



## APERITIVES

### Classic

<b>« Brasserie des Lumières » Special</b> (12 cl)	<b>6.60</b>
<i>Sparkling wine, Chamblance Cherry Cream (Regional Handicraft Production of l'Arbresle)</i>	
<b>Kir Bourguignon</b> (12 cl) Bourgogne Aligoté and Crème de Cassis from Dijon	<b>5.40</b>
<b>Kir Royal</b> (12 cl) Champagne Sélection Maison and Crème de Cassis from Dijon	<b>14.00</b>
<b>Four Roses, Jameson, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila</b> (4 cl)	<b>7.30</b>
<b>Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's Single Barrel, Glenfiddich, Oban, Talisker</b> (4 cl)	<b>9.10</b>
<b>Whisky Lagavulin 16 ans</b> (4 cl)	<b>12.00</b>
<b>Rhum Pacto Navio, Rhum Diplomatico</b> (4 cl)	<b>10.20</b>
<b>Rhum Don Papa</b> (4 cl)	<b>12.00</b>
<b>Ricard, Pastis 51</b> (2cl)	<b>6.60</b>
<b>Martini, Suze</b> (4cl)	<b>6.60</b>
<b>Porto Quinta Do Noval</b> White and Red (6cl)	<b>6.60</b>

### WHITE WINES (12 cl)

<b>Mâcon Villages - A.O.C. - Réserve</b>	<b>3.60</b>
<b>Viognier - I.G.P. - Pays d'Oc</b>	<b>3.80</b>
<b>Saint Joseph - A.O.C Le Grand Pompée - P. Jaboulet Ainé</b>	<b>7.70</b>

### RED WINES (12 cl)

<b>Côtes du Rhône - A.O.C. – Maison Guyot</b>	<b>3.60</b>
<b>Cœur de Bordeaux - A.O.C – Sélection H.Maudet</b>	<b>4.10</b>
<b>Crozes Hermitage - A.O.C. – Maison Guyot</b>	<b>4.40</b>
<b>Saint Joseph - A.O.C – Le Grand Pompée – P. Jaboulet Ainé</b>	<b>7.70</b>

### CHAMPAGNES (75cl)

#### WHITE WINES

<b>Mumm Brut</b> - Cordon Rouge	<b>89.00</b>
<b>Pommery</b> – Blanc de Blancs	<b>92.00</b>
<b>Laurent-Perrier Brut</b> - La Cuvée	<b>95.50</b>
<b>Bollinger Brut</b> - Spéciale Cuvée	<b>110.00</b>
<b>Ruinart</b> - Blanc de Blancs	<b>160.00</b>

#### ROSE WINES

<b>Lanson Rose Label</b>	<b>89.00</b>
<b>Perrier-Jouet Blason Rosé</b>	<b>99.00</b>
<b>Billecart-Salmon Brut Rosé</b>	<b>140.00</b>
<b>Ruinart Rosé</b>	<b>140.00</b>

*Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

CRAFT BEER  
**COCOMIETTE**  
BIÈRE — AU PAIN

<b>La Cocomiette</b> Blond 4.8° (33cl)	6.50
<b>La Cocomiette</b> White 4.2° (33cl)	6.50
<b>La Cocomiette</b> Red 5.8° (33cl)	6.50

*Cocomiette is a new brand combating against food waste by producing beer according to the principles of the circular economy.*

*Cocomiette products are made from bread crumbs. They are gourmet and of great quality.*

**FRUIT JUICES & SOFT COCKTAILS**

<b>« Bocuse » Fruit Juice by Patrick Font</b> (25cl) Orange, apple, tomato	5.90
<b>« Bocuse » Fruit Nectar by Patrick Font</b> (25cl) Apricot, vine peach	5.90
<b>Fresh Pressed Fruit</b> (20cl) Lemon or Orange	6.90
<b>Fresh Fruit Cocktail</b>	5.60

**SODAS**

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero</b> (33cl)	4.60
<b>Schweppes Tonic, Schweppes Lemon et Agrumes</b> (25cl)	4.60
<b>Fanta Orange</b> (33cl)	4.60
<b>Perrier</b> (33cl)	4.60
<b>Fuzetea</b> (20cl)	4.60
<b>Orangina</b> (25cl)	4.60
<b>San Bitter</b> (10cl)	4.20
<b>Limonade</b> (25cl)	3.60

**MINERAL WATER**

<b>Evian, Badoit, Badoit Rouge</b> (75 cl)	5.90
<b>Ferrarelle</b> (75 cl)	6.50

**COCKTAILS**

<b>Americano</b>	7.10
<b>Spritz</b> Apérol and Sparkling wine	9.60

*Net prices in euros, taxes et service included.  
The establishment does not accept payments by checks.*