



## LES APÉRITIFS

### Classiques

<b>Apéritif Maison de « Brasserie des Lumières »</b> (12 cl)	<b>6.60</b>
Vin Pétillant, Crème de Cerise Chamblance ( <i>Production Artisanale Régionale de l'Arbresle</i> )	
<b>Kir Bourguignon</b> (12 cl) Bourgogne Aligoté et Crème de Cassis de Dijon	<b>5.40</b>
<b>Kir Royal</b> (12 cl) Champagne Sélection Maison et Crème de Cassis de 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> Blanc et Rouge (6cl)	<b>6.60</b>

### VINS BLANCS AU VERRE (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>

### VINS ROUGES AU VERRE (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)

#### LES BLANCS

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

#### LES ROSÉS

<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.*

## BIÈRES ARTISANALES

# COCOMIETTE

BIÈRE — AU PAIN

<b>La Cocomiette</b> Blonde 4.8° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette</b> Blanche 4.2° (33cl)	<b>6.50</b>
<b>La Cocomiette</b> Rousse 5.8° (33cl)	<b>6.50</b>

*Cocomiette est une nouvelle marque alimentaire qui lutte contre le gaspillage en produisant selon les principes de l'économie circulaire. Les produits Cocomiette sont fabriqués à partir de chapelure de pain. Ils sont gourmands et de qualité*

### JUS DE FRUITS & NECTARS DE FRUITS

<b>Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font</b> (25cl) Orange, pomme, tomate	<b>5.90</b>
<b>Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font</b> (25cl) Abricot, pêche de vigne	<b>5.90</b>
<b>Fruits Pressés</b> (20 cl) Citron ou Orange pressé	<b>6.90</b>
<b>Cocktail de Jus de Fruits</b>	<b>5.60</b>

### SODAS

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

### LES EAUX MINÉRALES

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

### COCKTAILS

<b>Americano</b>	<b>7.10</b>
<b>Spritz</b> Apérol et Vin pétillant	<b>9.60</b>

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