

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

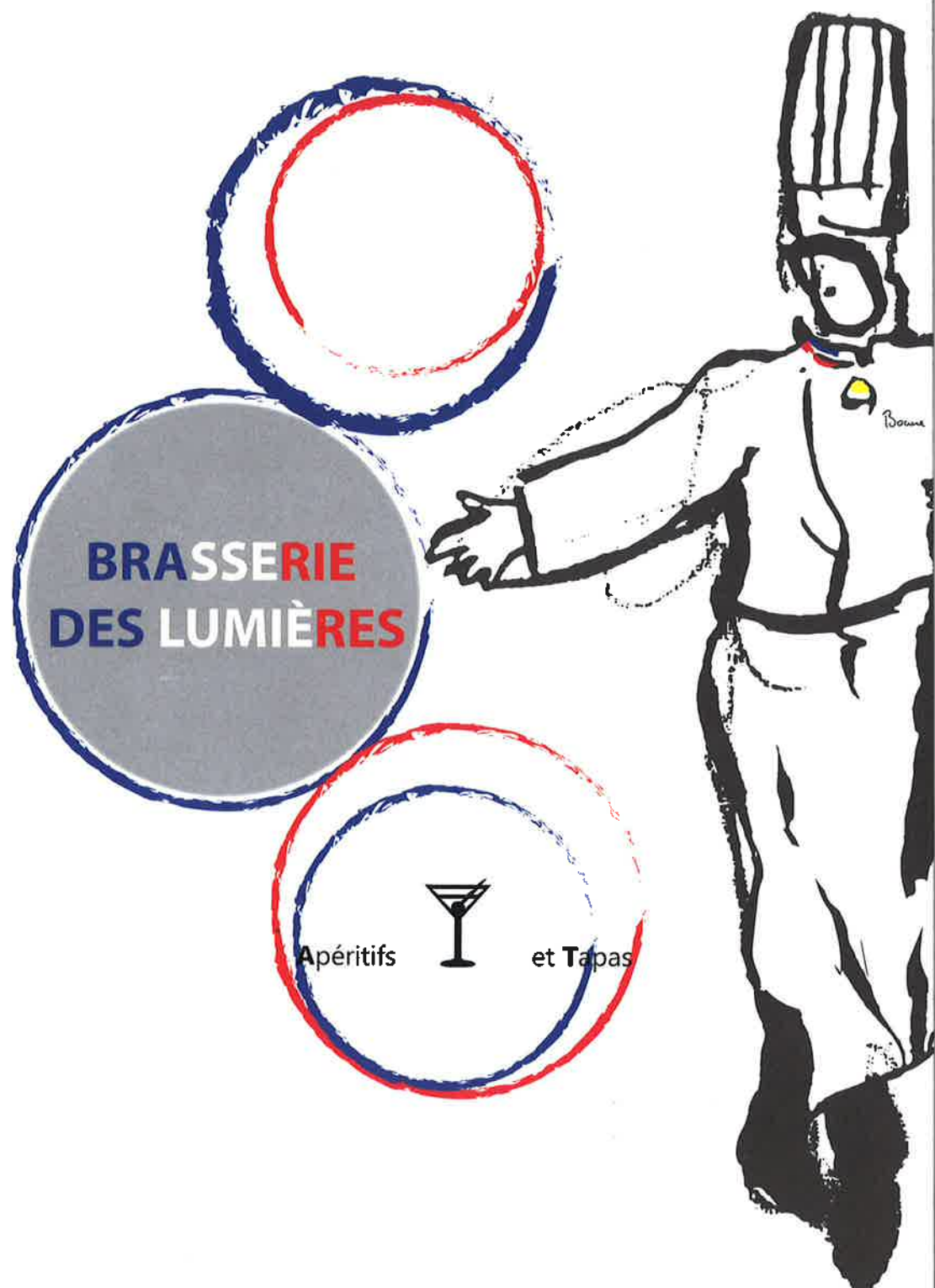
Citron ou Orange pressé

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**



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)
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 « Bömlo » Mariné à l’Aneth
Tzatziki à la grecque, pain de campagne grillé

19.80

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

12.90

Tomates, Burrata, Basilic et Huile d’Olive Extra Vierge**

19.20

Risotto

Risotto Carnaroli aux Gambas à la Provençale
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

Fish and Chips (Blanc d’eglefin)
Pommes frites, sauce tartare

24.00

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

Les Viandes : * Bœuf Origine France

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

29.90

Burger de Bœuf Aubrac « Label Rouge »
Pommes frites, sauce béarnaise

26.00

Pluma Ibérique « Bellota® »
Aiguillettes du fameux filet de cochon ibérique
Risotto carnaroli au chorizo, Parmigiano Reggiano

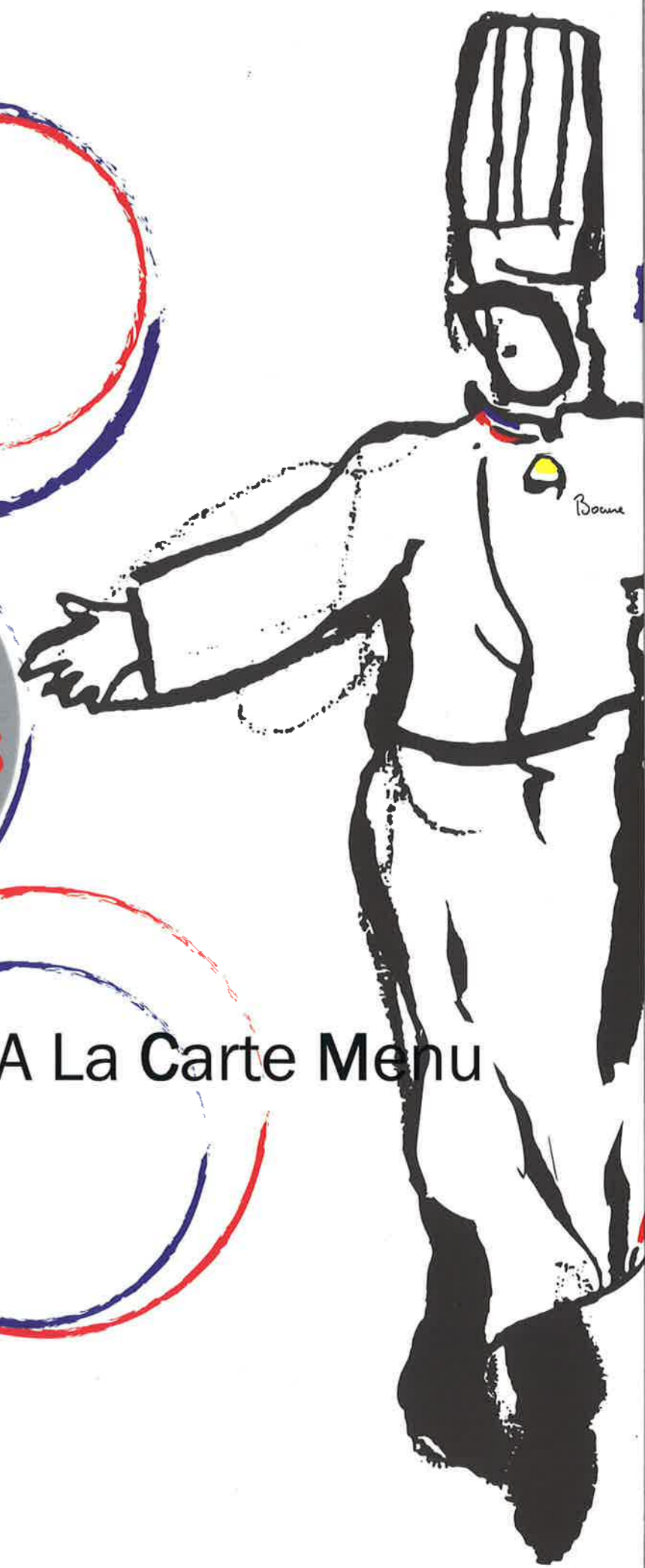
28.90

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



Menu

Starters

Tomatoes, Burrata, Basil and Extra Virgin Olive Oil 19.20

Caesar Salad 15.90
Heart of Romaine Lettuce, sliced chicken breast, Parmigiano Reggiano, shavings, Caesar dressing

Thinly Sliced Italian Parma Ham matured for 12 Months 16.90
Toasted country bread

Fresh Melon and Thinly Sliced Italian Ham matured for 12 Months 17.30
Toasted country bread

Marinated Salmon With Dill 19.80
Greek tzatziki, toasted country bread

Traditional Lyonnaise Salad 12.90
Poached egg, lettuce, bacon, croutons

Risotto

Carnaroli Risotto with Gambas and Asparagus 28.50
Shavings of Parmigiano Reggiano

For our Younger Guests

Young Supporter Menu (under 8) 14.50

Menu

Seafood

Grilled Mixed Fish Fillets 29.80
Fillets of sea bream, salmon, cod and king size prawns
Roasted vegetables, tomato coulis, pesto

Cod Fillet Confit in Olive Oil 28.80
Mashed potatoes, taggiasche olives

Fish and Chips 24.00
French fries, tartare sauce

Meat: * Beef selected in France

Pan-Seared Beef Fillet* Served either Plain or with Pepper Sauce 29.90
Gratinated gnocchis, fresh spinach

"Red Label" Aubrac Beef* Burger 26.00
French fries, béarnaise sauce

Iberian Pluma "Bellota®" 28.90
Top rump from the famous Iberian pig
Rice risotto with Iberian chorizo, Parmigiano Reggiano

100% Pure "Charolais" Beef* Tartare 19.80
180g, minced to order, green salad, fries

Classic: Egg yolk, onions, gherkins, capers

Caesar: Classic tartare quickly seared on both sides

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

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

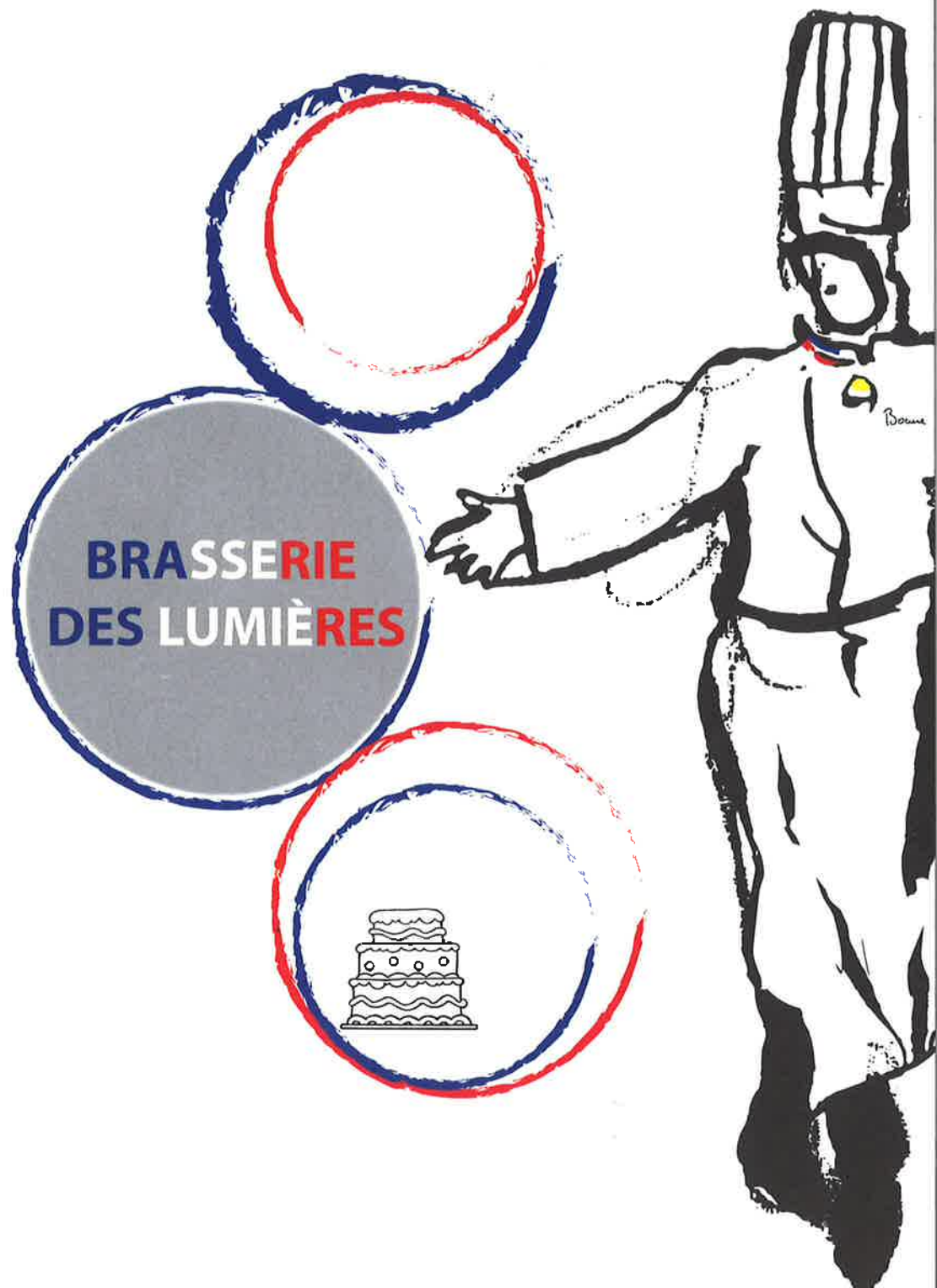
Les Thés & Infusions

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

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.*