacés et jardinière de légumes	19.90€



## 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 du moment	8.00€
Fondant au chocolat chantilly et crème anglaise	8.00€
Financier à la poudre d'mandes, pistache et framboise	8.00€
Moelleux crème de marron et chocolat, crème anglaise	8.00€
Salade de fruits frais, sirop vanillé et badiane	8.00€
Tiramisu au cognac, café et amaretto	8.00€
Tarte citron	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 desserts	12.00€

## 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	4.00€
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"	3.50€
Fruits pressés (orange ou citron)	5.00€
Limonade, Sirop à l'eau, Lait froid	3.00€
Bouteille Evian 1l.	6.00€
Bouteille Badoit 1l.	6.00€
- Supplément sirop "Eygubelle"	0.50€
- Supplément tranche de citron	0.30€

# LA CARTE DES VINS

	Verre (10cl)	Bouteille (75cl)
<b>Vins Blancs</b>		
<b>Chablis AOP 2022</b> Albert Bichot « <b>Domaine Long Depaquit</b> » <i>grand vin de Bourgogne</i> <i>Un vin généreux et ample. Des arômes d'agrumes confits, citronnés et quelques notes de pain grillé</i>	8.50€	39.00€
<b>Mâcon-Villages AOP 2022</b> « <b>Domaine TRENEL</b> » - <i>vin de Bourgogne</i> <i>Un vin blanc franc et engageant aux arômes de fruits à chair blanche, de fleurs d'acacia et citronné</i>	6.00€	28.00€
<b>Viré-Clessé AOP Sélection 2022</b> « <b>Domaine TRENEL</b> » - <i>vin de Bourgogne</i> <i>Rondeur parfaite, ample, sur des arômes de poires et abricots confiturés</i>	7.50€	36.00€
<b>Crozes-Hermitage AOP 2023</b> Les Meysonniers « <b>Chapoutier</b> » <i>Attaque souple et fraîche. Il est issu de vignes qui ont entre 20 et 40 ans.</i>	12.50€	63.00€
<b>Marius Viognier Pays D'Oc IGP 2022</b> « <b>Chapoutier</b> » <i>Bel équilibre pour ce vin frais mais gourmand. Un nez pamplemousse et fleurs blanche avec des arômes de buis</i>	6.00€	26.00€
<b>Côtes de Gascogne IGP 2022</b> "Haut Marin" d'Elisabeth Prativiera <i>Vins doux et sucré citronné avec des senteurs de verveine</i>	6.50€	28.00€
<b>Vins Rouges</b>		
<b>Côtes-du-Rhône AOP 2023</b> Belleruche "Chapoutier" <i>Vin chaleureux au goût complexe épicé et rond aux arômes de fruits rouges très mûrs</i>	6.00€	26.00€
<b>Savigny-Les-Beaunes AOP 2017 Bio</b> « <b>Domaine Albert Bichot</b> » - <i>Grand vin de Bourgogne</i> <i>Vin fin et élégant, aux tanins présents. Belle persistante aromatique avec des arômes de fruits rouges</i>	12.00€	55.00€
<b>Crozes-Hermitage AOP 2021</b> Petite Ruche « <b>Chapoutier</b> » <i>Une élégance surprenante qui dévoile des arômes de fruits rouges et une fin de bouche légèrement épicée</i>	7.50€	38.00€
<b>Rasteau AOP 2022</b> Les Gadilles « <b>Chapoutier</b> » <i>Composé à 80% grenache et 20% Syrah, la bouche est ample et structurée, où l'on découvre des fruits noirs</i>	8.00€	39.00€
<b>Saint-Joseph AOP 2022</b> Deschants « <b>Chapoutier</b> » <i>La douceur et le fruité sont au rendez-vous. Une bouche de caractère et d'équilibre aux arômes de Syrah</i>	8.50€	40.00€
<b>Vins Rosés</b>		
<b>Rosé d'Oc, IGP 2023, Marius</b> « <b>Chapoutier</b> » <i>Une escapade fruitée. Une douce invitation de l'apéritif au dessert</i>	6.50€	29.00€

<b>Nos Pots</b>	Verre	25cl	46cl
<b>Blanc, Mâcon Villages</b>		9.50€	19.00€
<b>Blanc, Viognier</b>		9.50€	19.00€
<b>Rosé, Côtes de Provence</b>	6.50€	9.50€	19.00€
<b>Rouge, Côtes-du-Rhône</b>		9.50€	19.00€

<b>Nos Champagnes</b>	Coupe	Bouteille
<b>Champagne, Brut</b>	11.50€	69.00€
<b>Ruinart Brut, 75cl</b>		89.00€
<b>Ruinart Blanc de Blanc, 75cl</b>		145.00€

