BRASSERIE DES LUMIÈRES

Bocuse

LYON

« A table avec des amis
le temps ne compte plus »

Paul Bocuse

A PARTAGER

Arancini Safrané et Mozzarella *(4 pièces)* **10.**50

Assiette de Charcuterie Italienne **19.**80
Jambon de Parme 18 mois, mortadelle, salami

Gambas Croustillantes *(4 pièces)* **16.**20
Sauce sweet chili

ENTRÉES

Salade Caesar **19.**50
Blanc de volaille fermière, copeaux de Parmigiano Reggiano, croûtons dorés

Saumon Islandais Mariné à l'Aneth **22.**00
Crème au raifort, Blinis

Carpaccio de Thon Fumé, Citron Vert **24.**00
Mariné au citron vert, coriandre fraiche, lait de coco

Salade Gourmande aux Gambas Obsiblue **21.**50
Bouquet de salade verte, haricots verts, cœurs d'artichaut

RISOTTO

Risotto Vialone Nano aux Asperges Vertes **24.**50
Risotto safrané, beurre tomaté au vinaigre xérès

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

POISSONS

Escalope de Saumon Panée **29.**50
Epinards frais en branches, émulsion citron

Filet de Bar, Artichauts, Basilic **28.**50
Cuisiné dans un jus quatre quarts, minute d'artichaut et condiments

Panier du Pêcheur **31.**50
Filets de poissons cuits à la plancha, printanière de légumes, pommes vapeur, Vierge de poivrons

Le Fish & Chips du Chef **24.**00
Filet d'églefin, pommes frites, sauce tartare

VIANDES

Les Tartares « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf* au Couteau **22.**50
180g, préparés à la commande, pommes de terre frites, salade verte
Classique : Jaune d'œuf, oignons, cornichons, câpres
César : Le classique poêlé aller-retour

Escalope de Veau « Milanaise » **32.5**0
Gratin de Macaroni « Garofalo » à la Lyonnaise, jus de veau

Bœuf en Tataki « Taillé dans le Filet » au Sésame **36.**50
Légumes sautés au wok, sauce thaï

Souris d'Agneau confite **34.**50
Risotto Vialone Nano au Parmigiano Reggiano, jus au romarin

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée
Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

AUJOURD'HUI

Jeudi 28 Mars 2024, Saint Gontran, Notre Chef Jérôme Bernigaud vous propose…

MENU DU JOUR

Formules **2 Plats :** Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert **26.**90
3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert **29.**70

Entrées du Jour ---------- **7.**40

Rillet de Saumon aux Hebres
Crème Citronnée à l'aneth, toast de Focaccia

ou

Piperade Basquaise de Poivrons Doux
Jambon Cru Serrano

Plats du Jour ---------- **19.**80

Poisson **Filet d'Eglefin Cuit à l'Huile d'Olive**
Mousseline de carottes, sauce au curry

ou

Viande **Carré de Cochon Rôti au Beurre Doux**
Purée de pommes de terre, petits pois

Fromages ou Desserts ----------

Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard

ou **Fromage Blanc en Faisselle**, Crème double

ou **<u>Le Dessert du Jour</u> : Paris-Brest, sauce au caramel**

ou **Salade de Fruits Frais de Saison**

ou **Coupe de Sorbets et Glaces** : Mangue, Fruits Rouges, Coco

ou **Délice de Fromage Blanc**, Compote de pommes et coulis de fruits

SUGGESTIONS DU MARCHE PRIMEURS DE SAISON

Non inclus dans le Menu du Jour

Asperges Blanches de Pays, Sauce Dijonnaise **25.**00

Risotto Vialone Nano aux Noix de Saint-Jacques **37.**00
Parmigiano Reggiano, sauce Homardine

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
GH Mumm Cordon Rouge Brut	**13.**90	**89.**00

NOS COCKTAILS SIGNATURE *(12cl)*

Le M : Gin Sothis, Crème de Cassis Trenel, Clairette de Die	**11.**50
Gimber Mule : Gimber, Eau gazeuse, citron vert	**9.**60
Gimber Pomme : Gimber, Vodka Absolut, Jus de Pomme	**12.**20
Gimber Passion Lilly : Gimber Lilly, Tequila, Limonade	**12.**20
Lemon : Liqueur Lemon Jacoulot, Tonic Citron Maison Jacoulot	**12.**00

NOS COCKTAILS *(12cl)*

Gin & Tonic Frais & Amer Beefeater et Schweppes Premium Mixer Tonic, rondelle de citron vert	**11.**00
Gin & Tonic Floral & Poivré Beefeater et Schweppes Premium Mixer Tonic Pink Pepper	**11.**00
Gin & Tonic Frais & Fruité Plymouth et Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus	**11.**00
Crodino Spritz *(Sans Alcool)*	**6.**90
Apérol Spritz	**10.**50
Fiorente Spritz	**12.**00
Campari Spritz	**10.**00
Lillet Tonic *Blanc ou Rosé*	**10.**50
Hibiscus Spritz Gin, crème de framboise & Schweppes Premium Mixer à l'hibiscus	**11.**00

LA SELECTION DU SOMMELIER

	Verre 12 cl	Btle 75cl
BLANC DOUX MOELLEUX		
Jurançon A.O.P – " Symbiose " Domaine Bayard 2022	**9.**00	**52.**00
BLANCS		
Terradria I.G.P – « Pays d'oc Chardonnay » Georges Duboeuf 2021	**6.**50	**40.**70
Saint Joseph A.O.P – « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022	**9.**50	**57.**00
Fantastique A.O.P – « Cru Classé » Château Sainte Marguerite 2022	**12.**50	**74.**00
Châteauneuf-Du-Pape A.O.P. – « La Roquete » 2020	**16.**50	**120.**00
ROUGES		
Mouton Cadet Héritage A.O.C – Baron Philippe de Rothschild 2019	**7.**30	**47.**60
Coteaux Bourguignons A.O.C - Domaine Germain 2022	**8.**50	**51.**90
Hautes Côtes de Beaune A.O.C – Domaine Germain 2021 *(Magnum 150cl à 140.00)*	**12.**50	
Châteauneuf-Du-Pape A.O.P. – « La Bernardine » M.Chapoutier 2022	**16.**00	**95.**00
ROSÉ		
Symphonie A.O.P – Château Sainte Marguerite 2022	**9.**00	**53.**00

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