

FORMULES MIDI (SEMAINE)

Plat du jour	13.90€
Formule "Petite faim" Entrée du jour + Plat du jour	20.90€
Formule "Petite Gourmande" Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	20.90€
Formule "Complète" Entrée du jour + Plat du jour + Fromage blanc, sec, ou dessert (sauf Café, Thé...Gourmand)	24.90€

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)	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

PRIVATISATION

La brasserie Debourg organise vos réceptions dans son restaurant convivial et spacieux :
cocktail dînatoire, repas de groupe, baptêmes,
déjeuners/dîners professionnels, banquets, anniversaires, etc...
la brasserie se privatise tout au long de l'année et peut accueillir jusqu'à 100 convives.
Sur simple demande, nous pouvons établir un devis personnalisé pour l'organisation
de vos événements privés ou professionnels.

NOS SALADES

ENTREE** PLAT

Salade Du Terroir

Poitrine de cochon fumée et filet de poulet rôti au beurre noisette, œuf pêché, toast aillé mesclun et condiments (tomates, concombre, oignons rouges, vinaigrette, xérès, huile d'olive, balsamique)
Allergènes: Gluten, Oeuf, Moutarde, Arachide

8.50€

16.90€

Salade Terre et Mer

Saumon Gravlax, crème citronnée aux herbes, oeuf pêché, toast aillé, pommes de terre vapeurs, mesclun, vinaigrette citronnée.
Allergènes: Gluten, Oeuf, Moutarde, Arachide, Poissons, Lait

9.50€

17.50€

NOS TARTARES

Tartare de thon

Vierge fines herbes, parfum exotique (échalotte, vert de courgettes, tomates séchées, aneth, ciboulette, ail, gingembre, citronnelle, huile d'olive), mesclun, tomate concombre, cornichons, pistou de persil et frites
Allergènes: Moutarde, Poisson, Lait, Arachide

8.50€

18.50€

Tartare de boeuf

(Charolais 180gr. coupé au couteau), assaisonné par nos soins (échalotte, câpres, cornichons, persil, moutarde, ketchup, worcester sauce, tabasco, ail, huile d'olive), mesclun, tomates, concombre cornichons, pistou de persil et frites
Allergènes: Oeuf, Moutarde, Arachide

22.00€

NOS PLATS CHAUDS

Gratin de Ravioles de Royans au fromage et fines herbes

(option Végétarienne et limité en quantité)

Farcies chèvre, comté, persil, cuisiné avec une brunoise de légumes, oignons, carottes, poireaux, ail, céleri branche et crème parfumée au thym/lauriers, mesclun et condiments (tomates, oignons et concombre)
Allergènes: Gluten, Oeuf, Moutarde, Lait, Arachide

17.50€

Entrecôte grillée ~200 gr.

Frites et salade

sauce au choix : Poivre vert ou Saint-Marcellin ou Vin doux-moutarde

Allergènes selon sauce: Oeuf/Moutarde/Arachide (Frites et vinaigrette)

22.00€

Andouillette rôti (Veau et Porc)

Grillée aux herbes de Provence et à l'ail, sauce vin doux-moutarde, jardinière de légumes et frites

Allergènes: Moutarde, Lait, Arachide, Celeri

18.50€

Suprême de Volaille rôti au thym

à l'ail, crème forestière, mousseline de pommes de terre et céleri rave, jardinière de légumes

Allergènes: Celeri, Lait.

18.90€

Pavé de Saumon

Rôti au thym, crème de coquillages et crustacés, linguine et jardinière de légumes

Allergènes: Gluten, Crustacés, Poisson, Lait, Celeri

22.00€

Burger du Moment

Pain brioché et toasté, steak 180 gr. (Charolais), sauce burger façon tartare, emmental, oignons rouge, tomate, cornichon, persillade et mesclun, accompagné de frites

Allergènes: Gluten, Fruits à coques, Oeuf, Moutarde, Lait, Arachide

16.90€

** Les entrées ne peuvent pas être commandées sans un plat



DESSERTS & FROMAGES

Demi Saint-Marcellin affiné, salade, tomates cerise & vinaigrette	6.00€
Fromage Blanc , crème, coulis de fruits rouges ou nature <i>Allergènes: Lait</i>	6.00€
Crème Brûlée vanille <i>Allergènes: Lait, Oeuf</i>	8.00€
Coeur coulant chocolat, chantilly et crème anglaise <i>Allergènes: Gluten, Fruits à coques, Oeuf, Lait</i>	8.00€
Moelleux crème de marron et chocolat, crème anglaise et crème fouettée vergeoise <i>Allergènes: Fruits à coques, Oeuf, Lait</i>	8.00€
Salade de fruits frais, sirop allégé (badiane, clous de girofles et cannelle) <i>Allergènes: Pas d'allergène</i>	8.00€
Tiramisu mousse pistache, compotée de framboises et biscuit cuillère imbibé dans un sirop aux épices (badiane, cannelle, clous de girofles) <i>Allergènes: Gluten, Fruits à coques, Oeuf, Lait</i>	8.00€
Tarte citron : crémeux aux deux citrons, meringue sèche noix de coco <i>Allergènes: Gluten, Fruits à Coques, Oeuf, Poissons</i>	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 dessert <i>Allergènes: Gluten, Fruits à coques, Oeuf, Lait, Poissons</i>	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...	
<i>Supplément Chantilly</i>	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/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" (fraise, ananas, orange, ACE, tomate, abricot)	3.50€
Fruits pressés (orange ou citron)	6.00€
Limonade , Sirop à l'eau, Lait froid	3.00€
Bouteille Evian 1l.	6.00€
Bouteille Badoit 1l.	6.00€
- Supplément sirop "Eyguebelle"	0.50€
- Supplément tranche de citron	0.30€

LA CARTE DES VINS

Verre
(10cl) **Bouteille**
(75cl)

Vins Blancs

Chablis AOP 2022 Albert Bichot « Domaine Long Depaquit » grand vin de Bourgogne <i>Un vin généreux et ample. Des arômes d'agrumes confits, citronnés et quelques notes de pain grillé</i>	8.50€	40.00€
Mâcon-Villages AOP 2022 « Domaine TRENEL » - vin de Bourgogne <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€
Viré-Clessé AOP Sélection 2022 « Domaine TRENEL » - vin de Bourgogne <i>Rondeur parfaite, ample, sur des arômes de poires et abricots confiturés</i>	7.50€	36.00€
Crozes-Hermitage AOP 2023 Les Meysonniers « Chapoutier » <i>Attaque souple et fraîche. Il est issu de vignes qui ont entre 20 et 40 ans.</i>	12.50€	63.00€
Marius Viognier Pays D'Oc IGP 2022 « Chapoutier » <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€
Côtes de Gascogne IGP 2022 "Haut Marin" d'Elisabeth Prativiera <i>Vins doux et sucré citronné avec des senteurs de verveine</i>	6.50€	28.00€

Vins Rouges

Côtes-du-Rhône AOP 2023 Belleruche "Chapoutier" <i>Vin chaleureux au goût complexe épicé et rond aux arômes de fruits rouges très mûrs</i>	6.00€	26.00€
Savigny-Les-Beaunes AOP 2017 Bio « Domaine Albert Bichot » - Grand vin de Bourgogne <i>Vin fin et élégant, aux tanins présents. Belle persistante aromatique avec des arômes de fruits rouges</i>	12.00€	55.00€
Crozes-Hermitage AOP 2021 Petite Ruche « Chapoutier » <i>Une élégance surprenante qui dévoile des arômes de fruits rouges et une fin de bouche légèrement épicée</i>	7.50€	38.00€
Rasteau AOP 2022 Les Gadilles « Chapoutier » <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€
Saint-Joseph AOP 2022 Deschants « Chapoutier » <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€

Vins Rosés

Rosé d'Oc, IGP 2023, Marius « Chapoutier » <i>Une escapade fruitée. Une douce invitation de l'apéritif au dessert</i>	6.50€	29.00€
---	-------	--------

Nos Pots

	Verre	25cl	46cl
Blanc, Mâcon Villages		9.50€	19.00€
Blanc, Viognier	6.50€	9.50€	19.00€
Rosé, Côtes de Provence		9.50€	19.00€
Rouge, Côtes-du-Rhône		9.50€	19.00€

Nos Champagnes

	Coupe	Bouteille
Champagne, Brut	11.50€	69.00€
Ruinart Brut, 75cl		89.00€
Ruinart Blanc de Blanc, 75cl		145.00€



PRIVATISATION

La brasserie Debourg organise vos réceptions dans son restaurant convivial et spacieux : cocktail dînatoire, repas de groupe, baptêmes, déjeuners/dîners professionnels, banquets, anniversaires, etc... la brasserie se privatise tout au long de l'année et peut accueillir jusqu'à 100 convives.

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

