

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

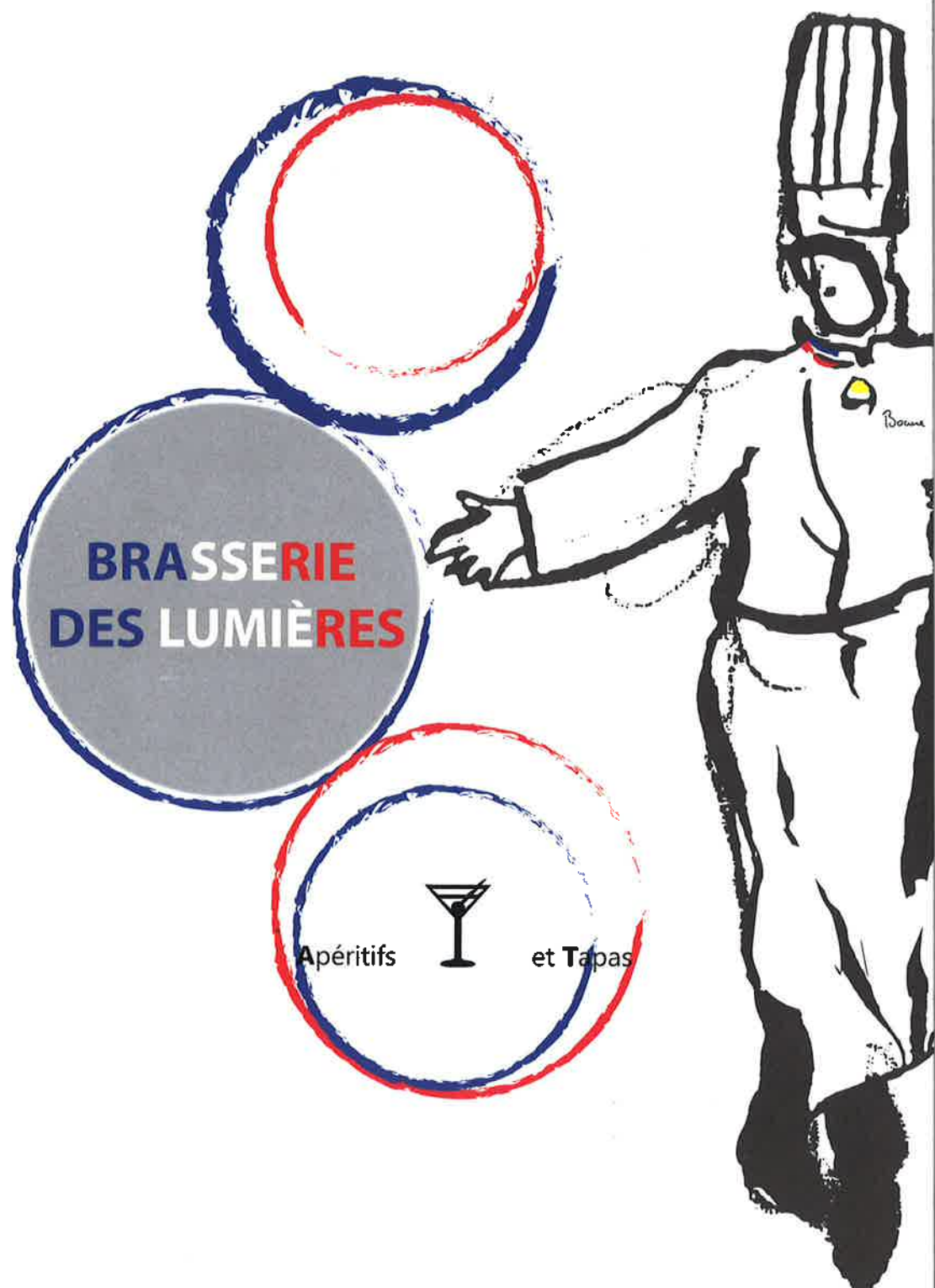
Citron ou Orange pressé

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 Déclines-Charpiou - T. 04 72 10 00 00

S.A.S Capital 100 000,00 € - RCS Lyon 522 028 411 00020 - BRASSERIES-BOCUSE.FR

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

Les Apéritifs

Classiques

Apéritif Maison de « Brasserie des Lumières » (12 cl)	6.60
Vin Pétillant et crème de fraises des bois	
Kir Bourguignon (12 cl)	5.40
Bourgogne Aligoté et Crème de Cassis de Dijon	
Kir Royal (12 cl)	14.00
Champagne Sélection Maison et Crème de Cassis de Dijon	
Four Roses, Jameson, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila (4 cl)	7.30
Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's Single Barrel, Glenfiddich, Oban, Talisker (4 cl)	9.10
Whisky Lagavulin 16 ans (4 cl)	12.00
Rhum Pacto Navio, Rhum Diplomatico (4 cl)	10.20
Rhum Don Papa (4 cl)	12.00
Ricard, Pastis 51 (2cl)	6.60
Martini, Suze (4cl)	6.60
Porto Quinta Do Noval Blanc et Rouge (6cl)	6.60

Vins Blancs au Verre (12 cl)

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

Vins Rouges au Verre (12 cl)

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

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

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

Les Rosés

Lanson Label Rosé	89.00
Perrier-Jouet Blason Rosé	99.00
Billecart-Salmon Brut Rosé	125.00

Les Tapas & Amuse Bouches

Charcuterie Lyonnaise et Régionale

Rosette de Lyon	5.50
Jambon Cru	6.30

A Partager (2 à 4 convives)

Mini Sardines de Galice	13.20
Cervelle des Canuts	4.80

*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

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

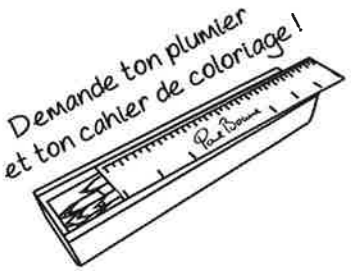
*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil du restaurant.*

Les Entrées

Salade César (Créée par Caesar Cardini, restaurateur italien) Cœur de romaine, émincé de blanc de volaille, Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons	15.90
Escalope de Foie Gras de Canard Français Poêlée Pain d'épices, épinards frais en branches, sauce balsamique	19.80
Jambon de Parme Finement Tranché « 20 Mois d'Affinage » Pain de campagne grillé	16.90
Accras de Morue « Antillais » Salade verte, coulis de tomates au piment d'Espelette	14.80
Saumon Fumé « Le Borvo » Finement Tranché Crème citronnée au raifort, pain de campagne grillé	21.10


Pâte et Risotto

Linguines Marinières aux Moules de Bouchot du Mont St Michel	17.50
Risotto Carnaroli aux Champignons Copeaux de Parmigiano Reggiano, jus de viande	26.00



Demande ton plumier
et ton cahier de coloriage !

Pour nos Jeunes Convives
Menu Enfant (jusqu'à 8 ans)
14.50



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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

Les Poissons

Noix de Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc Fondue de poireaux et oignons, crème Parmentier, pommes tournées	28.70
Dos de Cabillaud Confit à l'Huile d'olive Vierge Compotée de pommes de terre aux fines herbes, olives Taggiasche	28.80
Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha Filets de daurade, saumon, cabillaud, gambas Épinards frais en branches, pommes vapeur, sauce vierge	29.80

Les Viandes : * Bœuf et Veau Origine France

Poulet de Bresse « Miéral » à la crème et aux Morilles Riz basmati, sauce fleurette au vin des côtes du jura	36.80
Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre Gnocchi à la romaine, épinards frais en branches	29.90
Le Burger de La Brasserie des Lumières Bœuf* Aubrac « Label Rouge », pommes frites, sauce béarnaise	26.00
Pluma Ibérique « Bellota® » Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Risotto carnaroli au chorizo	28.90
Escalope de Veau* Viennoise Linguine à la tomate	28.50
Les Tartares « Charolais » 100% Pur Bœuf* 180g, hachés à la commande, salade verte, pommes frites Le Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres Le César : Le Classique poêlé aller-retour	19.80

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

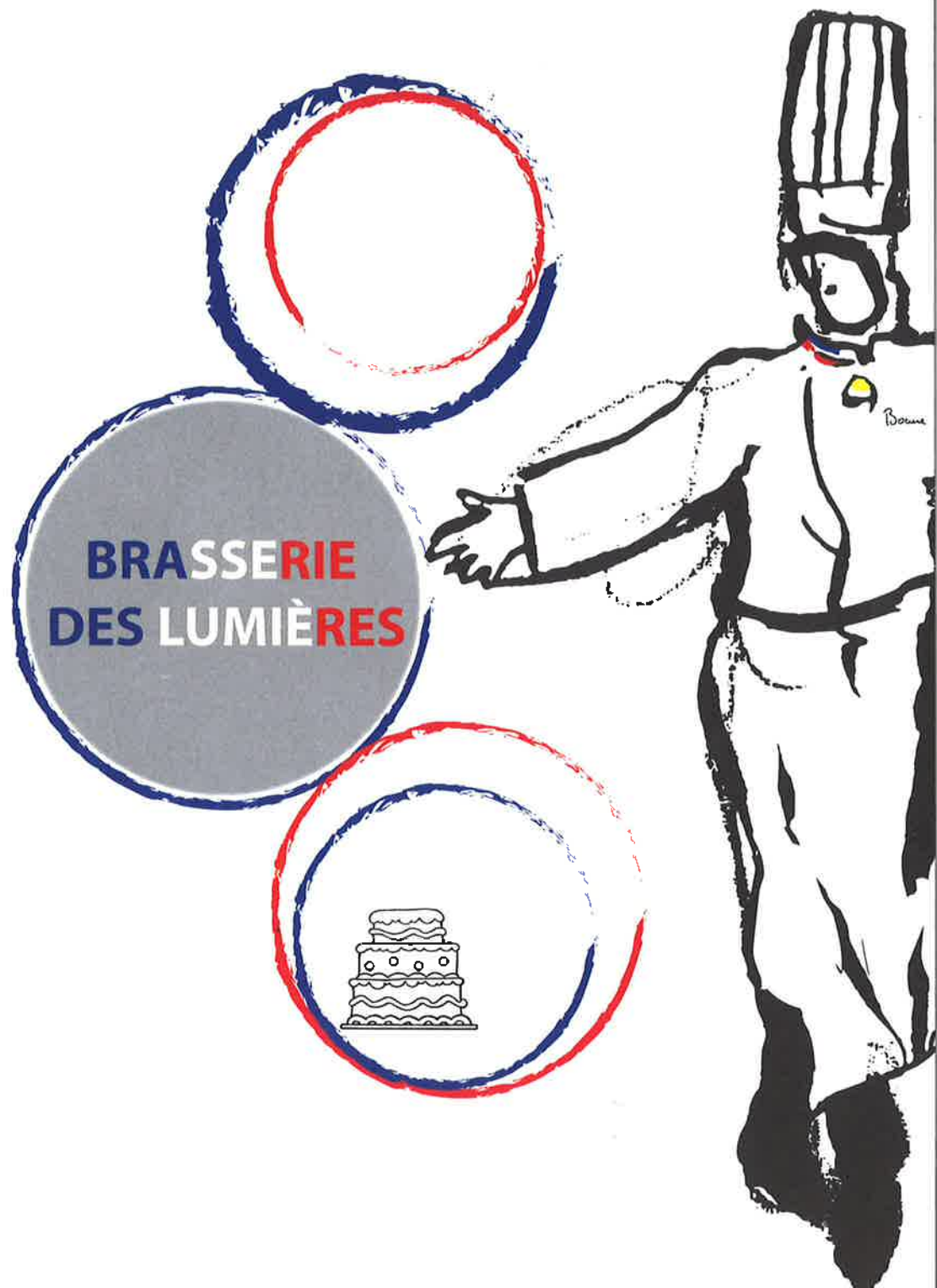
Les Thés & Infusions

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

SA.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.*