

## Bière, Sodas & Jus de Fruits

### Bières

<b>Bière Pression</b> (25 cl) Karlsbraü blonde <i>Bière fine Allemande brassée à Hambourg</i>	<b>4.30</b>
<b>Bière Blanche Pression</b> (25 cl) Blanche de Bruxelles	<b>4.70</b>
<b>Bière Bouteille</b> (33 cl) Licorne Black	<b>4.50</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>Nestea</b> (25cl)	<b>4.60</b>
<b>Orangina</b> (25cl)	<b>4.60</b>
<b>Perrier</b> (33cl)	<b>4.60</b>
<b>San Bitter</b> (10cl)	<b>4.20</b>
<b>Limonade</b> (25 cl)	<b>3.60</b>

### Jus de Fruits

<b>Jus de Fruits Pampryl</b> (25 cl) Orange, pamplemousse, ananas, abricot, pomme, tomate	<b>3.80</b>
<b>Fruits Pressés</b> (20 cl) Citron ou orange pressé	<b>6.90</b>
<b>Cocktail de Fruits</b> (20 cl)	<b>6.90</b>

### Cocktail

<b>Americano</b>	<b>7.10</b>
<b>Spritz</b>	<b>9.60</b>
<b>Manhattan-Chambery</b>	<b>10.00</b>
<b>Moulin Rouge (20 cl)</b>	<b>7.20</b>

*Prix nets en euros, taxes et service compris (12VIII14)*

Apéritifs  et Tapas

## Les Apéritifs

### Classiques

<b>Apéritif Maison de « Brasserie des Lumières »</b> (12 cl)	<b>9.80</b>
Liqueur Saint Germain et Prosecco	
<b>Kir Bourguignon</b> (12 cl)	<b>5.40</b>
Bourgogne Aligoté et Crème de Cassis de Dijon	
<b>Kir Royal</b> (12 cl)	<b>10.60</b>
Champagne Sélection Maison et Crème de Cassis de Dijon	
<b>Le « Communard »</b> (12 cl)	<b>5.20</b>
Beaujolais et Crème de Cassis de Dijon	
<b>Four Roses, Havana Club, Gin, Vodka, Tequila</b> (4 cl)	<b>7.30</b>
<b>Chivas, Aberlour 10 ans, Jack Daniel's, Glenfiddich</b> (4 cl)	<b>9.10</b>
<b>Ricard, Pastis 51</b> (2cl)	<b>6.60</b>
<b>Martini, Suze</b> (4cl)	<b>6.60</b>
<b>Porto</b> Blanc et Rouge (6cl), <b>Banyuls - la Serra</b> (6cl),	
<b>Quinta Do Noval</b> Late Bottled Vintage (19.5°)	<b>6.60</b>

### Vins Blancs au Verre (12 cl)

<b>Viognier d'Ardèche</b> IGP - Pays d'Oc	<b>3.80</b>
<b>Saint Joseph</b> - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Ainé	<b>7.50</b>

### Vins Rouges au Verre (12 cl)

<b>Cœur de Bordeaux</b> - Bordeaux A.O.C – Sélection H.Maudet	<b>4.00</b>
<b>Saint Joseph</b> - A.O.C – "Le Grand Pompée" – P. Jaboulet Ainé	<b>7.50</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> - A.O.C – "Domaine de Thalabert" – P. Jaboulet Ainé	<b>10.80</b>

*Pour un plus large choix de vins au verre, demander la sélection de notre sommelier*

*L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque bancaire.*

## Les Champagnes (75 cl)

<b>GH Mumm Brut</b> - Cordon Rouge	<b>89.00</b>
<b>Lanson</b> - Black Label	<b>89.00</b>
<b>Laurent Perrier Brut</b>	<b>95.50</b>
<b>Billecart-Salmon Rosé</b>	<b>125.00</b>
<b>Ruinart</b> - Blanc de Blancs	<b>140.00</b>
<b>Dom Pérignon</b>	<b>200.00</b>

### Les Tapas & Amuse Bouches *Servis avec Pain de Campagne Grillé*

#### Charcuterie Lyonnaise et Régionale

<b>Rosette de Lyon</b>	<b>5.50</b>
<b>Gratons de Lyon</b>	<b>4.20</b>
<b>Jambon Cru</b>	<b>6.30</b>

#### Bocaux- A Partager (2 à 4 convives)

<b>Foie Gras de Canard Maison</b>	<b>20.20</b>
<b>Terrine de Lapin aux Aromates</b>	<b>13.00</b>
<b>Mini Sardines de Galice</b>	<b>13.20</b>
<b>Cervelle des Canuts,</b>	<b>18.80</b>

#### A l'Assiette

<b>Saumon de Norvège Mariné à l'Aneth 120 gr</b>	<b>15.20</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.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris*