

## Bière, Sodas & Jus de Fruits

### Bières

**Bière Pression** (25 cl) 4.80  
*Karlsbräu Urpils Bière allemande de tradition*

**Bière Blanche Pression** (25 cl) 4.70  
*Blanche de Bruxelles*

**Bière Bouteille** (33 cl) 4.50  
*Licorne Black*

### Sodas

**Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zero** (33cl) 4.60

**Schweppes Tonic, Schweppes Lemon et Agrumes** (25cl) 4.60

**Fanta Orange** (33cl) 4.60

**Fuzetea** (25cl) 4.60

**Orangina** (25cl) 4.60

**Perrier** (33cl) 4.60

**San Bitter** (10cl) 4.20

**Limonade** (25 cl) 3.60

### Jus de Fruits et Nectars de Fruits

**Jus de Fruits Alain Milliat** (20 cl) 5.60

*Orange, Pomme, Tomato*

**Nectars de Fruits Alain Milliat** (20 cl) 5.60

*Mangue, Fraise*

**Fruits Pressés** (20 cl) 6.90

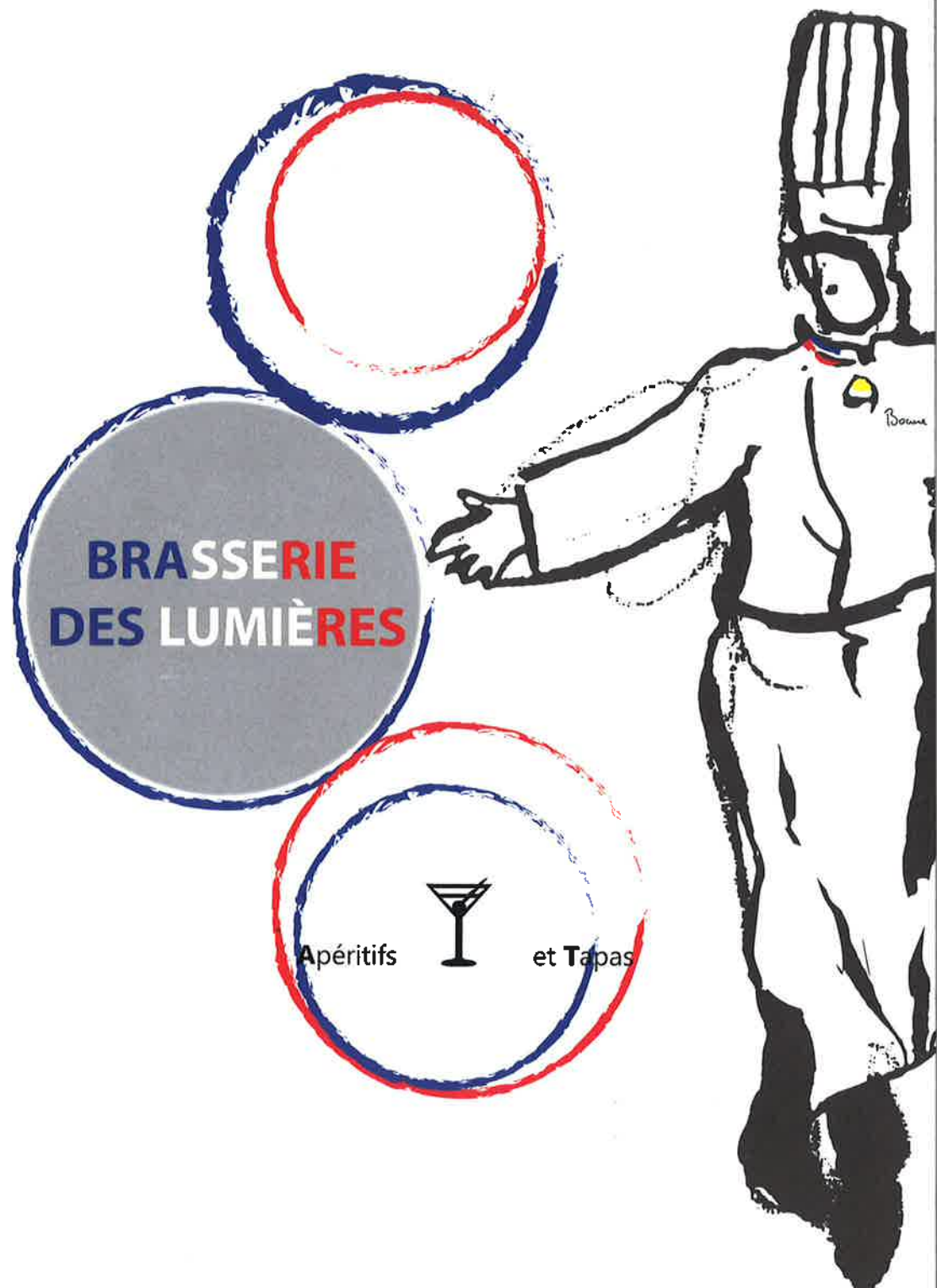
*Citron ou Orange pressé*

**Cocktail de Jus de Fruits** 5.60

### Cocktails

**Americano** 7.10

**Spritz Apérol et Vin pétillant** 9.60



*Prix nets en euros, taxes et service compris (5VII1B)*

BRASSERIE DES LUMIÈRES - 10 Avenue Simone Veil 69150 Déclins-Charpiou - T. 04 72 10 00 00

S.A.S Capital 100 000,00 € - RCS Lyon 822 028 411 00020 - BRASSERIES-BOCUSE.FR

RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON\* BOCUSE - Siège social : 1 quai du Commerce 69 009 Lyon - BRASSERIES-BOCUSE.FR

## Les Apéritifs

### Classiques

<b>Apéritif Maison de « Brasserie des Lumières »</b> (12 cl)	<b>6.60</b>
Vin Pétillant et crème de fraises des bois	
<b>Kir Bourguignon</b> (12 cl)	<b>5.40</b>
Bourgogne Aligoté et Crème de Cassis de Dijon	
<b>Kir Royal</b> (12 cl)	<b>14.00</b>
Champagne Sélection Maison et Crème de Cassis de Dijon	
<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> Blanc et Rouge (6cl)	<b>6.60</b>

### Vins Blancs au Verre (12 cl)

<b>Mâcon Villages</b> - A.O.C. - Réserve	<b>3.60</b>
<b>Viognier</b> - I.G.P. - Pays d'Oc	<b>3.80</b>
<b>Saint Joseph</b> - A.O.C Le Grand Pompée - P. Jaboulet Ainé	<b>7.50</b>

### Vins Rouges au Verre (12 cl)

<b>Côtes du Rhône</b> - A.O.C. - Maison Guyot	<b>3.60</b>
<b>Cœur de Bordeaux</b> - A.O.C - Sélection H.Maudet	<b>4.00</b>
<b>Crozes Hermitage</b> - A.O.C. - Maison Guyot	<b>4.00</b>
<b>Saint Joseph</b> - A.O.C - Le Grand Pompée - P. Jaboulet Ainé	<b>7.50</b>

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

*L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire.*

## Les Champagnes (75 cl)

### Les Blancs

<b>GH Mumm Brut</b> - Cordon Rouge	<b>89.00</b>
<b>Laurent-Perrier Brut</b>	<b>95.50</b>
<b>GH Mumm Brut</b> - Sélection Grand Cru	<b>110.00</b>
<b>Perrier-Jouet</b> - Blanc de Blancs	<b>119.50</b>
<b>Ruinart</b> - Blanc de Blancs	<b>140.00</b>
<b>Pommery</b> - Cuvée Louise 2004	<b>193.70</b>
<b>Perrier-Jouet</b> - Belle Epoque 2008	<b>216.00</b>
<b>Dom Pérignon Brut</b> 2006	<b>239.10</b>

### Les Rosés

<b>Lanson</b> Label Rosé	<b>89.00</b>
<b>Perrier-Jouet</b> Blason Rosé	<b>99.00</b>
<b>Billecart-Salmon</b> Brut Rosé	<b>125.00</b>

## Les Tapas & Amuse Bouches

### Charcuterie Lyonnaise et Régionale

<b>Rosette de Lyon</b>	<b>5.50</b>
<b>Jambon Cru</b>	<b>6.30</b>

### A Partager (2 à 4 convives)

<b>Mini Sardines de Galice</b>	<b>13.20</b>
<b>Cervelle des Canuts</b>	<b>4.80</b>

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées  
à l'accueil du restaurant.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*



**BRASSERIE  
DES LUMIÈRES**



BRASSERIE DES LUMIÈRES · 10 Avenue Simone Veil, 69150 Décines-Charpieu · T. 04 72 10 00 00  
S.A.S Capital 100 000,00 € · RCS Lyon 822 028 411 00020 · BRASSERIES-BOCUSE.FR  
RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON® BOCUSE · Siège social : 1 quai du Commerce 69 009 Lyon

## Les Entrées

**Salade César** (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien) 15.90  
Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille,  
Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons

**Escalope de Foie Gras de Canard Français Poêlée** 19.80  
Pain d'épices, figues rôties, sauce balsamique

**Jambon de Parme Finement Tranché « 20 Mois d’Affinage »** 16.90  
Pain de campagne grillé

**Salade Lyonnaise « Tradition »** 12.90  
Œuf poché, salade frisée, lardons, croûtons

**Salade de Cœurs d’Artichauts et Haricots Verts** 17.50  
Vinaigrette à l’huile d’olive, échalotes, fines herbes, copeaux de Parmigiano Reggiano

**Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché** 21.10  
Crème citronnée au raifort, pain de campagne grillé

## Pâte et Risotto

**Linguines Marinières aux Moules de Bouchot du Mont St Michel** 17.50

**Risotto Carnaroli aux Champignons** 26.00  
Copeaux de Parmigiano Reggiano, jus de viande

## Pour nos Jeunes Convives

**Menu du Petit Supporter (moins de 8 ans)** 14.50

## Les Poissons

**Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha** 29.80  
Filets de daurade, saumon, cabillaud, gambas  
Jardinière de légumes, pommes vapeur, sauce vierge

**Dos de Cabillaud Confit à l’Huile d’olive Vierge** 28.80  
Compotée de pommes de terre aux fines herbes, olives Taggiasche

**Blanc d’Eglefin « Comme un Fish and Chips »** 24.00  
Pommes frites, sauce tartare

## Les Viandes : \* Bœuf et Veau Origine France

**Filet de Bœuf\* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre** 29.90  
Gnocchi à la romaine, épinards frais en branches

**Le Burger de La Brasserie des Lumières** 26.00  
Bœuf\* Aubrac « Label Rouge », pommes frites, sauce béarnaise

**Pluma Ibérique « Bellota® »** 28.90  
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique  
Pommes purée aux olives Taggiasche

**Escalope de Veau\* Viennoise** 28.50  
Risotto carnaroli au Parmigiano Reggiano

**Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf\*** 19.80  
180g, hachés à la commande, salade verte, pommes frites  
**Le Classique** : Jaune d’œuf, oignons, cornichons, câpres  
**Le César** : Le Classique poêlé aller-retour

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.







**BRASSERIE  
DES LUMIÈRES**

English A La Carte Menu



Menu

Starters

<b>Cesar Salad</b> Heart of Romaine lettuce, sliced chicken breast, Parmigiano Reggiano shavings, Caesar dressing	15.90
<b>Pan-Fried Duck Liver « Foie Gras »</b> Ginger bread, roasted figs, balsamique sauce	19.80
<b>Thinly Sliced Parma Ham</b> matured for 20 Months Toasted country bread	16.90
<b>Traditional Lyonnaise Salad</b> Poached egg, curly lettuce, bacon, croûtons	12.90
<b>Hearts of Artichoke Salad and Green Beans</b> Vinaigrette with olive oil and herbs, shallot, Parmigiano Reggiano shavings	17.50
<b>Thinly Sliced « Le Borvo » Smoked Salmon</b> Lemon and horseradish cream and toasted country bread	21.10

Italian Pasta and Risotto

<b>Linguine Pasta with « Bouchot » Mussels from « Baie du Mont Saint-Michel »</b>	17.50
<b>Carnaroli Rice Risotto with Mushrooms</b> Parmigiano Reggiano	26.00

For our Younger Guests

<b>Young Supporter Menu (under 8)</b>	14.50
---------------------------------------	-------

Net prices in euro VAT and service included.  
We no longer accept payments by cheque.  
To guarantee an optimal freshness, some dishes may momentarily be unavailable

Menu

Seafood

<b>Grilled Mixed Fish Fillets</b> Fillets of sea bream, salmon, cod and king size prawns Roasted vegetables, tomato coulis and pesto	29.80
<b>Cod Fillet Confit in Olive Oil</b> Mashed potatoes with herbs, Taggiasche olives	28.80
<b>Fish and Chips</b> French fries, tartare sauce	24.00

Meat: \* Beef & Veal selected in France

<b>Fillet of Beef* Served either Plain or with Pepper Sauce</b> Italian Gnocchi, spinach leaves	29.90
<b>“Red Label” Aubrac Beef* Burger</b> French fries, bearnaise sauce	26.00
<b>Iberian Pluma Bellota®</b> Top rump from the famous Iberian pig Mashed potatoes with Taggiasche olives	28.90
<b>Pan-Fried Lamb Chops « Viennoise »</b> Carnaroli rice risotto, Parmigiano Reggiano	28.50
<b>100% Pure Beef* Tartare</b> 180g, minced to order, green salad and fries <b>Classic:</b> Egg yolk, onions, gherkins, capers <b>Caesar:</b> Classic tartare quickly seared on both sides	19.80

Our Chef is at your disposal in case of allergies or food restrictions.  
All information concerning allergies can be asked at the reception desk.





**BRASSERIE  
DES LUMIÈRES**

Menu Petit  
Supporter



## Menu Petit Supporter

(moins de 8 ans)

1 plat + 1 dessert + 1 boisson

14.50 €

### Boissons

**Eau Minérale** (Evian 33cl)

**Diabolo** (limonade et sirops)

**Fanta**

**Jus de Fruits Alain Milliat**

Orange, pomme, tomate, carotte

**Nectars de Fruits Alain Milliat**

Mangue, fraise

**Coca Cola**

**Fuzetea**

### Plats

**Poisson du Jour**

**Steak Haché à la Commande**

**100% Pur Bœuf "Origine France"**

**Suprême de Volaille Poêlé Nature**

**Garniture au choix :**

*Haricots verts, épinards frais en branches et pommes frites*

### Desserts

**Fromage Blanc en Faisselle**

Nature ou coulis de fruits rouges

**Dessert du Jour**

Chaque jour, une spécialité maison

**Gaufres Grand-Mère Maison**

Compote de pommes, chocolat chaud et chantilly servis à part

**Vacherin Glacé Minute aux Fruits Frais**

Glace vanille, sorbets, meringue, fruits frais, coulis et chantilly

**Assortiment de Glaces et Sorbets**

Petites madeleines maison

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.*



## Les Cafés Segafredo

Café Espresso	2.50
Café Espresso Ristretto	2.50
Café Espresso Décaféiné	2.50
Café Espresso Macchiato	3.00
(Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans une tasse)	
Cappuccino Spécial	5.00
(Double Espresso, nappé d'un lait mousseux, servi dans un verre mazagran)	
Irish Coffee	7.80

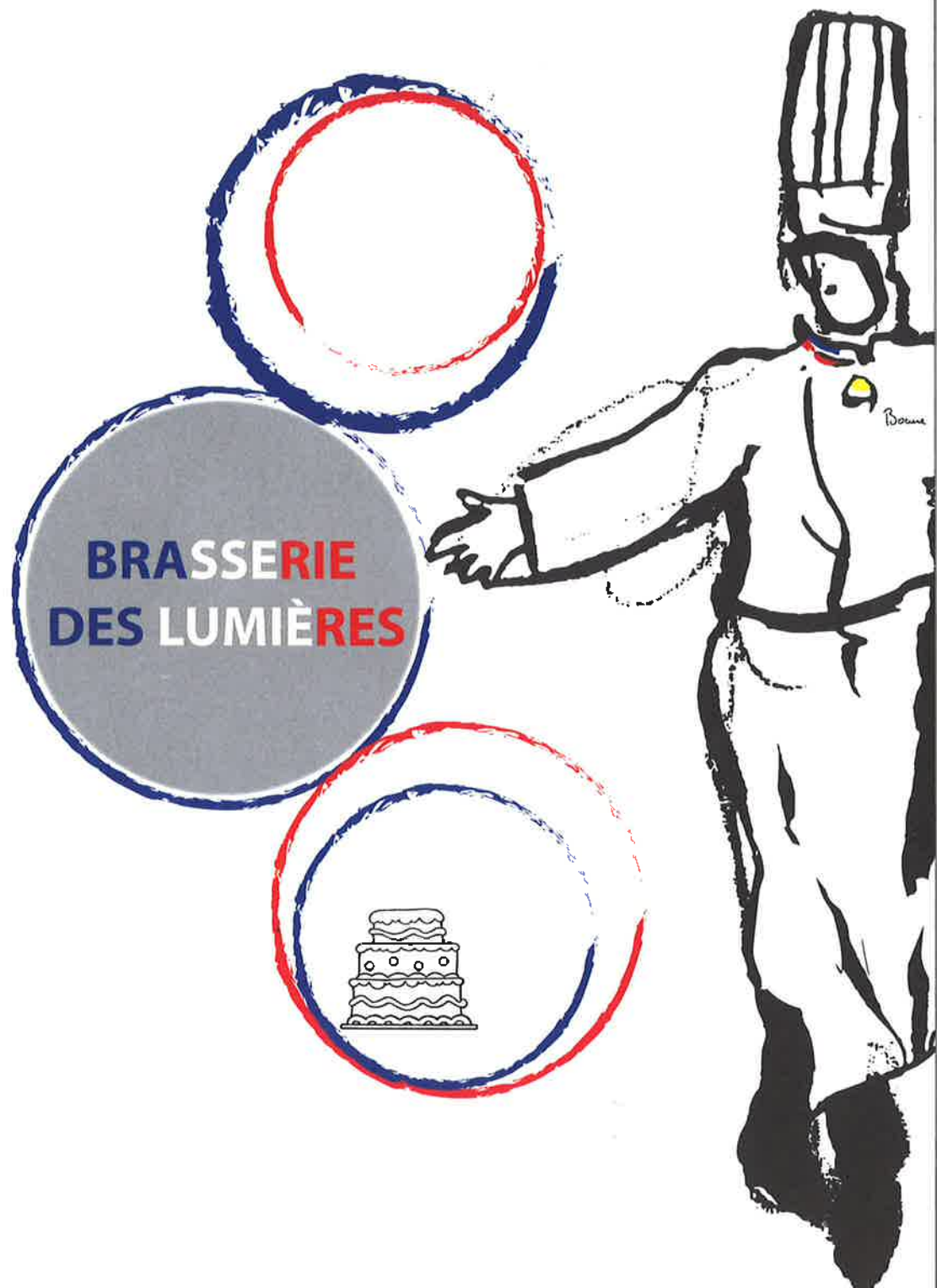
## Les Thés & Infusions

Thé de Ceylan du Sri Lanka	3.00
Thé Darjeeling	3.00
Thé Breakfast	3.00
Thé Earl Grey	3.00
Thé Vert Gunpowder de Chine	3.00
Thé Vert à la Menthe	3.00
Infusions Camomille, Verveine, Tilleul ou Menthe	3.00
Infusions Verveine-menthe ou Tilleul-menthe	3.20

## Les Pousse Cafés & Digestifs

	(2cl)	(4cl)
Marc Extra Egrappé V. Jacoulot	3.15	6.30
Calvados Daron (Propriétaire)	3.15	6.30
Eaux de Vie Blanches Saint Florian	3.15	6.30
(Prune, Framboise, Poire Williams, Mirabelle, Kirsch)		
Liqueurs	3.15	6.30
(Baileys, Chartreuse, Cointreau, Get 27, Get 31, Grand-Marnier, Manzana, Marie Brizard, Verveine, Limoncello)		
Bas Armagnac Château du Tariquet	3.15	6.30
Cognac Fine de Cognac Hennessy	3.65	7.30
Chartreuse V.E.P	7.50	15.00

Prix nets en euros, taxes et service compris. (6V117)



BRASSERIE DES LUMIÈRES - 10 Avenue Simone Veil, 69150 Décines-Champrieu - T. 04 72 10 00 00

S.A.S Capital 100 000,00 € - RCS Lyon 822 028 411 00020 - BRASSERIES-BOUCUSE.FR

RESTAURANTS & BRASSERIES DE LYON\* BOUCUSE - Siège social : 1 quai du Commerce 69 009 Lyon - BRASSERIES-BOUCUSE.FR

## Les Fromages

### Fromage Blanc en Faisselle

- Nature 4.50
- Crème double 4.80

### Saint-Marcellin Affiné « Mère Richard »

Un demi Saint-Marcellin

4.20

### Barattes de Chèvre Frais Fermier « Chevenet »

Deux pièces de barattes

4.80

### Cervelles des Canuts

4.80

## Les Délices & Gourmandises

### Baba au Rhum Tradition

Chantilly, Rhum Havana

9.20

### Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringue, glaces, sorbets, chantilly et coulis de fruits rouges

9.20

### Palette de Sorbets à la Cuillère

5 parfums

8.80

### Gaufre Grand-Mère

- « Chantilly et Chocolat » ou « Chantilly et Compote » 8.80
- « Chantilly, Chocolat et Compote » 9.10

### Salade de Fruits Frais de Saison

8.50

### Coupe de Fraises

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

9.00

### Coupe de Fraises et Framboises

Servie nature, au sucre ou avec chantilly

10.00

### Fraises et Framboises « Cardinale »

Glace vanille, coulis de fruits rouges et chantilly

10.50

### Le « Roosevelt » au Chocolat, Maison Bernachon

Biscuit aux amandes, croquant feuillantine au praliné, ganache et crème anglaise

11.20

*Prix nets en euros, taxes et service compris.  
L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire.  
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts  
peuvent manquer momentanément à la carte.*

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou  
d'allergies.  
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du  
restaurant.*