

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

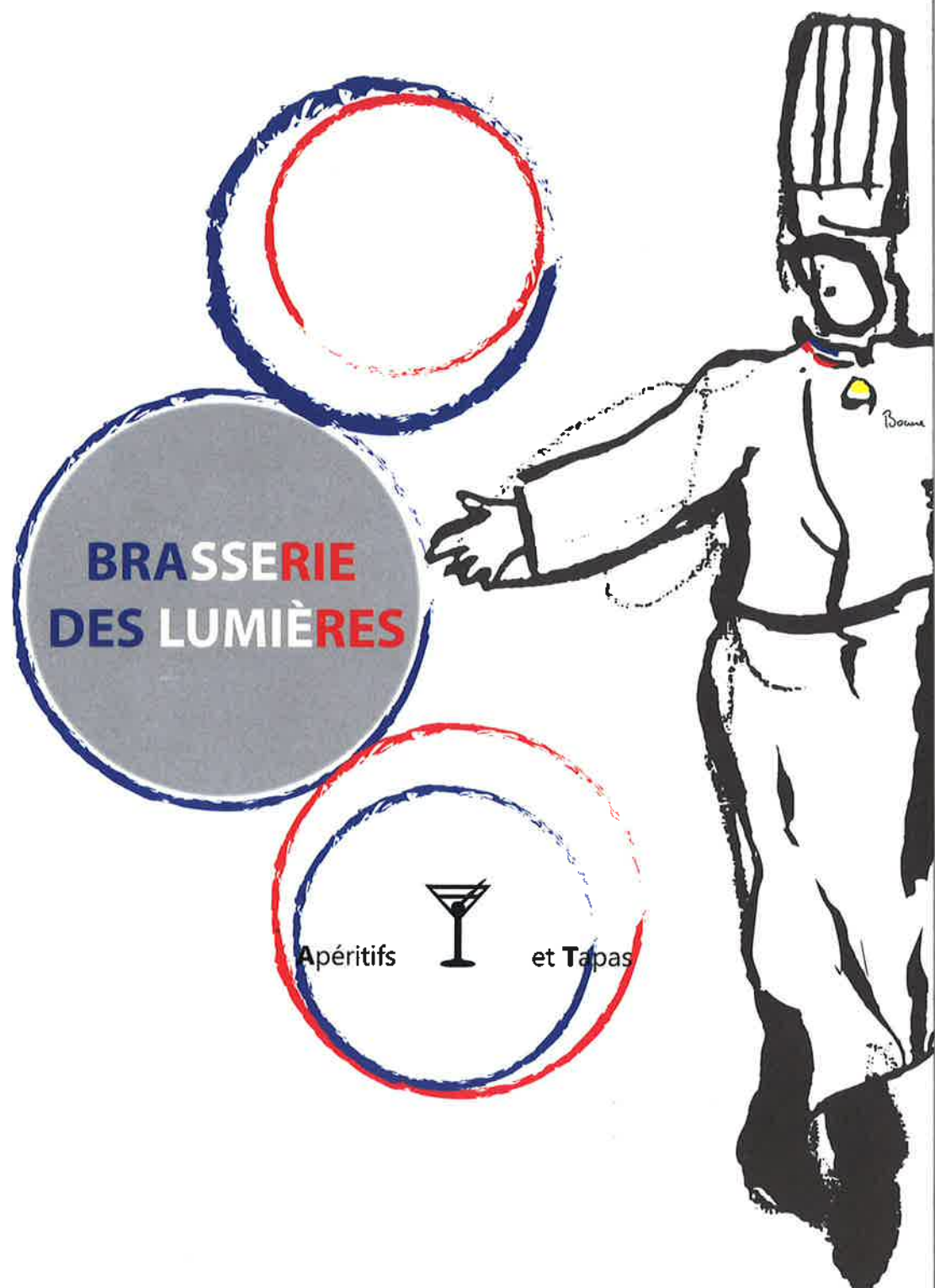
Citron ou Orange pressé

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



**BRASSERIE
DES LUMIÈRES**



Les Entrées

Tomates, Burrata, Basilic et Huile d'Olive Extra Vierge**	19.20
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
Melon et Jambon à l'Italienne Tranché Finement « 20 mois d'Affinage »	17.30
Jambon de Parme Tranché Finement « 20 Mois d'Affinage » Pain de campagne grillé	16.90
Saumon « Bömlö » Mariné à l'Aneth Tzatziki à la grecque, pain de campagne grillé	19.80
Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine Pain de campagne grillé	19.80

Risotto

Risotto Carnaroli aux Gambas et Asperges Copeaux de Parmigiano Reggiano	28.50
---	-------

Pour nos Jeunes Convives

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

Plat Végétarien**

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.

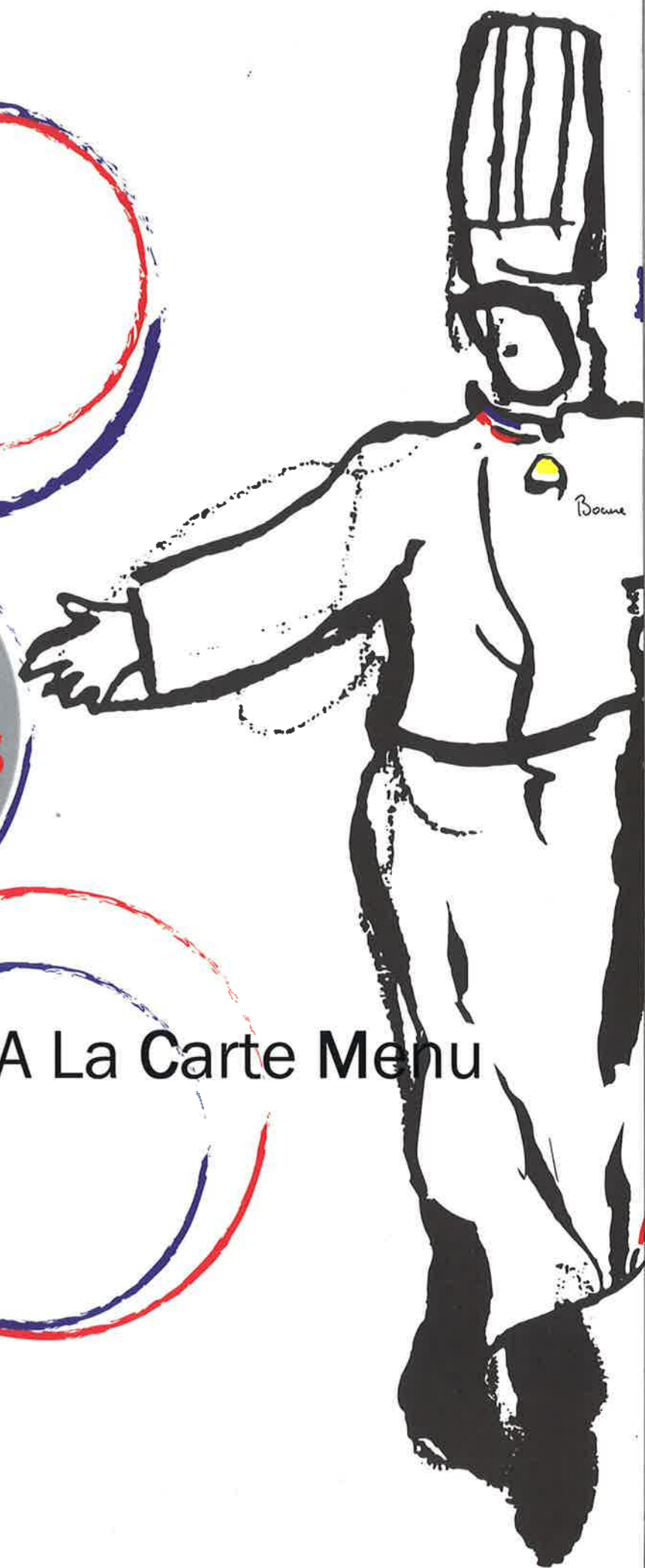
Les Poissons

Assortiment de Filets de Poissons Rôtis à la Plancha Filets de dorade, saumon, cabillaud, gambas Jardinière de légumes, pommes vapeur, sauce vierge	29.80
Filet de Cabillaud Rôti à l'Huile d'olive Compotée de pommes de terre aux fines herbes, olives Taggiasche	28.80
Filet de Daurade Royale à la Plancha Caviar d'aubergines, pommes vapeur, huile d'olive vierge	29.10

Les Viandes : * Bœuf Origine France

Filet de Bœuf* Poêlé Nature ou Sauce au Poivre Gnocchi à la romaine, épinards frais en branches	29.90
Pluma Ibérique « Bellota® » Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique Risotto carnaroli au chorizo, Parmigiano Reggiano	28.90
Selle d'Agneau d'Allaiton de l'Aveyron Rôtie Tian de légumes au parmesan, jus, olives Taggiasche	34.10
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.



English A La Carte Menu



Starters

Tomatoes, Burrata, Basil and Extra Virgin Olive Oil	19.20
Caesar Salad Heart of Romaine Lettuce, sliced chicken breast, Parmigiano Reggiano, shavings, Caesar dressing	15.90
Thinly Sliced Italian Parma Ham matured for 12 Months Toasted country bread	16.90
Fresh Melon and Thinly Sliced Italian Ham matured for 12 Months Toasted country bread	17.30
Marinated Salmon With Dill Greek tzatziki, toasted country bread	19.80
French Duck Liver "Foie Gras" Terrine Toasted country bread	19.80

Risotto

Carnaroli Risotto with Gambas and Asparagus Shavings of Parmigiano Reggiano	28.50
---	-------

For our Younger Guests

Young Supporter Menu (under 8)	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

Seafood

Grilled Mixed Fish Fillets Fillets of sea bream, salmon, cod and king size prawns Roasted vegetables, tomato coulis, pesto	29.80
Cod Fillet Confit in Olive Oil Mashed potatoes, taggiasche olives	28.80
Fillet of Sea Bream Confit eggplants, steamed potatoes, olive oil	29.10

Meat: * Beef selected in France

Pan-Seared Beef Fillet* Served either Plain or with Pepper Sauce Gratinated gnocchis, fresh spinach	29.90
Saddle of Lamb Vegetables tian with Parmigiana Reggiano, lamb sauce, Taggiasche olives	34.10
Iberian Pluma "Bellota®" Top rump from the famous Iberian pig Rice risotto with Iberian chorizo, Parmigiano Reggiano	28.90
100% Pure "Charolais" Beef* Tartare 180g, minced to order, green salad, fries	19.80
Classic: Egg yolk, onions, gherkins, capers	
Caesar: Classic tartare quickly seared on both sides	

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



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

S.A.S Capital 100 000,00 € - RCS Lyon 822 628 411 00020 - BRASSERIES-BOCUSE.FR

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

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 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

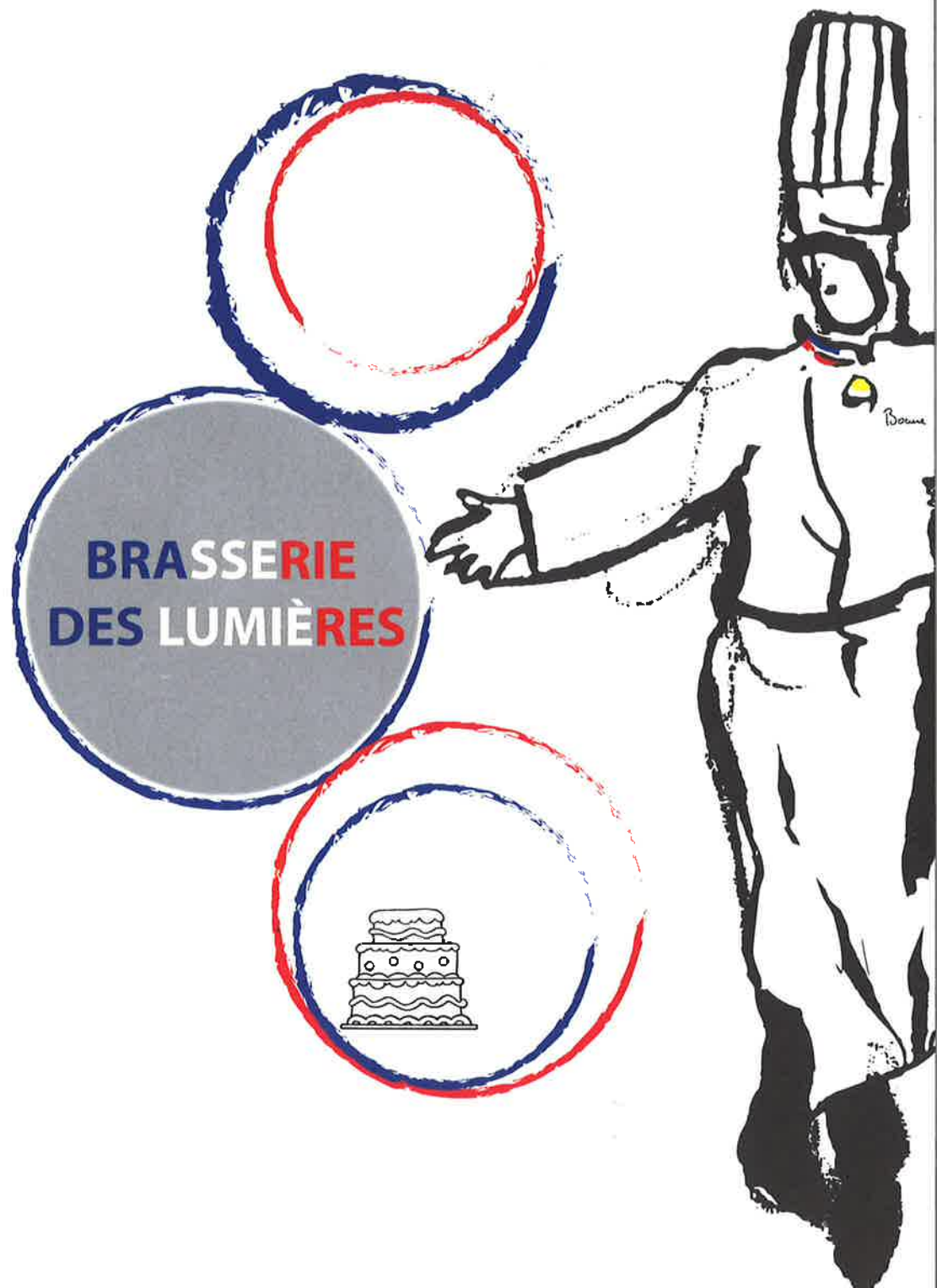
Les Thés & Infusions

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.*