

## Les Apéritifs

### Classiques

<b>Apéritif Maison de « Brasserie des Lumières »</b> (12 cl) Vin Pétillant et crème de fraises des bois	<b>6.60</b>
<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</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 Aîné	<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 Aîné	<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>Mumm Brut</b> - Cordon Rouge	<b>89.00</b>
<b>Pommery</b> – Blanc de Blancs	<b>92.00</b>
<b>Laurent-Perrier Brut</b> - La Cuvée	<b>95.50</b>
<b>Bollinger Brut</b> - Spéciale Cuvée	<b>110.00</b>
<b>Ruinart</b> - Blanc de Blancs	<b>140.00</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>125.00</b>
<b>Ruinart Rosé</b>	<b>140.00</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.*