

brasserie & by debourg
TRAITEUR

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

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)

€

La César — **10 / 19**
Cœur de romaine croquante, volaille croustillante, généreux copeaux de parmesan, croûtons dorés, tomates cerises & sauce César maison sans anchois.

La Lyonnaise — **9 / 17**
Salade fraîche, œuf poché au cœur coulant, lardons délicatement grillés, croûtons croustillants et vinaigrette à la moutarde.

PLATS

L'Andouillette AAAAA à la Lyonnaise — **20**
Authentique andouillette AAAAA, nappée d'une sauce onctueuse à la moutarde à l'ancienne, accompagnée d'une mousseline de pommes de terre au beurre noisette.

La Blanquette de Veau à l'Ancienne — **24**
Tendres morceaux de veau mijotés lentement dans une sauce crémeuse et onctueuse, accompagnés d'un riz pilaf.

Le Burger des Montagnes — **21**
Steak haché frais et généreux, Reblochon délicieusement fondant, oignons frits croustillants et lard grillé.

L'Onglet de Bœuf aux Morilles — **26**
Onglet de bœuf tendre et savoureux, nappé d'une sauce onctueuse aux morilles, accompagné de frites maison croustillantes et d'une salade verte.

Les Ravioles Gratinées au Saint-Marcellin 🌿 — **17**
Délicates ravioles généreusement nappées d'une crème onctueuse au Saint-Marcellin, délicatement gratinées au four et accompagnées d'un bouquet de salade fraîche.

Le Saumon aux Saveurs d'Asie — **19**
Pavé de saumon délicatement cuisiné, accompagné d'un pressé de pommes de terre façon gratin dauphinois et d'une sauce onctueuse au curry rouge et au lait de coco.

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 **M**ignardises	8
Le **B**rownie **G**ourmand Brownie aux amandes, crème anglaise	8
La **P**oire **P**ochée aux **É**pices **D**ouces Poire pochée au vin blanc et à la vanille, crémeux vanillé et crumble aux amandes	8
Café, Déca ou Allongé **G**ourmand & ses **M**ignardises	9
Thé **G**ourmand (ou chocolat, verveine) & ses **M**ignardises	10
Cappuccino **G**ourmand & ses **M**ignardises	12

GLACES

Une **b**oule	2.5
Deux **b**oules	5
Trois **b**oules	6
Café **L**iégeois, **C**hocolat **L**iégeois, Coupe Colonel ou **D**ame **B**lanche	8.5
Suppléments : chantilly, coulis fruits rouge ou sauce chocolat	0.5

Parfums Glace **:** vanille Madagascar / chocolat Tanzanie
Parfums Sorbet : fraise Senga / citron Primofiori / mangue Alphonso

BOISSONS CHAUDES

Expresso, **D**écaféiné ou **C**afé allongé	2
Double Expresso	3.8
Grand Café Crème	4
Cappuccino	5
Café **G**lacé (avec ou sans lait, avec ou sans sirop d'orgeat)	7.5
Café Viennois	5
Thés / **I**nfusions	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, 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 & 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

