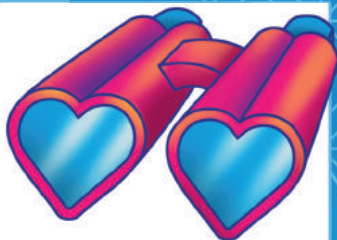


2023

LE PETIT PAUMÉ

JOUE CARTES SUR TABLE

SUIVEZ -NOUS !



Retrouvez toute l'**ACTUALITÉ LYONNAISE**,
tous les **ÉVÉNEMENTS** et **ACTIVITÉS** à faire à Lyon
chaque semaine, toutes nos **MEILLEURES ADRESSES**,
nos **JEUX CONCOURS** et nos **BONS PLANS** !

FACEBOOK

Le Petit Paumé



INSTAGRAM

@lepetitpaume



SCANNEZ CES
QR CODES POUR
NOUS SUIVRE !

NEWSLETTER



SITE INTERNET

www.petitpaume.com





CETTE ANNÉE,
VOUS AVEZ LES CARTES EN MAIN

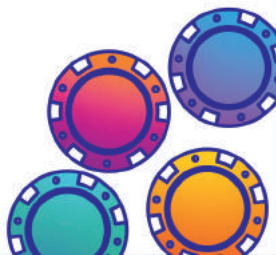
LE GUIDE ENFIN DANS VOTRE POCHE !



TÉLÉCHARGEZ
L'APPLICATION
DU PETIT PAUMÉ

Disponible sur
 Google play

Disponible sur
 App Store



SOMMAIRE



Préface de Christian Têtedoie	5
Édito	7
Et si on faisait connaissance ?	8
Lecteur, sais-tu qui je suis ?	9
Trombinoscope	10
Pictogrammes	12
Coup de pouce	13
L'as de la photo	14
Répètes d'impertinence	15



COMMERÇANTS ET ARTISANS

Emplettes	19
Mode	21
Quelle fripe es-tu ?	23
Concept stores	24
Fleurs et senteurs	25
Shopping culturel	27
69 la playlist	29
Artisans de bouche	31
Où faire son marché à Lyon ?	32
Bougeries & poissonneries	33
Boulangeries & fromageries	36
Épicerie & traiteurs	41
Plaisirs sucrés	44
Cavistes & brasseurs	48
Adopte un vin	51



BIEN-ÊTRE

Des idées d'assos où t'engager !	54
Look	55
Starter pack du nouveau Lyonnais	56
Coiffeurs & manucure	57
Tattoos & piercings	61
Se ressourcer	63
Activités détente	65
Tes acolytes bien-être, de la tête aux pieds	69
Développement personnel	71
Horoscope	73



LOISIRS

Activités	77
Sports	79
Jeux	83
Ateliers ludiques	85
Activités extérieures	87
Ton indispensable événementiel	89
Culture	91
Scènes	93
Cinéma	96
Musées et galeries	97



PAUSE

Brunchs	103
Thé ou café ?	107
Ta pub dans le guide !	114





FAST GOOD

Burgers	117
Sur le pouce	121
Food courts	127



TABLES

Découvre les vignobles près de chez toi	130
--	-----

Cuisine traditionnelle 131

Quiz des spécialités lyonnaises	132
Cuisine lyonnaise & bouchons	133
Cuisine d'autres régions	139
Cuisine française	143
Terre & mer	151
Régimes alternatifs	157

Grandes tables 161

Les étoiles lyonnaises	163
La carte maîtresse : nos RPPéPés	164
Bistronomie	165
Timeline de l'histoire de Lyon	170
Cuisine créative & concept	171



BARS

Bars à bières	213
Bars à cocktails	221
Notre sport national, le coin-coin	224
Bars à vin	225
Bars gourmands	227
C'est Sainté bébé !	230
Bars concepts	231
Les events de notre chère asso	236



NUIT

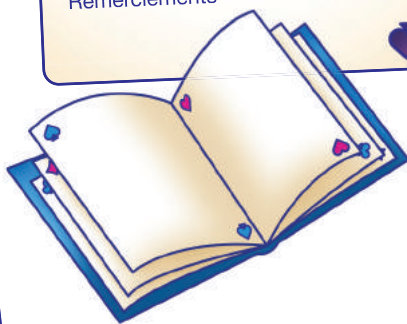
Bars festifs	239
Les mots croisés coquins	242
Fripon	243
Centres de dépistage	245
Numéros d'urgence quand c'est la merde...	246

Index établissements & RPPP	248
Éditions du guide	252
Remerciements	254



CUISINE DU MONDE

Lyon en chiffres	178
Europe	179
Afrique	185
Proche & Moyen-Orient	187
Lyon sous le soleil ou sous la pluie	190
Asie	191
Les phrases qu'on peut dire en cuisine... mais aussi au lit !	204
Amérique latine	205
Chaque mois, un festival lyonnais !	209
Nos meilleurs jeux d'alcool	210





em
lyon
business
school

150
YEARS

Explorer ici, façonner maintenant.

7 campus

Lyon-Écully, Shanghai, Saint-Étienne,
Casablanca, Paris, Bhubaneswar, Mumbai

Formation initiale

9 020 étudiantes et étudiants

Formation continue

+ de 6 900 cadres, dirigeantes et dirigeants
en formation

 early makers
since 1872

em lyon business school est un établissement privé d'Enseignement Supérieur technique reconnu par l'État - Juin 2022 - Toutes les marques sont déposées.
"Entrepreneurs visionnaires" | Crédit Photo : © Maïmilla Ferrat



PRÉFACE

« Tout le monde ne peut pas être de Lyon, il en faut bien un peu d'ailleurs. »

Je ne suis pas né ici. Pourtant, j'aime cette ville bien plus que si c'était ma ville natale car je l'ai choisie. Quand on est cuisinier, Lyon, capitale de la Gastronomie, est la plus belle des rencontres. Mon histoire avec cette ville a débuté par un livre offert à mes 11 ans : *La Cuisine du marché de Paul Bocuse*. Ce fut une révélation. Ainsi, la cuisine peut être un art ! Eh bien je veux faire ce métier et cette cuisine.

Dès lors, tout s'accélère : je quitte Nantes et arrive comme commis au restaurant 3 étoiles de Collonges-au-Mont-d'Or. Aux côtés de l'immense Monsieur Paul, j'apprends le savoir-faire minutieux, le respect du produit et l'idée que rien ne s'acquiert sans un travail appliqué.

Je décroche à 19 ans le titre de Meilleur Apprenti de France et deviens dans la foulée cuisinier personnel de François Mitterrand à l'Élysée, où je comprends l'importance de la gastronomie française en tant qu'outil diplomatique : *régaler pour mieux convaincre*. Je poursuis mon parcours dans plusieurs maisons 3 étoiles avant d'ouvrir mon premier restaurant sur les quais du Rhône en 1987.

J'explore alors toutes les richesses culinaires de la région. Nous avons le plus beau des garde-manger : fruits, légumes, poissons de lacs et de rivières, volaille de la Bresse et bien sûr la vigne, qui du nord au sud de la région donne des vins aux nuances et aux variétés incomparables. « Il n'y a pas de bons cuisiniers, il n'y a que des bons produits ». Dans ce terroir d'exception, la formule de Monsieur Paul prend tout son sens.

Après un titre de MOF et les étoiles MICHELIN, mon histoire avec Lyon se poursuit sur la colline de Fourvière où j'ai déménagé mon restaurant. Lieu emblématique de la ville, d'où l'on contemple avec un émerveillement sans cesse renouvelé la beauté des deux fleuves qui la baignent et l'élégance des monuments teintée d'Italie. J'ai souhaité y proposer à mes convives un restaurant conçu comme un lieu de vie avec plusieurs cuisines et ambiances. Dans chacun, la table a le rôle principal. Par sa conception, elle est le premier lien entre le chef, sa cuisine et le convive. Symboliquement, elle est ce qui nous rassemble et promet des moments de convivialité. Clé de voute du partage, elle a participé à faire reconnaître par l'UNESCO, le « repas gastronomique des Français » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La table acquiert, à travers cette reconnaissance, un véritable statut, à la hauteur de son rôle sociétal. À chaque service nous *jouons cartes sur table*. Cuisiner avec sincérité, par respect du produit ; cuisiner avec authenticité pour toucher nos convives et les nourrir avec soin.

Le Petit Paumé : c'est le vent de la jeunesse toujours renouvelé. C'est un vrai regard de consommateur qui promet une sélection testée et approuvée, un parti-pris assumé qui signe l'authenticité des choix. Chaque année, c'est un événement pour les Lyonnais qui ont un lien particulier avec ce guide qui a su rester, au fil des éditions, au plus près de leurs vies et de leurs attentes : le complice des bons moments.

La Métropole de Lyon, une collectivité unique



175 000

étudiants*



59

communes

1/4

des emplois de la région
Auvergne-Rhône-Alpes**

4

milliards d'euros
de budget

→ + de 1,39

million d'habitants
**



538 km²

associations

30 000



Élue capitale française
de la biodiversité 2019

MÉTROPOLE

GRAND

LYON

16 500

commerces et services

ÉDITO

Qui n'est pas joueur ? Qui n'a jamais joué ?

Chaque année c'est partie remise. Les règles sont simples : depuis 1968, Le Petit Paumé prend plaisir à vous faire (re) découvrir la ville de Lyon à travers ses meilleures adresses et vous les piochez dans le guide comme bon vous semble.

Quoi de nouveau sous le soleil ? nous direz-vous.

Pour cette 54ème édition, nous avons à cœur d'accompagner la relance des établissements à la suite de la crise sanitaire. Nous avons à cet effet pris le parti de ne faire figurer dans le guide que nos adresses favorites pour faire du Petit Paumé le guide des bons plans et l'acolyte indispensable des sorties à Lyon. Bien sûr, nous n'avons pas pu tout visiter, mais nous avons fait en sorte de mettre en lumière un large pan des établissements qui font de Lyon la capitale de la gastronomie et une ville haute en couleur.

Notre guide, fidèle à nos valeurs d'indépendance, d'impertinence et de gratuité, a été rédigé avec la justesse, la liberté, la sincérité, la bienveillance et l'humour dont nous sommes capables. Il a surtout été rédigé avec le respect infini que nous vouons aux acteurs de la vie lyonnaise : les restaurateurs, commerçants, artisans, ... le travail et la passion derrière chaque visage qui nous ont touchés et transmis l'amour des bonnes choses.

C'est sans doute pour cela que nous avons choisi le thème des jeux de table. Voyez Lyon comme un immense plateau de jeu. Les règles sont nombreuses, complexes, dérangementes et les écueils certains avant d'arriver à la bonne table. Vous pouvez tricher pour gagner, mais attention : les bénéfices ça se divise, la réclusion ça s'additionne ! Lancez le dé et remettez-vous en au hasard qui fait parfois bien les choses ou jouez la carte PP, qui vous donne directement les astuces et les raccourcis pour arriver à vos fins. Si vous optez pour la seconde option, il vous faudra lire avec attention, vous amuser avec l'humour derrière l'information et apprendre de l'information derrière l'humour ; lire avec légèreté et minutie, ne pas seulement voir mais regarder, ne pas seulement entendre mais écouter. Telles sont les seules règles.

Cette année soyez joueurs : piochez, bluffez, riez, remisez. Changez vos habitudes et découvrez. Nous vous donnons les cartes, à vous de décider où vous allez les jouer.



MAIS C'EST QUOI AU JUSTE LE PETIT PAUMÉ ?

Chères lectrices, chers lecteurs... L'heure est venue pour nous d'ouvrir le jeu ! Vous pourriez vous en tenir à la page 10 afin de zieuter nos fines gueules au grand nombre de trente-cinq, mais comme on dit, ce n'est ni le physique, ni la taille qui comptent... Voici donc quelques mots pour nous présenter.

Nous sommes tous des étudiants d'**emlyon business school** mais aussi les heureux vainqueurs du mandat Petit Paumé 2022, un renouvellement qui chaque année signe la fin d'une cruelle compétition. Nous portons d'ailleurs un toast à tous nos aimables concurrents de l'époque, et tout particulièrement à ceux qui nous ont rejoints dans cette aventure.

Chaque année, une trentaine de galopins bénévoles teste donc plus de **1 200 établissements** lyonnais et livre son opinion sous la forme d'un petit paragraphe qu'on espère aussi informatif que rigolo.

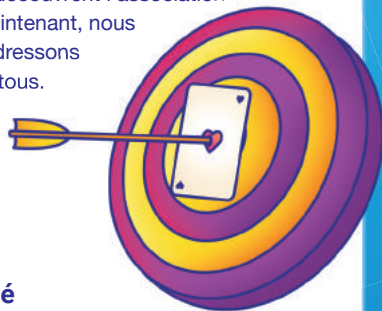
Notre terrain de jeu ? **Lyon**. Notre but ? Vous faire découvrir ou redécouvrir **les meilleures adresses de la ville**. Un peu comme des éclaireurs finalement, nous prenons la peine de tester tout cela

pour vous. Et quelle peine ! Bouchons, bars, pâtisseries ou cocktails : le risque cardiovasculaire n'est jamais nul.

Nos trois **cartes maîtresses** ?

L'**indépendance**, l'**impertinence** et la **gratuité**. Et oui, ce sont les mêmes cartes gagnantes depuis **1968** ! Mais aussi la soif (on aurait pu mettre un point ici) de partage, de rires, et de bonnes choses sans fin. « Sans fin » puisque le *pépé* ne vieillit jamais : il renouvelle ses personnages chaque année, crée une nouvelle intrigue, un nouveau thème et reste à la page... nouvelles technologies obligent (à quand la collection de NFTs ?).

Notre cible ? Vous, assurément, lecteurs que nous espérons toucher en plein cœur. Des quelques soixante-huitards qui accueillirent le premier guide la même année aux dizaines de milliers de jeunes qui ne découvrent l'association que maintenant, nous nous adressons à vous tous.



Critique du Petit Paumé par le Petit Paumé

Le Petit Paumé c'est comme un buffet à volonté. On le rêve avec la finesse d'un côtes-du-rhône tout en sachant qu'il va piquer comme un beaujolais nouveau à deux balles. On y prend un peu de tout ce que Lyon propose, mais on ne résistera pas à se gaver de l'humour gras du bon tacos (qui ne trompe personne à être ouvert à 4h du mat' d'ailleurs). On espère que vous le trouverez bon, sinon tant pis, il est gratuit !

♥ Aussi disponible en appli...

⚡ ...mais pas encore sur le métaverse

LECTEUR, SAIS-TU QUI JE SUIS ?



LES TIGROUS & LES TIGRESSES



AGATHE



QUENTIN



LÉNA



JÉRÉMY



HARRY & LUC



MATHILDE



FLORENCE



MONA



ALEXIS



UGO



PIERRE



IOAKIM



LUNA



MARGAUX, GABRIEL & JULIE



JULIEN



TANGUY



MARION



PANDORA



LOÏS



AGATHE



THOMAS



LILIA



PAUL



ALEXANDRE



GAËLLE



ARTHUR



KAVI



AURÉLIEN



NATHAN



MATHILDE & PAULINE



QUENTIN

PETIT PAUMÉ 2023

PICTOGRAMMES



Recommandé
Par le Petit Paumé



Nouveau



Tarif
étudiant



À emporter



Terrasse



Accès
handicapé



Vegan



Sans
gluten



LGBT



Privatisation
pour groupes



Coup de
cœur



Coup de
gueule



Info
complémentaire



Initiative
verte



Notations



Bien



Bien +



Bien ++



Très Bien

COUP DE POUCE

Une assiette propre pour un monde propre

Au Petit Paumé, on adore manger au restau et si tu tiens ce guide entre les mains, il y a de grandes chances que toi aussi. Toutefois, t'es-tu déjà demandé l'impact qu'a ton assiette au restaurant sur notre planète ? Plus d'un quart des émissions de gaz à effet de serre proviennent de notre alimentation, donc mine de rien, cela a un fort impact ! Il n'est néanmoins pas toujours facile d'y voir très clair...



Comment savoir si un restaurant propose une alimentation durable ?

Bonne question Jamy !

Pour y répondre, on se base sur les recommandations de nos amis chez **FiG**.

Leur mission ? Accompagner tous les restaurants qui le souhaitent vers plus d'écoresponsabilité et **mettre en valeur** les plus vertueux d'entre eux.

Comment ? Sur la base des factures et d'un entretien avec le restaurateur, ils évaluent les leviers d'écoresponsabilité (équilibre animal/végétal, respect des saisons, nature des approvisionnements, gestion des déchets,...). Ils donnent ensuite des recommandations aux restaurateurs pour avancer dans la démarche en hiérarchisant les actions en fonction de leur impact. Les plus engagés reçoivent par ailleurs le label.



Comment reconnaître un restaurant labellisé FiG ?



En ouvrant tes mirettes et en trouvant ce badge sur la devanture des restaurants validés par FiG. Si les chasses au trésor ce n'est pas trop ton truc, tu peux aussi te rendre sur le site fig.eco pour connaître toutes les bonnes adresses écoresponsables à côté de chez toi et partout en France ! Sinon, tu peux feuilleter les pages de ce guide et repérer les établissements qui portent la mention « labellisé FiG » dans leur initiative verte.

Pour en savoir plus, suivez FiG sur les réseaux !



@fig_for_good



@figforgood



@FiG -
Food index for Good



Dispo sur
mapstr

L'AS DE LA PHOTO !



Cette année, le Petit Paumé vous a laissé carte blanche. Merci à vous de nous avoir épaté en envoyant vos photos lyonnaises pour tenter d'apparaître dans ce guide.



Bravo à **@ben_gautier** pour cette vue imprenable depuis les toits de Fourvière qui a conquis le cœur des Petits Paumés.

Vous pouvez continuer de nous partager vos plus beaux clichés de la plus belle ville de France sur Instagram avec **#lepetitpaume**



PÉPITES D'IMPERTINENCE

LES PIQUANTES

(...) Il faut avoir la patience d'un Japonais ou le palais d'un Américain pour être jusqu'au bout le dindon de la farce. Malheureusement, aujourd'hui, il suffit d'être rue Mercière pour remplir sa terrasse. **La Boucherie, 1986-1987**

Dans le Vieux Lyon, il y a des dizaines de traboules et on aimerait en découvrir encore. Dans le Vieux Lyon, il n'y a qu'un restaurant portant ce nom et c'est déjà trop. **À la Traboule, 2018**

En deux mots : « oui » et « non ». Oui pour un accueil et un service très à l'écoute. Non pour tout le reste. **The Hot Dog Father, 2018**

Quel est le point commun entre Ô Thaï et un ladyboy ? Une mauvaise surprise. **Ô Thaï, 2019**

Voyage à la limite. Pour le bon, on réessaiera encore l'année prochaine. **Bon Voyage, 2020**

LES JEUX DE MOTS

Faut-il vraiment descendre au Terminus ? Ou faut-il descendre le Terminus ? Le Petit Paumé se demande encore. **Hôtel Terminus, 1984**

Il paraît qu'ils servent des paëllas, mais nous on dit, c'est paël-la peine d'y aller. **La Table d'Angèle, 1994-1995**

La présentation et le service, Savabien. La qualité des glaces, Savabon. Les prix, Savapalatête. **Savanah, 1994-1995**

À la Pêche aux moules, moules, moules, je ne veux plus y aller maman... Les gens de la villeuilleuilleu, m'ont pris tous mes sous maman (...). **La Pêche aux Moules, 1994-1995**

Des tartines qui ne mangent pas d'pain. **Le Comptoir des Tartines, 2017**

S'il ne devait en rester qu'un ce serait lui. Du shiraz australien au merlot chilien, tous les chemins mènent Aromo. **Aromo, 2019**

LES DROIT AU BUT

Qu'il le reste ! **Incognito, 1984**

Surnoté. **Le 19, 1984**

Pas près d'y monter. **Le Podium, 1986**

Si c'est ça, la santé de Lyon, elle est un peu crado. **Lyon Santé, 1987**

Un petit choix sans intérêt de CD mal rangés et chers. **Au Discophile, 1994-1995**

Si j'avais su j'aurais pas venu ! **Le Laurencin, 1996-1997**

Au Pied dans l'Plat, l'humour est dans votre assiette... **Au Pied dans l'Plat, 2001**

Le Coca était pas mal. **Chez GG, 2019**

Même si les cocktails sont bons, la boîte reste beauf avec 90% de milfs. **Barrio Club, 2020**

LES MEILLEURES CHUTES

Il y a un proverbe chinois qui ne dit rien. Lorsque je pense au Monocle, il m'arrive de le citer. **Le Monocle, 1999-2000**

Un certain manque d'amabilité, une propreté douteuse et des pizzas pas cuites. À conseiller à vos ennemis. **Le Napolie, 1979**

« Et si on appelait notre fille Clitorine ? » « Et si on partait en vacances à Tchernobyl ? » « Et si on s'arrêtait dans ce restaurant pour le dîner ? » Il y a des questions qu'il ne vaut mieux pas se poser. **Le Comptoir du Bœuf, 2020**

Honnêtement, si vous vous dites connaisseur de bières mais que vous n'êtes jamais allé au 405 Boutique, vous êtes vraiment un énorme tocard. **405 Boutique, 2020**

Le pad thaï ça allait, la soupe au poulet et lait de coco ça allait, le service ça allait, la déco ça allait. Bref, c'est le meilleur thaï que j'ai mangé de la journée. **Piment et Citronnelle, 2022**



empire® Concept - RCS Lyon 448 527 802



ARTISANAT, ALIMENTAIRE, CRÉATION, ART, MODE, PRODUITS MANUFACTURÉS...

Les entrepreneurs et artisans labellisés déploient tous leurs talents pour vous satisfaire et perpétuer la renommée des produits lyonnais.



TOUS LES LABELLISÉS SUR LYON.FR OU SUR L'APPLI

LYONendirect

04 72 10 30 30 • Appli Lyon

lyon.fr

*La ville comme on l'aime, **dynamique***

COMMERCANTS & ARTISANS



17 · COMMERÇANTS ET ARTISANS

- | | | | |
|----|------------------------|----|--------------------------------|
| 19 | • Emplettes | 31 | • Artisans de bouche |
| 21 | • Mode | 32 | • Où faire son marché à Lyon ? |
| 23 | • Quelle fripe es-tu ? | 33 | • Boucheries & poissonneries |
| 24 | • Concept stores | 36 | • Boulangeries & fromageries |
| 25 | • Fleurs et senteurs | 41 | • Épiceries & traiteurs |
| 27 | • Shopping culturel | 44 | • Plaisirs sucrés |
| 29 | • 69 la playlist | 48 | • Cavistes & brasseurs |
| | | 51 | • Adopte un vin |





LES ICÔNES
D'AUJOURD'HUI,
IMAGINÉES
POUR DEMAIN.



-20%
DÈS 100€ D'ACHAT*

**SUR PRÉSENTATION
DE CE GUIDE EN CAISSE**

**Rendez-vous dans tes boutiques
adidas Originals**

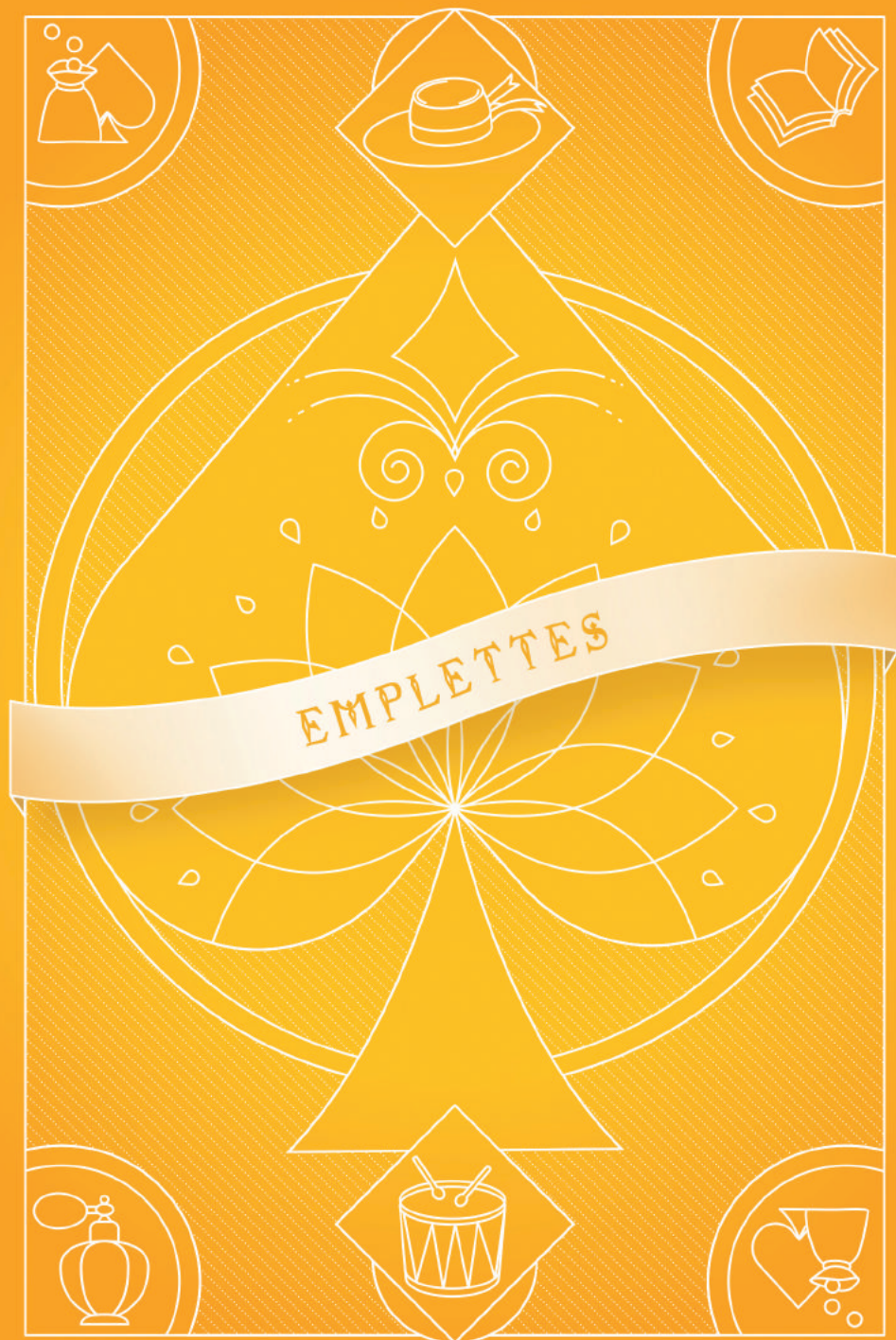
**CENTRE COMMERCIAL
SAINT GENIS 2**

**2 Avenue Charles de Gaulle
69230 Saint-Genis-Laval**

CENTRE-VILLE

**30 Rue de la République
69002 Lyon**

*Offre non cumulable avec d'autres promotions en cours





© Biche, Elodie L.

dinguedelunettes.fr

D I N G U E
— de —
LUNETTES

Le plus grand choix de lunettes recyclées des années 30 à aujourd'hui !

Atelier/Boutique : 25 rue des Capucins (Lyon 1er)

MODE



*Parce que la mode à
petits prix c'est pas
que chez Kiabi*

— MODE ÉCOPRESPONSABLE - FRIPES —

A DOMIMOD

36, rue du Pres. É. Herriot,

1^{er} étage - LYON 1

06 42 43 74 37

M° Hôtel de Ville

Mar-sam : 9h30-18h30

- ♠ On s'engouffre au premier étage de cet immeuble
- ♠ sans motivation particulière, sinon celle de faire une
- ♠ bonne affaire. C'est alors que les portes d'un véritable
- ♠ sanctuaire de la mode s'ouvrent à nous. Au vu du
- ♠ nombre d'allers-retours de la cabine aux dressings,
- ♠ nous avons manifestement déniché une perle rare. La
- ♠ miss est ravie, mission accomplie.

i Exclusivement féminin

FRIPESKETCHUP

25, rue Sgt. Blandan - LYON 1

04 78 98 26 64

M° Hôtel de Ville

Mar-sam : 13h30-19h30

- ♠ À la recherche d'un K-Way coloré pour flexer en soirée ou
- ♠ d'une veste en jean rétro pour ressembler à un jeunot ?
- ♠ Bingo ! Dans cette fripe vintage à la déco industrielle,
- ♠ vous trouverez à coup sûr de quoi ressembler à votre
- ♠ idole disparue. Vous n'aurez même pas besoin de
- ♠ fouiller et mettre les mains dans la poussière, les pièces
- ♠ sont suspendues dans les airs.

BON FRIPE BON GENRE

8, rue de Brest - LYON 2

M° Cordeliers

Mar-ven : 13h-19h

Sam : 11h-13h | 14h-19h

- ♠ Florence s'apprête à partir en vacances et par chance
- ♠ elle tombe sur cette fripe au choix immense. Bien
- ♠ qu'elles soient classiques, les fringues exposées sont
- ♠ parfois bien jolies ! Du goût, des couleurs, il y a de tout et
- ♠ pour toutes et Flo y trouve même un haut qui sublimerait
- ♠ son bronzage estival.

i Un assortiment de vêtements classiques mais colorés

MODETIC



63, gde rue de la Croix-Rousse - LYON 4

04 82 32 60 47

M° Hénon

Mar-sam : 11h-13h | 14h-19h



Le coton bio, les shoes recyclées, les 1083*, c'est cher, mais c'est le prix de la transition écologique. Et si j'ai un peu l'impression de pomper l'air de la vendeuse, c'est aussi à cause du réchauffement climatique ?

♥ Des Veja stylées

🌿 *jeans fabriqués à moins de 1083km

LA CHOUETTE

CURIEUSE



123, rue S. Gryphe - LYON 7

04 28 29 07 87

M° Jean Macé

Mar-sam : 11h-19h



La curiosité est un défaut vilain.

Hou-hou !

Mais les vêtements de *La Chouette Curieuse*, eux, n'en ont aucun.

Hou-hou !

Dépôt-vente pour dames, écoresponsable dans l'âme.

Hou-hou !

La sélection est minutieuse, vos recettes généreuses.

Hou-hou !

Tous les motifs seront adorés, sauf celui de ne pas essayer.

♥ Les invendus non récupérés sont donnés à des associations !

⚡ Les prix restent relativement élevés

SOIERIES

L'ATELIER DE SOIERIE



33, rue Romarin - LYON 1

04 72 07 97 83

M° Hôtel de Ville

Lun-ven : 10h-13h | 14h-17h30

Tu veux un carré Hermès mais ça coûte la peau des fesses ? Ce joli atelier réalise ses propres carrés en édition limitée après que la soie (venue de Chine ou du Brésil) est travaillée, puis colorée. Mets la soie dans tes cheveux, pourvu que tu saches faire un nœud, soit autour du cou car c'est de bon goût. Difficile de choisir ? Soit. Moi j'en fais un *crop top* pour mes soirées en boîte !

♥ Des démos au rez-de-chaussée pour les plus curieux

SOIERIE

SAINT-GEORGES



11, rue Mourguet - LYON 5

04 72 40 25 13

M° Vieux Lyon

Mar-ven : 10h-18h30

Sam : 10h-19h



Soierie Saint-Georges (n.f)

1. Une des trois dernières soieries de Lyon où Ludovic transmet à ses fils les techniques de fabrication qui sont, comme il le dit si bien, l'informatique avant l'heure. Le fil conducteur de son métier ? La passion.

2. Expérience unique où l'on découvre de fil en aiguille comment une chenille devient une étoffe, une cravate ou encore un châle de très haute qualité.

♥ La découverte des métiers Jacquard datant du XIXème siècle

ACCESSOIRES

FABIOLA-U

ACCESSORIES



17, crs. Vitton - LYON 6

04 37 42 53 52

M° Masséna

Lun : 14h-19h

Mar-sam : 10h-19h



Fabiola, il me reste de la place sur l'oreille et encore un peu d'oseille donc réserve-moi ton plus beau bijou fait main. Boucles discrètes, *earcuffs* dorées, clous en pierres rares ? Suis-je bête, le plus beau joyau de la boutique c'est toi en fait !

À CHACUN SA FRIPE

BFBG :

8, rue de Brest,
3^{ème} étage -
LYON 2

Affaires à suivre :
94, rue Vendôme -
LYON 6



La Pure :

59-61, rue
Montesquieu -
LYON 7



Rose Vintage :

7, rue F. Dauphin -
LYON 2

Look-vintage :

8, quai de Bondy -
LYON 5



The Bricklane :

59, montée de la Gde-Côte -
LYON 1

Bric à Brac Vaise :

21, rue Berjon -
LYON 9



Elephant Vintage Store :

19, Rue H. Flandrin -
LYON 1

Les Pièces

Vintage Store :

3, rue Longue -
LYON 1

Tilt Vintage :

62, rue V. Hugo -
LYON 2



Carrie Bradshop :

17, rue Romarin -
LYON 1

Minimaxxx :

9, rue Henri IV -
LYON 2



Fripesketchup :

25, rue Sgt. Blandan -
LYON 1

Bloom :

25, rue des Capucins -
LYON 1



Cockpit :

4, place du
Gouvernement -
LYON 5



CONCEPT STORES

L'EFFET CANOPÉE LYON 1

L'Effet Canopée c'est un peu comme Ikea, on y va avec une idée en tête mais on ressort avec toute autre chose. En même temps, comment passer à côté du joli vase jaune moutarde ou de ce beau pot de fleurs à suspendre ? Je ne peux pas résister, même les petits carnets me font craquer.



HYPPAIRS LYON 1



« Offre immobilière : Lyon 1, T5, v'la des mètres carrés.

Appartement de charme précurseur de votre prochaine décoration d'intérieur. Lorsque vous entrez, ne vous arrêtez pas aux affiches murales et au dressing écoresponsable. Avancez jusqu'au coin jardin et montez même à l'étage. Dans la salle de bain, ouvrez tiroirs et placards. Emportez ce qu'il vous plaît... sans oublier de payer ! »

ABRACADABRA - ACADÉMIE DES ARTS MAGIQUES LYON 5

Rentre chez toi avec plus d'un tour dans ton sac grâce à ce Poudlard version Wish. Cartes trafiquées, bouquins et petits gadgets amusants : c'est tout de même suffisant pour éberluer ton petit frère lors d'un repas dominical. Pour compenser ta condition de moldu, *Abacadabra* donne aussi des cours !

♥ Les passionnés viennent parfois seulement pour améliorer un de leurs tours





FLEURS & SENTEURS

FLEURISTES

BOHÈME FLEURS

8, rue Platière - LYON 1

09 80 72 21 56

M° Hôtel de Ville

Mar-sam : 9h-19h30

- ◆ Soirée trop arrosée ? Vous regrettez ce que vous avez dit la veille et cherchez à vous faire pardonner ? Zennnnn. Un petit passage dans l'ambiance sauvage et industrielle de *Bohème Fleurs*, pour offrir à votre moitié un joli bouquet, devrait arranger les choses. Pour ceux qui n'ont pas la main verte, vous trouverez même un large choix de fleurs séchées. N'attendez pas de vous faire larguer, foncez !

♥ Une décoration des plus charmantes

MAISON CÉLESTIN

5, place de la Croix-Rousse - LYON 4

09 81 81 62 30

M° Croix-Rousse

Lun : 14h-19h30

Mar-sam : 9h-19h30

Dim : 9h-12h30

- ◆ À peine entrée, le parfum enivrant des anémones vient titiller mon odorat. Je découvre des fleurs inconnues, plus belles les unes que les autres, et je déambule dans cette boutique charmante aux allures de jardin secret. Couronnes de fleurs, bouquets champêtres, plantes grasses... En bonus, j'apprends que les roses jaunes sont offertes pour se faire pardonner. À l'avenir, je me méfierai !

♥ De nouvelles créations sont imaginées chaque semaine en fonction des horticulteurs partenaires

ATELIER LAVARENNE



50, av. Mar. de Saxe - LYON 6

04 78 65 14 78

M° Foch

Lun-sam : 9h30-19h30

Dim : 9h30-13h

- ◆ J'ai oublié le repas avec mes beaux-parents, c'est dans 1h, panique à bord. On m'a conseillé l'*Atelier Lavarenne*, c'est ma dernière chance. Bingo, une bouteille de rouge pour Pascal, un bouquet soigné pour Nadine, je crois que c'est mon jour de chance. Je repars tout content, en deux temps trois mouvements j'ai sauvé ma soirée.

♥ Le combo fleur-vin c'est malin !

LES IMPARFAITS

105, rue Vendôme - LYON 6

04 72 37 82 75

M° Foch

Mer-ven : 9h-12h30 | 13h30-19h

Sam : 9h-19h

- ♠ Plongez dans un décor des plus frais et des plus fleuris.
- ♠ Craquez pour des bouquets préparés amoureuxment et ornés des plus belles pousses lyonnaises. Enfin, ravissez votre dulcinée en prenant le pain à côté. Arrivez comme une fleur avec un poème à l'eau de rose et en évitant les blagues au ras des pâquerettes. À coup sûr, elle vous contera fleurette.

FRANCK HERNANDEZ



120, rue de St Cyr - LYON 9

04 87 64 10 62

Bus - Rochecardon

Mar-ven : 8h-13h | 15h-20h

Sam : 8h-20h

Dim : 9h-13h

- ♠ Offrir sa fleur c'est bien, offrir des fleurs c'est mieux.
- ♠ Ben oui quoi, tulipes, pivoines et lilas pourraient aussi bien te réjouir qu'une partie de jambes en l'air pour 30 secondes de plaisir ! La boutique est magnifique en plus, vais-je craquer pour un cactus ?

⚡ C'est pas donné, même Franck le dit !

AUX AZALÉES

Définitivement fermé :(



Depuis plus de 60 ans, ce petit coin exotique au cœur du Vieux Lyon nous donne le sourire. Aujourd'hui, c'est avec émotion et à contrecoeur que nous lui disons au revoir. Le Petit Paumé tire sa révérence à cet incroyable établissement, petit par sa taille mais grand par ce qu'il avait à offrir. Merci *Aux Azalées*, merci Xavier, vous allez nous manquer !

COSMÉTIQUES

MAISON LAUGIER



6, rue Thomassin - LYON 2

04 87 37 57 62

M° Cordeliers

Mar-sam : 10h-18h

- ♠ Marre d'avoir la même odeur que tous vos proches ?
- ♠ D'être un fidèle soldat de la société conformiste ?
- ♠ *Maison Laugier* saura vous accompagner. Dans son atelier, vous serez aidé pour concocter le parfum dont vous avez toujours rêvé. Faites vos propres expériences et personnalisez votre fragrance, à coup sûr vous atteindrez l'excellence.

LES SECRETS DU BAIN



38, gde rue de la Croix-Rousse - LYON 4

04 78 91 86 29

M° Hénon

Mar-sam : 10h-19h

- ♠ Moi c'est Mimi Cracra. J'aime bien sauter dans les flaques, jouer dans la boue et me mettre du chocolat partout. Ma maman me gronde tout le temps, mais depuis qu'elle a découvert *Les Secrets du Bain*, ma maman est trop gentille, elle me laisse faire des bêtises même avec ma belle jupe. En plus, grâce à ce filon, elle sent drôlement bon ma maman et papa a l'air tout content.

♥ Des produits de qualité et de belles marques : Durance, Marius Fabre...

🌿 Des kits zéro déchet pour une salle de bain écolo

SHOPPING CULTUREL



*Parce qu'il vaut mieux
dévorer des livres que se
manger des râtaeux*

LIBRAIRIES

LE BAL DES ARDENTS



17, rue Neuve - LYON 1

04 72 98 83 36

M° Cordeliers

Lun-sam : 10h-19h



Aujourd'hui mon *crush* me convie au *Bal des Ardents*, je suis toute émue. Il me fait déambuler à travers les rayons : sciences sociales, philosophie, beaux-arts... je trépigne d'impatience. Histoire, littérature, cuisine, il sait faire monter la tension... Bingo ! Il finit par m'attirer vers le recoin *hot*, il a bien cerné la femme libérée que je suis.

♥ **Le charme de la devanture et son arche de livres**

MOMIE LYON



51, rue V. Hugo - LYON 2

04 78 37 04 92

M° Ampère

Lun-sam : 10h-19h



Figurines, mangas, *comics*, jeunesse... La librairie se multiclone pour répondre à toutes vos envies. Au regard de la quantité de références disponibles, permettez-moi de rectifier ce que je viens de dire : ce n'est pas un multiclone, c'est une sexy-méta.

LE PÈRE PÉNARD



2, quai Fulchiron - LYON 5

04 78 38 32 46

M° Vieux Lyon

Lun & mer-ven : 10h-12h | 14h-19h

Mar : 14h-19h

Sam : 10h-19h

Dim : 10h-13h | 15h-19h



50cts pour le monsieur ! 1€ pour la demoiselle ! Qui dit mieux ? Oooh 5€ pour cet homme ! Personne ? Vendu ! Si vous entrez chez *Le Père Pénard* pour acheter un livre, vous en sortirez avec trois. Roman noir, BD en tout genre (coucou Tonton Margerin) : prenez tout ce qu'il y a entre les deux et ajoutez-le dans cette librairie débordante où l'on se bat pour trouver sa pépète.

LIBRAIRIE DIOGÈNE



29, rue St-Jean - LYON 5

04 78 42 29 41

M° Vieux Lyon

Lun-sam : 10h-19h

Dim : 11h-19h

♠ Aventurier de la page perdue, nul besoin de risquer ta vie dans un temple pour trouver ton trésor. Frileux de l'ignorance, il y a suffisamment de couvertures pour t'enrouler dans la chaleur du savoir ; le prochain chapitre de ta vie sera éclairé d'une lumière intarissable, cachée au fond de ces romans, livres d'art, d'économie ou autres ouvrages de tous temps transmis par cette librairie magique.

LIBRAIRIE RIVE GAUCHE

19, rue de Marseille - LYON 7

04 78 72 72 45

M° Guillotière

Lun : 13h-19h

Mar-sam : 10h-19h

♠ À ma gauche, les conseils florissent sur les bouquins, à ma droite, pas plus d'infos que ça. À ma gauche, enfants comme parents trouveront de quoi s'occuper cet été, à ma droite, que des livres pour Dédé. À ma gauche, on me conseille avant d'acheter, à ma droite, on me pousse à acheter. J'ai toujours eu une préférence pour la rive gauche, et là, c'est d'autant plus vrai !

MUSIQUE

SOFA RECORDS



7, rue d'Algérie - LYON 1

04 78 39 06 56

M° Hôtel de Ville

Lun-ven : 13h-19h

Sam : 10h30-19h

♠ Quand je me lasse de ma playlist Spotify, je vais faire un tour chez *Sofa Records*. J'entends ces musiques du monde et redécouvre le monde de la musique. Qu'il est vaste ! Mais *Sofa* sait savamment l'organiser. Tout est bien disposé : afrobeats d'un côté, mélodies orientales de l'autre, les USA ne sont jamais très loin non plus. J'ai acheté trois vinyles, manque plus que la platine !

♥ Pour tous les goûts, vraiment !

⚡ Au vendeur, ne pas poser de questions car c'est à peine s'il répond...

DANGERHOUSE

3, rue Thimonnier - LYON 1

04 78 27 15 64

Bus - St-Vincent

Lun-ven : 13h30-19h

Sam : 10h-19h



Le Petit Paumé n'a pas besoin de s'étaler, vous connaissez la musique. Une boutique historique connue de tous les publics. 15 000 vinyles, des classiques, des reliques, certains uniques, d'autres poétiques. C'est magique, même les plus sceptiques y trouveront leurs idoles emblématiques.

♥ Le seul danger, c'est de tout acheter

PICK ET BOCH

8, quai R. Rolland - LYON 5

04 78 42 55 04

M° Vieux Lyon

Mar-sam : 12h-19h



Donnez-moi une belle boutique, Répondez à mes questions, Mlroitez ma faible connaissance dans le domaine musical, Fascinez-moi avec votre expertise, SOLutionnez mon besoin, Laissez-moi craquer pour un instrument, Sldérez-moi avec votre large choix, Dotez-moi du plus beau de vos artefacts.

69 LA PLAYLIST

Ah la musique !

Je ne sais pas pourquoi, elle me fait toujours penser à ma belle ville de Lyon.
Tous les plus grands tubes me ramènent à la ville des lumières : Quand la musique est gone, Le Lyon est mort ce soir, Saturday night Fourvière...

Alors pour que notre Capitale des Gaules ne quitte ni votre cœur ni vos oreilles, je vous ai concocté une playlist spéciale 69 !



Pour toutes vos réceptions

Cocktails, Buffets, Mariages, Anniversaires,
Repas de Fêtes... sur Lyon et sa région

local • éco-responsable • fait-maison



info@eatcetera.co



09 87 78 90 13



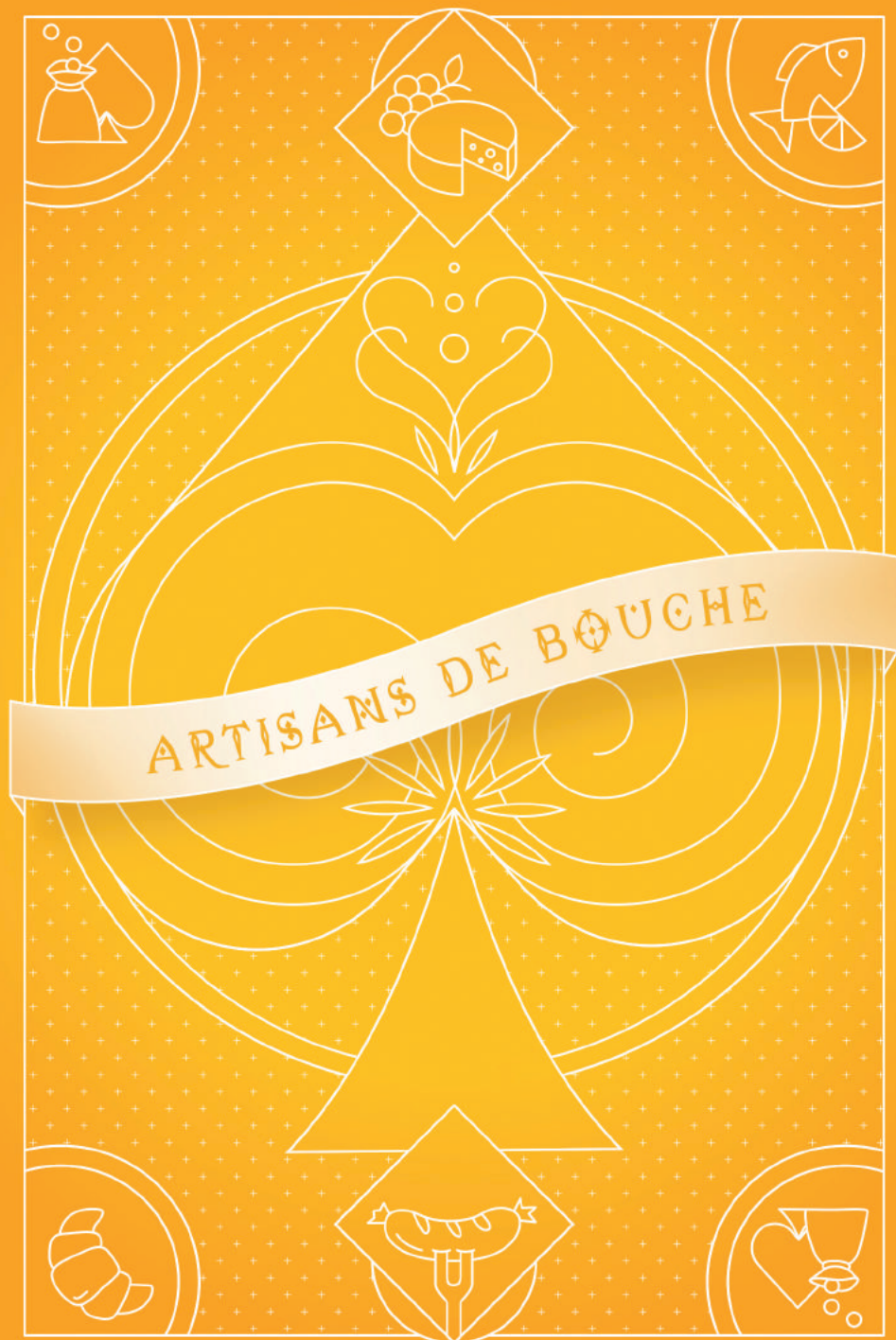
www.eatcetera.co



@eatcetera_traiteur



FOR THE
PLANET
— MEMBER —



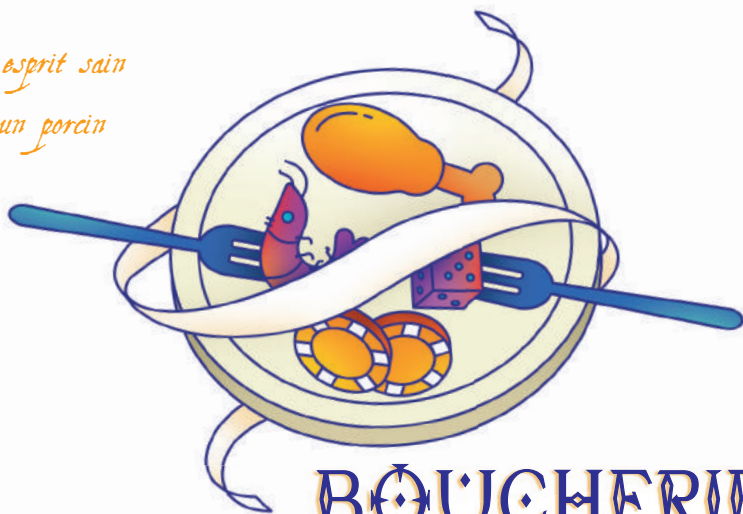
LES MARCHÉS LYONNAIS

Dans chaque produit il y a un peu de votre producteur préféré.
Pas littéralement, bien sûr...



On espère que cette page va super marcher !

Un esprit sain
dans un porcien



BOUCHERIES & POISSONNERIES

BOUCHERIES

BOUCHERIE RANTET

1, rue du Plâtre - LYON 1

04 78 28 18 82

M° Hôtel de Ville

Lun-mar & jeu-sam : 7h30-19h30

Mer : 7h30-13h

- ♠ Je tourne le dos au beau tournedos et m'abats sur les abats. À défaut de séduire une femme mature, je chope une pièce de bœuf maturée et n'oublie pas de prendre une tranche du magnifique pâté en croûte pour lequel je ferais des kilomètres à genoux. Si le saucisson me déçoit, la surcharge protéinée énoncée plus haut me consolera largement : de la viande en bonne et due forme !

i La viande rouge, ça se mange bleu !

MATISSE



142, bd. de la Croix-Rousse - LYON 1

04 72 98 31 95

M° Croix-Rousse

Mar-ven : 7h30-13h | 15h30-19h30

Sam : 7h30-19h

Dim : 7h30-13h



Promis, après celle-là jarret ! Mais quand *Matisse* vous prend dans ses filets et vous montre toute sa palette de viandes d'exception, jamais vous ne changerez de boucher. Alors vous courberez l'échine parce que vous n'avez paleron pour acheter tout ce qui vous donne envie, mais vous serez ravi du service d'abord rendu en boutique, puis rendu à vos papilles dans l'assiette.

BOUCHERIE D'AINAY J.VOISIN



7, rue Vaubecour - LYON 2

04 78 37 29 08

M° Ampère

Mar-sam : 6h30-13h | 15h30-19h30

Dim : 7h-13h

- ♠ Ah non ! À bas les abats, moi je prends un saucisson broché qui aura toute sa place dans ma brioche. Pour l'apéro, je choisis les divins grattons, car je vois bien que ça te démange de les goûter. Faute de place dans mon sac, je mets le collier autour de mon cou, le pied de porc dans ma chaussure et la chipolata à côté de la mienne. Tout le monde était conquis.

i La viande rouge, ça se mange saignant !

BOUCHERIE BELLO



48, rue Franklin - LYON 2

04 78 37 04 20

M° Ampère

Mar-jeu : 8h15-13h | 15h30-19h30

Ven-sam : 8h15-19h30

Dim : 9h-12h



Quand je suis entré chez *Bello*, j'ai failli flancher devant le wagyu. Ce n'est qu'après que le tenant s'écria : « Monsieur ! Je vous surprends bavette devant la charcuterie ! ». « Que Monsieur m'excuse, il y a longtemps que je n'avais salivé ainsi, sans doute le pata negra. ». Je repartis mignon comme le filet dans ma besace, il n'est vraiment rien de cette boucherie hors-normes que je puisse me refuser.

♥ Une boucherie qui vaut le détour

BOUCHERIE TROLLET



102, crs. Lafayette - LYON 3

04 78 62 36 60

Bus - Halles P. Bocuse

Mar & jeu : 7h30-12h15 | 15h-19h

Mer : 7h30-12h15

Ven-sam : 7h30-19h

Dim : 7h30-12h30



Dans Les Halles Bocuse, ça gigot autour de la *Boucherie Trolliet*. On est saisi par la beauté de la chère, le conseil est aussi tendre que ce qui est conseillé et on sourit* déjà de la délectation à venir. C'est ça un MOF. Attention, après avoir acheté votre viande, cachez-là dans votre sac, elle est très convoitée par les visiteurs qui pourraient vous saucissonner pour subtiliser votre trésor.

i *non, ce n'est pas une faute d'orthographe mais un jeu de mot...

GRANDE BOUCHERIE DE SAINT JEAN

3, rue Mgr Lavarenne - LYON 5

04 78 37 37 84

M° Vieux Lyon

Mar-sam : 7h-19h



Les gars... pas besoin de se tirer dans les côtes quand on peut s'en partager une belle ! Votre querelle m'a fait avaler de travers mon travers, mais j'en ai repris un autre parce qu'il était savoureux sans trop de gras. Le gratin dauphinois était riche comme mon tailleur, qui d'ailleurs a fait la découpe de ma pièce d'un geste de maître.

i 1) La viande rouge, ça se mange comme on l'aime
2) My tailor is rich

POISSONNERIES

LE PETIT CHALUT



124, bd. de la Croix-Rousse - LYON 1

06 37 17 67 41

M° Croix-Rousse

Mar & ven-dim : 7h-12h30



Accueillis sur le marché de la X-Rousse avec la même ferveur que celle qu'on réserve aux petits papis, on nous suggère une belle panoplie de poissonneries. Si tant est que le choix est vaste, on repart avec de quoi faire un apéro des plus fastes. Les convives se régalaient et le succès est total, les produits du littoral ont conquis ces chacals. (On dit des chacaux ?)

JOANNY DURAND



102, crs. Lafayette - LYON 3

04 78 62 35 25

Bus - Halles P. Bocuse

Mar-jeu & dim : 7h-13h30

Ven-sam : 7h-19h30



Compère *Durand*, il est bien rose votre saumon ! Pêché ce matin, non ? Deux pavés biens frais pour ce midi, l'ami ! Oh tiens, sympas tes bestiaux dans l'aquarium ! Homards et langoustes, c'est bien ça ? T'en as de belles pièces quand même, mon *Joanny*.

⚡ 55€ le kilo de saumon tout de même

NOÉ - ATELIER DE LA MER



22, quai V. Augagneur - LYON 3
09 81 44 28 65
Tram - Liberté
Mer-sam : 10h-1h
Dim : 9h-14h30

- ♠ Combien pèse-t-il ? 91kg !?
- ♠ Quoi ? Et vous en avez
- ♠ parfois de 200 ??
- ♠ Sacrebleu ! Enfin,
- ♠ vous avez de sacrés bestiaux à la vente et votre boutique est bien élégante, je reviendrai dans l'espoir de croiser de nouveaux monstres des mers.



POISSONNERIE MAISON VIANEY



112, bd. de la Croix-Rousse - LYON 4
04 78 28 68 67
M° Croix-Rousse
Mar-dim : 8h-19h

- ♠ De larges étales
- ♠ garnis de produits
- ♠ marins dont on
- ♠ se réglera bien, une
- ♠ partie traiteur onéreuse mais
- ♠ aguicheuse, un service souriant
- ♠ et non des plus lents : voilà tout ce qu'on relève dans la *Maison Vianey* qui n'a perdu aucune de ses lettres de noblesse.

POISSONNERIE LE SAINT PIERRE



11, rue du Mail - LYON 4
04 78 39 87 39
M° Croix-Rousse
Mar-sam : 8h30-12h30 | 15h30-19h30
Dim : 9h-13h

- ♠ Tel un Croix-Roussien aux habitudes bien ancrées, je me
- ♠ rends ce dimanche chez le poissonnier du quartier pour
- ♠ y trouver de belles coquilles nacrées. Bel étalage, je
- ♠ craque finalement pour un assortiment poissonné qui, je
- ♠ l'espère, séduira mère-grand. Pari réussi, je suis reparti avec un chèque à trois chiffres.

LE COMPTOIR DE L'Océan



36, rue Cuvier - LYON 6
04 72 37 42 79
M° Foch
Mar-sam : 9h-13h | 15h-19h

- ♠ Dimanche oblige, c'est barbecue aujourd'hui, mais de
- ♠ poissons cette fois-ci. Impatients de boire le premier
- ♠ canon de midi, c'est de bonne heure que l'on s'affaire au
- ♠ *Comptoir de l'Océan*. On s'essaie aux pavés saumonés,
- ♠ on nous garantit une régalaade. Effectivement, c'est frais, ça nous plaît, on s'est dit qu'on y retournerait.

LE KERMARREC

19, av. R. de Veyssièrre - ÉCULLY
04 72 22 39 39
Bus - Écully Centre
Mer & ven : 9h-13h | 16h-19h
Jeu : 9h-13h
Sam : 9h-13h | 15h30-19h
Dim : 9h-12h30

- ♠ PETIT POISSON ? PETIT POISSON ? PETIT POISSON ?
- ♠ Sont pas bavards mais sacrebleu ils sont sacrément
- ♠ bons ! Et frais ! Et servis avec amour ! Mais où sont-ils me demanderez-vous ? Au *Kermarrec* pardi ! Avec
- ♠ un peu de chance vous repartirez même avec un supplément samoussa !

BOULANGERIES & FROMAGERIES



Envie de se mouler le quignon ?

BOULANGERIES

BOULANGERIE SAINT-VINCENT

49, quai St-Vincent - LYON 1

04 78 29 81 54

Bus - St-Vincent

Lun-ven : 7h-19h30

Sam : 7h30-19h30

Dim : 7h30-18h

- ♠ À m'asseoir sur les quais, cinq minutes, avec toi
 - ♠ Et manger tes croissants, tant qu'y'en a
 - ♠ Te parler de ton pain, tout chaud et même bio
 - ♠ En pensant à ta charmante boutique.
 - ♠ Pis goûter à tes quiches et pizzas savoureuses
- Les avaler d'une bouchée pour de vrai
Et entendre les conseils de celle qui me sert
Qui sait surtout me faire revenir...

MAISON TERRASSON



13, rue Ste-Hélène - LYON 2

06 09 85 19 74

M° Ampère

Lun-ven : 7h-20h

Sam : 7h-14h

- ♠ J'ai toujours été une grande accro au pain. Petite,
 - ♠ c'était mon principal goûter, rien à faire du Nutella et
 - ♠ des granolas. Le pain ne m'a jamais déçu et celui de
 - ♠ la *Maison Terrasson* a tenu cette promesse. Croustillant
- à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, il me fait tourner la tête, encore plus lorsqu'il est préparé sous mes mirettes.

🌿 Tous les pains sont bios

BOULANGERIE DE LA LIBERTÉ



28-34, crs. de la Liberté - LYON 3

04 87 61 12 05

Tram - Liberté

Lun-sam : 7h-19h30

Dim : 7h30-13h



Ce matin, match contre la boulangerie d'en bas sur le court de la Liberté. À peine entré, je suis servi : service-volée, 15-0. La tradition, craquante et fondante, me dépasse : *passing* gagnant, 30-0. Les viennoiseries, moelleuses, délicieusement dorées, me prennent de court : amorti, 40-0. Côté pâtisseries, c'est un ace directement dans mon cœur : jeu, set et match, *Boulangerie de la Liberté*.

BOULANGERIE DES CANUTS

18, rue C-J. Bonnet - LYON 4

04 78 91 02 39

Bus - Clos Jouve

Mar-sam : 6h30-19h30

Dim : 6h30-13h

- ♠ En tant que bon Français, j'adore aller chercher ma
 - ♠ baguette fraîche et croustillante et encore plus dans une
 - ♠ boulangerie remplie d'appétissantes pâtisseries. En tant
 - ♠ que bon Breton, je préfère le beurre demi-sel dans les
- croissants et sandwiches et je les préfère à prix doux. Ici, il vaut mieux être attaché à son pays qu'à sa région.

PAUME DE PAIN

13, rue Perrod - LYON 4

06 24 64 41 56

M° Croix-Rousse

Lun-ven : 16h-20h

Sam : 10h-13h

- ♠ Après avoir aménagé à la Croix-Rousse, je me devais
 - ♠ de respecter certains clichés. Désormais, mon pain je le
 - ♠ veux bio ! Je cours alors à la boulangerie la plus *hype* du
 - ♠ quartier. Pain aux graines croustillant pour accompagner
- mon quinoa, sablés au citron et brioche tressée après mon cours de yoga. Après avoir goûté à ça, même plus envie de descendre de ma colline.

♥ M6 ne s'était pas trompé

⚡ Heureusement que je ne suis pas matinale

BOULANGERIE LES ARTISTES



12, rue du Mail - LYON 4

04 72 27 07 63

M° Croix-Rousse

Mar-sam : 7h-19h



C'est un merveilleux tableau que nous dresse cette boulangerie où viennoiseries et pâtisseries reflètent toute la créativité et technicité du boulanger. Mais ici, pas de pinceau sinon une baguette magique : à la fois tendre et croustillante, elle n'a pas besoin d'être sublignée et se suffit à elle-même. Non ce n'est pas surréaliste, le boulanger est un artiste !

LE BOULANGER DE SAINT-JUST



1, place de l'Abbé Larue - LYON 5

04 78 20 05 05

F° St-Just

Lun-dim : 7h-19h

- ♠ Ma vie est rythmée par trois choses : les vues
 - ♠ panoramiques, les copains et les sandwiches. 1er point :
 - ♠ la boulangerie est à deux pas du Jardin des Curiosités,
 - ♠ check. 2ème point : mon collègue Philou, check. 3ème
- point : le sandwich aux légumes du soleil, mauvaise pioche, j'aurais préféré tabasser un bon jambon-beurre. Je me console avec une belle focaccia et un cookie aussi gras que l'humour de Philou.

MAISON DESCHAMPS

114, rue de Sèze - LYON 6

04 37 72 92 66

M° Masséna

Lun-sam : 7h-19h

Dim : 7h-13h



La composition de l'équipe est parfaite : pain bio et doré à souhait, viennoiseries croustillantes et bien beurrées, cookie moelleux et brownie divin. Elle surpasse tous ses adversaires et enchaîne les victoires tant la technique est maîtrisée. Une chose est sûre, la boulangerie *Deschamps* est comme Didier, elle a ramené la coupe à la maison.

🌿 Du pain fait maison en circuit court

FROMAGERIES

FROMAGERIE B.O.F DE LA MARTINIÈRE



18, rue H. Flandrin - LYON 1
09 82 23 41 60
M° Hôtel de Ville
Mar-ven : 9h30-13h | 15h30-19h
Sam : 9h30-13h | 15h-18h



Je suis à la recherche de celui qui me comblera ce soir. Je l'imagine imposant, sec et affirmé, à l'odeur relevée. Classique mais audacieux, tendre et parfumé, c'est un frometon au piment d'Espelette qui me fait tourner la tête. Pour les plus pointilleux, ne vous tourmentez pas, grâce aux conseils avisés des vendeurs, vous trouverez à coup sûr l'élu de votre cœur.

♥ **La terrasse en été pour déguster du fromage entre copains**

CRÈMERIE SAINT-ANTOINE



20, quai St-Antoine - LYON 2
04 69 67 07 86
M° Cordeliers
Mar-ven : 9h-13h | 15h30-19h
Sam : 8h30-19h
Dim : 9h-12h30

À la Crèmerie Saint-Antoine, les fromages ont le droit à une mise en beauté ! Le langres fermier se fait masser au kirsch tandis que le camembert profite d'un modelage à l'eau-de-vie de poire Williams. À côté, le Brillat-savarin profite d'un enveloppement à la truffe qui lui confère un parfum corsé. Tous ressortent plus beaux que jamais, les clients ne peuvent que tomber sous leur charme !

♥ **Ici, on retrouve l'attrait parfait pour un apéro réussi !**
🌿 **L'accent est mis sur des produits locaux**

FROMAGERIE DE LA CHARITÉ MONS



39, rue de la Charité - LYON 2
04 78 37 38 73
M° Ampère
Mar-jeu : 9h-13h | 15h30-19h30
Ven : 9h-19h30
Sam : 9h-19h
Dim : 9h-12h30



Petit Chevrotin, Cantal'a dalle et que tu cherches du fromage en Abondance, tu vires au Bleu en rentrant ici. Du Mont d'Or ou de Rocamadour, tu découvriras des Gouda'lleurs dans cette boutique qui propose aussi une épicerie gourmande. Aucune raison de devenir Chèvre, tu pourras Comté sur un service rapide et les conseils de la charmante vendeuse pour repartir avec ton Pitchou.

⚡ **Vous voulez pas baisser les prix ? Banon (AOP)**
i **Faïsselle qui a compris mes jeux de mots**

LAITERIE DE LYON



13, rue Montebello - LYON 3
04 78 79 78 80
M° Guillotière
Mar-ven : 10h-13h | 16h-19h
Sam : 9h-13h | 16h-19h



Mardi 8h, la livraison de lait arrive. Lucas s'affaire pour confectionner fromages et yaourts au laboratoire accolé à la boutique.

Mardi 17h, j'ai un apéro dans deux heures, on compte sur moi pour le fromage. Émilie me fait découvrir l'halloumi, un fromage chypriote, et le vin qui se mariera parfaitement avec : c'est le coup de cœur. Je vais épater tout le monde ce soir !

♥ **Le coin épicerie composé de produits locaux**
🌿 **Les pots de yaourt sont en verre et consignés !**

BEILLEVAIRE



102, crs. Lafayette - LYON 3
04 78 95 44 20
Bus - Halles P. Bocuse
Lun : 8h30-18h
Mar-jeu : 8h30-19h
Ven-sam : 8h-19h30
Dim : 8h-14h30



En ce dimanche matin, l'haleine d'équidé de mon intime me donne farouchement envie de fromage. Direction les artères des Halles Bocuse dans l'espoir de dénicher quelques mets pour délecter mon palais. Je tombe sur un bel étal où tommes, petits chèvres et roqueforts me font de l'œil. Je jette mon dévolu sur un fromage vin blanc-poivre. Bon, pour le vin, j'ouvrirai une bouteille en rentrant.

♥ **Ses trois chicots qui sentent le maroilles là**

FROMAGERIE LA MÈRE RICHARD



102, crs. Lafayette - LYON 3

04 78 62 30 78

M° Place Guichard

Mar-ven : 9h-13h | 15h-19h

Sam : 9h-13h30 | 14h30-19h



La Mère Richard a mis au monde deux enfants : Marcellin et Félicien. Depuis leur naissance, elle les a bien dorlotés. Ils sont bons, ils sont beaux et beaucoup tombent sous leur charme. Moi la première. Il faut dire que la Mère nous les présente bougrement bien. Sans oublier leurs cousins, ils sont tout aussi divins !

♥ **Merci Bocuse d'avoir déniché cette pépète**

FROMAGERIE PIERRE ET MARCELLIN

46, av. F. Faure - LYON 3

09 87 36 00 35

M° Garibaldi

Mar-sam : 9h-13h | 15h30-19h30



« Ça tourne ! ». « Ici Albert reporter, avant maman elle était toujours écœurée avec le fromage Leclerc, c'était pas la joie, beuur. Puis elle a découvert *Pierre et Marcellin*, du bon fromage venu du coin, des productions fermières et des produits en vrac et voilà le résultat. La joie est revenue et c'est tous les matins comme ça ».

♥ **Une boutique aussi chic que ses fromages**

🌿 **Cervelle de canut et gorgonzola sont disponibles en vrac !**

FROMAGERIE GALLAND



8, rue d'Austerlitz - LYON 4

04 78 39 98 84

M° Croix-Rousse

Lun : 15h30-19h15

Mar-jeu : 8h30-13h | 15h-19h15

Ven : 8h30-13h | 14h30-19h15

Sam : 8h30-19h15

Dim : 9h-13h



Ce soir on part à la guerre, l'objectif ? Dégommer les bouteilles et les frometons de chez *Galland*. Ils sont tous en rang d'oignons, prêts à se défendre. Les clients féroces s'y attaquent avec poigne se les arrachant des mains. Les chèvres tombent un à un mais les boulettes d'Avesnes asphyxient la foule. *Galland* en a sous le pied, il a réussi à enrôler tout le quartier.

♥ **Les prix c'est de la bombe**

LA FROMAGERIE SAINT JEAN



52, rue Tramassac - LYON 5

09 87 03 16 16



M° Vieux Lyon

Mar-sam : 10h-23h



Je le vois au loin, il me fait de l'œil. Il semble différent des autres mais je suis timide... Plus je m'approche plus son parfum m'attire : on me dit qu'il a du caractère malgré son jeune âge. Je ne peux pas le laisser filer, je l'attrape au passage, il est à moi ! Ce saint-marcellin à la truffe, quel beau jeune homme !

♥ **Un lieu chaleureux pour décompresser avec ses amis**

📍 **Charlotte et Naïra proposent des planches à partager et des plats maison à déguster sur place**

🌿 **Des producteurs locaux sont mis en avant**

LES TROIS JEAN



84, av. J. Jaurès - LYON 7

04 37 66 68 86

M° Jean Macé

Mar-jeu : 9h-13h | 15h-19h

Ven : 9h-13h | 14h-19h

Sam : 8h30-19h



Dans un rayon de 60km, vous trouverez les producteurs de tous les frometons qui vous font saliver.

Dans un rayon de 15km, les p'tits chèvres frais seront acheminés tandis que des bières et du vin seront dénichés.

Dans un rayon de 2m, vous trouverez un service charmant et des produits de qualité.

Dans un rayon d'1m, vous trouverez une Capucine heureuse de sa mimolette fondante et bien goûtue.

♥ **Dans un rayon de 30km, vous trouverez un maraîcher qui prépare des paniers de produits frais**

🌿 **Un circuit court comme on les aime**

Lindt



BOUTIQUE & CHOCOLAT BAR



Lindt
MAÎTRE CHOCOLATIER
DEPUIS 1845



*Vivez une expérience chocolatée inédite
et découvrez les exclusivités de votre boutique Lindt*

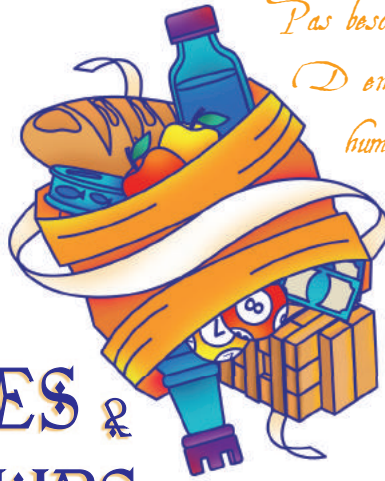
53, rue du Président Édouard Herriot, 69002 Lyon

Toutes les informations : Horaires - Livraison sur www.lindt.fr

Offre découverte : **-10%** sur toute la boutique*

*Sur présentation de cet encart. Offre non cumulable avec d'autres remises. Valable jusqu'au 30/09/2023.

*Pas besoin d'être sur la ligne
D en heure de pointe pour
hummer de nouvelles odeurs*



ÉPICERIES & TRAITEURS

ÉPICERIES FINES



NATUR'HALL

 **31, rue du Pres. É. Herriot - LYON 2**
 09 54 26 46 91
 M° Cordeliers
Lun-jeu & dim : 8h30-19h
Ven-sam : 8h30-20h30

- ♠ Des cornichons à 9€ ? *Made in France* ma chère ! C'est la condition *sine qua non* de ce concept store mi-café bobo, mi-épicerie fine qui propose uniquement des produits locaux de haute qualité. Miel lyonnais, fruits et légumes trop beaux pour être vrais et pièces de viande premium, on se croirait presque au nouvel an quand tonton Jacquot oublie qu'il a le fisc à ses trousses.

 **Les prix qui picotent pas mal**

ÉPICERIE MADAME

 **5, rue Palais Grillet - LYON 2**
 04 72 64 14 11
 M° Cordeliers
Mar-sam : 10h30-13h30 | 14h30-19h



Diantre ! Vos épices ne sont pas des *Rœllinger* ? Votre vinaigre de yuzu n'est pas japonais ? Votre sel ne vient pas d'Ibiza ? Vous n'avez rien compris maroufle. Madame a ses standards et elle n'en est pas peu fière, car c'est simplement cette vertu qui lui assure d'offrir une sélection de produits aussi divers que fameux à une clientèle de restaurateurs et de fidèles licheurs.

♥ **Malgré mon mètre 55, on m'y traite comme une grande dame**

 **Élue meilleure épicerie fine de France en 2018**

AU PALAIS GRILLET

 **10, rue Palais Grillet - LYON 2**
 04 78 68 95 89
 M° Cordeliers
Mar-sam : 10h30-19h



Si ma princesse est si heureuse, c'est sûrement grâce à son palais. S'y cachent des chocolats avec des poèmes d'amour, des spaghettis aux mille couleurs, des produits de notre Paul Bocuse adoré et autres trésors artisanaux. Quand elle m'en parle, elle est si passionnée par ses trouvailles qu'elle en oublierait presque l'insomnie que lui a causée un horrible petit pois !

♥ **Des produits 100% français issus de production artisanale**

THE GASTRONOMIE HOUSE

 **9, rue de la Part-Dieu - LYON 3**
04 26 65 06 37
M° Place Guichard
Mar-ven : 11h-19h30
Sam : 10h-19h

- ♠ Pas besoin d'être expert du produit pour en vendre. Il suffit tout simplement de l'aimer. C'est tout le principe de cette épicerie vertueuse : les gérants vous partagent leurs produits préférés ainsi que leur petite histoire.

ÉPICERIES RESPONSABLES

ÉPICERIE LA FOURMI

 **21, crs. Gambetta - LYON 3**
09 87 30 19 87
M° Saxe
 Lun-sam : 10h-20h30

- ♠ *La Fourmi* n'est certes pas prêteuse, mais elle n'en est pas moins généreuse
 - ♠ On y trouve à tout petits prix : lait, pâtes et confiseries
 - ♠ Du bio pour peu de lires, des fruits à secourir
 - ♠ Parfait pour l'apéro, pour y acheter en gros
 - ♠ De quoi bien manger, le tout sans se ruiner !
- 🌿 **Le temple de l'anti-gaspi'**

MADemoiselle VRAC

 **15, rue de Sèze - LYON 6**
04 78 24 85 70
M° Foch
 Lun : 14h30-19h
Mar-ven : 9h-13h30 | 15h30-19h30
Sam : 9h30-13h | 15h-19h

- ♠ *Mademoiselle* a plus d'un tour dans son sac, qui plus est toujours réutilisable. Un paradis sur Terre pour les anti-emballages-superflus qui peuvent y trouver tout ce que leur cœur désire et plus si affinités. Que vous soyez encore coincé à l'âge du plastique jetable ou un zero waster chevronné, on vous met au défi de trouver un produit manquant sur cet étalage.
- 🌿 **Des produits issus de circuits courts et pas un emballage plastique en vue !**

3 PTITS POIS

 **124, rue S. Gyphe - LYON 7**
09 54 18 54 64
M° Jean Macé
 Lun-mer & ven-sam : 10h-19h
 Jeu : 10h-13h | 15h-19h

- ♠ Cette année, j'ai décidé de mieux manger.
 - ♠ Je me suis ainsi mise aux fruits pour ne pas finir en légume. Chez mon épicier préféré, paniers et bocaux s'emplitissent comme par magie. Douces patates, un melon gros comme ça, des aubergines qu'on va devoir se farcir... C'est en vrac, mais c'est bio organisé ! Oups, de la pâte à tartiner s'est glissée dans mon panier...
- ♥ **Le frigo géant pour les fruits et légumes, beaucoup de vrac et que du bio**

ÉPICERIES DU MONDE

MANGIABUONO

 **48, rue Sgt. Blandan - LYON 1**
09 86 71 69 45
M° Hôtel de Ville
Lun-sam : 10h30-19h

- ♠ La cuisine italienne de tonton Giuseppe est toujours agréablement encombrée de trucs en « o » et en « i ».
 - ♠ Vers la gauche : pecorino et *parmigiano* côtoient les raviolis. Au milieu : les potelés arancinis arrivent à capter mon attention mais plus pour longtemps. *Mio Dio* ! Mon choix sera mortel : le panini mortadelle.
- ♥ **Un panino, des panini**

CAP ÉPICES



39, rue de la Charité - LYON 2

06 08 70 48 07

M° Ampère

Mar-sam : 9h30-13h | 14h15-19h15



Franchir le *Cap Épices*. Beaucoup de couleurs.



Beaucoup de senteurs. Un homme pointe du doigt ses trésors poudrés : paprika doux, tandoori, gingembre, curcuma. Je me dis : « Tu ne peux pas tout prendre, fais-toi une raison ». J'entends finalement : « Ce soir, apéro maison ». Tapenade truffée, houmous et olives marinées ont sauté dans mon panier !



♥ *Cap Épices is the New Delhice !*

SATSUKI



37, av. Lacassagne - LYON 3

09 80 82 97 52

Tram - Dauphiné

Lun-sam : 11h-19h



Si tu ne vas pas au Japon, il viendra à toi. Car *Satsuki* honore sa patrie. Car feuilles de nori, saké, miso, onigiris et mêmes accessoires, sont excellents et à tout petits prix. Car l'alimentation des Jap' est une des plus *healthy*, en témoigne leur espérance de vie.



♥ Les mochis glacés me réchauffent le cœur

i Plus de 3 000 références, possible de commander en ligne

TRAITEURS

C-GASTRONOMIE



17, rue Childebert - LYON 2

04 78 42 24 57

M° Cordeliers

Lun-sam : 9h30-19h



C-Gastronomie sait saucer votre cuisine.



C-Gastronomie, c'est aussi ces



jolies pâtisseries.



Ses clients savent où aller lorsqu'il y a événement à traiter !



Chez ce



traiteur-épicer,



on consomme sur



place ou à emporter. Des pâtisseries, des viennoiseries au bon beurre, des tourtes maison, des empanadas, v'là des bricoles d'Afrique et d'Argentine. J'avais pas demandé la lune, t'as Robert qui m'offre un croissant !



ROBERT CROIX-ROUSSE



87, bd. de la Croix-Rousse - LYON 4

04 78 29 80 14

Bus - Clos Jouve

Mer-ven : 8h30-15h | 17h-19h30

Sam : 9h-19h30

Dim : 9h-16h



Pâté, foie gras, terrine... je ne sais plus où donner de la tête et vois ma conscience écologique se diluer à la vue de toutes ces spécialités. Tant pis, je craque, c'est pour la bonne cause : des produits goûteux, sains et faits maison, tout ce qu'il me fallait pour sonner le glas de mon végétarisme.



♥ Il y en a pour tous les budgets !

CYRIL NITARD

84, rue Bechevelin - LYON 7

04 72 70 77 59

M° Jean Macé

Lun-mar : 17h-19h

Mer-ven : 11h-14h | 17h-19h

Sam : 10h-14h

PLAISIRS SUCRÉS



Jadooooo le chocolat

PÂTISSIERS

CONEY COOKIES



10, rue St-Polycarpe - LYON 1

04 78 30 97 06

M° Hôtel de Ville

€ Cookie : 3,50 €

Box 6 cookies : 18 €

Mar-dim : 11h-19h

- ♠ Quand je te prends dans mes doigts,
- ♠ Cookie au chocolat,
- ♠ Noisettes ou pralines roses,
- ♠ Ton goût est si délicat,
- ♠ Je ne m'en lasse pas,
- Toujours plus de glucose.
- Tellement meilleurs chauds que froids,
- J'en veux encore une fois,
- Remettez-moi une dose.
- La déco y est sympa,
- Je me sens bien là-bas,
- Je vois la vie en rose.

CHEZ GRÉGOIRE



6, rue Constantine - LYON 1

04 87 61 24 66

M° Hôtel de Ville

€ Pâtisserie individuelle : 3,90-4,50 €

Pâtisserie à partager : 17,5-45 €

Mer-ven : 11h-19h

Sam : 10h-19h

Dim : 10h-13h

- ♠ Je me sens bien chez toi Grégoire. L'hospitalité semble
- ♠ d'ailleurs être le maître-mot de ton cocon : espace plaisir
- ♠ où peuvent confortablement s'installer tes gourmands
- ♠ le temps d'une (ou deux, ou trois) douceurs, personnel
- doux et serviable... et d'excellentes pâtisseries ouvertes
- à tous : sans gluten, sans lactose... cent euros ? Même
- pas, ces douceurs sont accessibles !

♥ Pâtisseries individuelles ou pâtisseries à partager,
sucrées ou salées... Tout y est et tout est bon

i Une pâtisserie 100% sans gluten !

LES ÉCLAIREURS



32, rue de Brest - LYON 2

04 78 82 46 82

M° Cordeliers

€ Éclair : 4,80 €

Mar-sam : 10h30-19h15



Je m'baladais sur l'avenue le ventre creux, à l'inconnu
J'avais envie d'un peu d' finesse, un très large choix
Très large choix, et ce fut toi, vif comme l'éclair, j'en ai
pris trois,
Il suffisait de te croquer, pour être submergé.

♥ L'éclair à la frangipane m'a mis à l'amende. Clou du
spectacle, j'ai la fève !

♥ Les goûts des éclairs (sucrés comme salés) varient
selon les produits de saison !

BOUILLET



14, rue des Archers - LYON 2

04 78 42 98 40

M° Bellecour

€ Pâtisseries : 5,40-6,60 €

Coffret 8 macarons : 13,5 €

Mar-jeu : 10h-13h | 14h-19h

Ven : 9h-19h

Sam : 9h-19h30



À Lyon, Sébastien est comme Pablo à Medellín. Avec neufs établissements, notre chef possède une mainmise sur l'approvisionnement en plaisirs sucrés de la cité. Et il est aisé de le comprendre : *El Patrón* nous transporte gustativement avec des pâtisseries recherchées, mariant audacieusement textures et goûts, et faisant tomber dans l'addiction les intrépides qui s'y risquent.

♥ Des pâtisseries (relativement) accessibles

i Maison familiale depuis 1977 !



PAVLOVAS PAR JOËL MAIER



1, rue de l'Ancienne Préfecture - LYON 2

M° Cordeliers

€ Pavlova : 18 €

Mer-ven : 10h-19h

Sam-dim : 9h-19h



On raconte que ce dessert fut créé en l'honneur de la ballerine russe Anna Pavlova. Pour de telles merveilles, je me mets en tutu quand vous voulez !

♥ La spécialité d'ici : le coulis qu'on rajoute dessus !

i Chaque goût existe en version déstructurée dans des verrines pour se régaler en se baladant

LA ROSE DE TUNIS

35, crs. Gambetta - LYON 3

04 78 60 88 96

M° Saxe

€ Coffret pâtisseries : 5-30 €

Lun-dim : 8h-21h



Rentrer bourek comme un coing, chérie apprécie loukoum-ci loukoum-ça. Alors pour calmer ma gazelle qui sort les cornes, je vais au pays des délices : *La Rose de Tunis*. Baklava falloir que je me décide devant cette belle vitrine où tout a si bonne mine... Je prends tout ! La première bouchée à peine engloutie, *habibi* devient aussi mielleuse que ces pâtisseries. Ça promet mille et une nuits de folie !

♥ Des prix dérisoires



SUZANNE BAR À BRIOCHES

327, rue A. Philip - LYON 3

06 51 46 16 69

M° Garibaldi

€ Brioche feuilletée : 2,20-2,50 €

Brioche cube : 5,90-8,90 €

Mar-sam : 8h-15h



- Madame, le peuple veut du pain !
- Qu'ils mangent de la brioche !
- Euh... mais ils n'ont vraiment pas l'air contents là... à deux doigts de la révolution si vous voulez mon avis...
- Qu'ils mangent les brioches de chez *Suzanne* ! Ces petites douceurs sucrées ou salées leur raviront les papilles et assouriront leur faim pour un prix modique. *Finito* la révolution.

BOULANGERIE MARCEL



128, rue Bugeaud - LYON 6

04 87 63 83 81

M° Brotteaux

€ Pâtisseries : 4,50-6,50 €

Mar-sam : 7h-19h

Dim : 7h-13h



Pas de bons produits : pas de bon pâtissier. Pas de bon pâtissier : pas de bons gâteaux. Pas de bons gâteaux... Pas de bons gâteaux.

Ici, la pyramide est largement respectée : bons produits, bon pâtissier et bons gâteaux forment le fameux triptyque donnant un sens à ma vie.

♥ Le Paris-Brest revisité à la noisette

i Ne vous fiez pas à l'apparence de la boutique : les pâtisseries n'ont rien de simple !

MARILLER LES SAVEURS

1, rue de Sèze - LYON 6

04 72 81 75 95

M° Foch

€ Tartelettes : 4,80-5,50 €

Mar : 14h-19h

Mer-ven : 10h-13h | 14h-19h

Sam : 10h-19h

- ♠ On dit que Dieu a créé cette charmante boutique de tartes à son image. Eh bien il m'est avis que c'était un sacré gourmand, doublé d'un gourmet ! Et avec un côté féministe plutôt craquant (les tartes ont des noms de grandes dames).

📌 Une autre boutique existe pour les choux !



SOHA COOKIES



31, crs. F. Roosevelt - LYON 6

09 88 42 15 17

M° Foch

€ Cookie : 3,50-4,50 €

Grand cookie : 15 €

Mar-sam : 9h30-19h

- ♠ Les gens qui font du bruit en mangeant, ceux qui font « aaah » après avoir bu, ceux qui klaxonnent dans les bouchons, ceux qui se mettent à gauche sur l'escalator, ceux qui portent des chaussures lumineuses au cinéma... je les oublie tous quand je déguste les cookies de chez SOHA Cookies. Ces douceurs croustillantes au cœur fondant ont fait de moi un irréductible optimiste.

♥ Des cookies si bons et copieux qu'on en oublie même leur prix

📌 Des sundaes proposés tout l'été

CHOCOLATIER - CONFISEUR

PRALINE & CHOCOLAT



7, rue des Pierres Plantées - LYON 1

04 78 27 98 29

M° Croix-Rousse

€ Tablette : 6 €

Mar-sam : 10h-19h30

Dim : 10h-19h

- ♠ Tant qu'il y a du bon chocolat, il y a de l'espoir ! Réjouissez-vous, Eric Lardet et sa famille en fabriquent derrière cette petite boutique au cœur de la Croix-Rousse depuis 1992. Alors amis, ne vous laissez pas aller, ces myriades de délicates douceurs ne demandent qu'à vous donner le sourire !

♥ Le chocolat sous toutes ses formes : des ballotins aux créations originales en passant par les délicieuses tablettes

CHOCOLATERIE WEISS

50, rue de Brest - LYON 2

04 78 42 86 98

M° Cordeliers

€ Tablette : 4,90-5,10 €

Mar-jeu : 10h-13h | 14h-19h

Ven-sam : 10h-19h

- ♠ Sur cette chocolaterie on pourrait dire... Oh ! Dieu ! Bien des choses en somme...
- ♠ Agressif : « Moi, Madame, si j'avais tant de si bons chocolats, il faudrait sur-le-champ que je les mangeasse ! »
- ♠ Gracieux : « Aimez-vous à ce point vos clients que, professionnellement, vous vous préoccupâtes de les conseiller sans hâte ? »
- ♠ Prévenant : « Gardez-vous, devant tant de choix, de n'y venir qu'une seule fois ! »

♥ Vous n'aurez jamais été si bien conseillé !

LES ORIGINES LE LAUTREC



54, rue de Brest - LYON 2

04 72 40 27 08

M° Cordeliers

€ Coffret chocolats : 6,20-72,2 €

Coffret macarons : 11,2-49 €

Mar-sam : 10h-19h

- ♠ Depuis des décennies, les époux Déat travaillent pour mettre en exergue toute la superbe de la pâtisserie. Le travail a payé dans cette élégante petite boutique proposant macarons, chocolats et autres gourmandises comme les fameuses « Bar' à chocolat ». Délicat, suave... Voilà les mots que vous balbutiez après avoir sauvagement ingurgité ces merveilles culinaires.

♥ Les macarons cassis-violette

LS CHOCOLATIER



47, rue Franklin - LYON 2

09 82 30 35 35

M° Ampère

€ Tablette : 5,50-7 €

Coffret : 21-55,5 €

Mar-sam : 10h-19h30



Le saviez-vous ? 10% de la ville de Lyon est classée patrimoine mondial de l'Unesco. Notre coquette boutique rentre dans ces 427 hectares et ce n'est pas pour rien : Louis Simart y cultive l'art de l'exception à travers ses petites merveilles mêlant gourmandise, fraîcheur et authenticité.

♥ La vue sur le labo depuis la boutique

LA TOQUE BLANCHE



11, rue d'Austerlitz - LYON 4

04 72 07 90 52

M° Croix-Rousse

€ Tablette : 4-5,50 €

Ballotins/coffrets : 22-78 €

Mar-ven : 8h-12h30 | 14h-19h

Sam : 9h-12h30 | 14h-19h



Aujourd'hui, j'emmène ma poule adorée chez son chocolatier préféré ! Tablettes, ballotins, pâtes de fruits... ma cocotte jette finalement son dévolu sur leurs jolis moulages de Pâques. Poulette me jette un regard malicieux et choisit, parmi ces étagères remplies, un petit œuf trop chou avec son pioupiou. Serait-ce un message subliminal ? Ça roule ma(man) poule, à Pâques prochain, nous serons trois !

♥ La vue sur l'atelier !

i La chocolaterie produit des créations originales (et délicieuses) depuis plus de 50 ans

DÉLICES DES SENS

12, bd. des Brotteaux - LYON 6

04 78 24 48 25

M° Masséna

€ Coffret chocolats : 15-27 €

Coffret macarons : 13-132 €

Lun-ven : 7h30-19h45

Sam-dim : 7h-19h45



Comme Augustus Gloop dans la fabrique de Willy Wonka, j'entre là dans un monde idyllique qui ravive mes sens. À gauche, mmh *die* pâtisseries... *Sensationell* ! À droite, *mein Gott*, des rasades de *Schokolade*. Der odeur m'anime ! *Ich muss* faire un choix. *Eine* tarte à la pistache ? À la vanille ? Orr, j'adore ça. Un gâteau au *Schokolade* ? Arr la noyade !

♥ Le 100% vanille, pas de ticket d'or, mais un ticket 100% plaisir

GLACIERS

BARBARAC



1, rue de l'Ancienne Préfecture - LYON 2

04 78 59 21 74

Bus - Passerelle Pal. Justice

€ Cornet double : 5 €

Milkshake : 8 €

Lun-mer : 11h-22h30

Jeu-ven : 11h-00h

Sam : 10h-00h

Dim : 10h-22h



Quand j'ai un chagrin : une coupe glacée cookies-noix de pécan, supplément chantilly s'il-vous-plaît !

Quand je suis d'humeur gourmande : une gauffre liégeoise à la crème de marron, mon péché mignon...

Quand je veux faire attention à ma ligne : une piadina salmone, un peu de *healthy* pour contrebalancer.

Finalement, *Barbarac* c'est un peu le lieu de tous mes réconforts !



TERRE ADÉLICE



1, place de la Baleine - LYON 3

04 78 03 51 84

M° Vieux Lyon

€ Cornet double à emporter : 5,20 €

Coupe deux boules sur place : 7,60 €

Lun-dim : 13h-00h30



« L'attente de celui qui attend est une perle très belle ». La Bible montre bien la noblesse de mon mercredi après-midi, n'en déplaise aux détracteurs. Paré contre toute file d'attente interminable, doté d'une invincible envie de douceur et souhaitant économiser le sou, c'est à la Terre sainte que je me rendai. Ces glaces exquises des plus réputées dans la cité ne firent pas long feu.

♥ Plus de 100 parfums, certains sont audacieux (lard fumé, foin...)

⚡ Des serveurs pressés

🌿 Des glaces artisanales 100% bios



*Tu peux pas voir le verre à moitié
vide si tu bois à la bouteille*



CAVISTES & BRASSEURS

CAVES À VINS

VINS NATURE



1, rue Désirée - LYON 1

04 26 00 44 54

M° Hôtel de Ville

Mar & jeu : 10h-13h | 15h-20h

Mer : 11h-13h | 15h-20h

Ven-sam : 10h-13h | 14h-20h



Pas de panique Véronique, tous les vins sont biologiques !
Rassure-toi Mireille, parmi toutes ces bouteilles se trouvent bien des merveilles. Enfin Jean-Pierre, il y a suffisamment de bières pour que ce soir on te ramasse à la petite cuillère. Merci Jérémy, tu as de quoi satisfaire tous mes amis.

SATRIALE



1, rue des Capucins - LYON 1

04 78 39 49 68

M° Hôtel de Ville

Mar-jeu : 16h-21h

Ven : 10h-14h | 16h-21h30

Sam : 10h-14h | 15h-21h30



Avis aux férus de musique et de vins naturels, j'ai déniché pour vous une cave des plus belles. Si élégance et convivialité sont au rendez-vous, les conseils du jeune sommelier sont leur meilleur atout. Fort de sa passion, son discours en devient une véritable chanson. *Satriale*, pitié, ne mets jamais les voiles. De la rue des Capucins tu es la plus belle des étoiles.

JOHN EUVRARD SÉLECTION

12, quai de la Pêcherie - LYON 1

04 78 08 48 90

M° Cordeliers

Mar-ven : 10h-13h | 15h-19h30

Sam : 10h-20h



Des bouteilles à perte de vue, je suis perdue. Mais un contact rapide avec l'expert se présente, je suis contente. Il me propose une sélection béton, plus qu'à choisir mon champion. Finalement, le Brouilly sut parfaitement épouser ma bavette, il ne resta plus rien dans mon assiette et je me couchai pompette.

MAISON MALLEVAL



11, rue E. Zola - LYON 2

04 78 42 02 07

M° Bellecour

Lun : 15h-19h30

Mar-ven : 9h30-19h30

Sam : 10h-19h30



Y a pas à faire de si belles caves ! Non mais allô quoi ??
Les étagères sont splendides, les bouteilles abondantes, le caviste courtois, c'est un temple olympien ou quoi ? L'ami me conseille une Alouette supposée parfaire mon entrecôte ce dimanche, affaire à suivre...

♥ **Update : le canon se mariait merveilleusement bien avec mon morceau**

CAVE DES LUMIÈRES



11, rue A. Collomb - LYON 3

04 78 60 01 97

M° Guillotière

Mar-ven : 10h-12h45 | 15h-19h30

Sam : 9h30-19h30



100 ans ! C'est l'anniversaire de cette belle cave. Centré sur la région lyonnaise, sans oublier le reste du terroir hexagonal, le caviste devine, grâce à son expertise des accords mets & vins et en fonction de vos aspirations, quelle bouteille fera la joie de vos sens. 100 ans ! C'est l'âge que vous n'atteindrez pas si vous succombez à toutes les tentations de la boutique...

♥ **Les soirées dégustation : comme au restau mais plus de vin !**

i **Consultez le site pour le calendrier des dégustations à thème**

ANTIC WINE

18, rue du Bœuf - LYON 5

04 78 37 08 96

M° Vieux Lyon

Mar-sam : 10h-13h30 | 15h30-20h



Gabin : Monsieur... Jambier, 18 rue du Bœuf. **Bourvil** : Entendu pour 4 500 références : de l'exception, du porto, de la pépète. **G** : M. Jambier, 18 rue du Bœuf, maintenant c'est 120 000 bouteilles, de l'amour, de l'humour, de la musique ! **De Funès** : Tenez, tenez, teeeenez ! **G** : Ohhh ! C'est plus lourd que je n'pensais, il va me falloir du saucisson en plus. **DF** : Rien du tout ! **G** : JAMBIEER, JAAAAMBIEEERR !!!

♥ **Fournisseur de 80+ étoilés Michelin, il y a des bouteilles pour tous les porte-monnaie**

i **Ce M. Jambier s'appelle Dos Santos et a fait bien plus que La Traversée de Paris pour remplir sa cave**

VIGNES ET VINS



11, crs. F. Roosevelt - LYON 6

04 37 48 85 04

M° Foch

Lun-sam : 9h-13h | 14h30-20h



Voilà deux heures que nous cavaloons sous un terrible cagnard, comme besoin d'un petit blanc qui sent le soleil pour l'apéro ! Au cœur du 6ème, ce caviste passionné vous accueille dans un univers rafraîchissant et moderne. Entre *Vignes et Vins*, vous entrez au paradis de l'œnologie. Entre blanc et rouge, le choix est vaste mais l'expert vous guide et décroche votre Graal ; que demander de plus ?



LE BAROUDEUR DU VIN

37, rue de Ney - LYON 6

04 78 52 56 04

M° Masséna

Mar-mer & ven : 10h-13h | 15h-19h30

Jeu & sam : 10h-13h | 14h-19h30



Oui, votre co-dégustateur vous prendra de haut pour ce vin non-français. Puis la douce mélodie du « finalement ils sont très intéressants ces vins » vous caressera les oreilles. Et cet ami se prendra pour un messie lorsqu'il présentera à son tour les mêmes vins qu'il avait critiqués sans goûter. Sans mentionner votre mérite évidemment. Mais vous apprécierez votre victoire, sirotant un Lupo Meraviglia.

♥ **Une belle leçon sur les vins du monde**

VERCOQUIN



33, rue de la Thibaudière - LYON 7
04 78 69 43 87
M° Saxe
Mar-sam : 10h-12h30 | 15h-20h



Si la cave est bien arrangée, les conseils qui me sont prodigués semblent bien moins avisés. Alors qu'elle semblait hésitante dans ses propositions, j'opte finalement pour un vin qu'elle me faisait miroiter comme étant un bon étalon. Bon, j'achète. Je ne m'attendais à rien et j'ai été très agréablement surpris ! Je ne me fierai plus aux apparences ni à ma flagrante méconnaissance en œnologie.

♥ **Le vin naturel aux saveurs fruitées très marquées qu'elle m'a conseillé**

LE PORTE POT DE L'ÎLE BARBE



5, gde rue de St Rambert - LYON 9
04 74 72 92 81
Bus - Mairie de St Rambert
Lun : 9h-15h
Mar : 9h-15h30
Mer : 8h-21h
Jeu-sam : 8h-22h



Certaines caves ne sont pas comme les autres. Elles accueillent le client avec l'envie de partager un moment avant de vouloir vendre une bouteille. Cependant, n'oubliez pas de penser à en prendre une après avoir discuté avec le tenant et les habitués car celles-ci sont très belles. Beaucoup de belles références et un conseil avisé dans un lieu unique sur le fond comme sur la forme !

♥ **Le repas du midi**

BRASSEURS

LE DIABLE ROUGE



21, rue d'Austerlitz - LYON 4
04 72 07 76 19
M° Croix-Rousse
Mar-sam : 10h-12h30 | 14h-20h



Six mois à Bruxelles et la bière est la seule chose qui me manque aujourd'hui. C'est horriblement cliché mais il y a une part de vérité là-dedans. La Belgique ne me manque définitivement plus depuis que j'ai découvert cette boutique spécialisée : une expertise et un conseil pointus, une variété époustouflante, un tenant adorable qui donne le sourire et dont la passion est contagieuse.

LA PLANTE DU LOUP



67, rue de Marseille - LYON 7
04 37 29 09 12
M° Jean Macé
Lun : 16h-23h
Mar-ven : 11h-14h | 16h-23h
Sam : 11h-23h



C'est une nuit conventionnelle, un chien aboie, une chouette hulule, *La Plante du Loup* vous sert des bulles, il ne faut pas loupier l'appel. Mais avec une petite bière, il faudra être un peu curieux, *La Plante du Loup* vous désaltère, sur place ou bien dans votre pieu. Du houblon présent à foison, de toutes sortes, pour tous les goûts, ce joli bar est un bijou, les fans de bière l'aduleront.

♥ **La bière fumée...**

⚡ **...apparemment pas pour tout le monde**

📍 **Un très large choix de bières de qualité**

CAVES À SPIRITUEUX

THE WHISKY LODGE



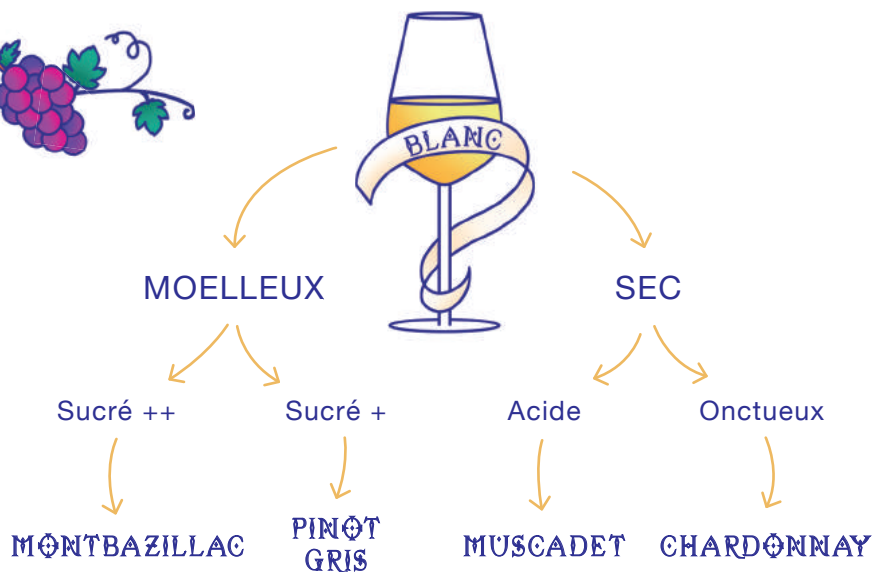
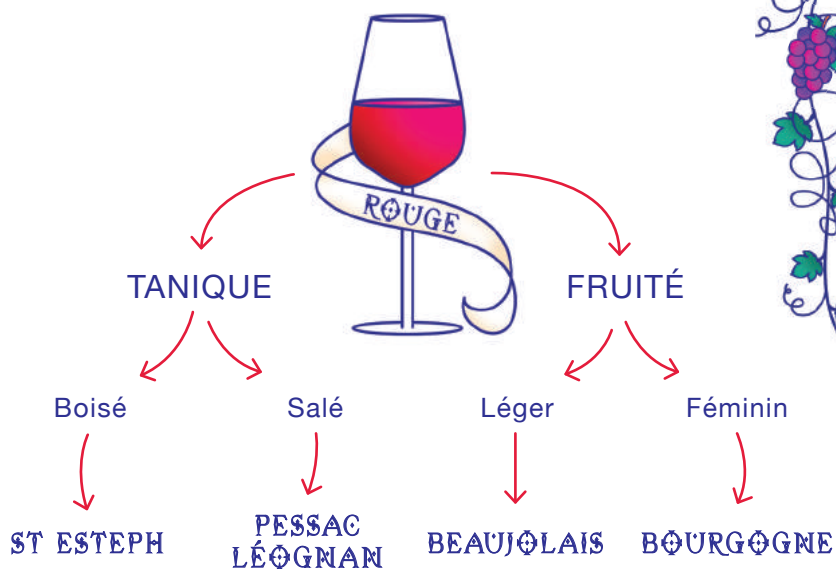
7, rue Ferrandière - LYON 2
04 78 42 48 22
M° Cordeliers
Mar-sam : 10h-19h



Ce que j'aime les gens passionnés. Nous ne connaissions rien au whisky et nous voilà devenus des encyclopédies du Single Malt. Rares sont les vendeurs qui prennent encore 45 minutes de leur temps pour aiguiller leurs clients et leur raconter l'histoire des produits. La « whiskythèque » est époustouflante, l'expertise déroutante, nous sortons de l'échoppe chamboulés, le Glenfarclas à la main.

📍 **Vous trouverez aussi des armagnacs, du rhum et du gin**

ADOPTER UN VIN





**STREAMEZ
DES MILLIONS
DE HITS**

**PLUS DE 150
WEBRADIOS**

**GRATUITES ET
SANS ABONNEMENTS
DISPONIBLES PARTOUT**



HIT MUSIC ONLY !

*QUE DES HITS SUR NRJ !



BIEN-ÊTRE



53 · BIEN-ÊTRE

54 · Des idées d'assos où t'engager !

55 · Look

56 · Starter pack du nouveau Lyonnais

57 · Coiffeurs & manucure

61 · Tattoos & piercings

63 · Se ressourcer

65 · Activités détente

69 · Tes acolytes bien-être, de la tête aux pieds

71 · Développement personnel

73 · Horoscope



OÙ S'ENGAGER À LYON ?

AIDE AUX PERSONNES DÉFAVORISÉES

1 JEUNE 1 MENTOR

Devenez mentor en accompagnant un jeune ayant des centres d'intérêts proches des vôtres. Vous le suivrez durant son parcours scolaire et professionnel.

Formulaire d'inscription :
1jeune1mentor.fr/formulaire-mentor

ENTOURAGE

Créez des relations durables avec des personnes précaires et permettez-leur de rebondir et de reprendre leur place dans la société.

Formulaire d'inscription :
entourage.social/contact/

LES CAMIONS DU COEUR

Vos missions ? Distribuer des repas chauds et des kits d'hygiène aux personnes dans le besoin, le tout dans une très bonne ambiance.

Contact : ad69.secretariat@restosducoeur.org

ENVIRONNEMENT

WINGS OF THE OCEAN

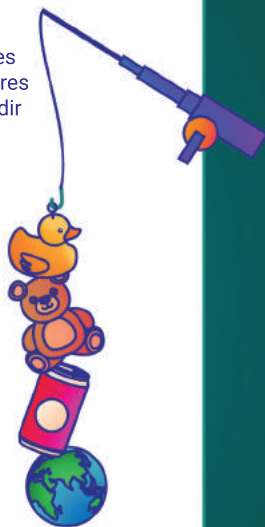
Enfilez vos meilleures chaussures et venez nettoyer les points d'eau dans Lyon et ses alentours. Vos points d'arrêts ? La Saône, le Rhône, le réservoir de Décine, le lac du grand parc de Miribel et bien d'autres.

Formulaire d'inscription :
onepercentfortheplanet.fr/contact/ ou
membres@onepercentfortheplanet.org

ENJOUÉ

Éternel enfant ou fan de jeux mais conscient de leur impact écologique ? Nous avons pour vous l'asso idéale ! Participez à la collecte, au reconditionnement et à la revente de jeux et de jouets tout en sensibilisant le grand public.

Formulaire d'inscription :
enjeue.org/contact/



Si vous souhaitez découvrir davantage d'associations,
n'hésitez pas à consulter le site gouvernemental : jeuxaider.gouv.fr



STARTER PACK

«JE DÉBARQUE À LYON»



Je m'ébahis devant
les escaliers colorés



Je fais une story à
Fourvière avec la
localisation « Lyon
la plus belle ville de
France »

Je fais mon
premier bouchon
dans un attrape-
touriste dans le
Vieux Lyon



Je me baigne ivre
dans la fontaine
des Jacobins



Je fais la queue
chez Pralus



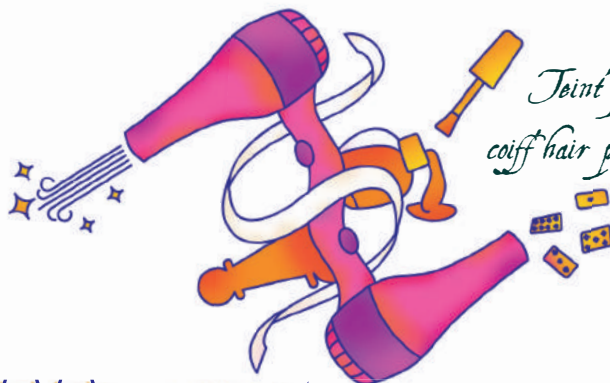
Je surestime mes
capacités physiques
et je monte à
Croix-Rousse à pied



Je confonds
la Saône et le Rhône



Je récupère mon Petit
Paumé et je trouve
amour, gloire et succès



*Tient qu'importe, tu sauras
coiffer pour t'ô couper !*

COIFFEURS & MANUCURE

COIFFEURS

CYLLÈNE

 **1, rue Constantine - LYON 1**
04 78 28 36 57
M° Hôtel de Ville
€ Coupe : à partir de 28 €
Mar-ven : 10h-19h
Sam : 9h-19h



Graphes, chaînes, musique alternative, déco chinée, tatouages, ambiance de folie, non, ce n'est pas votre boîte préférée, c'est encore mieux ! De supers conseils, des coiffeurs talentueux, des sièges massants, je ressors avec un effet soleil dans les cheveux comme si j'avais passé l'été à danser à Ibiza. C'est une promesse, vous ressortirez de ce salon plus beau et détendu que jamais !

FREE LOOK CONCEPT

 **3a, rue des Capucins - LYON 1**
04 78 28 59 98
M° Hôtel de Ville
€ Coupe femme : à partir de 42 €
Coupe homme : 20-32 €
Lun : 12h-19h
Mar : 10h30-19h
Mer & ven : 9h30-19h
Jeu : 10h-20h30
Sam : 9h30-18h



Christine, t'imagines même pas ce qui m'est arrivé. J'ai trouvé un salon où j'ai laissé carte blanche au coiffeur et je suis ressortie aux anges, t'y crois toi ? Il a analysé la forme de mon visage, m'a conseillé une coupe à l'anglaise et a réalisé l'effet lumière dont je rêvais. Et attends, le produit nourrit et s'adapte à ta couleur de cheveux, donc même pas peur de finir blond pisse. Fonce !

🌿 Des produits vegans, bios et naturels

LA BELLE BOUCLE STUDIO

 **5, rue de Griffon - LYON 1**
M° Hôtel de Ville
€ Coupe & diagnostic : 90 €
Lun : 14h-19h
Mar-ven : 10h-13h30 | 14h-19h
Sam : 10h-19h



T'as des boucles depuis que t'es née ou tu les as découvertes grâce à Tiktak en 2020 ? Quoi qu'il en soit, on a trouvé l'endroit idéal pour redonner volume et souplesse à tes bouclettes, même les plus rebelles. Coupe sur cheveux secs, massage crânien et soin, tes boucles seront chouchoutées et plus définies que jamais. Fini les traumatismes du collage, les boucles c'est à la mode !

♥ Tu repars avec un diagnostic complet pour prendre soin de tes boucles...

⚡ ...mais tu en as pour ton porte-monnaie

📍 Pour un rendez-vous, anticipe !

🌿 Des produits 100% naturels

DESHIRA



19, rue A. Comte - LYON 2

07 81 42 51 73

M° Ampère

€ Coupe femme : 45-90 €

Lun : 10h-17h

Mar-sam : 9h-19h



On dit souvent que je suis une duchesse, j'ai jamais su pourquoi. En tout cas, j'avais l'impression d'en être une chez *Deshira* : coupe sur cheveux secs, soin, massage, verre de Coca. En sortant j'ai hésité : inviter Élisabeth II à un gala ou me faire peindre le portrait par Vermeer ? Finalement j'ai fait une story Insta.

⚡ **La totalité de mes APL partie en fumée**

SALON BO.



22, rue de la Charité - LYON 2

04 78 37 67 31

M° Ampère

€ Coupe femme : 49-55 €

Coupe homme : 30 €

Lun-ven : 9h-19h

Sam : 8h-18h



Dès mon arrivée, l'entrée me fait rêver : massage crânien et siège massant, je n'en demandais pas tant. Puis vient le plat de résistance : « botox capillaire » servi avec sa grenadine. Mes cheveux sont plus doux et jeunes que jamais, mais ici tout est naturel ! Dans ce charmant petit salon, c'est service et menu 4 étoiles !

♥ **Les BD pour m'occuper pendant que je passe à la cuisson**

🌿 **Que des produits naturels !**

INFINITE HAIR DESIGN



26, rue Franklin - LYON 2

04 72 56 00 06

M° Ampère

€ Coupe femme : 30-40 €

Coupe homme : 24 €

Mar-ven : 9h-19h

Sam : 9h-17h



Le diagnostic tombe très vite : chérie, ta tignasse va très mal, il va falloir bien couper. Ok, on souffle, au pire avec la chaleur je resterai cloîtrée chez moi. Sûrement soucieuse de ma vie sociale, bonne fée Chloé y met tout son cœur et enchaîne avec grâce coups de ciseaux et bons conseils. La gamine qui pleurait chez le coiffeur sort cette fois tout sourire et aussi pimpante que le salon.

ALTEA COIFFURE INSTITUTE



34, rue Franklin - LYON 2

04 78 84 15 86

M° Ampère

€ Coupe femme : 51-71 €

Coupe homme : 26 €

Mar-ven : 10h-19h

Sam : 9h-17h



Envie d'me sentir plus fraîche que d'hab' donc direction le coiffeur. No way, j'abîme pas mes cheveux avec des produits toxiques, moi j'file chez *Altea*. Ici j'reçois l'attention qu'on m'doit : visage, cheveux, tout mon corps est chouchouté. En plus d'être charmante, la coiffeuse est une pro du *makeup* : ça tombe bien, mon mascara a coulé. *Altea*, j'suis blonde mais j'me souviendrai de toi !

♥ **Le délicieux massage du dos**

🌿 **Les produits utilisés sont naturels et bios, même pour les colorations !**

VOG COIFFURE



50, rue Tête d'Or - LYON 6

04 78 24 70 95

M° Masséna

€ Coupe femme : 59-67 €

Coupe homme : 30 €

Lun : 11h-19h

Mar-ven : 8h-19h30

Sam : 8h-18h30



Tout l'monde, répète en chœur que les hommes préfèrent les blondes, qu'ils fondent, pour une décolorée en moins d'une seconde. Et oui Lio, je m'attendais à concrétiser en passant d'un brun à un blond platine. Quel fut mon désarroi quand la coiffeuse me refusa cette folie. Finalement, j'acceptai mon sort et ressortis avec une coupe qui me prouva que les brunes ne comptent pas pour des prunes.

CONFIDENCES PRESTIGE



Voyager jusqu'au Nirvana ce n'est pas prendre le petit-déj' en pyjama. Non, c'est aller chez *Confidences* à la Cité Internationale. Fauteuils massants, massage crânien, service client par-fait, que demande le peuple ? Une petite frange s'il vous plaît et un joli dégradé ! Me voilà parée pour l'été, bisous je quitte la France.



84, quai C. de Gaulle - LYON 6

04 37 48 40 04

Bus - Musée d'Art Contemporain

€ Coupe femme : 51-57 €

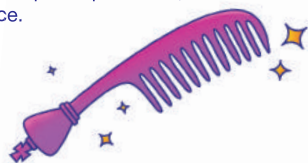
Coupe homme : 34 €

Lun : 9h-19h

Mar-mer & ven : 8h30-19h30

Jeu : 8h30-21h

Sam : 8h-18h



AXE ET CIBLE



1, rue Dr. Ollier - VILLEURBANNE

04 78 68 34 03

M° Gratte Ciel

€ Coupe femme : 28 €

Coupe homme : 18 €

Lun-mar & jeu-ven : 9h-19h

Mer : 9h-18h



Aller chez Christelle, c'est comme revenir chez une vieille amie. À peine arrivée je suis à mon aise et, visiblement, je ne suis pas la seule... Depuis 16 ans, *Axe et Cible* ravit une clientèle de proximité. Professionnelle, à l'écoute et de bon conseil, ce coiffeur-psy c'est l'assurance d'avoir une nouvelle coupe sans couper sa tirelire.

COIFFEURS - BARBIERS

LES INCORRUPTIBLES



1, rue Monchamont - LYON 2

04 78 42 76 18

M° Bellecour

€ Coupe homme : 27-37 €

Coupe + barbe : 52-62 €

Mar-ven : 8h-19h

Sam : 8h-17h



Les cheveux, c'est comme le cordon avec ta mère ou le petit truc qui pendouille sous ton chien : quand faut couper, faut couper. Mais il y a couper et couper. Le mauvais coiffeur, il coupe. Le bon coiffeur, il coupe, certes, mais tellement plus que ça ! Il taille, il coiffe, il sublime !

♥ Et il discute (sans couper la parole en plus)

i Assez de miroirs pour faire un labyrinthe de glaces

INDUSTRIE BARBERSHOP



2, rue des Forces - LYON 2

04 72 41 89 57

M° Cordeliers

€ Coupe homme : 28 €

Coupe + barbe : 43 €

Lun-sam : 9h-20h



Ce soir, je sors !

Before : on m'offre une boisson pour me mettre en jambes.

Soirée : dégradé propre, coups de ciseaux et taille de barbe pour m'ambiancier dans un décor qui ne manque pas de testostérone.

After : happy ending en mode massage crânien pour m'achever.

Réveil : gueule de bois mais joli minois.

BRUNO CÔTÉ SALON



Ce soir c'est le grand soir : je rencontre mes beaux-parents. Je file chez le coiffeur pour essayer de sauver les apparences... Et quel coiffeur ! De la qualité des soins à la coupe re-dessinée par le talent de Bruno, ce n'était que l'entrée d'un menu plus relaxant que le repas à venir. Si *Bruno Côté Salon* est RPPP, espérons que je le sois aussi : Recommandée Par Pascale et Philippe.

🌿 Le salon propose des colorations 100% végétales !



4, rue des Forces - LYON 2

04 72 41 99 08

M° Cordeliers

€ Coupe femme : 45-74 €

Coupe homme : 24-45 €

Mar-ven : 10h-19h

Sam : 9h-16h

PATCHOULIE

3, rue Jarente - LYON 2

04 78 82 31 55

M° Ampère

€ Coupe femme : 50-60 €

Coupe homme : 34 €

Lun-ven : 9h-19h

Sam : 9h-17h

- ♠ Vous connaissez cette fameuse phrase « Aujourd'hui, gros changement, je coupe tout ! » pour finalement ressortir avec la même tête... Cette fois-ci, avec
- ♠ Nathalie, la pro des coupes morpho', je ressors avec une magnifique coupe courte et de précieux conseils !

♥ Les conseils pointus et personnalisés

SHARPNESS

7, rue Sala - LYON 2

04 78 84 74 38

M° Bellecour

€ Coupe homme : 28 €

Coupe + barbe : 45 €

Lun-ven : 10h-19h

Sam : 9h-19h

- ♠ Lundi. 10h. Je fais face à mon double hirsute dans le
- ♠ miroir. Après deux ans de Covid et de coupes tondeuse
- ♠ par mon père, direction *Sharpness*. J'arrive dans un
- ♠ *shop*, décor indus' et *sneakers* exposées. Farid, un
- ♠ barbier super sympa me fait la totale Chantale : barbe bien taillée, dégradé bien fondu, cheveux bien coiffés. C'est le printemps ! Je vais enfin pouvoir choper. A(u) poil !

♥ Une coupe par le coiffeur de Payet

L'ESCALE COIFFURE

10, rue V. Fort - LYON 4

04 78 30 02 09

M° Croix-Rousse

€ Coupe homme : 26 €

Coupe + barbe : 40 €

Lun : 10h-19h

Mar & ven-sam : 9h-19h

Mer-jeu : 9h-20h

- ♠ Si vous avez le mal de mer, passez votre chemin. Cette
- ♠ escale est faite pour les marins, les vrais, les matelots
- ♠ avec leur paire de *docksides* et leur vieux ciré jaune. Que
- ♠ ce soit pour sculpter la barbe du vieux capitaine ou pour peigner la toison du jeune moussaillon, vous êtes à bon port.

MANUCURE

INSTITUT JOLIE POUPÉE

288, crs. Lafayette - LYON 2

04 72 35 96 57

Bus - Charmettes

€ Manucure : 20-35 €

Épilation : 7-28 €

Mar-mer & ven : 10h30-19h

Jeu : 12h30-21h30

Sam : 10h-13h



Jolie poupée m'embellit,
j'te donnerai mes ongles sans soucis
Jolie poupée me réjouit,
j'te reviendrai à l'infini
L'impression qu'i'suis bloquée,
j'ai trop envie de rester
Dis-moi à qui la faute ?
T'as trop géré l'affaire,
devant mes ongles de môme,
toi t'es pas comme les autres.

♥ Isabelle aka la killeuse de poils



ONGL'IDÉAL

15, place A. France - OULLINS

04 78 50 55 23

Bus - Oullins Mairie

€ Pose d'ongles en résine : 61-76 €

Pose de semi-permanent : 35 €

Lun-mar & jeu-ven : 9h-19h

- ♠ Même en rouge, on est une arme blanche
- ♠ Les ardeurs de ton mari on déclenche
- ♠ Affûtés comme un Opinel corse,
- ♠ Pour ouvrir une cannette, on use toutes nos forces
- ♠ On reste accrochés aussi longtemps que Poutine au pouvoir,
- ♠ Mais nous on a tout le peuple à nous vouloir
- ♠ Nous sommes les *Ongl'idéal* !



TATTOOS & PIERCINGS



STUDIO PICK TATTOO -

LYON 1

Dans ce petit salon intimiste, j'ai laissé Marie s'exprimer sur mes côtes tel Picasso sur une toile blanche. J'obtiens un rendez-vous dès le lendemain de ma première visite. Elle redessine le modèle sur son iPad et le redimensionne selon mes goûts. Après trente minutes de souffrance, le résultat est là. Pablo n'a qu'à bien se tenir !

ARXE - LYON 1

Peureuse et douillette, le simple fait d'orner mon oreille droite d'un deuxième trou m'effrayait au possible. Quelle fut ma surprise lorsque les doigts de fée de Jessica insérèrent le bijou avec grande délicatesse ! Je repartis, sourire aux lèvres, en souhaitant à nouveau me faire perforer.

♥ Un salon qui propose à la fois des tatouages et des piercings

MARQUIS THE ORIGINAL - LYON 2



Jeune fille de bonne famille, je rentre dans le salon avec quelques craintes : têtes de mort, peintures apocalyptiques, fond de musique métal... Ne me suis-je pas trompée d'endroit ? C'était sans compter sur Marquis, dont la douceur contrebalance l'ambiance glaçante du salon. Même pas eu mal, je repars avec un joli piercing conch hyper discret ! Ouf, maman ne me déshériterait pas...

LABTATTOOSHOP



LYON 3

Auxence, 18 ans, galère avec les filles. En tant que grande sœur, je dois pallier ce problème. Pourquoi pas un dragon qui crache des flammes tatoué sur son biceps à peine naissant ? Il saute dans son Kangoo et 500km plus tard se retrouve nez à nez avec Alex, l'aiguille à la main, prêt à le charcuter. Travail d'artiste, pas une douleur et prêt à chacaliser* toutes ces dames.

♥ Convaincue, j'ai fait le même !

i *Chacaliser = pratiquer un sport d'intérieur

SYNERGIK TATTOO - LYON 3

- Alors ? T'es contente ?

- Oui, malgré la déco un peu glauque et douteuse du salon, Sophie m'a accueillie avec un grand sourire et une bonne humeur qui met tout de suite à l'aise ! Elle a exaucé mon vœu et a gravé le souvenir de mon enfance sur ma peau.

- T'as pas eu peur ? Tu penses que c'est safe ?

- Oui, au pire si j'ai le tétanos, je l'écrirai dans ma critique...

♥ RAS je suis en bonne santé et grâce aux précieux conseils de soins de Sophie, mon tatouage aussi !



681 TATTOOS - LYON 3

Teodor a fait couler beaucoup d'encre pour me faire le tatouage de mes rêves. Je n'en aurais pas besoin d'autant pour expliquer à quel point il a été parfait, aussi bien professionnellement qu'artistiquement.



HUTTOPIA

CAMP DE BASE

LE 1^{ER} CONCEPT STORE 100% CAMPING & OUTDOOR

6 rue de l'Ancienne Préfecture - 69002 LYON

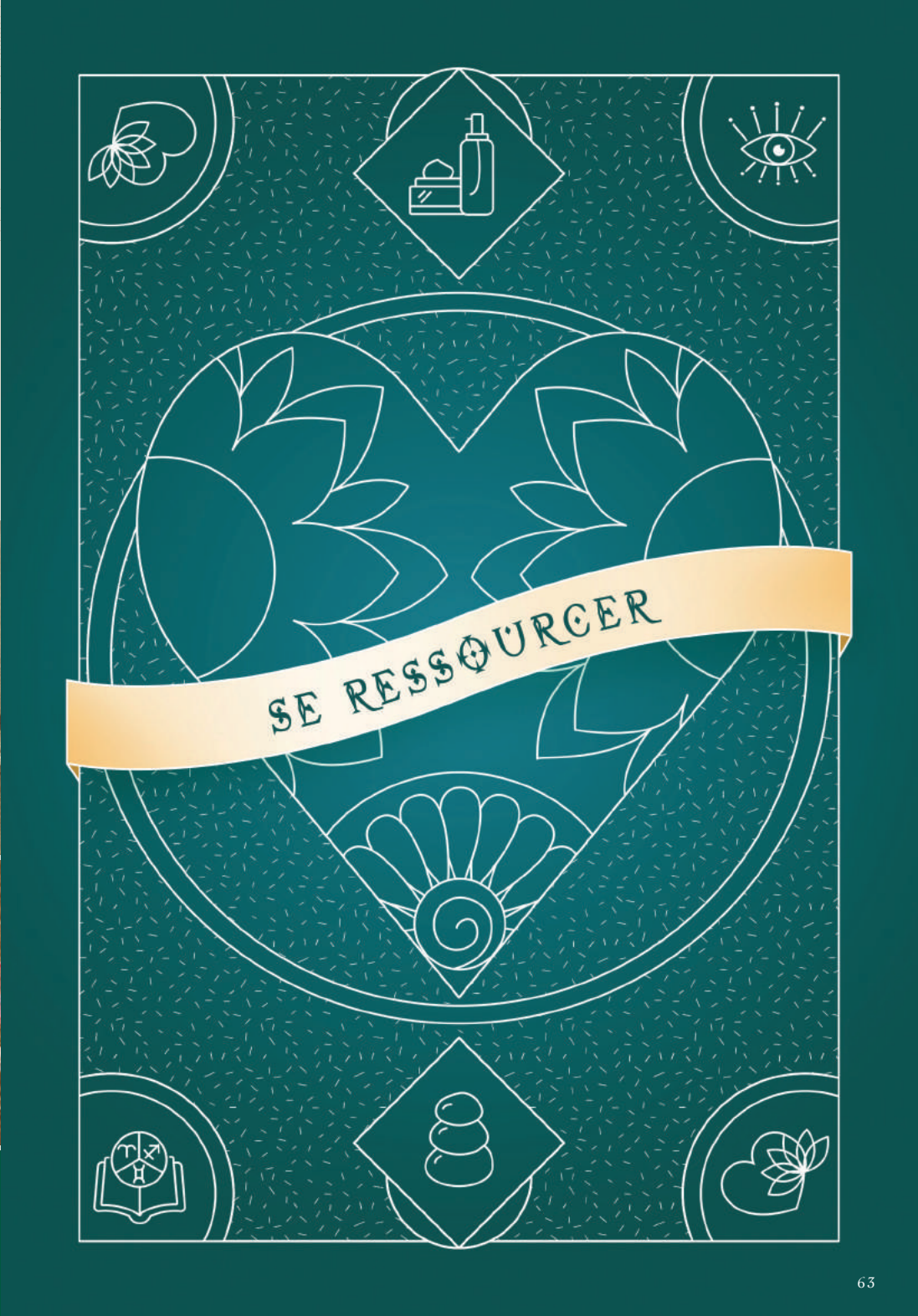
Ouvert du mardi au samedi 10h-19h

UN CAFÉ OFFERT SUR PRÉSENTATION DU PETIT PAUMÉ



Toute la sélection du Camp de Base Huttopia disponible en ligne sur

campdebase.huttopia.com >



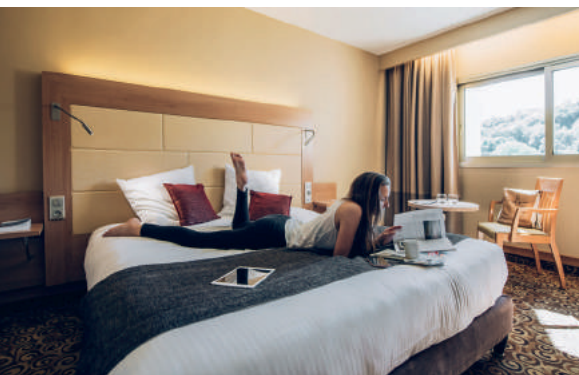
SE RESSOURCER



Envie *d'un week-end spa ?*

Le plus grand city spa de France se trouve à Lyon !

8 000 m² d'espaces bien-être & remise en forme...



Réservez
votre séjour !



• 84, quai Joseph Gillet • 69004 LYON • 04 72 10 44 44 •
metropole@lyonmetropole.com • www.lyonmetropole.com

Profitez le temps d'une journée des installations bien-être & remise en forme :
Découvrez nos Formules Day Spa : www.lyon-plage.com

Si je te dis t'es tendue, t'es tendue, c'est pas à toi de dire j'suis pas tendue, je dis qu't'es tendue Natacha c'est tout !



ACTIVITÉS DÉTENTE

MASSAGES

L'OR AU BOUT DES DOIGTS



14, rue des Capucins - LYON 1

04 78 30 86 19

M° Hôtel de Ville

€ Massage 1h : 85 €

Lun-sam : 10h-20h



Bougies et pierres apparentes, une ambiance propice à la détente règne dans ce temple du bien-être. Parée de mon plus beau string jetable, jamais autant de mains ne se sont baladées sur mon corps. Je n'arrive même plus à les discerner et, bercée par la musique, je me laisse aller. Ce massage à quatre mains fait disparaître toutes mes douleurs, j'en ressors avec un grand sourire.

♥ Les mignardises à la fin pour prolonger encore un peu plus cet aparté enchanté

LEK THAI RELAXATION

9, rue d'Auvergne - LYON 2

06 66 22 25 27

M° Ampère

€ Massage thaï traditionnel 1h30 : 90 €

Massage à l'huile chaude 1h : 65 €

Lun-sam : 10h-20h



N'est pas heureux celui qui est tendu. D'ailleurs, vous ne pouvez que ressortir avec un grand sourire aux lèvres après ce voyage musclé en Thaïlande. Bercé par la musique douce et l'odeur de l'huile de massage, Lek et ses amies useront de leurs mains magiques pour vous faire craquer pour ce rituel. Un coup de cœur pour vous soulager des cou(p)s durs. Un véritable rêve éveillé !

MAOBONG

72, rue de la Charité - LYON 2

07 81 61 80 81

M° Perrache

€ Massage 1h : 65-75 €

Lun : 13h-19h

Mar-sam : 10h-19h



22 ans et déjà le dos en compote ? Alors là ma vieille, il va falloir faire quelque chose ! Pas de problème, Mao est la reine dans ce domaine. Ses mains expertes décèlent chaque tension de mon corps et me soulagent avec des gestes fermes. Ce massage cambodgien est décidément tout ce dont j'avais besoin. Arrivée raide comme un piquet, je ressors tel un Chamallow laissé au soleil.

♥ La douceur de Mao et ses précieux conseils



HUNA MASSAGE

2, rue P. de Lassalle - LYON 4

06 45 90 28 33

Bus - Clos Jouve

€ Massage 1h : 65 €

Lun : 12h-21h

Mar & jeu : 10h-20h

Mer & ven : 10h-19h

Sam : 10h-17h

♠ Des mois qu'on ne se touche plus. Dis-moi que tu préfères *Huna*, j'me vexerai pas. Tu l'avais bien aimée la dernière fois, avec ses gestes délicats. Tu ne l'as pas repoussée quand elle t'a massé avec son huile doucement parfumée... Tu as dit qu'avec elle, tu te sentais respecté ! Tu l'as même laissée te caresser les pieds...

♥ La body positivité



AROMA BEAUTÉ



55, gde rue de la Croix-Rousse - LYON 4

04 78 39 31 20

M° Hénon

€ Massage 1h : 65 €

Lun-sam : 9h-19h

♠ 30 minutes de massage californien seront-elles suffisantes pour évacuer la charge mentale que m'impose Roberto à la machine à café lorsqu'il me parle de son chien ? Allongée en culotte sur une table dans une salle peu décorée, il me suffira d'un instant pour finir à Long Beach. Oh ! On fait tomber la serviette ? Soit. C'est pour la bonne cause puisque je sors plus douce et reposée qu'un nourrisson.

i Oups ! J'ai dit à Roberto que son bichon frisé était laid

LE NOUVEL INSTITUT

2, place des Trois Renards - ÉCULLY

04 37 41 50 06

Bus - Trois Renards

€ Massage 1h : 65-80 €

Mar-ven : 10h-18h30

Sam : 10h-16h

♠ Tout commence bien dans l'espace indien. Le lit douillet est confort' et la chaleur agréable, aucune chair de poule en vue. L'huile caresse mon corps, un filet de bave se dessine. La musique me berce, mes nœuds se dénouent. Le bol tibétain retentit, c'est déjà fini ?

♥ La gentillesse de Barbara

SOINS

SOIN DE LUI

28, rue P. Chenavard - LYON 1

04 78 39 79 56

M° Cordeliers

€ Soin corps (45min-1h30) : 35-90 €

Soin visage (15min-1h30) : 15-90 €

Lun-sam : 9h-20h

♠ Votre peau tire, paraît sèche et fatiguée ? Aux hommes désireux de se libérer des chaînes de la virilité archaïque, on vous accueille ici dans un havre de paix pour prendre soin de votre épiderme. Dans une ambiance douce et chaleureuse, les mains de velours d'Angelo laisseront entrevoir votre vrai visage. Bas les masques, lumineuse et régénérée sera votre peau.

CHRISTINE BEAUTÉ



56, rue Servient - LYON 3

06 50 91 68 99

M° Place Guichard

€ Soin corps (25-30min) : 20-35 €

Soin visage (30min-1h30) : 35-90 €

Lun-sam : 8h-19h30



En entrant je joue cartes sur table : mon teint est terne et blafard. Ma reine tombe à pic. En deux temps trois mouvements, elle analyse mon visage. Trente ans de métier, je lui laisse carte blanche : nettoyage, gommage, purification, masque. Ma peau se fait chouchouter et rien ne résiste à Christine qui abat sa dernière carte : ici c'est du 100% bio.

Mon teint blafard 0 - 1 Christine.

🌿 Que des cosmétiques bios !

APRÈS LA PLUIE



20, rue Masaryk - LYON 9

04 28 29 93 20

M° Gare de Vaise

€ Soin corps (40min-2h) : 50-140 €

Soin visage (15min-1h30) : 20-110 €

Mar-sam : 9h-19h



Comment ne pas voir le beau temps *Après la pluie* ? Je m'allonge puis des doigts de fée se posent sur moi, appliquant quelques potions magiques sur mon visage, mon cou et mes épaules. Sous l'effet des incantations, un profond sentiment d'apaisement s'éveille en moi le temps du soin. J'ai été accueillie en princesse, je ressors en me sentant reine.

♥ **Le jardin d'Éden à l'arrière de la boutique**

🌿 **Des produits de soin bios et essentiellement français**

SPAS

SPA LYON PLAGE



84, quai J. Gillet - LYON 4

04 72 10 44 34

Bus - Lyon-Plage

€ Journée spa : 115-450 €

Lun : 7h-21h30

Mar-dim : 8h30-20h30



Mais que faire cet été ? Saint-Tropez ou Marbella ? Pour éclairer mon choix, je vais faire le vide au spa. Classe, somptueux, épuré : j'aime. Le bain hydromassant détend ma nuque nouée comme les nœuds coulants sur le voilier de papa. Puis sauna et hammam, comme à la maison, je transpire les excès de ma vie de branleur d'école de co', le quarantenaire à côté transpire l'argent. Je m'y sens bien.

VILLA MAÏA - LES THERMES



8, rue P. Marion - LYON 5

04 78 16 06 77

F° Minimes

€ Massage 1h : 190 €

Soin visage 1h : 190 €

Lun-dim : 10h-20h



Chère Maïa,
Je t'écris ces quelques mots,
Pour t'avouer que tu as guéri mes maux.
Le contact de l'huile chaude enveloppant mon corps,
Ce moment, ô combien je me le remémore !
Blottie dans ton spa, j'étais comme dans un rêve,
En rien je ne souhaitais une trêve.
Oh mon amour,
Je te le promets, tu vauds le détour.

♥ **Mamma mia, les tables de massage chauffantes**

ROYAL SPA

75, crs. Vitton - LYON 6

04 78 89 97 74

M° Charpennes

€ Massage 1h : 90-95 €

Soin visage 1h : 90-180 €

Mar-sam : 10h-19h



Aujourd'hui c'est décidé je prends du temps pour moi. J'enfile mon peignoir moelleux et me dandine vers le spa. Un plouf dans le jacuzzi, une virée au sauna et un passage au hammam, mon corps est tout ramollo. Le massage tonifiant qui suit me revigore. Je ressors plus en forme que jamais, je peux affronter mes mioches toute la journée.

BALICINA

60, av. Rockefeller - LYON 8

04 28 38 27 00

M° Laënnec

€ Massage 1h : 95 €

Balnéothérapie : 19,5-22 €

Lun-sam : 10h30-21h

Dim : 10h30-18h



RIHANNA : s'offre une balnéothérapie et un massage signature (méritant son autographe). Elle aurait également pris son pied dans le jacuzzi et discuté avec des fans curieux. La belle promène sa silhouette de rêve dans l'SPaCe, finit par s'enfermer dans un hammam embué. Cette chaleur, ce réconfort ! Va-t-elle succomber aux muscles du boxeur ?

♥ **La douche sensorielle, on ne vous en dit pas plus...**

SPA THERAPY

55, rue L. Becker -

VILLEURBANNE

07 66 53 20 83

Bus - Charmettes

€ Massage 1h : 70 €

Soin visage 1h : 70 €

Mar-ven : 10h-19h

Sam : 10h-17h



Si les sorcières se cachaient parmi nous, sauriez-vous les reconnaître ? Mon petit doigt me dit que certaines d'entre elles se cachent chez *Spa Therapy*. Allongée sur la table des sorts, je me laisse envoûter le temps d'un sortilège, où des mains d'enchanteresse caressant mon visage viennent brouiller la frontière entre rêve et réalité.

i Le sort a fonctionné, je suis partie dans les bras de Morphée

YOGA

YOKAI



51, quai St-Vincent - LYON 1

07 86 26 14 11

Bus - St-Vincent

€ Cours yoga : 25 €

Carnet 10 cours : 200 €

Lun-sam : 8h-20h



Lieu intimiste pour cours presque particulier, cherche débutant ou confirmé pour s'exercer. Yin, hatha, vinyasa, tu y trouveras de quoi te recentrer pour un prix peu élevé.

♥ Une équipe aux petits soins et un vaste choix de yoga et danses tout au long de la semaine

PIIKA YOGA

35, rue Tronchet - LYON 6

07 70 07 34 45

M° Foch

€ Cours yoga : 25 €

Carnet 10 cours : 190 €

Lun-mar : 9h-21h30

Mer : 7h-21h

Jeu : 9h-21h45

Ven : 9h-20h

Sam-dim : 9h-13h30



Je ressens immédiatement un profond sentiment d'apaisement en entrant dans la pièce, probablement dû à cet équilibre *feng shui* dont je n'ai pas le secret. Je m'allonge sur le tapis qui m'est destiné et laisse la douce voix de Nathalie me guider. Force est de constater que mon équilibre ainsi que mon endurance sont mis à rude épreuve, mais j'en ressors plus apaisée et robuste.

♥ La gentillesse et la patience de Nathalie

⚡ Même avec cinq vies, je ne maîtriserais pas cette satanée position du corbeau

CENTRES DE FLÔTTAISON

MEÏSŌ



28, rue de Condé - LYON 2

07 66 80 47 01

M° Ampère

€ Flottaison 1h : 65 €

Flottaison 1h tarif réduit : 49 €

Lun-dim : 9h-23h



Admirant au plafond mon corps nu éclairé à la lueur de la LED fuchsia, je me demande pourquoi j'ai payé 65 balles pour flotter une heure dans une cuve d'eau salée. J'en ressors cependant la peau douce et l'esprit libre, le tout sans aller à la mer morte et en évitant la démarcation vanille-fraise qui dévoile instantanément mon statut de touriste fragile.

GRAVITI



31, rue Ney - LYON 6

07 63 44 06 49

M° Masséna

€ Flottaison 1h15 : 65 €

Lun : 10h30-21h45

Mar, jeu & sam : 10h30-21h

Mer : 15h45-21h45

Ven : 10h30-22h30

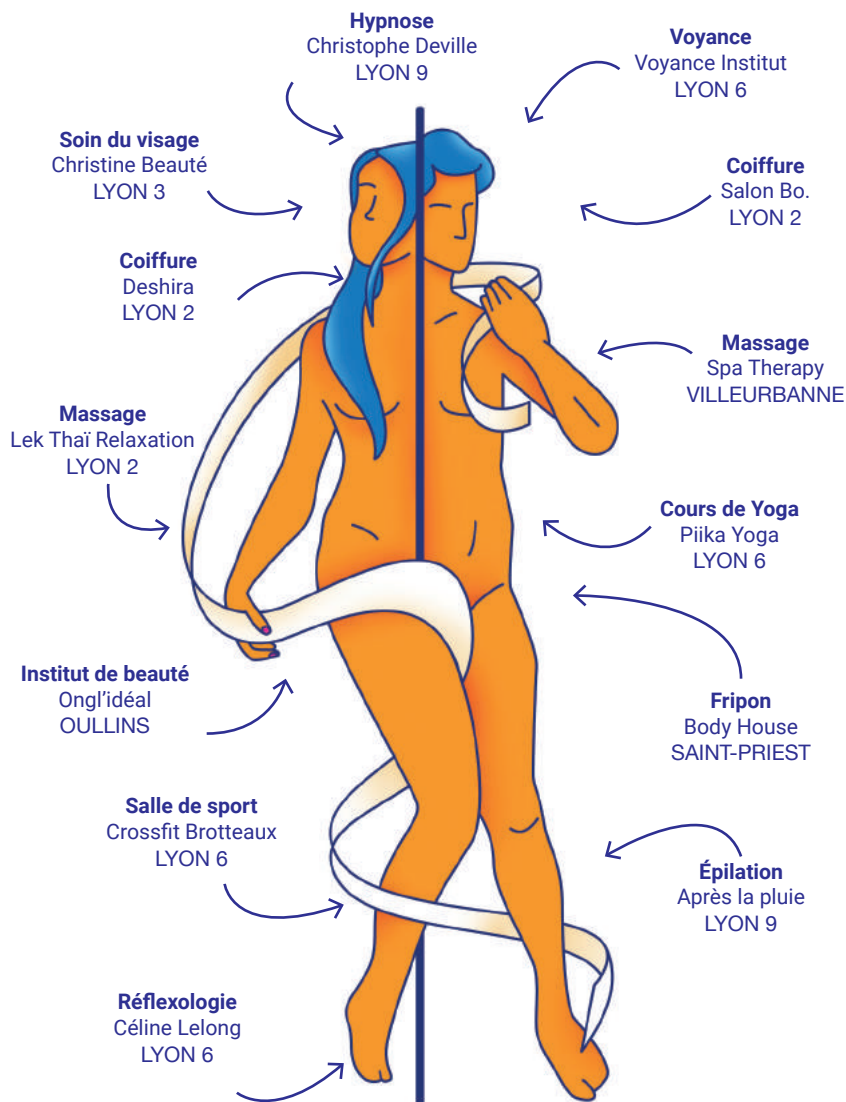


Aujourd'hui était une journée spéciale, ou dirais-je... spatiale. Peut-être étais-je à bord d'une fusée SpaceX, peut-être chez *Graviti*... c'est le trou noir. Soudain nue, je plonge dans une capsule futuriste pour ma première séance de flottaison. Douce est la musique, salée est l'eau, réduits de 80% sont mes kilos.

La vie est arrêtée en apesanteur... pourvu que ça dure plus d'une heure !

♥ En fin de séance : « Madame, désirez-vous un thé ? »

DE LA TÊTE AUX PIEDS





L'école des nouveaux talents du numérique

CHOISIR UNE **FORMATION** **EN ALTERNANCE** À L'ESD, C'EST LA GARANTIE D'UN **MÉTIER À LA CLÉ !**

*88% de nos étudiants sont recrutés dans
les 6 mois suivant leur sortie d'études*



ESD LYON

181 avenue Jean-Jaurès, 69007 Lyon
04 37 28 13 20 — contact.lyon@ecole-du-digital.com

www.ecole-du-digital.com





*Toi et moi on peut pas
tout miser sur notre
physique. Surtout toi.*

DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

VOYANCE - GRAPHOLOGIE

JEAN-CHARLES - VOYANCE INSTITUT

57, rue Ney - LYON 6

04 78 52 88 99

M° Masséna

€ Une question précise : 40 €
Consultation complète : 75 €

Lun-ven : 10h-19h

- ♠ Est-ce qu'elle me trompe ? Vais-je gagner 10 000€ en cliquant sur mon dernier mail ? Quand est-ce que ma calvitie va se résorber ? Plus question de demander cela pendu aux lèvres d'un pseudo voyant à 6€ TTC la minute ! Jean-Charles m'a appris à lire les cartes de l'Oracle Belline et à comprendre le pouvoir des planètes, démystifiant le monde des jeux divinatoires autrefois obscur à mes yeux.

♥ Le sublime cabinet de JC aux mille curiosités

MARMOR VOYANT

4, av. du 8 Mai 1945 - BRON

06 74 66 17 39

Tram - Les Alizés

€ Consultation 30 min : 50 €

Lun-sam : 10h-20h

- ♠ De son vrai nom Pierre Mollard, le voyant savoyard fit ses preuves à la Martinique. Les habitants de l'île le renommèrent Marmor : un nom de scène est né. Une séance à domicile de 7min45 et vous saurez les bons numéros du loto, qu'un concessionnaire automobile croisera votre chemin en juillet (non, par pitié !) et que l'import-export sera votre futur métier.

i Consultations majoritairement à domicile

ROBERT PLOUVIER - GRAPHOLOGUE



Robert,
Votre art est un mystère.

De la rondeur des lettres à la pression du crayon, vous tirez de précieuses informations : qualités, failles, profil professionnel et j'en passe. Don ou technique ? Vous ne dévoilez pas vos secrets. Mais plutôt les miens ! Car mon destin n'en a pour vous aucun. Après tout, ne dit-on pas souvent que « l'avenir est écrit » ?

i Pensez à prendre des notes



48, rue de la Thibaudière -

LYON 7

04 78 58 00 90

M° Saxe

€ Consultation : 65 €

Étudiants : 60 €

Lun-ven : 9h-12h | 14h-18h

MÉDECINE DOUCE

**FRANÇOIS NIVOLLET -
MÉDECINE TRADITIONNELLE
CHINOISE**

18, crs. Eugénie - LYON 3

06 67 85 98 66

Bus - Charles Richard

€ Séance 1h : 60 €

Étudiants : 50 €

Lun-mer : 9h30-18h30

Ven : 9h-18h30

Stress, échéances, examens, problèmes pro' ou perso'... La vie d'un Petit Paumé n'est jamais de tout repos. J'ai pris un plaisir fou lors de ma visite chez François Nivollet qui a su apaiser mes maux grâce à l'acuponcture. Impressionnant ! Je fais le plein d'énergie... enfin, je les « rééquilibre », et ce, grâce à ces petites aiguilles. Merci.

♥ **L'approche holistique de François**

**CÉLINE LELONG -
RÉFLEXOLOGUE**

69, rue L. Blanc - LYON 6

06 74 99 29 75

M° Masséna

€ Séance 1h : 60 €

Étudiants : 50 €

Lun-jeu : 8h30-20h

Ven : 8h30-20h30

Sam : 9h-12h30



Si les yeux sont les fenêtres de l'âme, les pieds sont la porte d'entrée du corps. En effet, la réflexologie traite les maux du corps (stress, fatigue, douleurs, eczéma, etc.) par... les pieds ! Après avoir établi les problèmes à traiter, Céline Lelong détermine les zones à masser pour envoyer des messages à votre corps et le soigner de l'intérieur. Bien-être 100% garanti.

♥ **Les chatouilleux sont aussi les bienvenus**

**SOPHIE DUPAS -
HYPNOSE, REIKI &
MAGNÉTISME**

126, crs. A. Thomas - LYON 8

07 62 54 45 02

€ Séance 1h : 60 €

Lun-ven : 9h-20h

Sam : 9h-18h

Dim : 10h-18h



Tu n'arrives pas à dormir ? Tu es troublé par un événement qui a eu lieu dans ta vie ? Tu veux recentrer tes énergies et retrouver un équilibre corporel et mental ? On a découvert le *reiki*, une méthode de relaxation japonaise et on n'a pas été déçu de la séance. On en ressort apaisé, les chakras débloqués.

♥ **La praticienne nous livre un mot communiqué par notre corps à la fin**

**CHRISTOPHE DEVILLE -
HYPNOTHÉRAPEUTE**

4, rue de la Corderie - LYON 9

06 25 52 63 08

M° Valmy

€ Séance 1h : 70 €

Étudiants : 60 €

Lun-ven : 8h-20h

Sam : 8h30-16h



C'est pas parce qu'un mec t'a fait oublier le nom de ton chat lors d'une soirée ClubMed que tu connais l'hypnose. Des étapes de la séance au fait que tu vas pouvoir arrêter la clope, Christophe t'explique tout. T'as peur que ton inconscient lâche une dinguerie genre « Pète-moi le cul Manu ! » pendant la séance ? T'inquiète, Chrichri ne te fera pas prendre la parole mais ta vie en main.

♥ **Parfait pour le stress et l'anxiété**

**CRYO ADVANCE -
CRYOTHÉRAPEUTE**

**93, rue L. Guérin -
VILLEURBANNE**

06 72 07 14 22

M° Charpennes

€ Séance découverte : 29 €

Séance unitaire : 42 €

Lun-ven : 10h-20h

Sam : 11h-14h



Conserver votre corps de rêve dans une capsule cryogénisée, ça vous tente ? Passez votre chemin, la jeunesse n'est pas éternelle ! Néanmoins, ceux qui gardent les pieds sur terre ne seront pas mécontents de ce séjour minuté dans un froid glacial : prévention et thérapie des lésions ou douleurs, meilleure récupération après le sport et un sentiment de détente inimitable sans rendre visite aux Inuits.

♥ **Un encadrement médical minutieux**

📌 **Propose de multiples prestations : oxygénothérapie, cryothérapie localisée, pressothérapie, etc.**

HOROSCOPE



Né un soir de pleine lune, ton crâne est tragiquement destiné à un dégarnissement précoce ? Né un jour d'éclipse, cela fait trois mois que ta copine n'a plus de batterie ? Les astres ne mentent pas. Ne nie plus l'évidence, accepte ton destin, voici ce qui t'attend pour cette année :

Bélier

En amour, tu seras la première personne pour qui le dicton « un de perdu, 10 de retrouvés » se réalisera vraiment. En santé, ne te laisse pas influencer : une petite baignade dans le Rhône pour un troisième bras des plus rajeunis !

Gémeaux

Amour, travail, santé... t'es foutu mon pote. Profite des derniers jours !

Lion

Tu vas pécho ton « ex toxique » au Boston sur le refrain de « La Kiffance ».
Surtout, ne raconte rien à tes amis...

Balance

Occupe-toi de tes oignons la *pookie*...
et au passage apprends à cuisiner avec, c'est bien meilleur.

Sagittaire

Né dans la froideur hivernale sous le signe du feu, tu réchauffes les cœurs mais glaces par ta prestance. Brutal comme un centaure mais adroit comme un archer, trapu de ton torse mais jouissant des atouts de l'équidé, ta vie n'est qu'un parfait paradoxe.

Verseau

À deux lettres du cerceau et ce n'est pas pour rien : ton corps tend au cylindre certes, mais tu ne rentres dans aucune case. Populaire mais d'une excessive simplicité, tu sais amuser la galerie.

Taureau

Financièrement, la chance te sourit : investis tout ton PEL sur www.grossearnaque.com et deviens aussitôt multi-quadrillionnaire. En amour, fais plus confiance : si elle t'a renommé « grand frère » sur son portable, c'est peut-être qu'elle te considère déjà de sa famille...

Cancer

Au travail, ta patronne te fait de plus en plus confiance. Conseil des plus avisés, ne pose pas une pêche sur son bureau si tu veux être augmenté. Santé : attention, la peste noire menace à Lyon ! (Une prédiction so 1628.)

Vierge

Ça sert à rien d'avoir un bon fond si y'a personne pour taper dedans.

Scorpion

Ton « summer body » s'est transformé en « se meurt body » parce que tu passes trop de temps rue Sainte-Catherine.

Capricorne

Pascal Obispo est du même signe que toi, et grand Dieu non, ne prends pas ça pour une coïncidence. La broussaille se fait de plus en plus rare mais, rassure-toi, la grande célébrité et un élan de générosité t'attendent.

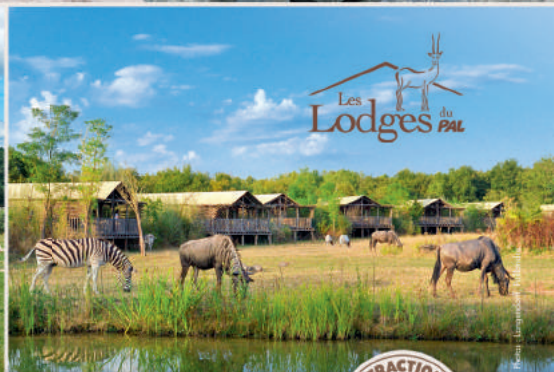
Poisson

Ne te mens pas à toi-même. Loin d'être cet élégant poisson combattant, ton quotidien sera animé par l'attention portée sur toi et par les nobles repas qu'on te jettera.



100% ÉMOTIONS!

à 1h45
de Lyon



Entre Moulins et Mâcon - Plus d'informations sur
www.lepal.com - Tél. 04 70 42 68 10

#NaturePALpitante





LOISIRS



75 · LOISIRS

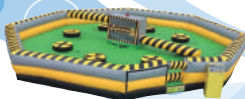
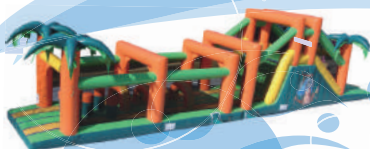
- 77 · Activités
- 79 · Sports
- 83 · Jeux
- 85 · Ateliers ludiques
- 87 · Activités extérieures
- 89 · Ton indispensable événementiel

- 91 · Culture
- 93 · Scènes
- 96 · Cinémas
- 97 · Musées et galeries



KIDS' GALAXY & Créateur d'événements

Structures Gonflables :



Photos Instantanées et reliefs :



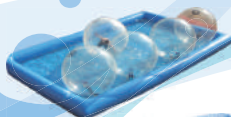
Pochette



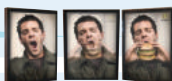
Contour Personnalisable



Logo



Relief
Flip Flop



Décoration Magasins :



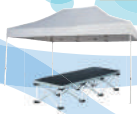
Mur



Arches



Colonne



Nouveautés :



cible foot géante



Canon Lance
Tee shirt



Snookball



04.72.43.02.59 / 06.83.83.54.07
www.prom-events.com

KIDS' GALAXY **PARC DE JEUX**
POUR ENFANTS
ANNIVERSAIRES, SOIRÉES À THÈME DE 1 À 12 ANS

KIDS GALAXY - 25 rue de freres Lumière 69720 St Bonnet de Mure - www.kids-galaxy.fr - 04 37 50 34 13





L'APPART
FITNESS

*Coach
your life*

PLUS DE 35 CLUBS DANS LA RÉGION LYONNAISE

SPORTS



*Si tu t'étais pas fait
les croisés...*

SALLES DE SPORT

CROSSFIT BROTEAUX



19, rue Notre Dame - LYON 6

04 78 24 41 93

Bus - Charmettes

€ Abonnement : à partir de 44,9 € par mois

Lun-ven : 7h-14h | 17h-20h

Sam : 10h-12h

- ♠ J'entre et me sens tout de suite en confiance.
- ♠ Enthousiasmé par l'affabilité du coach et amusé par une bande d'habitues bien charpentés faisant figure d'Agence tous risques, je donne tout. 1 heure, 112 burpees et 36 litres de transpi' plus tard, je ressors lessivé mais gonflé à bloc : bientôt, ma ressemblance physique avec The Rock ne s'arrêtera plus à l'exhibition malheureuse d'un crâne dégarni.
- ♠

i Possibilité de faire une séance d'essai gratuite en réservant sur leur site !

INSTITUT VENDÔME



74ter, rue Vendôme - LYON 6

04 78 89 59 38

M° Foch

€ Abonnement : à partir de 39 € par mois

Lun-ven : 7h-21h

Sam : 9h-15h

Dim : 9h-13h

- ♠ Bon, allez ! Mes jambes de déesse ne vont pas se sculpter toutes seules ! Me sentant un peu pucelle devant tous ces gros engins, je m'oriente vers les cours collectifs. Gym ? Boxe ? Cross Training ? Ok, je pars sur un cours de bike. Après 45 minutes intenses portées par la musique et le sourire éclatant du coach, mes cuisses brûlent et mon t-shirt est trempé. Bientôt la plus fraîche sur la plage !
- ♠

⚡ La salle des gros engins est un peu sombre

CHEVREUL SPORT



84, rue Chevreul - LYON 7

04 78 02 98 65

M° Jean Macé

€ Abonnement : à partir de 29,9 € par mois

Lun-ven : 9h-21h

Sam : 9h-14h

- ♠ Chevreul Sport c'est une salle de sport accessible (dans tous les sens du terme) et mieux décorée que mon studio (surtout plus grande...). C'est aussi 4 espaces : un pour la muscu, un pour le cardio, une salle pour les cours collectifs et même un bassin pour l'aquagym ! Mais pas de quoi vous perdre, la salle est à taille humaine, enfin, tout est relatif car après plusieurs séances je sers taillé comme un bœuf !
- ♠

i Bénéficiez d'un bilan sportif avec un coach et d'un programme personnalisé lors de l'inscription !

CLUB VICTOR HUGO



332, av. Berthelot - LYON 8

04 78 74 28 18

Tram - Bachut - Mairie du 8ème

€ Abonnement : à partir de 39 € par mois

Lun-ven : 6h-22h

Sam : 6h-15h

Dim : 9h-15h



« Pousse, allez encore, on ne s'arrête pas, tu es un titan ! » c'est ce genre de choses que tu vas entendre en te rendant au *Club Victor Hugo* heuuss. Tu veux un cardio monstrueux ? Va au cours de crossfit heuuss, tu peux aussi pousser de la fonte parce que heuuss les gros bras. En clair, ici tu retrouves la bonne ambiance des salles de sport à l'ancienne.

♥ Les séances collectives où la motivation est à son comble et les coachs de bon conseil

SPORT EN EXTÉRIEUR

CAMPUS SPORT DANS LA VILLE



15, quai de la Gare d'Eau - LYON 9

04 37 46 12 80

M° Gare de Vaise

€ Location terrain foot ou basket : 60-85 € par heure

Lun-ven : 8h-23h

Sam-dim : 9h-19h



Comme dans le parc où vous jouiez enfant, courir derrière un ballon c'est gratuit (jusqu'à 17h). Et sur ces terrains de *five*, vous n'aurez pas à expliquer de nouveau les règles du hors-jeu, vous n'avez jamais été clair de toute façon ! Ou alors faites un basket sur les terrains de basket. Enfin bref, faites ce que vous voulez, c'est libre d'accès.

♥ Le bar en hauteur pour mater les matchs des potes et ceux des pros !

SPORTS DE COMBAT

CLUB DU RHÔNE



9, rue de l'Épée - LYON 3

04 78 60 11 29

M° Guillotière

€ Abonnement : à partir de 39 € par mois

Lun-ven : 6h-22h

Sam : 6h-15h



Deuxième fois que je me fais voler mon goûter cette semaine, ça y est, je franchis le pas et prends un cours de *self-defense*. J'arrive dans le club, on s'échauffe, mes kilos pris avec les restaurants de cette année se ressentent mais je m'accroche. On apprend des théories, on les teste mais on galère à les appliquer dans la simulation finale. Je ressors plus confiant mais pas conquis !

APOLLO SPORTING CLUB



59, rue Ste-Geneviève - LYON 6

06 60 73 21 99

Tram - Thiers - Lafayette

€ Une séance 1h : 20 €

Lun-ven : 9h-22h

Sam-dim : 9h-20h



Marre de te faire recaler en boîte car tu as la carrure et l'assurance d'un Ficello ? Viens te défouler en pratiquant la boxe ici. C'est intense (vraiment intense), sérieux, bonne humeur, agréable. Après la séance, tu te sens vidé mais aussi comblé et tu sors avec au moins une certitude : désormais c'est toi qui reculera en boîte car maintenant tu as l'*uppercut* d'un videur !

ÉLECTROSTIMULATION

MYO DOJO

54, rue Denuzière - LYON 2

04 78 62 22 13

Tram - Hôtel de Région

€ Une séance : 22-35 €

Lun-ven : 8h-20h



L'électrostimulation c'est pas cool ?? Quoi ? Ça devrait s'appeler l'électrostimulacool ! Dans cette salle haut de gamme, je suis accompagné par un coach personnel, Marc. Mais non ?? Hasard de dingue !! Marc a pris en compte mon objectif pour me proposer un entraînement et me motiver. Un mot et je reste, un mot et je reste... rapidité, efficacité, résultats : ça en fait trois mais je reviendrai !

♥ Les petits détails qui font la différence, jusqu'aux cosmétiques bios dans la douche !

❶ Oxygénation biocatalytique, la nouveauté de l'année

IRON BODY FIT

140, crs. Lafayette - LYON 3

07 69 83 76 95

M° Gare Part-Dieu

€ Une séance : 45 €

Lun-ven : 10h-14h | 16h-20h

Sam : 9h-13h

- ♠ Pas besoin d'apporter des affaires de sport, ici c'est à poil sous la combi. On enfle un harnachement digne des *Expendables*, on se branche comme à la matrice et c'est parti pour 20 minutes d'électrostimulation ! On fléchit, on contracte et on constate piteusement que faire partie intégrante d'un montage en dérivation ça rend le sport beaucoup plus dur (mais beaucoup plus efficace) !

♥ Une équipe super motivante

i Cette salle vous propose même un suivi nutritionnel et des produits adaptés !

ESCALADE



Muscles saillants, tractions sur les petits doigts, le ton est donné. L'escalade, c'est pas pour moi. Mais voilà qu'un gringalet qui peine à porter son t-shirt survole les modules comme s'il échappait à la gravité. L'escalade, c'est du partage : la brute et le truand me donnent des conseils que j'applique rigoureusement. Je ne suis pas encore le bon, mais *MRoc* m'a convaincu de le devenir.

i Après l'effort, le réconfort : il est possible de se restaurer sur place avec des plats goûts

DANSE

- ♠ Le hip-hop c'est stylé, c'est décidé je vais tenter.
- ♠ Un appel passé et on me propose *New Style*, *Lyrical*,
- ♠ *Afro House*, *House Dance*... C'est parti, je me mets au *ladystyle*. Mes muscles ont travaillé, je sens mes cuisses tirer, j'ai bien transpiré mais surtout je me suis régalée.

♥ Trop bonne ambiance dans ce cours où l'on se sent entre copines

i En cours de danse il faut AVANCER !

VOL EN SOUFFLERIE

- ♠ Le stress monte et mes fesses suent... Le signal est donné, un peu d'élan et je saute. Une fois dans les airs, c'est la liberté : je fais des 360, je *dab* et prends un plaisir fou à me laisser porter. J'atterris à *Tilted Towers* puis j'ouvre une porte quand soudain... Stéphane dans sa combi rouge et son petit cul moulu me raccompagne hors du tube après cette incroyable expérience.

SKI

- ♠ Les ronflements dans le bus, les frottements des habits de ski, le *gling gling* du tire-fesses, les dérapages sur le verglas et surtout Cyrielle qui pleure au milieu de la Sarenne. La journée de ski c'est haut en décibels, fort en émotion et intense pour mes cuisses. Pourtant, j'y retournerais bien tous les week-ends.

♥ Une journée *all inclusive* : trajet, forfait, encas et assistance

⚡ Leur goût cinématographique est resté en haut du télésiège

MROC

52, rue A. Perroncel -

VILLEURBANNE

04 37 47 80 01

M° République

€ Abonnement : 44-50 € par mois

Une séance : 9-17 €

Lun-dim : 9h-00h



URBAN ARTS ACADEMY

2, place de Francfort - LYON 3

04 72 33 34 76

M° Gare Part-Dieu

€ Abonnement : 310-340 € par an

Lun-mar & jeu-ven : 12h-14h |

17h-19h30

Mer : 9h-19h30

Sam : 9h15-12h15



IFLY LYON

48, ancienne rte. de Grenoble -

SAINT-PRIEST

04 82 90 34 70

Bus - Normandie-Niemen

€ Baptême découverte : à partir de 64,9 €

Lun-ven : 11h-21h30

Sam : 9h-21h30

Dim : 8h-20h



SKIMANIA

17, quai J. Moulin - LYON 2

04 72 72 59 59

M° Cordeliers

€ Journée de ski tout compris :

à partir de 42 €

Mar-jeu : 14h-18h

Ven : 10h-14h





**LDLC
ASVEL**



LDLC ASVEL

VISER PLUS HAUT



INFOS
& RESERVATIONS
SUR **LDLCASVEL.COM**

f t i y s in



PARTENAIRES MAJEURS

PARTENAIRES MAJEURS

PARTENAIRES PREMIUM

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS

PARTENAIRES OFFICIELS

FOURNISSEURS ET SPONSORS



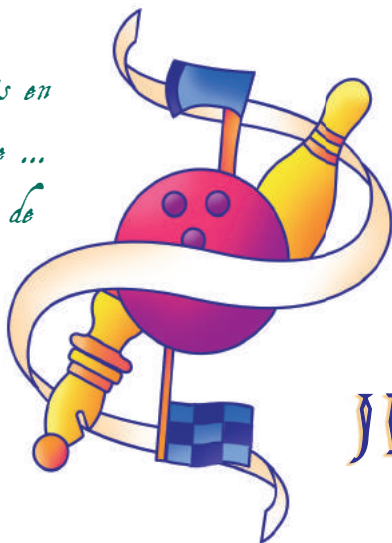
KEOLIS

TISSOT

VEQUA

webex

*Astiquer de petits objets en
plastique tout dur, ça te ...
mince on s'est trompés de
catégorie*



JEUX

ESCAPE GAME

JOHN DOE

 **5-7, av. Lacassagne - LYON 3**
 04 81 91 66 11
 **Tram** - Part-Dieu Villette Sud
 € Tarif : 22-38 € par personne
 Lun-dim : 9h-23h30

- ♠ Réunissez une belle brochette de jeunes cons en école
- ♠ de commerce (particulièrement cons), un escape game
- ♠ difficile (particulièrement difficile), un thème casino
- ♠ intrigant (particulièrement intrigant), vous obtiendrez
- beaucoup de fous rires et une défaite humiliante (j'ai
- besoin de l'écrire ?)

i Vous pourriez flatter votre égo en réussissant là où on
a échoué, mais encore une fois, on n'est pas les plus
éclairés...

ODYSSEUS

 **10, rue Sully - LYON 6**
 06 98 06 23 54
M° Foch
 € Tarif : 25-45 € par personne
 Lun-dim : 9h-22h20



Heureux qui comme un Petit Paumé, s'est aventuré
à *Odysseus*. Ce jeune imprudent aura pour besoin
le futile devoir de sauver le monde et plus si affinités.
Envolez-vous en 1915, 1941 ou 1967, en Autriche,
à Paris ou aux USA et résolvez des énigmes d'une
richesse rocambolesque sans aucune limite de temps.
N'écoutez que votre courage et n'oubliez pas de vous
éclater, ici c'est fait pour ça !

♥ **L'équipe de passionnés**

KARTING

KARTING EVASION

 **Chemin de la Plagne - BULLY**
 04 74 26 83 74
Ter - St-Romain-de-Popey
 € Session enfant 10 min : 18 €
 Session adulte 10 min : 27 €
 Lun-ven : 10h-12h | 14h-19h
 Sam-dim : 10h-20h

- ♠ Évadez-vous à 35 minutes de Lyon chez *Karting*
- ♠ *Évasion* ! Circuit de 400m de long, flotte de karts
- ♠ toute neuve, vitesse de pointe 65km/h... l'occasion de
- ♠ montrer à papa-stressé en conduite accompagnée que
- je pilote mieux que lui. Puis de le pulvériser dans le laser
- game et finir par une prise de catch dans les structures
- gonflables. Bah papa tu t'es pas amusé cet aprèm' ?

♥ **L'équipe hyper sympa**

i Pensez à réserver par téléphone !

OVRDOZE

**112, crs. Charlemagne - LYON 2**

04 78 60 26 38

**Tram** - Hôtel de Région

€ Escape game : 25-32 €

Arcade : 10-39 €

Lun & mer-jeu : 10h-21h

Mar & dim : 10h-23h

Ven-sam : 10h-00h

L'HACHEZ-VOUS

**4, rue de l'Épée - LYON 3**

09 87 07 71 89

M° Guillotière

€ 1 cible pour 3 joueurs : 50 €

Mar-mer : 18h-21h

Jeu-ven : 18h-22h

Sam : 11h-22h

Dim : 14h-19h

SENSAS

**14, rue M. Félizat - LYON 7**

06 84 79 70 66



M° Place J. Jaurès

€ Enfants : 24 €

Adultes : 28 €

Lun-dim : 9h-23h

AVIASIM

**26, rue E. Décorps -**

VILLEURBANNE

04 78 96 36 19

Bus - Cyprian & Léon Blum

€ Pack Découverte : 99 €

Pack Full Expérience : 179 €

Mar-sam : 10h-19h

KOEZIO

**50, ancienne rte. de Grenoble -**

SAINT-PIERRE



04 28 29 15 15

Bus - Normandie - Niemen

€ Mission Agents d'Élite : 20-34 €

Lun-jeu : 11h-22h

Ven : 11h-23h

Sam : 10h-00h

Dim : 11h-19h



Le timbre fait le tour du monde sans jamais quitter son coin. Excitant ? Pensez qu'il est désormais possible à l'homme de faire le tour de tous les mondes sans quitter sa salle d'arcade. Bandant. Car quand les lois de la physique sont remplacées par celles de l'imaginaire, les possibilités de s'amuser ne répondent plus que de l'infini.



Camarades, allons raver à ces ignorants du Wessex leur or ! Lancez vos haches avec la fureur des Dieux pour gagner une place au Valhalla ! Olaf, tu t'y prends comme un manche, ton mouvement est trop découpé. Cible ton entraînement sur la technique par Odin !

1h plus tard : Olaf... Tu as le sourire aux lèvres mais tu ne t'es pas vraiment amélioré. Cette victoire ne t'es pas due, la prochaine le sera.

⚡ On aurait davantage préféré connaître la technique pour toucher la cible plutôt que la technique commerciale



Youhouuu ! On fonce dans la salle de l'odorat mais le temps est compté, ça sent pas bon. Ouahhhh faut vraiment mettre sa main là-dedans ??? J'aurais préféré triturer la barbe du Père Fouras... Place au goût : on croque dans des trucs chelous et on s'amuse comme des p'tits fous ! Tantôt mimes, tantôt espions, on est toujours à fond ! Allez-y les yeux fermés. (T'façon c'est dans le noir).

♥ On s'y risque pour une bonne cause : une partie de la recette est reversée à une association

⚡ Mon sixième sens me dit qu'ils pourraient baisser les prix...



Vendredi matin, une envie de partir au soleil mais fatigué des transports traditionnels, je décide d'aller piloter mon Airbus A320. Départ de Lyon-Saint-Exupéry arrivée Nice Côte d'Azur. Le pilote professionnel qui nous accompagne m'explique toutes les commandes et hop, c'est parti ! Décollage, trajectoire et atterrissage : c'est une session de vol réussie !

i Mister premier degré comprendra là qu'il s'agit bien d'un simulateur de vol



Posé avec mes gars dans Koezio

J'ai fait repérage de signes sur la déco

J'ai vu les logos

On n'a pas de temps faut se follow

On fait les jeux, on connaît pas les lieux

On s'est tout d'suite entraînés, la musique nous a stressés
Jamais je trouve c'que j'cherche, aux tests d'cerveau j'suis pas une flèche

Vu c'que c'est c'est pas très *reuch*, trop d'options à l'accrobranche j'me tire les *veuch*

♥ Le baby-foot gratuit pour terminer en beauté l'après-midi !

i Possibilité d'y faire des karaokés et des parties de pétanque



*Si on rigolait plus
souvent on aurait
moins la tête aux
bêtises*

ATELIERS LUDIQUES

COURS DE DESSIN & PEINTURE

ATELIER DE L'OASIS

6, rue Bugeaud - LYON 6
04 78 26 66 70
M° Foch
€ Pack 5 cours de 2h : 180 €
Pack 12 cours de 2h : 380 €
Lun : 14h-20h
Mar-sam : 10h-20h

♠ S'il existait une machine à voyager dans le temps, ce
♠ serait cette Oasis de créativité nichée dans le 6ème
♠ arrondissement. Ce petit atelier s'apparente à un
♠ appartement magique, un sanctuaire où le temps
n'existe pas et où acrylique, aquarelle, encre chinoise
et pastels deviennent entre nos mains des clés vers
l'ailleurs.

1 La peinture, ça tâche

COURS DE POTERIE

ELPOM CERAMICS STUDIO

9, rue Mortier - LYON 3
07 86 92 49 76
M° Guillotière
€ Cours : 50-75 €
Ouvert sur rendez-vous

♠ Assez fantasmé sur la scène de Ghost, je m'essaye à la
♠ poterie. Pas de phallus à sculpter pour cette première
♠ séance, plutôt un vase pour mes azalées. Chacun
♠ choisit la forme et la taille. Je mesure sur mon patron
un beau cylindre de 21 centimètres que je malaxe pour
lui donner une courbe unique. Un peu de couleur ? Du
rose pastel que j'éclabousse de haut en bas. C'est beau.
C'est cuit dans un mois.

♥ Cours de poterie effet séance de psy

ATELIERS DE BRODERIE & MAROQUINERIE

LA PETITE FABRIQUE DE JULIETTE

Itinérante
06 50 99 03 11
€ Atelier : à partir de 35 €
Lun-ven : 10h-19h
Sam : 10h-16h

♠ Je suis quelqu'un de très direct, on me dit même que je
♠ manque de tact, du coup j'ai décidé de faire passer des
♠ messages à travers mes vêtements. Grâce à Juliette,
♠ je peux maintenant broder « T'es cocu bogoss » sur
mon t-shirt et « Ok je me casse mais je prends la télé
au passage » sur mon jean. Niveau message subliminal,
je pense que je peux difficilement faire mieux. Hâte de
revoir mon mec !

♥ Super idée d'atelier à faire seul ou entre potes

NEW

LE PIGEON-COQ



19, rue R. Leynaud - LYON 1

09 54 76 78 62

M° Croix-Paquet

€ Atelier petite maroquinerie : 80 €

Atelier sac à main : 129-159 €



Avoir le même sac que tout le monde ? Nan mais ça va pas ??? C'est carrément une *fashion* faux pas. Chez *Pigeon-Coq*, on *DIY* son propre sac en cuir en fonction de ses goûts et de ses envies. Cuirs de toutes les couleurs et textures, rivets décoratifs et outils à perforer, autant d'ingrédients pour concocter un sac qui se démarquera des autres. Une activité aussi apaisante que ludique !

♥ Le parfait cadeau pour la fête des mères

i *DIY = Do It Yourself*, soit « faites-le vous-même » pour les non-*British*

✂ Les sacs sont réalisés avec des chutes de cuir de maroquinerie

COURS DE CUISINE

ÉCOLE DE CUISINE
GOURMETS - INSTITUT
PAUL BOCUSE

20, place Bellecour - LYON 2

04 78 37 03 00

M° Bellecour

€ Cours journée : 210-250 €

Cours demi-journée : 160-180 €

Mar-sam : 9h-17h



« Joakim, tes pâtes carbo sont délétères ! », « C'est une blague ta pizza aux raviolis !? », « T'as oublié les tomates dans ta salade de tomates... ». Toi aussi ton égo est détruit ? N'attends plus ! L'expérience vaut le détour avec des recettes accessibles, une cuisine moderne et une ambiance chaleureuse aux côtés d'un chef sympathique. Tu dégusteras même le fruit de ta besogne !

♥ Le couteau et le tablier à ramener chez soi après le cours de cuisine

i Un large choix entre les cours de cuisine, pâtisserie et les ateliers cocktails ou dégustation

CHEFSQUARE



55, rue Garibaldi - LYON 6

09 84 34 40 45

M° Masséna

€ Cours : à partir de 38 €

Lun-ven : 10h-19h

Sam : 10h-17h



Technicité et simplicité s'entremêlent au fur et à mesure des découpes : julienne, brunoise, suprême d'agrumes. Trois heures durant, la cheffe nous transmet la passion et la rigueur qui incombent au métier de cuisinier. Lorsqu'on se met à table, c'est un feu d'artifice de saveurs.

COURS DE THÉÂTRE

ÉCOLE IMPROVIDENCE



15, rue J. Larrivé - LYON 3

04 78 59 52 44

M° Guillotière

€ Baptême : gratuit

Stage : 95-150 €

Mar-mer : 9h-16h

Jeu : 9h-12h

Ven : 9h-16h | 18h30-20h

Sam : 14h-17h



Vaincre sa timidité en 90 minutes ? Ce n'est pas le titre *putaclic* d'un tuto' wikiHow mais les effets d'un cours d'improvisation. Il suffit parfois de gueuler son nom avec la voix de Gollum ou de mimer un tacos deux viandes pour sortir de sa zone de confort.

Message aux camarades de classe : ce qui se passe dans le cours d'impro reste dans le cours d'impro.

♥ Les exercices vont crescendo en difficulté

COURS DE LANGUE

INSTITUTO CERVANTES



58, montée de Choulans - LYON 5

04 78 38 72 41

Bus - Choulans - Tourelles

€ Inscription aux cours : 20 €

Lun-jeu : 9h-17h30

Ven : 9h-15h



Cet été direction *Barcelona* et la seule chose que tu sais dire en espagnol c'est *hola* ? Pas ouf pour séduire de la *chica*. Mais t'inquiète pas, *Instituto Cervantes* est là pour toi. Cours particulier ou collectif, on te fera passer de Sergent Garcia à Don Diego de la Vega. Ah ouais ça ne te suffit pas ? Et si je te dis qu'ils font aussi des soirées paëlla ?

♥ Un décor luxuriant et une vue à 180° sur Lyon

i Des expos, conférences et soirées à thème pour répandre la culture hispanique

ACTIVITÉS EXTÉRIEURES



Bisouuuu je m'arrête

ACCROBRANCHE

FRANCE AVENTURES



**3, place du 158^{ème} Rég.
d'Infanterie - LYON 5**

04 78 36 31 75

F° St-Just

€ Tarif enfant : 13-19 €

Tarif adulte : 23-25 €

Lun-dim : 10h-19h

- ♠ - Madame la comtesse ! Comment s'est passé votre pèlerinage à Fourvière ?
- ♠ - Fort bien, cher ami ! J'ai prié et prié, puis me suis essayée à l'accrobranche, une pratique mer-veill-euse. Voyez-vous Babouche, le singe de Dora ?
- ♠ - Moui... un personnage à la psychée complexe !
- Eh bien, je me suis sentie toute pareille ! Même mon valet n'a pas réussi les parcours les plus durs... Tout cela tire sur les bras !

♥ **À ces prix-là, même les gueux peuvent s'amuser ou boire un café**

PAINTBALL

- ♠ En chemin, je fanfaronne : « Je vais vous éclater, je fais de la chasse, j'ai déjà un sanglier, deux cyclistes et une douzaine de perdreaux à mon actif... ». Dès le début, je joue au héros, lâche mon arme et cours récupérer le drapeau ennemi. Malheureusement, mes proies se sont lâchement armées et m'allument le fessier. J'ai fait le malin, je suis tombé dans le ravin au cœur du gigantesque terrain.

♥ **Les animateurs vous tirent le cliché pour immortaliser vos souvenirs !**

❗ **Vous pouvez également y faire du lancer de hache**

ONLY PAINTBALL



Rte. nationale 7 - SIMANDRES

04 81 91 42 34

Bus - Communay La Guicharde

€ 150 billes : 30 €

300 billes : 39,9 €

Lun-dim : 10h-19h

ACTIVITÉS AQUATIQUES

AQUAPARC BE FUN



**Chemin de la Bletta -
VAULX-EN-VELIN**

06 25 55 11 47

Bus - Gd Parc MiribelJonage

€ Pass journée : 26 €

Lun-dim : 11h-18h

- ♠ - Maman, maman, on peut aller faire des galipettes avec Alice ?
- ♠ - Oui mon chéri, tu veux faire ça où ?
- ♠ - Je ne sais pas, mais j'ai envie qu'elle soit toute mouillée ! Et pis, j'ai envie qu'on saute ensemble !
- ♠ - Très bien mon chéri, j'appelle sa maman et la prévient qu'on va passer l'après-midi chez Be Fun pour jouer dans les structures aquatiques.

GRAND PARC MIRIBEL JONAGE



Chemin de la Bletta -
VAULX-EN-VELIN

04 78 80 56 20

Bus - Gd Parc MiribelJonage

€ Cours 2h canoë / kayak ou planche à voile / catamaran : 33 € par personne

Ouvert 24h/24



- Alors Julie t'as fait quoi cet été ?
- Oh tu sais, bronzette sur des plages de sable chaud, baignade dans l'eau turquoise, balades en VTT sous les arbres, canoë et activités nautiques en tout genre, le *farniente* quoi !
- Wouaah trop bien, mais t'es partie où ? Marseille ? Marbella ?
- Ah non non, je suis juste allée au *Parc Miribel*.
- Purée, je regrette presque d'être parti à Bali...

WINDFOIL WINDSURF



121, av. du Carreau - MEYZIEU

07 85 93 65 03

Bus - Meyzieu Parc Gd Large

€ Location paddle : 10 € par heure
Location planche à voile : 20 € par heure

Lun-dim : 12h-19h



- Attentes** : opération séduction au Réservoir du Grand-Large, vent arrière ou de travers, je *ride* les immenses vagues à 30km/h sur ma planche de compet'.
- Réalité** : je suis le Brice de Nice de la planche à voile ; malgré les bons conseils de Kévin, j'ai passé davantage de temps dans l'eau que sur ma planche ! Dommage ? Bien sûr que non, j'ai pu profiter de la vue !

VISITES DE LYON & BALADES

QUI VEUT PISTER LYON ?



Place Bellecour - LYON 2

06 38 58 90 51

M° Bellecour

€ Tarif : 15 €

Moins de 25 ans : 12,5 €

Ouvert sur rendez-vous



Moi, c'est Nicolas, 10 ans. Papa disait qu'il connaissait déjà tout à Lyon. Maman préférerait se balader. Mais pour me faire plaisir, on a fait un jeu de piste. N'empêche qu'on a résolu une vraie enquête de policiers dans le Vieux Lyon, terrible ! Au final, on est reparti en ayant appris un tas de trucs et en ayant passé un chouette moment ! Même qu'ils veulent faire un autre circuit sans moi.

RACONTE-MOI LYON



14, rue du Plat - LYON 2

06 65 56 70 70

M° Vieux Lyon

€ Visite avec une guide costumée :
20 € par personne

Audioguides sur smartphone :

10,99-13 €

Ouvert sur rendez-vous



La Marquise sortit à cinq heures. Cette phrase, considérée comme la plus banale de la littérature, contraste parfaitement avec la visite proposée par **la Marquise**, qui n'a rien de banal. Entre Histoire et histoires, ouvrez grand vos oreilles pour ne pas perdre une miette des quantités d'infos toutes plus croustillantes les unes que les autres.

♥ **Le cours d'anatomie rue du Bœuf**

❗ **Vous ne pourrez pas la louper, c'est la seule en costume d'époque !**

WINE AND RIDE



16, ch. du Camping - CONDRIEU

07 57 58 97 48

Ter - St-Clair-Les-Roches

€ Tarif journée : 125-185 €

Tarif demi-journée : 55-95 €

Lun-dim : 8h30-18h30



Pan ! C'est parti Laurent, le peloton s'élance vers le cloître des Chartreux ! Olala, ATTAQUE du col pour rallier Mallevall. Ça, c'est la France qu'aime Franck : un village médiéval aux multiples légendes... OH ! Incroyable ! Tous les coureurs ont fini l'étape. Le peloton mérite sa récompense : ravitaillement franchouillard local, visite et dégustations du Domaine Niero à Condrieu. Bravo champions !

BESOIN DE PARTENAIRES

pour organiser ton mariage où tu vas planter ton mari à l'autel, car il t'a trompée avec Valérie de la compta ?



Pour louer tout le matériel que vous pouvez imaginer, et plus encore. Malheureusement, ils sont beaucoup trop pro pour saboter la chaise du marié. Francky, va me chercher le tournevis.



novelty
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Le partenaire idéal pour la régie technique. UNE mission : tendre les câbles électriques de manière ingénieuse pour faire trébucher Valoche, et poser des sonos de qualité pour retransmettre avec clarté les larmes de votre futur ex.



L'idéal pour transporter efficacement tout votre matériel, peu importe le volume. Mention spéciale au camion réfrigéré qui te permettra de conserver le gâteau de mariage bien au frais pour le manger plus tard avec tes demoiselles d'honneur. Ce serait dommage de gâcher...



PROM-EVENTS

Créateur d'événements

Bonjour Grégoire, je voudrais un château gonflable, un taureau mécanique et un lâcher de ballons pour fêter un truc en fin de journée. Ils ont vraiment tout chez Prom'Events... Hein ? Comment ça le matériel est trop solide pour être trafiqué ?





SIMPLIFIEZ-VOUS LA VIE !



BFM
LYON

INFO LOCALE | SERVICES | PROXIMITÉ



Comment voir la chaîne





**Instituto
Cervantes**

Lyon

**La première institution mondiale
consacrée à l'enseignement de l'espagnol
et la diffusion de la culture de l'Espagne
et des pays hispanophones**

**04 78 38 72 41 | cenlyo@cervantes.es
<https://lyon.cervantes.es>
58, montée de Choulans - 69005 Lyon**



*Je suis quelqu'un que
j'aime beaucoup rigoler, que
j'aime blaguer*

SCÈNES & CINÉMAS

THÉÂTRES

ESPACE 44



44, rue Burdeau - LYON 1

04 78 39 79 71

M° Croix-Paquet

€ Place de spectacle : 16-17,5 €

Tarif réduit : 12-13,5 €

Lun : 10h-17h

Mar-ven : 10h-20h30

Sam : 17h-20h30

Dim : 14h-17h30



Wanted : jeunes comédiens talentueux en quête de gloire.

Reward : une salle pour se produire et faire découvrir son talent aux initiés de ce théâtre de quartier.

Ce qu'on ne vous dit pas ? C'est qu'à ce prix-là, on y joue en toute proximité avec le public, donc attention à ne pas les fâcher !

♥ **Le patron qui révélait des p'tits jeunes avant la guerre, ou peut-être même la révolution**

CARRÉ 30



12, rue Pizay - LYON 1

04 78 39 74 61

M° Hôtel de Ville

€ Place de spectacle : 15 €

Tarif réduit : 10 €

Ouvert selon les représentations



Mais comment s'échapper de cet escape game théâtral où les acteurs jouent à nous foutre la pétoche ? Immersif et innovant, la liberté permise par le théâtre nous a offert une pépite de spectacle interactif.

THÉÂTRE DES CÉLESTINS



4, rue C. Dullin - LYON 2

04 72 77 40 00

M° Bellecour

€ Place de spectacle : 18-40 €

Tarif réduit : 16-36 €

Ouvert selon les représentations



Dans les pas de Napoléon, je pénètre dans cette cathédrale du 6ème art. Comme lui, je découvre les moulures et les ornements, la grande salle à l'italienne toute de rouge vêtue et de merveilleuses représentations, classiques comme contemporaines. Et ça ne s'arrête pas là : je vais aussi souvent gare d'Austerlitz et j'adore la musique Waterloo de Abba.

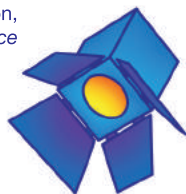
i **À quand mon auto-couronnement empereur des Lyonnais ?**

IMPROVIDENCE

 **6, rue Chaponnay - LYON 3**
 04 78 37 88 25
 **M°** Guillotière
 **€** Place de spectacle : 12-21 €
 Tarif réduit : 9-12 €
 Lun-ven : 19h-22h30
 Sam-dim : 17h-22h30



Il n'est pas simple de s'improviser acteur, encore moins d'acter l'improvisation, mais c'est avec brio que *l'Improvidence* nous épate sur le second exercice.



THÉÂTRE DE L'UCHRONIE

 **19, rue de Marseille - LYON 7**
 09 83 31 91 37
 **M°** Guillotière
€ Place de spectacle : 15 €
 Tarif réduit : 10 €
 Ouvert selon les représentations

♣ Polyvalent, diversifié, social et artistique,
 ♠ autant d'éléments qui caractérisent
 ♠ ce théâtre contemporain engagé où
 ♠ partage et transmission sont rois.



THÉÂTRE DE L'ÉLYSÉE

 **14, rue Basse Combalot - LYON 7**
 04 78 58 88 25
 **M°** Guillotière
€ Place de spectacle : 12 €
 Tarif réduit : 10 €
 Ouvert selon les représentations

♣ Moins imposant que son homologue parisien, on y joue
 ♠ pourtant tout aussi bien la comédie... À bon entendre.....
 ♠ **♥ La variété des représentations, il y en a pour tous les goûts !**
 ♠ **i Un espace détente agréable pour se retrouver avant une pièce**

CAFÉS-THÉÂTRES

LE COMPLEXE

 **7, rue des Capucins - LYON 1**
 04 78 27 23 59
 **M°** Hôtel de Ville
 **€** Place de spectacle : 20 €
 Tarif réduit : 17 €
 Lun-sam : 14h-19h

♣ Ce soir, tante Annie est à Lyon. Tante Annie a faim. Tante
 ♠ Annie est triste. J'emmène tante Annie au *Complexe*
 ♠ pour voir une pièce de théâtre, ou de l'impro ! Tante
 ♠ Annie adore l'impro ! Je commande des tapas à tante
 ♠ Annie. C'est vraiment bon, elle se sent un peu mieux. La
 salle s'éteint, tante Annie est toujours morose. La salle
 se rallume, tante Annie rit. Nous sortons, tante Annie
 sourit :)
♥ Les guirlandes de lumière qui illuminent le plafond

AU RIKIKI

 **11, rue de l'Annonciade - LYON 1**
 04 78 39 41 44
 **Bus** - Mairie du 1er
 **€** Place de spectacle : 16 €
 Tarif réduit : 12 €
 Mar : 10h-17h
 Mer-sam : 10h-23h
 Dim : 10h-20h

♣ Un accueil chaleureux vous attend dans ce véritable
 ♠ petit terrier où pièces loufoques, potaches et guillerettes
 ♠ sont jouées. Un passage à la buvette nichée à l'arrière
 ♠ est chaudement recommandé. Au menu : vin, planches,
 échanges avec amis et acteurs après le spectacle.

LE BOUI BOUI

7, rue Mourguet - LYON 5

04 72 05 10 00

M[°] Vieux Lyon

€ Place de spectacle : 16-18 €

Lun : 18h-21h30

Mar-ven : 18h-23h

Sam : 16h-23h

- ♠ Claustrophobes, si vous ne mourrez pas d'une crise
- ♠ cardiaque, vous mourrez sûrement d'un fou rire. Si le
- ♠ courage vous vient, prenez-le à deux mains et descendez
- ♠ vous installer avec un verre de vin. Hypnotisés par le
- ♠ talent des comédiens, vous verrez la pièce passer d'une
- cave noire au décor rudimentaire, à un lieu de fous rires
- innombrables. Décidément, quel séducteur ce *Boui Boui* !

⚡ **Cash only à la buvette, ma bière attendra une prochaine fois**

i Florence Foresti, Gérémy Crédeville et Jérôme Commandeur y ont fait leurs débuts. Coïncidence ? Pas vraiment

BAR À SPECTACLES

LE SHALALA



95, montée de la Gde-Côte - LYON 1

09 50 49 52 84

M[°] Hôtel de Ville

€ Place de spectacle + un verre : 14 €

Mer-sam : 18h-1h

- ♠ Venez, petits et grands, admirer la troupe du *Shalala* !
- ♠ Pintes, planches, pitreries et pestacles en tout genre !
- ♠ Découvrez des sketches jamais testés ! Les blagues ne
- ♠ sont pas garanties, mais l'ambiance si !

i Le seul bar à spectacles d'Europe : est-ce la bière ou la blague qui vous donnera le plus envie de vous soulager ?

CABARET

VOULEZ-VOUS



181, av. Gén. Leclerc - ANSE

02 38 86 79 63

Ter - Gare d'Anse

€ Déjeuner & dîner spectacle : 69-189 €

Spectacle seul : 39 €

Ouvert 24h/24



Voulez-vous coucher avec moi ce soir ? Pas de ça ici enfin ! Aucune vulgarité mais de la sensualité et du talent à foison. *French* cancan, paillettes à volonté, chorégraphies remarquablement bien orchestrées, le tout porté par une comédie musicale émouvante. On ne vient pas forcément pour la nourriture, mais on a toutes les raisons de rester pour le *show* !

CENTRE CULTUREL

CENTRE CHARLIE CHAPLIN



Place de la Nation - VAULX-EN-VELIN

04 72 04 81 18

Bus - Vaulx HDV Campus

€ Place de spectacle : 11-24 €

Tarif réduit : 8-18 €

Lun-ven : 13h30-17h

- ♠ Ce n'est ni muet ni en noir et blanc. En revanche, les
- ♠ représentations qui animent tour à tour cette grande
- ♠ salle ont l'originalité des temps modernes. Je suis
- ♠ Charlie.

SPECTACLES DE DANSE

MAISON DE LA DANSE



8, av. J. Mermoz - LYON 8

04 72 78 18 00

Bus - Bachut - Mairie du 8ème

€ Place de spectacle : 13-49 €

Tarif réduit : 10 €

Lun-ven : 12h-19h



Une institution qui, admirablement, met à l'honneur le corps dans la danse. Pas besoin d'une mise en scène tape-à-l'œil pour être subjugué par la synergie flagrante des corps entre eux, tous portés par l'énergie de la troupe. Ils s'adonnent à raconter une histoire ensemble, autant par leurs gestes individuels que par l'aura dégagée à travers la mise en scène du groupe.

CINÉMAS

LUMIÈRE TERREAUX

LYON 1

Unique par sa petite taille, unique par sa programmation originale, unique par son service. Un accueil chaleureux, un décor intime, personne pour mâcher son pop-corn à gorge déployée, je ne pouvais rêver mieux en ce dimanche pluvieux.

LA FOURMI

LYON 3

Heureusement pour *La Fourmi* que sa sélection de films est aussi subtile et intemporelle que captivante. Car le cadre intimiste de ses petites salles et le confort qu'offrent ses élégants sièges en velours bleu auraient presque pu m'emmener dans les bras de Morphée.

♥ Les fourmis argentées brodées sur chacun des sièges

❶ Conférence débat post visionnage tous les jeudis à 18h30

CINÉDUCHÈRE

LYON 9

C'est la fleur au fusil que je vais au ciné avec cette dame. Un lieu intimiste et chaleureux qui présage un moment de joie. On se croirait dans une école pour les petits mais les grands aussi seront charmés par cet environnement. En tout cas, je reviendrai ici bien souvent, espérant y revoir des films qui me laissent sans voix.

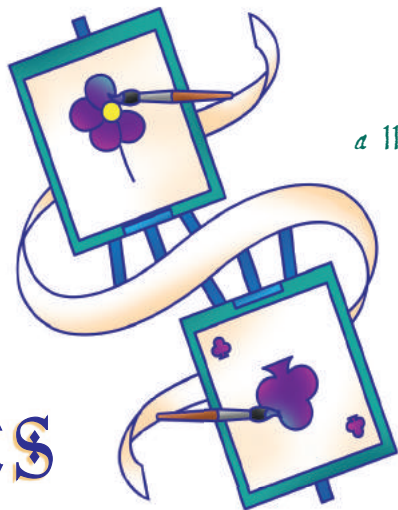
CINÉ CAFÉ AQUARIUM

LYON 4

À une époque où l'instantanéité et l'individualité deviennent maîtres-mots, l'*Aquarium* décide d'aller à contre-courant de ce schéma. Rien de plus fédérateur qu'un ciné-café aux mille DVD aux airs de salon où l'on regarde un film un cookie à la main sur des canapés rouges et moelleux, ou que de chanter à tue-tête lors d'une soirée karaoké ou de vous chamailler avec votre meilleur pote lors d'un tournoi *gaming*.

♥ Je me sens tel un poisson dans l'eau





*Ma grand-mère
a 110 ans, vous avez une
place pour elle ici ?*

MUSÉES & GALERIES

MUSÉES

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

 **20, place des Terreaux - LYON 1**
04 72 10 17 40
 **M° Hôtel de Ville**
 **€ Tarif adulte : 8-12 €**
Tarif étudiant : 4-7 €
Lun & mer-dim : 10h-18h



Lorsque grandiose est le cadre et d'artistes virtuoses sont les œuvres, une chose est sûre... petits et grands paumés, plusieurs doses de ce musée vous seront prescrites. Venez vous faire piquer par sa beauté, son intemporalité et la multiplicité de ses œuvres ! Ce musée est bien à l'image de Lugdunum : magistral...

♥ **Le musée est tellement grand qu'on peut y retourner plusieurs fois**

MUSÉE DE L'ILLUSION

 **1, rue Bellecordière - LYON 2**
04 78 85 91 39
 **M° Bellecour**
 **€ Tarif adulte : 18 €**
Tarif étudiant : 15 €
Lun-mer & dim : 10h-20h
Jeu-sam : 10h-22h

♠ Hall 1, direction changement d'air, ou plutôt d'univers.
♠ Dès l'embarquement, j'ai la tête à l'envers, comme retournée par les animations. L'hôtesse qui nous guide vers l'infini et au-delà nous aide à prendre des photos qui transforment radicalement ma pellicule. J'en sors déboussolé, le retour à la réalité se fait difficile. C'est donc ça que l'on appelle multiverse ?

⚡ **15€ pour les étudiants, sérieux ???**

MUSÉE DES CONFLUENCES

 **86, quai Perrache - LYON 2**
04 28 38 12 12
 **Tram - Musée des Confluences**
 **€ Tarif adulte : 5-9 €**
Tarif étudiant : gratuit
Mar-dim : 10h30-18h30

♠ Le comble pour un Lyonnais ? Ne jamais avoir mis un pied au *Musée des Confluences* ? Pas vraiment, mais bon j'avais rien à faire cet après-midi. J'embarque donc pour un voyage au bout de la presqu'île suivi d'un autre dans le temps. À travers les salles, je refais le monde aux côtés des dinosaures, animaux empaillés et inventions en tout genre. J'ai pas regretté d'avoir posé ma journée.

❗ **Il y a également des expositions temporaires et des ateliers pour les enfants**

LA MAISON DES CANUTS



10, rue d'Ivry - LYON 4

04 78 28 62 04

M° Croix-Rousse

€ Tarif adulte : 2 €

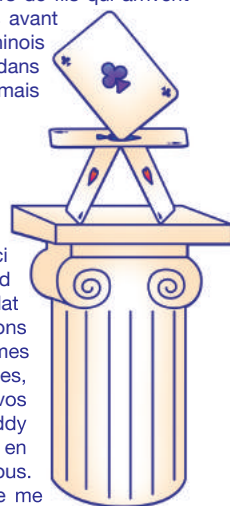
Tarif étudiant : 1 €

Mar-ven : 10h-13h | 14h-18h

Sam : 10h-18h



T'as perdu le fil de l'histoire de Lyon ? *La Maison des Canuts* a pensé à toi. Un canut 2.0 te présente la machinerie Jacquard et ses milliers de fils qui arrivent jusqu'aux arcades et aux cafards avant de tisser le façonné. Si c'est du chinois pour toi, retrace la route de la soie dans ce petit musée et n'achète plus jamais tes fringues chez Primark.



MUSÉE CINÉMA & MINIATURE



60, rue St-Jean - LYON 5

04 72 00 24 77

M° Vieux Lyon

€ Tarif adulte : 12,5 €

Tarif étudiant : 10 €

Lun-dim : 10h-19h



Good morning Vietnam Lyon, ceci est un petit eldorado du grand écran. Pétroires de Stallone, chocolat Willy Wonka, Mrs. Doubtfire... évitons les *spoilers*. En plus de sublimes miniatures sont exposés costumes, gadgets et autres originaux de vos films favoris. Attention, Freddy Krueger fait encore plus peur en vrai... « Mauviette ! » me direz-vous. Je vous répondrai « Personne ne me traite de mauviette ! ».

MUSÉES GADAGNE



1, place du Petit Collège - LYON 5

04 78 42 03 61

M° Vieux Lyon

€ Tarif adulte : 6 €

Tarif étudiant : 4 €

Mer-dim : 10h30-18h



« Tout le monde y peut pas être de Lyon », certes. Mais tout le monde y peut en apprendre plus sur la ville des lumières et sur sa star Guignol en se rendant à *Gadagne*. Les indications et le sens de visite y sont parfois complexes mais l'expérience est ludique, ce qui la rend agréable, même si elle nous a parfois peu éclairés.

i Gadagne renferme deux musées : un sur les marionnettes et un sur l'histoire de Lyon !

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN



81, quai C. de Gaulle - LYON 6

04 72 69 17 17

Bus - Musée d'Art Contemporain

€ Tarif adulte : 10-20 €

Tarif étudiant : gratuit

Mar-ven : 11h-18h

Sam-dim : 11h-19h



La plupart du temps, les musées d'art contemporain sont un espèce de micmac, un fourre-tout compréhensible uniquement pour les plus aguerris. Ici, au *MAC*, c'est différent, l'art contemporain est rendu accessible pour tous ! Deux à trois changements d'exposition par an dans des espaces modulaires pour sensibiliser le plus grand nombre à l'art.

Prescription pour tous : un menu *big MAC* supplément RPPP !

♥ **Les expositions spéciales pour les enfants**

LA DEMEURE DU CHAOS



17, rue de la République -

ST-ROMAIN-AU-MONT-D'OR

04 78 22 35 24

Bus - St Romain Centre

€ Entrée gratuite

Sam-dim : 14h-17h



Au cœur des Monts d'Or, je découvre un véritable musée à ciel ouvert où peintures, gravures et installations en tout genre s'offrent à moi. C'est un accord parfait entre art et chaos qui pousse le visiteur à se questionner sur la société du XXIème siècle et où chaque recoin met en lumière l'absurdité du monde. L'expérience est à vivre et ça donne à réfléchir !

GALERIES

GALERIE ART GÉNÉRATION

59, quai St-Vincent - LYON 1

04 78 39 32 50

Bus - St-Vincent

Mar-ven : 11h-13h | 14h30-19h

Sam : 11h-13h | 14h-19h

- ♠ Réveillé par les flatulences de mon voisin, je regarde ma montre : 11h. Je me regarde dans le miroir : je pleure.
- ♠ Les cheveux gras, je plombe du goulot. Pour égayer ma journée, je file à la galerie *Art Génération*. Comme la gérante, les œuvres - style contemporain - sont hautes en couleur. On discute philosophie, histoire, c'est un coup de cœur !

♥ **Ce « lieu de rencontre » ne met en avant que des produits du terroir : des artistes de la région !**

GALERIE SLIKA

25, rue A. Comte - LYON 2

04 78 62 92 90

M° Ampère

Mar-sam : 10h-19h

- ♠ Pour ses 50 ans, ma mère se découvre une passion pour l'art. Madame veut une œuvre dans le salon. Problème : elle est persuadée que l'art, ça doit être extravagant et tape à l'œil. Jackpot ! Des tapis muraux multicolores qui rendraient fou un achromate, c'est clair y'a de quoi trouver la pièce maîtresse de la maison. Sensation assurée.

♥ **Le petit café pour se poser après avoir contemplé**

IRIS GALERIE

66, rue St-Jean - LYON 5

06 95 03 59 92

M° Vieux Lyon

€ Tarif portrait œil : à partir de 25 €

Lun-dim : 10h-20h

- ♠ Pour te combler, ô dulcinée,
- ♠ Figeons nos regards pour l'éternité,
- ♠ Allons chez *Iris Galerie*, nous faire photographier.
- ♠ S'entremêlent les iris de ton œil bleu et de ma bille noire,
- ♠ Pour graver à jamais nos regards dans la mémoire.

♥ **Le personnel est vraiment adorable et le résultat vaut le coup d'œil !**

i Une idée de cadeau super originale

AQUARIUM & PLANÉTIARIUM

AQUARIUM DE LYON

 **7, rue S. Déchant - LA MULATIÈRE**

04 72 66 65 66

Bus - Bastéro - Aquarium

€ Tarif adulte : 17 €

Tarif étudiant : 14 €

Lun-dim : 10h30-18h30

- ♠ S'émerveiller devant la beauté et la rareté des poissons ✓
- ♠ Voir des hippocampes en vrai et toucher une étoile de mer ✓
- ♠ Avoir envie de jeter les gosses dans la fosse aux requins ✓
- ♠ Se faire mitrailler de photos-souvenirs ✓

Se dire que c'est passé trop vite ✓

Finalement, aller à l'*Aquarium de Lyon*, c'est presque comme des vacances !

♥ **Les décors vivants vous donneraient envie de faire trempette**

⚡ **Ah non en fait... quand on voit la taille des aquariums, on se dit qu'on est quand même mieux derrière la vitre !**

PLANÉTIARIUM

 **Place de la Nation - VAULX-EN-VELIN**

04 78 79 50 13

Bus - Vaulx HDV Campus

€ Tarif adulte : 10 €

Tarif étudiant : 8 €

Lun & sam-dim : 13h30-18h

Mar-ven : 10h30-18h

- ♠ Mi-janvier, le Mercure est à 42°C. Saturne pas rond ici !
- ♠ Foutu réchauffement climatique, on Mars sur la tête ! Une seule solution : profiter de la fraîcheur du planétarium pour en apprendre plus sur l'espace et l'écologie. Vénus de loin, je ne suis pas déçu. Moi qui suis d'habitude très Terre-à-(Jup)terre, cette séance d'astronomie et l'expo' qui suit me propulsent vers d'autres galaxies.

Vous trouvez difficile de louer un appartement sur Lyon ?

Résidence Albert Jacquard | Lyon 9^{ème} | (c) Kevin Dolmaire

- › **Sans frais d'agence**
- › **Sans honoraires**
- › **Paiement du loyer
en fin de mois**
- › **Sans garant***

* sauf étudiants non boursiers



SACVL
LA VILLE ÉQUILIBRÉE

04.72.77.34.34 | sacvl.fr



PAUSE



PAUSE

101 · PAUSE

103 · Brunchs

107 · Thé ou café ?

114 · Ta pub dans le guide !





L'ABONNEMENT TCL

25 € / mois

2 MOIS OFFERTS !*

*Avec l'abonnement par prélèvement automatique sans engagement.



**À CE PRIX-LÀ,
L'ABONNEMENT ILLIMITÉ,
JE N'HÉSITE PAS !**



SCANNEZ-MOI

ABONNEZ-VOUS EN QUELQUES CLICS





*On préférera toujours les
blueberry pancakes aux
blueberry waffles*

BRUNCHS

YUMMY PANCAKES



10, rue Longue - LYON 1

09 67 54 55 21

M° Cordeliers

€ Brunch semaine : 16 €

Brunch week-end : 20 €

Mer-jeu : 9h30-15h

Ven : 9h30-17h30

Dim : 10h-18h



Une carte concise et efficace, un brunch terriblement délicieux. Les pancakes dégoulinants de chocolat-noisette me font fondre (mes kilos, eux, restent intacts). L'avocado-pancake plaide tout aussi bien sa cause, j'en viens à la barre. *Yummy Pancakes*, je ne t'oublierai pas.

⚡ **Trop de sucre dans le chai**

i **Pas de réservation le week-end**

DIPLOID



18, rue de la Platière - LYON 1

04 69 67 58 93

M° Hôtel de Ville

€ Brunch à la carte : 6-13,5 €

Lun-ven : 8h30-18h30

Sam : 9h30-18h30

Dim : 9h30-17h



« Les brunchs c'est pour les bobos qui mangent des graines ». Que nenni ! Vous ne connaissez donc pas *Diploid* ! Bruncher ici, c'est déguster des tacos et des hot-dogs maison, manger de savoureux pancakes, du granola et des pâtisseries gourmandes. Pour vous désaltérer, comptez sur des jus frais, un large choix de cafés, d'infusions, et surtout un thé matcha à tomber par terre !

♥ **Un brunch à la carte à composer soi-même !**

i **Pour le lunch, les plats changent toutes les semaines**

CHEZ DÉDÉ



108, montée de la Gde-Côte - LYON 1

09 81 17 72 41

M° Croix-Paquet

€ Brunch : 22 €

Jeu : 12h-14h | 19h-22h

Ven-sam : 12h-14h30 | 19h-21h30

Dim : 11h-15h



Demain, dès l'aube, à l'heure où blanchit la campagne, J'irai me régaler *Chez Dédé*. Vois-tu, je sais qu'une succession de succulents mets faits maison m'y attend. J'irai par ta joyeuse terrasse ensoleillée, j'irai par ton mirifique buffet à volonté.

Je ne puis bruncher loin de toi plus longtemps.

♥ **La gentillesse et la spontanéité joviale de Déborah**

i **Kids friendly**

🌿 **Produits locaux et de saison**

BARTHOLOMÉ



38, rue Sgt. Blandan - LYON 1

09 87 10 87 14



M° Hôtel de Ville



€ Brunch semaine : 21 €

Brunch week-end : 26 €



Lun-ven & dim : 10h-15h



Sam : 10h-19h

Écoute *Bartholomé*, les brunchs c'est pour les bobos. Normalement tu devrais nous servir du quinoa cru. Tu comprends ? Mais tu sais c'que t'es toi ? T'es le roi des brunchs au pays de la gastronomie. Un... Un petit moment hyper cool qui régale sa race toute la journée ! Pas cher ! Déco super sympa ! Hein espèce de petite pépite aussi savoureuse que copieuse ! Voilà c'que t'es ! RPPP ! RPPP ! RPPP !

TOMÉ



5, rue Romarin - LYON 1

04 78 72 86 61

M° Hôtel de Ville

€ Brunch : 24 €

Lun-mar : 12h-14h30

Mer-ven : 12h-18h

Sam : 11h30-19h

Dim : 11h-18h



Tâchez premièrement de venir le ventre creux,



Oubliez le brunch basique et laissez-vous prendre au jeu.



Misez sur un croque japonais plus que généreux et un granola merveilleux.

Étalez le tout d'une limonade citron-basilic, vous trouverez difficilement mieux.

NUAGE CAFÉ



16, rue des Capucins - LYON 1

04 72 26 41 86



M° Hôtel de Ville

€ Brunch : 24,9 €

Lun-dim : 7h-21h



Un jour peut venir où l'appétit des hommes faillira, où nous abandonnerons ce brunch. Mais ce jour n'est pas arrivé ! Ce sera l'heure des fast-foods et de McDo, lorsque l'âge des gourmets s'effondrera. Mais ce jour n'est pas arrivé ! Aujourd'hui nous nous régalerons pour tout ce qui nous est cher sur cette bonne terre. Je vous ordonne de bruncher, Hommes de Lyon !

♥ La déco

❗ Fait aussi coffee shop et coworking

🌿 Un brunch sain et des produits frais

LITTLE PETITS GÂTEAUX



30, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2

09 54 30 87 24



M° Ampère

€ Brunch : à partir de 14,9 €



Mar-sam : 10h-19h



Présentez-armes ! En joue ! Buffet de viennoiseries à volonté ! À ces mots, une averse de croissants fila dans les airs et alla se loger dans nos gosiers. On essayait déjà une pluie d'œufs au bacon, et la mitrailleuse d'avocado toasts nous avait mis dans un sale état. Johnson se tourna alors vers moi et dit : « ils vont envoyer la soupe ». Je sus alors que nous sortirions d'ici pleins comme des boudins.

🌿 Une assiette végétarienne est proposée !

SAMPA



22bis, rue d'Enghien - LYON 2

04 78 37 43 60



M° Perrache

€ Brunch : 23 €

Mer-ven : 12h-14h

Sam : 11h30-15h

Dim : 11h30-16h

Le brunch brésilien n'était pas *Sampa*, il était ANCROYABLE. Merci les croquetas au canard d'avoir si bien ouvert le bal. Merci les carrés de tapioca pour ce moelleux addictif. Merci le pao de queijo d'exister tout simplement. Merci à toutes les tapas oubliées : ceviche, quenelle de brochet, île flottante passionnée. Rian ne m'a déçu, tout était parfait.

⚡ Dans « brunch à partager », il y a « partager »

❗ Brunch en 5 ou 6 temps qui change toutes les semaines !

🌿 Que des produits de saison

PIMPRENELLE



13, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2

04 78 38 29 84

M° Cordeliers

€ Brunch : 29 €

Petit-déjeuner : 14-18 €

Lun & mer-dim : 8h-19h



Le brunch proposé dans ce lieu instagrammablement charmant est des plus alléchants. Je ne sais par où commencer. Je lâche un croc dans ma tartine au poulet thaï et dévore une tranche de brioche moelleuse. J'enchaîne sur des œufs brouillés cuits à souhait et me désaltère avec un jus de fruit frais à tomber par terre. Mes papilles frétillement, j'en redemande !

♥ Les plaids sur les chaises en terrasse

LIBELLULE



14, rue de l'Abbaye d'Ainay - LYON 2

04 26 18 34 79

M° Ampère

€ Brunch : 24 €

Jeu : 14h-21h

Ven-sam : 9h-22h30

Dim : 10h-17h



L'espérance de vie d'une libellule varie de 7 à 56 jours. Dans le sud de la Presqu'île, nous avons eu la chance d'observer un spécimen particulièrement rare. Trois mois après son éclosion gustative dans nos bouches, les saveurs délicates de ce brunch copieux nous papillonnent encore dans le ventre. Et contrairement à ses congénères des marais, cet anisoptère évolue dans un cadre cosy au charme coloré.

🌿 Labellisé FiG

LE DANDELION CAFÉ



20, rue de Condé - LYON 2

04 78 84 72 73

M° Ampère

€ Brunch : 23 €

Lun-ven : 8h30-17h

Sam : 9h30-16h



Être testeur du Petit Paumé, c'est développer ses poignées d'amour, aiguïser son palais mais aussi savoir récompenser ses coups de cœur. Aujourd'hui, c'est au *Dandelion* que revient le fameux macaron : un brunch généreux et raffiné réalisé par un couple passionné, une carte qui change toutes les semaines avec des produits frais. C'est en m'inclinant que je lui décerne un RPPP.

♥ Délices sucrés, petits plats salés, granola... une chose est sûre, on repart le ventre bien rempli !

📍 Brunch en continu le samedi de 10h30 à 16h

LES CAFETIERS



36, rue Ferrandière - LYON 2

04 72 16 01 64

M° Cordeliers

€ Brunch : 26 €

Lun-ven : 9h-18h

Sam : 9h30-18h

Dim : 10h-16h



Le gratin du classement des brunchs lyonnais : *Les Cafetiers*. Mon dieu que c'était bon ce bun avocat bacon, cette citronnade basilic à volonté et ce crumble chocolat. Ceci n'est que la vérité : *Les Cafetiers* vont vous bluffer !

♥ Ultra copieux



THE AVOCADO FACTORY



20, rue Palais Grillet - LYON 2

04 72 40 96 61

M° Cordeliers

€ Brunch : 23 €

Mar-ven : 12h-14h | 19h-22h

Sam : 11h-14h30 | 19h-22h

Dim : 11h-14h30



L'avocat, c'est bon. Un brunch à l'avocat, c'est magnifique. Un brunch à l'avocat qui laisse encore plus de choix sur la carte et qui m'en évite un mauvais : c'est le paradis !



LE DESJEUNEUR

 **3, rue des Pierres Plantées - LYON 4**

 06 60 78 74 58

 M° Croix-Rousse

€ Brunch : 18,5 €

Lun-ven : 10h-16h

Sam-dim : 10h-17h

♠ *Queen Mary* a faim ! Qu'il soit 11 ou 16h, en week-end ou en semaine, elle exige un brunch succulent et gare à son humeur si elle ne trouve pas. Elle veut du chic, du bon, du gourmand, des fruits de saison, du *British* et la *french touch*. Mais comment satisfaire tous ses désirs ? *Le Desjeuneur* ! Il saura satisfaire les plus tatillons et *Queen Mary* ne sera pas grognon !

ZUCCA

 **70, quai C. de Gaulle - LYON 6**

 04 78 17 51 00

 Bus - Musée d'Art Contemporain

€ Brunch : 45 €

Brunch enfant : 25 €

Lun-ven & dim : 6h30-23h

Sam : 15h-21h30

♠ Si manger était un sport, alors le *Zucca* serait une discipline olympique. À côté du parc de la Tête d'Or, un restaurant vous conviera au « bouffet » à volonté. À vous les viennoiseries, les tartes praline et guimauves faites maison. Vous commencez à vous (r)échauffer ? Pourtant, tous les produits sont frais ! J'étais censée maigrir, mais j'ai fondu de plaisir.

♥ Les pâtes dans la meule de parmesan

i Possible en été : des brunchs barbecue !

LE KITCHEN CAFÉ

 **34, rue Chevreul - LYON 7**

 06 03 36 42 75

 M° Jean Macé

€ Petit-déjeuner : 4-14 €

Lun & sam-dim : 8h30-18h30

Jeu-ven : 8h-18h30

♠ *Where is Brian ? Brian is in the Kitchen Café*. Il profite d'un petit-déjeuner copieux en terrasse sous un soleil de plomb qui lui réchauffe la couenne. Son cake n'est pas sec, son thé drôlement bien choisi et son granola agrémenté de fruits frais. Brian est d'autant plus content qu'il ne repart pas fauché. Comment la journée pourrait-elle mieux commencer qu'au *Kitchen Café* ?

MAMA SHELTER

 **13, rue Domer - LYON 7**

 04 78 02 58 00

 M° Jean Macé

€ Brunch adulte : 42 €

Brunch enfant : 20 €

Sam-dim : 12h-15h30



42€, c'est le prix de ce brunch d'anthologie. Dans cette salle où démesure semble être la norme, un luxuriant buffet à volonté s'étend sur plus de 384 400km (distance Terre-Lune). Des viennoiseries aux plats cuisinés, en passant par les pièces montées, ce florilège de mets délectables me rigole dans le ventre et gonfle mon estomac arrivé à saturation.



AMAZING BRUNCH

En livraison seulement

06 34 66 77 60

€ Brunch : 35-60 € pour 2 personnes

Livraison : gratuite

Sam-dim : 7h-22h



Pour moi les brunchs ça a toujours été un truc de bobos du 6ème avec un appétit de moineau et des carences en fer. Ça, c'était avant que mon plan Tinder organise un date à Tête d'Or et fasse livrer des plateaux de brunchs qui pesaient plus que ce que je soulève au squat. Du sucré, du salé, j'ai jamais autant mangé, même au chinois à volonté. Heureusement que tout de suite après on s'est défoulé...

♥ Des produits aussi frais et appétissants que cette coquine de Julie

i Envoyez un message la veille pour réserver



SALONS DE THÉ

AUX THÉS DES MERVEILLES

 **59, montée de la Gde-Côte - LYON 1**

04 72 27 80 22

M° Croix-Paquet

€ Boissons : 2-6 €

Pâtisseries : 1,80-5 €

Mar : 14h-19h

Mer-ven : 10h30-19h

Sam-dim : 11h-19h

- ♠ L'Allemagne et la France se rejoignent ? En Angleterre !
- ♠ Si la géographie n'est sûrement pas le point fort du couple franco-allemand qui tient ce salon de thé, ces ♠ *British* dans l'âme s'y connaissent en convivialité-thé. S'y asseoir, c'est se lancer dans l'exploration de mille et une sortes de thés, se délecter de petites douceurs faites maison et succomber au charme de cette dame au si doux sourire.
- ♠

♥ La terrasse, si agréable en été

❗ Il est aussi possible de commander les thés sur leur site !

FUCHSIA

 **20, rue de la Platière - LYON 1**

09 77 64 54 23

 M° Hôtel de ville

€ Boissons : 2-4,50 €

Pâtisseries : 4-9,50 €

 Mer-ven & dim : 9h-17h

Sam : 9h-18h30

- ♠ Alléchant et gourmand, coloré et de tous adoré, pour les fans de granola et les férus de matcha, c'est chez ♠ *Fuchsia* que tout le monde va. Testé et adulé par le Petit Paumé !
- ♠

♥ Un service qui vous fera voir la vie en rose

❗ Pensez bien à réserver le week-end !

🌿 Toutes les pailles sont en verre

HUMAN & TEA

 **11, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2**

04 78 38 93 63

M° Cordeliers

€ Thé : 4 €

Mignardise : 3 €

Lun : 14h-19h

Mar-sam : 10h-19h

- ♠ *Human & Tea*... Humanité... beaucoup de ressemblances ♠ entre ces deux mots... 7 milliards d'humains ? Plus de ♠ 100 thés différents... 100 thés ? Santé ? Sainté ? Oui, la boutique est originaire de Lyon, pas loin de Sainté.... ♠ La gérante m'a beaucoup conseillé, comme pour dissimuler quelque chose de plus gros... leur offre de théières de quali-thé peut-être ? Cela commence à faire beaucoup je pense... à médi-thé....

LE ZANOTTI GOURMAND



3, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2

04 78 37 40 37

M° Ampère

€ Boissons : 2,80-7,50 €

Formule brunch semaine : 15-18,9 €

Lun-dim : 10h-15h



Une trattoria salon de thé ? On ne peut pas savoir tout faire enfin ! Pourtant, ma plâtrée de pâtes fraîches maison étant tout aussi réconfortante que mon fondant marron-chocolat parfaitement sucré, j'accepte de remettre mes préjugés au placard. Bien joué *Le Zanotti* !

♥ Les pâtes, mammaaaa !

i Brunch le dimanche

CHA YUAN

7-9, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2

04 72 41 04 60

M° Ampère

€ Thé : 5-12 €

Thé en vrac : 5-180 € par 100g

Lun : 14h-19h

Mar-sam : 10h-19h



Cha Yuan, c'est une maison de thé confidentielle pour les vrais amoureux de cette délicieuse boisson. Dans la boutique, plus de 250 variétés sélectionnées avec soin. Thés d'exception ou plus classiques, la gérante pourra vous parler de l'histoire et du terroir qui se cachent derrière chaque boîte... Prenez le temps de vous installer au salon et laissez-vous porter pour une dégustation.

🌿 Des thés sélectionnés directement auprès des producteurs

MERCREDI BISCUITERIE



41, rue Franklin - LYON 2

04 72 64 02 98

M° Ampère

€ Boissons : 2-4,50 €

Pâtisseries : 4-5 €

Mer-sam : 11h30-18h

Dim : 11h-16h



J'aime le café, savez-vous comment ?

Quand il est bien fait, avec du goût dedans !

J'aime les gâteaux, quand ils sont fondants,

Savez-vous comment on se sent dedans ? Top, tralala lalala lalère

⚡ À un carrot cake du RPPP !

🌿 Arrivage frais pour les délices maison, chaud devant !

LE LUMINARIUM



9, rue des Trois-Maries - LYON 5

04 78 82 11 25

M° Vieux Lyon

€ Boissons : 1,90-6,50 €

Pâtisseries : 4,50-5 €

Lun : 14h-19h

Mar-ven & dim : 11h-19h

Sam : 10h-19h



Comme un refuge dans la nuit, le *Luminarium* est parsemé de petites touches éclatantes de lumière. Direction la voie lactée le temps d'un café crème et d'un cookie matcha doux et léger, confortablement lové dans un fauteuil. Finalement, dans l'infini et au-delà, on peut se sentir chez soi.

♥ Le comptoir qui brille de mille feux

⚡ Le cheesecake un poil trop sucré

COMME À LA MAISON



36, rue Chevreul - LYON 7

09 83 36 66 69

M° Jean Macé

€ Boissons : 2,50-5 €

Brunch : 26 €

Lun : 14h-19h

Mar-sam : 10h-19h



Attention, publicité mensongère ! Je m'attendais à retrouver ma vieille tisane périmée, j'ai goûté à d'incroyables thés aromatisés. Je m'alarmais d'encore manger des plats surgelés, j'ai découvert une cuisine originale et raffinée. J'angoissais de tomber sur mon père alcoolique, j'ai rencontré des serveuses aux petits soins. Je vais leur coller un de ces procès, ils ne perdent rien pour attendre !

COFFEE SHOPS

LE PERKO CAFÉ



8, place du Griffon - LYON 1

04 72 87 02 36

M° Hôtel de Ville

€ Boissons chaudes : 1,70-4,70 €

Plats : 9,90-14 €

Lun-ven : 7h30-19h30

Sam-dim : 9h-19h30

- ♦ - Le point sur la situation sergent Johnson ?
- ♦ - Le Perko tient toujours le carrefour stratégique place du Griffon lieutenant Jackson. Ils ont planté un décor charmant et cosy et nous arrosent depuis cette terrasse radieuse. Un après-midi qu'on se fait napalmer la glotte. Ces salopards sont armés jusqu'aux dents : 19 cafés, 29 thés et 10 jus différents.
- Mais ils ont une faille Johnson : les desserts.

♥ Les boissons et la déco

THE BRICKLANE



59, montée de la Gde-Côte - LYON 1

09 51 59 28 72

M° Croix-Paquet

€ Citronnade : 4,40-4,90 €

Boissons chaudes : 1,90-5,90 €

Mer : 14h-18h

Jeu-sam : 12h30-18h

- ♦ Lina c'est votre pote beaucoup trop stylée avec des cheveux colorés, des tatouages plein le corps et un sourire ravageur. Par chance, c'est aussi la proprio de The Bricklane, un concept store croix-roussien unique en son genre qui fait à la fois fripe, petite buvette pour prendre une limonade glacée et salon de tatouage. Que ne sait-elle pas faire ? On n'a pas encore trouvé !

⚡ Pas de pâtisseries disponibles, mais Lina me laisse ramener mon cookie sur place <3

AWAY COFFEE SHOP



21, rue Alsace Lorraine - LYON 1

04 78 98 53 20

M° Croix-Paquet

€ Café : 1,80-4 €

Petit-déjeuner : à partir de 7 €

Lun-dim : 8h-18h



Si vous lisez attentivement ce guide, vous trouverez un cours de mécanique des fluides, un de management et quelques-uns sur l'art. Mais aucun sur le droit, car nous n'y connaissons rien... et pourtant, on le sent bien, c'est pas légal de faire un endroit aussi cool ! Non seulement les produits sont bons, mais ils organisent aussi des concerts et des collabs avec des artistes. Enfermez-les !

SESAME COFFEE



34, rue Palais Grillet - LYON 2

06 74 28 93 54

M° Cordeliers

€ Boissons : 4-8 €

Pâtisseries : 4-6 €

Lun-sam : 10h-19h

- ♦ Pas de boucan,
- ♦ Si reposant.
- ♦ Un cadre exquis,
- ♦ Comme c'est fleuri !
- ♦ En discutant,
- ♦ Je m'y détends.
- ♦ Et ce smoothie,
- ♦ C'est l'paradis !
- ♦ On y entend,
- ♦ Mika chantant :
- ♦ « Relax, take it easyyyyyyy
- ♦ Venez au Sésame Coffeeeeeee. »

♥ L'ambiance très chill



NEWTREE CAFÉ



6, rue de la Charité - LYON 2

04 87 37 61 08

M° Bellecour

€ Café : 2-4,50 €

Déjeuner : 9,50-16,5 €

Lun-ven : 8h-19h

Sam : 9h-19h

Dim : 10h30-17h

- ♦ Vite, direction le fond de la salle pour poser nos fesses dans le coin canap'. Le Newtree porte bien son nom : un café branché à l'âme écolo.
- ♦ - Véro, garde-moi ma place chérie, je vais chercher mon dirty latte et ton brookie. Je rêve, ce beau gosse de serveur avait déjà tout préparé. Je lui avoue que son dirty est délicieux. Il me répond qu'au pieu, c'est encore mieux.

♥ La canopée en bambou au milieu de la salle

🌿 Labellisé FiG

PETITE PAUSE / THÉ OU CAFÉ ?

SLAKE



9, rue de l'Ancienne Préfecture - LYON 2



04 78 38 24 38



M° Cordeliers



€ Boissons : 4-6 €



Pâtisseries : 2-6 €

Lun-ven : 8h30-19h

Sam-dim : 10h-19h



Do you know que *slake* signifie étancher in French ?



Tout prend son sens ! Ici *you can* étancher ta soif avec du café *very* gourmand et *very* spécial, *you can* aussi *drink* du thé dans des *big* tasses. Mais le *must have* c'est les pâtisseries maison, *fat* mais gloutonnes, *if you want* des réserves pour affronter le froid *you know* où aller.

☞ La collaboration avec des torréfacteurs locaux pour le café



EXTRAIT



21, rue Ferrandière - LYON 2



09 83 62 88 57



M° Cordeliers



€ Cake : 3 €

Formule midi : 12,9-15,9 €

Lun-ven : 8h30-15h

Sam : 9h-18h



Comme chaque matin, je suis en retard et m'impose un rythme de marche effréné. Mais ce matin-là, un élégant comptoir à l'américaine m'interrompt dans ma foulée. L'odeur de torréfaction éveille ma curiosité. Je commande un café et ma gourmandise se laisse tenter par une pâtisserie maison. Me voilà repartie, gobelet et cake matcha en main, de quoi parfaitement me fondre dans la masse new-yorkaise.

MOMENTO



49, gde rue de la Croix-Rousse - LYON 4



04 78 29 54 94



M° Hénon



€ Café : 1,80-4,80 €



Cocktail : 7-12 €



Lun-ven : 8h-23h



Sam : 8h-00h



Dim : 8h-19h



Lumières tamisées, coussins colorés et terrasse bien cachée (faisant fureur en été). Le Petit Paumé s'est posé pour boire son *chaï latte* un tantinet trop sucré. Mais *Un Momento por favor*, c'est plus qu'un simple café : brunch, restauration et bar à cocktails bénissent votre entière journée. C'est pas vrai ! Le personnel sait aussi charmer ? Je dois m'en aller avant d'être ruinée !

♥ La terrasse en été

CAFÉ POPINE



3, rue L. Carrand - LYON 5



06 99 15 17 21



Bus - Gare St-Paul



€ Boissons : 2,50-4,50 €



Gourmandises : 3,50-9 €



Mar-ven : 9h-18h



Sam : 10h-18h



À la sortie du théâtre Guignol, j'aperçois *Popine*. Elle me propose une note sucrée à sa petite terrasse pour profiter du soleil printanier. Lorsqu'elle m'apporte un cookie et un latte sur lequel flotte un petit cœur en crème, j'esquisse un grand sourire à ma nouvelle *Popine*.

☞ *Popine* est quasiment végétarienne et travaille avec des produits de saison

LYON PARTICULE



1, rue des Estrées - LYON 5



09 88 00 22 03



M° Vieux Lyon



€ Boissons chaudes : 1,90-4,50 €



Galerie : gratuite



Mar-ven : 11h45-23h



Sam : 11h-23h



Dim : 11h-21h



Au premier plan : thé glacé bien frais et glace artisanale au sésame noir. Au second plan : Saint-Jean et son jardin archéologique. À l'arrière-plan : cette chère et tendre basilique. Les autres terrasses semblent ridicules à côté de *Lyon Particule*.

♥ Une petite galerie d'art si vous vous retournez...

📍 ...qui expose à la Biennale d'art contemporain de Lyon !



LOUISANA COFFEE SHOP

 **141, rue S. Gryphe - LYON 7**
06 03 64 47 36

 M° Jean Macé
€ Boissons chaudes : 1,70-5 €
Pancake : 6,50 €
Lun-ven : 8h30-17h
Sam : 10h-17h

PATCHWORK CAFÉ

 **146, crs. Gambetta - LYON 7**
04 37 28 21 45

 M° Garibaldi
€ Boissons : 3-4 €
Pâtisseries : 3 €
Lun : 11h-23h
Mar-mer & ven : 11h-00h
Jeu : 11h-00h30

- ♠ {Cliché d'un service à thé ancien sur une table en bois
- ♠ accompagné de généreux pancakes chocolat-banane
- ♠ et d'une gaufre salée on ne peut plus appétissante}
- ♠ #coffeeshop #globetrotteur #thé #pancakes #yummy
- ♠ #chocoaddict #trend #quilt #jusquelà

♥ Un accueil aussi charmant que la vaisselle

❗ Un brunch aux saveurs d'ailleurs une fois par mois

🌿 Des producteurs locaux ; labellisé FiG

- ♠ Entre le brunch et le bar, le café. Entre les tableaux de
- ♠ Gandhi et Mandela en maillot de bain, une clientèle
- ♠ (exclusive ?!) d'étudiants en révision. Entre *blind test* et
- ♠ karaoké, un goût musical assumé. Entre gâteaux faits
- ♠ maison et petits prix, un super mocha. C'est ce qu'on
- ♠ appelle un choix de nom réussi. #branding

♥ Y'a pas que le nom qui est réussi #ambiance #gâteaux

#tropdehashtags #jesuisvieux

BARS À CHATS

LE COMPTOIR DU GENTLECAT

 **51, rue A. Comte - LYON 2**
07 77 38 55 25

 M° Perrache
€ Boissons : 4,50-6,50 €
Pâtisseries : 3,50-5,50 €
Lun-mar : 14h30-19h
Jeu-ven : 14h30-22h
Sam : 12h30-22h
Dim : 10h-17h

- ♠ J'entre dans ce café chaleureux où je croise Diane, une
- ♠ belle rousse aux yeux verts. Coup de foudre ! J'apprends
- ♠ à la connaître autour d'un thé noir au cassis et d'un
- ♠ cheesecake savoureux, spécialité de la maison. Diane
- ♠ est douce, mais c'est une féline, prête à sortir les griffes
- ♠ quand il le faut. Quelques caresses échangées et je suis
- ♠ déjà mordu. C'est décidé, je veux un chat chez moi.

♥ Les 10 petites boules de poils qui se baladent partout

❗ Vous pouvez acheter le thé que vous venez de déguster

AU BONHEUR DES CHATS

 **5, rue de Bonald - LYON 7**
09 87 18 24 24

 M° Guillotière
€ Boissons chaudes : 1,90-5 €
Gâteau : 3-4 €
Mer-ven : 10h30-18h30
Sam-dim : 11h30-18h30

- ♠ Ne me griffe pas saligaud ! Pas de panique, ils sont aussi
- ♠ doux et inoffensifs qu'un petit nuage. Que ces petites
- ♠ boules de poils fassent une sieste dans leur nid douillet ou
- ♠ des galipettes entre les ponts suspendus et les arbres, elles
- ♠ seront le parfait compagnon pour sublimer votre goûter.

♥ Chatons issus d'une association pour petites bêtes abandonnées

⚡ La litière me monte au nez

BARS À CHOCOLAT

IKÔNE

 **13, rue Constantine - LYON 1**
07 67 92 46 58

 M° Hôtel de Ville
€ Crêpe : 4 €
Fondue au chocolat pour 2 : 17 €
Lun-sam : 11h30-19h
Dim : 11h-18h



Vous aimez le chocolat...

- Un peu ? Leurs chocolats chauds vous rendront heureux !
- Beaucoup ? Cookies, brownies, fondants, crêpes... Vous n'en viendrez pas à bout !
- Passionné ? Le chocolat fondu sur cette gaufre, c'est dément !
- À la folie ? La fondue à partager vous fera perdre l'esprit !
- Pas du tout ? Ce bar à chocolat cosy propose aussi des assiettes salées, alors qu'attendez-vous ?

♥ La fondue vous laissera sur le cul !

PETITE PAUSE / THÉ OU CAFÉ ?

DIGGERS



6, rue Neuve - LYON 2

04 78 72 48 77

M° Cordeliers

€ Boisson chocolatée : 5-6,50 €

Fondue au chocolat pour 2 : 17 €

Mar-ven : 14h-19h

Sam-dim : 10h-19h



Le chocolat est la preuve que Dieu nous aime et veut que nous soyons heureux. Et ça, les chocovores de *Diggers* le savent bien ! Ils ont donné rendez-vous aux chocolats du monde entier dans un bar au cadre attrayant pour qu'ils soient goulûment avalés. Fondues, chocolats chauds, tablettes ou gâteaux, tous sont conviés à la fête et tous (excepté certaines pâtisseries égarées) sont délicieux !

CHOC'HOTELO



37, crs. de Verdun Récamier - LYON 2

04 78 37 39 03

M° Perrache

€ Chocolat chaud : 4 €

Pâtisseries : 3-5 €

Lun-dim : 14h-20h



Ce n'est pas un lapin de Pâques qu'on m'a posé au *Choc'Hotelo*, le mec m'a oubliée. Non non, il doit être en retard : je commande pour deux ! Un chocolat chaud au tiramisu, un autre au spéculoos. Malheur ! Le mec n'est toujours pas là. Foutu pour foutu, je recommande une tarte à la praline. Moralité : je m'enfile tout dans le cornet !

♥ Une dizaine de chocolats chauds différents !

CAFÉS COWORKING

FIKA LYON



2, rue F. Rey - LYON 1

04 78 29 07 43

Bus - Mairie du 1er

€ Boissons : 2-6 €

Street food : 10-15 €

Mar-ven : 8h-18h

Sam : 9h-18h

Dim : 10h-15h



« *Fika* » c'est la fameuse « pause café » dont ce petit endroit branché connaît tous les secrets. Oui, c'est du suédois, mais pas le nom d'un meuble IKEA. Parce que ce que tu démontes là-bas, c'est ta brioche perdue ou ton moelleux au chocolat. Tu restes cloué par les saveurs des cafés torréfiés et des différents thés glacés. Et pour le coup, tout est fait maison !

♥ La salle à l'étage pour travailler

i Slutligen en nyfiken

SOFFFA



17, rue Ste-Catherine - LYON 1

04 27 82 93 67

M° Hôtel de Ville

€ La première heure : 5 €

La demi-heure supplémentaire : 2 €

Mar-jeu : 8h30-19h



Il était une fois *Sofffa*, café *coworking* à la déco très sympa. Là-bas le temps est roi car y'a que ça que tu paieras. Pas d'service c'est comme à la maison, tu t'fais ta boisson et manges des bonbons. Idéal pour travailler, même si les bibli' sont bondées. Il était une fois *Sofffa*, grâce à toi j'ai réussi mon partiel de droit.

i Des vernissages et conférences y sont organisés le soir

RAKWÉ



26, rue R. Leynaud - LYON 1

04 78 27 74 85

M° Croix-Paquet

€ Boissons chaudes : 2-7 €

Gâteaux : 3-4 €

Lun-ven : 9h30-17h

Sam-dim : 14h-19h



Je pousse la porte et... rien. Le silence. Seuls les ponctuels bruits de clavier viennent sortir de sa torpeur ce café aux allures de galerie d'art. Galerie d'art aux allures de *coffee shop*... *Coffee shop* aux allures de *coworking*... *Coworking* aux allures de salon de thé... Qu'importe où vous le rangez, ce petit refuge caché, véritable havre de paix, c'est ma tasse de thé !

♥ Le patron aussi atypique que sympathique et ses breuvages aussi bons que ce que nous attendions !

i Wifi gratuit et calme garanti !

ANTICAFÉ



9, rue du Bât d'Argent - LYON 1

04 78 29 90 22

M° Hôtel de Ville

€ Heure : 6 €

Journée : 26 €

Lun-ven : 9h-21h

Sam-dim : 10h-21h



Vous avez un nouveau message :

« Coucou ma puce. Avec papa on s'inquiète depuis que tu passes tes journées à l'Anticafé. D'accord, il y a tes boissons préférées à volonté, des gâteaux « elssi » comme tu dis et oui tu peux travailler calmement sans que ta petite sœur fasse des Tiktoks à côté. Mais reviens stp. Tu nous manques ! »

JEANNINE & SUZANNE



34, rue Ste-Hélène - LYON 2

09 82 26 16 00

M° Ampère

€ Boissons : 5-10 €

Pâtisseries : 5,50-6,50 €

Lun-mar & jeu-ven : 8h30-18h

Mer : 11h-18h

Sam : 9h-12h | 14h-18h



On s'y pose pour son ambiance de *coworking* puis on y butine de délicieuses pâtisseries. Par effet papillon, on échange sur *Jeannine & Suzanne*, les grands-mères pâtissières qui ont déployé les ailes de la gérante. On reviendra y faire notre chrysalide !

♥ La petite boutique pour repartir chargé de douceurs

❶ Étudiants et demandeurs d'emplois, réservez espace de travail, boissons et pâtisseries à prix réduits

CAFÉS SOLIDAIRES

ÉQUILIBRES CAFÉ



4, rue Terme - LYON 1

04 37 40 20 04

M° Hôtel de Ville

€ Boissons : 1,80-5,50 €

Gourmandises : 2,80-8 €

Mer-sam : 10h30-18h30

Dim : 10h30-15h30



Équilibres café c'est un peu le pote dans le social que t'avais pas avant. Tu t'ramènes souvent dans son appart à la déco boisée pour bosser. Quand tu te vautres dans son canapé, il te sert toujours un grand café glacé et parfois tu restes pour manger des tartines végé. À la fin, tu discutes un peu. Il te racontera qu'avec les sous qui lui restent, il sert des repas à des personnes en difficulté.

♥ 1€ solidaire au moment de payer = <3

🌱 Labellisé FiG



CAFÉ JOYEUX



13, rue Ferrandière - LYON 2

04 78 71 90 26

M° Cordeliers

€ Boissons : 2-6 €

Gourmandises : 3-5,50 €

Lun & mer-sam : 9h-19h

Mar : 11h30-19h



Ne voyez pas tout en noir, ou tout en jaune, mais un peu des deux au Café Joyeux. Ce n'est pas pour autant qu'on y a le bourdon ! Sourires et bonne humeur sont les mots d'ordre dans ce café qui emploie principalement des personnes en situation de handicap. Un service charmant au possible, des boissons chaudes, des gâteaux maison et même des options pour le déjeuner. Un immanquable.

♥ Le combo cookie et jus d'orange qui rend si nostalgique du quatre-heures

CHEZ DADDY



28, rue de Cuire - LYON 4

06 32 00 28 06

M° Croix-Rousse

€ Adhésion annuelle : prix libre

Mar-mer : 10h-18h

Jeu-ven : 10h-20h

Sam-dim : 14h-18h



Chez Daddy, tu n'y vas pas pour boire le dernier café latte caramel-noisette-mangue-ricotta à la mode. Tu y vas pour rencontrer Denise autour d'ateliers peinture ou Maurice dans une partie effrénée de Scrabble. Car la spécialité là-bas, c'est les moments à partager. Autour d'une boisson et de diverses activités, ce café solidaire te sortira de la solitude pour des moments de joie à plusieurs !

♥ La grande terrasse ombragée

❶ Le prix est libre pour de nombreuses boissons



CETTE PAGE POURRAIT ÊTRE LA VÔTRE

Professionnels, artisans, commerçants, TPE, PME et grands groupes...
Vous souhaitez communiquer sur Lyon ? Pensez au Petit Paumé !
Une publicité qui dure dans le temps et qui
marque les esprits, pour gagner en visibilité & en notoriété !

1^{ER}

City guide
lyonnais



LE PETIT *Paumé*

200k

Exemplaires
gratuits

**+ DE
950k**

Lyonnais
touchés

Institution
lyonnaise

**DEPUIS
1968**

Le Petit Paumé, c'est aussi de la

**COMMUNICATION DIGITALE
& ÉVÉNEMENTIELLE**

UN SITE INTERNET

www.petitpaume.com

DES RÉSEAUX SOCIAUX



Le Petit Paumé



@lepetitpaume

DES ÉVÉNEMENTS

tous les mois !

Pour en savoir plus sur toutes nos
offres, contactez-nous à l'adresse
partenaire@petitpaume.com

Ou scannez ce
QR Code





FAST-GOOD



FAST-GOOD

115 • FAST-GOOD

- 117 • Burgers
- 121 • Sur le pouce
- 127 • Food courts



INTÈGRE LA BUSINESS SCHOOL DE L'ALTERNANCE

PIGIER 

MBA, Bachelor et BTS

CERTIFICATIONS PROFESSIONNELLES ET DIPLÔMES D'ÉTAT

- 
- Marketing
 - Achats et Commerce
 - Communication
 - Immobilier
 - Administration des entreprises
 - Ressources Humaines
 - Gestion et Finance
 - Social et Paramédical

**Réunion
d'informations**
**Tous les mercredis
à 16h30**

14 Av. Georges Pompidou - Lyon 3
04 72 91 36 06 - lyon@pigier.com

ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR PRIVÉ

pigier.com    

L'ÉCOLE DES MÉTIERS DE L'ENTREPRISE



Un big burger vreuumant

BURGERS

BURGERS À TABLE

LES BURGERS DE PAPA



« Avec Papa pendant douze ans on a fait chambre commune et pourtant on a fait rêves à part », m'a dit Maman. Pourtant mon papa avait la bonne recette, il avait sa propre bière aussi. Je crois qu'elle trouvait son burger pas assez savoureux. Elle était dure Maman, Papa n'utilisait que des bons produits, régionaux en plus. Moi je crois qu'elle devrait revenir, parce qu'il est quand même fort Papa.

♥ **Tarif étudiant ou tarif normal avec un steak supplémentaire pour les étudiants**



Épaule de cochon, cuisses de canard confites, saucisson pistaché, filet de saumon mi-cuit, saucisse de Morteau, Jack Daniel's, dragées surprises de Bertie Crochue, potion magique de Panoramix... c'est dingue ce qu'ils mettent dans leurs burgers ici ! Et puisque *Les Frangins* conjuguent originalité avec rapidité et frites à volonté, on ne peut que vous les conseiller.

♥ **Une carte qui se renouvelle chaque jour**

⚡ **Le prix de ces bons burgers si créatifs ? Un service légèrement tardif**

LES FRANGINS



9, rue des Marronniers - LYON 2

04 26 17 71 07

M° Bellecour

€ Burger : 14-18 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h

MIKE



49, rue de la Charité - LYON 2

09 83 39 47 02

M° Ampère

€ Burger : 13-15 €

Nuggets-tenders : 10 €

Mar-ven : 12h-14h | 19h-22h

Sam : 12h-14h



- Les gars on s'arrache y'a les poulets !
- Mais non couillon, c'est les poulet panés de chez *Mike*. Ces croustillantes volailles ne matraquent que les papilles à coup de saveurs jubilatoires ! Elles mettent à l'amende la concurrence, qu'elles soient dans des burgers goûteux, en nuggets, pilons, tenders ou salades. En plus on ne se fait pas plumer !

♥ **Les loaded fries**

BIG FERNAND

 **36, rue Ferrandière - LYON 2**
 04 78 79 22 76
 M° Cordeliers
 € Burger : 12,5 €
 Menu : 16-19 €
 Lun-mer : 12h-14h30 | 19h-22h
 Jeu : 12h-14h30 | 19h-22h30
 Ven-dim : 12h-22h

♠ *Hamburgé Bartholomé* (n,m) : jolie pièce de bœuf recouverte d'oignons caramélisés, d'une généreuse tranche de raclette, de poitrine de porc et enlacée de moelleuses tranches de pain américain.
 ♠ *Fernandines* (n,f) : bâtonnets de patate croustillants et parfaitement assaisonnés.
 ♠ *Fracassé* (adj) : état de mon estomac à la fin de ce moment de délectation.

⚡ **Salé (adj) : le goût de l'addition**



PNY BURGER

 **59, rue Mercière - LYON 2**
 01 42 47 06 59
 M° Cordeliers
 € Burger : 13 €
 Menu : 17,5 €
 Lun-ven : 12h-15h | 19h-23h
 Sam-dim : 12h-23h



Il est rare que l'élève dépasse le maître et lorsque cela arrive, il est important de le noter. Je ne suis pas celui qui dit, je suis celui qui fait et je fais mon possible pour vous le dire : votre nouveau burger préféré, votre nouvelle enseigne préférée, c'est PNY et ça vaut son pesant d'or. Il ne faut avoir aucun regret sur le passé, aucun remord sur le présent, il faut y aller.

♥ **Le cocktail Arnold Palmer, faites-moi confiance**

❗ **Des serveurs très cool !**

BCHEF

 **12, rue de Condé - LYON 2**
 04 72 31 46 72
 M° Ampère
 € Burger-bagel : 6,90-8,95 €
 Menu : 9-11,5 €
 Lun-ven : 10h-22h
 Sam : 11h30-22h
 Dim : 10h30-22h

♠ Dans le dojo des fast-foods, *BCHEF* connaît de bonnes prises. Les burgers ne rougissent pas devant la concu, les frites ondulées sont à l'étroit dans leur kimono cartonné, les muffins moelleux comme le tatami font chuter les adversaires. David Douillet desserre sa ceinture en sortant, il a eu raison d'aller ailleurs que dans ses fast-foods habituels...

♥ **Les recettes : des plus classiques aux plus travaillées**

LE ZINC À BURGER

 **19, rue Childebert - LYON 2**
 04 78 38 81 12
 M° Cordeliers
 € Burger : 11,5-16 €
 Menu : 15,5-20 €
 Lun-jeu & dim : 9h-22h
 Ven : 9h-22h30

♠ Pris en flagrant délit sur un scooter avec mon autre femme, je file dans ce restau rock et commande un burger avec une poutine, que je préfère dans mon assiette qu'en cravate, pour une fois que c'est moi qui le mange ahah. Le burger à peine goûté, je subtilise celui de ma maîtresse et repars sur mon scooter les engloutir seul. Pourquoi ai-je pris autant de bide si ça ne s'est pas passé ainsi ?

♥ **Le ketchup maison et le pain boulanger**

❗ **Tout comme certains de mes compères, les bouteilles sont consignées !**

GUY & SONS

 **14, rue Tupin - LYON 2**
 04 72 82 88 06
 M° Cordeliers
 € Burger : 9,90-11,5 €
 Menu : 11,9-14,5 €
 Lun-dim : 12h-14h | 18h30-22h

♠ Attention faute éliminatoire, on ne dit pas « Guaille » mais « Guy » (comme « Jean Guil » ou « Guy vmllove »). L'établissement se distingue de ses concurrents amerloques pas seulement par son nom : c'est un restaurant (un vrai), avec des serveurs (des vrais) et surtout, de la bonne bouffe (de la vraie).

♥ **La sauce mayo aux herbes « vraiment maison » et la tranche de vraie viande**

REM'S



21, quai Perrache - LYON 2

09 86 45 13 10

Bus - Ravat

€ Burger-frites : 13-22 €

Mar-ven : 12h-14h | 17h30-1h

Sam : 18h30-1h

L'ATELIER DE MARION



3, rue de Bonald - LYON 3

06 67 82 07 82

M° Guillotière

€ Burger-frites : 9,80-11,8 €

Mar-sam : 11h30-15h | 18h30-23h

KING MARCEL



4, rue du Palais de Justice - LYON 5

04 72 64 01 05

M° Cordeliers

€ Burger : 8-10 €

Menu : 14-17 €

Lun-mar : 11h-15h | 18h-22h

Mer-jeu & dim : 11h-22h

Ven-sam : 11h-22h30

KAFFEE BERLIN



3, place Gén. Brosset - LYON 6

04 72 74 28 56

M° Brotteaux

€ Burger-bagel : 10,9-14,9 €

Pinte : 6,90-7,20 €

Lun-sam : 10h-00h

Dim : 11h-23h

PIGNOUF



22, rue Chevreul - LYON 7

04 28 29 99 66

M° Jean Macé

€ Burger : 7-13,5 €

Bière : 5,50-7 €

Lun-ven : 11h-23h

Sam-dim : 9h-23h



Weee Weee, ceci est une descente de police. Je ne suis pas un PMU où on rit fort et frappe du poing. Le cadre nonchalant ? Ce n'était qu'un déguisement. Je suis le repère des amateurs de burgers chargés et faits maison. Je suis le Rem's. Bien joué Jo'.

⚡ On n'y va pas pour le cadre, ni pour la localisation : on y va pour les bons burgers



J'aime pas jouer sur deux tableaux, ça s'fait pas. Mais il faut avouer que ce petit restau me met à rude épreuve. Séduit par les tenantes qui d'humour, d'humeur et d'amour ne manquent point, puis par les burgers qui de richesse, de tendresse et de justesse sont remplis. Je n'ai goûté qu'aux burgers et Dieu sait que c'est ce qu'il fallait faire.

♥ Les frites sont aussi très bonnes



« Lorsque nous avons surmonté des épreuves apparemment insurmontables et importé le sandwich américain, nous avons répondu par un simple credo. Yes we can.

Un pain moelleux, des pièces de bœuf généreuses. Yes we can.

Un cadre qui rappelle l'austérité des fast-foods américains. Yes we can.

Des prix élevés. Yes we can.

Des frites généreuses et croustillantes ? Maybe next week-end. »

⚡ Le burger au poulet, c'est le regret d'avoir tenté l'originalité pour impressionner



Ich bin ein Kaffee Berliner ! Cette phrase, prononcée par JFK un jour où il avait la dalle, changea le cours de l'histoire. Depuis, des flopées de petits veinards viennent se faire dorer la pilule sur une terrasse ensoleillée et flattent leur palais en engloutissant burgers, bagels ou salades aux saveurs généreuses.

♥ Les rations sont plus copieuses qu'à l'époque !

❗ Il y a aussi un grill pour les plus décidés



Salle mi-industrielle, mi-moderne, parsemée d'affiches grivoises. Service rapide, prix plus qu'abordables (sauf si tu es au chômage et que tu ne touches pas le chômage), sandwiches et burgers de qualité mais surtout très bien garnis : la taille du poulet est mémorable (avaler une telle pièce me rappelle de bestiaux souvenirs).

♥ Le « Yes chicken ! » et les pommes de terre grenaille en accompagnement, le « Smash burger » aussi !

BURGERS AU BAR

LA MOUSS'TACHE

**19, quai St-Antoine - LYON 2**

04 78 79 17 58

M° Cordeliers

€ Menu : 13-16,5 €

Mar : 10h-2h

Mer-sam : 10h-3h

Dim : 15h-21h30



Est-ce un bar qui ferme à 3h du zbar ou un restau qui sert des douceurs de burgers ? On doit boire au comptoir ou s'abreuver depuis les tireuses, attablé ? Au fait, sucer c'est tromper ? Je m'égare. On y passe un moment bohémien avec les copains ? Ah ça, je le sais.

♥ Le burger « Le Lyonnais »

! Indication du chef : les burgers, c'est bien, mais le bar le soir, c'est encore mieux

JOHNNY'S KITCHEN

**48, rue St-Georges - LYON 5**

04 78 37 94 13

M° Vieux Lyon

€ Burger : 11-17,5 €

Pinte : 3,90-7,50 €

Lun-jeu & dim : 12h-00h

Ven-sam : 12h-1h



Comment ça on y boit des bières gouleyantes, on y déguste des burgers copieux et goûts dans une ambiance chaleureuse et débridée ? Vive l'Irlande ! Vive les Patrick !

♥ La vue sur la ravissante église Saint-Georges

BURGERS BIOS

BËNNIE

**18, rue du Bât d'Argent - LYON 1**

04 72 07 73 44

M° Hôtel de Ville

€ Menu : 11,95-14,95 €

Menu étudiant : 9,95 €

Lun-mar : 11h30-14h30

Mer-jeu & dim : 11h30-21h

Ven-sam : 11h30-22h



Ce que je veux dans la vie ? Deux choses : un burger dont la tendresse ferait pâlir une Marie Laforêt à son top et dont la rapidité me rigolerait dans le ventre encore longtemps après l'avoir goulument escamoté, et sauver la planète. Alors pour être un homme heureux, il me suffit d'aller chez *Bënnie*, un eldorado agrémenté de néons, de serveurs sympas et de produits locaux. Mon Éden à moi.

♥ 100% bio

! Menu à 70% végétarien

🌿 Labellisé FiG

LE BURGE

**64, rue Servient - LYON 3**

04 81 91 25 75

M° Place Guichard

€ Burger : 8-11 €

Menu : 11-13,5 €

Lun : 11h45-14h

Mar-jeu : 11h45-14h | 19h-21h30

Ven : 11h45-14h | 19h-22h30

Sam : 12h-14h | 19h-22h30



Je mange français en famille, italien avec ma copine, chinois entre potes, anglais si je souffre d'agueusie et un menu burger du *Burge* quand je veux régaler mes papilles et contenter mon estomac d'ogre pour pas trop cher avec du fait maison sans prétention, goûté et authentique.

🌿 87,5% de produits locaux et 100% de bio

YABIO

**82, crs. Vitton - LYON 6**

08 92 97 63 45

M° Masséna

€ Menu : 13,9-16,9 €

Menu étudiant : 10 €

Lun-mer : 11h30-14h | 18h30-21h45

Jeu-dim : 11h30-21h45



C'est bon, ça sent bio. Ça sent bibi, ça sent yoyo, ça sent bibiyoyo. Daymon, tu prends en note ! Produits bio-locaux, beaux locaux ; circuit court, court-circuit de saveurs et viande bien cuite pas comme ailleurs, ok. Attends attends, je tiens quelque chose là. Sans dépenser le PIB du Yémen, je mange très bien et à ma faim, du coup ta mère je vais l'inviter à dîner... non rayé ça, pas les mamans.

SUR LE POUCE



*Pas littéralement
bien sûr...*

KEBABS - TACOS

DIWAN

 **15, rue Puits Gaillot - LYON 1**
 04 72 98 87 41
 M° Hôtel de Ville
 € Menu : 7,50-8,50 €
 Kebab : 5,50 €
 Lun-dim : 11h-2h

- ♠ Il est 1h du mat', j'suis perdue dans la rue
- ♠ Je sors d'une dispute, la fonce dalle me percute,
- ♠ 8 euros sur moi, je crois que j'ai pas trop l'choix
- ♠ Je vais me taper un grec pour oublier mon mec
- ♠ Y'a pas assez de frites mais au moins ça vient vite
- ♠ J'vais dans la salle arrière, j'veux lui niquer sa mère
- ♠ J'ai bien eu raison, c'était tarpin bon
- ♠ Je quitte cet enculé, ça y est c'est décidé.

i Je l'ai bloqué, à plus dans l'bus

TACOS WORLD

 **8, rue Ste-Marie-des-Terreux - LYON 1**
 04 78 27 21 69
 M° Hôtel de Ville
 € Menu : 8-10 €
 Lun-mer : 11h-23h
 Jeu-sam : 11h-4h
 Dim : 18h30-23h15

- ♠ Ici, pas de préliminaires. En forme athlétique, je me
- ♠ lance et attaque la bête : un méga tacos. 25 centimètres,
- ♠ pas évident à avaler. Tandis que la harissa pimente
- ♠ l'expédition, la sauce blanche pénètre avec douceur un
- ♠ lit endiablé de triple viande enlacé de pommes frites.
- ♠ La descente est sportive, il faut que je me désaltère !
- ♠ Un Orangina fera l'affaire. Je finis en un temps record,
- ♠ « précocement » dirait ma dame.

CHÊF BERLINER KEBAP

 **10, rue Terme - LYON 1**
 M° Hôtel de Ville
 € Kebab : 8,90 €
 Menu : 12,5 €
 Lun-sam : 11h30-14h30 | 18h30-22h



« Meilleur kebab de France » titraient les plus grands journaux du pays. Oui, notre restaurant met la concurrence à quatre pattes, sort la broche et... halte-là ! Ici, pas de kebab triple-cordon-bleu-méga-escalope. Trois options de « kebab » seulement, une viande délicieusement préparée, des légumes de haute qualité parfaitement cuits et pour couronner le tout, des frites croustillantes.

⚡ Attention à l'attente, notre champion a son petit succès !

MONT BERLINER



22, rue Ste-Catherine - LYON 1

04 78 27 39 63

M° Hôtel de Ville

€ Kebab : 7-8,50 €

Lun-dim : 11h-15h | 18h-23h



9 novembre 1989 : inauguration du *Mont Berliner* en plein Berlin-Ouest. La rumeur se répand comme une traînée de poudre. La foule gronde et crie dans les rues : « Le Klassiker est incroyable ! », « Les frites sont faites maison ! ». À l'Est, la situation devient incontrôlable.

La suite est connue de tous : chute du mur et déménagement de ce kebab incroyable à Lyon quelques années plus tard.

♥ Le menu étudiant à **7,95€**

⚡ Prenez à emporter !

LA BROCHE



14, rue Romarin - LYON 1

04 82 33 13 24

M° Hôtel de Ville

€ Kebab : 7,50 €

Menu : 10,9-12,9 €

Lun-dim : 11h-23h



Enfin une broche maison ! Des légumes frais, marinés et de saison ! De la sauce aux oignons à celle à l'estragon, toutes à coup sûr me raviront. Tant celle de la traboule parfait mon sandwich, chez Ted elle mériterait bien un pitch. Merci l'ami pour ce petit bout de paradis. Sois certain que pour commencer la semaine ravi, je reviendrai tous les lundis midi !

KEFI



17, rue Neuve - LYON 1

04 78 58 77 84

M° Cordeliers

€ Menu : 12-14,9 €

Mar-sam : 11h30-14h30 | 18h30-22h

♠ Marre des kebabs dégoulinant de gras ? Des tacos suintant de fromage ? On a trouvé la solution fraîcheur à ton problème de mi-gros. Viens ici te délecter d'un sandwich grec à la sauce légère, à la garniture florissante, à la viande marinée amoureusement, le tout servi avec une délicate salade grecque. Emmène ta chérie sur les quais avec ça et sois sûr que ce soir tu feras tchoupa-tchoupa.

MASTER TACOS

80, rue P. Bert - LYON 3

04 82 53 86 26

M° Place Guichard

€ Menu : 8,50 €

Lun-dim : 11h30-23h

♠ Fini les tacos à 4h du mat', place aux
♠ tacos où tu passes la soirée avec
♠ les copains. Une salle de ciné, des
♠ box où mater Netflix et surtout...
une PS5 ! Si l'environnement est grandiose, en bouche, les saveurs du tacos explosent. Opulence et générosité sont les maîtres-mots, je reviendrai très bientôt.



RESTAURANT DE L'ANGLE



62, gde rue de la Croix-Rousse - LYON 4

04 78 27 21 30

M° Hénon

€ Menu : 11 €

Lun-dim : 11h-23h

♠ Sur le plateau de la Croix-Rousse, on peut apercevoir cette auberge aux allures nonchalantes, qui commercialise kebabs et autres spécialités turques. Banal, en somme. Détrompez-vous car pas tant que ça : service à table, viande de qualité, condiments variés, frites croustillantes, pas de Rapido ou Razmo déambulant dans les couloirs...

TACO TACO

 **12, place St-Paul - LYON 5**
09 53 25 99 87
 **Bus** - Gare St-Paul
 € Plats : 7,40-8,40 €
Menu : 13,2-24,8 €
 Lun-jeu : 11h15-14h15 | 17h45-23h15
Ven : 11h15-14h15 | 17h15-23h15
Sam-dim : 11h15-23h15

- ♠ *Taco Taco*-gité toute la nuit en pensant à ces délicieux
- ♠ burritos, tacos ou quesadillas à composer soi-même ?
- ♠ *Taco Taco*-sé aux serveurs sympas et serviables ?
- ♠ *Taco Taco*-mmandé des bons accompagnements, desserts et boissons à un prix étudiant ?
- ♠ *Taco Taco*-mpris que c'était une pépète ?
- ♠ *Taco Taco*-nquis nos cœurs !

USKUDAR

 **26, rue de Marseille - LYON 7**
04 37 28 54 89
 M° Guillotière
€ Menu : 9,50 €
Lun-sam : 11h-00h

- ♠ Salade-tomate-oignon ? So 2012. Rajouter du chou
- ♠ rouge, là est l'astuce. Et comme la façade ne fait pas le
- ♠ kebab, ne vous arrêtez pas à la devanture banalement
- ♠ disgracieuse de cet établissement à l'intérieur plutôt
- ♠ sympathique. Vous vous y gaverez le gosier, de quoi
- ♠ calmer un troupeau de bisons inapaisés à un prix
- ♠ somme toute modeste.

BAGELS

BEST BAGELS

 **1, place T. Robatel - LYON 1**
04 78 27 65 61
 M° Hôtel de Ville
€ Bagel : 6,50-7,50 €
Menu : 9,50-12,5 €
Lun-dim : 11h30-22h

- ♠ Je suis de ceux qui associaient le bagel à l'alimentation
- ♠ grossière des amerloques... On m'a donné tort
- ♠ aujourd'hui. Au vu de la sélection des produits frais,
- ♠ chacun peut dénicher son graal dans ce Terreaux tout
- ♠ droit sorti des U.S. *Damn* cette épicerie est *incredible* !
- ♠ Avis aux Franco-Yankees, venez vous y foutre un coup
- ♠ et dénicher les *american rare gems*.

BAGEL CORNER

 **24, rue Neuve - LYON 2**
09 86 47 25 63
 M° Cordeliers
€ Bagel : 7-10 €
Menu : 11,5-13,5 €
 Lun-ven : 11h30-15h30 | 18h45-21h30
Sam : 11h-16h | 18h45-21h30

- ♠ À nos voyageurs chevronnés, nos amoureux des trous,
- ♠ nos fanatiques de pique-niques, à tous ceux qui rêvent
- ♠ d'un sandwich qui n'est pas entier ou à nos intolérants
- ♠ au gluten, *Bagel Corner* a pensé à vous. Une sélection
- ♠ de pains XL et des recettes inspirées par NYC, Oslo
- ♠ ou Milan pour préparer le parfait petit compagnon du
- ♠ déjeuner sur les quais de Saône.

 **La légende dit que regarder le soleil à travers le trou de son bagel brûlerait la rétine**

CHÈRES COUSINES

 **23, rue Bugeaud - LYON 6**
04 78 52 03 29
 M° Foch
€ Bagel : 6,50-7,40 €
Menu : 8,10-9,90 €
 Lun-ven : 11h-16h
Sam : 11h-17h

- ♠ Les bagels de *Chères Cousines*, c'est un peu de New-
- ♠ York à Lyon. Vois-tu quand je déguste ce bœuf mariné
- ♠ choyé de cornichons, c'est tout Broadway qui danse
- ♠ autour de moi. Mon cœur tout entier rit des finesses
- ♠ de Woody Allen tandis que je savoure le Manhattan.
- ♠ Et lorsque je croque dans le Jazz Club, je voudrais
- ♠ embrasser la fraternité des saxos d'Harlem qui chante
- ♠ à mes oreilles.

♥ **Big up à Alex le Lyon, le colosse de New-York**

 **Le QG de @style_tonic**

GRYFFONDINE

 **126, rue S. Gryphe - LYON 7**
 09 87 79 35 36
 M° Jean Macé
 Bagel : 12,9-15,5 €
 Burger : 12,9-14,9 €
 Mar-sam : 12h-13h45 | 19h-21h45
 Dim : 11h30-14h30

♠ Aujourd'hui, j'ai appris que les bagels pouvaient être synonymes d'amour et de tendresse. La *Gryffondine* nous réconforte avec des bagels bios et dodus qui se marient parfaitement avec leurs frites fraîches. Elle s'adapte aux goûts de tous, avec des burgers bien fournis pour nos carnivores, personnalisables avec des pains sans gluten, des faux steaks, du fauxmage, le tout garni de vrai amour.

🌿 **Établissement labellisé « Lyon Ville Équitable et Durable », preuve d'une offre de consommation responsable**

SANDWICHES - SALADIERES

SPOK

 **56, rue Servient - LYON 3**
 09 86 06 28 38
 M° Place Guichard
 Plats du jour : 10,9-12,9 €
 Lun-ven : 8h-16h

♠ Premiers arrivés, premiers servis. Victime de son succès, *SPOK* est dévalisé dans la demi-heure. Empruntez les codes du *fast-food* et sublimentez-les d'une *eco-friendly-french touch*, vous obtenez alors un plat élégant et original. Ce n'est pas des plus copieux, mais vous n'en sortirez pas des plus malheureux.

♥ **Les plats changent tous les jours**



COMPOSE - CANTINE SUR MESURE

 **42, av. Mar. de Saxe - LYON 6**
 04 78 65 71 84
 M° Foch
 Menu : 10,5-12,5 €
 Lun-ven : 9h-15h | 19h30-22h
 Sam : 10h-15h

♠ - Des salades à composer soi-même, pour une cuisine généreuse et *healthy* ? ✓
 ♠ - Des produits locaux et variés, préparés sur place par un chef de qualité ? ✓
 ♠ - Une salle agréable avec terrasse en été et une équipe sympathique ? ✓

Mets les gaz Roger, direction la régalade matin, midi et soir !

♥ **Idéal pour les pauses déj'**

🌿 **Utilise des emballages recyclables**

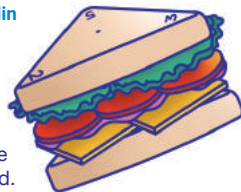
CROQUANT FEUILLE

 **74, rue Garibaldi - LYON 6**
 04 26 28 33 08
 M° Masséna
 Menu : 9-11,5 €
 Tartine & wrap : 5 €
 Lun-ven : 11h30-14h30

♠ Un petit cocon où se procurer une salade fraîche qui sera le parfait compagnon du midi pour observer les girafes gambader sous le soleil du parc de la Tête d'Or.

♥ **À deux doigts de leur donner ma salade pour leur faire un câlin**

⚡ **C'est super dangereux**



LE MOULIN

 **49, av. des Frères Lumière - LYON 8**
 04 78 01 47 82
 M° Sans Souci
 Sandwich : 3,50-5,80 €
 Salade : 4-9 €
 Lun-ven : 10h-20h

♠ À l'école on m'a demandé ce que je voulais faire plus tard.
 ♠ J'ai répondu « des salades à composer soi-même avec des produits sains et écoresponsables, un personnel accueillant, des desserts à tomber par terre et des gourmandises qui raviront tous les âges ? C'est au *Moulin* que ça se passe ! ». Ils m'ont dit que je n'avais pas compris la question. J'ai répondu qu'ils n'avaient pas compris la vie.

PAUSE DEJ'

TOKÉ

 **2, rue L. Vitet - LYON 1**
09 86 31 33 55
M° Hôtel de Ville
€ Chausson : 3,80 €
Menu : 13-16 €
Lun-dim : 11h30-22h30



Mes tokés préférés : le toké du déjeuner, le toké du goûter, le toké du dîner, le toké en gueleue de bois, le toké du pique-nique, le toké après une nuit torride, le toké après un bobo, le toké après que mon enfant est né, le toké le jour de mon mariage, le toké quand je rédige ma critique pour le Petit Paumé.

i Toké = petit chausson d'amour empanada fourré façon plat cuisiné

 **Les tokés saisonniers aux produits de saison**

GIRAUDET

 **2, rue Col. Chambonnet - LYON 2**
04 72 77 98 58
M° Bellecour
€ Menu midi : 12,6-18,25 €
Lun-sam : 10h-19h



Service royal pour les amoureux de la quenelle lyonnaise ! Ces demoiselles sont préparées et servies minute sous toutes leurs formes : enrobées d'une sauce tomate parfumée, légèrement poêlées ou gratinées au four. En guise de cavalier, soupe artisanale ou salade et desserts crémeux maison pour les plus gourmands. Une institution qui ne dément pas depuis 1910 et on comprend pourquoi !

 **Le parfait repas à emporter pour l'hiver**

i Vente de quenelles aux saveurs fines à l'unité

CAFÉ VATEL

 **15-16, place Carnot - LYON 2**
04 78 42 75 01
M° Perrache
€ Plat du jour : 9 €
Menu : 9,90-13 €
Lun-ven : 10h-22h

 13h29. Le café commence à plier bagage, il nous reste  peu de temps. 3-2-1, z'est parti. 1ère étape : on prend  un plateau. 2ème étape : on y met ce qu'on trouve  (peu importe, tout est bon). 3ème étape : on paye... en roupies sri-lankaises ?! Non, c'est juste donné.

 **Servi par les étudiants de l'école !**

i -10% pour les étudiants

SAIN'PLEMENT

 **6, rue de la Charité - LYON 2**
04 72 60 95 90
M° Bellecour
€ Menu : 8,50-10,5 €
Lun-ven : 10h-16h | 18h-22h
Sam-dim : 11h-16h | 18h-22h

 Après ma balade ensoleillée dans la plus belle ville  de France, je veux manger frais et léger ! La chance,  c'est justement le régime privilégié toute l'année par  ma dulcinée (cliché ?). Salades composées, risottos  originaux, plats exotiques, il y en a pour tous les goûts. Si le risotto me ravit, le gaspacho, de saveur m'éblouit ! Belle découverte ici.

L'AMUSE BOUCHE

 **236, rue Vendôme - LYON 3**
04 78 62 65 99
M° Place Guichard
€ Menu : 9,50-13,5 €
Lun-ven : 11h30-14h30

 Tu cherches des bœufs bien chauds près de chez  toi ? Va à *L'Amuse Bouche* et rencontre rapidement un  menu entrée-plat-dessert sans tabou. Pour seulement  13,5€ de l'heure, ces délicieuses réjouissances ne  feront qu'une bouchée de ton insatiable appétit. Pour  venir à bout de ces divines popotes et exquises verrines, chaque coup de langue est un délice qui te rapproche de l'extase culinaire.

 **Des menus qui changent toutes les semaines mais qui restent toujours aussi bons !**

 **Les noms des producteurs et la provenance des produits sont affichés sur le menu**

CAFÉ SOMOS



84, rue Boileau - LYON 6

04 72 78 00 33



M° Foch



€ Menu petit-déjeuner : 5,80-9,60 €

Menu déjeuner : 16,9 €



Lun-mar & jeu-ven : 7h30-15h30

Mer : 7h30-17h



Je déniché un café aux plats variés qui j'espère nous feront prendre notre pied. Loin d'être mauvaises, mais aussi loin d'être généreuses, nos assiettes nous laissent pantois. Même constat amer pour les desserts pourtant superbes, je préfère quand c'est ma grand-mère qui me sert !

♥ Le fondant au chocolat est exceptionnel

🌿 Labellisé FiG

FOOD TRUCKS

SAKADOS



Ambulant

07 84 91 79 17

€ Wok : 8 €

Menu : 10,5-14 €

Lun-ven : 11h30-13h30



Ma foi, c'est pas mal ce que vous nous proposez là ! On nous concocte des petites box *kawaii* comme tout et on n'est pas volé sur la quantité. Le doux l'emporte sur l'aigre de mon poulet en sauce, le mariage avec le riz en légumes est délicat, aucun faux pas ! Vous m'avez réconcilié avec les food trucks, merci Van et Ced.

ROCKET'S



Ambulant

06 24 95 58 22

€ Sandwich : 7 €

Menu : 11 €

Lun-ven : 11h30-13h30



Mayday, mayday, on a une fusée à l'approche, une vraie *rocket ship* qui ambule à travers l'espace lyonnais. Ses boulettes filantes me visent telles des météorites de tous types : végés, carnivores, fromagères et même poissonnières. En sandwich ou en plat, avec ou sans frites, je gravite autour du Rocket's tel un satellite.

⚡ Le gras me rappelle la gravité



CHEZ GG



Ambulant

06 28 95 08 43

€ Burger : 7,50 €

Menu : 10,5-12,5 €

Lun-ven : 11h30-13h30



Affamé mais pressé ? Gourmand mais exigeant ? Gégé satisfera rapidement ta panse avec ses burgers de titan. Malgré la maigre quantité de fromage, le steak est frais et épaïs, les crudités abondantes et le pain moelleux. Mon cornet de frites est garni, j'en suis ravi. Gégé n'est pas bavard mais il satisfait ma demande, c'est l'essentiel.

⚡ Les sauces industrielles

OUPSI



Ambulant

€ Wrap : 8,40 €

Pâtisseries : 2,90-3,50 €

Jeu : 14h30-18h30

Sam : 10h-18h



Un *food bike* aux petites douceurs à croquer avec une éthique environnementale qui rendrait Greta Thunberg plus verte qu'elle ne l'est déjà. Tout est préparé avec des ingrédients locaux, de saison, vegans et majoritairement biologiques, les emballages sont minimisés et les consignes encouragées. *Oupsi* ! C'est un chouïa sucré, mais rien qui nous empêchera de revenir goûter le reste.

♥ Les commandes qui se font à l'avance pour éviter le gâchis

🌿 Labellisé FiG

FOODCOURTS

HEAT

LYON 2

C'est moi ou il fait chaud ? Même si ma présence a son rôle à jouer, l'effervescence du *HEAT* n'y est pas pour rien. Niveau programmation, tous les goûts et les couleurs sont présents : blindtests, festivals, ateliers... le guide est trop court pour tous les citer ! Malgré la variété incontestable de food trucks qui s'y passent le flambeau régulièrement, notre cœur n'a pas chaviré pour la nourriture.

i Le HEAT réalise un podcast, vrai couteau suisse celui-là !

Le Circuit court, recyclage et valorisation des bio-déchets au cœur de leur démarche

FOOD TRABOULE

LYON 5

De nature hésitante, je pense que j'ai trouvé mon enfer sur terre : 12 comptoirs sur 3 étages dispersés au sein d'une architecture labyrinthique dont l'ébullition n'a rien à envier à un souk marocain en plein été. Je ne sais où donner de la tête mais par chance toute la bouffe est bonne, fraîche, variée et abondante. Je ressorts avec un torticolis, un ventre lourd et un porte-monnaie léger.

Le lieu, même s'il met mon sens de l'orientation à rude épreuve

Vaisselle véritable et déchets organiques compostés

FOOD SOCIETY

LYON 3

À défaut de faire partie des hautes sphères de la société, la fameuse « *High Society* », je fais partie des amoureux de la bonne bouffe, dont le QG serait probablement la « *Food Society* ». Pad thaï, burger, kebab, bière, glace, bao et plus encore sont prêts à être goulûment partagés dans ce hangar tout argenté où se croisent rires, musique et volupté.

Les verres, couverts et plats sont réutilisables, pour en finir avec l'usage unique !



LA COMMUNE

LYON 7

Quelle est la meilleure commune de France ? « Lyon » nous brûle les lèvres mais la bonne réponse est peut-être plus précise. Au sud de la ville, c'est à *La Commune* que se rencontrent six échoppes aux influences internationales, des DJ sets dignes d'une boîte berlinoise et autres événements branchés.

Ici, 3 salles, 3 ambiances : La Place, Le Dockbar et La Bodega, de quoi y trouver le compte de chacun.

Les plateaux bien pratiques pour gambader d'échoppe en échoppe

Pas de contenants ou couverts jetables

Développement Web
Webmarketing
UX/UI Designer



L'école des métiers du digital

Création Numérique
Social Media
Webdesign

INITIAL & ALTERNANCE

D
I
G
I
T
A
L



REJOIGNEZ-NOUS !



"Une aventure formatrice, un accompagnement personnalisé
et un concentré de projets. C'est ça MyDigitalSchool Lyon !"

Léa ALLAM, étudiante MBA MARKETING DIGITAL



www.mydigitalschool.com

04 72 91 36 31



171 · Cuisine créative & concept



LES MEILLEURS VINS DE TA RÉGION

Lyonnais et fier de l'être ? Fais donc valoir les talents de ta région et délecte-toi des meilleurs vins qui te sont offerts dans le coin.

Presque la totalité des vignes beaujolaises sont plantées en **gamay**. Ce cépage permet de produire des vins **fruités** et **peu complexes**, ce qui est idéal pour un apéro entre copains. Le potentiel de garde n'excède que rarement les dix ans, mais c'est déjà bien joué si vous n'avez pas descendu toutes les caisses avant.

Les **AOC régionales** sont plutôt implantées dans le sud du vignoble et on y retrouve des vins **très fruités** et **souples** ; ce sont les appellations beaujolais-villages. Les crus de beaujolais, à savoir les **AOC communales**, sont plutôt enracinés dans le nord, on a alors des vins plus **structurés** et plus **charpentés** offrant une meilleure capacité de garde.

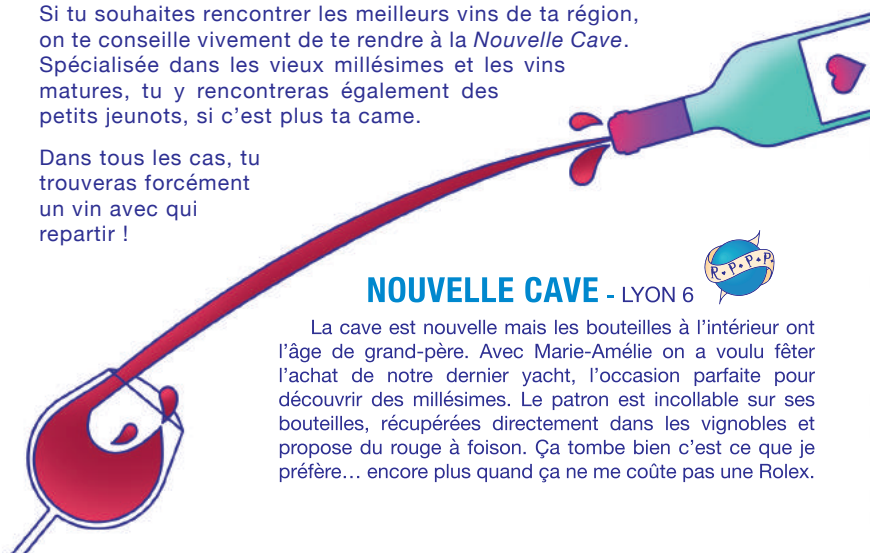
∃ Côte de Brouilly = $\Sigma \infty \text{délicat} + \text{fruité}^2 + \text{structuré}$
 — Bonne capacité de garde
 — Château Thivin

∃ Chiroubles = $\Sigma(\text{tendre}) + (\text{souple}) + (\text{fruité})$
 — Apéro entre copains
 — Presse Ta Grappe

∃ ! Morgon = $\Sigma(\text{puissant} + \text{dense} + \text{subtile}) + \sqrt{\text{côte de bœuf}}$
 — Repas sympa
 — Marcel Lapierre

Si tu souhaites rencontrer les meilleurs vins de ta région, on te conseille vivement de te rendre à la *Nouvelle Cave*. Spécialisée dans les vieux millésimes et les vins matures, tu y rencontreras également des petits jeunots, si c'est plus ta came.

Dans tous les cas, tu trouveras forcément un vin avec qui repartir !



NOUVELLE CAVE - LYON 6



La cave est nouvelle mais les bouteilles à l'intérieur ont l'âge de grand-père. Avec Marie-Amélie on a voulu fêter l'achat de notre dernier yacht, l'occasion parfaite pour découvrir des millésimes. Le patron est incollable sur ses bouteilles, récupérées directement dans les vignobles et propose du rouge à foison. Ça tombe bien c'est ce que je préfère... encore plus quand ça ne me coûte pas une Rolex.



À VOUS DE JOUER

La capitale de la gastronomie a bien plus d'un atout !

Date d'apparition

Spécialité lyonnaise

Anecdote et origine



Moyen-Âge



La quenelle



C'est le chef étoilé Alain Chapel qui créa cette spécialité. Le but était de faire enfin apparaître un véritable dessert lyonnais sur les menus des bouchons.



Début des années 2000



La bugne



Cette spécialité lyonnaise aurait été inventée par le pâtissier Charles Morateur et était, à l'origine, préparée avec de la pâte à choux.



1830



Le tablier de sapeur



Cette spécialité tire son origine du coussin de soie déposé par les échevins lyonnais à la Vierge au moment de l'épidémie de peste. La forme du coussin a été reprise par le chocolatier Voisin pour créer la confiserie.



Date d'apparition indéterminée



La tarte à la praline



Inventé à Vaulx-en-Velin par le fondateur d'une chaîne aujourd'hui connue de tous. Il n'y a pas de débat, il est bien lyonnais et pas grenoblois !



1960



Le tacos



C'est l'une des spécialités lyonnaises les plus anciennes ! Dans la première édition de Pantagruel (1532), Rabelais la citait parmi les plats de la cuisine lyonnaise.



Années 1970

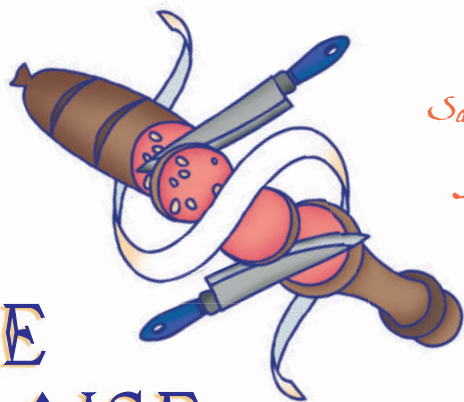


Le coussin lyonnais



Son nom provient du Maréchal de Castellane, amateur de tripes et ancien sapeur de Génie. Quand ils creusaient les tranchées, les sapeurs portaient tous des tabliers de cuir.

Réponses : a)-la bugne-5) / b)-le tacos-4) / c)-la quenelle-2) / d)-le tablier de sapeur-6) / e)-le coussin de Lyon-3) / f)-la tarte à la praline-1)



*Salut mes p'tits
foies de veau*

CUISINE LYONNAISE & BOUCHONS

TÊTE DE LARD



13, rue Désirée - LYON 1

04 78 27 96 80

M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 22 €

Menu soir : 30 €

Mar-sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30

- ♠ Mais t'es pas net Baptiste ? Ai-je dit à mon fils à 14 ans
- ♠ lorsqu'il faisait cuire du sable au milieu de sa chambre.
- ♠ 25 ans plus tard, cet entraînement a porté ses fruits :
- ♠ mon fils, sacré tête de lard, a persévéré dans cette voie
- et désormais il attise la flamme de ma passion pour la cuisine lyonnaise. Les habitués en témoigneront, Baptiste est net et précis, il fait du bon !

♥ Le gratin dauphinois

⚡ Trop de saint-marcellin dans la sauce au sel

LA MEUNIÈRE

11, rue Neuve - LYON 1

04 78 28 62 91

M° Cordeliers

€ Menu midi : 21,5 €

Menu soir : 29 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-21h30

- ♠ Voir deux p'tites femmes débarquer dans ce bouchon
- ♠ authentique, ça ne doit pas être coutumier. La clientèle,
- ♠ c'est plutôt des bons vivants bourrus qui s'en mettent
- ♠ plein la panse. Et pour cause, dès l'entrée, on est
- calées... mais on ne peut pas s'arrêter sur une si belle
- lancée. Tout est délicieux, mais mon petit corps me fait
- du tort. La prochaine fois, je me préparerai comme il se
- doit.

♥ Un lieu charmant où on se sent à la maison

CAFÉ DES FÉDÉRATIONS



9, rue Major Martin - LYON 1

04 78 28 26 00

M° Hôtel de Ville

€ Menu soir & week-end : 32 €

Plats : 13,9-29 €

Lun-sam : 12h-13h30 | 19h30-22h

- ♠ Mise en bouche, entrée, plat, fromage, dessert, un
- ♠ programme digne des plus grands sportifs ! La cuisine
- ♠ familiale ne manque pas de ravir mon appétit bestial. De
- l'œuf en meurette à la mousse chocolatée, je n'ai eu de
- cesse de me régaler. Dommage pour Juliette, son mec
- a tellement mangé qu'en rentrant sa troisième jambe ne
- s'est pas dressée...

LE BOUCHON DES FILLES



20, rue Sgt. Blandan - LYON 1

04 78 30 40 44

Bus - St-Vincent

€ Menu : 28 €

Lun-ven : 19h-22h

Sam-dim : 12h-13h30 | 19h-22h



17 juin 2022. 36 degrés. Personne n'est assez fou pour dîner dans un bouchon. Sauf s'il respire la convivialité. Sauf s'il est parfaitement décoré. Sauf si le menu est complet, peu cher et surtout succulent.



BOUCHON BÂT D'ARGENT



23, rue du Bât d'Argent - LYON 1

04 72 27 18 66

M° Hôtel de Ville

€ Menu : 28,5 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h30-22h



Les bons bouchons, Maurice, ça court pas les traboules. Ce soir, je t'emmène au *Bât d'Argent*, qu't'y goûtes la quenelle et l'artichaut barigoule. Ici, on se pète la panse jusqu'à ce qu'elle frotte le coin de la table. Et pour ton régime anti-cholestérol : qu'il aille au diable.

LE GARET

7, rue du Garet - LYON 1

04 78 28 16 94

M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 22 €

Menu soir : 31 €

Lun-ven : 12h-13h | 19h30-21h



Ami bouchon, ami bouchon, lève ton verre ! Ce pourrait être la devise de ce guépier qui te laisse imbiber ton colonel à ta manière. Si notre entrée est ennuyeuse, nos quenelles rendent la miss heureuse. Bien que le saint-marc' soit petit, nos sorbets sont dignes d'une belle poésie. Éméchés, c'est finalement bien enchantés que l'on se voit rentrer.

♥ Les anecdotes du serveur

CHEZ MOUNIER



3, rue des Marronniers - LYON 2

04 78 37 79 26

M° Bellecour

€ Menu : 18-29,5 €

Mar-sam : 12h-14h30 | 19h-1h



Pas mal non ? C'est lyonnais. C'est familial aussi. Depuis 1985, les Mounier père, mère, puis fille, régaler les Gones avec du fait maison de la patte (à tarte) à la tête (de veau). Sur l'heure décevez vos bouches conquérantes qui rêvaient de palais exotiques, pour seul dessein les assiettes d'ici retiennent les années et les saveurs d'antan, et les rires des amis arrêtent le temps.

CHEZ LOULOUTTE



5, rue des Marronniers - LYON 2

04 78 37 30 09

M° Bellecour

€ Menu midi : 15,5 €

Menu soir : 17,9-23,9 €

Mer-jeu : 12h-14h | 19h-22h

Ven : 12h-14h | 19h-22h30

Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

Dim : 12h-14h30 | 19h-22h



Chez *Louloutte*, c'est un peu comme le dimanche chez mamie. On sait déjà qu'on va se remplir la panse et qu'en sortant on se demandera comment on a pu manger tout ça. Ce bouchon typiquement lyonnais et ses proportions généreuses ont satisfait ma faim de loup. Mais même rassasié, laissez-vous tenter par les desserts maison. Il ne faudrait pas vexer mamie...

♥ Les fresques murales qui rendent ce lieu unique

⚡ Le service un peu long

LA MÈRE JEAN



5, rue des Marronniers - LYON 2

04 78 37 81 27

M° Bellecour

€ Menu : 18-29 €

Mar-sam : 12h-22h



Si je vous propose un billet aller simple à 20€ direction la félicité, vous me dites ? « Oui », bien sûr. Pour ce prix d'or, ce bouchon historique vous propose un entrée-plat-dessert qui couvrirait votre rugbyman préféré et qui raviverait les papilles de votre ami le plus gourmet. L'exiguïté de l'endroit lui confère tout son charme. Dommage que mon voisin en ait profité pour me palper la cuisse.

♥ L'onglet de bœuf, 20cm de pur bonheur

⚡ Le dessert me laisse un peu sur ma faim... Enfin, façon de parler

BOUCHON THOMAS

3, rue Laurencin - LYON 2

04 72 60 94 53

M° Ampère

€ Menu : 23-29 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h-22h30



C'est étroit mais chaleureux, c'est tradi mais revisité, c'est là un bouchon comme on les aime. Le pâté est onctueux et la portion copieuse. N'en déplaie au frère de Daisy, l'onglet de sa sœur fond langoureusement en bouche. Si le vin conseillé est ample, le fromage l'accompagnant se fait rare dans l'assiette. Malgré ce dernier accroc, doux moment passé ce soir, merci Thomas.

♥ L'andouillette est originale, sa sauce délicieuse

BRASSERIE GEORGES



30, crs. de Verdun - LYON 2

04 72 56 54 54



M° Perrache

€ Menu : 23,5-28,5 €



Plats : 12-28,5 €

Lun-jeu & dim : 11h30-23h

Ven-sam : 11h30-00h15



Entrez dans le territoire de Gambrinus et n'en sortez qu'une fois plein. Si j'opte pour le menu lyonnais aux plats traditionnels, je regrette de n'avoir craqué pour la splendide choucroute commandée par la moitié de la salle. Les repas sont simples et rustiques mais la simplicité, bien travaillée, a toutes ses lettres de noblesse chez BG.

♥ Le service rigoureux et attentionné, dans un cadre unique

LE VIVARAIS



1, place Gailleton - LYON 2

04 78 37 85 15



M° Ampère

€ Menu midi : 23 €



Menu soir : 29-39 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h



Dans les méandres méridionaux de la presqu'île lyonnaise, à la lisière de la place Gailleton, on surprend un bouchon centenaire au charme discret. On y goûte une exquise cuisine servie dans une ambiance chic et conviviale. Désormais, dans les méandres méridionaux de la presqu'île lyonnaise, à la lisière de la place Gailleton, on surprend un RPPP.

♥ Des mets savoureux à un prix modeste

LE MUSÉE



2, rue des Forces - LYON 2

04 78 37 71 54

M° Cordeliers

€ Menu midi : 22-27 €

Menu soir : 27-31 €

Mar-ven : 12h-14h | 19h30-21h30

Sam : 12h-14h



Comme Édouard Herriot, je suis atteint de priapisme depuis que j'ai testé *Le Musée*. Au simple souvenir de ce nom, mes glandes salivaires sont en émoi, mes joues courbaturées des rires provoqués par le personnel, mon estomac rempli de bonheur gustatif. Un immanquable, autant pour la cuisine que pour l'expérience.

♥ La petite surprise à la fin du service du soir, à découvrir !

ⓘ Si vous réservez aujourd'hui, vous aurez peut-être la chance d'avoir une table avant votre mort

CAFÉ DU JURA



25, rue Tupin - LYON 2

04 78 20 57

M° Cordeliers

€ Plats : 19,5-24,9 €

Mar-sam : 12h-13h15 | 19h45-21h15



Vous voulez une fondue au Comté ou une saucisse de Morteau ? N'allez pas au *Café du Jura* ! C'est un bouchon lyonnais et un vrai ! Laissez-vous tenter par une belle terrasse rue Tupin où les mets typiques du chef sauront vous sustenter dans un décor archétypique avec une vue atypique sur Fourvière et un personnel très sympathique !

BOUCHON TUPIN



30, rue Tupin - LYON 2

04 78 37 45 93

M° Cordeliers

€ Menu midi : 25,5 €

Menu soir : 30 €

Mar-sam : 12h-14h30 | 19h30-21h30



Dis Jamy, « c'est quoi être lyonnais » ? C'est être fier. Être fier de sa gastronomie et de son savoir-faire. C'est être hédoniste. Vivre de gourmandise, aimer le bon, avoir un penchant immodéré pour la simplicité. C'est ne pas être Harpagon, dépenser sans compter. *Tupin* est définitivement un bon Lyonnais.

♥ Les pâtisseries

LE COMPTOIR DE LÉA



11, place A. Gourju - LYON 2

04 78 42 03 13

M° Bellecour

€ Menu : 32-36 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-21h30



Briser le 4ème mur, dans l'art, c'est s'adresser directement au spectateur. Comme quand je te dis que t'es aussi beau que Ryan Gosling, ou qu'Emma Stone. (C'est faux, mais j'aime te flatter l'égo, lecteur). Ou que je te dis que tu ne testerai pas d'aussi bon bouchon (irais-je jusqu'à dire restaurant ?) que *Le Comptoir de Léa*.

Bisous, le Petit Paumé.

♥ La serveuse qui nous apporte une portion gratuite de tablier de sapeur pour nous faire goûter



LE POÊLON D'OR



29, rue des Remparts d'Ainay -

LYON 2



04 78 37 65 60



M° Ampère

€ Menu midi : 24 €

Menu soir : 29-37 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h30-22h



Terrine et saint-marcellin en entrée, pour ma nutritionniste c'est un premier taquet. Viennent ensuite l'andouillette et la saucisse, Valoche serait là qu'elle gueulerait. Une coupe glacée alcoolisée en dessert ? Ce soir c'est canapé ! Tant pis, avec Jerem' on a bien rigolé.

L'ACTEUR



5, rue C. Dullin - LYON 2

04 78 92 88 53

M° Bellecour

€ Plats : 13-15 €

Mar-sam : 12h-13h30 | 18h30-20h30



L'Acteur ne joue pas la comédie, la carte est concise : c'est lyonnais. Avant de monter sur le plateau, il commande une terrine de queue de veau pour éviter les crampes d'estomac. Mais elle est fade, le trac ne passera pas comme ça. Deuxième prise, l'andouillette à la moutarde lui enlève toute pression et la sauce gribiche avec la tête de veau l'aide à délivrer une belle performance. On la garde !

♥ Un lieu chaleureux, des légumes fondants et cette sauce, reparlons-en !

LA MÈRE LÉA

11, quai des Célestins - LYON 2

04 78 42 01 33

Bus - Pont Bonaparte

€ Menu : 39 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-21h30

- ♠ Si ton père répète qu'il n'aime pas les gastros, parce
 - ♠ que « y'a rien à bouffer de toute façon », amène-le chez
 - ♠ *La Mère Léa*. Le menu satisfera tout le monde avec
 - ♠ des mets raffinés et d'autres plus copieux recentrant la
- cuisine sur ce qui importe : le produit brut. Bref, cuisine authentique, arches magnifiques et, malgré des nappes inesthétiques, plaisir automatique !

LE BOUCHON DES ARTISTES



98, rue Mazenod - LYON 3

04 78 03 37 40

M° Place Guichard

€ Menu : 29 €

Plats : 19-22 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h-21h45

- ♠ Sculpture : regardez celles au mur...
 - ♠ Arts visuels : comme mon assiette est belle !
 - ♠ Musique : ils n'en font pas.
 - ♠ Littérature : la carte change tous les trois mois, une valeur sûre.
- Arts de la scène : le patron amène.
Cinéma : ils n'en font pas.
Architecture : ce n'est pas un critère, je vous assure.

♥ **Et on ne vous a même pas parlé des arts culinaires ! Ne sautez pas les desserts, ils sont à tomber par terre ;)**

🌿 **Des produits locaux et de saison**

LE PAILLERON



9, rue Pailleron - LYON 4

04 78 39 65 65

M° Hénon

€ Menu : 29-38 €

Plats : 13-24 €

Jeu & dim : 12h-13h30 | 19h-21h

Ven-sam : 12h-13h30 | 19h-22h

- ♠ C'était décidé : je me lançai à l'attaque du réputé Mont
 - ♠ *Pailleron*. J'entamai l'ascension par un dégoulinant
 - ♠ saint-marcellin. Passage fluide. J'attaquai le bloc de
 - ♠ confit de canard et d'andouillette. Classiques réussis.
- La paroi des accompagnements fut moins évidente. Descendant avec allégresse les pentes des plaisirs sucrés, je dérapai toutefois en voyant l'ultime gouffre : l'addition.

♥ **Le cadre de l'ascension est traditionnel et convivial**

NOTRE MAISON



2, rue de Gadagne - LYON 5

04 72 41 78 48

M° Vieux Lyon

€ Menu : 31 €

Plats : 20 €

Mar-ven : 19h-22h

Sam : 12h-14h | 19h-23h



Eh frangin t'imagines pas où j'ai mangé ! Demi motte de beurre, plein-pot de rosette et de cornichon, un restau digne de chez maman. Toi qui me surnommes le mi-gros, j'ai même pas fini ma joue de bœuf pourtant exquise. T'imagines la taille de la bête. Le dessert et le dingo à volonté m'ont achevé, mais purée quelle bonne soirée.

♥ **J'ai les dents du fond qui baignent**

LES ADRETS



30, rue du Bœuf - LYON 5

04 78 38 24 30

M° Vieux Lyon

€ Menu midi : 20 €

Menu soir : 30-40 €

Lun-ven : 12h-13h | 19h45-21h

- ♠ Y a-t-il de bons bouchons dans le Vieux Lyon ? Bien sûr
- ♠ que oui Gaston, même s'ils ne sont pas légion ! Carte
- ♠ réduite, ambiance à la bonne franquette et tout le tralala,
- ♠ le côté attrape-touristes en moins ! Un régal.

♥ **Le brouilly ! Slurp slurp et autres bruits engageants**

DANIEL ET DENISE



36, rue Tramassac - LYON 5

04 78 42 24 62

M° Vieux Lyon

€ Menu midi : 21 €

Menu soir : 40-47 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h



Daniel et Denise m'ont invité dans leur deuxième restaurant et je n'oublierai pas de sitôt ce repas exquis. Je me délecte d'un velouté d'artichaut au foie gras, d'une mousseline de carottes bluffante et voilà que la maison offre gratin de macaronis et pommes de terre confites à tous ses convives. Plaisirs visuels et gustatifs garantis, j'ai dit à D&D que je reviendrai demain !

LES FINES GUEULES



16, rue Lainerie - LYON 5

04 78 28 99 14

Bus - Gare St-Paul

€ Menu : 34 €

Plats : 19-36,5 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h



La société a été divisée : les antivax ont vu leur droit à de bons petits restaus bafoué. Il est grand temps qu'ils se rattrapent ! Trouvons-leur un lieu où ils pourront rattraper le temps perdu. Un bouchon tout mignon, tout traditionnel, où le cochon n'a pas la 5G mais un super pied... Ça me semble adapté !

🌱 **Enfin la preuve qu'on peut trouver des options vegan dans un bouchon !**

CHEZ CHABERT



14, quai R. Rolland - LYON 5

04 78 42 99 65

M° Vieux Lyon

€ Menu : 28 €

Lun : 19h-21h30

Mar-ven : 12h-13h30 | 19h-21h30

Sam : 12h-13h30 | 19h-22h30

Dim : 12h-14h



Je ne savais que choisir, mais le menu unique ne m'a pas donné ce loisir ! Des saladiers d'entrées à volonté pour éveiller mon gosier, c'est bien trouvé. À peine rassasié, c'est émerveillé que je vois arriver mon plat gratiné. Bientôt essouffé, j'accueille les produits du fromager, suivis de près par les sucreries du pâtissier. Ami Chabert, c'est bien fier que je reviendrai avec mes confrères.

LE CAFÉ DU PEINTRE



50, bd. des Brotteaux - LYON 6

04 78 52 52 61

M° Brotteaux

€ Menu : 25 €

Plats : 15-25 €

Lun-mer : 9h-16h

Jeu-ven : 9h-15h | 19h45-21h30



Les trois qualités principales d'un bon bouchon lyonnais ?

- Des serveurs qui te font oublier que vous avez pas élevé les cochons ensemble.

- Une carte des vins plus grande que le trou que ton ex a entre...

...pris d'ouvrir dans ton cœur (reviens Marine je t'aime).

- Des spécialités lyonnaises maîtrisées sur le bout des doigts !

⚡ **L'ambiance déménagement avec tous les cartons de vin entreposés**

LE BOUCHON SULLY

20, rue Sully - LYON 6

04 78 89 07 09

M° Foch

€ Menu midi : 22 €

Menu soir : 27 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h30-22h



Le Bouchon Sully, c'est le bouchon version chic mais qui ne lésine pas sur la convivialité. Morbleu ! Mon cœur se fend lorsque je dois choisir entre le menu du jour, créatif, ou les classiques lyonnais à la carte. Il n'y aura pas de mauvais choix, le bouchon ne sert que des belles assiettes qui font saliver même le serveur. Je ne lui en lâcherai pas une bectée.

♥ **La meule de morbier au milieu de la salle...**

📍 **Des super soirées dégustation organisées avec des grands vigneron**

CUISINE D'AUTRES RÉGIONS



*S'éloigner du train-train
quotidien sans passer par les
retards de la SNCF*

BRETAGNE

MADAMANN

 Halles de la Martinière - LYON 1
04 81 91 85 81
M° Hôtel de Ville
€ Menu : 16-18 €
Crêpe : 3,30-3,90 €
Lun-ven : 11h-15h
Sam : 11h-18h

♠ Marre de te faire flexer par ton manager toute la journée ? Va donc prendre ta pause déj' à la crêperie ♠
♠ *Madamann*, ils auront de quoi te consoler sans trop te dépayser. Super Galette étanchera ta soif de vengeance ♠
pendant que la soupe au potiron te fera te sentir comme chez mamie. Mais attention aux heures sup', on raffole facilement de ces crêpes au suc' !

♥ La soupe au potiron

⚡ Le décor plus corporate que convivial

🌿 Labellisé FiG

BREIZH CAFÉ

 3, place d'Albon - LYON 1
04 78 23 40 53
M° Cordeliers
€ Menu midi : 19 €
Galette : 11,5-18,4 €
Lun-dim : 11h-22h



Le Mont-Saint-Michel est breton. Non, il est normand. Mais Nantes vous êtes rincés en L1. Oui, mais on est champions de France. Bon, sur quoi est-ce qu'on peut s'entendre ? Sur le fait que *Breizh Café* importe directement ses produits de Bretagne pour faire les meilleures galettes de Lyon ? Ah là, on est d'accord. Qu'une galette à plus de 15€ c'est nous prendre pour des Sarrazins aussi ? Pas totalement faux...

♥ 15€ bien mieux investis que dans un paquet de Camel :
autant addictif, bien moins nocif, que des bons produits

AMÉLIE CRÊPES

 112, crs. Charlemagne - LYON 2
04 72 40 09 32
Tram - Hôtel de Région
€ Menu semaine : 11,5 €
Galette : 10,9-15,4 €
Lun-dim : 10h-22h30

♠ Galettes sans gluten. Parfait, mais est-ce qu'elles sont ♠
au blé noir ? Oui. ♠
♠ Service rapide. Super, mais est-ce qu'elle est bien ♠
cuite ? Comme je les aime. ♠
♠ C'était très bon. Voulez-vous une crêpe en dessert ?
Certainement.
De la beurre-sucre à la Kinder Bueno Nutella, vous ont-elles plu ? Oui, mais un peu trop épaisses.
Et le moustique qui s'est invité à votre table ? Désolé, nous ne lui avons rien laissé !

CRÊPERIE MARIE MORGANE



23, rue de la Charité - LYON 2

04 78 38 25 22



M° Ampère



€ Menu : 10,5-19,5 €
Galette : 9,50-12,5 €

Lun : 12h-14h

Mar-jeu : 12h-14h | 19h-21h30

Ven-sam : 12h-14h | 19h-22h

- Captain' ! Crêperie redoutable en vue ! Ils hissent le pavillon breton !
- Souquez les artimuses ! Branle-bas de combat moussaillon !
- Fichtre ! Ils nous envoient une bordée. Jambon, œuf, saumon, chèvre, noix... c'est bougrement bon !
- Et le froment, mille milliards de mille sabords ?
- Ils chargent la crème de Salidou et le chocolat noir !
- Bachi-bouzouk nous sommes perdus, tous à la chaloupe !

♥ Des crêpes excellentes à un prix très abordable

🌿 Des produits locaux

L'ÉCHO DES GALETES



2, rue D. Girin - LYON 2

04 78 79 10 88



M° Bellecour

€ Menu : 19,8 €
Galette : 5,50-8,50 €

Lun : 12h-14h30

Mar-ven : 12h-14h30 | 19h-22h30

Sam : 12h-22h30



Lorsque vous criez au-dessus d'une vallée, vous attendez qu'il vienne à vous, *l'Écho*. Celui-là ne fonctionne pas ainsi. Vous pouvez crier, hurler son nom, il ne vous entendra pas. C'est lui qui vous appelle, en faisant croustiller ses galettes, flamber ses crêpes, avec son cidre doux qui calme les brutes et son cidre brut qui égaye les doux. Soyez donc son écho, répondez à son appel, vous ferez bien !

🌿 Pas besoin d'imprimer des billets pour payer

LE MARÉLIE



85, rue Moncey - LYON 3

04 78 62 87 43



M° Place Guichard



€ Menu : 13,9-22,5 €
Galette : 9,50-12,5 €

Lun-sam : 12h-14h | 19h-22h



Généreux comme la région qui inspire sa cuisine, gourmand comme les habitants de cette région. Car oui, les Bretons sont des gros gourmands, des petits cochons, *des indépendantistes*. Ils aiment le cidre que sert *Le Marélie*, ils aiment ses galettes et ses crêpes aussi. Rien à redire. Normal, tout vient de chez eux ! Bonne ambiance et terrasse agréable, on partirait bien en fest-noz avec le serveur !

ALSACE

STAM



2, av. Berthelot - LYON 7

09 84 30 15 36



Tram - Centre Berthelot



€ Flammekueche : 9,50-13 €



Lun-ven : 12h-13h30 | 18h-22h



Nos régions ont-elles du talent ? « Culinairement, la nôtre oui ! », vous répondrait n'importe quel Alsacien. On a les flammekueches, ici déclinées à toutes les sauces ! Comme quoi, ce ne sont pas que des amateurs de bière et de noms farfelus. En causant linguistique, *Stammtisch* veut dire la table des habitués, celle à l'entrée...

♥ Des petits prix pour se pêter le bide tous les midis !

⚡ Je n'avais pas besoin de savoir que personne n'avait conçu de bébé SUR la table...

SAVOIE

ALTER EGO



42, rue Franklin - LYON 2

09 83 30 23 25



M° Ampère



€ Fondue : 21-23 €
Raclette à volonté : 25 €

Lun, jeu & dim : 18h-22h

Ven-sam : 18h-1h



Derrière cette devanture banalement quelconque, je découvre un agréable restaurant. Au menu : des gens amènes, une cuisine plantureuse aux accents de montagne et autant de fromage qu'il en faut pour que ça sente comme dans mes charentaises. On se régale, mais après toutes ces calories, on se dit qu'on ferait mieux d'aller à l'*Haltère Ego*...

♥ La croûte savoyarde

ALTITUDE

 **200, rue de Créqui - LYON 3**

04 27 78 68 08

 M° Place Guichard

€ Fondue : 21-25 €

 Raclette : 23,5 €

Lun & jeu-sam : 19h-21h30

Mer & dim : 19h-22h30

♠ Après une journée en chasse-neige ponctuée de tire-fesses désastreux, je pose mon popotin mouillé dans un chalet nommé *Altitude* : de la nourriture roborative que je ne refuserais pour rien au monde. L'avalanche de fromages me ravit : reblochon, raclette, fondue et tartiflette font tout schuss dans mon gosier, tout comme la charcuterie. Après avoir goûté la Chartreuse, j'ai envie de planter le bâton.

⚡ La croziflette de 2cm d'épaisseur, c'est pour me tuer ?

♥ J'ai économisé des calories me direz-vous

LES MARMOTTES

 **261, rue Vendôme - LYON 3**

04 78 60 42 27

 M° Saxe

€ Fondue : 21-24 €

Raclette à volonté : 26 €

Lun & sam : 19h-23h30

Mar-ven : 12h-14h | 19h-23h30

♠ Les Marmottes hibernent entre mai et septembre, juste le temps qu'il faut pour qu'elles commencent à nous manquer. Et, au crépuscule de l'été, lorsque le désir resurgit de faire son pelage d'hiver, *Les Marmottes* réouvrent la boîte à calories. Il faut dire que la raclette à volonté et les crozets aux chanterelles dans ce chalet à mi-temps marquent un tournant que l'on a envie de prendre.

LA PETITE AUBERGE

 **2, place E. Wernert - LYON 5**

04 78 25 29 33

 Bus - St-Alexandre

€ Menu midi : 16 €

Menu soir : 28,9 €

Lun-sam : 12h-14h | 19h-23h

♠ Je ne crois que ce que je vois. Marcher sur la Lune ? Hollywood. Lady Di assassinée ? Je ne l'ai jamais rencontrée, pas sûr qu'elle ait existé. La Terre est ronde ? La géométrie n'est qu'une construction sociale. Alors, quand on m'a dit qu'il existait un restau proposant raclette à volonté l'hiver et belles pièces de boucher l'été, j'ai décidé d'aller vérifier. Pour une fois qu'on ne m'a pas menti !

♥ Déguisement obligatoire pour la première raclette de la saison !

CORSE

A CANTINA

 **4, rue G. Verdi - LYON 1**

06 44 27 18 61

 M° Hôtel de Ville

€ Plats : 16-25 €

 Lun-dim : 17h-1h



Je naquis avec un palais intolérant : aimer le fromage du maquis n'était pas acquis. Mais voilà que trois vieillards sur un banc m'invitent à goûter l'Île de Beauté. Quelle ne fut pas ma surprise ! Je la voyais brebis galeuse, mais la nourriture corse a pénétré mon âme pour y laisser le souvenir d'une expérience formidable.

♥ C'est copieux : j'en ressors plein comme un œuf et avec un *doggy bag*

i Possibilité de commander des fromages, charcuteries et autres produits corses à emporter

CHEZ EUX

 **180, rue de Créqui - LYON 3**

04 72 61 96 73

 M° Place Guichard

€ Menu : 24-29 €

 Lun-jeu : 12h-15h

Ven : 12h-15h | 19h30-23h

Sam : 19h-23h

♠ Dans un cadre années 50 tout à fait charmant, vous mangerez à un prix plus qu'honnête d'excellents produits, vins, viandes et légumes directement importés de Corse par nos insulaires préférés. En parlant d'*Eux*, cette critique n'est ni drôle ni haute en couleur car nous ne pourrions pas vous transmettre à l'écrit toute leur bonne humeur !

♥ La carte de Corse qui retrace l'origine de chaque produit

LES FILAOS



1, place F. Rey - LYON 1

04 78 28 67 60

Bus - Mairie du 1er

€ Menu midi : 21 €

Menu soir : 25-31 €

Mar-jeu : 12h-14h30 | 19h30-23h

Ven-sam : 12h-15h | 19h-23h30

SKIPJACK



12, rue d'Auvergne - LYON 2

09 81 35 36 36

M° Ampère

€ Menu : 15,9 €

Poké bowl : 12,9 €

Lun-ven : 11h-15h

Sam : 11h-15h30

BONJOUR POKÉ



25, rue Franklin - LYON 2

04 78 42 92 26

M° Ampère

€ Poké bowl : 13,9-17,9 €

Lun-sam : 11h-21h45

ONI'POKE



138, crs. Lafayette - LYON 3

04 37 57 52 88

M° Masséna

€ Menu : 16,9 €

Poké bowl : 12,9 €

Lun-sam : 11h-14h30 | 18h30-22h

Dim : 18h30-22h

O'PAILLE EN QUEUE



18, av. de la Mairie - ST-LAURENT-DE-MURE

04 78 40 80 05

Bus - St-Laurent Centre

€ Menu midi : 25,5-27,5 €

Menu soir (menu découverte) : 34,9 €

Mar & jeu : 11h30-14h30 | 18h30-22h30

Mer : 11h30-14h30 | 19h-22h30

Ven : 11h30-14h30 | 18h30-23h

Sam : 18h30-23h



Faites chauffer vos estomacs, c'est l'heure de faire un énorme repas typique réunionnais ! Gare au piment pour ne pas vous transformer en Piton de la Fournaise. Des tonnes d'acras sortent des fourneaux, mais pas le temps de vous refroidir, voilà déjà le plat chaud. Pour finir, crêpe flambée au rhum. Vous brûlerez d'envie d'y retourner !

♥ On s'enflamme pour la tendresse du cari de poulet !

⚡ Des plats tellement copieux qu'il me faudra six mois de sport pour brûler toutes ces calories



La recette :

- d'un bon poké ? Pléthore d'ingrédients au choix pour clients grivois.
- d'un très bon poké ? Quelques recettes élaborées pour n'avoir que des ingrédients qui vont bien se marier !
- du succès de *Skipjack* ? Un très bon poké au poisson sans que le goût ne vire au poison !

♥ Miam

⚡ Le dessert, passez à côté... (littéralement, Mercredi Biscuiterie est à deux pas)



Jouons à un jeu :

- 5 points pour une salle luxueuse
 - 5 points pour composer soi-même son plat
 - 5 points pour pour des prix corrects
 - 3 points pour une concordance entre la carte et les ingrédients réellement disponibles
- Bonjour Poké*, c'est 15 points...

⚡ Pénalité de 4 points : quasiment aucune place assise, on retombe à 11 !



Trop facile de se régaler quand on peut choisir ce que l'on met dans son poké. Une base, une viande, une sauce et cinq *toppings*, c'est l'embarras du choix qui peut tuer votre plat. Pas convaincu par les nouilles udon froides, j'ai transformé mon poké en ramen en y versant la soupe miso sous l'œil inquisiteur du serveur. Et pourtant, je n'ai pas peur de le dire, Monsieur, c'était bon !

📍 Mochis en dessert !!!



Tu aimes manger épicé ? En même temps ??

Que tu mettes de la harissa dans tes Chocapics au p'tit déj' ou que ta calvitie brille après avoir croqué dans un poivron, ton palais de petit Apollon des tropiques sera rassasié de cette luxuriante cuisine habilement arhumatisée. Alors si prendre le Transsibérien ne te dérange pas et que ta bourse est bien remplie, hâte-toi !

📍 Prenez le menu découverte !



*Oh, t'as pas un gigot
d'agneau ???*

CUISINE FRANÇAISE

LE CHIC À LA FRANÇAISE

LE POTAGER DES HALLES



3, rue de la Martinière - LYON 1

04 72 00 24 84

Bus - St-Vincent

€ Menu midi : 21,5 €

Plats : 15,5-26 €

Mar-sam : 8h-22h

Dim : 8h-15h

- ♠ Mardi soir, c'est *date*. Plutôt que d'aller voir un navet, je vais nous enraceriner au *Potager des Halles*, en espérant ne pas faire choux blanc. Pas de carottes, ici ils n'en veulent pas à notre oseille. Le chef ne nous raconte pas de salades, c'est succulent. Nous nous plantons à côté d'un couple de vieux légumes qui se lèchent la pomme, inspirant. Ce soir, je me fais dégorger le poireau !

♥ **L'entrecôte ou les ravioles, on ne voudrait pas avoir à choisir !**

BISTROT BEL AMI



34, rue Sgt. Blandan - LYON 1

09 87 14 20 50

M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 19-21 €

Tapas : 6-15 €

Mar-ven : 12h-13h45 | 19h-00h

Sam : 12h-14h | 19h-00h

- ♠ *Bel Ami* n'a rien de ce que Maupassant lui attribue : il n'est ni un coureur de jupon, ni un trompeur compulsif. Il est cependant le beau diable que Guy décrit. Il séduit par ses petits prix, sa cuisine inventive sans cesse renouvelée, son agréable terrasse. Le soir, *Bel Ami* est encore plus séduisant : tapas et bar à vin, *La Vie Française* s'y porte bien, elle est folle mais n'en meurt pas.

MAISON VILLEMANYZ



25, montée St-Sébastien - LYON 1

04 72 98 21 21

M° Croix-Paquet

€ Menu : 30 €

Lun : 19h30-21h30

Mar-sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30

- ♠ Si la montée des pentes de la Croix-Rousse ne vous a pas coupé le souffle, c'est la vue depuis la terrasse qui le fera. Vous admirerez aussi l'intérieur à la décoration d'un autre temps et aux lustres imposants. Une fois assis, cuisine française savoureuse et service attentionné finiront de vous combler. Avoir plus de 60 ans n'est en fait pas un critère pour y entrer et adorer.

FLUXUS



12, rue des Augustins - LYON 1

04 78 93 52 55

Bus - Terreaux Tobie Robatel

€ Menu midi : 21 €

Menu soir : 32 €

Mar : 12h-14h30

Mer-sam : 12h-14h30 | 19h-21h30



Fluxus, terré à l'ombre des bistrots place Sathonay, aspire les passants le temps d'une balade sur les saveurs, ponctuée çà et là de surprises et douceurs qui égayent palais et regards. Le décor rude et industriel accentue l'envie de nature ; la cuisine ensoleillée rend le décor agréable. Tout indique que le repas devrait être payé plus cher qu'il ne l'est, on est heureux que ce ne soit pas le cas.

CASABEA



5, rue de la Monnaie - LYON 2

04 78 37 90 80

M° Cordeliers

€ Plats : 16-24 €

Tapas : 10-12 €

Lun-dim : 12h-1h



Ce soir, c'est restau entre cops' mais les demoiselles sont exigeantes. Elles veulent des cocktails bien dosés, un lieu cosy à la déco branchée, des sticks de mozza et des plats pas trop gras. Devant leur tartare et leur salade César, on n'entend plus un mot. Finalement, elles sourient même quand elles ne prennent pas de *story*. Pari réussi !

♥ Les entrées à partager, c'est validéééé

CAFÉ TERROIR



14, rue d'Amboise - LYON 2

09 53 36 08 11

M° Bellecour

€ Menu midi semaine : 23 €

Menu midi week-end : 32 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h30-22h



Cher guide,

Aujourd'hui encore je t'ai dégotté une pépite... en or massif ! Cuisine de marché, cave aux vins divins, plats simples mais parfaitement exécutés, tu seras comblé. J'y ai mangé le meilleur gigot d'agneau de ma vie (pardon mamie). Alors, si mettre le terroir en lumière est ta mission, tu ne peux que recommander un établissement qui le fait avec passion.

Tendrement, Julie.

♥ Saucer c'est pas tromper !

L'ORIGO



2, rue J-M. Celu - LYON 4

09 72 82 82 52

M° Croix-Rousse

€ Menu : 32 €

Brunch : 24,9 €

Lun & jeu-ven : 17h-00h

Sam : 10h30-14h30 | 19h-00h

Dim : 10h30-15h30 | 19h-00h



Amour : Vous ferez une charmante rencontre au style industriel et boisé. Mais c'est pour sa pièce du boucher délicieusement cuisinée que vous craquerez. La passion se fera ressentir.

Santé : Vous ne vous nourrirez que de produits frais et sains !

Argent : N'ayez crainte pour votre porte-monnaie, que des dépenses intelligentes à venir !

Conseil : C'est chez *L'Origo* qu'il vous faut filer !

📌 Le dimanche, c'est brunch !

LE BISTROT DES VORACES



13, rue d'Austerlitz - LYON 4

04 72 07 71 86

M° Croix-Rousse

€ Menu : 23 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h-21h



Ma femme a chié dans mes draps et éteint une cigarette sur ma joue, quelle garce ! Tout ça parce que je ne l'ai pas invitée au *Bistrot des Voraces*... Bon, j'avoue qu'elle a raté quelque chose. Un cadre charmant au possible, une cuisine qui m'a rendu plus heureux qu'elle en trois ans, un dessert qui m'a réconcilié avec les desserts. Maintenant qu'elle est en taule, elle ne peut qu'en rêver !

⚡ Les suppléments sur les plats à la carte



BISTROT BONDY

2, quai de Bondy - LYON 5

04 72 10 08 99

Bus - St-Paul

€ Menu midi : 18 €

Plats : 13,5-18,5 €

Lun-dim : 9h-22h

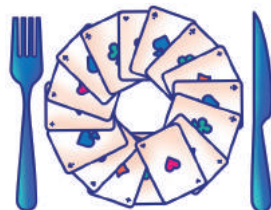


Ce soir, ce petit bistrot convivial a marqué des points. D'entrée de jeu, le saumon et sa sauce à la mangue forment la paire parfaite. Mais l'atout de la maison c'est l'andouillette et ses frites dorées à souhait. La crème au citron parfaitement acidulée tombe à pic et conquiert mon cœur. Pas de bluff, tout est maîtrisé. Le *Bistrot Bondy* est un as et je miserai de nouveau sur lui les yeux fermés.

♥ **La cuisine ouverte sur la salle**



On ne met pas *Court Bouillon* dans une case, on lui en crée une : le tradinomique. En revisitant les plats de mère-grand, le restaurant promet une cuisine léchée tout en humilité.



Chimère (n.f.)

1. Idée sans rapport avec la réalité. Exemple : ce décor fantasmagorique. Contraire : cette cuisine raffinée, entre traditionnelle et inventive, qui est un vrai régal.

2. Monstre imaginaire à tête de lion et queue de dragon. Précision : pas cool les gars, cette charmante dame n'a que 73 ans et aide son fils en cuisine avec une patate d'enfer !

Le Petit Robert ? Non, Le Petit Paumé.



« Jusqu'ici tout va bien. Jusqu'ici tout va bien. » En chute libre, à chaque étage j'me répète pour me rassurer : « jusqu'ici tout va bien, *Le Splendid* bosse avec de la bonne came, le personnel est grave joyeux, au plat j'suis un peu plus serein, jusqu'ici tout va bien. » L'important c'est pas la chute, c'est l'atterrissage. Et si vous cherchez un endroit plaisant, vous êtes bien tombés.

♥ **L'intérieur très sympa**



Chère *Brasserie de l'Est*,

Je t'écris ces mots afin de te remercier pour cette soirée. Encore une fois, tu ne m'as pas déçu. J'ai adoré voir tes cuisiniers sublimer les produits frais sous mes yeux. J'ai adoré voir ta locomotive passer pendant que je dégustais tes mets raffinés. J'ai adoré que tu prennes soin de moi de mon arrivée à ma dernière bouchée. Je reviendrai.

Le Petit Paumé

⚡ **L'eau à 6€, non mais à l'eau ?**

🌿 **Un menu de saison qui change en fonction des arrivages du matin**



COURT BOUILLON

4, rue Ferrachat - LYON 5

04 78 42 49 33

M° Vieux Lyon

€ Menu midi : 22,5 €

Menu soir & week-end : 32 €

Mer-jeu : 12h-14h | 19h-21h

Ven-sam : 12h-14h | 19h-21h30

Dim : 12h-14h



LA CHIMÈRE

14, rue du Bœuf - LYON 5

04 78 37 01 87

M° Vieux Lyon

€ Menu : 19,9-34,9 €

Mar-ven : 19h-23h

Sam-dim : 12h-14h | 19h-23h



LE SPLENDID

3, place J. Ferry - LYON 6

04 37 24 85 85

M° Brotteaux

€ Plats : 14,9-28 €

Lun-dim : 8h-1h



BRASSERIE DE L'EST

14, place J. Ferry - LYON 6

04 37 24 25 26

M° Brotteaux

€ Menu du jour : 34 €

Plats : 17-39 €

Lun-jeu & dim : 12h-14h | 19h-22h

Ven-sam : 12h-14h | 19h-23h



CAFÉ DES ANGES



81, rue Vauban - LYON 6

04 37 24 07 95

M° Masséna

€ Menu midi : 24-29 €

Menu soir : 29-35 €

Lun-mar : 9h-15h

Mer-ven : 9h-15h | 19h-23h



Comme un stand de *free hugs* en plein Verdun, le *Café des Anges* est un petit paradis caché au milieu des *buildings* de la Part-Dieu. Un intérieur chic laisse place à une terrasse au charme romantique, où l'on vous sert une cuisine saine et succulente. Le service y est amène et chaleureux et les produits sont frais et locaux, votre soirée y sera délicieuse.

i Le dimanche, c'est brunch !

BISTRO B



90, rue Duguesclin - LYON 6

04 78 89 12 21

M° Foch

€ Menu midi : 25,5 €

Menu soir : 35,9-41,9 €

Mar : 12h-13h45

Mer-sam : 12h-13h45 | 19h-20h45



Les plats du *Bistro B*, j'ai connu une Polonaise qui en prenait au petit-déjeuner. C'est pour dire, ils ont la puissance de feu des saveurs et des dressages de concours. L'époque est aux tables rondes et à la volupté, mais pas n'importe laquelle, celle qui n'aspire pas tous vos biftons, celle qui procure cette succulente cuisine.

♥ **Le menu du midi, à ce prix-là, si on avait la place, on mangerait deux fois**

i Carte selon arrivages

SAUF IMPRÉVU



40, rue P. Corneille - LYON 6

04 78 52 16 35

M° Foch

€ Menu : 27 €

Lun-mer & ven : 12h-15h

Jeu : 12h-15h | 19h-22h30



Alors que je me dirige vers ma terrasse préférée, je reçois un appel intempestif de la maîtresse de ma fille m'indiquant qu'elle s'est blessée en jouant à la marelle... J'ai dû lui expliquer que, *Sauf Imprévu*, je ne pourrais louer le tendre et juteux suprême de volaille de Félix... Elle comprend et appelle la nounou à la place, merci Madame, j'ai pu me régaler.

LE MONDRIAN



1, quai C. Bernard - LYON 7

04 37 65 09 71

M° Guillotière

€ Menu midi : 21 €

Menu soir & week-end : 29 €

Lun-ven : 9h-1h

Sam-dim : 10h-1h



J'ai l'âme d'une artiste et sais reconnaître les belles œuvres. En voilà une ! *Le Mondrian* : déco *fifties* haute en couleur et art contemporain mis à l'honneur. La cuisine est elle aussi à la hauteur, décalée et moderne, tout est fait avec cœur ! Mais la Joconde du lieu, c'est la grande terrasse ombragée, j'y contemple Fourvière, notre muse préférée. Un très beau tableau pour un bon repas.

RESTAURANT MARGUERITE



57, av. des Frères Lumière - LYON 8

04 37 90 03 00

M° Sans Souci

€ Menu semaine : 28-32 €

Menu week-end : 35-39 €

Lun-dim : 12h-14h | 19h-22h30



Elle voulait des plats raffinés et un service distingué. Madame était conquise. Elle voulait une déco du XXème siècle et des moules au plafond. Madame était ravie. Elle voulait un grand jardin et une terrasse ombragée. Madame était servie. Elle voulait aller chez Bocuse mais comme c'est moi qui payais, je l'ai amenée chez *Marguerite* et elle ne m'a même pas piqué une crise.

RACINE



1, rue du Chapeau Rouge - LYON 9



04 26 18 57 15



M° Valmy

€ Menu midi : 24 €

Menu soir : 27 €

Lun-mer : 8h30-15h30

Jeu-ven : 8h30-23h30



Dans cette salle à l'arborescence chic et moderne, on feuillette la carte avec envie. Et comme le fruit ne tombe jamais loin de l'arbre, apprêtez-vous à avaler des mets travaillés, délicats et raffinés. Le décor ainsi planté, *Racine*, c'est pour indiquer l'importance de la terre, et du terroir, dans cette cuisine qui révèle chacun des produits qui la compose. Alors, ça vous branche ?

LA TERRASSE SAINT CLAIR



2, gde rue de St Clair - CALUIRE-ET-CUIRE

04 72 27 37 37

Bus - Bellevue

€ Menu : 31,5 €

Lun-ven : 12h-13h15 | 19h30-21h



Au lever de la Lune, je trouvai cette charmante terrasse et décidai d'y poser mes deux frangines. Un extravagant - non des moins désagréables - serveur nous apporta les mets, promettant du grand. Loin de faire l'effet d'un pétard mouillé, la cuisine joliment agencée effleurait l'excellence... Tout cela, sans coûter la peau d'Éphèse. Je tombai sur le cul.

i Allez y découvrir l'histoire de Fanny et les innombrables paires de fesses qui s'y cachent

LE COMPTOIR DE ST-CYR



17, rte. de Lyon - SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR



04 78 83 30 52



Bus - Fayolle

€ Menu : 27 €

Lun : 12h-14h

Mar : 12h-14h | 19h30-22h



C'est clair, je suis une râleuse. Alors après les 40 minutes de bus, j'étais pas de bonne humeur. Pourtant, j'ai tout oublié quand j'ai découvert la terrasse qui m'aura amenée en vacances le temps d'une soirée. Je dois être honnête, j'ai été conquise. Encore plus après avoir fini mes assiettes. Promis, je ne râlerai plus quand j'y retournerai.

⚡ Le vin rouge presque aussi chaud que ma fin de soirée

L'HEXAGONE A LA PATATE

LE BISTROT DES 4 CHAPEAUX



14, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2



04 78 62 36 48



M° Cordeliers

€ Plats : 16,5 €

Planche : 19,5 €

Lun-jeu : 12h-14h

Ven : 12h-14h | 19h30-21h30

Sam : 12h-14h30 | 19h30-21h30



Au *Bistrot des 4 Chapeaux*, c'est la cocotte qui est mise à l'honneur ! Et sous le chapeau, tous les jours de grands classiques savoureux : pot-au-feu, blanquette de veau ou volaille du bistrot. Dans cette petite salle vintage et pleine de charme, les sourires sont larges et le service 4 étoiles. Au *Bistrot des 4 Chapeaux*, je ressors avec 1 chose en tête : je lui décerne nos 4 lettres.

L'ESPACE CARNOT



4, place Carnot - LYON 2



04 72 41 98 40

M° Ampère

€ Menu midi : 23 €

Plats : 14-28 €

Lun-dim : 7h-00h



Je n'suis pas un héros ! Mes faux pas... vous connaissez la chanson. Pour s'avoir ici-bas, Daniel cherche le héros du culinaire place Carnot, celui qui la fait vivre. Il considère la terrasse, la chaleur du personnel, la belle déco, le bon et le moins bon dans la nourriture et se laisse penser qu'il n'y a pas besoin d'être un héros pour être très appréciable.

♥ Les ravioles du Dauphiné ont semé l'Azizanie dans mon cœur

LA COCAGNE



7, rue A. Collomb - LYON 3
04 78 82 62 79
M° Guillotière
€ Menu midi : 17,9 €
Lun-mar : 12h-15h
Mer-ven : 12h-15h | 19h-22h

♠ *Cocagne* (n.f.) : pays imaginaire où l'on a tout en abondance, terre de fête perpétuelle où l'on prône le jeu et la paresse « et où le travail est proscrit ! », ajoute la restauratrice. Pourtant, du travail, on sent qu'il y en a en cuisine ! Eldorado providentiel des curieux comme des habitués, ce restaurant familial au cadre sympathique saura sans nul doute vous séduire. Échec et mât de *Cocagne* !

♥ Une cuisine traditionnelle aux saveurs raffinées et aux portions généreuses

L'ESCAPADE DU DANTON



8, rue Danton - LYON 3
04 78 60 48 67
M° Part-Dieu
€ Menu : 27 €
Lun-ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Petit paumé sans-culotte, conquiers ta liberté et rends-toi sans attendre dans ce petit restaurant au cadre chic et sobre. *Danton* assiette, tu trouveras de l'audace, encore de l'audace, toujours de l'audace et la gastronomie sera sauvée ! Pour ce restau, tu ferais bien la révolution, l'étendard aux couleurs des gourmets, la cocarde brodée d'un RPPP.

♥ Ces mets exquis te feront perdre la tête

L'ASSIETTE DU VIN



8, rue Duviard - LYON 4
04 78 39 07 50
M° Croix-Rousse
€ Menu midi : 23,9 €
Menu soir : 26,9-32,9 €
Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h

♠ Une déco un peu vieillotte mais charmante : comme chez mamie.
♠ Un service rapide et aux petits oignons : comme chez mamie.
♠ Du veau d'Aveyron et des légumes de saison : comme chez mamie.
Mon échine de porc qui manque de sauce : pas comme chez mamie.
Un pot de vin pour accompagner le tout : merci papi.
Des plats plus raffinés que chez mamie mais, comme chez elle, je m'y sens bien et j'y reviens.

MON PÈRE ÉTAIT LIMONADIER



9, rue J. Godart - LYON 4
04 78 30 93 10
Bus - Austerlitz
€ Plats : 17-30 €
Lun-sam : 18h-1h

♠ Mon père était limonadier.
♠ Ma mère était au Petit Paumé.
♠ Il sut la cuisiner avec ses grands classiques : gambas sautées au curry, couteaux gratinés... La madame était pincée.
♠ Leur fils sera aussi limonadier.

LA NEF DES FOUS

5, rue du Bœuf - LYON 5
04 78 42 73 67
M° Vieux Lyon
€ Menu : 34,9 €
Plats : 21,9 €
Lun-dim : 19h-22h30

♠ Comme dans le tableau éponyme, ici, on mange comme des petits fous. Dieu nous punisse du péché de la gourmandise, l'assiette est joliment préparée et les associations gustatives font sourire. Sous l'œil inquisiteur des poissons nageant dans une grande baignoire, la décoration casse les codes et fait parler, ça tombe bien je suis un grand timide...

♥ Goûtez le tigre qui pleure, il vous fera rugir

LE PARLOIR



23, quai du Gén. Sarrail - LYON 6

04 78 52 13 59

M° Cordeliers

€ Plats midi : 15-17 €

Plats soir : 14-18 €

Mar-sam : 10h-1h



J'ai faim, certes, mais je veux du joli. Une déco branchée et une assiette envoûtante. Ajoutez à cela des serveuses souriantes et agréables, voilà tout ce que je souhaite avec mon exceptionnelle purée de carottes et de topinambours. Proposez-moi une terrasse donnant sur le Rhône l'été et me voilà aux anges. C'est là tout le condensé du *Parloir* dans lequel le déjeuner est dit.

♥ La purée de carottes et de topinambours

LE TIBOUREN



16, rue de Bonald - LYON 7

04 37 28 54 18

M° Guillotière

€ Menu midi : 18 €

Menu soir : 20-30 €

Lun & jeu : 12h-13h30 | 19h30-21h30

Mar : 12h-13h30

Mer & ven-sam : 19h30-21h30

22m², 22 couverts. On vous laisse imaginer l'ambiance chaleureuse et familiale dans laquelle on a passé ce moment mémorable. En salle, le chef en personne expose son menu et nous livre les détails des recettes élaborées le matin même. Dans l'assiette, il ne lésine pas sur le beurre et les bons produits, c'est un festin de roi. Comme quoi, c'est pas la taille qui compte !

♥ Même la proximité avec mes voisins ne m'a pas dérangée

🌿 Que des produits frais !

LE TABLEAU NOIR



129, av. J. Jaurès - LYON 7

09 50 00 03 47

M° Place J. Jaurès

€ Menu : 25 €

Lun-ven : 12h-14h30



D'humeur noire, je trouve du réconfort dans cet adorable restaurant de quartier. La carte du jour, écrite blanc sur noir, me laisse peu de choix, mais ça annonce la couleur : tout est fait maison. Le poisson/épinards et les lasagnes me replongent dans le lancer de mie de pain à la cantine, mais ici, la qualité est au rendez-vous. Le chef est un vrai cordon bleu et me fait voir la vie en rose !

♥ J'ai pas fini dans l'rouge

📌 Réservez et venez tôt si vous ne voulez pas rire jaune !

LE 27 MADELEINE



27, rue de la Madeleine - LYON 7

04 72 80 90 54

M° Jean Macé

€ Menu midi : 22,5 €

Plats à partager : 7-14,5 €

Lun-sam : 11h-1h

Dim : 11h-23h



Stand-up le jeudi, soirée DJ le samedi et brunch le dimanche, le 27 *Madeleine* a plus d'un tour dans son sac. Mais ce qu'il a aussi, c'est des terrains de pétanque incroyables : tu tires, tu pointes puis tu sirotes ton cocktail sur la terrasse ombragée autour de planches à partager. Que demander de mieux ? Des petits prix ? Ça aussi, c'est garanti.

♥ La citronnade maison bien fraîche



LA MUSE EN BOUCHE



97, rue de Gerland - LYON 7

04 37 26 96 07

M° Place J. Jaurès

€ Menu midi : 21 €

Plats : 11-15 €

Lun-ven : 9h30-14h30



C'est avec Zeus que j'ai rendez-vous. Nous consulterons l'oracle chez les muses. Ces mignonnes ne négligent guère l'accueil aspergé d'une goutte d'alcool. Zeus, dis-moi : Safran épousera-t-il savamment Raviolle ? Est-ce de ce gratin dont je suis folle ? L'oracle est rendu : c'est un grand oui !

VAS-Y VAS-Y



10, rue des Verriers - LYON 7
04 37 37 10 61
M° Jean Macé
€ Menu midi : 11,9-19,9 €
Lun-mer : 12h-14h30
Jeu-ven : 12h-14h30 | 19h-22h30



Vas-y vas-y, j'entre dans la mêlée ! La tête dans le postérieur de ce pilier grassouillet, je pousse pour me saisir de ce menu décisif. Je cours et... plaqué par un foie gras goûtu, mon visage a juste le temps de s'écraser sur le sol lorsqu'une colossale entrecôte m'arrache sans mal le ballon et qu'un moelleux efficace le glisse victorieusement entre les poteaux. Victoire pour les bons vivants !

♥ **L'ambiance rugby du restau et l'affabilité de l'équipe**

L'ÉPICERIE DE GINETTE



24, crs. A. Thomas - LYON 8
04 78 00 77 94
M° Sans Souci
€ Tartine : 6,90-9,90 €
Burger : 9,90-11,9 €
Lun-sam : 11h-00h
Dim : 11h-16h



Pour les avides de tartines, *L'Épicerie* vous recommande :

- Une tranche de pain épaisse et bien toastée
- Des produits frais et des associations gourmandes : fourme d'Ambert et beurre de pruneaux, jambon truffé et crème de gruyère
- Un lieu type guinguette qui réchauffera votre petit cœur
- Du temps, car quand on se pose ici, on ne veut plus repartir !

♥ **Une terrasse cosy qui nous replonge dans la vie d'un petit village paisible**

BISTROT & CO



53, rue de Bourgogne - LYON 9
04 78 83 76 65
M° Gare de Vaise
€ Menu : 19 €
Plats : 16-20 €
Lun-ven : 7h-18h30



Ici, tout me rappelle mes vacances chez mamie : des bons petits plats maison faits avec cœur et une attention sans égal de celle qui me sert. Pour couronner le tout, ma madeleine de Proust, le poulet rôti du mercredi midi. *Bistrot & Co*, merci pour tout, on se revoit bientôt ! (Finalement, je compte bien remettre les pieds dans le 9ème.)

♥ **Le chupito du jeudi**

L'EPICK



30, rue des Docks - LYON 9
04 74 71 31 23
Bus - Laborde
€ Menu midi : 21 €
Plats : 16-20 €
Lun-ven : 12h-14h30



L'Epick est locavore et écoresponsable. Cela ne veut pas dire qu'il mange les folles et qu'il gère les cours d'éco à la fac, mais plutôt qu'il est sérieux dans sa démarche, comme mon père. En revanche, mon père ne se fournit pas chez des producteurs locaux pour produire des plats 100% français, délicieux et originaux. Certes, mon père n'est pas restaurateur, mais ça n'enlève rien à leur mérite.

♥ **Des artisans locaux (moins de 200km de Lyon) jusque dans le choix de la vaisselle et des tabliers !**

🌿 **Labellisé FiG**

CUISINE SOLIDAIRE

LES PETITES CANTINES



37, rue St-Pierre de Vaise - LYON 9
04 26 64 79 24
M° Valmy
€ Adhésion : Prix libre
Mar-jeu : 9h30-15h
Ven : 9h30-15h30 | 17h-22h
Dim : 9h-14h30



Bientôt la mort et vous n'êtes pas sûr d'avoir gagné votre aller simple pour le paradis ? Plutôt que de risquer de finir sur un barbecue pour l'éternité, venez plutôt faire votre bonne action et vous régaler aux *Petites Cantines*. On rencontre des gens de tous horizons, on cuisine tous ensemble, on mange à prix libre et surtout, on rigole bien !

❗ **Il y en a plein d'autres à Lyon !**

🌿 **Des repas durables, cuisinés à partir de produits bios invendus**



TERRE & MER

*Tu préfères les queues
écaillées ou poilues ?*

TERRITOIRE DES VIANDARDS

L'ENTRECÔTE



10, rue de la République - LYON 1
04 78 28 16 64
M° Hôtel de Ville
€ Menu : 21 €
Lun-dim : 12h-14h | 19h-22h30

- ♠ On ne s'y perd pas, ici, c'est menu unique ! *Entrecôte* ou rien. Ce que j'aurais aimé découvrir le mystère de la boîte de Pandore, cette sauce suave qui accompagne ma viande tendre et savoureuse ! Les croustillantes frites tranchent avec le ferme « fondant » au chocolat : amis gourmets, abstenez-vous de prendre ce dernier, et redemandez, sans hésiter, les doux bâtonnets de pomme de terre.

♥ Le prix du vin

⚡ Le service industriel peu chaleureux

BUTCHER



30, rue Lanterne - LYON 1
07 72 07 45 47
M° Hôtel de Ville
€ Plats : 19-80 €
Burger : 21 €
Mar & jeu : 19h30-22h30
Mer & ven-sam : 12h-14h30 | 19h30-22h30

- ♠ Parfois, des mots simples suffisent. Jeux de mots douteux et blagues grivoises seraient mal venues ici. La viande est tendre, parfaitement cuite, goûteuse, onctueuse. Les frites qui l'accompagnent maintiennent le très bon niveau de l'assiette.

♥ Les serveurs sont des Jamy de la barbaque : on en ressort expert dans le domaine

⚡ Attention, l'addition est salée

DELICATESSEN



6, rue de Savy - LYON 1
04 78 39 57 04
Bus - Mairie du 1er
€ Plats : 4,90 € les 100g
Lun-ven : 18h-23h
Sam : 12h-14h | 18h-23h

- ♠ Le nom fera fuir les cinéphiles mais contrairement au terrifiant boucher du même nom, ici, la viande est onctueuse et son origine tracée (elle provient de la région). Le concept (une cantine américaine) fera fuir les nombrilistes mais ne sous-estime pas le plaisir de s'installer dans un agréable espace avec, sur un plateau, une succulente cuisine d'outre-Atlantique payée au kilo.

♥ À ce prix, vous pourrez prendre du rab

⚡ On ne fond pas pour les macarons

B.L.O

**37, rue de la Charité - LYON 2**

04 72 31 76 95

M° Ampère

€ Plats : 16-97 €

Lun-sam : 12h-14h | 19h30-22h



Amis viandards, j'ai trouvé notre repère, que dis-je, notre sanctuaire ! Chez *B.L.O.*, une serviable amazone vous proposera ses meilleures pièces tandis qu'un druide érudit vous conseillera l'élisir les sublimant. Les plantureuses et savoureuses portions salées suivies de délicates gourmandises chocolatées ne pourront que vous ravir. Ici, c'est partir pour mieux revenir.

♥ **L'expertise de la sommelière et les conseils du boucher**

NOSCH

**24, rue Palais Grillet - LYON 2**

04 78 42 08 31

M° Cordeliers

€ Plats : 18-26 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h30-22h



Recette d'une réunion entre copains réussie : versez une grande louche de convivialité sur une émulsion de bons plats (sans prétention et en belle quantité). Accompagnez le tout de quelques eentilitres de bon vin, et simulez un appel urgent au moment de payer l'addition salée !

♥ **La jolie cave à vin**

RESTAURANT
TROLLET**21, quai J. Courmont - LYON 2**

04 78 82 51 50

M° Bellecour

€ Menu : 25 €

Plats : 10-24 €

Lun-sam : 9h-19h30



Je suis celui dont les admirateurs vantent la viande travaillée. C'est ce à quoi je m'évertue en sublimant la charcuterie et toute pièce bovine qui vous fasse saliver. Cuisson exacte, accompagnement parfait dans son rôle, il y a peu de chance que je vous déçoive, mais si vous vous sentez d'humeur à travailler la viande vous-même, essayez mon braséro !

LES GARÇONS
BOUCHERS**102, crs. Lafayette - LYON 3**

04 72 40 08 59

M° Place Guichard

€ Plats : 21-36 €

Mar-jeu : 12h-14h30

Ven-sam : 12h-16h

Dim : 11h45-15h



Avis aux férus de bidoche, venez donc vous alourdir un coup chez les braves hommes qui tiennent cette maison. La seule question que vous avez à vous poser est la suivante : *to beef or not to beef* ? Leur réponse est alors bien simple : *BEEF and POTATOES*. Des portions généreuses, une terrasse aguicheuse, c'est un combo gagnant que vous ne pourrez qu'adorer !

THE NEW WORLD
SMOKE**3, rue St-Georges - LYON 5**

04 78 95 29 92

M° Vieux Lyon

€ Plats : 12-34 €

Menu étudiant : 15 €

Mer-ven : 18h-23h

Sam : 11h-15h | 18h-23h

Dim : 11h-16h



« J'travail pas avec la viande de Metro c'est dégueulasse ! ». Le ton est donné. Ici, c'est du 100% maison : du pain burger en passant par les ribs de porc marinés jusqu'au coulis de mangue qui nappe la panna cotta, le tout dans une ambiance plus que détendue ! Car oui, le tutoiement est une obligation donc gare au « s'il vous plaît » et aux manières prout prout, avec Marc pas de chichi !

♥ **La tendresse des ribs de porc, je n'en reviens toujours pas !**

❗ **Info ou intox : le patron se tatoue le plus moche des dessins du mur des mochetés tous les mois**

AUX TROIS MARIES



1, rue des Trois-Maries - LYON 5

04 78 37 67 28

M° Vieux Lyon

€ Menu : 27-38 €

Plats : 19-32 €

Mar-jeu : 12h-14h | 19h-22h

Ven : 12h-14h | 19h-22h30

Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

Dim : 12h-14h30 | 19h-22h



Mon ventre gargouille, mon gosier est sec. On me dit qu'ici on se lèche les babines à la vue du menu et qu'on étanche sa soif dignement. Les bruits de couloir étaient donc vrais ! Je fais copain-copain avec les escargots, je me réconcilie avec les quenelles et, même si le dessert n'était pas nécessaire, je craque.

Grâce à *Marie*, j'ai bien mangé, j'ai bien bu, j'ai la peau du ventre bien tendue !

⚡ **La table bancale qui m'a rendue fofooooo !**

GUEULETON



29, rue Molière - LYON 6

09 81 73 63 09

M° Foch

€ Pièce de viande à partager : 80-100 €

Mar-sam : 12h-14h30 | 19h-21h30



Amateurs de boustifaille et amoureux du produit, j'ai trouvé le paradis sur terre. Un antre chic et rustique au grandiose appareillage de quilles et de côtes de bœuf. La serveuse souriante nous installe et nous présente une myriade de produits liquides et solides proposés au palais de Dionysos. Moelle, terrine, porc gascon... je retourne parmi les mortels le ventre papillonnant.

♥ **L'exposé des côtes et l'humour du personnel**

L'ARGOT



132, rue Bugeaud - LYON 6

04 78 24 57 88

M° Brotteaux

€ Plats : 17-30 €

Mar & jeu-ven : 12h-14h | 19h-21h

Mer & sam : 12h-14h



Des côtes à perte de vue ici ! Maturées et bien exposées, les pièces arborées ne demandent qu'à vous régaler. Juteuses et persillées, sans surprise, on s'est régalez. Amis carnassiers, ce lieu vous est vivement recommandé !

♥ **Le boucher qui explique le processus de maturation des viandes**

LE FRENCH FUMOIR



16, rue E. Rochette - LYON 7

04 87 62 22 06

M° Jean Macé

€ Plats : 14,5-38 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h

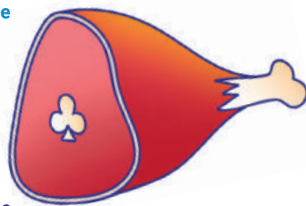


- Soldats, balancez les bombes fumées !
- Ils sont à terre. Je répète : ils sont à terre. Les viandes fumées les ont fait fondre.
- Capitaine, il en reste un !
- La sauce barbecue faite maison n'a pas suffit ? Balançons le cheesecake, il achèvera le travail !

♥ **L'assiette mixte, bien chargée, me fait goûter l'originale cuisson fumée**

⚡ **Le chocolat « fondant » n'est pas l'arme la plus efficace du lieu**

i **Le fumoir est tout droit importé du Texas**



LA PIÈCE DU BOUCHER



168, av. Gén. de Gaulle -

LIMONEST

04 78 35 10 41

Bus - Limonest Place

€ Menu midi : 15 €

Menu soir : 35 €

Lun-mer : 7h30-15h

Jeu : 7h30-15h | 18h-22h30

Ven : 7h-22h30

Sam : 8h-22h30



Comment ai-je pu pécher dans ce lieu si sacré ? Je dois me confesser, j'ai bien trop festoyé mais il était impossible de m'arrêter. Une maturation d'exception, une cuisson à la perfection et quelques soupçons d'eau bénite de cave, est-ce si grave ? Pardonnez-moi mon Père, la tentation était plus forte que la foi.

SOUS L'Océan

LA POISSONNERIE

**3, rue de Fleurieu - LYON 2**

04 78 05 28 99

M° Ampère

€ Demi-douzaine d'huîtres : 9-13 €
Assiettes : 6-21 €

Lun-ven : 12h-13h45 | 19h-21h45



Après les Empires romain, mongol et britannique, voici l'avènement de l'Empire Thomas et de ses cinq établissements liés par des pouvoirs antiques. Sa poissonnerie, symbole de la puissance maritime, assoit à grands coups de tapas, d'huîtres et de crustacés une domination complète sur la rue de Fleurieu ! Plic ploc, ennemis, plic ploc...

CHEZ ANTONIN

**102, crs. Lafayette - LYON 3**

04 78 62 39 10

M° Place Guichard

€ Plats : 20-43 €

Mar-jeu : 10h-15h

Ven-sam : 10h-19h

Dim : 10h-14h30

- C'est comment *Chez Antonin* ?

- Tu vois Chez Ordralfabétix, la poissonnerie de l'irréductible Gaulois ?

- Euh ouais... Entre poisson pas frais, patron pas très discret et bagarres généralisées, j'irai pas manger chez lui même pour deux sesterces...

- Ben là, c'est tout pareil au détail près que c'est exactement l'inverse !

SAUMON ET CIE

**132, crs. Lafayette - LYON 3**

04 78 62 74 69

M° Gare Part-Dieu

€ Menu : 10-12 €

Lun-ven : 10h-18h

Sam : 10h-12h30



Dans cette cabane de pêcheur, le poisson-phare (cousin du poisson-lune) allèche le passant par son odeur qui se répand dans la rue. Entre deux réunions, le chaland s'inquiète de son temps plus que de sa panse. Qu'il se rassure pour les deux, le service, agile comme un poisson dans l'eau, apporte rapidement son saumon, peu importe la cuisson.

♥ Le foie gras à 3,50€ !!!

⚡ Les desserts industriels

LE GABION

**13, bd. E. Deruelle - LYON 3**

04 72 60 81 57

M° Gare Part-Dieu

€ Menu midi : 21,9 €

Menu soir : 26,9 €

Lun-mar : 12h-14h30

Mer-sam : 12h-14h30 | 19h45-22h30



La cloche sonne pour aller déjeuner, j'ai bien hâte de me régaler au restau d'à côté. *Le Gabion* c'est tout con, c'est du bon poisson avec une garniture de saison... mais aussi un authentique fondant au chocolat qui caresse ton palet et qui ruisselle le long de ta gorge... et surtout, un serveur qui, rapidement, devient ton pote. Pour tout ça, sois sûr que je reviendrai.

BARRACEVICHE

**76, rue Masséna - LYON 6**

04 78 52 11 11

M° Masséna

€ Ceviche : 16-19 €

Entrées à partager : 11-15 €

Mar-jeu : 12h-14h | 19h-21h30

Mer : 19h-21h30

Ven : 12h-14h | 19h-22h

Sam : 12h-14h30 | 19h-22h



Connaissez-vous le ceviche ? C'est du poisson cru mais en fait non parce que y'a du citron et... Vous savez quoi ? Allez goûter, ça vaut le détour. Surtout quand il est aussi bien fait que celui du *Barraceviche* !



LA BARQUE BLEUE



88, rue de Créqui - LYON 6

04 26 63 80 20

M° Foch

€ Plats : 18,9-23,9 €

Lun-mer : 12h-14h30 | 20h-22h

Jeu-ven : 12h-14h30 | 20h-22h30

- ♠ Gros défi ce soir pour *La Barque Bleue*... Vous devez séduire un fils de poissonnier ! On m'apporte une daurade entière bien lustrée... eh bah vous savez quoi ?
- ♠ Je me suis régalé ! Alors que nous peinons à finir nos gamelles, on nous offre un digeo pour tasser tout ça... Ils ont tout compris ici, je communiquerai l'adresse à mes amis !

LE TCHANKÉ



25, bd. des Brotteaux - LYON 6

09 83 71 57 01

M° Brotteaux

€ Menu midi : 25 €

Plats : 18-39 €

Mar-sam : 12h-14h | 18h-22h

- ♠ Le Breton à Lyon se languit de ses huîtres. Par chance, les Brotteaux abritent une cabane où l'on peut s'en délecter. S'il est vrai que le décor n'est pas époustouflant, les plateaux le sont pourtant. Aussi rosé le saumon soit-il, le riz n'est pas si subtil. Toutefois, le mariage avec le poulpe et sa sauce est grandement apprécié. Merci à l'aimable directeur qui sut précisément nous aiguiller.

♥ **Le choix de cuisson du poisson**

LA CEVICHELA



18, rue de Bonald - LYON 7

04 37 70 11 25

M° Guillotière

€ Ceviche : 14-15 €

Cocktail : 8,50-9,50 €

Mar-sam : 18h30-1h

- ♠ C'est au bord du Rhône que se trouve cette adresse prisée par les Gones. Le cocktail me donne des ailes et la purée n'a pas son pareil. Bien qu'envahissante, la sauce de mon ceviche est bien chatoyante. Le ventre bien galbé, c'est rassasiée que je me vois rentrer.

♥ **Le cocktail du jour**

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

MERLE



102, crs. Lafayette - LYON 3

04 78 62 30 29

M° Place Guichard

€ Douzaine d'huîtres : 18,4-38,6 €

Coquillages : 7,80-26 €

Lun-sam : 8h30-22h

Dim : 8h30-14h

- ♠ C'est ma première fois ici et j'en suis plutôt ravi. La terrasse ensoleillée parfait mon assortiment de crustacés et la serveuse est aux petits soins. Bulots, crevettes, saumon, huîtres, miam, tous ces délicieux mets me donnent la pêche ! Au vu de ma forme à la sortie, c'est mon boss qui sera surpris quand j'aurai bouclé tous les dossiers avant la fin de la journée.

i **Des plateaux sur mesure**

ÉCAILLER CELLERIER



102, crs. Lafayette - LYON 3

04 78 62 36 68

M° Place Guichard

€ Plats : 18-49,5 €

Assiette fruits de mer : 50 €

Lun-sam : 9h-21h

Dim : 9h-17h

Comment ça plus de jeux de mots ?

Je peux plus dire que la présentation met... l'eau à la bouche ?

Que ces huîtres raviraient même les vieux loups de mer ?

Qu'on ne m'a pas mené en bateau en me recommandant ce restaurant ?

Que j'ai baissé pavillon après le dessert ?

Rohhala vous avez plus d'humour au Petit Paumé pour m'interdire ça ou quoi ?

♥ **Je savais qu'une quenelle c'était bon. Je ne savais pas que ça pouvait être une dinguerie à ce point !**

BISTROT JUTARD

**2, rue de la Terrasse - LYON 4**

04 78 28 22 06

**M° Croix-Rousse**

€ Plats : 10-18 €



Assiettes à partager : 4-12 €

Lun-dim : 7h30-23h



Jeune marin célibataire cherche écailler chaud dans sa région. Attention, exigences élevées ! Coquillages frais et prix bas (j'ai une femme dans chaque port, ça coûte cher vous savez), minimum requis.

Les plus : de bons conseils ainsi que des tapas généreuses sont toujours appréciables...

It's a match!



NACRE

**14, rue Lainerie - LYON 5**

09 62 60 71 03

**Bus - Gare St-Paul**

€ Douzaine d'huîtres + verre de vin :

28-44 €



Plateau fruits de mer : à partir de 52 €

Mer-dim : 12h-14h | 19h-22h



Beer bar? Wine bar? Why not an oyster bar? Ici, le plateau d'huîtres respandit de mille feux à la manière de la nacre des plus belles perlières. Une fois fini, je me sens tout chose... Apparemment, l'huître aurait des vertus aphrodisiaques... Cela reste à prouver, mais je n'ai pas hésité à papoter un moment avec le gérant en partant...

LA CABANE À HUÎTRES

**128, rue Boileau - LYON 6**

04 78 52 61 35

**Bus - Halles P. Bocuse**

€ Menu : 25-36 €



Mar-jeu : 9h-15h

Ven : 9h-15h | 18h-22h

Sam : 9h-15h | 18h-22h30



Ce que je t'aime Claire ! Je t'aime fine, plantureuse, fraîche. Je t'aime à la folie par douzaine, servie avec un muscadet frais et sec, mais je t'aime par-dessus tout quand je te déguste avec le vieux loup de mer qui me sert de bon copain. C'est tout ce dont j'avais envie, et je l'ai eu ici.

Le coup de Chartreuse au moment de payer

L'HUÎTRIER

**245, rue M. Mérieux - LYON 7**

04 78 58 71 61

**M° Stade de Gerland**

€ Menu midi : 19,5 €



Douzaine d'huîtres : 17-28,8 €

Mar-mer : 10h-14h

Jeu-sam : 10h-14h | 18h-22h



Je suis épris des huîtres, je rêve d'en être nourri pour le restant de mes jours. Servez-les moi avec un assortiment de crevettes et de palourdes aussi brillantes que mes pupilles et je m'en irai ravi. Assortissez le tout d'un blanc sec et c'est épanoui que je partirai. Camarade *Huître*, merci pour ce moment passé.

Les produits présentés à l'entrée

JOLS

**144, route du Puy d'Or -**

LIMONEST



04 37 58 02 02

**Bus - Limonest le Puy d'Or**

€ Menu midi : 26,5-38 €



Menu soir & week-end : 38 €

Lun-sam : 12h-14h | 19h30-22h



Vous venez de vous installer dans les Monts d'Or et cherchez à intégrer le cercle des riches familles lyonnaises de la région ? Entre déjeuner d'affaires et repas d'anniversaire, lancez la conversation avec votre voisin de table sur la fraîcheur des huîtres et la qualité du saumon, qui est, de l'avis de tous, très bon !

La serveuse pleine de bonne volonté...

...mais carrément débordée



*Tas de la salade coincée
entre les dents, mais
c'est sexy*

RÉGIMES ALTERNATIFS

VÉGÉTARIEN



GREEN LAB

 **13, rue H. Flandrin - LYON 1**
04 82 31 10 64
 **M° Hôtel de Ville**
 Assiettes : 8-13 €
Sandwichs : 6,50 €
 Mar-jeu : 12h-14h | 19h-21h30
Ven-sam : 12h-14h | 19h-22h

- ♠ On ne naît pas bobo lyonnais, on le devient chez *Green Lab*. Ce tout nouveau houmous bar nous propose une carte 100% *healthy and fresh* à base de falafels, aubergines, pickles de choux et autres incontournables des *healthnuts*. Mention spéciale à leurs quatre houmousquetaires à tomber dans les pois : l'authentique, le tomates séchées, le coriandre et le tzatziki chèvre qui se démarque de la fratrie.

♥ Meilleur houmous de Lyon et des portions très généreuses

⚡ Une carte un peu limitée

🌿 Carte presque 100% végétalienne et cuisine majoritairement crue

MATERR

 **13, rue du Plat - LYON 2**
04 78 85 48 39
 **M° Bellecour**
 Brunch : 24-28 €
Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h

- ♠ Clara, sicilienne au grand cœur et voyageuse chevronnée nous ouvre les portes d'un restaurant à la cuisine végétarienne haute en couleur et aux saveurs poignantes. Le chef n'étant ni plus ni moins que son mari, un grand brésilien nommé Arthur, on comprend qu'amour et passion font partie intégrante des éléments qui rendent leur cuisine aussi savoureuse.

♥ Clara, peux-tu me donner la recette de ta tarte banoffee ?

⚡ Une entrée en deçà du reste

🌿 Des produits essentiellement lyonnais et bios

DUST CAFÉ

 **12, rue de Condé - LYON 2**
09 83 82 19 29
 **M° Ampère**
 Menu midi : 12,5 €
Boissons : 1,80-6,50 €
 Lun-ven : 7h30-16h

- ♠ Plat du jour, mon petit fripon,
♠ Tu es comme Martin Matin, parfois je t'aime bien, parfois un peu moins, mais au fond tu es toujours toi : végétarien.
♠ Si j'avoue t'avoir trompé avec cette bonnasse d'entrée et zyeuté le dessert, rassure-toi, c'est aussi pour toi que je reviens. Dommage, pas de *doggy bag*, j'aurais bien aimé te voir en *doggy style*.

♥ Entre les planches de skate et les murs de bois, je suis ici comme chez moi !

🌿 Des produits frais et locaux

COMPTOIR SAUVAGE



1, rue du Pavillon - LYON 4

04 51 24 46 51



M° Croix-Rousse



€ Menu : 16 €



Brunch : 26 €



Lun-dim : 11h-15h

On joue à la dinette ? J'ai un service à thé en porcelaine, des couverts dorés, des serviettes en tissu brodées et des fleurs pour décorer tables et murs. On pourra servir de beaux gâteaux, des *lattes* beiges ou bleus et des plats qui rendent hommage à Dame Nature. On fera tout ça à la Croix-Rousse, pour que le soleil puisse nous faire coucou durant les beaux jours. Alors, tu veux jouer ?

i Le restaurant fait aussi brunch le week-end et traite

🌿 Labellisé FIG

L'ESTANCO DU MARCHÉ



C'est la sensation de se sentir chez soi

C'est un lieu pour partager un moment avec son roi

C'est doux telle une brise d'été passant dans le jardin

C'est frais comme la rosée du matin

C'est des ingrédients sourcés dans les environs

C'est une carte qui s'adapte à la saison

C'est beau et bio

Bref, c'est *L'Estanco*.

♥ C'est vraiment comme à la maison

i Une carte qui change quotidiennement en fonction des stocks

🌿 Emballages compostables, produits locaux et de saison



4, rue P. Corneille - LYON 6

06 11 60 17 96



M° Foch



€ Menu midi : 15-19 €



Boissons : 2-4 €



Lun-ven : 9h-15h

GARDNLAB



100, crs. Vitton - LYON 6

04 78 24 73 51



M° Charpennes



€ Menu bowl : 16,4 €



Menu bao : 17-19 €



Lun & jeu-ven : 11h45-14h | 18h30-22h

Mar-mer : 11h45-14h

Dim : 18h30-22h



Quel est le comble pour un végétarien ?

- Putain mais sérieusement qui fait des combles en 2022 quoi, on veut juste savoir comment c'est qu'il est le restaur...

- Ben tu vois han le restaurant est hyper *veggie* han hyper respectueux de la planète han... SAUF QU'EN FAIT (*plot twist*) tu te pètes le bide frère les burgers ils sont maxi bons et *fat*, même un carnivore il te le finit pas.

VEGAN

LIKE AN ELEPHANT



11, montée St-Sébastien - LYON 1



09 82 59 59 24



M° Croix-Rousse



€ Menu : 25 €



Mar : 19h-22h

Mer-sam : 12h-14h | 19h-22h

Dim : 12h-15h



Perché sur la montée Saint-Sébastien se trouve un petit refuge un poil difficile d'accès. Défense d'entrer aux braconniers ou aux carnivores phytophobes qui souhaiteraient se mettre un éléphant sous la dent ! On y trouve une carte succincte mais recherchée avec des plats maison 100% végétaliens.

⚡ Une luminosité un peu terne

LES MAUVAISES HERBES



3, rue du Jardin des Plantes - LYON 1



04 27 01 52 26



Bus - Mairie du 1er



€ Menu midi : 15,9-19,5 €



Tapas soir : 7-14 €



Mar-mer : 19h-22h

Jeu-sam : 12h-14h | 19h-22h

Avoir la main verte c'est carrément *has been*, perso je préfère laisser la nature reprendre ses droits. À bas les tondeuses de l'enfer ! On laisse *Les Mauvaises Herbes* de saison fleurir et nous régaler par leur fraîcheur pour un repas sain, de haute voltige et à prix raisonnable. Rien à dire, je reviendrai brouter le gazon, en tout bien tout honneur bien sûr.

⚡ Je voulais faire une blague mais on m'a coupé l'herbe sous le pied

🌿 À 99,9% vegan et à 200% délicieux

PRANA



5, rue Duhamel - LYON 2

09 73 58 42 54



M° Perrache



€ Menu midi : 19,5 €

Menu soir : 26,5 €

Mar-mer : 12h-14h

Jeu-sam : 12h-14h | 19h-21h30



Prana propose une carte réfléchie avec les règles de la macrobiotique, où les plats sont pensés au travers de l'équilibre du yin et du yang, mais aussi de la qualité nutritionnelle des aliments. Alors certes, je ne deviendrai pas vegan du jour au lendemain, mais j'avoue que ça me fait passer l'envie de me taper de nouveau une saucisse.



COPPER BRANCH



112, crs. Charlemagne - LYON 2

06 72 89 96 77



Tram - Hôtel de Région



€ Menu burger : 14,9 €



Menu bowl : 15,9 €



Lun-dim : 11h30-14h30 | 18h30-21h



Qui a dit que les vegans ne mangeaient que des graines ? Votre ami Pierre viandard en chef et buveur de Ricard ? Dupez-le les yeux fermés avec un burger totalement végétal et étonnement bien élaboré pour du fast food, qui n'a rien à envier à ses cousins McD*****s et B***** K**.

♥ Les frites parfaitement assaisonnées

i Pierrot a remis son steak haché au congélo



ANDY'S KITCHEN



130, crs. Lafayette - LYON 3

09 50 49 06 30



M° Gare Part-Dieu

€ Menu midi : 16,5-19,5 €

Jus : 4,50-6,50 €

Lun-ven : 8h30-14h



Andy ce n'est pas seulement ce petit garçon à l'imagination débordante qu'on a adoré voir grandir dans *Toy Story*, c'est aussi ce bon cuistot, serveur et surtout chanteur qu'on s'empresse de vouloir retrouver chaque midi. Et s'il est aussi difficile de choisir entre un bagel ou un bowl *veggie* qu'entre Buzz l'Éclair et Woody, c'est parce que tout est exquis.

♥ Les smoothies et la playlist



AGAINST THE GRAIN



135, rue S. Gryphe - LYON 7

04 72 94 05 33



M° Jean Macé



€ Menu midi : 11-15,5 €



Mar-sam : 11h30-18h



Je remercie chaleureusement *Against the Grain* de proposer des plats végétariens recherchés, copieux et créatifs, des gâteaux généreux et un brunch haut en couleur qui satisferont n'importe quel vegano-sceptique. Parole de carnivore !



LE VEGGIE



51, crs. E. Zola - VILLEURBANNE

09 86 06 26 35



M° Charpennes



€ Menu : 16,5 €



Lun : 8h30-16h



Mar-ven : 8h30-15h | 18h-22h30



Sam : 8h30-22h30



« Je peux pas devenir végé ça coûte trop cher », « Tu sais depuis que je le suis tout roule pour moi : je suis sur le point de trouver le remède contre le cancer... ». N'écoutez plus les rageux, faites-vous votre propre idée. Au *Veggie*, c'est des produits et des recettes du monde entier qui se réunissent, bien décidées à vous prouver qu'on peut s'exploser le gosier pour seulement quelques deniers !

i Le saviez-vous ? Le bétail émet 13% des rejets de gaz à effet de serre de la planète





La Région

Auvergne-Rhône-Alpes



+ de **190**
produits sous signe
officiel de qualité
(AOP, IGP, LR...)



99
chefs étoilés



100
meilleurs ouvriers
de France

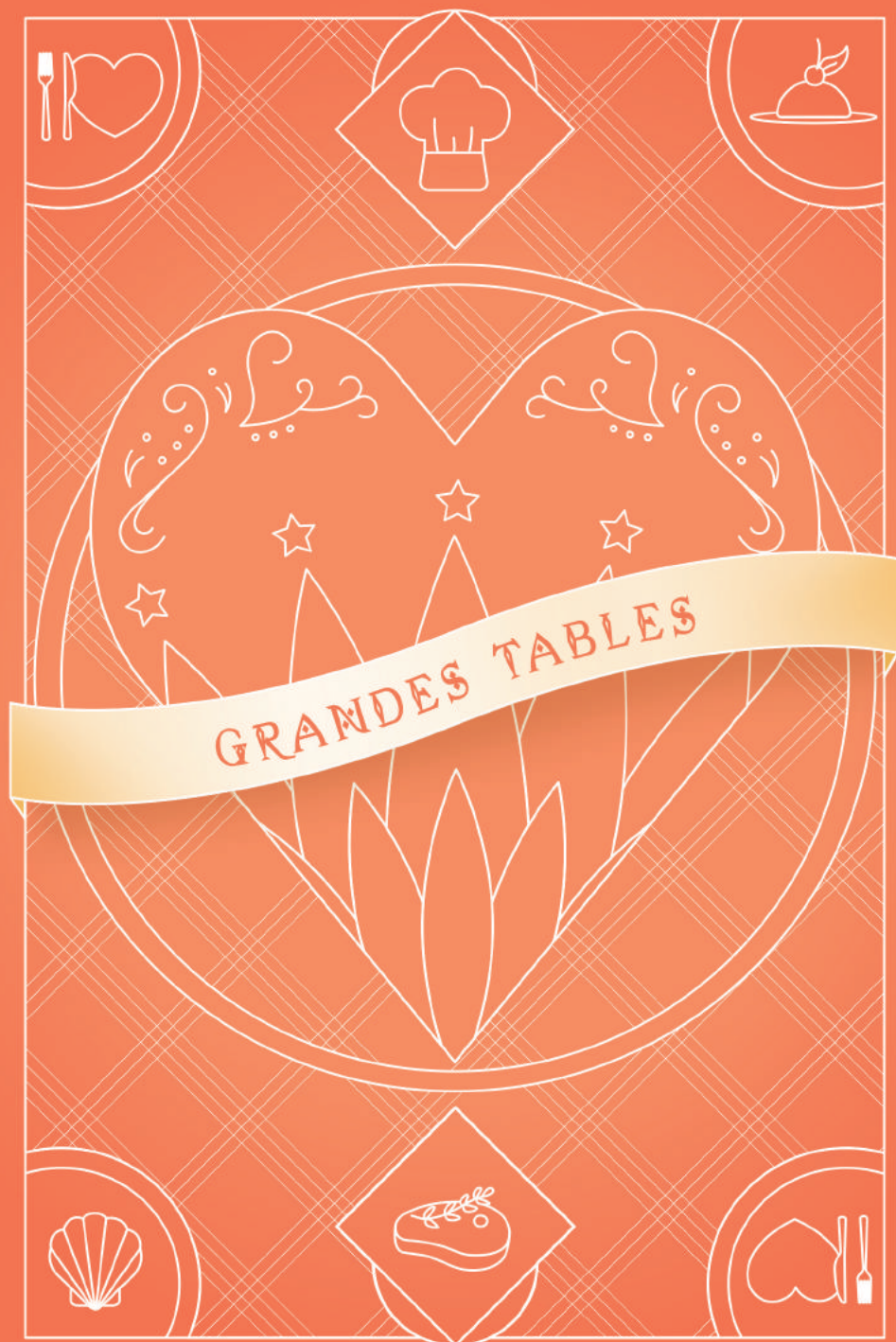


31000
restaurants

Capitale
de la gastronomie

Région Auvergne-Rhône-Alpes 2022 - 98 rue de la République - 42000 Saint-Etienne

auvergnerhonealpes.fr

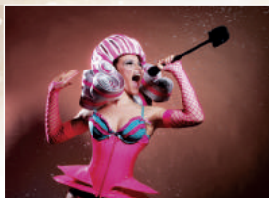


VOULEZ-VOUS SPECTACLE & DINER



Copyright - SAS STARTER 2022. Tous droits réservés. Credits photos : Ludovic Lema

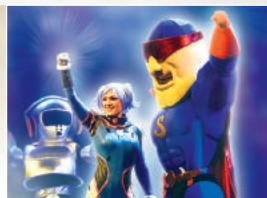
DES SPECTACLES POUR TOUS LES ÂGES, POUR TOUS LES GOÛTS !



UTOPIA
Comédie Musicale



IDOLES
Revue Music-Hall



SUPER SATODON
Arbre de Noël

VLV GRAND LYON - Toute l'année à Anse

181 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC - 69480 ANSE -       - WWW.VOULEZ-VOUS.FR

UN PEU PLUS PRÈS DES ÉTOILES

Des étoiles dans les yeux et un SMIC dans ta lune.



La Mère Brazier

12, rue Royale
– LYON 1
04 78 23 17 20

Le Neuvième Art

173, rue Cuvier
– LYON 6
04 72 74 12 74

Takao Takano

33, rue Malesherbes
– LYON 6
04 82 31 43 39

Paul Bocuse

40, quai de la Plage
– COLLONGES-AU-
MONT-D'OR
04 72 42 90 90



Prairial

11, rue Chavanne – LYON 1
04 78 27 86 93

Au 14 Février

36, rue du Bœuf – LYON 5
04 78 92 91 39

Le Gourmet de Sèze

125, rue de Sèze – LYON 6
04 78 24 23 42

Rustique

14, rue d'Enghien – LYON 2
04 72 13 80 81

La Sommelière

6, rue Mourguet – LYON 5
04 78 79 86 45

Miraflores

112, bd. des Belges – LYON 6
04 78 24 49 71

Les Loges

6, rue du Bœuf – LYON 5
04 72 77 44 44

Les Terrasses de Lyon

25, montée St Barthélémy –
LYON 5
04 72 56 56 02

Le Passe Temps

52, rue Tronchet – LYON 6
04 72 82 90 14

Jérémy Galvan

29, rue du Bœuf
– LYON 5
04 72 40 91 47

Têtedoie

4, rue Prof. Pierre-Marion
– LYON 5
04 78 29 40 10

Guy Lassausaie

1, rue de Belle-Sise
– CHASSELAY
04 78 47 62 59

Les Apothicaires

23, rue de Sèze – LYON 6
04 26 02 25 09



Étoile verte : gastronomie et durabilité

Prairial

11, rue Chavanne – LYON 1
04 78 27 86 93

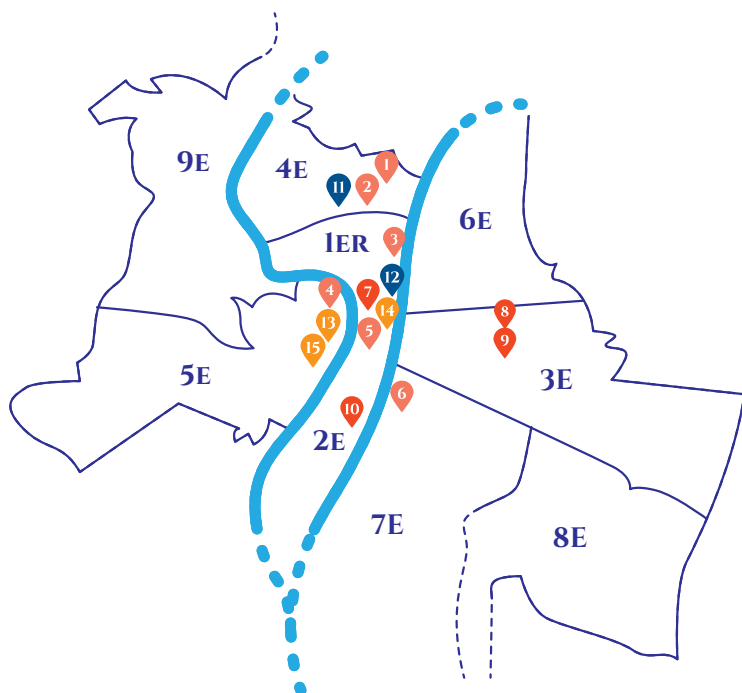
Têtedoie

4, rue Prof. Pierre-Marion – LYON 5
04 78 29 40 10

Sinon pour un peu moins cher y'a le Planétarium de Vaulx-en-Velin...

RP PÉPÉS

Tout a commencé en 1973 avec le RPPPP (Recommandé Particulièrement Par le Petit Paumé) puis on s'est dit que quatre P ça faisait peut-être beaucoup donc on a juste réduit à trois. En 1977, ce fut donc la naissance du fameux macaron RPPP : Recommandé Par le Petit Paumé. Parmi eux, certains établissements ne nous ont jamais déçu et ont suivi un parcours sans faute : voici nos papis préférés qu'on n'a pas fini d'aduler.



TABLES

1. Le Canut et les Gones (p.173)
2. Balthaz'art (p.165)
3. Le Cochon Qui Boit (p.172)
4. Notre Maison (p.137)
5. Le Musée (p.135)
6. Le Tibouren (p.149)

CUISINE DU MONDE

7. Le Petit Persan (p.189)
8. Soleil Levant (p.197)
9. Le Karachi (p.202)
10. Le Shalimar (p.201)

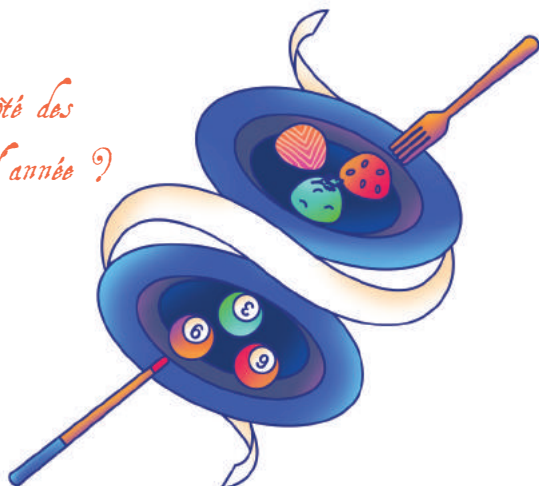
BARs

11. Paddy's Corner (p.216)
12. L Bar (p.239)

COMMERCEs & ARTISANs

13. Antic Wine (p.49)
14. Le Bal des Ardents (p.27)
15. Le Père Pénard (p.27)

Le chiffre à côté des
bouteilles, c'est l'année ?



BISTRONOMIE

POUR LES PETITES BOURSES...

BALTHAZ'ART



7, rue des Pierres Plantées -
LYON 1



04 72 07 08 88



M° Croix-Rousse



€ Menu du jour : 21 €

Menu soir : 37 €

Mar-mer : 19h30-21h30

Jeu-sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Non, ne vous fiez pas à ce jeu de mots qui rivalise avec les noms de coiffeurs, vous tenez sans doute l'un des meilleurs restaurants de X-Rousse. Un cadre chaleureux et moderne, des associations culinaires dont l'improbabilité tourne à l'évidence dès la première bouchée, un service remarquable, des toilettes aussi grandes que mon T2 : voilà un portrait de notre *Balthaz'art planet'hair*.

♥ Le mille-feuille à l'avoc'art

VICTOIRE ET THOMAS



27, rue de l'Arbre Sec - LYON 1



04 81 11 86 19



M° Hôtel de Ville



€ Menu midi : 24 €

Plats : 12-28 €

Mar-sam : 12h-15h | 19h-21h30



♠ Lyon, années 30. On raconte que deux tueurs en série tiennent clandestinement un somptueux restaurant-bar au centre de la ville. Dans cette zone de tous les interdits, ces Bonnie & Clyde de la gastronomie servent plats et planches à partager fusillant l'estomac des curieux qui s'y aventurent. La légende raconte que le majestueux bar est en réalité une artillerie chargée de cocktails Molotov.

♥ Un sans-faute, de l'entrée au dessert

❗ Pour ce carnage, la rançon demandée n'est pas élevée

LA GARGOTTE



15, rue Royale - LYON 1



04 78 28 79 20



M° Croix-Paquet



€ Menu soir : 30 €

Verre de vin : 8 €

Mar-jeu : 20h-22h

Ven : 20h-23h

Sam : 19h30-00h



♠ En face de La Mère Brazier, une belle alternative pour ceux qui n'ont pas *La Fortune des Rougon*. Belles assiettes de saison, colorées pour les yeux comme pour l'estomac dans une salle d'un autre siècle qui fera le *Bonheur des Dames*.

LES DEMOISELLES DE ROCHEFORT



31, rue R. Leynaud - LYON 2

04 72 00 07 06

M° Croix-Paquet

€ Plats : 19-24 €

Mar-jeu : 20h-00h

Ven-sam : 19h30-00h



Aucun rapport avec le film si ce n'est la Catoche plus toute neuve qui y grilla quelques cigarettes. Ravioles de Romans et souris d'agneau se dégustent sous le regard des Vierges drôlement affectées à cette ambiance Moulin Rouge. Ce joyeux lupanar vaut vraiment le détour. Ses murs de velours et lustres ballotants émerveillent les touristes mais ne les attrapent pas pour autant.

♥ **Toilettes : super trop cool**

PETIT OGRE



15, rue de la Bannière - LYON 3

06 42 66 92 63

M° Garibaldi

€ Menu midi : 28 €

Menu soir : 36-44 €

Lun-sam : 12h-14h | 19h-22h



Petit Ogre, tu cuisines tout dans ta tanière et j'aime ça. Ton entrée est fracassante. Cette bisque de crevettes... Donne-moi donc la recette ! J'enfourche la selle d'agneau mais ne m'enfuis pas. *Petit Ogre* me l'avait promis, la chair est fraîche ! Qu'avons-nous pour le dessert, mon petit sucre d'ogre ? Un marbré au chocolat ? Je dis oui ! Après t'avoir rencontré, l'*Ogre*, je ne veux que tes mets.

LA TABLE 101



101, rue Moncey - LYON 3

04 78 60 90 23

M° Place Guichard

€ Menu midi : 28 €

Menu soir : 36-52 €

Lun-ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Les quatre éléments, certains les divisent. Ici, Olivier les unit à la perfection. Tartare de canard au caviar, l'entrée de jeu me submerge. Joue de bœuf confite et ris de veau parfaitement saisis, mon petit cœur s'enflamme. La Chartreuse dans le soufflé est un coup dans la nuque ; que l'on m'apporte de l'oxygène !

❗ **Si choisir c'est renoncer, visez le grand jeu et optez pour le menu plaisir**

OPALINE



8, rue Pailleron - LYON 4

04 78 28 80 86

M° Hénon

€ Menu midi : 24-37 €

Menu soir : 37 €

Mar-sam : 12h-13h30 | 19h30-21h



Tous mes sens sont comblés : Mes yeux se délectent d'une décoration attentionnée. Mes oreilles boivent les douces instructions de la serveuse. Mon nez laisse la suivante s'impatisser. Ma bouche s'amuse des saveurs mélangées et reconnaît que les produits sont frais. Mon mec s'occupera du toucher !

♥ **Parlons du 6ème sens : de sitôt je reviendrai !**

COPAINS COPINES SUR LA COLLINE



3, rue Duviard - LYON 4

04 78 61 73 88

M° Croix-Rousse

€ Menu midi : 23-32 €

Menu soir : 35-38 €

Lun & sam-dim : 12h-13h30 | 19h45-21h

Jeu-ven : 19h45-21h



Bilbon Sacquet habite sous la colline et c'est un sacré casanier. Ce n'est que lorsque les magiciens Olivier et Julie lui proposent une aventure avec ses copains qu'il décide d'en sortir. Guidé avec gentillesse et amour du métier, il n'oubliera pas ce précieux voyage gustatif et rentrera à Cul-de-Sac les papilles en émoi.

♥ **Le restaurant est super beau !**

❗ **NDLR : Olivier et Julie sont les créateurs de ce restaurant**

04 26 07 35 76

€ Menu : 36 €

Mar-ven : 12h-13h30 | 19h30-21h45

Sam : 12h-14h | 19h30-21h45

- 

04 78 37 37 97

M° Foch

€ Menu : 36,9 €

Mar-sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30



i La carte, sublimée par la créativité du chef, change tous les deux mois

04 78 89 55 19

M° Foch

€ Menu midi : 32 €

Menu soir : 35 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h30-22h



04 78 24 35 74

M^o Masséna

€ Plats : 15-18 €

Lun : 19h-22h

Mar-ven : 19h-22h30



Le Comptoir Des Cousins
met tout le monde
d'accord avec ses mets
à partager. On partage
aussi ce lieu accueillant
avec d'autres gourmands,
venus déguster **le soir**
une cuisine cosmopolite
rassemblée dans l'assiette
sous l'égide d'un maître-
mot : savoureux.

04 78 52 47 28

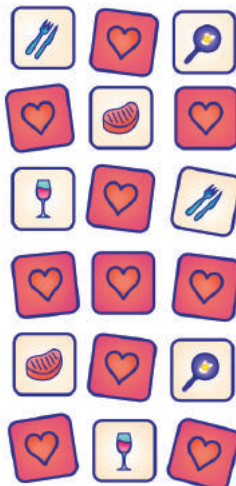
M^o Brotteaux

€ Menu : 28.9 €

Lun-ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Vous n'voulez pas manger dans ce restaurant ?? En v'là une belle. Si la connerie s'mesurait, vous serviriez d'mètre étalon, nous dirait Jean Gabin ! Le chef, fin connaisseur de vin, vous accueillera avec le sourire et l'envie de vous le donner. Il ne tardera pas à réussir quand vous goûterez à son travail, qui sublime des produits saisonniers par des associations détonantes pour un prix dérisoire.



LE TIROIR

**20, gde rue de Vaise - LYON 9**

04 78 64 75 96

M° Valmy

€ Menu midi : 24,9 €

Menu soir : 35-49 €

Lun-mar : 12h-13h30

Mer-ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30



À moi-même dans 50 ans.

Oui, toi vieille charrieuse qui n'a plus toute sa tête. Laisse-moi te conter ton dîner au *Tiroir*, jadis, où tu as rangé de si bons souvenirs. Tu avais bien mangé. La viande était tendre à faire jalouser ton épiderme désormais fripé. À côté, tu t'étais pris le chou avec la cajou. Et tu avais bien bu ! Te rappelles-tu de ce beaujolais goûtu ?

♥ Un tiroir s'ouvre vraiment à votre table !

BOL D'AIR

**77, av. de Verdun - DARDILLY**

04 78 66 14 55

Bus - Dardilly le Bas

€ Menu midi : 28 €

Plats : 15-25 €

Lun : 12h-14h

Mar-ven : 12h-14h | 19h30-22h30



Préparez-vous, car derrière ce mont débute une expérience de convivialité et de gourmandise sur une terrasse vue Ouest. Préparez-vous, car derrière cette éblouissante mise en bouche aussi fraîche que travaillée, le solide nous attend : un bel ongle parfaitement accompagné nous revigorera. Si je comprends bien, derrière chaque relief il y a de la douceur !

♥ L'accessibilité du lieu (je ne parle pas du temps de trajet mais des prix)

i Une carte qui change toutes les semaines et d'excellents vins (bios pour la plupart)

LE PETIT MEUNIER

**12, ch. des Moulins - MESSIMY**

04 78 45 05 03

Bus - Quinsonnas

€ Menu midi semaine : 22-42 €

Menu soir & week-end : 35-55 €

Mar-jeu & dim : 12h-14h

Ven-sam : 12h-14h | 19h-21h30



Meunier ne dort pas, non. *Meunier* fait à manger, nous sert l'apéro, le foie gras dans tous ses états, les cuisses de grenouille puis le ris de veau. Merde, j'étais pas végétarien ? On dirait bien que j'ai tout foie-ré. Après deux incroyables verres de vin : « Tant pis, je (le) re(de)viendrai demain ! ».

♥ Dîner au bord du joli cours d'eau quand il fait chaud

RESTAURANT L'ERMITAGE

**Ch. de l'Ermitage - ST-CYR-AU-MONT-D'OR**

04 72 19 69 69

Bus - St-Cyr

€ Menu midi : 28 €

Menu soir : 32 €

Lun-dim : 12h-14h | 19h-22h



Égaré dans mon cher St-Cyr natal, Le héros s'appelle *L'Ermitage*. À la recherche de beaux paysages, Le bandit s'appelle monsieur Leu Pry. Avec l'ami ou la petite amie, *L'Ermitage* t'accueillera comme il se doit...

♥ La très bonne cuisine traditionnelle joliment présentée et la vue époustouflante

⚡ Gare à toi si tu choisis l'eau en carafe, le serveur le commenteraaaaa

... ET LES PLUS GROSSES

L'ATELIER DES AUGUSTINS

**11, rue des Augustins - LYON 1**

04 72 00 88 01

M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 39 €

Menu soir : 44-75 €

Mar-ven : 12h15-13h30 | 19h45-21h15

Sam : 19h45-21h15



Permettez-moi le superlatif pour cette pépite culinaire. *L'Atelier des Augustins* est sans doute le meilleur bistronomie lyonnais. Il est recommandé 1000 fois par le Petit Paumé.

♥ Le vin, ma foi, exquis

L'ÉTABLI



22, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2



04 78 37 49 83



M° Ampère



€ Menu midi : 34-55 €

Menu soir : 64-84 €

Lun-ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30



J'assiste émerveillé à un défilé de haute voltige. Cinq cortèges m'attendent, me murmure-t-on. Le bal est ouvert par une élégante salade au comté jonchant un explosif bouillon à l'oignon. Les figurants se suivent, tous impressionnants, tous surprenants. C'est un travail d'artiste !



Je ne m'attendais pas à la note finale : le menu le moins cher du soir est à 64€



Formule business le midi, plus accessible

CUISINE ET DÉPENDANCES



68, rue de la Charité - LYON 2



04 78 37 45 02



M° Perrache



€ Menu midi : 25 €

Menu soir : 50-100 €

Lun-ven : 12h-13h30 | 19h15-21h30



CUISINE ET DÉPENDANCES. Entrée des personnages.

Le dramaturge assure la mise en bouche. *Apparaîtra souvent sur scène.*

Acte I. Un mariage presque parfait entre la carotte et la sauce parmesan.

Acte II. Le veau se confie : au bouillon il cuit.

Acte III. La pistache se fait délicieusement gratiner.

SUBSTRAT



7, rue Pailleron - LYON 4



04 78 29 14 93



M° Hénin



€ Menu midi : 30 €

Menu soir : 37-76 €

Mar-ven : 12h-14h | 19h30-23h

Sam : 19h30-23h



Le *Substrat* m'a mis un K.O. en quatre temps. Premier temps : me crever les yeux avec la beauté de ses amuse-bouches. Deuxième temps : me lacérer la langue avec un ongle fondant à souhait. Troisième temps : me transpercer la trachée avec un poisson aussi frais que suave. Quatrième temps : m'imploser l'estomac avec un dessert des plus gourmets.



Le vin qui accompagnait chaque plat m'a plongé dans le coma



Amis indécis, foncez-y, vous n'avez pas à choisir le menu !



BULLE



9, place de Fourvière - LYON 5



04 85 92 00 13



F° Fourvière

€ Menu midi : 42-72 €

Menu soir : 52-72 €

Lun-dim : 10h-22h



Pour *Bulle*, ce sera Fourvière. Pour moi, une vue imprenable. Cette jolie copine en face de moi, cette jolie salle, ces serveurs affables, parfois brusques, toujours agréables, ces vins bien choisis dans cette cave pleine d'histoire... seule la cuisine captera autant mon intérêt ce soir-là.

LE ROOFTOP TÊTEDOIE



4, rue P. Marion - LYON 5



04 78 29 40 10



F° Minimes

€ Menu midi : 40 €

Menu midi & soir : 60 €

Lun-dim : 12h-14h | 19h30-21h



Au premier plan, deux individus, l'œil brillant, piquent dans leur plat joliment peint. Le mouvement flou du bras gauche indique bien cette volonté de retourner à l'assiette tandis que le droit hume le verre de vin qui ajoute de la perspective. L'œil est invariablement attiré par cette scène, mais le spectateur attentif admirera la vue en arrière-plan, qui confirme que cette toile est un chef-d'œuvre.

HISTOIRE DE LYON

Préhistoire :

Bon bah là on n'a rien à dire, les bouds mangeaient des cailloux.



-43 av. J.-C. :

Lugdunum est fondé en -43 par les Romains (les Gaulois étaient déjà là depuis 600 ans mais bon, askip Jules César avait dit prems'). D'après la légende, le site celtique aurait été fondé par le roi Atepomarus, le druide Momoros et le guerrier Chamastacos.

1175 :

Début de la construction de la Cathédrale Saint-Jean (la légende raconte que les travaux de la gare Part-Dieu sont encore plus vieux).



1312 :

La ville est rattachée au Royaume de France par le traité de Vienne et tout le monde se fout de notre gueule parce qu'on s'est fait gifler par un dénommé Philippe.

1711 :

Bousculade du pont de la Guille : Mme Servient fait tout tomber à l'eau après la fête bien arrosée de Saint-Denis de Bron. Oups ! L'accident de son carrosse cause une superposition fatale des poivrots sur le chemin du retour.



1793 :

Les Montagnards de Robespierre font le siège de Lyon et s'assoient sur les bonnes manières. Pris de haut par des Grenoblois, manquait plus que ça ! La montagne, ça vous gagne...

1942 :

Lyon devient la capitale de la Résistance quelques années avant de devenir la capitale de la Funk (69 la dynamite pélo).

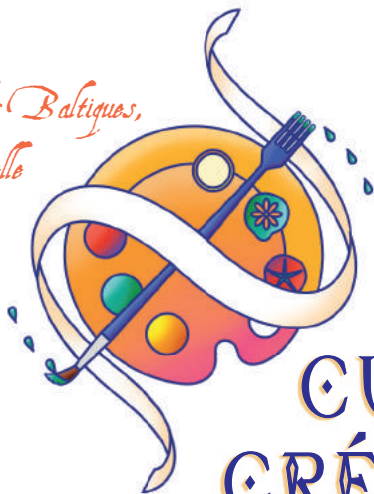


2022 :

La 54^{ème} édition du Petit Paumé sort et Benzema fait son comeback à l'OL (on croise les doigts).



- Un filet d'Alaska des Baltiques, cuisiné à la sauce citronnelle et dorée à la panure de Guérande.
- Du poisson pané quoi.



CUISINE CRÉATIVE & CONCEPT

CUISINE CRÉATIVE

L'ÉBULLITION



12, rue Lanterne - LYON 1

04 78 27 48 19

M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 18 €

Menu soir : 29 €

Mar-ven : 11h30-14h | 19h30-21h30

Sam : 11h30-15h | 19h30-21h30



Les mignardises salées arrivent, j'ai déjà l'eau à la bouche. Les ravioles raffinées font frémir mes papilles. Le filet de daurade et ses légumes croquants m'émoustillent. La pression est à son comble, le dessert va-t-il me liquéfier sur place ? Citron, thé matcha, pomelos... les saveurs fusionnent en bouche : ce dîner m'a conquis jusqu'à *Ébullition* !

🌿 Menus élaborés avec des produits frais qui changent tous les jours pour le midi, toutes les semaines pour le soir

CERCLE ROUGE



36, rue de l'Arbre Sec - LYON 1

04 78 28 41 98

M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 22 €

Menu soir : 38-44 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h30-21h30



Imaginez-vous dans une bulle. Une bulle chaleureuse et intimiste où les saveurs exotiques vous font voyager le temps d'un instant. Un instant où vos papilles seront toutes émoustillées à la simple découverte des plats. Des plats qui font un sans-faute : ici, accords parfaits et originalité fusionnent avec élégance.

♥ À toi cher serveur : 06 28 33 ** **

🌿 Une carte qui change en fonction des saisons

ARVINE RESTAURANT



6, rue H. Flandrin - LYON 1

04 78 28 32 26

M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 26 €

Menu découverte : 55 €

Mar : 19h30-22h30

Mer-sam : 12h-14h | 19h30-22h30

Nous découvrons l'entrée. L'architecture des goûts est stupéfiante. Notre guide et serveur pousse la porte de la pièce de bœuf principale, un mélange de styles agrémenté d'un dressage délicieux. Plus loin, le raffinement des ardoises de desserts est tel que chaque saveur domestiquée est une redécouverte du palais. Décidément, cette visite guidée au cœur de la gastronomie ne laisse pas de marbre.

♥ Le menu unique en six temps aussi créatif qu'excellent

LE COCHON QUI BOIT



23, rue Royale - LYON 1

04 78 27 23 37

M° Croix-Paquet

€ Menu midi : 25 €

Menu soir : 39 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h30-22h

Prenez des produits frais et locaux : cochon d'Isère, butternut, betterave et céleri.

Saupoudrez de saveurs originales : pollen, pistache ou foin.

Ajoutez une pincée de créativité, d'audace et de passion.

Arrosez le tout d'un bon vin de la région.

Dégustez et fondez de plaisir.

Finalement, c'est vous qui êtes saisi et qu'on fait revenir.

Ne réservez pas au chaud, réservez tout court !

Des viandes et produits de la région



REGAIN



3, rue d'Algérie - LYON 1

09 81 10 65 08

M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 24 €

Menu soir : 39-49 €

Lun-ven : 12h-13h30 | 19h45-21h15



Dès la mise en bouche je compris que c'était le début de ce qui serait la quintessence des dîners de mon année. Les entrées furent un subtil alliage de truculentes saveurs. Le plat, servi en deux temps, subluma chacun des produits en les révélant sous leur plus beau visage. La revisite des desserts fut une joyeuse stupéfaction. L'exécution fut prodigieuse. Je partis les papilles enivrées.

LA BONÂME DE BRUNO



5, gde rue des Feuillants - LYON 1

04 78 30 83 93

M° Croix-Paquet

€ Menu midi : 23 €

Menu soir : 35-45 €

Mar-ven : 12h-13h30 | 19h30-23h

Sam : 19h30-23h



Cette salle, bien que trop nue, ressemble à moitié au salon d'un bel appartement lyonnais, parquet et moulures pour preuve. La moitié des tableaux est accrochée, l'autre moitié peinte aux murs. Nos plats sont si alléchants, ma moitié et moi nous accordons à faire moitié-moitié. Mais Bruno, lui, ne fait pas les choses à moitié : sa cuisine créative, audacieuse et raffinée, nous comble entièrement.

La musique, qui donne à ce dîner des airs de tragédie grecque

L'ARTICHAUT



20, rue de l'Abbaye d'Ainay - LYON 2

04 78 05 69 02

M° Ampère

€ Menu midi : 26 €

Menu soir & week-end : 49-74 €

Mar-sam : 12h-13h30 | 19h-21h30



Ma mère disait toujours : « pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué ? ». L'Artichaut répond qu'on peut faire du compliqué avec du simple : des produits frais et de saison issus de la Drôme ainsi que des viandes et poissons provenant de l'élevage régional. Une carte aussi succulente qu'équilibrée qui s'adonne à sublimer la qualité du produit local.

La carte des vins, riche, met en lumière les talents de la région

Le restaurant de l'Hôtel de l'Abbaye travaille uniquement avec des produits locaux et de saison

FLAIR



84, rue de la Charité - LYON 2

04 72 56 06 31

M° Perrache

€ Menu midi : 23 €

Menu soir : 35-48 €

Mar-sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Le mont Fuji se dressant au cœur des volcans d'Auvergne, une Nissan GT-R filant aux côtés d'une Renault Kangoo, un sushi dans une tartiflette... Ici, les affriolantes alliances de saveurs franco-nipponnes estomaquent les estomacs et laissent bouche bée les gourmets. Le menu carte blanche d'Hiroyuki Watanabe et son accord mets et vins chantent les embruns de cerisiers en fleurs à l'autre bout du monde.

La gentillesse du chef et l'excellence du service

ARSENIC



132, rue P. Corneille - LYON 3

09 62 39 85 55

M° Place Guichard

€ Menu midi : 25 €

Menu soir : 38-52 €

Lun-ven : 12h-13h15 | 19h30-21h



Arsenic, 0.1000mg

Veuillez lire attentivement cette notice avant de vous rendre dans ce lieu.

Arsenic est le produit de graines de chefs formés par Christian Têtedoie. Ce médicament est composé de produits frais, d'ions d'originalité et de beaucoup d'imagination. Les accords décalés pourraient vous dérouter mais aucun effet indésirable ne sera notable, c'est un remède très agréable.

♥ La fusion petits pois/fraise, une première

AROMATIC RESTAURANT



15, rue du Chariot d'Or - LYON 4

04 78 23 73 61

M° Croix-Rousse

€ Menu midi : 19,5-24 €

Menu soir : 40-55 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h30-21h30



À l'image des tableaux Birdy Kids aux murs, ce soir on s'envole pour une dégustation riche en couleurs et en saveurs. Je contemple la cuisine ouverte, j'en prends plein les mirettes. L'entrée nous fait décoller, le plat nous écarte encore d'ici-bas et pas de trou d'air avec le tartare de fraise en guise de dessert. Les produits sont frais et assaisonnés, aucune turbulence n'est à signaler.

♥ Une sélection de vins des plus appréciables

i Le menu change tous les mois

🌿 Des produits locaux et de saison

MR EDGAR



4bis, rue de Belfort - LYON 4

04 78 61 73 13



M° Croix-Rousse

€ Menu midi : 21 €

Menu soir : 32-35 €

Mar-sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Je quitterais bien mon imbécile de mari pour *Mr Edgar*. Perché à la Croix-Rousse, il me sert des mets fins et délicats, sous les rayons du soleil traversant sa belle verrière. Accueillie comme une reine dans ce salon orné de plantes, dessins et chapeaux melons, je me délecte en trois temps de mon repas au tempo parfait. Enfin quelqu'un qui sait prendre soin de moi !

LE CANUT ET LES GONES



29, rue de Belfort - LYON 4

04 78 29 17 23



M° Croix-Rousse

€ Menu midi : 25 €

Menu soir : 39 €

Mar-sam : 12h-13h | 19h30-21h



La passion c'est le mot que j'emploierais pour décrire cette institution. L'amour des produits frais ressort de chaque assiette où tradition et créativité forment la paire parfaite. Le décalage entre cet antre atypique et les différents plats vous laisse sans voix et vous conquies cent fois. Alors, si je n'avais qu'un endroit à vous conseiller, c'est du *Canut et les Gones* dont je vous parlerais.

♥ Un rapport qualité-prix aussi imbattable que Nadal à Roland-Garros

CINQ MAINS



12, rue Mgr Lavarenne - LYON 5

04 37 57 30 52

M° Vieux Lyon

€ Menu midi : 24 €

Menu soir & week-end : 38 €

Mar-ven : 12h-14h | 19h30-21h30

Sam : 12h-14h30 | 19h30-21h30



Haut les mains ! Pas d'entourloupe, je veux voir les *Cinq Mains*, il paraît qu'on y mange divinement bien... Sous le regard débonnaire de l'église Saint-Georges, ce restaurant à la terrasse avantageuse et à la cuisine savoureuse est une trouvaille. On y goûte une cuisine créative des plus raffinées, guidé par les conseils avisés d'une équipe chaleureuse au service irréprochable.

♥ La carte des vins

PY RESTAURANT



16, crs. Vitton - LYON 6

04 78 52 71 30

M° Masséna

€ Menu midi : 25 €

Menu soir & week-end : 35 €

Mar-sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30



C'est une valse parfaite entre cuisine française raffinée et mets japonais de qualité. La joue de porc fait virevolter le yaourt mentholé. Le paleron de veau mène la danse avec la clémentine. Spectacle visuel et gustatif, farandole de saveurs. Le duo jasmin/praliné clôture le bal en beauté. La chorégraphie est maîtrisée, l'équilibre est parfait. Les étoiles ont terminé. La foule acclame.

♥ Le sourire de Yuko

🌿 Des menus de saison

LE POIVRON BLEU



12, rue Prof. Weill - LYON 6

04 78 24 86 66

M° Masséna

€ Menu midi : 25 €

Menu soir : 35 €

Lun-mer : 12h-14h

Jeu-ven : 12h-14h | 19h-21h30



La sentence est tombée. « Ce sera la perpétuité » ont déclamé mes papilles. Je suis condamné à me régaler des délices du *Poivron Bleu* pour le restant de mes jours. Je dois me résigner à cette exquise cuisine créative au dressage ravissant et à ce service rapide et amène. Enfin bon, le cadre est quand même plus sympa que la cantine de Fleury-Mérogis.

♥ Des produits frais, locaux et raisonnés pour un prix raisonnable

LE ZESTE GOURMAND



93, rue Bossuet - LYON 6

04 78 26 07 97

M° Masséna

€ Menu midi : 24 €

Menu soir : 35-50 €

Mar-ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30

Sam : 19h30-21h30



The french Clooney m'accueille. La précision impeccable de son service me déstabilise autant que la cuisine du restaurant. Il me sert des plats avec une mise en scène théâtrale où les textures de chaque bouchée s'harmonisent dans ma bouche. Le chef me termine avec un finger revisité, rendant inévitables les traces de chocolat. Oh oui ! C'est l'orgasme. Finalement, *what else than Le Zeste* ?

♥ Le penchant du chef pour le travail des agrumes

AGASTACHE



134, rue Duguesclin - LYON 6

04 78 52 30 31

M° Foch

€ Menu midi : 25-30 €

Menu soir : 35-42 €

Lun-mar & jeu-ven : 12h-13h15 | 19h30-21h30

Mer : 12h-13h15



Je suis exigeante donc je recherche des plats d'exception. Je suis curieuse donc j'adore découvrir les subtiles saveurs d'*Agastache** dans mes desserts. Je suis fauchée et pourtant je ne repars pas ruinée pour une telle qualité. Heureusement pour vous, je ne suis pas égoïste et je vous partage cette fabuleuse adresse.

❗ *C'est le nom du restau. Bon ok, c'est aussi une plante au goût anisé

🌿 Menu de saison et circuits courts privilégiés

L'ÉCUME



119, av. J. Jaurès - LYON 7

04 78 58 70 48

M° Jean Macé

€ Menu midi : 26 €

Menu soir : 39-49 €

Mar-ven : 12h-13h30 | 19h30-20h30



Nous poussons la porte et prenons le large. Le chef, loin de nous mener en bateau, met le cap sur des alliances de saveurs et mélanges d'arômes inexplorés. Il mène sa barque en vieux loup de mer et ne jette l'ancre dans aucun port, aucune convenance. Cinq succulents mets plus loin, mon palais a humé l'écume des cinq océans mais se refuse encore à mettre les voiles. Je reviendrai, ô capitaine mon capitaine.

♥ Le menu surprise 4 services

❗ Possibilité d'acheter des produits artisanaux





BERGAMOTE



123, rue de Gerland - LYON 7

04 78 72 64 32

M° Place J. Jaurès

€ Menu midi : 25 €

Menu soir : 35-46 €

Lun-mar : 12h-13h15

Mer-ven : 12h-13h15 | 19h30-21h30



Retenez-moi je vais commettre un Bergamoticide !

Je dirais même plus :

un restaurant-charmant-à-l'ambiance-plaisante-et-à-la-succulente-cuisine-inventive-et-originale-composée-de-produits-locaux-et-certifiés-bios-icide !

♥ On tuerait pour ce chèvre à la fraise

RESTAURANTS CONCEPT



L'ÉQUILIBRISTE



125, av. Lacassagne - LYON 3

04 72 36 87 86

M° Grange Blanche

€ Menu midi : 24 €

Menu soir : 19-30 €

Mer & dim : 11h-17h

Jeu & sam : 11h-00h

Ven : 11h-16h



Mon cher et tendre *Équilibriste*,

Tu me ferais presque chavirer, à tanguer entre la cantine bistrotonique et la maison de retrouvailles. Tu sais mettre les gens à l'aise en leur proposant des ateliers dans ton potager ou simplement pour discuter. Tu es consciencieux quand tu établis ton menu du soir pour limiter les pertes de celui du midi. Finalement, je tombe pour toi oh mon *Équilibriste*.

♥ Le cocktail Rhum & Roses

1 L'association « les amis de l'équilibriste » qui promeut l'écoresponsabilité

🌿 Des menus végétariens à base de produits locaux, bios et de saison

36 LE COSY



36, rue du Mail - LYON 4

04 78 28 98 40

M° Hénou

€ Menu : 39-44 €

Mer-sam : 12h-14h | 19h30-22h

Dim : 12h-14h



J'attrape la carte qui ne m'apprend guère plus sur ce qui m'attend, si ce n'est un menu en six étapes. Mmmh...

Je ne sais pas à quelle sauce je vais être servie, mais ce suspense me plaît. Résultat : 6 plats délicieux x 3 salariés adorables x 2 heures de pur plaisir, ce qui nous donne 36. 36, comme 36 Le Cosy. Coïncidence ? Assurément pas.

♥ Chapeauté par la même cheffe que Sampa qui a décidément la recette pour nous séduire

LA TABLE EN BRAILLE



44, quai C. de Gaulle - LYON 6

04 72 39 92 31

Bus - Cité Internationale

€ Menu découverte : 49 €

Menu gourmand : 55 €

Mar & jeu-ven : 19h-21h15

Sam : 12h-13h30 | 19h-21h15



Nous voilà plongés dans l'obscurité. Trinquons ! On n'y parvient qu'à la troisième tentative. Mince, c'était de l'eau...

Puis les plats arrivent et on abandonne vite nos couverts pour nos doigts. Place aux devinettes ! On touche, on sent et enfin, on goûte. Du bœuf ! Enfin, c'est ce qu'on croit... On ne découvre qu'à la fin ce qu'on a dégusté. Ah bon il y avait de la fraise en dessert ???

♥ Même dans le noir, l'expérience nous en a mis plein la vue...

⚡ ...mais les plats un peu moins

🌿 Économie d'électricité

LA TABLE DE MAX, BOEUF ET HOMARD



46, av. J. Jaurès - LYON 7

04 78 72 09 73

M° Saxe

€ Plats : 28-49 €

Menu soir : 41-47 €

Mar-ven : 12h-14h | 19h-23h30

Sam : 19h-23h30



Bon *Max*, tu peux m'expliquer ton secret ? J'ai si bien mangé et tant rigolé que mes yeux en ont pleuré. Tes produits de qualité cuisinés avec générosité et ta sélection de vin, c'était divin. *Big up* à la roue de la fortune et tes prestations pour le moins originales. Je ne veux pas *spoiler* le spectacle, je te laisse faire la surprise aux prochains.

Bisous,

Une admiratrice secrète

♥ Quand les lumières s'éteignent, place au show de Max !



Prenez le contrôle de votre activité.

Profitez d'un **écosystème complet** qui vous aidera à faire décoller votre business lyonnais



Gagnez en autonomie grâce à notre système de caisse facile et intuitif



Collectez tous vos paiements, que ce soit par **carte bancaire, QR codes ou espèces** en toute simplicité



Adaptez les fonctionnalités de la caisse en fonction **de vos besoins**



Choisissez parmi + de **25 solutions d'intégration** pour booster vos ventes



Consultez vos données et rapports **en un clic**



Un service client réactif, personnalisé pour vous accompagner durant votre expérience avec nous



Gérez votre menu et vos tables **facilement**



Ne vous inquiétez plus, laissez la caisse enregistreuse s'occuper de votre comptabilité



Pour plus d'informations sur le logiciel de caisse SumUp, **scannez le QR code suivant.**





CUISINE DU MONDE



MONDE

177 · CUISINE DU MONDE

- 178 · Lyon en chiffres
- 179 · Europe
- 185 · Afrique
- 187 · Proche & Moyen-Orient
- 190 · Lyon sous le soleil ou sous la pluie
- 191 · Asie

- 204 · Les phrases qu'on peut dire en cuisine... mais aussi au lit !
- 205 · Amérique latine
- 209 · Chaque mois, un festival lyonnais !
- 210 · Nos meilleurs jeux d'alcool



LYON EN 10 CHIFFRES

25

C'est le nombre d'années qu'il a fallu pour construire Notre-Dame de Fourvière (1872-1897). Comme on dit : plus c'est long, plus c'est bon.



62 000

C'est la surface en m² de notre chère et tendre place Bellecour, faisant d'elle la plus grande place piétonne d'Europe, rien qu'ça.

500

C'est le nombre de traboules qu'il y a dans Lyon, mais seulement 80 d'entre elles sont ouvertes au public.

42

C'est le nombre d'étages de la Tour du Crédit Lyonnais, plus connue sous le nom de Tour Crayon (tmct).



1900

Il s'agit de l'année durant laquelle le funiculaire de Fourvière a été mis en service. Le premier métro lyonnais (la ligne A) ne sera mis en service qu'en 1978. Les Tassilunois attendent toujours la ligne E...



-24,6

C'est la température la plus basse enregistrée à Lyon, le 22 décembre 1938. Comme un jour de printemps en Antarctique finalement.

126

C'est le nombre de tacos à Lyon, la ville qui l'a vu naître. Non en fait, nous aussi on n'en sait rien. Pour le nombre, pas pour l'origine.



8

C'est le nombre de victoires de l'OL en Ligue des Champions **féminine**. Eh oui parce que nos messieurs sont toujours à 0...

21

C'est le nombre de restaurants lyonnais qui ont obtenu le label « bouchon lyonnais ». Ils affichent fièrement leur appellation sur leurs vitrines.

1989

C'est la date de la première Fête des Lumières telle qu'on la connaît aujourd'hui, mais son origine remonte en fait au XVII^{ème} siècle.

On ne reprécisera pas le 69, vous savez déjà ce que c'est...
À bon entendeur

EUROPE



- Pourquoi tu l'as quittée ?
- Elle a pris pizza hawaïenne

PIZZAS

NAPL



21, rue du Gare - LYON 1

09 54 89 46 75

M° Hôtel de Ville

€ Pizza : 13-24 €

Spritz : 8-9 €

Lun-ven : 12h-14h15 | 19h-22h45

Sam : 12h-15h | 19h-23h15

Dim : 12h-15h | 19h-22h45



Bienvenue au temple de la pizza ! Dans un style Art déco, cet italien moderne mais fervent défenseur des traditions napolitaines est apprécié du quartier et ne tardera pas à étendre sa célébrité ! Pâte alvéolée, produits du terroir, service chaleureux e *tutti quanti*... Bref, je me croirais presque en Italie. Le seul problème, l'addition c'est pas la *dolce vita*...

MARIA.



1-3, rue des Pierres Plantées - LYON 1

06 64 87 90 85

M° Croix-Rousse

€ Pizza : 7,50-15,5 €

Lun-dim : 19h-23h



Ce soir, c'est la rencontre de l'année, celle avec *Maria* ! À peine échauffée, la pizza gourmande à la garniture originale mène le jeu. Deux-trois dribbles et elle se dirige sans obstacle vers les cages adverses. Elle tire et... BUUUUT TOUT DROIT DANS MON CŒUR ! Après la mi-temps, la glace italienne fait une entrée fracassante. C'est pas souvent que les Italiens parviennent à se qualifier...

♥ Un des meilleurs rapport qualité-prix de la ville !

BISOUS TRATTORIA



64, rue Mercière - LYON 2

09 87 59 27 21

M° Cordeliers

€ Antipasti : 9-18 €

Pizza : 15-17 €

Lun-ven : 12h-14h15 | 19h-22h

Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

Dim : 12h-14h30 | 19h-22h



Mi amor raffole de bonnes pizzas.

Mi amor est éprise de burrata.

Mi amor succombe devant un tiramisu.

Mi amor aime agrémenter son feed Insta de beaux restaurants.

Mi amor ! J'ai trouvé une nouvelle adresse : rendez-vous chez *Bisous Trattoria*.

♥ La vaisselle aussi instagrammable que le lieu

ANTONIO & MARCO

 **19, rue Thomassin - LYON 2**
 04 78 79 77 61
 **M° Cordeliers**
 Pizza : 12-24,5 €
 Pâtes : 15-19 €
 Lun-dim : 11h-23h



CHE COSA ?

 **6, rue Petit David - LYON 2**
 04 81 65 33 64
 **M° Bellecour**
 Pizza : 7-20 €
 Panuozzi : 9-17 €
 Lun-mar : 12h-14h | 18h30-22h
 Mer-dim : 12h-14h30 | 18h30-23h

L'AFFREUX JOJO

 **61, rue de la Part-Dieu - LYON 3**
 04 72 64 25 86
 **M° Place Guichard**
 Pizza : 10-17,5 €
 Panozzo : 9-16 €
 Lun-mar : 12h-14h30
 Mer-sam : 12h-14h30 | 19h-23h

BOCCA DI ROSA

 **23, rue Pailleron - LYON 4**
 04 78 31 79 91
 **Bus - Place Cdt. Arnaud**
 Pizza : 12-18 €
 Mar-sam : 11h30-14h | 18h30-22h

PIZZA PUCE

 **5, place du Cdt. Arnaud - LYON 4**
 04 72 00 00 40
 **Bus - Place Cdt. Arnaud**
 Pizza : 8,30-16,8 €
 Lun-sam : 11h30-14h | 18h-23h
 Dim : 18h-23h

♠ Dans laquelle ristorante ça parlare più italiano ? Me dit le serveur. Il est vrai que de l'entrée au tiramisù, on est shootés à la ritaline. Le four à pizza est magnifique, je croque dans les pizzas qui en sortent avec autant d'appétit que Suarez dans Chiellini mais la sensation gustative est meilleure : la sueur devient le coulant de la burrata, le tissu du maillot le caractère de la charcuterie.

♥ Une jolie salle

♠ Une pizza ou une claque ? Un peu des deux pour Che Cosa ? Ces pizzas sont réalisées selon la tradition napolitaine avec la technique du slap, qui sert à étirer la pâte à la perfection. De la farine italienne à la burrata bien fraîche, les ingrédients utilisés sont frais et issus de fournisseurs bien sélectionnés. La focaccia diverge de celle que je connais, mais on s'en slap parce que c'est délicieux.

♥ Clémentine, la gérante passionnée et adorable

❗ Le slap est une technique reconnue par l'UNESCO depuis 2017

♠ Ce midi, nous avons une mine affreuse. Les airs des Rita Mitsouko nous réveillent un peu ; les cocktails se boivent avec un bucatini, première surprise. À la carte : salades, pizzas et... panozzo, deuxième surprise. L'énorme burrata sur la pizza à pâte bien levée ne fera pas long feu. Nous ressortons la mine affreuse, mais l'estomac tout sourire ; la troisième surprise serait que vous n'aimiez pas L'Affreux Jojo.

❗ À bas les pailles en carton qui vous restent dans la bouche



Un Italien ça ne simule pas ! Les vrais Italiens ne s'effondrent pas sur un coup de tête ; sur un coup de tête, ils vont chez Bocca di Rosa. Une pâte croustillante comme vous n'en avez jamais mangé et des produits tout droit venus de la Botte. Après une magnifique pizza, l'incroyable serveur/cuisinier de ce minuscule restaurant vous offre un limoncello. Cet Italien mérite l'euro !

♥ Vins, bières et produits : un terroir fièrement représenté

❗ La recette de la pâte est issue de l'Antiquité romaine, une agréable leçon d'histoire !



Viens ma puce, je vais te faire découvrir mon adresse secrète. Quand j'avais 20 ans j'y accourais tous les week-ends et j'y retrouvais mes pizzaïolos préférés. Je peux te dire que leurs pizzas en ont charmé plus d'un. Une pâte fine, une garniture généreuse et une cuisson qui rend notre pizza bien croustillante, j'en raffolais. Trente ans après, elles n'ont pas pris une ride !

♥ La bande de copains, le service, la qualité, je n'aurais pas la place pour tout vous dire...

❗ La carte bleue n'est pas acceptée



ZAPPO

6, rue Challemeil-Lacour - LYON 7

04 72 71 79 88

M° Stade de Gerland

€ Pizza : 10-21 €

Bière : 5-8 €

Lun-dim : 12h-14h | 19h-22h

- ♠ J'aime les pizzas, j'aime la bière, alors quoi de mieux
- ♠ qu'un endroit qui combine les deux. Une pâte moelleuse,
- ♠ une garniture généreuse, une carte variée aux saveurs
- ♠ originales : je suis comblée. Le tout accompagné d'une
- ♠ bière bien fraîche. Douce ou amère, c'est toi qui choisis
- ♠ ce que tu préfères. Ce que je peux vous dire, c'est que
- ♠ je n'étais pas la seule blonde de la soirée.



PAPAVERI

37, rue de la Thibaudière - LYON 7

04 81 68 31 33

M° Saxe

€ Pizza : 9-27,5 €

Mar-jeu : 12h-14h | 19h-22h30

Ven-sam : 12h-14h | 19h-23h15

- ♠ Souvenez-vous d'Al Bano qui nous conseillait un
- ♠ *bicchiere di vino* accompagné d'un *panino* pour trouver
- ♠ la *felicita*. Si cette injonction me parle particulièrement,
- ♠ il semblerait que la pizza de *Papaveri* fasse partie
- ♠ intégrante de cette doctrine. Du frais, du bio, le premier
- ♠ tiramisu qui mérite d'être appelé ainsi à Lyon. On vous
- ♠ conseille de le nettoyer avec un généreux verre de
- ♠ limoncello.

❗ Pour les allemands LV2 : *bicchiere* = verre, *panino* = sandwich

ITALIE



ULTIMO

4, rue G. Verdi - LYON 1

06 88 08 00 53

M° Hôtel de Ville

€ Pâtes : 12-19 €

Plats à partager : 3,50-28 €

Lun-dim : 12h-14h30 | 19h30-23h

- ♠ Un bistrot franco-italien ? Bien sûr que je viens. Une
- ♠ terrasse ensoleillée ? Je n'ai pas hésité. Des pâtes
- ♠ fraîches et bios, que demander de plus beau ? Une
- ♠ carbonara ? On me la sert de ce pas. C'est un peu gras ?
- ♠ Le tiramisu épongera. Des produits bios et locaux, un
- ♠ menu de saison et du vin de la région ? Quelle belle
- ♠ conclusion.

♥ Une cuisine italienne aux inspirations de divers pays
 🌿 Des produits bios et locaux



MAMMA OSTERIA

10, rue Pléney - LYON 1

04 78 39 50 74

M° Hôtel de Ville

€ Pizza : 9-18 €

Plats : 14 €

Mar-sam : 12h-14h | 18h-1h



Moquette au sol, tapisserie kitsch, tableaux de nos plus belles idoles au mur. Chez *Mamma Osteria*, le temps s'est arrêté dans les *sixties*. Des musiques italiennes défilent, je frétille. Au loin, ma pizza arrive, je sautille. Un coup d'œil sur la burrata, *mamma* t'imagines pas la taille de la béquille.

♥ Les effluves de truffe qui flattent mes narines



CARMELO

7, rue Neuve - LYON 1

04 81 69 47 26

M° Cordeliers

€ Pâtes : 13,5-19 €

Pizza : 13-22 €

Lun-jeu : 11h45-14h | 18h45-22h30

Ven : 11h45-14h | 18h45-22h45

Sam : 12h-15h | 18h45-22h45

Dim : 12h-15h | 18h45-22h30

- ♠ Ici, c'est « 3 salles, 3 ambiances » : affiches de films
- ♠ des années 50, bouteilles de vin et assiettes à gogo
- ♠ sur les murs. Et il n'y a pas que la déco kitsch qui
- ♠ est généreuse : pâtes, pizzas, raviolis, burrata, de la
- ♠ bonne cuisine italienne comme on l'aime. J'en ai même
- ♠ déboutonné mon jean trop serré. Pour la photo Insta, ça
- ♠ sera une prochaine fois !

♥ Les pâtes à la truffe

⚡ Une queue plus longue que celle de Disney en plein
 mois d'août si vous venez sans réserver

GABRIELLA



4, rue de Fleurieu - LYON 2

04 78 37 00 54

M° Ampère

€ Pâtes : 14,5-19 €

Cocktail : 6-9 €

Lun-jeu : 12h-14h | 19h30-22h

Ven : 12h-14h | 19h30-22h30

Sam : 12h-14h30 | 19h30-22h30

Dim : 12h-14h30 | 19h30-22h



Le Clan des Mamma ça vous parle ? N'allez pas imaginer des réunions tupperware entre Desperate Housewives, mais plutôt une franchise de restaurants italiens. Parmi les 14 *Mamma* dispersées à travers la France, *Gabriella* est notre matrone lyonnaise. Elle nous cuisine de bonnes pizzas, des pâtes crémeuses et des antipasti pour l'apéro à accompagner avec « *the* » Spritz conseillé.

♥ Le Spritz Della Mamma

MOZZATO



63, rue Mercière - LYON 2

04 81 47 11 76

M° Cordeliers

€ Assiette de dégustation : 20-23 €

Plats : 15-18 €

Lun-jeu : 12h-14h15 | 19h-22h15

Ven : 12h-14h15 | 19h-22h45

Sam : 12h-15h | 19h-23h

Dim : 12h-15h | 19h-22h15



Envie d'une mozza moelleuse comme votre oreiller ? *Mozzato* est le monde onirique où la cime des arbres est une burrata géante, crémeuse, truffée, où les montagnes sont des assiettes joliment dressées, colorées, parsemées ça et là de l'incarnation de l'onctuosité, où les récifs de verre sont polis par le flux enivrant de la boisson, où les intolérants au lactose sont regrettés.

⚡ Un peu cher, même si c'est très bon

⚠ Je ne suis pas intolérant au lactose !

CASA NOBILE



3, place de l'Hôpital - LYON 2

04 78 03 02 54

M° Bellecour

€ Pizza : 10-25 €

Plats : 10-23 €

Lun : 12h-14h15

Mar-sam : 12h-14h15 | 19h30-22h15



Moi, je vis, d'amour et d'pizzas

Je vis comme si j'étais en vacances

Je vis comme si j'étais italienne

Comme si l'attente

Était sans problèmes

Moi, je vis d'amour et de Spritz

Je viens comme si, c'était ma Casa

J'ai tout le temps de déguster les bons plats

♥ La pâte légère et aérienne

⚡ La queue à l'entrée et l'impossibilité de réserver

LELLO



231, rue P. Bert - LYON 3

09 72 55 38 74

Tram - Part-Dieu

€ Pizza : 11,5-21 €

Lun-mer : 11h30-14h

Jeu-ven : 11h30-14h | 19h30-21h45



Ok maman, j'ai déniché le restaurant qui te fera sentir comme chez la *mamma* italienne du quartier de ton enfance. Les mots italiens fusent entre la cuisine et la salle, les odeurs se diffusent et les plats défilent. La focaccia est bien aillée, les pâtes sont crémeuses et on ne lésine pas sur la truffe. Vas-y maman, t'y retrouveras même ton accent.

LA SCALA SICILIANA



3, rue Cdt. Dubois - LYON 3

04 26 00 09 35

M° Place Guichard

€ Pizza : 13,5-36 €

Plats : 15,5-33 €

Lun : 18h30-21h30

Mar : 12h-14h | 19h-21h30

Mer-dim : 11h30-14h | 18h30-22h30



Une pizza ? Des pâtes ? Des pâtes ? Une pizza ? *Pizza o pasta* ? AHHHHHHH pourquoi je n'arrive jamais à faire de choix ?!? Bon, cette fois ce sera une pizza ! Et maintenant ? Truffe ? Jambon cru ? Chorizo ? Aubergines ? L'avantage c'est qu'ici, tout est un bon... pardon, un excellent choix.

♥ Ma pizza préparée sous mes yeux

⚡ Mon porte-monnaie en sueur

CASARECCIO

 **90, rue Duguesclin - LYON 6**
04 78 94 39 18
M° Foch
€ Pizza : 10-14 €
Cocktail : 6-11 €
Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h

RISO AMARO

 **84, rue Vendôme - LYON 6**
04 78 52 84 13
M° Foch
€ Plats : 15-29 €
Lun-mer : 10h-14h
Jeu-ven : 10h-14h | 19h-21h
Sam : 10h30-14h

ITALIA E SAPORE

 **88, rue Vendôme - LYON 6**
04 78 24 76 84
M° Foch
€ Pizza : 12-19,9 €
Mar-mer : 12h-13h30
Jeu-sam : 12h-13h30 | 19h-21h

MIMO

 **14, rue de la Thibaudière - LYON 7**
04 78 58 33 30
M° Saxe
€ Menu midi : 22 €
Plats : 15-23 €
Lun-sam : 11h-1h
Dim : 11h-00h

TRATTINO

 **58, rue C. Marot - LYON 7**
04 72 76 10 47
Bus - Pré Gaudry
€ Plats : 12-21,5 €
Formule étudiante : 11 €
Mar-ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

♠ Col blanc du 6ème, voici ton asile, voici le lieu où le stress accélérant la chute de tes cheveux s'en ira paître.
♠ L'Italie t'ouvre les bras, tu en seras convaincu au goût authentique des produits, tu en seras délecté tout au long du repas, tu en seras accointé. Sors du fascisme de ta banque, entre en Italie.

♠ Elles m'emmènent jusqu'en Italie
♠ *Qui ça ? Qui ça ?*
♠ Les pâtes fraîches bien garnies
♠ Me procure un plaisir inouï
Qui ça ? Qui ça ?
Le tiramisu d'ce midi
Elles me sont très vite servies
Qui ça ? Qui ça ?
Les superbes linguinis
Répond à toutes mes envies
Qui ça ? Qui ça ?
Riso Amaro mon ami
♥ **Le serveur plein d'humour**



♠ Voilà une affaire de famille rondement menée : formation au pays de la pizza, choix de produits frais et de qualité, service rapide avec un doux accent italien. Mon jean débraigué est la preuve que j'ai apprécié. Que demander de plus ? Un bon tiramisu d'Italie ?

♠ Je plonge dans l'ambiance intimiste de ce joyeux bazar italien et m'affale sur l'un des canapés côtelés du salon. Stracciatella fondante, focaccia et véritables spaghettis carbonara... Cette cuisine italienne, j'en reprendrai quoi qu'il advienne !

⚡ **La demi-portion de burrata... plus frustrant qu'une partie de jambes en l'air avec mon ex !**

❗ **Les pizzas sont absentes de la carte**

♠ « Tu es grand et beau,
♠ Biologique et local,
♠ Tu travailles avec des produits de saison en circuit court, Tu es zéro déchet,
♠ Et accueilles à bras ouverts grandes familles et groupes d'amis.
Ta burrata était bonne mais pas exceptionnelle, Tes lasagnes étaient presque aussi bonnes que belles. J'attends avec toi de viser le ciel, Surprends-moi à nouveau, mon *Trattino*. »

🌿 **Un restau 100% bio, local & équitable**

VERONATUTI



122, rue Montesquieu - LYON 7

06 70 80 04 97

M° Saxe

€ Menu midi : 21-25 €

Menu soir : 33-38 €

Mar : 12h-13h30

Mer-ven : 12h-13h30 | 19h30-21h

Sam : 19h30-21h



Dans mon rêve, je sillonne les plus belles provinces d'Italie : **Venise, Rome, Naples, Turin, Tivoli**. Un décor ravissant et coloré. Niveau gastronomie, me voilà aussi servie : une fabuleuse pizza frita et une flopée de pâtes fraîches accompagnées d'un ragoût de pintade. Une cuisine moderne et raffinée. Je sors enfin de mes pensées : ce n'était pas un rêve, c'était *Veronatuti*.

♥ La petite épicerie italienne

🌿 Des farines bios sont utilisées pour faire les pâtes

PORTUGAL

CAFÉ LISBOA



9, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2

04 78 42 83 10

M° Cordeliers

€ Petiscos : 6-11 €

Cocktail : 8,50 €

Mar-ven : 12h-14h | 19h-22h

Sam : 12h-15h | 19h-22h



♠ Date de sortie : 8 octobre 2022. Durée : 1h30. Synopsis :



♠ Dans la chaleureuse salle colorée ou sur la petite terrasse ensoleillée, le chef met en scène les produits portugais et les sublime dans des petits plats à partager. ♠ Effilochée de morue, salade de poulpe, chorizo et gambas flambées sont en tête d'affiche. Premier prix pour la qualité du service, et des *petiscos* récompensés par le jury.

♥ Le tiramisu portugais

CUISINE MÉDITERRANÉENNE

GÁRRI



8, place Tabareau - LYON 4

04 78 72 08 51

M° Croix-Rousse

€ Menu : 29-32 €

Plats : 18-20 €

Mar-jeu : 12h-13h45 | 19h30-21h45

Ven : 12h-13h45 | 19h30-22h

Sam : 12h-14h | 19h30-22h



♠ Par ces temps chauds, j'aimerais voir la Méditerranée.



♠ À défaut de m'y tremper, je la déguste depuis Croix-Rousse. J'ai jeté l'ancre sur la terrasse de *Gárrri* avec vue sur des parties de pétanque effrénées. Une vague de fraîcheur débarque avec le ceviche de thon, puis la poitrine de veau au jus corsé fait chavirer mon cœur. Véritable bain gustatif et escale ensoleillée, même en soirée !

♥ Si nous sommes au Petit Paumé aujourd'hui, c'est bien grâce à vous

RUSSIE

LES TSAR'TZIKIS



La cuisine des Clydes - LYON 2

07 82 62 21 72

M° Gare aux freins

€ Pinte : à volonté

Location CRA : 600 €

Sam : 15h-20h



♠ Froid d'apparence mais chaleureux une fois entré, vous ne serez pas déçu par leur plat signature : la dinde fourrée. Cette dernière est servie avec un verre de tiz qui aurait fait pâlir plus d'un gladiateur de l'époque et une pelée de Russes aujourd'hui. Les serveurs sont joueurs et vous proposent leur sport « phare » : le coincoin. Pliée en deux minutes, la partie était quand même chouette, je reviendrai.

♥ Service de plus en plus aimable au cours du repas

🌿 Recyclent leurs lentilles à plein prix

ROI ALEXANDRE



138, av. F. Faure - LYON 3

09 72 58 05 70

Tram - Archives Départementales

€ Plats : 15,5-26,5 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h-22h

Sam : 19h-22h



♠ « Mais t'es totalement marteau !

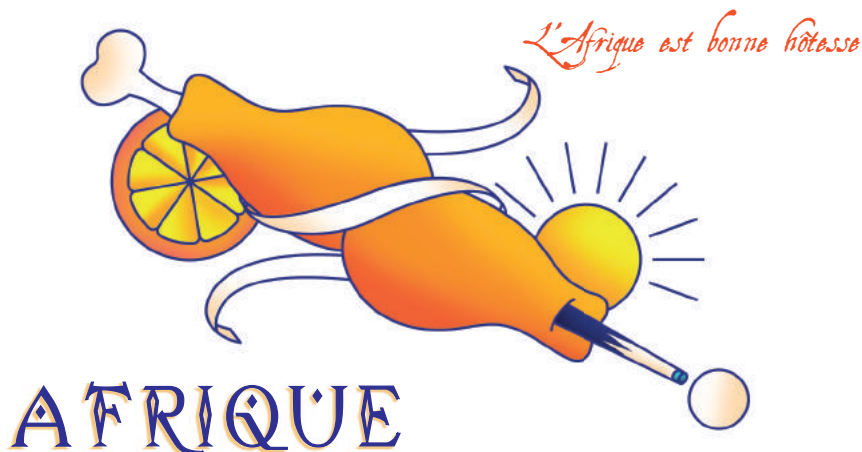


♠ - C'est faux ! Je te jure que ça vaut le coup, une dictature c'est quand les gens sont communistes, déjà. Qu'ils ont froid, avec des chapeaux gris et des chaussures à fermeture éclair. Ici l'ambiance est chaleureuse, les serveurs rieurs, la cuisine colorée.

- Comment sont les raviolis ?

- Les raviolis sont bons. Très bons.

- Serpent, je veux bien manger de ce pain-là ! »



MAGHREB



LA GRENADE

5, rue du Gare - LYON 1

04 78 72 47 38

M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 21 €

Plats soir : 9-15 €

Lun-sam : 12h-14h | 19h30-21h30

- ♠ En 1492, outre une bête fable de bateaux perdus en
- ♠ chemin pour l'Inde, l'Histoire retient la chute du dernier
- ♠ émirat musulman en Europe, à Grenade. Aujourd'hui
- ♠ encore, on peut y trouver un mélange de tout ce que la Méditerranée a à offrir, des mezzés aux gaspachos et remis au goût du jour par une cheffe débordante de créativité !

♥ Le vin orange portugais, original, acidulé, succulent



KSAR

4, rue Grobon - LYON 1

04 78 91 19 82

M° Hôtel de Ville

€ Couscous : 13-28 €

Tajine : 16-23 €

Lun-dim : 12h-15h30 | 19h-23h30



Qu'il y a-t-il de notable à deux pas de la rue d'Algérie ? Un remarquable restaurant marocain ! Bon, si on s'en K(s)ar un peu de l'emplacement, c'est pas le cas de la cuisine ! Des couscous généreux aux desserts délicieusement revisités (on recommande l'assortiment de pâtisseries marocaines), tout est Ksarément bon ! À tester et à rester...

- ♠ « Comme l'Afrique est bonne hôtesse ». Sorti du
- ♠ Touareg, vous prononcerez cette phrase insupportable
- ♠ du bobo croix-roussien. Les aimables serveuses
- ♠ vous apporteront taboulé, couscous, tajine... La
- ♠ partie s'annoncera chargée, mais ne vous laissez pas
- ♠ impressionner : tout rentrera, royalement. À la fin, on
- ♠ vous servira les pâtisseries : ce sera un (very) happy
- ♠ ending.

♥ Tout est excellent, le service impeccable : vous en sortirez le sourire et le cigare au bord des lèvres

⚡ Le croustillant de chèvre ne vaut pas le détour



LE TOUAREG

38, rue du Bœuf - LYON 5

04 72 77 69 66

M° Vieux Lyon

€ Menu : 27-39 €

Plats : 15-27 €

Lun-dim : 11h30-23h30



LE HOGGAR

 **55, crs. E. Zola - VILLEURBANNE**
04 78 91 19 82
M° Charpenne
€ Couscous : 13-23 €
Tajine : 17-21 €
Lun-dim : 12h-13h30 | 19h-23h

♠ *Hoggarde à vous ! Le sergent arrive et nous apporte une brick comme première arme, un classique. Vient ensuite le tant attendu combat principal. Le couscous, plein de munitions à base de pois chiches, de viandes et de légumes, est sans contestation efficace. Le tajine un peu moins mais reste pratique en toute situation. Un petit fromage blanc puis un thé à la menthe et l'appétit s'avoue vaincu.*

AFRIQUE DE L'OUEST ET CENTRALE

LA MANGUE AMÈRE

 **7, rue du Jardin des Plantes - LYON 1**
 04 78 39 15 42
Bus - Mairie du 1er
€ Menu : 20-24 €
Mar-sam : 19h-23h
Dim : 11h-15h | 19h-23h



La Mangue Amère m'a laissé la langue à l'air, pour ne pas dire bouche bée. Punch coco pour commencer. Des samoussas et accras bien gâtés. Un menu dégustation confectionné selon les trouvailles du marché. C'était bené, ça passe RPPP !

♥ **Les « bon voyage ! » d'Abdelaziz et les chaises aux couleurs d'été**

LYON DAKAR

 **227, rue de Créqui - LYON 3**
04 78 62 29 54
M° Place Guichard
€ Menu midi : 12,9 €
Menu soir : 17-24 €
Mar-sam : 11h30-14h | 19h-22h

♠ Rendez-vous en terre inconnue en plein cœur du 3ème. Dans une déco traditionnelle, guidé par un gérant qui dénote par sa sympathie, tu parcourras un périple extraordinaire, virant de découverte culinaire en découverte culinaire. Authenticité, convivialité, cuisine réconfortante en (impressionnante) quantité... Finalement, n'y a-t-il pas plus universel ?

♥ **Le bar à rhum**

TAM-TAM

 **164, gde rue de la Guillotière - LYON 7**
04 26 17 25 34
M° Garibaldi
€ Plats : 17,9-20,9 €
Mar-ven : 12h-22h30
Sam-dim : 11h-23h

♠ Ce sera une assiette à partager pour les deux grognasses : samoussas ok, ailes de poulet validées mais des accras qui nous laissent dubitatives, pourquoi c'est encore froid ? On enchaîne, un mafé pour l'une, un kuku paka pour l'autre, l'une ravie, l'autre un peu moins. Très copieux, mais pas assez raffiné pour la grognasse ?

♥ **Une déco soignée pour une vitrine de fast-food**

ÉTHIOPIE

MESSOB

 **85, rue Masséna - LYON 6**
04 78 24 25 75
M° Brotteaux
€ Plats : 9-16 €
Plateau dégustation : 15 €
Lun-ven : 19h-23h
Sam-dim : 12h-14h30 | 19h-23h

♠ Vous vous attendiez à manger avec des couverts et une assiette ? C'est loupé ! C'est dans un plat en osier avec des petites crêpes et nos doigts bien gras que nous attaquons ce plat à partager. Un peu de lentilles par-ci, du poulet épicé par-là, et un peu de sauce sur les doigts, plutôt sympa. Le cadre lui aussi nous ravit. Entre tableaux, armures guerrières et colliers, le dépaysement est assuré !

⚡ **On dit qu'il faut être à l'heure pour le repas, mais là, nous l'avons attendu bien longtemps**

PROCHE & MOYEN-ORIENT



*Trois religions, deux régions,
une opinion : leur cuisine est
une bénédiction*

LIBAN

LE GRAND LIBAN

 **44, quai St-Vincent - LYON 1**
06 18 45 92 84
Bus - St-Vincent
€ Mezzé : 8,90-11 €
Menu 2 personnes : 52 €
Lun-mer : 19h-22h
Jeu : 19h-22h30
Ven : 12h-14h | 19h-22h30
Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30
Dim : 12h-14h30 | 19h-22h

- ♠ Petite vue sur les quais, pépouze.
- ♠ Plein de délicieux mezzés, partouze.
- ♠ Pas possible de m'arracher du fauteuil, ventouse.

ADONYS

 **20, rue Bellecordière - LYON 2**
04 37 57 56 45
M° Bellecour
€ Bento : 10,5-14,5 €
Mezzé : 2,50-6 €
Lun-sam : 11h-23h45

- ♠ Si le Liban est à la croisée des mondes, c'est à l'*Adonys* que vous croiserez du monde. Entre bar sympathique et restaurant à mezzés aussi fournis qu'appétissants, les gérants ont fait le dur choix de ne pas choisir.

♥ **Le vin blanc libanais à lui seul vaut le détour**
🌿 **Plein de mezzés vegans**

DU MONDE AILLEURS

 **13, quai Perrache - LYON 2**
09 84 54 58 44
M° Perrache
€ Assiette : 15 €
Menu : 20-23 €
Lun-mer : 12h-14h30
Jeu : 12h-14h30 | 19h30-21h30
Ven-sam : 12h-14h30 | 19h30-22h

- ♠ Fin du mois. Moins de 37€ sur mon compte. Comptez pas sur moi pour le restau les amis. Ah mais vous me dites que pour moins que ça on peut manger des quantités astronomiques de houmous, de moussaka, de rakakat, de samboussek et d'arayes ? Yes, rendez-vous chez *Du Monde Ailleurs*. Un conseil ? N'oubliez pas le *doggy bag*.

♥ **Ça sent bon le fait maison !**

⚡ **La terrasse en bord de route, ambiance *date* entre routiers**



MON LIBAN

19, rue Mercière - LYON 2

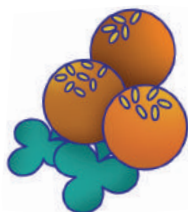
04 78 42 35 00

M° Cordeliers

€ Menu midi : 18-25 €

Menu soir : 37-47 €

Lun-dim : 11h45-14h30 | 18h45-22h30



Mon Liban,

Dans le recoin d'une rue, je t'aperçois fièrement installé, rayonnant

Célèbre dans toute la cité, balançant ta robe, tu m'as dit tous tes talents

Exultant face à tant de savoir-faire, je succombai, rougissant

Mon Liban, dispendieux, mais ne laisse jamais indifférent



L'assiette de mezzés et les pâtisseries libanaises



Sur certains plats, le rapport quantité-prix ne satisfait pas mon estomac d'ogre !



Mon Liban a fait peau neuve : le cadre est splendide



AKLÉ

85, rue P. Bert - LYON 3

04 78 60 49 01

M° Place Guichard

€ Menu midi : 19,9 €

Menu soir & week-end : 19-24 €

Mar-mer : 12h-14h

Jeu-sam : 12h-14h | 19h-21h30



De la mer d'Houmous à la forêt de Shawarma en passant par les monts Falafels, notre voyage dans les classiques libanais nous a ravis, bien aidé en cela par l'accueil chaleureux des habitants de la ville d'Aklé. Et pour nos lecteurs les plus prosaïques, il y a des belles assiettes et autres mosaïques.



Dans la même gamme, découvrez Aklé Traiteur et Aklé Food Truck ! (Voir conditions en restaurant)



LAYALI BEYROUTH

38, rue du Dauphiné - LYON 3

04 72 34 94 05

M° Sans Souci

€ Menu midi : 15-29 €

Menu soir : 24-29 €

Lun & sam : 12h-14h | 19h-22h30

Mar-ven : 12h-14h30 | 19h-22h30



Souvent, les bons mets mettent les mots à la bouche. Ici, les hostilités lancées, vous ne mâcherez pas vos mots et décrirez, sans relâche, toute la douceur ressentie. La conversation avancera lorsqu'arrivera le délicieux shawarma. Énorme bête, mais qui fera naître des éclats de voie digestive. Vous ne ravalerez pas vos mots après avoir goûté au baklava !



Une très bonne cuisine libanaise, à base de produits de qualité et faite maison



TODA

166, rue Cuvier - LYON 6

04 81 11 64 81

M° Masséna

€ Plats : 7-14,5 €

Lun-jeu & dim : 12h-15h | 19h-22h

Ven : 12h-15h



*Toda**. *Toda* pour ce moment passé en ta compagnie. *Toda* pour tes bons produits qui ont ensoleillé mon ventre et mon esprit. *Toda* pour ton shawarma, tes frites de patate douce et ton buffet bien garni. *Toda* pour tes conseils avisés. Mais pas *toda* pour toi, serveur-gérant sexy : le regard paralysé sur toi, mon *date* ne pensait qu'à te manger la pita.



***Merci**



ADLOUNI

100, rue d'Anvers - LYON 7

09 82 33 80 88

M° Jean Macé

€ Plats : 6-14 €

Mar-sam : 12h-14h | 18h30-22h



24h plus tard j'en rêve encore. Kafta, houmous, caviar d'aubergines, feuilles de vigne, j'ai l'impression d'être à Beyrouth quand j'y repense. Les falafels croquants et moelleux à l'intérieur, le taboulé acidulé comme on l'aime, la moussaka si bien épicée... Ce voyage en Méditerranée me transporte au septième ciel. La prochaine fois je prends un aller sans retour !



La découverte du malabyé, un dessert typique du Liban

SYRIE

TAYBÉ



85, rue P. Bert - LYON 3
04 78 60 49 01



M° Place Guichard



€ Mezzé : 4,50-7 €



Bol : 12 €

Lun-sam : 8h30-22h30

Dim : 9h30-22h30



J'attaque le « sandwich libanais » de chez *Taybé*. La morsure est profonde et délicieuse. Mais un falafel costaud accompagné de son complice houmous rétorquent violemment. Tout fond en bouche, je ne sais plus où donner de la tête. Quand le nammoura vient à moi, je finis par me résigner : c'est le coup de grâce.

♥ Tout est fait maison, tout est végété

⚡ Dessert trop sucré

ROSE DE DAMAS



24, rue de la Viabert - LYON 6



09 81 03 15 54



M° Brotteaux

€ Menu : 22-35 €

Mar-ven : 12h-14h30 | 19h30-23h

Sam : 19h30-23h



Ce soir on se lâche avec ma pote, on opte pour le menu royal. Chich taouk, kafta, kebbeh, sambousek... Dix entrées aussi goûteuses les unes que les autres défilent à notre table. S'en suit un plat très copieux, un déboutonnage de veston pour continuer et un dessert qui ne laisse aucune chance à l'hypoglycémie. Dommage pour moi que ma ceinture n'ait pas un cran de plus.

♥ Assaisonnement, quantité et qualité, tout y est !

IRAN

LE PETIT PERSAN



8, rue Longue - LYON 1



04 78 28 26 50



M° Cordeliers

€ Menu : 27-37 €

Mar-ven : 19h-23h

Sam : 12h-15h | 19h-23h



Des légendes anciennes parlent d'une contrée lointaine où l'on vit comme des sultans. Elles font état de deux palais, l'un finement décoré aux traditions de ce pays mystique, l'autre flatté par les grillades et sauces aux goûts exotiques. On s'y prélassait sans se soucier du temps, c'est le mythe des mille et un RPPP du *Petit Persan*.

MOJGAN



20, rue Royale - LYON 1



09 83 72 66 67



M° Croix-Paquet

€ Menu midi : 16-24,5 €

Menu soir : 35-40 €

Mar-ven : 12h-14h | 19h30-22h

Sam : 19h30-22h



Repas royal dans une rue du même nom. Le « kashke bademjan » est exquis ainsi que le « ghormeh-sabzi ». *Mojgan* relève le défi de sublimer les traditionnels ragouts persans. Perso, je tire ma révérence !

ARMÉNIE

ONCLE DIK



4, rue Bossuet - LYON 6



04 78 24 28 09



M° Foch

€ Plats : 15-25 €

Lun-mer : 12h-14h

Jeu-sam : 12h-14h | 20h-22h



« Un peu dommage que le tchi keufté ne sorte pas du lot ! Et que dis-je de la télé allumée en plein milieu du restaurant... » Camille, si c'est pour dire des conneries pareilles, vaut mieux que tu fermes ta gueule ! Un peu de respect pour Monsieur Dik. Car oui, ce restaurant arménien dédié au grand-père du gérant est une pépite. Produits frais, épices fines venant titiller les papilles, cadre chaleureux... Bref, Camille, excuse-toi.

♥ Le keufté, qui m'a transporté en Arménie

LYON AU SOLEIL



Balade sur L'île Barbe
LYON 9



Terre Adélice
LYON 5



Le Mondrian
LYON 7



Accrobranche
Fantasticable
France Aventure Lyon
Fourvière
LYON 5

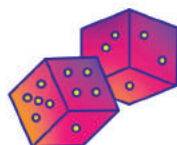
Au Bonheur
des Chats
LYON 7



Musée Cinéma
et Miniature
LYON 5



La Pharmacie
LYON 3

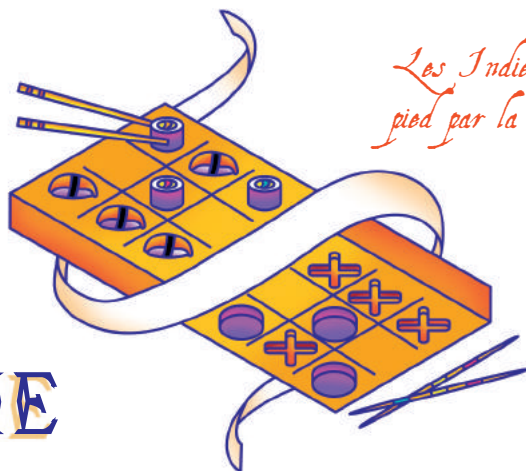


Théâtre de
l'improvisance
LYON 3



LYON SOUS LA PLUIE

ASIE



Les Indiens arrivent à pied par la Chine

CHINE



BISTRO XIAO CHI

2, rue G. Verdi - LYON 1

09 81 76 10 16

M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 14-20 €

Lun-mar & jeu-dim : 12h-14h30 |

19h-22h30

- ♠ Faites entrer l'accusé, le *Bistro Xiao Chi* !
- ♠ Chef d'inculpation : produits frais et goût traditionnel.
- ♠ Tentative de fuite à la mezzanine, mais pris en flagrant délit de décoration moderne.
- ♠ Complice : une carte remplie de recettes végétariennes. Défense de l'accusé : « La fin justifie les moyens. »

♥ Pour sortir des sempiternels porcs au caramel ou à l'ananas !



LION ET POISSON

14, rue Palais Grillet - LYON 2

04 78 82 86 74

M° Cordeliers

€ Menu : 15,5 €

Mar-dim : 12h-15h | 19h-23h

- ♠ Monumentale, comme la carte.
- ♠ Brûlante, comme les plats.
- ♠ Astronomique, comme les proportions.
- ♠ Excitante, comme les recettes atypiques.
- ♠ Incroyable, comme l'emplacement.
- ♠ Titanesque, comme la salle.



LES PÂTES VIVANTES

9, rue Mercière - LYON 2

04 72 41 70 00

M° Cordeliers

€ Midi : 13-16 €

Lun-mar & jeu-dim : 12h-15h | 19h-23h

Mer : 19h-23h

- ♠ Jeu du pendu : p__e. Oui, un « t » ! p_te. Un indice ? Je les préfère épaisses, juteuses, chaudes et pas chères. Pour ne pas abîmer le meuble où elles sont consommées avec plaisir, on le recouvre d'une protection changée entre chaque goret de client. L'hygiène avant l'esthétique, surtout quand ils mettent leurs bouts de viande préférés à côté !
- ♠ Pâte. Je voulais faire deviner pâte.

♥ Les spécialités sont spécialement bonnes !

YUMMY YUMMY



152, crs. Lafayette - LYON 3

09 83 42 85 88

M° Gare Part-Dieu

€ Fondue midi : 18,9 €

Fondue soir & week-end : 23,9 €

Lun-dim : 12h-15h | 18h30-22h

NEW CHINA



178, rue Garibaldi - LYON 3

04 78 95 32 00

M° Place Guichard

€ Menu midi : 17-23 €

Menu soir : 39-69 €

Mar-sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

Lun & dim : 19h-22h30

ENGIMONO



8, rue Servient - LYON 3

09 67 03 32 76

M° Place Guichard

€ Menu midi : 14-25 €

Plats soir : 10-18 €

Mar-dim : 11h55-14h30 | 18h45-22h30

FLEUVE BLEU



36, rue Notre Dame - LYON 6

04 78 65 05 51

Bus - Charmettes

€ Menu : 11-19 €

Lun-dim : 12h-14h | 19h-22h

MANTO



129, rue de Sèze - LYON 6

04 78 39 42 91

M° Masséna

€ Menu midi : 21,5-28,5 €

Menu soir : 32,5-38 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-21h30



Dans ma fondue chinoise il y a un bouillon épicé.

Dans ma fondue chinoise il y a un bouillon épicé et des nouilles.

Dans ma fondue chinoise il y a un bouillon épicé, des nouilles, du bœuf, du tofu, du chou et bien d'autres ingrédients.

Dans ma fondue chinoise, je mets tout ce que je trouve sur ce tapis roulant qui défile sous mes yeux. C'est à volonté et je ne vais pas me priver.

⚡ Mon niveau dans le maniement des baguettes



Je suis une cuisine traditionnelle et gastronomique, je suis un canard en trois services qui casse autant de pattes à mes potes, je suis un foie gras français caramélisé à la chinoise, je suis métisse, un mélange de couleurs, oho, je viens d'ici et d'ailleurs !



Je suis joueuse et la grande carte de ce petit chinois me donne des idées : le destin choisira mon repas. Ma baguette tourne et s'arrête sur les raviolis au porc et le bœuf au cumin. Bingo ! C'est copieux, pas trop gras, délicieux. Quelle chance ! De la chance ? En fait non, ça n'en était pas. On ne pouvait juste pas se tromper !

♥ Je ressors presque en roulant, mais je roule toujours sur l'or



Ambiance tranquille dans ce long fleuve qui nous montre la vie aux confins de l'Empire du milieu. Cuisine traditionnelle légèrement relevée, genre sur une échelle de là à là ben c'est ici tu vois ?

⚡ Mon rédac chef qui me dit que les mouvements de main ne rendent pas bien à l'écrit

i En gros c'est tout ce qu'on attend d'un restau chinois à ce prix-là !



« Le Manto de la vérité est souvent doublé du mensonge. » Cette cuisine fusion fait mentir l'adage avec des plats élégamment présentés et un service attentionné. Dans ce cadre épuré, laissez-vous tenter par les mantos, la délicieuse spécialité garnie de bœuf, légumes ou poulet. Les saveurs sont riches et vous un peu moins, mais promis vous ne regretterez rien !

i Un déménagement est prévu dans l'année

DINE DONG

 **89, rue Bossuet - LYON 6**

04 26 28 34 57

M° Masséna

€ Buffet à volonté midi : 23,9 €

Buffet à volonté soir : 26,9 €

Lun-ven : 12h-23h

Sam : 12h-14h30 | 18h-23h

Dim : 12h-14h30



« Une fondue sans fromage ?? ». Mon ami savoyard découvre que fondue ne rime pas qu'avec rouge et sauciflard. Dans cette marmite, c'est une ribambelle de mets qui flottent au cœur d'un bouillon pimenté : poulet, crevettes, nouilles et petits légumes. Armés de nos baguettes, on part à la pêche. Le glouton avait peur de ne pas être rassasié, le buffet à volonté l'a bien calmé. En plus, il a adoré.

♥ Les délicieuses sauces préparées sur mesure

CHEZ RIZ

 **6, rue Pasteur - LYON 7**

04 72 71 47 08

M° Guillotière

€ Plats : 12-23 €

Menu midi : 14,5 €

Lun-mar & jeu-dim : 12h-14h30 |

19h-22h30



Un homme entre, seul, le regard vide. Il est usé par son quotidien. Il mange sans y penser d'habitude. Il ne s'attend pas à ce qu'on lui présente ces gargantuesques plats dans le détail pour le faire voyager en Chine. Il ne s'attend pas à se régaler de ces recettes dont la maîtrise et le travail rivalisent avec la perfection. Un homme sort, seul, le regard pétillant.

♥ Le plateau d'entrées à partager pour pouvoir tout goûter !

THAÏLANDE

CHAN

 **7, rue Désirée - LYON 1**

09 51 42 69 24

M° Hôtel de Ville

€ Menu : 13,5-16,5 €

Mar-jeu : 11h30-14h30 | 18h-21h30

Ven-sam : 11h30-14h30 | 18h-22h



J'ai entendu parler de toi *Chan*. Après vérification de ton compte Insta, je me lance. J'espère que tu ne mens pas sur la marCHANDise, que tu es bonne et un peu nouille. Tes formules sont généreuses alors je me laisse tenter. Par tes nems savoureux et par un bon vieux pad thaï. Mais pourquoi diantre tout ce plastique ? La prochaine fois, je ne m'emballerai pas si vite !

BANGKOK ROYAL

 **40, rue Sgt. Blandan - LYON 1**

04 78 28 19 83

M° Hôtel de Ville

€ Plats : 16-25 €

Lun-mar : 19h-23h30

Mer-dim : 12h-14h30 | 19h-23h30



C'est décidé, l'été prochain, je pars en Thaïlande. La culture... les gens... nan je déconne. La bouffe. Au détour du premier arrondissement, je rentre dans un Bangkok de 50m². Ce n'est qu'après un bœuf curry vert *very delicious* que je me sens plus qu'une touriste un peu paumée. Maintenant, je le sais, c'est en Thaïlande que je vais.

♥ Ne pas s'arrêter aux entrées avant de sortir

RIVIÈRE KWAÏ

 **7, rue Chavanne - LYON 1**

04 72 00 87 11

M° Cordeliers

€ Menu midi : 15-18 €

Plats : 16-19 €

Lun-dim : 12h-14h | 19h30-22h



« Engagez-vous », qu'ils disaient. « Rengagez-vous », qu'ils disaient. *Rivière Kwaï* a suivi avec brio les enseignements de l'option langue étrangère et obtenu la mention RPPPP au brevet. Des plats épicés à vous réveiller une langue morte, des plats coriandrés vraiment coriandrés... *Alea jacta est* ? Oui, mais aussi *Veni, Vedi, Vici*.

LES PETITS SIAMOIS



16, rue Palais Grillet - LYON 2

04 78 42 16 16

M° Cordeliers

€ Menu midi : 11-18 €

Plats : 14-25 €

Lun-mar : 12h-14h

Mer-sam : 12h-14h | 19h30-22h



Quand on voit Ganesh côtoyer Bouddha, on cherche la logique de la déco. On comprend qu'il n'y en a pas devant les voitures et on se concentre sur la bouffe. Et quelle bouffe ! Pad thaï classique ou plat du jour exotique, la question n'est pas « vais-je aimer ? » mais « vais-je terminer ? »

KOH PHANGAN



92, rue P. Corneille - LYON 3

04 78 38 30 79

M° Place Guichard

€ Menu midi : 16,8 €

Plats : 10-19 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h30-22h

Sam : 19h30-22h



Perdu dans les rues de la Part-Dieu, je me suis arrêté à tes côtés pour essayer de me repérer. Mais finalement, c'est toi que j'ai repérée. Non, ce n'est pas ton physique qui m'a séduit. Quelque peu banal, tes parures exotiques ne suffisaient à m'aguicher. Pourtant, je t'ai fait confiance. Et quelle surprise. Ton bœuf curry et lait de coco, c'était pour me tuer de plaisir ?

♥ La soupe à la citronnelle ou l'entrée au Paradis

VIETNAM

LE PETIT GRAIN



19, rue de la Charité - LYON 2

04 72 41 77 85

M° Ampère

€ Plats : 10 €

Mar-sam : 10h-18h



Alerte ! Alerte ! L'habituomètre s'affole ! Les gens viennent et reviennent ! Causes probables : plats aussi exquis que copieux, chef affable qu'on salue en passant par hasard dans la rue, prix imbattables. Solution ? Recommandez-le par le Petit Paumé que toute la ville puisse en profiter !

♥ Le chef qui t'apporte lui-même ses petits plats !

MAMASAN



46, rue Ferrandière - LYON 2

04 78 37 44 84

M° Cordeliers

€ Plats : 11-15 €

Mar : 19h30-21h30

Mer-ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30

Sam : 12h-14h | 19h30-22h



Quand le Vietnam a obtenu son indépendance, l'ego de l'armée française en a pris un coup. Aujourd'hui, ce sont les chefs français qui en prennent pour leur grade. Proposer de la cuisine maison au restau est une tactique gagnante : bercés dans un doux cadre vietnamien, nous nous faisons submerger par une armada de saveurs pour notre plus grand bonheur.

THE PHAMILY



7, rue du Bœuf - LYON 5

04 78 92 83 20

M° Vieux Lyon

€ Plats : 13-22 €

Lun-dim : 12h-14h30 | 19h-22h



Avoir la lumière à tous les étages, c'est plus facile quand il y en a qu'un. Mais il faut être une lumière pour installer de belles lampes en *nón lá*, le chapeau conique vietnamien qui mettent bien en valeur les grandes proportions de plats typiques de Saïgon. Aller chez *The Phamily*, en voilà un choix éclairé !

BÁNH MÌ KITCHEN

 **94, rue Masséna - LYON 6**
04 78 52 22 53
M° Brotteaux
€ Menu : 8-16 €
Lun-ven : 11h45-15h

♠ Les histoires d'amour finissent mal ? Non Rita. Celle de
♠ Zoé et Gus rayonne depuis leur rencontre en Asie jusqu'à
♠ Lyon, dans leur petite *kitchen* où sont servis bánh mis
♠ revisités et bowls délicieux. Tout est entièrement fait
maison sauf le pain qu'ils récupèrent pas très
loin (à la *Pain-tisserie* si vous voulez
vraiment tout savoir).

♥ Une nouvelle recette tous les
jours !

🌱 Production en flux tendu pour
éviter le gaspillage



KENBO

 **3, av. Berthelot - LYON 7**
04 72 70 97 18
Tram - Centre Berthelot
€ Plats : 15 €
10% sur la carte pour les étudiants
Lun-dim : 11h30-14h30 | 18h30-22h30

♠ Le temps du midi c'est sacré. Flemme d'aller déj'
♠ avec mes dindes de collègues. Seul *Kenbo* saura me
♠ satisfaire avec de bonnes nouilles sautées, un « Pad
♠ Thaï Grand-Mère » ou un « Bobun de Maman ». Les
murs bleu électrique, l'ambiance tout sauf électrique,
la déco allègrement fleurie et moi-même font un *fuck* à
l'*open space*.

CAMBODGE

LE CAMBODIA

 **2, rue de la Loge - LYON 5**
04 78 08 38 14
Bus - Gare St-Paul
€ Menu : 20,5 €
Mar-ven : 12h-14h15 | 19h-22h30
Sam-dim : 12h-14h15 | 19h-23h

♠ Soupe en entrée, porc à l'ananas en plat et banane lait
♠ de coco en dessert, la performance est quasiment sans
♠ faute pour le joueur cambodgien et l'impression laissée
♠ aux juges positive. Le sourire du serveur, l'antithèse du
garçon de café parisien, rajoute un point bonus. Verdict :
qualifié pour la phase finale ! On se revoit aux JO.

INDONÉSIE

MY LITTLE WARUNG

 **46, rue Mercière - LYON 2**
04 78 37 37 25
M° Cordeliers
€ Menu : 12-16 €
Plats : 8 €
Lun-mer & dim : 11h30-21h45
Jeu-sam : 11h30-22h45

♠ Sous sa jolie casquette, la jolie Julie nous présente le
♠ joli choix de plats : les recettes les plus typiques d'Asie,
♠ version viandarde ou végée ! Bière locale à la main, on
♠ cherche une saveur à notre plat... avant de trouver le
placard à épices en libre-service ! Bonne idée, chacun
peut y découvrir sa recette préférée assaisonnée à sa
sauce !

MALAISIE

BOLEH LAH

 **11, rue S. Reinach - LYON 7**
07 86 70 81 82
M° Guillotière
€ Plats : 10-14 €
Lun-sam : 12h-14h | 19h-21h30

♠ Montrons que Malaisie ≠ malaise en raisonnant par
♠ l'absurde. Soit *Boleh Lah* le seul malaisien de Lyon. Si
♠ *Boleh Lah* = malaise, alors cela voudrait dire que j'eus
♠ été mal accueillie, que le beef rendang fut médiocre et
que le petit bout de terrasse enveloppé des derniers
rayons de soleil eut été fort ennuyeux. Ce raisonnement
est bien évidemment absurde !

❶ Plats, pains et desserts faits maison

CORÉE

LE GOÛT DE KYUN



3, rue Constantine - LYON 1

09 87 75 05 06

M° Hôtel de Ville

€ Plats : 14-17 €

Menu : 24,5-27 €

Mer-dim : 12h-14h15 | 19h-22h15



Crunch, c'est le doux son de mon *fried chicken* qui croustille et fond délicieusement. J'accepte volontiers de perdre toute élégance lors de ce repas où les mains collent, le sésame se coince entre mes incisives et où le visage de mon acolyte se couvre progressivement de friture à chacune de mes interventions. Zyeutant le bibimbap de mon voisin, je n'ai qu'un regret, n'avoir qu'un seul estomac.

♥ **Finir en beauté avec le hotteok**

GANG NAM



6, rue Thomassin - LYON 2

04 72 40 29 18

M° Bellecour

€ Menu : 15-68 €

Lun-ven : 12h-14h30 | 19h-22h30

Sam : 12h-14h30 | 19h-22h15



Madame, Monsieur, bienvenue au *Gang Nam*, un lieu charmant et accueillant. Vous trouverez ici un bento appétissant et gourmand. La soupe miso sort du lot, les mets japonais caressent nos palais et le poulet teriyaki qui suit est exquis. Votre faim sera assouvie et vous serez conquis à petits prix !

⚡ **Seul le riz aurait pu être plus vinaigré pour ravir mon palais**

OGAM



51, rue Ney - LYON 6

04 78 41 70 03

M° Masséna

€ Menu midi : 15-18 €

Mar-sam : 12h-14h30 | 19h-22h30



Armée de mes baguettes je m'attaque à mon bibimbap. Les légumes sont bien croquants et crépitent encore dans mon bol en pierre chaude. Je pars à l'assaut de la viande, c'est tendre et bien assaisonné. Je me bats pour manger le riz avec des baguettes, le jus de viande l'a caramélisé, c'est encore meilleur, je m'avoue vaincue.

♥ **Un rapport qualité-prix plus qu'honorable !**

SINABRO



126, rue de Sèze - LYON 6

04 78 52 74 34

M° Masséna

€ Menu midi : 16-19 €

Mar-sam : 12h-14h30 | 19h-22h



Plus Corée du Sud ou Corée du Nord ? Ok, c'est pas le bon débat. Plus ton reste de pizza froide affalé dans ton canap' ou servi comme un prince chez *Sinabro* ? Enfile tes pompes, ça vaut le coup pour y déguster des classiques de la cuisine coréenne dans ce petit restaurant aussi simple que charmant et dont la devanture passerait pourtant presque inaperçue.

i **Décoré d'une assiette Michelin : rien que ça !**

BISTROTS JAPONAIS



SHIFUMII



95bis, crs. Charlemagne - LYON 2

04 78 37 71 85

Tram - Hôtel de Région

€ Plats : 11-14 €

Lun-mer & dim : 11h-14h30 | 18h-22h

Jeu-ven : 11h-14h30 | 18h-22h30

Sam : 11h-15h | 18h-22h30



SHI-FU-MI ! Cette fois-ci pas de perdant. Takoyaki franchement sympas, ramens réconfortants et donburi à l'anguille pour les plus aventureux, le tout à un prix honnête pour un restau *on-the-go*. Un service rapide et adorable pour le parfait *break* de sa session shopping au centre commercial Confluence. On dit SHI-FU-OUI !

⚡ **Une clim' un peu trop rafraîchissante**

TAKUMI



50, rue Franklin - LYON 2

09 82 49 79 20

M° Ampère

€ Menu midi : 12,9 €

Menu soir : 15-20 €

Mar-dim : 12h-14h | 19h-22h

- ♠ Chashu chauffe les cœurs
- ♠ Et les corps froids d'hiver,
- ♠ J'y ramen'rai ptet mon frère.
- ♠ ♥ **Ramens et restaurant toujours bien décorés**

SOLEIL LEVANT



204, rue Garibaldi - LYON 3

04 78 95 04 37

M° Place Guichard

€ Menu midi : 16,3-21,2 €

Menu soir : 18,3-27,8 €

Lun-sam : 12h-14h | 19h-22h



Quand la nuit tombe sur la Part-Dieu, le *Soleil Levant* prend le relais. Dirigez-vous rue Garibaldi pour trouver un rayon de lumière dans cette institution qui vous accueille chaleureusement depuis 26 ans. Un poisson des plus frais, une farandole de brochettes et un poulet frit au gingembre pour lequel toutes les poules se damneraient. *Sayonara*, je m'en vais la panse pleine !

- ♥ **Le petit apéritif offert juste avant le repas pour nous faire patienter**
- ❗ **Le poisson frais vient tout droit des Halles Paul Bocuse**

MUBYOTAN



6, rue Duviard - LYON 4

06 24 53 20 39

M° Croix-Rousse

€ Menu midi : 15 €

Menu soir : 29 €

Mer-ven : 12h-13h30 | 19h30-21h

Sam : 12h-13h30

- ♠ *Mubyotan*, je t'ai pas déjà vu quelque part ? Sûrement dans un film de Miyazaki ? Ou dans un village traditionnel japonais ? En tout cas loin des California makis et des buffets à volonté ! Ici c'est la tendresse incarnée.
- ♥ **La grâce du serveur**

CHEZ TERRA



81, rue Duguesclin - LYON 6

04 78 89 05 04

M° Foch

€ Menu midi : 12-20 €

Mar-sam : 12h-13h30 | 19h-21h



Cherchez le point commun entre un restaurant qui ne paye pas de mine aux allures d'auberge allemande, un nom hispanophone et des travers de porc pour lesquels vous vendriez votre tante Bertha. Vous trouverez *Chez Terra*, un bistrot japonais de haute qualité avec une carte assez atypique où tout est délicieux. Réservez les yeux fermés !

KUMA IZAKAYA



93, rue Masséna - LYON 6

04 72 74 13 12

M° Brotteaux

€ Plats midi : 3,50-13,5 €

Plats soir : 8,50-20 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h

- ♠ Un décor de bistrot japonais si authentique que je suis à deux doigts de voir Beatrix Kiddo préparer l'assassinat des Vipères Assassines sur la table à ma gauche.
- ♠ Armée de mes baguettes, je ne fais qu'une bouchée de mon tonkatsu de porc et j'engloutis mon dorayaki. Je me sens alors fin prête à sabrer les bouteilles de saké alignées sur le comptoir avec mon *Hattori Hanzō*.
- ⚡ **Les prix, je ne donnerai même pas aussi cher de la peau de Bill**
- ❗ **Les izakaya sont au Japon ce que les bistrots sont à la France**

SAKU RESTAURANT



27, rue Rachais - LYON 7

04 78 69 45 31

M° Garibaldi

€ Menu midi : 22 €

Menu soir : 34 €

Lun-sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Eh non Monsieur, la cuisine japonaise ne se réduit pas aux sushis et aux baguettes. Ici l'Empire du Soleil levant a imposé une touche d'originalité raffinée à des plats français. Asperges, maigre et fraises ? Sans soucis ! Le tout sera subtilement relevé avec du shio koji, du shichimi togarashi ou encore du yuzu. Voilà de quoi bousculer vos habitudes !

KURO GOMA



15, rue de Bonald - LYON 7

09 88 06 06 08

M° Guillotière

€ Plats : 9,50-18 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h



Manger des plats japonais, c'est bien. Manger des plats japonais simples et raffinés, c'est mieux. Manger des plats japonais simples et raffinés dans un bistrot au décor épuré, à des prix qui m'évitent d'appeler mes parents pour un virement, c'est encore mieux.

♥ Même pour leurs desserts je vendrais ma mère !

MAORI



35, rue Pasteur - LYON 7

04 72 71 88 88

M° Guillotière

€ Menu Maori : 16,5 €

Menu Gourmet : 21,5 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h



Quelle belle salle moderne et accueillante ! Dommage qu'elle soit vide. Au moins, la serveuse est affable et le service excellent. Mais quelle ne fut pas ma surprise à l'arrivée du wok... une portion plantureuse, une cuisson aux petits oignons et un bouillon soigné. Somme toute, je sors d'ici repu et le ventre bien tendu.

TAPAS JAPONAISES

YUZUYA



226, rue Duguesclin - LYON 3

04 72 60 95 51

M° Place Guichard

€ Menu : 12,8-20 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h-21h



Connaissez-vous bien les tapas japonaises ? Le tonkatsu ? Le karaage ? L'okonomiyaki ? Vous forcez ! Au moins le tataki de thon dites-moi ? Bon, bref, en tout cas, si vous êtes curieux de voyager au pays du Soleil levant le temps d'un soir, le Yuzuya ne pourrait vous décevoir, de tout le Japon il vous laissera entrevoir le faire-savoir.

NAKATA



89, crs. Gambetta - LYON 3

04 78 59 77 84

M° Garibaldi

€ Midi & soir : 10,9-23,9 €

Lun-sam : 11h-14h30 | 18h-22h30

Dim : 18h-22h30



Ce midi c'est japonaiseries ! Makis, sushis, sashimis, servez-moi tout ce qui pourrait me faire envie. Indécis avec Mimi, nous optons pour un assortiment pour que tout le monde soit content. Si les brochettes séduisent la mistinguette, ce sont les poissons frais qui ravissent mon palais. Légers et onctueux, ces plats copieux nous feront cet après-midi travailler mieux. *Arigato Nakata !*

SUSHIS

KOMÉ



4, rue Lanterne - LYON 1

04 78 28 36 64



M° Hôtel de Ville



€ Menu sushi : 15,8-20,8 €



Lun & mer-dim : 12h-14h30 | 19h-22h50

- ♠ Ce soir je suis K.O. Mé l'idée de manger japonais me rebooste déjà. Dans une ambiance chaleureuse et chic, le combat est lancé : sushis, makis, California rolls, sashimi, qui gagnera ? Gyozas, nems et brochettes se mêlent au jeu, l'affrontement est rude. Fin du dernier round, c'est un match nul. Impossible de départager ces mets tant ils sont succulents !

♥ Des portions généreuses même pour les faims de loup

BON RETOUR



20, rue Mulet - LYON 1

04 87 38 30 16



M° Hôtel de Ville



€ Menu sushi : 12,8-17,8 €

Lun-sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

- ♠ Si on m'avait dit un jour que j'adorerais un cocktail dans un japonais, il me manquerait aujourd'hui une main ! La patronne est attentionnée, les sushis somptueux et disposés amoureusement sur un bateau qui dégage une étrange fumée... j'adore ! Madame découvre que les sushis qui ne sont pas livrés par un scooter sont meilleurs... pari cette fois réussi.

♥ Le supplément offert par la maison

GOCHI



11, rue du Gén. Plessier - LYON 2

04 78 38 28 73



M° Perrache



€ Menu sushi : 12,8-17,8 €

Lun-dim : 11h30-14h | 19h-22h30



Exit la pêche aux canards, ce soir c'est à la pêche aux poissons qu'on joue. Sushis, makis et autres spécialités japonaises défilent sous nos yeux et on se prend au jeu. Top départ, celui qui en attrape le plus gagne ! Des baguettes en guise de canne, les sushis sont engloutis et les assiettes s'accumulent. Hourraaa ! Un des rares jeux où quantité rime avec qualité !

⚡ La pêche a été bonne, mais je rentre encore avec le même thon ce soir

LEM SUSHI



3, place des Cordeliers - LYON 2

04 78 37 42 31



M° Cordeliers



€ Menu midi : 10,9-15 €

Menu sushi : 13,9-15,5 €



Lun-sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

Dim : 19h-22h30

- ♠ Je veux une explosion de couleurs, une explosion de saveurs, une véritable assiette de seigneur. Mais avant toute chose, je veux une entrée qui caressera mon palais comme un pétale de rose. Je me ravis de la délicate soupe miso puis me délecte de mon beau plateau. Si j'avais su que riz, sushis et makis pouvaient faire de moi un homme ravi, plus d'une fois cette porte j'aurais franchi.

♥ Le service rapide et attentionné

MIKO SUSHI



140, av. F. Faure - LYON 3

06 76 10 38 39



Tram - Archives Départementales



€ Menu midi : 15-17 €

Plateaux : 20-66 €

Mar-sam : 11h30-14h | 18h30-22h30

- ♠ **Sommaire**
- ♠ **Chapitre 1** : Commander des mets on ne peut plus alléchants : sushis, gyozas et yakitoris.
- ♠ **Chapitre 2** : S'émerveller devant la confection des plats.
- ♠ **Chapitre 3** : Se délecter de poisson frais, de gyozas bien croquants et de brochettes laquées comme on les aime.
- ♠ **Chapitre 4** : Remercier le chef et payer une addition un peu salée mais sans regret.

KAN FOOD

 **249, rue P. Bert - LYON 3**
 09 50 21 85 62
 **Bus - Paul Bert**
 € Menu : 17,5-23,9 €
 Lun-sam : 11h30-14h | 18h-22h
 Dim : 18h-22h

- ♠ « Du sushi sans chichi »
- ♠ C'est le jap' parfait quand t'habites au-dessus, t'sais.
- ♠ Pas de la grande gastronomie mais parfait pour un vendredi midi.
- ♠ Et pour le jour du poisson, il m'en faut du frais !

DD SUSHI

 **128, av. Thiers - LYON 6**
 06 73 33 92 99
 M° Charpennes
 € Menu sushi : 10-19,5 €
 Lun-ven : 12h-14h30 | 19h-22h30
 Sam : 19h-22h30
 Dim : 19h-22h

- ♠ Un match, cinq *rounds* et un gagnant : que le jeu commence. Le principe ? Une fiche à remplir et les sushis arrivent. Les points forts de DD ? Des sushis ultra frais, généreux et un service rapide comme l'éclair. Ses points faibles ? Le lieu, pas des plus chaleureux. Mais t'inquiète pas DD, malgré quelques couacs, ce soir t'as gagné le match.

♥ Le menu du soir à volonté pour 19€

HARU SUSHI BAR

 **110, crs. Gambetta - LYON 7**
 09 81 97 35 19
 M° Garibaldi
 € Menu sushi : 16-19,9 €
 Lun : 18h-22h
 Mar-sam : 11h30-14h30 | 18h-22h

- ♠ Note à moi-même :
- ♠ - Déco mignonne et cosy (ça change)
- ♠ - Sushis frais tout rose et plutôt bons (j'avais jamais vu ça)
- ♠ - Gyozas pas grillés (étonnamment, c'était pas mal)
- ♠ - Un serveur stressé (j'ai jamais eu ma carafe d'eau)
- ♠ - Étage accessible seulement aux personnes < 1m70 (pas grave mon mec est petit)

⚡ Le 1m70 c'est pas une blague

WASABI

 **76, rue d'Anvers - LYON 7**
 04 37 28 08 77
 M° Jean Macé
 € Menu : 39-79 €
 Mar-sam : 19h30-21h30



C'est ma première fois, chef Kim est là. Il m'apprend à tenir la baguette bien droite, à tremper mon sashimi fondant dans sa sauce, à déguster les thons au naturel et enfin à me rincer la bouche.

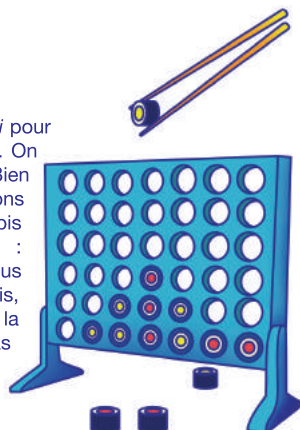
♥ Le menu Ebi : pépite

MATSURI

 **60, rue de St Cyr - LYON 9**
 09 70 84 51 15
 M° Gare de Vaise
 € Assiette : 2-6 €
 Lun-dim : 12h-14h30 | 19h-22h30

- ♠ On ne va pas au *Matsuri* pour y discuter de la société. On y va pour concourir. Bien assis en rang d'oignons devant le grand tapis roulant ? C'est parti : prenez tout ce que vous voulez. Voilà des onigiris, attrapez-en douze ! À la fin : tout se paie... et pas en Simflouz.

ⓘ À chaque couleur d'assiette son prix



BENTOS

HAIKU



138, av. F. Faure - LYON 3

09 71 48 80 65



Tram - Archives Départementales

€ Menu : 10,9-18,9 €

Bière : 4-6 €

Lun-ven : 12h-14h30 | 19h-22h30

Sam-dim : 19h-22h30



Pause dej' avec Flo, on veut se faire un restau. « Porc pané accompagné de riz... » à l'essentiel l'ami, je m'y essaie ! Ni surpris ni déçu, pas mal *Haiku*. Quant à Flo, elle s'est essayée aux onigiris et semble ravie. Servis rapidement et efficacement, c'est avec la rigueur nipponne que nous travaillerons cet après-midi.



OTO OTO



15, rue d'Aguesseau - LYON 7

04 37 37 84 23



M° Guillotière

€ Bento : 19-25 €



Mer-dim : 12h-14h | 19h-22h



Métro, boulot, *Oto Oto*. Yakisoba, udon, ramen, me voilà bien embarrassé par le choix, mais c'est bien sur les grosses nouilles traditionnelles que je jette mon dévolu. Onctueuses et juteuses, elles n'ont rien à envier à nos spaghettis. Savoureux et généreux, leur bouillon est quant à lui bien accueilli par nos papilles. Rien à redire, de ma routine tu continueras de faire partie *Oto Oto*.

INDE



LE TAJ INDIEN



27, rue de l'Arbre Sec - LYON 1

04 78 08 85 01



M° Hôtel de Ville

€ Menu : 24,9-32,9 €



Plats : 9-18 €

Lun-dim : 12h-14h30 | 18h45-22h



Si l'Inde a le Taj Mahal, à Lyon on a *Le Taj Indien*. Et c'est sûrement aussi une des sept merveilles de la ville (sans les touristes à gogo).

♥ **La rapidité du service**

MUMBAI CAFÉ



6, rue Ste-Catherine - LYON 1

09 86 35 07 43



M° Hôtel de Ville

€ Menu : 13-22 €



Cocktail : 12 €

Lun-mer : 12h-15h | 18h-1h

Jeu : 12h-15h | 18h-2h

Ven : 12h30-23h

Dim : 12h-15h | 18h-3h



Connaissez-vous vraiment les tapas indiennes ? Imaginez une myriade de samoussas végétariens, de poulets épicés, de beignets aux ingrédients tenus secrets, et voyez le tout à perte de vue... Plateau original, ambiance conviviale, service cordial, c'était idéal pour me remonter le moral.

i Les cocktails sont vraiment originaux

LE SHALIMAR



39, quai du Dr. Gailleton - LYON 2

04 78 42 18 20



M° Ampère

€ Menu Délice : 24 €

Menu Shalimar : 39 €



Lun-mar 19h-22h30

Mer-sam : 12h-14h | 19h-22h30



RPPP depuis 2010 et ce n'est pas usurpé. L'entrée me ravit, le curry est *spicy*, la viande a visiblement été chérie, le riz est bien cuit, le serveur nous sourit. Bien rempli, le lever se fait difficile. Si d'abord je suis sceptique, l'assortiment de graines servi en digestif est une prouesse artistique.

♥ **Le mango lassi**

LE KARACHI



206, rue Garibaldi - LYON 3

04 78 95 49 23

M° Place Guichard

€ Menu découverte : 28 €

Menu évasion (midi) : 17,5 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h-22h30

Sam : 19h-22h45



Le *Karachi* est le premier restaurant indien à s'être installé à Lyon. Même après tant d'années, notre papi préféré continue de nous faire rêver avec sa cuisine traditionnelle riche et savoureuse. Son décor authentique n'a pas pris une ride ! Les Petits Paumés n'ont cessé de l'aduler et, encore cette année, il n'échappera pas à notre bon vieux RPPP (oui je sais, on dit personne âgée).

i Le Karachi a fêté ses 40 ans : bon naan-iversaire !

NAMASTÉ



78, rue P. Bert - LYON 3

09 87 40 30 82

M° Place Guichard

€ Plats : 11,5-18,5 €

Mar-dim : 11h30-14h30 | 18h30-23h



Nous voilà bien accueillis dans cet établi, son nom n'est visiblement pas volé. Alors que l'ami de Gama nous rapportait ses épices il y a déjà 700 ans, force est de constater que les Indiens les manient avec une élégance qui nous échappe aujourd'hui encore. Si la simplicité a du bon et que le rapide service est apprécié, c'est dommage qu'au *reveil* le chef soit encore rancunier...

LAL QILA



4, place St-Paul - LYON 3

04 72 07 82 11

Bus - Gare St-Paul

€ Menu : 22,9-28,9 €

Plats : 12,9-19,9 €

Mar-jeu & sam-dim : 11h30-14h | 19h-22h45

Ven : 19h-22h45



On me sourit, on m'apporte des cassolettes d'où se dégagent de subtiles odeurs épicées, on blague avec moi, on me tend le meilleur naan du 5ème... Je suis véritablement enivré alors que je n'ai rien bu. *Lal Qila*, je reviendrai.

LE PENJAB



25bis, quai R. Rolland - LYON 5

04 78 42 36 76

M° Vieux Lyon

€ Menu : 18-24 €

Lun-dim : 19h30-00h



Au *Penjab*, pas le choix dans la date. Le restaurant affiche complet. Sur la carte, ce ne sont pas des tourtes aux cailles, mais que des plats exquis. Je commande : « Garçon, où fourre-t-on les billes ? » Il ne comprend pas. Mon plat est délicieux, ma copine pique dedans mais je l'arrête : nul ne doit chourrer le bien d'autrui. Repas fini, un petit calcul et on s'en va !

RAJ MAHAL



10, rue St-Jean - LYON 5

04 72 41 01 90

M° Vieux Lyon

€ Menu midi : 22,9 €

Lun-mar & jeu-dim : 12h-16h | 18h30-23h



Ici, comme un roi tu seras servi, même si tu dois y passer ton après-midi.

Pleine de goût et gourmande, une cuisine comme celle-là tu en redemandes.

Enfin peut-être pas, parce que des quantités comme ça, pas de doute ça te calera.

♥ Le serveur est un cœur





BOLLYWOOD TANDOOR



32, rue de Marseille - LYON 7

04 72 70 49 07

M° Guillotière

€ Menu midi : 9,90-13,9 €

Menu soir : 24,9-29,9 €

Lun-sam : 12h-14h | 19h-22h30

Ma relation avec ma belle-mère est épicée. Oh, cela me donne une idée ! J'emmène ma belle-famille au *Bollywood Tandoor*. Mets raffinés et assaisonnés, ambiance conviviale, plats à partager. Une bouchée de pokora pour beau-papa, une bouchée de poulet tikka pour moi, une bouchée de condiments brûlants pour belle-maman. La garce en reprend. Inarrêtable, elle ne semble pas comprendre l'injonction « à partager ».

♥ **Le butter chicken est incroyable et le service inoubliable**

SPICY TANDOORI



53, rue G. Péri - VILLEURBANNE

04 37 43 09 31

M° Charpennes

€ Menu sandwich : 9 €

Autre menu : 14,5-16,5 €

Lun-ven : 12h-14h30 | 18h30-23h

Sam : 18h30-23h30

♠ Armé d'un jeûne de douze heures et d'une détermination à toute épreuve, je provoquais en duel l'établissement. ♠ Un serveur ouvre les hostilités : l'on me sert un cheese naan et un poulet tandoori. La viande est parfaitement cuite, le naan onctueux. Tandis que les joutes se succèdent, le gérant porte le coup fatal : un poulet tikka. Je m'incline. Mon estomac est plein, mon portefeuille aussi.

⚡ **La salle n'est pas des plus romantiques. C'est ce qui donne l'âme au lieu, me direz-vous**

LE SHIMLA



62, rue G. Péri - VILLEURBANNE

04 78 93 69 23

M° Charpennes

€ Menu midi : 12-16 €

Menu soir : 24-35 €

Lun-jeu & sam : 12h-14h | 19h30-22h30

Ven : 19h30-22h30

♠ Comme ces trains qui arpentent l'Inde, *Le Shimla* vous fera visiter, avec authenticité, les spécialités locales. ♠ De l'incontournable butter chicken plutôt maîtrisé aux détonantes crevettes biryani, les aimables gérants vous feront découvrir le sous-continent sous son meilleur jour. Mais attention, comme ces trains bondés, *Le Shimla* connaît son petit succès !

❗ **Authenticité ne rime pas avec désuétude : *Le Shimla* a fait peau neuve !**

NÉPAL



LA VOIE HIMALAYA

200, rue Garibaldi - LYON 3

04 28 31 69 13

M° Place Guichard

€ Menu : 20-30 €

Plats : 9-17 €

Lun-jeu : 12h-14h | 19h-22h

Ven : 12h-14h | 18h30-22h30

Sam : 12h-14h | 18h30-23h

♠ Partie à l'assaut du mont Everest, je découvre un paysage qui me donne la ba-naana. Rapidement enivrée par les tempêtes de saveurs, je trouve dans le curry de légumes et les momos au poulet des compagnons de fortune qui m'exhortent à poursuivre l'expédition. L'ascension gustative n'est pas très chère et vaut le détour.

OUZBÉKISTAN



BOUKHARA



20, rue Renan - LYON 7

04 87 78 51 62

M° Jean Macé

€ Plats : 15-20 €

Mar-jeu : 12h-14h30 | 19h-22h30

Ven-sam : 12h-14h30 | 19h-23h

♠ À l'entrée, je suis prise au dépourvu. La pelouse synthétique me donne l'impression d'être à Jardiland... ♠ au rayon « entrée de gamme ». Heureusement pour moi, en une bouchée je me retrouve *illico presto* en Asie centrale. Quelle découverte ! La cuisine de Nathalia est délicieuse et généreuse. C'est épicé à souhait et je n'ai qu'une envie, y retourner.

♥ **Un service aux petits oignons**

❗ **Comme quoi l'habit ne fait pas le moine**

FOODPORN



MENU

Amuse bouche : Feuilleté aux saucisses

« Ça ne me remplit pas, mais ça a bon goût. »

Entrée : Plateau de fruits de mer

« Ma chérie, goûte au moins, si tu n'aimes pas tu recraches. »

Plat : Dinde farcie aux champignons

« Cette fois-ci, c'est papa qui a fourré la dinde ! »

OU

« C'est un peu sec mais bien arrosé ça glisse tout seul. »

Fromage : Coulommiers puant comme on l'aime

« Mamie, je peux finir tes croûtes ? »

Dessert : Île flottante

« Tu feras attention ça a giclé partout, t'en as au coin de la bouche. »

Mignardise : Bûche aux trois chocolats

« Maman, ma bûche est prête, tu peux venir goûter ! »

Pour finir :

« T'as déjà fini ? »

Et pour notre ami(e) à quatre pattes :

« Donne les restes à lécher au chien. »

AMÉRIQUE LATINE



*¿Que se paso ?
Old el paso ?
No no Jase.*

ARGENTINE

LA EMPANADERIA



7, quai de la Pêcherie - LYON 1

09 82 40 71 93

M° Hôtel de Ville

€ Menu : 8-10,5 €

Empanada à l'unité : 3,20 €

Mer-ven : 11h-14h30 | 17h30-21h

Sam-dim : 11h-21h

- ♠ J'aime, j'aime ton lieu
- ♠ J'aime tes saveurs
- ♠ Tous tes mets prometteurs
- ♠ Soigneusement préparés
- ♠ Générosité
- Ouh, stop, un instant
- J'aimerais que cette bouchée
- Il y en ait des milliers
- T'as vraiment assuréééé

♥ **Se poser sur les quais de Saône pour déguster ces merveilles**

⚡ **Ma gourmandise réclame une formule avec plus d'empanadas**

EMPANADAS CLUB



4, rue Pizay - LYON 1

04 83 43 27 23

M° Hôtel de Ville

€ Empanada à l'unité : 3,50 €

Mar-jeu & dim : 12h-15h | 19h-00h

Ven-sam : 12h-15h | 19h-1h

- ♠ Errant en quête d'une alternative à mon jambon-beurre national, je suis happée par une odeur d'empanadas plus chaudes que le soleil de Buenos Aires. Impossible de résister à ce voyage express en Argentine, dans ce lieu tapissé d'artéfacts locaux, où l'on partage des petits chaussons d'amour avec les copains. Je n'ai jamais été très club, mais je ne risque pas de quitter celui-ci.

♥ **Une nouvelle recette d'empanada proposée chaque mois**

⚡ **Je reste un peu sur ma faim**

MUCHACHA - BAR À EMPANADAS



237, rue P. Bert - LYON 3

04 72 33 02 11

Tram - Part Dieu Villette Sud

€ Menu midi : 9-14,5 €

Empanada à l'unité : 3,30 €

Lun-ven : 9h30-14h30

- ♠ Elle se fait fourrer par un chef et a de belles formes. Je ne parle pas de ta copine, mais bien de l'empanada.
- ♠ Sur le pouce ou dans la petite salle colorée, le service est rapide et de qualité. Chorizo, aubergines, bœuf ou surprise du chef, le choix est large pour la bourrer. Bonne et gourmande, cette star argentine vous apportera la chaleur sud-américaine.

RESTAURANTE MILONGA



59, rue Ney - LYON 6

04 72 75 22 18



M° Brotteaux

€ Plats : 17-23 €

Viande : 25-28 €

Mar : 12h-14h

Mer-ven : 12h-14h | 19h30-22h

Sam : 19h30-22h



Tonnerre de braise ! Voilà la viande d'un bestiau qui a gambadé à travers les plaines argentines et a fini cuit à la perfection après avoir passé l'arme à gauche. Succombez à la parillada, un grand plat chauffé à partager mêlant viandes argentines, sauces argentines et frites argentines. Attention : déconseillé aux égoïstes ou aux ogres qui pourraient se retrouver légèrement sur leur faim.

♥ La Copa Don Pedro, une coupe de glace plus riche que Messi

i Les découpes viennent tout droit d'Argentine

BRÉSIL



SAMBAHIA



8, rue du Viel Renversé - LYON 5

06 76 56 26 16



M° Vieux Lyon

€ Menu soir : 32-37 €



Lun-sam : 19h-22h30



Ma caïpirinha à la main, je me laisse envoûter par la musique brésilienne dans un décor aux mille couleurs. Avidé de découvertes, j'opte pour la feijoada servie au travers d'une farandole d'épées carnées et pour les beignets brésiliens qui conquièrent instantanément mon cœur. Donnez-moi un rayon de soleil, je n'aurai alors d'autre choix que de me sentir en plein cœur de Rio !

♥ Les dîners animés par des musiciens et danseuses de samba le week-end

i Une institution lyonnaise depuis plus de 40 ans

LE PAIN DE SUCRE



82, rue Masséna - LYON 6

04 72 74 17 09



M° Masséna

€ Plats : 16-25 €



Mar-sam : 19h-00h



Tout commence par un coup de cœur amical entre un Lyonnais et un chef cuisinier brésilien qui souhaitent offrir un voyage culinaire à nos Gones dans un cadre feutré et élégant. Feijoada, xinxim, quibe et autres spécialités imprononçables pour les hexagoniens sont au rendez-vous. Finissez votre repas en beauté en piochant dans leur collection de digestifs aussi colorés que le Carnaval de Rio !

♥ La musique d'ambiance douce qui nous transporte au Brésil

ODÍLIA RESTAURANT



3, av. Berthelot - LYON 7

04 78 72 00 66

Tram - Centre Berthelot

€ Plats : 18-24 €

Mar-sam : 19h-23h30



Avec des prix pareils, je m'attends à ce que mon plat me rajeunisse ou paye mes impôts. Malheureusement, j'ai toujours mal aux articulations et l'Urssaf continue de me menacer. Bien que le ceviche ne fasse pas office de cure de jouvence, il est remarquablement frais. Le reste : un peu simpliste pour les prix, ce qui est regrettable au regard de l'atmosphère chaleureuse et intimiste du lieu.

⚡ On sent les euros craquer sous les dents

i Un restaurant italo-brésilien

CUBA

LA BODEGUITA CUBANA



44, rue de Cuire - LYON 4

04 72 07 95 47



M° Hénou

€ Menu midi : 10-17 €

Menu soir : 24-27 €

Lun : 12h-14h

Mar-ven : 12h-14h | 19h-23h

Sam : 19h-23h



Après tant d'années couronnées d'un RPPP, avons-nous encore besoin de nous justifier ?

♥ La cuisine, les cocktails, le service, l'ambiance, la musique, la déco, le sourire du serveur



MEXIQUE

GOMEX CANTINA



16, rue des Capucins - LYON 1

04 78 49 66 36



M° Hôtel de Ville

€ Menu midi : 12,9 €



Cocktail : 8,50-9,50 €



Mar-ven : 11h30-14h | 18h30-22h

Sam : 11h30-22h30

Dim : 11h30-22h00



Tu es demandeur d'un dîner où règne la bonne humeur ? D'une salle conviviale haute en couleurs où tu dégusteras des plats riches en saveurs sans que ça ne te coûte le rein de ta sœur ? File donc chez *Gomex Cantina*, tu y trouveras ton bonheur ! (Et avec ces plats épicés avec douceur, sur le trône tu ne passeras pas des heures.)

♥ Un rapport qualité-prix imbattable

EL SOMBRERO



9, rue Pizay - LYON 1

04 78 30 90 79



M° Hôtel de Ville

€ Menu : 15,5-22,9 €



Plats : 12,5-18,2 €

Lun-ven : 19h-23h

Sam : 12h-14h | 19h-23h



Ta *chica* rêve de fajitas mais t'as pas assez de thunnasses pour l'emmener sur les terres mexicanas ? Direction *El Sombrero*, accent latino, taco, burrito, tu trouveras ce qu'il te faut. Déco *típica* et margarita, le guacamole te fera parler un autre *idioma*. Tu peux impressionner ta *señorita* en testant le mélange pimenté de la *casa*. Ta soirée s'annonce *caliente* et pas seulement parce que ta dulcinée sera comblée.

♥ La Tequila *rapido rapido rapido*

MULLI



13, rue Mercière - LYON 2

04 78 05 11 90



M° Cordeliers

€ Plats midi : 11 €



Plats soir : 14-18 €



Mar-jeu : 12h-14h | 19h-21h30

Ven : 12h-14h | 19h-22h

Sam : 12h-14h15 | 19h-22h



Les douces odeurs mexicaines nous ont amenées, ma pote et moi, dans cette salle colorée aussi petite que mes chanches d'obtenir un VISA américain. Y'a pas à dire, c'est convivial ! J'opte pour le burger mexicain, mélange de cultures et agréable surprise. Dommage que les enchiladas de ma pote soient plus sèches que les terres à la frontière mexicaine.

⚡ Un guacamole encore moins épicé que ma vie amoureuse

PIQUIN



16, rue d'Essling - LYON 3

04 72 32 98 48



M° Gare Part-Dieu

€ Tacos : 9,90-12,5 €



Lun-ven : 12h-14h30 | 19h30-23h30

Sam : 19h30-23h30



J'ai invité mon frère à découvrir la capitale de la gastronomie mais ce crétin a juste retenu que c'était celle du tacos. Pourquoi pas mais alors ce sera des vrais, des mexicains ! Sirotant mon fabuleux cocktail, je le regarde avec fierté admirer la jolie déco typique et adorer ce qui n'est pas un triple viande mais bien un tacos porc, carottes et jus d'orange.

♥ Une grande sœur qui ne ressort pas ruinée

ALEBRIJE CUISINE DU MEXIQUE



1, rue J. Godart - LYON 4

04 72 00 03 02



M° Croix-Rousse

€ Menu midi : 15-23 €

Menu soir : 36 €

Mar : 19h30-21h

Mer-jeu : 12h-14h | 19h30-21h



Oubliez les tacos, nachos ou tout autre chose qui rime en « os ». Ici, vous dégustez une cuisine raffinée aux associations de saveurs parfois curieuses, toujours délicieuses. Les plats sont relevés mais juste ce qu'il faut pour vous boxer les papilles sans vous mettre K.O. L'addition peut aussi sembler pimentée, mais pour une telle qualité y'a de quoi accepter de taper dans son prêt.

♥ Y'a pas que les épices qui vous donneront chaud

TEX ORIENT

 **99, crs. Tolstoï - VILLEURBANNE**

07 71 72 97 22

Bus - Verlainne

€ Menu week-end : 25,9-31 €

Plats : 15,9-25 €

Mar-jeu : 12h-14h | 19h-23h

Ven-sam : 12h-14h | 19h-23h



; *Joder, qué rico** ! Un lieu de choix pour les soirées fajitas endiablées servies avec une garniture abondante, un grand sourire et un... Oh merde, j'ai taché l'croco ! (Attention, on s'en fout partout, à éviter en premier date.)

 **Les pots en plastique jetable pour servir les condiments**

 ***Putain c'est trop bon !**



LOS MUER'TOASTS

La grande salle - CRA 22

Covoiturage - Dans les bois

Ouvert 24h/24



Un accouchement : le père accourt, pousse la porte et... découvre son nouveau-né. Tantôt béat, tantôt désemparé par l'apparence de sa progéniture. On vous laisse deviner la réaction d'un père face à 38 Mexicains moustachus, dont le burrito ferait rougir son spaghetti. Et pourtant, biberonnée à la prune et toastée au coin-coin, il sait déjà que l'illustre bande fera briller la généalogie.

 **Le PH qui contribue à l'acidité de la troupe**

 **Plus marrants que leur père ?**

PÉROU

YKA



112, bd. des Belges - LYON 6

04 78 24 49 71



M° Brotteaux



€ Tapas : 10-20,5 €



Cocktail : 13-14,5 €



Mar-jeu : 12h-13h30 | 19h30-23h



Ven-sam : 12h-13h30 | 19h30-23h30



Yka c'est la porte d'entrée vers un voyage gustatif de rêve au Pérou chargé d'empanadas bien relevées, de ceviches parfumés et pimentés. Cette véritable cantine péruvienne aux tapas goûtues à partager entre fanatiques des Andes ne peut que vous surprendre. On en sort *ligero, saciado y feliz* !

 **L'ambiance exotique et chaleureuse du restaurant**

 **Produits péruviens certifiés Paysans Producteurs, tous les fruits et légumes sont bios**

FRANCO-LATINO

CANAIMA



24, rue R. Leynaud - LYON 1

09 87 05 87 25

M° Croix-Paquet

€ Entrées : 11-14 €

Plats : 22-26 €

Mar-sam : 19h-22h



Madame réclame du raffinement, de l'élégance et du goût. Son cocktail au fruit de la passion met déjà la barre haut. Mais Madame est exigeante et en attend plus, elle a aussi envie d'aller voir ailleurs. La cuisine moderne aux saveurs vénézuéliennes comble parfaitement ses désirs. Elle se régale avec des quantités faites pour elle. Mais heureusement que Madame possède une carte Gold...

 **Madame veut un menu !**

NATIVO



11, rue Laurencin - LYON 2

04 78 05 87 92



M° Ampère



€ Tapas : 11-15 €



Mar-jeu : 12h-14h | 19h30-22h



Ven : 12h-14h | 19h30-22h30



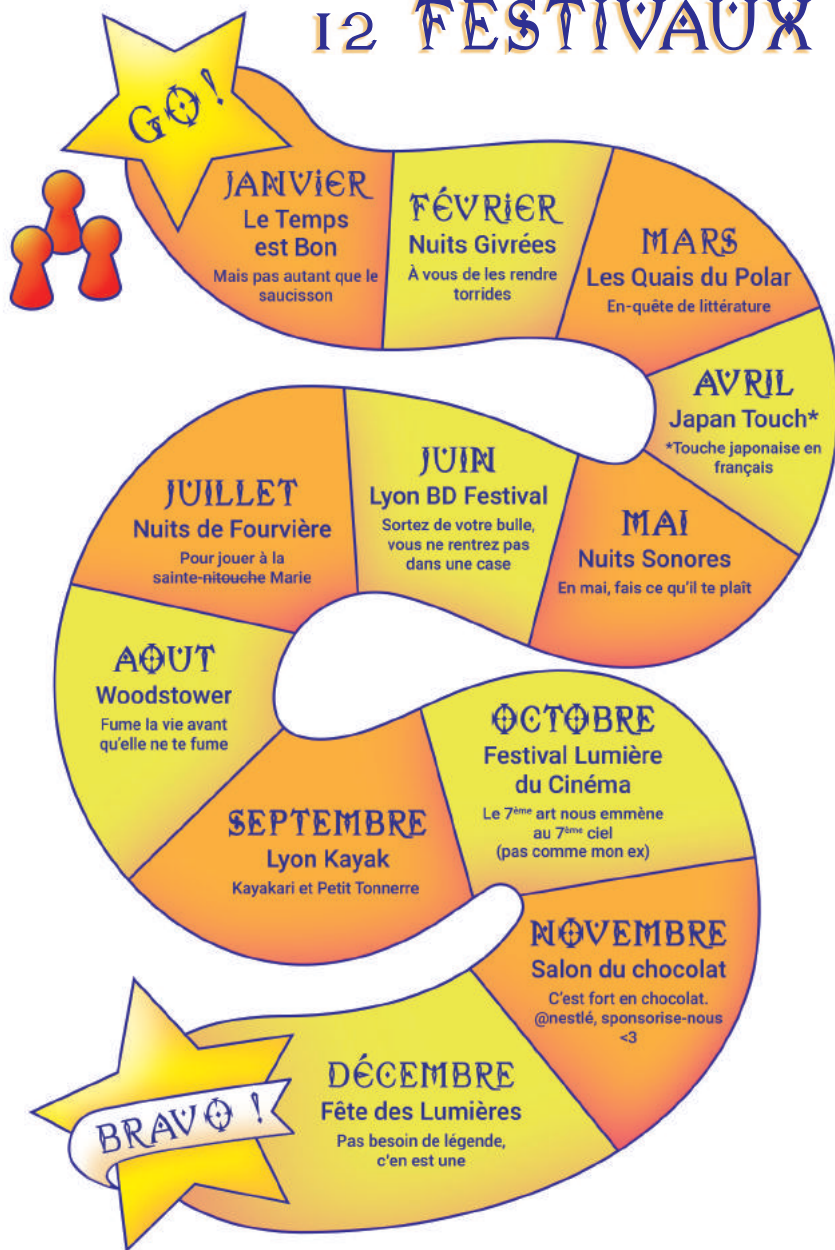
Sam : 12h30-14h30 | 19h30-22h30



Si vous faites un test ADN de *Nativo*, ne soyez pas surpris de voir « Erreur 404 » apparaître sur votre écran. Ce véritable *melting pot* d'Amérique latine picore ses influences un peu partout sur le continent en ajoutant des touches d'ici et d'ailleurs. Le partage est règle d'or, puisque la carte n'offre que des tapas aussi fines que travaillées, de quoi éloigner les radins.

 **La carte change régulièrement**

1 FESTIVAL, 12 FESTIVAUX



QUAND ALCOÛL ET CARTES FORMENT LA PAIRE

TROU DU CUL

Ce jeu permettra de discriminer le couteau le moins aiguisé de la soirée - qui se verra finement nommé « trou du cul ». C'est un peu comme un concours de bite (dans lequel le 2 est la poutre de Bamako) : il faut toujours mettre une carte supérieure à son voisin et se débarrasser le plus rapidement de ses cartes. À la fin, vous avez une parfaite hiérarchie des convives (du trou-du-cul et vice trou-duc au vice-prez et président) : les derniers se mettent un coup dans le bec. Bref, les plus mauvais finissent murgés comme des goret.

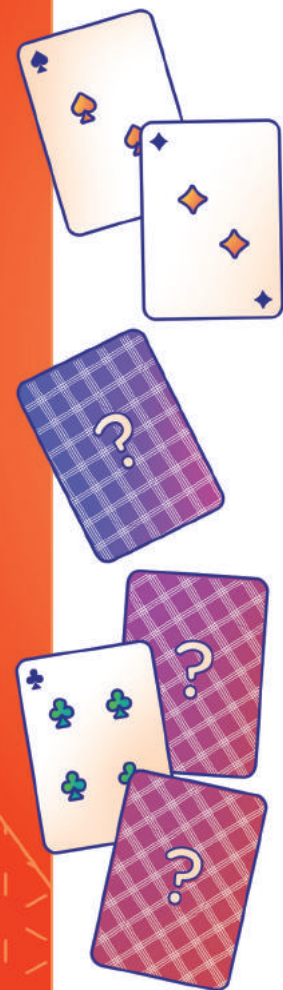
PURPLE

Une sorte de poker mais sans argent en jeu, et destiné à un niveau intellectuel en-deçà de la moyenne basse. Pour faire simple (de toute façon, ça l'est) :

- À tour de rôle, chaque joueur doit d'abord deviner la couleur de la carte proposée (deux options, panique pas Francis). Si tu perds, tu bois.
 - Chacun devine ensuite si la prochaine carte proposée est de valeur supérieure ou inférieure à la première. Si tu perds, tu bois. Ça va, on ne va pas le dire à chaque fois, c'est le principe.
 - Ensuite, on devine si la carte est intérieure ou extérieure (aux valeurs des 2 premières cartes).
 - On indique enfin la famille de la dernière carte.
- Si tu finis sobre, va consulter pour ton foie.

AUTOROUTE

1 VS 3 avec le maître du jeu, ta chance et ton foie. Alignez 4 cartes verso, 1 carte recto, 2 cartes verso, 1 recto, 1 verso. Retournez la 1ère verso. Désormais, pour chaque carte retournée, un joueur annonce « plus », « moins » ou « égal ». On pioche une carte dans le reste des cartes et on la pose sur la carte retournée. Tant qu'il a bon, le bonhomme avance sur son chemin de croix. S'il a tort, il recule d'une case et boit une gorgée. Chaque carte recto est un péage : tu le passes, tu bois une gorgée, tu recules dessus, tu bois une gorgée. Objectif ? L'aller-retour avec le sourire !





BARs



211 • BARs

- 213 Bars à bières
- 221 Bars à cocktails
- 224 Notre sport national, le coin-coin
- 225 Bars à vin

- 227 Bars gourmands
- 230 C'est Sainté bébé !
- 231 Bars concepts
- 236 Les events de notre chère asso





L'Offre de Bienvenue CIC réservée aux étudiants

jusqu'à **150€** offerts
sur les services de votre choix⁽¹⁾

Vous souhaitez changer de mobile, partir étudier à l'étranger
ou encore souscrire une nouvelle complémentaire santé ?

**De nombreuses combinaisons sont possibles.
Il ne reste plus qu'à choisir celle qui vous correspond !**

Envie d'en savoir plus ? Contactez-nous :



**Un conseiller
vous répond au
☎ 04 37 23 61 03**

(1) 150€ valables sur toutes les nouvelles souscriptions de produits et services commercialisés par le CIC, offerts sous forme de réduction (liste limitative):
• Soit sous forme d'avoir (Contrats Personnels, abonnement Filbanque, cotisation Carte Bancaire, droits d'entrée Plan Assurance Vie, frais de dossiers crédit immobilier).
• Soit sous forme d'abondement (PEL, PEA Plan Bourse) conditionné par une durée minimum de détention de 1 an; à défaut l'abondement devra être remboursé à la Banque.
• Soit par un remboursement de frais déjà payés (contrats de téléphonie avec engagement, contrats d'assurances, frais de dossiers crédits à la consommation).
Offre réservée aux nouveaux clients personnes physiques dont l'ancienneté au CIC est inférieure à 6 mois, agissant à titre non-professionnel. Voir conditions détaillées dans votre agence CIC. Une seule offre par personne physique non cumulable avec toute autre offre promotionnelle en cours ou à venir (conditions au 01/07/2022).

CIC Lyonnaise de Banque - Société anonyme au capital de 260 840 262 € - 8 rue de la République, 69001 Lyon - RCS Lyon 954 507 976 - N° ORIAS : 07 022 698 .

cic.fr



Construisons dans un monde qui bouge.

BARS À BIÈRES



Faire d'une bière deux couilles

DAM'S PUB

 **4, place Sathonay - LYON 1**
04 72 02 32 50
M° Hôtel de Ville
€ Pinte : 5-7 €
Planche : 12-15 €
Lun-sam : 7h-1h
Dim : 8h30-1h

- ♠ Avis aux amateurs de bière :
- ♠ Boisson de lumière,
- ♠ Le Dam's Pub a ouvert,
- ♠ Alors bougez vos derrières.
- ♠ Les pizzas sont à tomber par terre,
La planche pas extraordinaire,
Mais faut pas vous en faire,
Il vous reste de bons desserts.
- ♠ Ce pub a bien du caractère,
On a adoré l'atmosphère,
Vous ne pouvez que vous y plaire,
Pour sortir prendre un verre.

♥ Diffusion des matchs sur les deux écrans géants

LES BERTHOM

 **24, rue Pizay - LYON 1**
09 62 25 14 34
M° Hôtel de Ville
€ Pinte : 5-9 €
Cocktail : 8 €
Lun & dim : 17h-00h
Mar-jeu : 17h-1h
Ven : 17h-2h
Sam : 16h-2h

- ♠ Plutôt blondes ou ambrées ? Douces, amères ou
- ♠ sucrées ? Le choix est compliqué parmi les 60 bières
- ♠ proposées mais le serveur se fera un plaisir de te
- ♠ conseiller. Plutôt curieux ? Banane, foin ou café, à toi
- ♠ de t'aventurer. Rajoute une crème de poivron et des
- ♠ biscuits artisanaux pour un combo parfait dans ce bar
- ♠ rustique que tu ne peux pas rater.

♥ Il y a même des bières sans gluten

🌿 Et des bières bios !

LE 405

 **9, rue Constantine - LYON 1**
09 82 20 25 13
M° Hôtel de Ville
€ Pinte : 6,50-9 €
Plat : 6,50-8,50 €
Lun-sam : 17h-1h
Dim : 16h-23h

- ♠ Tchou tchou ! Embarqué dans un barathon, je sais que je
- ♠ dois marquer l'arrêt dans le bar à rugby le plus iconique
- ♠ de Lyon. Si le nombre de bières pression m'indique
- ♠ que le choix est le bon, les habitués et autres étudiants
- ♠ fauchés qui viennent me parler me font oublier de
- ♠ repartir. Barathon raté, mais entre la mezzanine, la salle
- ♠ et la terrasse, j'aurai quand même fait des kilomètres !

⚡ Le sol des toilettes, aka la pièce principale d'un bar à bières, a plus bu que mon voisin de table

HOPSTORE



27, rue de la Martinière - LYON 1

04 78 30 79 84

M° Hôtel de Ville

€ Pinte : à partir de 6 €

Pinte Happy Hour : à partir de 5 €

Lun-dim : 12h-1h



J'y vais pour son large choix de bières aux saveurs originales. J'y retourne pour ses grandes planches de frites et ses sauces à gogo. J'y fais même la queue pour son look industriel revisité et son ambiance chaleureuse. Finalement, dans la course de mes bars préférés (et Dieu sait que j'en ai visités), le *Hopstore*, à peine essoufflé, passe la ligne en premier et se voit décerner la médaille dorée.

♥ Le shifumi de Dorine

FLAN'



12, rue du Griffon - LYON 1

04 78 72 51 68

M° Hôtel de ville

€ Pinte : 5,50-8 €

Pinte Happy Hour : 5 €

Mer-sam : 18h-4h



« La soif du cœur ne s'apaise pas avec une seule bière » disait le professeur Choron. Mathématiquement, deux solutions s'offrent à nous : soit on l'apaise autrement, soit on boit plus d'une mousse... et c'est vite vu au *Flan'* en *Happy Hour* ! Un éventail de bières qui ferait pâlir ma grand-mère, une superbe salle, une déco décalée et appréciée, en bref, je me suis épris de cet établi.

♥ Les délicieuses frites et le choix de bières

PLATYPUS BREWPUB



32, crs. Charlemagne - LYON 2

09 83 50 85 00

M° Perrache

€ Pinte : à partir de 6,50 €

Planche : à partir de 6 €

Lun-mer : 17h-00h

Jeu-sam : 17h-1h



Quand vous fusionnez un stylo et une pomme, vous obtenez un ananas #anglophone.

Quand vous fusionnez un koala avec un canard et une loutre, vous obtenez un *platypus*.

Quand vous fusionnez des bières brassées par le patron, des petits événements originaux, des jeux de société en libre service et une bonne ambiance en général, vous obtenez une *success-story*.

MY BEERS



97, crs. Charlemagne - LYON 2

04 78 42 16 88

Tram - Hôtel de Région

€ Pinte : à partir de 5 €

Maxi planche : 12 €

Lun-mer : 11h-22h

Jeu-ven : 11h-23h

Sam : 15h-23h

Dim : 16h-22h



François est joueur et aime vivre : ce bar lui plaît. La bière ne lui donne pas envie de faire pipi, elle lui donne envie de se resservir. Il ne reprend pas de planche fromage/terrine/saucisson car c'était très bon et copieux. Il préfère garder de la place pour un burger, plus pratique pour éponger les cinq autres pintes qu'il va laper amoureuxment pendant le tournoi de beer-pong organisé.

♥ Le saucisson aux cèpes et la bière

i Vous pourrez croiser François lors des tournois réguliers

MOS - MAKER OF STORIES



4, rue de la Barre - LYON 2

04 69 67 24 71

M° Bellecour

€ Pinte : à partir de 7 €

Cocktail : à partir de 9 €

Lun-ven : 10h-1h

Sam : 9h-1h

Dim : 10h-23h



Ma pote de Paris vient de me faire la surprise de venir à Lyon. Bien sûr que je suis contente, mais trouver un bar qui convienne à cette grognasse va être un enfer. « Pas trop loin », « Je veux du choix », « Faut qu'ils diffusent le match », « Est-ce qu'il y a des fléchettes ? ». Bon, j'espère que le mur à bières du *MOS* lui plaira, c'est vrai que c'est l'usine mais ça remplit tous ses critères.





L'ALERTE ROUGE

 **19, place Carnot - LYON 2**
 04 78 82 11 65
 M° Perrache
 € Pinte : 5-7 €
 Lun & dim : 9h-00h
 Mar-sam : 9h-1h



Alerte Rouge ! Un extraordinaire bar vient d'ouvrir place Carnot ! Des flopees de joyeux lurons se ruent déjà vers cet intérieur à la décoration chaleureuse et à l'atmosphère propice aux rencontres. Quel pied ! Ces saligauds se gavent d'une cuisine gourmande faite maison et de bières gouleyantes à un prix étudiant. Une belle bande de sacrés veinards !

♥ Les pides

VIVANTS

 **26, rue Neuve - LYON 2**
 06 61 45 28 84
 M° Cordeliers
 € Pinte : 8,50 €
 Verre de vin : 6,50 €
 Lun-ven : 12h-1h
 Sam-dim : 17h-1h



Il était un *fût* qui disparaissait dès qu'il était terminé. C'est ainsi que les princesses blondes et brunes disparaissaient aussi vite que la citrouille de Cendrillon, mais étaient aussitôt remplacées par d'autres. Pour les habiller, il *vin* de belles robes rouges et blanches alléchant les babines du grand gentil barman. Oserez-vous compléter la prophétie et libérer la fée des *Gins* ?

♥ Une passion pour le bon alcool... débordante !

NINKASI

 **2, place A. Jutard - LYON 3**
 04 78 95 04 95
 M° Guillotière
 € Pinte : à partir de 7 €
 Burger : à partir de 12,5 €
 Lun-dim : 8h-1h



Saviez-vous que la pression se mesure en bars ? Un peu stressé, affamé, assoiffé, *Ninkasi* dénoue votre estomac, y fourre des super burgers et vous abreuve à coup de houblon. Oublions toute mesure, ici une pression n'attend pas l'autre car toutes sont faites maison. Je me barre les lèvres au sourire mais sans les trous en face des yeux.

❗ Des musiciens viennent régulièrement jouer dans l'établissement

HOPPER

 **43, crs. Gambetta - LYON 3**
 04 78 60 16 21
 M° Saxe
 € Pinte : 5-7 €
 Pinte Happy Hour : 5-5,50 €
 Lun-sam : 7h-1h
 Dim : 8h30-1h



Dans cette salle mi-moderne chic cuivrée, mi-industrielle revisitée super classe, mi-mie Mathy (lol), la moitié de Lyon semble se retrouver pour boire des coups et passer de bons moments. Déçus par les planches, contentés par les pizzas, enivrés par les 18 bières pression et transportés par l'ambiance, au milieu de tous ces tuyaux on vous en donne un : « allez au *Hopper*, vous entuber le gosier ».

LE MALTING POT

 **263, gde rue de la Guillotière - LYON 3**
 09 70 95 27 78
 M° Sans Souci
 € Pinte : 6,60-8 €
 Pinte Happy Hour : 5 €
 Lun-mar : 12h-14h | 17h-00h
 Mer-sam : 12h-00h



Campagnarde dans l'âme, le bruit de la ville m'ennuie et ma mansarde de 15m² manque sacrément de verdure. Comprenez alors quelle fut ma joie lorsque je découvris l'immense jardin du *Malting Pot* ! Avachie dans le hamac, bière brassée sur place dans une main, assiette aux saveurs d'ailleurs dans l'autre, je me crois presque chez moi. Prochaine fois, j'y ramène toutes mes chèvres... euh mes potes !

⚡ Pas de petits plats à partager...

♥ ...mais les entrées sont à tomber

LA RAFFINERIE



113, av. Mar. de Saxe - LYON 3

04 26 28 84 45

M° Place Guichard

€ Pinte : 5-8 €

Pinte Happy Hour : 3,80 €

Lun-mar & jeu-ven : 8h-00h30

Mer : 9h-00h30

Sam-dim : 15h-00h30



Il faut être toujours ivre. Tout est là. Pour ne pas sentir le fardeau du Temps, enivrez-vous sans trêve. Mais où et de quoi ? De houblon, de poésie ou de vertu, à votre guise. Mais enivrez-vous. Et si vous vous réveillez l'ivresse diminuée, demandez au vent quelle heure il est. Il vous répondra : « Il est l'heure de s'enivrer ! De houblon, de poésie ou de vertu, à votre guise, à La Raffinerie. »

♥ Un large choix de bières et un cadre très sympa

PADDY'S CORNER



4, rue de la Terrasse - LYON 4

09 52 11 21 76

M° Croix-Rousse

€ Pinte Happy Hour : 5 €

Tapas : 7 €

Lun-mer & dim : 8h-1h

Jeu-sam : 8h-2h



Une avalanche de frites garnies de condiments accompagne une savoureuse bière du mois. Le pub est jovial, l'accent des hôtes est chantant. Une décoration traditionnelle mais chaleureuse. Je quitte le comptoir au bois suave le ventre plein, le nez rougeot, j'arbore le sourire niais d'un homme conquis.

DIKKENEK CAFÉ



3, rue d'Austerlitz - LYON 4

04 82 91 25 45

M° Croix-Rousse

€ Pinte : 5-7 €

Pinte Happy Hour : 4-5 €

Lun-sam : 10h-1h



Allô maman ? Claudy à l'appareil ! Dis, j'suis assommé. J'sors du bar là où qu'on allait petits, tu verrais ça a pas changé, ça ressemble toujours au chalet du Ricky. Pas un verre qui goûte le savon. J'aime la mousse, c'était d'la vraie. En fond t'sais pas qu'ils te foutent du rock'n'roll comme disent les amerloques. Les paroles ça veut rien dire, c'est excessivement énervant.

♥ Les cervoises goûtent le bon houblon

i Les 14 bières pression

LE GALOPIN



155, bd. de la Croix-Rousse - LYON 4

04 78 08 60 66

M° Croix-Rousse

€ Pinte : à partir de 4 €

Tartine : à partir de 3,50 €

Lun-ven : 15h-1h

Sam-dim : 10h-1h



Vendredi soir. 20h38. Mais où aller pour enchaîner les pintes au triple galop et oublier celle qui me trotte dans la tête ? *Le Galopin* et sa terrasse ambiancée ? Allez, je pense avoir misé sur le bon cheval. Les bonnes bières ambrées et la focaccia truffée me remettent en selle, objectif Emmanuelle. Wow j'ai mangé du cheval pour être en forme comme ça ? Manue, ce soir, c'est toi que je monte.

⚡ Ils ne font plus de galopin

THE WALL



4, place de la Croix-Rousse - LYON 4

06 64 82 53 33

M° Croix-Rousse

€ Pinte : 5-8 €

Planche : 13 €

Lun : 8h-23h

Mar : 8h-1h

Mer-dim : 8h-00h



To beer or not to beer ? Telle n'est pas la question William. Car dans ce pub la bière coule à flots, que ce soit sur l'agréable terrasse ou devant la défaite de Liverpool en LDC. Dans tous les cas, je n'ai qu'une chose à ajouter : *Another beer in The Wall*.



BETTY'S BAR

4, rue Mourguet - LYON 5

04 78 37 07 96

M° Vieux Lyon

€ Pinte : 7-8 €

Bagel : 9,50 €

Lun-mer : 17h-00h

Jeu-ven : 17h-1h

Sam : 12h-1h

Dim : 15h-23h



On A-DORE le Vieux Lyon mais on ne sait pas où prendre l'apéro. On teste, on teste et parfois on déteste. Puis on tombe nez à nez avec le *Betty's Bar* : tapas et bières entre autres locales, musèlent l'opposition. La propagande fait son effet et le Petit Paumé en devient le relais.

BEER O'CLOCK



4, rue O. Mey - LYON 5

04 78 80 77 10

Bus - Gare St-Paul

€ Bière : 3-7 €

Lun-mer : 17h-00h

Jeu-ven : 17h-1h

Sam : 16h30-1h

- ♠ Ici le fonctionnement est simple, c'est comme avec les
- ♠ michtos : on recharge sa carte et on va directement tirer
- ♠ son coup (enfin sa bière). Coins *chill*, planches apéro,
- ♠ jeux de société, serveurs sympas, tout est réuni pour
- passer une belle soirée. Et comme avec les michtos, ne
- vous fiez pas aux apparences : au *Beer O'Clock*, on ne
- regarde pas sa montre.

♥ On peut même mélanger les bières !

THE ANTIDOTE PUB



108, rue St-Georges - LYON 5

04 78 37 54 94

M° Vieux Lyon

€ Pinte : à partir de 6 €

Tapas : à partir de 8 €

Mar-jeu : 17h-00h

Ven-sam : 17h-1h

- ♠ Il faut aller à l'*Antidote* par Saint-Georges !! (Du calme,
- ♠ c'est juste le nom du quartier...) Dans le plus vieux
- ♠ pub irlandais de Lyon vous trouverez : des bières
- ♠ sélectionnées avec passion, des mets faits maison,
- un cadre ancien et mignon et surtout de l'ambiance
- conviviale à foison !

♥ La tapenade et le gérant !

(Pas de rapport mais vous adorerez les deux)

LE BAVARD



1, quai R. Rolland - LYON 5

04 78 37 36 32

Bus - R. Rolland

€ Pinte : à partir de 7 €

Tapas : à partir de 8 €

Lun-dim : 8h-1h

- ♠ - Dis Lucette, tu te souviens comment ça
- ♠ a jasé quand *Le Bavard* a ouvert ?
- ♠ - Oh mon dieu qu'il jacassait ! Faut
- ♠ dire qu'il était quelque chose. Cette
- sélection de bières et de bons p'tits
- plats, tu t'en souviens ? Pis on se
- ruinait pas !
- Et quelle ambiance ! Ça
- piaillait dans tous les coins...
- Bon allez Denise on radote, trêve de
- bavardages.
- Ah non ça, impossible !



LES FLEURS DU MALT

15, quai R. Rolland - LYON 5

04 72 65 64 16

M° Vieux Lyon

€ Pinte : 6-8 €

Planche : 8 €

Lun & dim : 17h-00h

Mar-mer : 17h-1h

Jeu-ven : 17h-2h

Sam : 16h-2h

- ♠ Le point commun entre le trou de la Sécu et
- ♠ *Les Fleurs du Malt* ? Les deux sont beaucoup
- ♠ plus grands qu'on ne le pense ! Humour aussi
- ♠ noir que mon humeur quand j'ai vu les prix, mais
- pas d'aussi bon goût que les bières qu'on m'a servies
- au fond de la trabouille !

♥ Avec un tel choix de bières, ce n'est plus un bar, c'est une cave !

⚡ Le fromage sur sa planche aurait mérité une mise au pluriel...

BIG WHITE



22, rue Lainerie - LYON 5

04 78 29 54 53

M° Vieux Lyon

€ Pinte : 5-6,50 €

Pinte Happy Hour : 4-5,50 €

Lun : 17h-1h

Mar-mer : 16h-1h

Jeu-ven : 15h-1h

Sam : 11h-1h

Dim : 11h-23h

THE SMOKING DOG



16, rue Lainerie - LYON 5

04 78 28 38 27

Bus - Gare St-Paul

€ Pinte : 5-7,50 €

Planche : 5 €

Lun-ven : 17h-1h

Sam-dim : 13h-1h

JAMES JOYCE PUB



68, rue St-Jean - LYON 5

04 78 37 84 28

M° Vieux Lyon

€ Pinte : 6,50 €

Pinte Happy Hour : 4,50 €

Lun-mar : 16h-1h

Mer-jeu & dim : 12h-1h

Ven-sam : 12h-2h

JOHNNY WALSH'S



56, rue St-Georges - LYON 5

04 78 42 98 76

M° Vieux Lyon

€ Pinte Happy Hour : 5 €

Shooter : 3 €

Lun & dim : 18h-22h

Mar-sam : 18h-3h

BARABAAR



4, bd. des Brotteaux - LYON 6

06 18 58 96 98

M° Masséna

€ Pinte : 5-9 €

Tapas : 6-19 €

Lun-ven : 11h-1h

Sam-dim : 10h-1h



Virage à gauche : une pinte de blanche. Virage à droite : une dizaine de shooters. Ça glisse tout seul dans l'gosier. Ici, pas de peuf, juste de la teuf ! J'enflamme la piste avec mon déhanché puis ça part en *freestyle*. En tout cas, dans la descente de bières, je suis passée de flocon à étoile d'or le temps d'une soirée et ça ne m'a même pas coûté le prix d'un forfait !

♥ Les concerts live en été



Réalistes sur le potentiel gastronomique désastreux de leurs congénères insulaires, les *british* qui tiennent ce bar ont limité leur carte à un bol de saucisson-cheddar. En revanche, les bières gouleyantes et l'ambiance débridée à l'anglaise qui règne dans ce pub ont enjolivé nombre de mes soirées au rythme des tubes d'outre-Manche.

♥ La déco so *roastbeef*

i Matchs retransmis



Comptoir lustré, lumière tamisée, service carré. *Irish pub* de qualité à la planche apéro garnie et la pinte bien remplie. James Joyce en serait ému et ferait l'éloge de ce lieu dans son célèbre roman *Ulysse*... à défaut de pouvoir le faire, le Petit Paumé s'en est chargé dans cette 54^{ème} édition.



Nouveau jeu : le tour du monde en 80 clichés !
Son alimentation ? Whisky, trèfle et patate. (C'est un croisement entre le lapin et l'étudiant.)
Son lieu de vie ? Les pubs style bière, musique et fléchettes. Classique mais efficace.
Son comportement ? Chants bourrés et baston contre les Anglais. Bruyant.



Amen, je vous le dis : ceci est la Terre promise. Peuple lyonnais, le *Barabaar* est votre Éden. Ces breuvages nobles étancheront votre soif, ces divines planches et tapas apaiseront votre faim. Dieu le Père (non pas Jean-Michel Aulas) a créé ce grand bar à la décoration élégante et à la terrasse ensoleillée pour que vous accédiez à l'eau de vie éternelle.

AU FÛT ET À MESURE

18, bd. des Brotteaux - LYON 6
06 64 10 40 74
M° Masséna
€ Pinte : 5-8 €
Planche : 7-9 €
Lun-dim : 17h-1h

♠ Une terrasse, un comptoir et six tables... avec des
♠ trompes ??? Je presse ma trompe, une bière rouge en
♠ sort. Je presse la trompe de mon voisin, une bière brune
♠ en sort. Surprenant ! Je discute avec mon voisin devenu
copain lorsque de joyeux lurons, las de leur blonde,
viennent tirer eux aussi sur nos trompes. C'est convivial
et on se découvre, je dis oui au concept.

♥ Une bière différente par tireuse de table

❗ Pas de malentendu, les trompes sont des tireuses à
bières... petits coquins !

LA MÉCANIQUE DES FLUIDES

27, av. J. Jaurès - LYON 7
04 26 72 25 79
M° Saxe
€ Pinte : 5,50-7 €
Cocktail : 7-10 €
Lun-sam : 10h-1h
Dim : 16h-00h

♠ Navier et Stokes rentrent dans un bar. Il est tellement
♠ rempli qu'ils vont pousser, Archimède-usés par le choix
♠ de pressions. La différentielle des prix en et hors *Happy*
♠ *Hour* est nulle, mais on n'Euler en voudra pas : ici, c'est
l'écoulement du temps qui est incompressible !

♥ Big up aux planches et à mon gars sûr Bernoulli !

405 DU PARC

202, gde rue de la Guillotière - LYON 7
M° Garibaldi
€ Pinte : 5-7 €
Saucisson : 6 €
Lun & dim : 16h-00h
Mar-sam : 9h30-1h

♠ Saviez-vous qu'on peut
♠ s'amuser sans boire ?! Nous,
♠ on l'a découvert en tombant
♠ sur les baby-foot et bornes
d'arcade gratuits. Mais on est
très rapidement revenus à nos
bonnes habitudes : la carte était
trop alléchante.



TANK

45, rue de Gerland - LYON 7
04 37 65 36 53
M° Place J. Jaurès
€ Pinte : 5-8,50 €
Planche : 10-15 €
Lun-mar : 12h-14h | 17h-23h
Mer-ven : 12h-14h | 17h-1h
Sam : 17h-1h

♠ Vous connaissez le classement des trois B ? Baiser,
♠ Bouffer, Boire ? Perso, j'ai toujours mis boire en dernier
♠ mais ce bar m'a presque fait changer d'avis. « Presque »
♠ parce que leurs tapas m'ont confirmé que je préférerais
bouffer. Je repars donc avec mon pote, bourrée et
rassasiée. Maintenant, pourquoi pas faire un triplé ?

♥ Les brumisateurs de leur superbe terrasse

⚡ Entre un steak saignant et bien cuit je pensais que la
différence était claire...

ORGAO BEER HOUSE

145, rue S. Gryphe - LYON 7
04 26 18 70 12
M° Jean Macé
€ Pinte : 5,50-8 €
Planche : 5-9 €
Mar-sam : 17h-1h



J'ai déniché une pépite et je n'en suis pas peu fier. Les
craft beers sont soigneusement sélectionnées par des
gars qui ne tournent visiblement pas à la *grimbeurk*.
Les planches sont gouteuses, la bande-son mélodieuse
et la déco élaborée. Cerise sur le gâteau : le type
nous recommande le bar en face pour tester d'autres
saveurs... la passion avant le pognon, j'en lâche une
larme.

RED HOUSE



2, pt rue de Monplaisir - LYON 8

04 78 01 85 67

M° Sans Souci

€ Pinte : 5-7 €

Planche : 20 €

Lun-mer : 16h-1h

Jeu : 16h-2h

Ven : 16h-3h

Sam : 18h-3h



Il y a mille façons de dire que l'on est ivre. Se klaxonner la gueule, se goudronner le vestibule, avoir des godasses à bascule, avoir la cervelle en terrine, avoir les bisons qui courent sous le scalp, avoir la gueule en chocolat, se pistacher la cravate et j'en passe. Il y a un lieu pour l'être avec des bonnes bières, des planches et un billard : le *Red House*.

ROCK'N'EAT

32, quai Arloing - LYON 9

Bus - Pont Koenig RD

€ Pinte : à partir de 7 €

Mar-jeu : 16h-1h

Ven-sam : 16h-4h



Du gros hard rock qui te déchire les oreilles, puis tu déchires ton t-shirt sous l'excitation, puis tu déchires ton slip quand les videurs avec leurs bracelets de force te virent du bar à coups de Dr. Martens taille 50 supplément coque de sécurité. En fait, c'était toi qui étais déchiré, sûrement parce que c'était déchirant de partir sans avoir goûté l'ensemble des bières.

♥ Une ambiance inégalée grâce aux concerts quasi-journaliers

i Ça ne s'est pas vraiment passé comme ça, mais c'est toujours plus sympa romancé

BRASSERIE DE L'AMOUR



82, rue Magenta - VILLEURBANNE

04 78 79 74 52

Tram - Thiers

€ Pinte : 7-7,50 €

Lun-jeu : 17h-00h

Ven-sam : 17h-1h



Sur une rumba, la bière blonde acidulée et sa partenaire l'IPA. Premier porté réussi ! Elles se lancent pour le second et... une nouvelle fois elles ne nous déçoivent pas ! Fromages, terrines et tartinades maison se joignent à la chorée. La technique est maîtrisée, le style décontracté, les portions généreuses et les saveurs délicieuses. Et pour ça, J'ACHÈTEEEEE !!

i Les bières sont brassées sur place et varient régulièrement

BIERISTAN



14, rue P. Lafargue -

VILLEURBANNE

09 83 69 11 05

M° Gratte Ciel

€ Pinte : 5-7 €

Menu : 22 €

Mar & jeu-sam : 12h-1h

Mer : 12h-15h30 | 17h30-1h



Séparée de ses camarades d'Asie centrale, cette République alcooliste villeurbannaise revendique son indépendance biéristique depuis Charmante-Terrasse-City. La dictature artisanale s'est alliée à une guérilla de produits frais, saisonniers et locaux pour pilonner nos glottes. Leur méthode ? Un roulement quasi quotidien des bières et des événements occasionnels. Ça tue !

⚡ On est moins fan de Flammeküechen-City by night

i Entrée-Plat-Dessert le midi et Flammeküechen le soir

BARCHIPEL



Ecully Beach - POLYNÉSIE

04 78 33 78 00

Aéroport - Lyon-Saint-Exupéry

€ Pinte HH : 2,50 €

Pinte AW : 3,50 €

Lun-jeu : 17h-20h



Le seul bar non-breton où le cidre est plus populaire que la bière. Avec des staffeurs en sexapulls sponsorisés par Stabilo Boss, un déHHanché qui n'a rien à envier aux danseuses tahitiennes et un bar bientôt subventionné par Lufthansa, on espère que ça leur permettra d'acheter plus de navettes. Merci à leurs DJ de génie qui nous (dés)enchangent chaque semaine. Bora Bo'ring ? Je crAW pas.

🌿 Pas d'écocups Bora, open RSE



- Oh juste un doigt.
- Vous ne voulez pas
un whisky d'abord ?

BARS À COCKTAILS

EN DÉTENTE

BOEMA



8, rue du Mail - LYON 4

04 26 55 73 07

M° Croix-Rousse

€ Cocktail : 12,5-14 €

Mocktail : 7 €

Lun : 15h-00h

Mar-sam : 17h-1h

Dim : 22h-00h

- ♠ Si Tarzan arrive à sauver sa Jane, il l'emmènera pour
- ♠ sûr chez *Boema*. Je m'accroche à ma liane et m'élance
- ♠ jusqu'à la Croix-Rousse pour arriver en plein milieu
- ♠ d'une jungle tropicale. Transportée sous les *sunlights* des tropiques, je sirote mon *Naked On the Beach* sans sentir le sable se coincer dans ma raie.

♥ Les mocktails aussi travaillés que les cocktails

❗ Les tapas sont réalisées par le chef du restaurant Têtedoie

🌿 Les pailles réutilisables



BIG EASY



17, quai R. Rolland - LYON 5

06 18 37 95 69

M° Vieux Lyon

€ Cocktail : 12-12 €

Assiette mixte à partager : 7-20 €

Mar-mer : 19h-1h

Jeu-sam : 19h-3h

- ♠ Un cocon douillet dans une ambiance *jazzy*. Voilà le
- ♠ spot parfait pour les derniers jours d'hiver. On y boit des
- ♠ cocktails mais aussi des « grogs » (potions magiques
- ♠ capables de guérir les petites gripes hivernales). À tous les noctambules assoiffés, allez-y les yeux fermés !

♥ Un accueil aussi chaleureux que l'été 2003

❗ Concert live le 2ème vendredi du mois

L'ARTCHIMISTE



22, rue Prof. Weill - LYON 6

04 78 41 15 85

M° Masséna

€ Cocktail : 12-14 €

Tapas : 8-13 €

Lun-sam : 18h-1h

- ♠ Un bon artiste est un génie.
- ♠ Un bon chimiste est un savant.
- ♠ *L'Artchimiste* est les deux à la fois.

♥ Mon milkshake Siffredi

❗ Un cadre atypique, mi-végétal, mi-industriel

SAUVAGE



3, rue Montesquieu - LYON 7

04 37 29 23 79

M° Guillotière

€ Cocktail : 9-14 €

Tapas : 5-15 €

Mar-ven : 18h-1h

Sam : 19h-1h



Savage est celui qui se cache dans un décor exotique, Où tout est beau, lumineux, excentrique. *Savage* est celui qui compose des boissons Uniques et somptueuses, dotées d'illustrations. *Savage* est celui qui utilise abondamment, Venus du monde entier, d'étranges ingrédients. *Savage* est celui qui réveillera en vous Le sauvageon qui sera prêt à tout.

♥ Une expérience de qualité à prix réduit

LE BOSQUET



32, rue Pasteur - LYON 7

06 68 80 85 87

Tram - St-André

€ Cocktail : 8,50-12 €

Planche : 10-14 €

Lun-mar : 17h-00h

Mer-sam : 17h-1h



Ordonnance de Madame P.

Pour l'anxiété : COCKTAIL ROSE DE JARDIN, 25 cl, 1x semaine, durée indéfinie. À consommer au Bosquet. Pas de générique.

Pour garder la ligne : éviter la planche mixte, même si elle est incroyablement délicieuse.

♥ Au barman : je veux bien rejoindre ta coloc !



SUR SON 31

THE MONKEY CLUB



19, place Tolozan - LYON 1

06 81 47 01 62

M° Hôtel de Ville

€ Cocktail : 11-14 €

Mar-jeu : 18h-1h

Ven-sam : 18h-3h



Oh Dear! Irène Adler, Billy Bones ou le Conte Suzeshire auront la potion magique qui fera craquer demoiselles et gentlemen dans ce bar aux allures de boudoir victorien. Leur placard regorge de bourbons, whiskys, rhums, tequilas et liqueurs rares pour satisfaire nos fins connaisseurs. *Bloody hell, this monkey is a genius!*

i Irène Adler est à base de tequila, Billy Bones de cognac et le Conte Suzeshire de gin

LE PASSAGE



8, rue du Plâtre - LYON 1

04 78 28 11 16

M° Hôtel de Ville

€ Cocktail : 18 €

Moktail : 10 €

Lun-dim : 18h-3h



Avec une entrée plus difficile à trouver que la sortie d'un escape game, ce bar niché au milieu d'un passage semble nous mettre au défi. Pour les plus malins qui y parviendraient, vous serez plongés le temps d'un verre dans cet ancien fumoir et club privé aux allures des années 1920. Des cocktails succulents y sont concoctés par un barman magicien, maître du feu et de l'absinthe.

♥ Mon petit péché mignon ? La praline coquine

L'ORANGERIE



4, rue du Jardin des Plantes - LYON 1

06 68 80 85 87

Bus - Mairie du 1er

€ Cocktail : 10 €

Planche mixte : 15 €

Lun-mar : 17h-00h

Mer-sam : 17h-1h



Aujourd'hui, je me suis cassé un ongle et papa m'a confisqué la *black card*. Alors, pour ne pas tomber en dépression, je trouve refuge chez L'Orangerie. Safran, vanille, pêche, rose : les cocktails parfumés me redonnent la passion du fruit. Si subtils, si raffinés : ça me fait légèrement penser à moi. Et je me dis qu'il y a encore du beau dans ce monde.

♥ Les cocktails « création »

🌿 Planches de produits locaux

LE FANTÔME DE L'OPÉRA



19, rue Royale - LYON 1

04 37 92 03 88



M° Croix-Paquet

€ Cocktail : 10-12 €

Verre de vin : à partir de 6 €

Mar-sam : 18h-1h



Je ne crois pas aux esprits mais je crois au *Fantôme de l'Opéra*. Je crois en son savoir-faire et à ses cocktails aussi succulents que délicats. Est-ce que j'ai savouré le délicieux « Y crois-tu » aux notes de grenade et d'hibiscus ? Encore une fois : oui, je le crois ! C'est sûr, ce bar viendra me hanter jusqu'à ce que j'y remette les pieds.

♥ **Le géant macaroni en guise de paille**

i **La carte se renouvelle tous les trois mois**

SODA SOUL'N SPIRITS



7, rue de la Martinière - LYON 1

04 78 39 06 66

Bus - St-Vincent

€ Cocktail : 10-12 €

Mar-mer : 19h-1h

Jeu-sam : 19h-3h



Je te salue *Soda*, et viens à toi. Tes disciples m'ont indiqué où tu logeais. J'entends l'écho de ta voix : « Ceux-ci sont mes cocktails, buvez-les tous ». Le Pornstar Martini est divin, je pourrais en boire vingt. Et puisqu'il est à la Passion, alors oui, j'ai péché. Au loin, une barmaid enflamme un verre... serais-je déjà en enfer ? Au nom du Soda, de la Soul et du Saint-Espritz, Amène ça !

PÉLICAN



7, rue Terme - LYON 1

04 78 69 36 57



M° Hôtel de Ville



€ Cocktail : 7-12 €

Tapas : 7-11 €

Mar-dim : 18h30-1h



Le seul cocktail que tu connais c'est vodka-pomme ?



Relou non ? Il est temps d'apprécier les bonnes choses.



Pélican va te clouer le bec. Un peu comme dans Harry



Potter : le cocktail choisit sa clientèle. Base vodka pour

les débutants, rhum pour les poivrots. Laisse-toi faire,

on te demande seulement d'apprécier le sage dosage

alcoolisé et les mélanges plus prudents que ceux que

tu fais en soirée.

♥ **Les ateliers cocktails**

🌿 **Tout fait maison + pain de campagne bio**

L'OFFICINE



3, crs. St Henri Gd Hôtel-Dieu -

LYON 2



04 72 41 84 96



M° Bellecour

€ Cocktail signature : 14-18 €

Snackonomie : 8-19,5 €

Mar-jeu : 18h30-00h

Ven-sam : 18h30-1h



Séduire est un art et vous êtes un artiste. Vous



choisissez la bonne tenue, le bon moment, la bonne



personne, mais où se trouve le bon endroit ? Cherchez



la lumière tamisée, les bouteilles d'alcool fin, les

cocktails somptueux et la musique *jazzy* : vous trouverez

L'Officine. Autant d'éléments qui vous donneront le

coup de pouce nécessaire pour conclure la soirée par

un chef-d'œuvre.

♥ **Une carte de cocktails travaillée et originale**

⚡ **Un temps d'attente un peu long**

LE DÔME



20, quai J. Courmont - LYON 2

04 26 99 23 20

M° Bellecour

€ Cocktail : 21 €

Lun-jeu : 18h-23h30

Ven : 16h-23h30

Sam-dim : 15h-23h30



Moi, cocktail du *Dôme*, je suis né avec une cuillère



d'argent dans la bouche. Petite valse énergique avec



le barman et on m'escorte jusqu'à mes admirateurs



hébétés. Praline par-ci, champagne et thé blanc par-là :

cela n'a pas de prix. En fait, si, deux : celui du Meilleur

Bar d'Hôtel 2021 et 20 balles. Tu peux sauter au plafond,

il fait 32 mètres de haut t'façon.

♥ **On peine à croire que c'est un ancien hôpital !**

RÈGLES DU COIN COIN

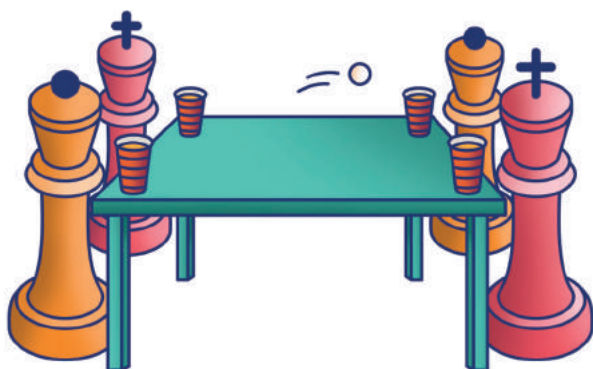
Las du *beer pong* ? Le sport des ch'tis ne te fait plus vibrer ? Abandonne alors tout ce que tu as appris jusque-là et viens t'essayer au sport des gones, aka le **Coin Coin**.

Arme-toi d'une **table rectangulaire**, dispose un gobelet rempli de 50cl de kronenbeurk dans chaque coin de la table et déniche une balle de ping-pong. Trouve maintenant 3 sportifs aguerris n'ayant pas peur de se graisser le toboggan.

Le jeu est simple, le but encore plus. Par **binômes** disposés de part et d'autre de la table, vous devrez finir vos deux gobelets avant le binôme adverse.

Jérémy, fébrile, lance la balle et **manque** un gobelet adverse ; Joakim n'est donc **pas autorisé** à boire. Vient alors le tour de Pierre ; il tire, il touche. Quentin **descend sa pinte d'une traite** avant que Jérémy et Joakim n'aient le temps de poser la balle au centre de la table, parce que c'est un monstre et qu'ils défendent avec des paluches de pangolins.

Vous continuez jusqu'à ce que les mouettes aient pieds dans les deux gobelets de l'un des binômes.



ATTENTION :

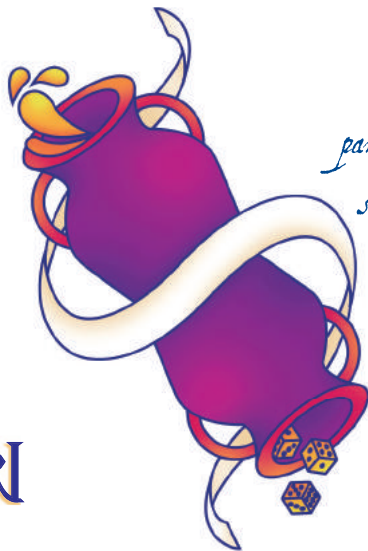
Si un sniper envoie un missile qui **renverse un verre adverse**, ce dernier devra être rempli à ras bord.

CONSEIL :

Pour éviter ce type de désagrément, placez-vous derrière les verres arrivant en fin de vie et protégez-les en y plaquant vos paquets garnis pour faire barrage.

Vous l'aurez compris, ce sont les gagnants qui boivent, les compétiteurs peuvent enfin exprimer leur talent ! Essayer le **Coin Coin** c'est l'adopter, et même y jouer à toute heure de la journée.

BARS À VIN



T'es garé où ? Au parking ! Et la petite sœur ? On se rassert c'est marrée basse !

BARS À VIN TRADITIONNELS

L'INTERLUDE



8, rue de la Platière - LYON 1

04 78 28 35 96

M° Hôtel de Ville

€ Verre de vin : 3,50-7 €

Tapas : 4,50-18 €

Mar-sam : 11h-21h

♠ Je suis d'humeur à boire ce soir. Entre le goûter et le dîner, je trouve un petit lieu où nous revigorer. Du chardonnay au viognier, c'est avec délicatesse que nous nous voyons progressivement voguer. Très vite, nous commençons à chavirer. Sapristi, nous sommes bourrés ! Mais y'a pas à chier, sacrée soirée. Si j'ai finalement loupé le dîner pour cette *Interlude*, je reviendrai ici avec certitude.

LE TROQUET DES SENS



34, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2

04 78 37 22 23

M° Ampère

€ Verre de vin : 6-11 €

Tapas : 7-17 €

Lun-ven : 12h-14h | 19h-23h

♠ Je bois les paroles du serveur et m'émerveille devant la robe rouge chatoyante du vin. J'hume le bouquet du Crozes-Hermitage et en bouche les saveurs se déchainent. Fruité sans trop de tanins, ce vin a l'art et la manière de délier ma langue. Il a le don de mettre tous mes sens à contribution et ce soir, je repars main dans la main avec mon cher et tendre.

LES ASSEMBLEURS



12, rue Mazenod - LYON 3

04 81 10 93 19

M° Guillotière

€ Verre de vin : 4-5 €

Tapas : 8-15 €

Lun-ven : 8h-00h

Sam : 16h-00h

♠ Las de lâcher un SMIC pour un simple verre sur la presqu'île, j'ai déniché une belle étable pour les œnophiles. Forts de leur expertise, *Les Assembleurs* me servent un Syrah bien galbé qui accompagne à merveille la maigre planche de frometon que j'ai commandée. C'est finalement bien aviné mais affamé que je quitte ce logis pour aller en soirée.

BONSOIR CLARA



7, rue du Chariot d'Or - LYON 4

04 78 39 04 55

M° Croix-Rousse

€ Verre de vin : 5-10 €

Planche : 9-18 €

Mar-sam : 12h-14h | 19h-22h



Les copains et vous-même ne savez pas comment choisir votre verre ? Pas de panique, Clara explique et vous aiguille. Vous voulez tout goûter ? Clara détaille et classe vos verres. Une belle sélection de vins, un décor élégant, une serveuse souriante et disponible pour vous aider, que demander de plus ? Merci Clara pour ce vendredi soir aux souvenirs flous mais doux.

♥ **L'expertise du personnel**

LA CAVE DES VOYAGEURS



7, place St-Paul - LYON 5

04 78 28 92 28

Bus - Gare St-Paul

€ Verre de vin : 4-10 €

Planche : 15-30 €

Mar-sam : 17h-1h



« Lisez le nom du bar et vous saurez ce qui vous attend. Ici on parle de vin avant de manger ». Ne cherchez pas la carte, il n'y en a pas, laissez-vous simplement aiguiller par le sommelier. D'une heure à l'autre et selon les humeurs de ce dernier, la sélection est mouvante. Si vous voulez casser la croûte, la sélection du chef fera l'affaire, mais gardez une chose en tête, vous êtes ici pour boire !

♥ **Merci pour la baguette**

AROMO



15, rue Montesquieu - LYON 7

06 66 21 93 99

M° Guillotière

€ Verre de vin : 3,50-12 €

Planche : 14-28 €

Lun-mer : 18h-00h

Jeu-sam : 18h-1h



En quête de nouvelles saveurs extra-régionales ? Génial, *Aromo* dispose de la plus belle des caves du monde, c'est un véritable régal. Du Chili à la Slovaquie, découvrez une myriade de breuvages méconnus et pourtant méritants. Les conseils étaient avisés et nous avons fini bien avinés, encore un apéro loin d'être raté.

BARS À VIN CONCEPT

SOUL BROTHERS



5, rue Neuve - LYON 1

04 82 91 99 33

M° Cordeliers

€ Verre de vin : 5-9 €

Tartines & planche : 9-20 €

Mar : 18h-23h30

Mer-sam : 18h-1h



Comme une méchante envie de m'envoyer des canons ce soir ! Bien accompagné, je découvre rue Neuve un autre chaleureux et une douce mélodie jouée en fond. Les verres s'enchaînent mais ne se ressemblent pas, la fratrie qui tient ce bar a plus d'un atout dans sa cave ! Titubant à la sortie, on se dit que ce lieu a un goût de reviens-y.

♥ **La ravissante cave sous vos pieds**

CHAI VOUS



12, quai V. Augagneur - LYON 3

09 51 96 50 32

Tram - Liberté

€ Verre de vin : 4,50-9 €

Tapas : 7-16 €

Mar-mer : 19h-00h30

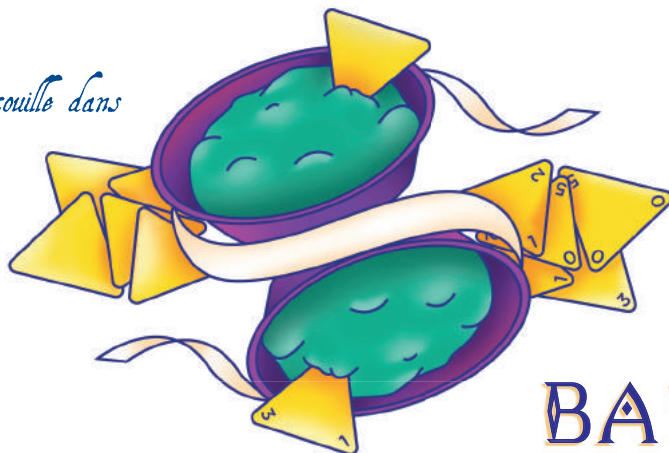
Jeu-sam : 19h-1h



Papa me disait « On ne dit pas que c'est pas bon tant qu'on n'a pas goûté ! ». Ce soir, j'ai pris cette phrase un peu trop au pied de la lettre. *Chai Vous*, c'est 28 fontaines à vin et un concept unique : on se sert la quantité de vin désirée et on paye au centilitre près. Le problème ? J'ai tout goûté, tout aimé et tout naturellement fini murgée comme un goret. Papa, je peux y retourner ?

❗ **Je vais avoir besoin de ta carte papa, la note augmente plus vite que ma descente...**

*Y'a une couille dans
la pâte ?*



BARS GOURMANDS

PLANCHES

LA MADONE



1-3, place des Capucins - LYON 1

04 78 72 95 84

M° Hôtel de Ville

€ Tapas : 8-12 €

Lun-dim : 16h-00h

♠ À une lettre de Madonna (« gneugneu y'a 2 n »)... un
♠ hasard ? Non je ne crois pas, non... L'établissement
♠ connaît son petit succès (agoraphobes s'abstenir) et,
♠ comme souvent, la célébrité monte à la tête (ne me
prendrait-on pas de haut ?). La comparaison s'arrêtera
là. Pour le reste : une grande variété de breuvages
bon marché, une belle terrasse, une déco intérieure
excentrique...

⚡ Les planches qui s'apparentent plus à des planchettes
voire à des planchinettes

LA PLANCHE À PARTAGER



5, rue d'Auvergne - LYON 2

07 77 33 93 02

M° Ampère

€ Grande planche : 12-29 €

Planche mini : 7-13 €

Lun-sam : 18h-23h

Dim : 10h30-15h

♠ J'aime pas partager. J'ai jamais aimé. « Oh Marie, tu
♠ m'en passes un peu ? » « Oh Marie, tu m'fais goûter ? »
♠ « Oh Marie, si tu savais... » Bien sûr, je reste polie alors
♠ je dis oui. Comme pour ce petit bar chaleureux où tout
se partage : petites ou grandes planches, guacamole ou
houmous, Mont d'Or et charcuterie, tout le monde tapait
dans mon plat. Pour une fois, j'ai accepté de partager.

♥ Une serveuse RPMP

TAPAS

LA CUISINERIE



16, rue St-Georges - LYON 5

04 78 60 91 86

M° Vieux Lyon

€ Tapas : 6,50-16 €

Lun-jeu : 12h-14h | 19h-22h

Ven-sam : 12h-14h | 19h-22h30

Dim : 12h-14h30

♠ Dans la cuisine, je demande : des produits
♠ frais, des légumes de saison et de l'amour.
♠ À ma table, je demande : les incontournables, les pièces
♠ du maraîcher et les tapas du moment.
♠ Dans mon assiette, je demande : des saveurs, de la
finesse et des jeux de texture originaux.
Dans mon porte-monnaie, je demande : de quoi revenir
ici et finir le mois.
Bingo ! Dans ma checklist tout est coché !

⚡ Des assaisonnements un peu timides sur certains plats
🌿 Une carte qui change en fonction des saisons !

PEPITO BELLOTA



83, rue Boileau - LYON 6

04 78 41 67 01

M° Masséna

€ Verre de vin + pincho : 6,90 €

Tapas : 7,50-29,9 €

Lun-sam : 10h30-00h



Ce soir j'amène ma *crush* manger des tapas. La déco espagnole semble lui faire plus d'effet que moi. Elle est charmée par la sangria et déguste les tapas à cœur joie. Tortilla, croquetas et jambon ibérique, c'est moi qu'elle devrait dévorer comme ça ! Ce soir, elle est bien tombée amoureuse, mais pas de moi. Pas de soirée *caliente*, seulement une addition salée.

♥ L'Épicerie fine aux produits espagnols

LES RAFFINEUSES



41, rue Prof. Grignard - LYON 7

09 83 02 38 13

M° Jean Macé

€ Tapas : 8-18 €

Verre de vin : 4,50-7,50 €

Mar-ven : 12h-13h30 | 19h-23h



Bulletin scolaire 2022

Cuisine : rigueur, créativité et générosité lui permettent de réaliser des tapas que tout le monde s'arrache.

Service : à l'écoute et impliquée, des conseils précieux concernant les élixirs.

Ambiance : chaleureuse et accueillante, des efforts notables pour la déco bobo.

Appréciation générale : élève authentique ayant de solides bases. Félicitations du conseil de classe.

i Pensez à réserver, même pour des tapas le soir !



TOTEM & TEMPO



25, rue St-Jérôme - LYON 7

07 67 34 78 77

M° Saxe

€ Tapas : 6,50-10 €

Pinte : 6-7 € (5 € en Happy Hour)

Lun-mar : 17h30-1h

Mer-ven : 12h-1h

Sam : 15h-1h

Dim : 10h30-16h



Mon premier est l'emblème de l'union et symbolise le rassemblement autour de la nature.

Mon second évoque la musique, invite à la convivialité et rend ce lieu chaleureux.

Mon tout est un restaurant 100% végétarien proposant des tapas ultra gourmandes réalisées avec des produits frais et de saison.

i Réponse : *Totem and Tempo*

🌿 Les pailles en inox

MIXTES

LA BONNE GÂCHE



37, rue Imbert-Colomès - LYON 1

04 78 39 12 95

M° Croix-Paquet

€ Tapas : 4-17 €

Pinte : 6,50-8 €

Mar-ven : 17h-1h

Sam : 19h-1h



La Bonne Gâche, chez les Poilus, c'était la bonne planque, la bonne place. On ne tardera pas à le comprendre : on se prêlassera dans des fauteuils dont on aura du mal à se relever tant ils sont confortables, on sirotera un Saint-Véran (ou plus, là n'est pas la question) devant un DJ en début de carrière et on finira la soirée par un camembert rôti, histoire de tuer toute chance de conclure.

i Le lieu, légèrement sombre, est des plus conviviaux !

CAFÉ LÉONE



8, rue de la Monnaie - LYON 2

04 78 92 93 70

M° Cordeliers

€ Tapas : 5-18 €

Sangria : 4 €

Lun-sam : 16h-1h



Oh mon Léone, tu sais comment nous séduire. Une ambiance chaleureuse, une musique latino dont le volume monte *poco a poco*, des tapas délicates et gourmandes. Ta sélection de bons vins nous fait tourner la tête. Un verre de mâcon, deux verres de mâcon... Nous sommes ressorties aussi bancales que la table. Attends-toi à nous revoir Léone, cette soirée sous ta chaleur espagnole a conquis notre cœur !

♥ Les soirées *caliente* du vendredi et samedi soir

⚡ Toutes les tapas ne sont pas faites maison



CAFÉ THOMAS

1, rue Laurencin - LYON 2

04 72 16 28 64

M° Ampère

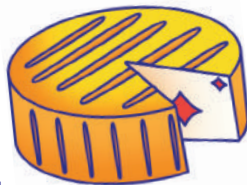
€ Tapas : 2-12 €

Assortiments : 18-22 €

Lun-ven : 12h-14h | 18h30-00h



Les apparences sont trompeuses. En témoigne ce rendez-vous avec une « collègue » dans le café à l'ambiance décontractée mais finalement quelque peu romantique. Une large carte de tapas mais d'une grande qualité : les produits sont bons et frais et les cocktails, parfaitement préparés, occultent les doses ingurgitées. Lundi, quand je l'appellerai « collègue », le dicton se confirmera.



MADEMOISELLE RÊVE

215, rue Vendôme - LYON 3

04 78 37 68 14

M° Place Guichard

€ Planche : 13-18 €

Verre de vin : 5-6 €

Lun-sam : 17h30-1h



Quand on passe la porte de ce bric-à-brac charmant, on sait qu'on va passer un moment extravagant. On commence par quelques très bons verres de rouquin, ça devient coquin. On se remplit la panse avec une belle planche et un camembert rôti exquis, c'est la folie. On finit accoudés au bar, j'ai la barre. On s'enfile des shots sur du Céline Dion avec les habitués, c'est le pied.

♥ **Le concert privé de notre chère serveuse qui a une voix si... particulière**

LA MOVIDA

7, rue de la Part-Dieu - LYON 3

06 82 83 14 08

M° Guillotière

€ Tapas : 3-10 €

Cocktail : 8-14 €

Mar-sam : 18h-1h

Dim : 00h-1h



L'établissement tire son nom et ses racines du mouvement culturel an-ti-con-formiste qui a touché l'Espagne au début des années 1980. Le nom n'est pas choisi au hasard : anticonformisme est le mélange entre excentricité et convivialité du lieu, anfictionormiste est la sympathie du gérant, anti machin iste est la taille des planches et la qualité des produits qui la composent.

♥ **La carte des tapas change régulièrement et ses prix sont imbattables pour les quantités servies**

LA FERIA

13, quai R. Rolland - LYON 5

06 33 97 03 00

M° Vieux Lyon

€ Tapas : 5-29 €

Pinte : 6,50-8 € (5-6 € en Happy Hour)

Lun & dim : 18h-3h

Mar-mer : 18h-4h

Jeu-sam : 18h-5h



Ce bar latino récemment ouvert dérobe au monde hispanique ses plus belles merveilles. Grandes planches de fromages et charcuteries locales, bar en mosaïque semblable au dragon du Parc Guëll, service aussi rapide qu'une percée de Lionel à la 90ème, ambiance bouillante digne d'une *latina caliente*... Je m'enflamme et mets la Main de Dieu à mon voisin !

⚡ **Attention, les prix de ce chaudron ne sont pas ceux de pays en crise**

LA PLANK DES GONES

35, rue P. Corneille - LYON 6

07 77 79 32 00

M° Foch

€ Menu midi : 19 €

Plats : 8-22 €

Lun-ven : 10h-14h | 18h-23h

Sam : 18h-23h



À défaut de pouvoir composer le 11 de l'OL, nous les Gones on peut le faire avec nos planches apéro. Alors quand ce ne sont que des bons produits locaux, on ne sait plus qui mettre sur le banc. Ce qui est sûr, c'est qu'avec la fine sélection de vins et de bières lyonnaises, la victoire de l'OL n'en sera que plus belle.

♥ **Le gras de l'os à moelle offert sur la côte de bœuf**



69 RUE DE LA LOÏSE

C'EST SAINTÉ BÉBÉ !

Nous qui pensions que la saison parfaite n'existait pas...
Nous en avons rêvé, Sainté l'a fait ! Retour sur une année
2022 d'exception, portée par une équipe et un staff collector.

Rien ne semblait pouvoir stopper les hommes de Pascal
Dupraz dans leur quête de l'impossible. La stat' : une série
vertigineuse, presque abyssale, de 7 défaites consécutives
en Ligue 1. Une malheureuse victoire face à Angers privera
les Verts d'un record planétaire qui leur tendait les bras. Un
match qui aurait relancé plus d'une équipe. Mais à Sainté, on
apprend à faire gaffe avec la notion d'espoir.



Vous l'aurez compris, la légendaire épopée des Verts ne s'arrête pas
là. Une fin de saison digne d'un film hollywoodien : un magnifique tir au but loupé de ce
diable de Ryad Boudebouz lors du match retour des phases de barrage à la maison.
Défaite. Une descente aux enfers qui parachève une saison mythique...



Ne jamais rien lâcher...

Pour ce début de saison, avec une défaite 6 à 0 face
au Havre, dans un Chaudron qui n'aura jamais été
aussi froid, Sainté affiche très clairement et fièrement
ses objectifs au grand public : déjouer les statistiques
et battre des records, l'œuvre des grands clubs. Une
saison d'ores et déjà dorée, puisqu'à l'heure où nous
écrivons ces lignes, la mythique équipe des Verts trône
à la dernière place du classement de Ligue 2 avec un total
surréaliste de -1 point.

Bien que Lyonnais, nous restons des passionnés, fans du beau jeu et nous ne pouvons
que saluer cette belle aventure. Derrière chaque exploit, le revers de la médaille...
N'oublions pas que Sainté en deuxième division, c'est 6 points assurés qui partent en
fumée pour l'OL cette saison...



Ceci n'est pas un bar.

BARS CONCEPT

PÉNICHES

STAR FERRY

 **2, quai V. Augagneur - LYON 3**
04 72 60 97 18
 **M° Cordeliers**
€ Pinte : 7 €
Cocktail : 9 €
Lun-dim : 12h-1h

♠ C'est une bonne situation ça, bar-péniche sur le Rhône ?
♠ Vous savez, moi je ne crois pas qu'il y ait de bonnes ou de mauvaises situations. Moi, si je devais résumer *Star Ferry* aujourd'hui avec vous, je dirais que c'est d'abord une grande variété de bières, de bons burgers et de larges planches de frites. Des serveurs qui ne m'ont pas tendu la main, peut-être à un moment où ils étaient pressés.

⚡ **Victime de son succès, le Star Ferry se transforme en Star À Côté Du Ferry Qui Cache La Vue**

i **Commandez et payez directement sur votre téléphone**

LE SIRIUS

 **4, quai V. Augagneur - LYON 3**
04 78 71 78 71
 **M° Cordeliers**
€ Pinte : 6-8 €
Planche : 15 €
Lun-dim : 14h-3h

♠ Mille millions de mille sabords, entre le superbe choix de bières et le punch, je suis plus à l'ouest que le professeur Tournesol ! Si la décoration est aussi banale que la tenue des Dupond/t sans leurs déguisements, le gérant mène sa barque d'événements comme Tintin ses enquêtes.

⚡ **Apparemment le jazz expérimental du mardi n'est pas au goût du serveur...**

i **Le videur se réserve le droit de vous refuser l'entrée si vous n'êtes pas un jeune actif**

LA PASSAGÈRE

 **21, quai V. Augagneur - LYON 3**
04 72 73 36 98
 **M° Guillotière**
€ Shooter : 4 €
Cocktail : 9 €
Lun-jeu : 11h-3h
Ven-dim : 10h-3h

♠ Embarquement immédiat direction la délectation dans cet ancien ferry breton. Au programme : soirée arrosée entre amis sans prise de tête (façon de parler : les + d'1m80, gare à votre cochi) dans un cadre authentique où le temps s'arrête. La preuve en est, peu importe le temps que vous y passez, la jolie vue sur le Rhône ne change pas !

⚡ **Avais-je insulté la serveuse ?**

i **Si vous n'êtes pas marin dans l'âme, laissez les péniches et posez-vous devant, sur les quais**

LA BARGE

**15, quai du Gén. Sarrail - LYON 6**

04 78 52 49 91

M° Cordeliers

€ Pinte : 7,50 €

Cocktail : 8-9 €

Lun-ven : 16h-1h

Sam-dim : 15h-1h



Je te plains, fier navire enchaîné aux quais de Rhône et asservi aux ivrognes d'eau douce dans mon genre. Toutefois, je te plains un peu moins, accueillante péniche, depuis que j'ai goûté à tes généreuses tapas goûteuses et contemplé ta jolie vue sur le fleuve. Et puis, tu peux encore t'enivrer des embruns de tes merveilleux cocktails.

⚡ Les prix aussi devraient être amarrés

ROOFTOPS

MAISON NÔ

**11, rue du Bât d'Argent - LYON 1**

04 81 13 21 90

M° Hôtel de Ville

€ Cocktail : 8-16 €

Verre de vin : 6-10 €

Mar-sam : 12h30-14h | 18h30-00h



J'me sens comme Macron, j'suis au sommet, pratique pour voir si y'a du monde au balcon.

J'me sens comme Hollande, charmeur fou dans ce lieu où je reçois mes *dates* les plus bandantes.

J'me sens comme Sarkozy, j'aurai une Rolex avant cinquante ans si je continue de pratiquer ces prix.

LES MUSES DE L'OPÉRA

**1, place de la Comédie - LYON 1**

04 72 00 45 58

M° Hôtel de Ville

€ Cocktail : 5-8 €

Verre de vin : 4,50-6 €

Lun-ven : 18h-23h30

Sam : 14h-00h



L'amour est enfant de bohème, il n'a jamais, jamais... NON ! L'AMOUR C'EST CE QUE JE RESENS QUAND JE MONTE SUR CE PUTAIN DE ROOFTOP AVEC UNE PUTAIN DE VUE INCROYABLE. C'EST AUSSI CE QUI FAIT BOUM BOUM DANS MON CŒUR QUAND ON ME SERT AVEC TANT DE SYMPATHIE ET À UN PRIX PAS EXORBITANT. BORDEL QUE J'AIME CE LIEU. Et si je l'aime alors tu l'aimeras et si tu ne l'aimes pas alors prends garde à toi !

BARS À JAZZ

LA CLEF DE VOÛTE

**1, place Chardonnet - LYON 1**

04 78 28 51 95

M° Croix-Paquet

€ Pinte : 8-9 €

Verre de vin : 7 €

Mer-dim : 19h30-00h



Le jazz, ce n'est pas écouter Jazz Radio dans son Kangoo quand le périph' est bouché. C'est une mélodie si vivante qu'elle vous surprend et vous exhorte à descendre quelques marches vers cette cave au charme utopique et à la fièvre exaltée. C'est une savoureuse pizza qui épouse un blanc moelleux tandis que le piano s'échappe en solo. C'est une communion. Le jazz, le vrai, c'est à *La Clef de Voûte*.

♥ Les séances de Jam du mercredi

HOT CLUB

**26, rue Lanterne - LYON 1**

04 78 39 54 74

M° Hôtel de Ville

€ Pinte : 6-7 €

Verre de vin : 3 €

Mer-sam : 20h-00h



Je suis allé au *HOT Club* de Lyon, situé juste en face du sexshop préféré du PP. Descendez dans une cave, mais ne vous laissez pas tromper par le nom : pas de néon rouge ni de stripteaseuse. Vous êtes dans le plus vieux jazz club de la ville ! Assis face à la scène, un verre à la main, les habitués aux cheveux grisonnants apprécient le concert amateur et moins mes bavardages... Ah ces djéuns' !

⚡ La tentative de nous servir du vin dans des ecocupes



BARS À JEUX

MOI J'M'EN FOUS, JE TRICHE



8, rue R. Leynaud - LYON 1

04 69 70 13 00

M° Hôtel de Ville

€ Tarif adulte annuel : 6 €

Pinte : 5 €

Mar-ven : 19h-00h

Sam : 15h-00h

Dim : 15h-19h



TIRE-TOI UNE BÛCHE



71, rue Bugeaud - LYON 6

09 83 89 34 22

M° Masséna

€ Pinte : 6-8 €

Cocktail : 7-10 €

Mar-mer : 12h-00h

Jeu : 12h-15h | 17h-1h

Ven : 12h-1h

Sam : 16h30-1h

L'ATENIUM

80, rue Montesquieu - LYON 7

M° Saxe

€ Pinte : 6-7 €

Tapas : 5-10 €

Lun-ven : 17h-1h

Sam-dim : 15h-1h

ARCANEUM

49, rue des Antonins -

VILLEURBANNE

06 50 74 59 71

Bus - Antonins

€ Pinte : 5-7 €

Mar-sam : 11h30-1h



Blog sur l'évasion fiscale, entrée 237.



Aujourd'hui, j'ai appris une bonne et une mauvaise nouvelle. La bonne, c'est qu'il n'y a pas que sur sa déclaration d'impôts qu'on peut tricher ! Il existe des jeux « de société » à présenter aux dîners « en société ». La mauvaise, c'est que l'addiction au(x) jeu(x) a accouché de jeunes torturés, prêts au bénévolat dans un bar associatif à but... non lucratif !



Des petits, des moyens, des grands... et même des jeux à deux, il y en a pour tous !



Pas d'inquiétude, il y a bien des murs derrière les milliers de jeux. J'ai vérifié



Si les jeux de mains sont des jeux de vilains, alors nous avons affaire au plus grand repère de mafieux du Grand Lyon. Les jeux proposés n'ont rien à voir avec les jeux de cartes et de plateaux des bars à jeux traditionnels, ici, c'est votre adresse qui sera mise à l'épreuve... Et ce d'autant plus que vous enchaîneriez leurs cocktails maison. En espérant que vous retrouverez le chemin de la vôtre...



Pour les cérébraux et les manchots : une enquête à résoudre par mois ! Lots à gagner, voir conditions en magasin



Ici, on joue cartes sur table. D'entrée de jeu, cette douce et joviale ambiance de taverne nous égaye. On s'attable et on se prend au jeu des rencontres, des rires et des jurons des mauvais perdants. Les bières tombent à pic, rien de tel pour oublier un double +4... Les jeux conseillés par les tenants sont de vrais coups de cœur, je suis bluffé !



Des soirées à thème variées : quiz, blind test, loup garou géant...



Les planches sont composées de produits issus de l'agriculture locale



Étudiant à la recherche d'un tournoi Smash Bros., de partenaires de magic ou d'un PC gamer, tu y trouveras des passionnés. Certes, la bouffe est mauvaise, mais un bar où il suffit de consommer 2,50€ pour rester toute la soirée, ça ne se fait pas prier.



Thomas qui a réussi à me faire découvrir Hearthstone sans me perdre



Tournois toutes les semaines : magic, poker et meele (Smash Bros.)

BARS À CHICHA

OPÉRA LOUNGE

24, rue J. Serlin - LYON 1

04 69 70 22 10

M° Hôtel de Ville

€ Chicha : 14 €

Lun-mer & dim : 14h-2h

Jeu-sam : 14h-3h



Ma notion de l'espace se floute alors que les belles pierres des murs se confondent avec les ronds de fumée de ma chicha. Bien installé dans mon fauteuil, je perds aussi celle du temps. Il faut croire que mon cocktail était plus chargé qu'il n'y paraît.



J'ai dû perdre le goût aussi, ou bien ma chicha n'en avait pas

LA SHISHA DES GONES

11, rue Ferrachat - LYON 5
04 78 37 67 96
M° Vieux Lyon
€ Chicha : 10-16 €
Lun-dim : 15h-1h



À découvert le 5 du mois, mes envies d'Orient volent en éclat. Je décide alors de m'envoler pour *La Shisha des Gones* et sens déjà le soleil de Marrakech me chauffer la nuque : thé à la menthe, love 66 dans une chicha kaloud aussi inarrêtable que KB9 en LDC, playlist de raï en fond, tout y est. C'est la CR7 des chichas et bien sûr CRPPP.



INSOLITE

LES FROMAGIVORES



3, rue Romarin - LYON 1
04 78 91 28 92
M° Gare Part-Dieu
€ Planche : à partir de 13,5 €
Tapas : 7,90-15,9 €
Mar-sam : 19h30-23h



Amener sa chicorée dans un 3 étoiles au cadre idyllique pour le premier rencard ? Très peu pour moi. Les vrais iront plutôt régaler leur dulcinée avec une boîte de reblochon fondant en accompagnement d'une maxi planche terroir dans ce bar dont la convivialité et le charme n'ont d'égal que la générosité des portions.

♥ Des produits sélectionnés avec soin et en quantité !



MODJO



152, rue Dr. Bouchut - LYON 3
04 82 54 54 45
M° Gare Part-Dieu
€ Bowl : 13-15 €
Cocktail : 10-12 €
Lun-ven : 12h-23h



Regardez-les, ces pouilleux dans cette haute demeure s'entasser, dépensant moult écus dans un étonnant tourbillon sonore. Voilà donc que ces arsouilles nous invitent. Bâfrons avec eux ! Et Dieu d'accepter mon amende honorable d'avoir fait le Jacques : ce pays de cognac nous sert victuailles et breuvages de bon aloi. Nous y festoyons grassement.

♥ Généreuses planches, cocktails maîtrisés, cadre spacieux, voilà la clef du bonheur

ALMA



200, gde rue de la Guillotière - LYON 7
M° Garibaldi
€ Pinte Happy Hour : 5 €
Cocktail : 9-10 €
Mar-mer : 18h-00h
Jeu-ven : 18h-1h
Sam : 17h-1h
Dim : 17h-23h



Je viens d'emménager à Garibaldi, j'ai besoin d'un repère. Je vais à l'*Alma* et c'est là que je rencontre Marie qui m'offre un verre. Le vendredi au tournoi de Mario Kart, elle me roule dessus. Le samedi devant l'humoriste, on se pisse dessus. Le dimanche sous l'intime mezzanine, elle me glisse un romantique « je veux que tu me passes dessus ».

♥ La planche à composer soi-même !

SKULL



229, gde rue de la Guillotière - LYON 7
M° Garibaldi
€ Pinte : 5,50-6,50 €
Cocktail : 6,50-9 €
Mar-mer : 17h-00h
Jeu-sam : 17h-1h



En rentrant dans le bar, je suis à 20 000 lieues de m'imaginer ce qui m'attend. Pourtant, le décor me fait voyager au centre de l'univers d'un auteur, à vous de le trouver... Soirée blind test, on fait le tour des années 2000 en 80 chansons tout en sirotant un délicieux cocktail mystérieux. En partant, je découvre que le bar cache une énigme... Et vous, avez-vous percé celle de notre écrivain ?

♥ Le décor le plus immersif de tous les bars de Lyon !

LA BAIGNOIRE



11, rue des 3 Rois - LYON 7

09 75 48 31 15

M° Guillotière

€ Cocktail : 10 €

Tapas : 7-12 €

Mar-dim : 18h-1h



Des chuchotements tourbillonnent dans les rues. Un soulèvement populaire se prépare : un secret d'État a été dévoilé. Les Français savent désormais ce qu'il se passe au mystérieux 11 rue des 3 Rois. Non, derrière ces rideaux ne se trouve pas un bar abandonné, mais un lieu sombre de réjouissance, proposant infusions et collations enivrantes. Amis résistants, occupons les lieux !

♥ **L'humour du serveur, le prix, l'originalité et le goût des cocktails, l'originalité du lieu... Bref, tout**

LIVESTATION DIY



14, rue de Bonald - LYON 7

04 26 01 87 39

M° Guillotière

€ Pinte : 4,50-7,50 €

Cocktail : 6-8 €

Lun-sam : 17h-1h

Dim : 11h30-1h



Livestation DIY, c'est la liberté d'investir le lieu. C'est la liberté de choisir parmi des cocktails frais et bien chargés, des cocktails *DIY* à pimper jusqu'aux Gin'to à composer. C'est aussi la liberté de mettre ce que vous voulez dans d'honorables planches à partager. C'est surtout la liberté de partir sans payer. Sacrilège, le serveur nous en a empêché !

♥ **Les événements organisés régulièrement**

❗ **Note aux hommes des cavernes : DIY, c'est « Do It Yourself »**

TERRITOIRES



97, av. J. Jaurès - LYON 7

06 70 39 44 54

M° Jean Macé

€ Pinte : 6 €

Tapas : 10 €

Lun-sam : 17h-23h



Composition : food trucks, beer trucks, tables et jeux entreposés dans un terrain vague façon Coachella à la gare John Macey Valley, proposant divers événements le week-end.

Conseils d'utilisation : à consommer quand le soleil est de plomb, quand le Xanax ne suffit plus face à la bourrique de stagiaire qui demande pour la 3ème fois si elle doit mettre du sucre ou non dans votre café.

⚡ **Mise en garde : les food trucks s'apparentent parfois à des dinettes dans les quantités servies**

MILORD CIRCUS



7, rue de St Cyr - LYON 9

04 72 48 75 97

M° Gare de Vaise

€ Pinte : 5-8 €

Planche : 16 €

Lun-sam : 9h-1h



Quelle est la différence entre un cirque et les élections présidentielles ? Le cirque ne produit pas ses clowns qu'en campagne... À bon entendeur...

Maintenant qu'on a votre attention, on vous conseille vivement d'aller au *Milord Circus*, inratable si vous êtes dans le coin ! Thème assumé, carte certes un peu usée mais aussi variée et généreuse que les planches, le tout dans une bonne ambiance de bar de quartier !

L'ADRESSE



41, quai de Pierre-Scize - LYON 9

04 78 28 97 55

Bus - Homme de la Roche RD

€ Verre de vin : à partir de 3 €

Mar-mer : 18h-1h

Jeu-sam : 18h-4h



Sur ces quais de tous les silences épiés par des aînés condamnés à l'ennui, se tient un petit bout de la folie new-yorkaise. À *L'Adresse*, le cours des actifs*, affiché sur des écrans, varie d'une minute à l'autre. N'ayant pas le salaire d'un trader de Wall Street, j'attendrai le « krach » où les pintes tombent à 4€ et les cocktails à 6€. Mon *date* est séduit, le loup sera de sortie.

⚡ **Je me prends au jeu, les soldes me coûteront cher**

❗ ***les boissons**

LES ÉVÉNEMENTS DU PETIT PAUMÉ

Un guide mais pas que !
Le Petit Paumé c'est aussi des événements tous les mois
(et toujours gratuits !)



LES PETITES PAUSES

Où ?

Des lieux différents chaque mois

Quand ?

Un jeudi soir par mois

Quésako ?

C'est un afterwork mensuel, revisité avec des stands et ateliers autour d'un thème particulier, pour décompresser après une journée de taff bien chargée.

DJ set ♥♥♥♥

Un thème cousu main ♥♥♥♥

Des copains, plein de copains ♥♥♥♥

Pintes à 5€ ♥♥♥♥



LES OPEN AIR

Où ?

De grands lieux en plein air

Quand ?

Un week-end en mai, juillet et septembre

Quésako ?

L'événement pour taper du pied, manger et se pinter sans se ruiner autour de divers stands et activités de plein air.

Pintes à 5€ ♣♣♣

Foodtrucks de qualité ♣♣♣

Ambiance électro-house ♣♣♣

Open Molkky et pétanque ♣♣♣

Open coups de soleil ♣



LE VILLAGE DU PETIT PAUMÉ

Où ?

Places Saint-Jean et Édouard Commette dans le Vieux Lyon

Quand ?

Un week-end en juin

Quésako ?

C'est l'événement pour tous les amoureux du terroir, qui rassemble les Lyonnais autour d'une vingtaine de stands d'artisans d'art et de bouche et diverses fanfares et animations pour petits et grands.

Du terroir, encore du terroir ♠♠♠♠

Apéro vin + charcut + fromage ♠♠♠

Tu tires ou tu pointes ? ♠♠♠

Pintes à 5€ ♠♠♠

De quoi occuper ses gosses ♠♠♠♠



LES LANCEMENTS

Où ?

Bellecour et Villeurbanne

Quand ?

En octobre

Quésako ?

Ce sont les fameux événements où on vous dévoile le bijou que vous tenez dans les mains ! Au menu : stands de nourriture et de boissons, activités en tout genre pour tous les âges et cerise sur le gâteau, un CONCERT.

Un guide ♦♦♦♦♦

Un artiste ♦♦♦♦

Des jeux et structures gonflables ♦♦♦♦

Pintes à 5€ ♦♦♦♦





NUIT



237 NUIT

239 · Bars festifs

242 · Les mots croisés coquins

243 · Fripon

245 · Centres de dépistage

246 · Numéros d'urgence quand c'est la merde...



Je suis elle.
Je suis lui.
Je suis iel.
J'écoute.
J'observe.
J'habille.
Je déshabille.
Je cache.
J'exhibe.
J'enflamme.
Je fonds.
J'embrasse.
Je mords.
Je ligote.
Je libère.
Je domine.
J'obéis.
Je crie.
Je caresse.
Je fouette.
Je joue.
Je jouis.
Je désire.
Je dévore.
Je rêve.
Je vis.

-10%

sur présentation
du guide
en **boutique**



espaceplaisir

BARS FESTIFS



Je fais une fête chez moi ce soir. Ça te dirait de... de pas venir ?

BARS DANSANTS

L BAR



19, rue du Gare - LYON 1

04 78 27 83 18

M° Hôtel de Ville

€ Cocktail 50 cl : 10 €

Mocktail 50 cl : 5 €

Lun : 18h-1h

Mar-mer : 12h-14h30 | 18h-1h

Jeu-sam : 12h-14h30 | 18h-4h



Salut les girls ! *Turn up tonight** ? Je connais l'endroit parfait où on peut enflammer le *dancefloor* et s'habiller comme on veut sans se faire emmerder par des cassos. Ici, les mecs relous ça dégage ! En plus, les barmaids font des *drinks* trop fly selon ta *vibe of the day*, toujours avec supplément love. Même pour une soirée gossip & chill, le L Bar est the place to be !

♥ Le « L » du L Bar résonne tel le « L » de Liberté

i *On va faire la bringue ce soir ?

LES VALSEUSES



1, rue Chappet - LYON 1

09 51 19 97 19

M° Croix-Paquet

€ Bouteille de planteur : 10 €

Mètre de rhum arrangé : 20 €

Lun-sam : 19h-1h

- ♠ Lundi 21h, tout est calme. J'ère dans les pentes avec mes compères à la recherche d'un endroit où festoyer.
- ♠ En poussant cette porte, rien ne présageait une soirée déjantée. Et pourtant... groupe de musique endiablé, pot de planteur à 10€ et ambiance rock'n'roll, on finit comme des folles.
- ♠

♥ Grâce à moi, un soutif de plus sur le porte-soutif derrière le bar

i Une programmation musicale qui change tous les soirs

DOUALA CITY



16, rue Ste-Catherine - LYON 1

06 20 16 45 39

M° Hôtel de Ville

€ Cocktail : 9-14 €

Shooter : 3-7 €

Mer-dim : 19h-4h

- ♠ Dis-moi *timal*, tu joues le chaud et froid. Un coup tu me sers un ti' punch qui me froisse le visage, un coup j'ai le droit à un Sex on the beach des plus rhumantiques.
- ♠ Un coup tu lances de turbulentes playlists, un coup y'a personne sur la piste. Voilà, tu as gagné... je ne sais plus sur quel pied zouker...
- ♠

LOOK BAR

2, rue du Palais de Justice - LYON 5

04 78 37 38 94

M° Vieux Lyon

€ Cocktail : 9 €

Lun-dim : 18h-4h

♠ La porte s'ouvre, je découvre un endroit sombre et mystérieux semblable à un théâtre abandonné. Le serveur me sert amicalement un « nuage noir ». Boisson assommante, me souffle-t-on. Euphémisme : cet élixir est une arme de destruction ! Je me relève avec difficulté et me dirige vers le comptoir, titubant, tel un boxeur qui ne se laisse pas abattre. La suite m'est inconnue.

❗ Les recettes de leurs cocktails sont tenues secrètes

BASTON !

9, rue de la Quarantaine - LYON 5

04 26 17 49 47

M° Ampère

€ Pinte : 6 €

Cocktail : 8 €

Mar-sam : 17h-1h

♠ En voilà une bonne découverte ! Ce bar chaleureux aux mille recoins regorge d'objets loufoques : tableau de la Vierge Marie, peluche Bob l'éponge ou encore fauteuil en Queer, on ne sait pas où poser l'œil. Dans ce joyeux bazar qui pique les yeux de certains, on sirote des cocktails délicieux sur le son endiablé d'un DJ *queer*. Ici pas de chichi, on est là pour une soirée de folie !

BARRIO CLUB

13bis, place J. Ferry - LYON 6

04 72 37 17 33

M° Brotteaux

€ Cocktail : 10 €

Mar : 18h30-4h

Mer-sam : 20h-4h



Arrrrriba ! Une ambiance du feu de *Dios* qui réveille mes 7% d'origine *latina* que je dois à mon arrière-grand-mère. Invitée par un bel inconnu à danser une salsa endiablée, ni une ni deux je fais disparaître mon shot et dévoile mon plus beau déhanché sur la piste. Apparemment je n'ai pas perdu la main, puisque mon petit doigt me dit que mon collé-serré lui fait de l'effet.

❗ Ça n'était pas mon petit doigt

LA FAUTE AUX OURS

4, gde rue de la Guillotière - LYON 7

09 52 95 80 41

M° Guillotière

€ Cocktail : 8-10 €

Shooter : 3,50 €

Mar-jeu : 17h30-1h

Ven : 17h30-2h

♠ Boucle d'or ne se plaindra pas de son lit puisqu'elle sera trop occupée à faire la fête chez les ours. Ici, pas de soupe froide ou tiède mais des snacks travaillés et des cocktails originaux à déguster dans une ambiance de folie réunissant DJ, néons et boules discos.

♥ Le Chamallow-brownie pour faire ressortir le petit ourson qui sommeille en vous

⚡ Difficile d'y faire rentrer toute sa bande de grizzlis

BARS À SHOTS

LES POUPÉES Russes

19, rue Désirée - LYON 1

04 72 00 80 44

M° Hôtel de Ville

€ Shooter : 2-4 €

Mar & dim : 16h30-1h

Mer : 16h30-3h

Jeu-sam : 17h30-3h

♠ 1 mètre de shots à s'enfiler.
♠ Vanille, noisette, pamplemousse : de quoi faire rêver.
♠ 12 marches : ne rien faire valser.
♠ 2 copines avec qui glousser.
3 grammes dans le sang à éliminer.
40 euros de moins dans le gousset.
2 heures du mat', il faut rentrer...
Ça sera avec le mec que j'ai dragué.
Il est monté, 69 bien exécuté !

♥ Le barman qui châtie bien



ESPIT CHUPITOS



22, rue J. Serlin - LYON 1

06 46 31 82 94

M° Hôtel de Ville

€ Shooter : 3 €

Mètre de shooters : 25 €

Lun-mer & dim : 22h-1h

Jeu-sam : 22h-3h



Dernière étape du barathon. Ludiv' traîne la savate, Théo se lamente sur la place de la Comédie. Nous passons vacillant les portes de l'*Espit Chupitos*. Wouah, ambiance foldingue et 600 shots à la carte. Pas le choix (enfin si) : je tire au sort. C'est finalement le Chamallow shot qui me jette un sort. J'improvise un *freestyle* au milieu du cercle et j'entends un « J'achète ! » de J.M. Généreux.

i POV : j'étais bourrée

LA TAVERNE DU PERROQUET BOURRÉ



18, rue Ste-Catherine - LYON 1

06 68 68 03 12

M° Hôtel de Ville

€ Shooter : 2 €

Cocktail : 7-10 €

Lun-dim : 18h30-3h



L'gosier asséché qu'on est parti au *Perroquet Bourré*. Pas b'soin d'être une flèche tu comprends vite l'traquenard. Dans c'te taverne étroite comme le bazar d'une pucelle, l'loufiat nous file un shot pis ses p'tits frères, pis ses cousins... pis l'arbre généalogique. Les lunettes en peau de saucisson qu'on a fini !

♥ Le prix des shots

⚡ 40, c'est les degrés de la boutanche qu'on a sifflée mais aussi la température du bar

L'ABREUVOIR

18, rue Ste-Catherine - LYON 1

06 35 13 95 36

M° Hôtel de Ville

€ Shooter : 2-3,30 €

Pinte : 7-8 €

Lun-dim : 18h30-3h



C'est une fameuse cambuse fine comme un oiseau.

Hisse et oh, c'est L'*Abreuvoir* !

Dix huit places, quatre cent consos :

Je suis fier d'y laisser mon cerveau.

Tiens bon la pinte, tiens bon mon vaillant.

Hisse et oh, c'est L'*Abreuvoir* !

Si Dieu veut toujours l'verre devant,

Nous irons jusqu'à finir K.O.

KARAOKÉS

LA FIESTA LOCA



110, quai de Pierre-Scize -

LYON 5

04 72 00 09 13

Bus - Gare St-Paul

€ Entrée + boisson : 10 €

Jeu-sam : 19h30-4h



Fonce Alphonse, ce soir c'est karaoké ! On se pose dans un canap', tranquille Émile. Un bon cocktail dans une main, de l'eau dans l'autre (logique Véronique ici les fenêtres sont en option). On trinque à la tienne Étienne et on demande au DJ de lancer du Cloclo, à la cool Raoul ! Un coup de chaud ? Pas d'panique Monique, on peut prendre l'air et revenir ! Pour cette super soirée, cimer Albert.

♥ L'ambiance taverne chaleureuse avec des pierres apparentes

KBOX KARAOKÉ



8, place Raspail - LYON 7

09 83 81 94 64

M° Guillotière

€ Box karaoké 1h : 5-9 € par personne

Cocktail : 10 €

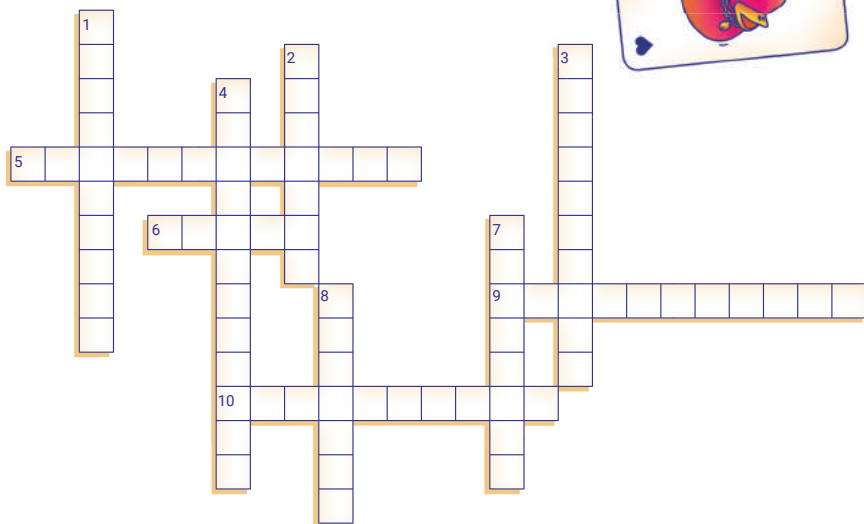
Lun-dim : 14h-1h



Tu chantes la tribu de Dana tous les soirs sous la douche pour que tes voisins t'entendent ? Tu dances comme Michael Jackson mais tu n'aimes pas les enfants ? Tu veux participer à The Voice mais TF1 ne cesse de refuser ta candidature ? Le *KBox Karaoké* est fait pour toi ! Provoque des acouphènes à tes amis dans une salle *kawaii* au possible, le tout avec un (ou quatre) mojito(s) passion à la main.

i Cordes fragiles s'abstenir

LES MOTS CROISÉS CÔQUINS



1. Oubliez votre traditionnelle assiette de pâtes post-soirée, celle-ci va doublement vous bourrer...
2. À faire au moins deux fois par semaine en décembre, faut bien que le Père Noël passe...
3. Stade de foutre de Marseille
4. Il faudra des poignets bien entraînés pour venir à bout de ces 42 kilomètres...
5. Alternative rafraîchissante à la *golden hour*
6. Irréductible réveil matinal... et pas besoin de potion magique !
7. Les enfants le font avec leurs Lego, et c'est aussi à quatre pattes !
8. Kebab supplément sauce blanche, il vous en mettra plein les yeux !
9. Déguste-mistigri
10. En période de reproduction, cette parade nuptiale masculine visant à tracer des cercles avec son engin séduit nombre de femmes

Réponses : 1. Double pénis, 2. Ramoner, 3. Baisodrome, 4. Masturbation, 5. Golden shower, 6. Gaule, 7. Embolter, 8. Faciale, 9. Broute minou 10. Hélicobite

*Astiquer de petits objets
en plastique tout dur,
ça te connaît*



SEXSHOPS

LA LANTERNE

27, rue Lanterne - LYON 1

04 78 27 17 31

M° Hôtel de Ville

Lun-sam : 10h-20h

Dim : 14h-20h



J'aime mon mec, mais au lit c'est pas le meilleur coup de ma vie. On a besoin de quelques jouets ! Direction *La Lanterne* où l'on pourra m'éclairer. Vibros, godemichets, films érotiques et tenues *olé olé*, tout est là pour parfaire mes ébats. Les précieux conseils de la vendeuse me convainquent bien plus vite que mon mec. J'en ai pris plein la vue, maintenant j'veux en prendre plein le cul.

ESPACEPLAISIR

16, rue Constantine - LYON 1

04 69 96 16 96

M° Hôtel de Ville

Lun-sam : 11h-20h



Avec ma Raymonde, ça fait 45 ans qu'on s'aime. Quatre décennies d'un amour fou, le même qu'au premier jour. Enfin, le même... Y'a bien un endroit où ça marche plus comme avant... Mais croyez-moi, depuis qu'on est allés dans cette boutique, c'est reparti comme en 46 ! On est tout équipés pour des nuits comme à l'époque ! Et la Raymonde, j'lui fais danser le charleston sous la couette toute la *night* !

♥ Des conseils de pro qui mettent tout de suite à l'aise

i Un magasin propre et moderne

DÉSIR CHARNEL



19, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2

09 52 58 47 65

M° Cordeliers

Lun-mar : 10h-19h

Mer-sam : 10h-22h



22h42, toujours 0-0 devant ce Lorient-Metz. Rien d'inhabituel.

- Baisse le son mon poussin, ils crient trop fort ces hooligans !

- Tout de suite ma choupinette d'amour.

« ALLEEEEEEEZ... OUUUUUUI... »

- Eh beh ! Un sacré baryton ce Margoton ! Désolé mon roudoudou, j'ai dû me tromper de bouton.

- Mais non abruti tu t'es trompé de télécommande !

i La télécommande en question a une portée de 10 mètres ! Démonstration faite en magasin

RED DISTRICT

22, quai Perrache - LYON 2

09 83 20 60 52

Bus - Ravat

Lun-jeu & dim : 17h-1h

Ven-sam : 17h-2h

- ♠ Jeune demoiselle recherche un gode mortel
- ♠ Un gode qui m'amènerait au septième ciel
- ♠ Un gode qu'on me conseille selon ce que j'aime
- ♠ Donc comme t'es pas trop cher, *Red*, laisse-moi ta merveille

♥ **Le gérant est un diam**

i **Possibilité de se faire livrer à domicile avec colis discret**

BODY HOUSE



208, rte. de Grenoble -

SAINT-PIERRE

04 72 51 02 58

Bus - La Grande Plaine

Lun-sam : 10h-19h30



Tout juste rentrés de Béziers la veille, ma chiorée tombe malade et tousse en se mouchant. Quelle bouille elle a ! « Arrête ton char et goûte ma datte » qu'elle me dit, mais je sais bien ce qu'il lui faut : une cure du foie et une paire de bottes en plastique de chez *Body House*. Il y a beaucoup de choix, mais grâce à leurs merveilleux conseils, je n'hésite même pas entre la fine ou l'épaisse !

♥ **Un grand magasin, propre et moderne, où l'on se sent tout de suite en confiance**

CLUB LIBERTIN

LE DIAMANT BLEU

24, rue des Macchabées -

LYON 5

04 72 57 76 90

Bus - St-Alexandre

€ Homme seul : 65 €

Couple : 30 €

Jeu : 21h-1h

Ven : 22h-4h

Sam : 22h30-5h

- ♠ Une bière à la main, l'autre sur un sein. Le goulot sur les lèvres, puis autre chose prend la relève. Un premier liquide amer dans le gosier, puis le second vient s'y loger. Des danses sur les barres de pole et des bâtons qui ont la gaulle. Des vêtements dans tous les recoins abandonnés par les libertins. Bref, un autre soir voluptueux au *Diamant Bleu*.

SAUNAS LIBERTINS

LE LUXOR

11, rue de la Martinière - LYON 1

04 78 27 00 96

Bus - St-Vincent

€ Homme avec conso : 50 €

Couple avec conso : 20 €

Lun-jeu : 12h-19h | 21h-1h

Ven : 12h-19h | 21h-2h

Sam : 14h-19h | 21h-2h

Dim : 14h-19h

- ♠ Ce soir, je franchis le Rubicon du libertinage. Dans le coin câlin à l'étage, un bataillon se presse contre les vitres et s'astique devant les ébats. C'est à mon tour d'entrer dans l'arène. Une fois l'épée dans le fourreau, le bruit du claquement des boules de ces messieurs contre les grilles me donne l'impression d'être acclamé par tout un peuple. *Veni, Vidi, Vici* : toute ma gaulle est conquise.

⚡ **On glisse sur les semences abandonnées le long des bains**

♻️ **Les semences sont recyclées en vélos électriques**

OASIS CLUB SAUNA



2, rue Coustou - LYON 1

04 69 60 39 14

M° Hôtel de Ville

€ Entrée : 5-14 €

Femme : gratuit

Lun-jeu & dim : 12h-21h

Ven-sam : 12h-19h | 21h-3h

- ♠ Mardi aprèm, je me sens d'humeur friponne et j'embarque mon pote. Lucie nous accueille dans une ambiance bien *hot*, bien soubrette. Petite promenade sous les lampions, on ne sait pas trop de quoi profiter entre le matos BDSM ou le mec qui attend à quatre pattes dans la *sex-room*. On finit à poil dans le jacuzzi où le sexe est interdit, c'est pas pour aujourd'hui que je deviendrai sa Anastasia.

♥ **Des journées à thèmes ouvertes à tous.tes**

⚡ **Le type qui frappe son soumis au bar en criant**

⚡ **« Prends-ça, chèvre ! »**

i **L'établissement va faire peau neuve en 2023**



LES CENTRES DE DÉPISTAGE

- C'était quand même cool en 1980, tu pouvais pas mourir du Sida.
- Ouais fin tu pouvais mourir d'un rhume.

- Nan mais t'façon tous les plus grands écrivains sont morts de MST...
- Calme-toi Gérard t'avais 2 en dictée.

- Chlamydia c'était pas le nom d'une fleur ? Et Herpès c'est un dieu grec nan ? Bon venez on fait un morpion !
- T'as vraiment besoin de lire cette rubrique toi...

HÔPITAUX

HÔPITAL ÉDOUARD HERRIOT

Pavillon K - rdc
5, place d'Arsonval - LYON 3
04 72 11 62 06
M^o Grange Blanche
Lun-mar & jeu : 8h30-19h
Mer & ven : 8h30-16h

HÔPITAL DE LA CROIX-ROUSSE

Bâtiment D - 1er étage
103, gde rue de la Croix-Rousse - LYON 4
04 26 10 94 73
M^o Hénon
Lun-ven : 9h-16h30

ASSOCIATIONS

AIDES

110, rue Sully - LYON 6
04 78 68 05 05
M^o Masséna
Mar : 14h-19h sur rdv
Site internet : www.aides.org
Mail : aideslyon@aides.org

- i** Consultation de sexologie le premier mardi du mois et consultation d'addictologie le premier mercredi du mois

VIRAGES SANTÉ

5, rue du Griffon - LYON 1
04 72 70 47 05
M^o Croix Paquet
Lun-jeu : 18h-21h
Sam : 15h-19h
Chemsex : Jeu : 14h-17h
Mail : contact@reseau-lyre.fr

- i** Possibilité de recevoir son autotest VIH gratuitement à domicile sur www.lyonetlavalleeurdurhonesanssida.fr/auto-test/

Pour plus d'infos, faire un tour sur www.sida-info-service.org

QUAND C'EST LA MERDE

« Allô ? Le chat du voisin a marché sur l'interrupteur de la tondeuse à gazon qui a roulé sur quatre gosses du quartier, pouvez-vous m'aider ? »

NUMÉROS D'URGENCE



Samu : 15

Police : 17

Pompier : 18

Appel d'urgence européen : 112

Urgence pour l'enfance en danger : 119

Urgence pour les personnes sourdes et malentendantes : 114

Sauvetage en mer : 196

Sauvetage dans les airs : 191

Alerte attentat, alerte enlèvement : 197

Samu social : 115

Violences faites aux femmes : 39 19

Alerte dans les transports : 31 17

Disparition d'enfants : 116 000

Prévention du suicide : 31 14

SOS Amitié : 09 72 39 40 50

Nightline Lyon : 04 85 30 00 10

Trouver la pharmacie la plus proche : 32 17

SOS médecin : 36 24

Urgence canicule : 08 00 06 66 66

Centre antipoison : 01 40 05 48 48

Victime ou témoin de harcèlement : 30 20

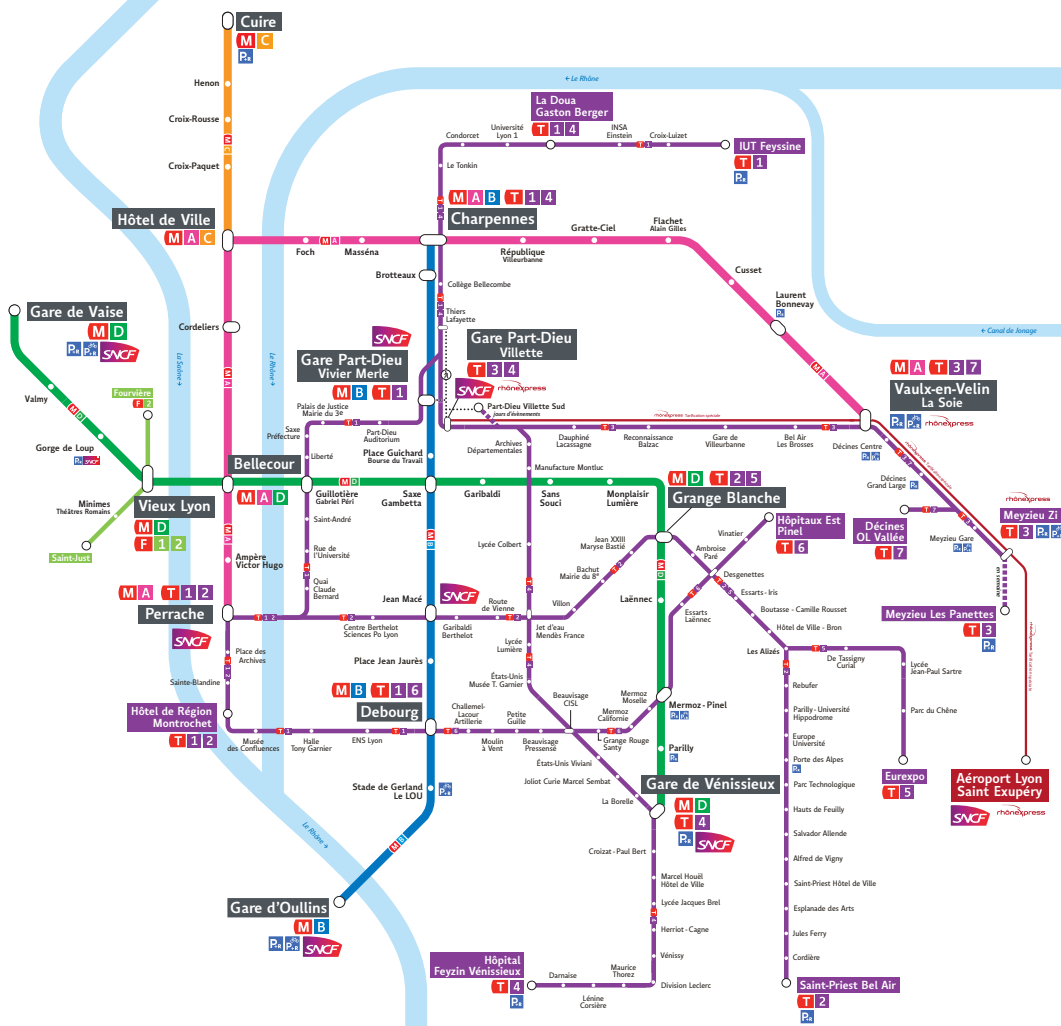
Victime ou témoin de cyberharcèlement : 30 18

Soutien à la parentalité : 0805 382 300

Pascal le grand frère : 0811 04 03 02

Le Petit Paumé : 04 78 33 12 12 (on fera de notre mieux)

Plan Métro Tram Funiculaire



MÉTRO / SUBWAY

- M A** Perrache
Vaulx-en-Velin La Soie
- M B** Charpenne
Gare d'Oullins
- M C** Hôtel de Ville
Cuire
- M D** Gare de Vaise
Gare de Vénissieux

FUNICULAIRE / FUNICULAR

- F 1** Vieux Lyon
Saint-Just
- F 2** Vieux Lyon
Fournière

TRAMWAY

- T 1** Debourg
IUT Feysine
- T 2** Hôtel de Région Montrochet
Saint-Priest Bel Air
- T 3** Gare Part-Dieu Villette
Meyzieu Zi / Meyzieu Les Panettes
- T 4** Hôpital Feyzin Vénissieux
La Doua - Gaston Berger
- T 5** Grange Blanche
Eurexpo
- T 6** Debourg
Hôpital Est - Pinel
- T 7** Vaulx-en-Velin La Soie
Décines - OL Vallée

SERVICES

- P** Parc relais
- P** Parc relais Vélo
- rhodanepress** Desserte aéroport
(tarification spéciale)
- SNCF** Gare

Toutes les stations de métro (sauf Croix-Paquet), funiculaire (Minimes : prendre la rame 1), tramway et lignes de bus majeures C1 C2 C3 sont accessibles. Pour connaître la disponibilité des ascenseurs, appeler le 04 26 10 12 32 ou consulter tcl.fr.

INDEX

3 PITITS POIS	42	BCHEF	118	CAFÉ THOMAS	229
36 LE COSY	175	BEER O'CLOCK	217	CAFÉ VATEL	125
405 DU PARC	219	BEILLEVAIRE	38	CAMPUS SPORT DANS LA VILLE	80
681 TATTOOS	61	BÉNNIE	120	CANAIMA	208
A CANTINA	141	BERGAMOTE	175	CAP ÉPICES	43
A DOMIMOD	21	BEST BAGELS	123	CARMELO	181
ABRACADABRA - ACADEMIE DES	24	BETTY'S BAR	217	CARRÉ 30	93
ARTS MAGIQUES		BIERISTAN	220	CASA NOBILE	182
ADLOUNI	188	BIG EASY	221	CASABEA	144
ADONYS	187	BIG FERNAND	118	CASARECCIO	183
AGAINST THE GRAIN	159	BIG WHITE	218	CAVE DES LUMIÈRES	49
AGASTACHE	174	BISOUS TRATTORIA	179	CÉLINE LE LONG - RÉFLEXOLOGUE	72
AKLÉ	188	BISTRO B	146	CENTRE CHARLIE CHAPLIN	95
ALEBRIJE CUISINE DU MEXIQUE	207	BISTRO XIAO CHI	191	CERCLE ROUGE	171
ALMA	234	BISTROT & CO	150	CHA YUAN	108
ALTEA COIFFURE INSTITUT	58	BISTROT BEL AMI	143	CHAI VOUS	226
ALTER EGO	140	BISTROT BONDY	145	CHAN	193
ALTITUDE	141	BISTROT JUTARD	156	CHE COSA ?	180
AMAZING BRUNCH	106	BOCCA DI ROSA	180	CHEF BERLINER KEBAB	121
AMÉLIE CRÊPES	139	BODY HOUSE	244	CHEFSQUARE	86
ANDY'S KITCHEN	159	BOEMA	221	CHÈRES COUSINES	123
ANTIC WINE	49	BOHÈME FLEURS	25	CHEVREUL SPORT	79
ANTICAFÉ	113	BOL D'AIR	168	CHEZ ANTONIN	154
ANTONIO & MARCO	180	BOLEH LAH	195	CHEZ CHABERT	138
APOLLO SPORTING CLUB	80	BOLLYWOOD TANDOOR	203	CHEZ DADDY	113
APRÈS LA PLUIE	67	BON FRIPE BON GENRE	21	CHEZ Dédé	103
AQUAPARC BE FUN	87	BON RETOUR	199	CHEZ EUX	141
AQUARIUM DE LYON	99	BONJOUR POKÉ	142	CHEZ GG	126
ARCANEUM	233	BONSOIR CLARA	226	CHEZ GRÉGOIRE	44
AROMA BEAUTÉ	66	BOUCHERIE BELLO	34	CHEZ LOULOUTTE	134
AROMATIC RESTAURANT	173	BOUCHERIE D'AINAY J.VOISIN	33	CHEZ LUCIEN	167
AROMO	226	BOUCHERIE RANTET	33	CHEZ MOUNIER	134
ARSENIC	173	BOUCHERIE TROLLIET	34	CHEZ RIZ	193
ARVINE RESTAURANT	171	BOUCHON BÂT D'ARGENT	134	CHEZ TERRA	197
ARXE	61	BOUCHON THOMAS	135	CHOC'HOTELO	112
ATELIER DE L'OASIS	85	BOUCHON TUPIN	136	CHOCOLATERIE WEISS	46
ATELIER LAVARENNE	25	BOUILLET	45	CHRISTINE BEAUTÉ	66
AU BONHEUR DES CHATS	111	BOUKHARA	203	CHRISTOPHE DEVILLE -	72
AU FÛT ET À MESURE	219	BOULANGERIE DE LA LIBERTÉ	36	HYPNOTHÉRAPEUTE	
AU PALAIS GRILLET	41	BOULANGERIE DES CANUTS	37	CINÉ-CAFÉ AQUARIUM	96
AU RIKIKI	94	BOULANGERIE LES ARTISTES	37	CINÉDUCHÈRE	96
AUX AZALÉES	26	BOULANGERIE MARCEL	45	CINQ MAINS	173
AUX THÉS DES MERVEILLES	107	BOULANGERIE SAINT-VINCENT	36	CLUB DU RHÔNE	80
AUX TROIS MARIES	153	BRASSERIE DE L'AMOUR	220	CLUB VICTOR HUGO	80
AVIASIM	84	BRASSERIE DE L'EST	145	COMME À LA MAISON	108
AWAY COFFEE SHOP	109	BRASSERIE GEORGES	135	COMPOSE - CANTINE SUR MESURE	124
AXE ET CIBLE	59	BREIZH CAFÉ	139	COMPTOIR SAUVAGE	158
B.L.O	152	BRUNO CÔTÉ SALON	59	CONEY COOKIES	44
BAGEL CORNER	123	BULLE	169	CONFIDENCES PRESTIGE	59
BALICINA	67	BUTCHER	151	COPAINS COPINES SUR LA COLLINE	166
BALTHAZ'ART	165	C-GASTRONOMIE	43	COPPER BRANCH	159
BANGKOK ROYAL	193	CAFÉ DES ANGES	146	COURT BOUILLON	145
BÁNH MÌ KITCHEN	195	CAFÉ DES FÉDÉRATIONS	133	CRÉMERIE SAINT-ANTOINE	38
BARABAAR	218	CAFÉ DU JURA	136	CRÉPERIE MARIE MORGANE	140
BARBARAC	47	CAFÉ JOYEUX	113	CROQUANT FEUILLE	124
BARCHIPEL	220	CAFÉ LÉONE	228	CROSSFIT BROTTÉAUX	79
BARRACEVICHE	154	CAFÉ LISBOA	184	CRYO ADVANCE -	72
BARRIO CLUB	240	CAFÉ POPINE	110	CRYOTHÉRAPEUTE	
BARTHOLOMÉ	104	CAFÉ SOMOS	126	CUISINE ET DÉPENDANCES	169
BASTON !	240	CAFÉ TERROIR	144	CYLLÈNE	57

CYRIL NITARD	43	GRANDE BOUCHERIE DE SAINT JEAN	34	L'ÉCHO DES GALETS	140
DAM'S PUB	213	GRAVITI	68	L'ÉCUME	174
DANGERHOUSE	28	GREEN LAB	157	L'ENTRECÔTE	151
DANIEL ET DENISE	138	GRYFFONDINE	124	L'ÉPICERIE DE GINETTE	150
DD SUSHI	200	GUEULETON	153	L'EPICK	150
DELICATESSEN	151	GUY & SONS	118	L'ÉQUILIBRISTE	175
DÉLICES DES SENS	47	HAIKU	201	L'ESCALE COIFFURE	60
DESHIRA	58	HARU SUSHI BAR	200	L'ESCAPADE DU DANTON	148
DÉSIR CHARNEL	243	HEAT	127	L'ESPACE CARNOT	147
DIGGERS	112	HOPPER	215	L'ESTANCO DU MARCHÉ	158
DIKKENEK CAFÉ	216	HOPSTORE	214	L'ÉTABLI	169
DINE DONG	193	HOT CLUB	232	L'HACHEZ-VOUS	84
DIPLOID	103	HUMAN & TEA	107	L'HUÎTRIER	156
DIWAN	121	HUNA MASSAGE	66	L'INTERLUDE	225
DOUALA CITY	239	HYPPAIRS	24	L'OFFICINE	223
DU MONDE AILLEURS	187	IFLY LYON	81	L'OR AU BOUT DES DOIGTS	65
DUST CAFÉ	157	IKÔNE	111	L'ORANGERIE	222
ÉCAILLER CELLERIER	155	IMPROVIDENCE	94	L'ORIGO	144
ÉCOLE DE CUISINE GOURMETS -	86	INDUSTRIE BARBERSHOP	59	LA BAIGNOIRE	235
INSTITUT PAUL BOCUSE		INFINITE HAIR DESIGN	58	LA BARGE	232
ÉCOLE IMPROVIDENCE	86	INSTITUT JOLIE POUPÉE	60	LA BARQUE BLEUE	155
EL SOMBRERO	207	INSTITUT VENDÔME	79	LA BELLE BOUCLE STUDIO	57
ELPOM CERAMICS STUDIO	85	INSTITUTO CERVANTES	86	LA BODEGUITA CUBANA	206
EMPANADAS CLUB	205	IRIS GALERIE	99	LA BONÂME DE BRUNO	172
ENGIMONO	192	IRON BODY FIT	81	LA BONNE GÂCHE	228
ÉPICERIE LA FOURMI	42	ITALIA E SAPORE	183	LA BROCHE	122
ÉPICERIE MADAME	41	JAMES JOYCE PUB	218	LA CABANE À HUITRES	156
ÉQUILIBRES CAFÉ	113	JEAN-CHARLES - VOYANCE INSTITUT	71	LA CAVE DES VOYAGEURS	226
ESPACE 44	93	JEANNINE & SUZANNE	113	LA CEVICHELA	155
ESPACEPLAISIR	243	JOANNY DURAND	34	LA CHIMÈRE	145
ESPIR CHUPITOS	241	JOHN DOE	83	LA CHOUETTE CURIEUSE	232
EXTRAIT	110	JOHN EUVRARD SÉLECTION	48	LA CLEF DE VOÛTE	232
FABIOLA-U ACCESSORIES	22	JOHNNY WASH'S	218	LA COGNAC	148
FIKA LYON	112	JOHNNY'S KITCHEN	120	LA COMMUNE	127
FLAIR	172	JOLS	156	LA CUISINERIE	227
FLAN'	214	KAFFEE BERLIN	119	LA DEMEURE DU CHAOS	98
FLEUVE BLEU	192	KAN FOOD	200	LA EMPANADERIA	205
FLUXUS	144	KARTING EVASION	83	LA FAUTE AUX OURS	240
FOOD SOCIETY	127	KBOX KARAOKE	241	LA FERIA	229
FOOD TRABOULE	127	KEFI	122	LA FIESTA LOCA	241
FRANCE AVENTURES	87	KENBO	195	LA FOURMI	96
FRANCK HERNANDEZ	26	KING MARCEL	119	LA FROMAGERIE SAINT JEAN	39
FRANÇOIS NIVOLLET - MÉDECINE	72	KOEZIO	84	LA GARGOTTE	165
TRADITIONNELLE CHINOISE		KOH PHANGAN	194	LA GRENADE	185
FREE LOOK CONCEPT	57	KOMÉ	199	LA LANTERNE	243
FRIPESKETCHUP	21	KSAR	185	LA MADONE	227
FROMAGERIE B.O.F DE LA	38	KUMA IZAKAYA	197	LA MAISON DES CANUTS	98
MARTINIÈRE	38	KURO GOMA	198	LA MANGUE AMÈRE	186
FROMAGERIE DE LA CHARITÉ	39	L BAR	239	LA MÉCANIQUE DES FLUIDES	219
MONS		L'EFFET CANOPÉE	24	LA MÈRE JEAN	135
FROMAGERIE GALLAND	39	L'ABREUVOIR	241	LA MÈRE LÉA	137
FROMAGERIE LA MÈRE RICHARD	39	L'ACTEUR	136	LA MEUNIÈRE	133
FROMAGERIE PIERRE ET	39	L'ADRESSE	235	LA MOUSS'ACHE	120
MARCELLIN		L'AFFREUX JOJO	180	LA MOVIDA	229
FUCHSIA	107	L'ALERTE ROUGE	215	LA MUSE EN BOUCHE	149
GABRIELLA	182	L'AMUSE BOUCHE	125	LA NEF DES FOUS	148
GALERIE ART GÉNÉRATION	99	L'ARGOT	153	LA PASSAGÈRE	231
GALERIE SLIKA	99	L'ARTCHIMISTE	221	LA PETITE AUBERGE	141
GANG NAM	196	L'ARTICHAUT	172	LA PETITE FABRIQUE DE JULIETTE	85
GARDNLAB	158	L'ASSIETTE DU VIN	148	LA PIÈCE DU BOUCHER	153
GÁRRI	184	L'ATELIER DE MARION	119	LA PLANCHE À PARTAGER	227
GIRAUDET	125	L'ATELIER DE SOIERIE	22	LA PLANK DES GONES	229
GOCHI	199	L'ATELIER DES AUGUSTINS	168	LA PLANTE DU LOUP	50
GOMEX CANTINA	207	L'ATENIUM	233	LA POISSONNERIE	154
GRAND PARC MIRIBEL JONAGE	88	L'ÉBULLITION	171	LA RAFFINERIE	216

LA ROSE DE TUNIS	45	LE PAILLERON	137	LES VALSEUSES	239
LA SCALA SICILIANA	182	LE PAIN DE SUCRE	206	LIBELLULE	105
LA SHISHA DES GONES	234	LE PARLOIR	149	LIBRAIRIE DIOGÈNE	28
LA TABLE 101	166	LE PASSAGE	222	LIBRAIRIE RIVE GAUCHE	28
LA TABLE DE MAX, BOEUF ET HOMARD	175	LE PENJAB	202	LIKE AN ELEPHANT	158
LA TABLE EN BRAILLE	175	LE PÈRE PÉNARD	27	LION ET POISSON	191
LA TAVERNE DU PERROQUET	241	LE PERKO CAFÉ	109	LITTLE PETITS GÂTEAUX	104
BOURRÉ		LE PETIT CHALUT	34	LIVESTATION DIY	235
LA TERRASSE SAINT CLAIR	147	LE PETIT GRAIN	194	LOOK BAR	240
LA TOQUE BLANCHE	47	LE PETIT MEUNIER	168	LOS MUER'TOASTS	208
LA VOIE HIMALAYA	203	LE PETIT PERSAN	189	LOUISIANA COFFEE SHOP	111
LABTATTOOSHOP	61	LE PIGEON-COQ	86	LS CHOCOLATIER	47
LAITERIE DE LYON	38	LE POÉLON D'OR	136	LUMIÈRE TERREAUX	96
LAL QILA	202	LE POIVRON BLEU	174	LYON DAKAR	186
LAYALI BEYROUTH	188	LE PORTE POT DE L'ÎLE BARBE	50	LYON PARTICULE	110
LE 27 MADELEINE	149	LE POTAGER DES HALLES	143	M RESTAURANT	167
LE 405	213	LE ROOFTOP TÊTEDOIE	169	MADAMANN	139
LE BAL DES ARDENTS	27	LE SHALALA	95	MADEMOISELLE RÊVE	229
LE BAROUDEUR DU VIN	49	LE SHALIMAR	201	MADEMOISELLE VRAC	42
LE BAVARD	217	LE SHIMLA	203	MAISON CÉLESTIN	25
LE BISTROT DES 4 CHAPEAUX	147	LE SIMPLE GOÛT DES CHOSES	167	MAISON DE LA DANSE	95
LE BISTROT DES VORACES	144	LE SIRIUS	231	MAISON DESCHAMPS	37
LE BOSQUET	222	LE SPLENDID	145	MAISON LAUGIER	26
LE BOUCHON DES ARTISTES	137	LE TABLEAU NOIR	149	MAISON MALLEVAL	49
LE BOUCHON DES FILLES	134	LE TAJ INDIEN	201	MAISON NÔ	232
LE BOUCHON SULLY	138	LE TCHANKÉ	155	MAISON TERRASSON	36
LE BOUI BOUI	95	LE TIBOUREN	149	MAISON VILLEMANZY	143
LE BOULANGER DE SAINT-JUST	37	LE TIROIR	168	MAMA SHELTER	106
LE BURGE	120	LE TOUAREG	185	MAMASAN	194
LE CAFÉ DU PEINTRE	138	LE TROQUET DES SENS	225	MAMMA OSTERIA	181
LE CAMBODIA	195	LE VEGGIE	159	MANGIABUONO	42
LE CANUT ET LES GONES	173	LE VIVARAIS	135	MANTO	192
LE COCHON QUI BOIT	172	LE ZANOTTI GOURMAND	108	MAOBONG	65
LE COMPLEXE	94	LE ZESTE GOURMAND	174	MAORI	198
LE COMPTOIR DE L'OCÉAN	35	LE ZINC À BURGER	118	MARIA.	179
LE COMPTOIR DE LÉA	136	LEK THAI RELAXATION	65	MARILLER LES SAVEURS	46
LE COMPTOIR DE ST-CYR	147	LELLO	182	MARMOR VOYANT	71
LE COMPTOIR DES COUSINS	167	LEM SUSHI	199	MARQUIS THE ORIGINAL	61
LE COMPTOIR DU GENTLECAT	111	LES ADRETS	137	MASTER TACOS	122
LE DANDELION CAFÉ	105	LES ASSEMBLEURS	225	MATERR	157
LE DESJEUNEUR	106	LES BERTHOM	213	MATISSE	33
LE DIABLE ROUGE	50	LES BURGERS DE PAPA	117	MATSURI	200
LE DIAMANT BLEU	244	LES CAFETIERS	105	MEISÔ	68
LE DÔME	223	LES DEMOISELLES DE ROCHEFORT	166	MERCREDI BISCUITERIE	108
LE FANTÔME DE L'OPÉRA	223	LES ÉCLAIREURS	44	MERLE	155
LE FRENCH FUMOIR	153	LES FILAOS	142	MESSOB	186
LE GABION	154	LES FINES GUEULES	138	MIKE	117
LE GALOPIN	216	LES FLEURS DU MALT	217	MIKO SUSHI	199
LE GARET	134	LES FRANGINS	117	MILORD CIRCUS	235
LE GOÛT DE KYUN	196	LES FROMAGIVORES	234	MIMO	183
LE GRAND LIBAN	187	LES GARÇONS BOUCHERS	152	MODETIC	22
LE HOGGAR	186	LES IMPARFAITS	26	MODJO	234
LE JEAN MOULIN	167	LES INCORRUPTIBLES	59	MOI J'M'EN FOUS, JE TRICHE	233
LE KARACHI	202	LES MARMOTTES	141	MOJGAN	189
LE KERMARREC	35	LES MAUVAISES HERBES	158	MOMENTO	110
LE KITCHEN CAFÉ	106	LES MUSES DE L'OPÉRA	232	MOMIE LYON	27
LE LUMINARIUM	108	LES ORIGINES LE LAUTREC	46	MON LIBAN	188
LE LUXOR	244	LES PÂTES VIVANTES	191	MON PÈRE ÉTAIT LIMONADIER	148
LE MALTING POT	215	LES PETITES CANTINES	150	MONT BERLINER	122
LE MARÉLIE	140	LES PETITS SIAOIS	194	MOS MAKER OF STORIES	214
LE MONDRIAN	146	LES POUPÉES RUSSES	240	MOZZATO	182
LE MOULIN	124	LES RAFFINEUSES	228	MR EDGAR	173
LE MUSÉE	135	LES SECRETS DU BAIN	26	MROC	81
LE NOUVEL INSTITUT	66	LES TROIS JEAN	39	MUBYOTAN	197
		LES TSAR'TZIKIS	184	MUCHACHA - BAR À EMPANADAS	205

MULLI	207	RACONTE-MOI LYON	88	TANK	219
MUMBAI CAFÉ	201	RAJ MAHAL	202	TAYBÉ	189
MUSÉE CINÉMA & MINIATURE	98	RAKWÉ	112	TERRE ADÉLICE	47
MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN	98	RED DISTRICT	244	TERRITOIRES	235
MUSÉE DE L'ILLUSION	97	RED HOUSE	220	TÊTE DE LARD	133
MUSÉE DES BEAUX-ARTS	97	REGAIN	172	TEX ORIENT	208
MUSÉE DES CONFLUENCES	97	REM'S	119	THE ANTIDOTE PUB	217
MUSÉES GADAGNE	98	RESTAURANT DE L'ANGLE	122	THE AVOCADO FACTORY	105
MY BEERS	214	RESTAURANT L'ERMITAGE	168	THE BRICKLANE	109
MY LITTLE WARUNG	195	RESTAURANT MARGUERITE	146	THE GASTRONOMIE HOUSE	42
MYO DOJO	80	RESTAURANT TROLLIET	152	THE MONKEY CLUB	222
NACRE	156	RESTAURANTE MILONGA	206	THE NEW WORLD SMOKE	152
NAKATA	198	RISO AMARO	183	THE PHAMILY	194
NAMASTÉ	202	RIVIÈRE KWAÏ	193	THE SMOKING DOG	218
NAPL	179	ROBERT CROIX-ROUSSE	43	THE WALL	216
NATIVO	208	ROBERT PLOUVIER - GRAPHOLOGUE	71	THE WHISKY LODGE	50
NATUR'HALL	41	ROCK'N'EAT	220	THÉÂTRE DE L'ÉLYSÉE	94
NEW CHINA	192	ROCKET'S	126	THÉÂTRE DE L'UCHRONIE	94
NEWTREE CAFÉ	109	ROI ALEXANDRE	184	THÉÂTRE DES CÉLESTINS	93
NINKASI	215	ROSE DE DAMAS	189	TIRE-TOI UNE BÛCHE	233
NOÉ - ATELIER DE LA MER	35	ROYAL SPA	67	TODA	188
NOSCH	152	SAIN'PLEMENT	125	TOKÉ	125
NOTRE MAISON	137	SAKADOS	126	TOMÉ	104
NOUVELLE CAVE	130	SAKU RESTAURANT	198	TOTEM & TEMPO	228
NUAGE CAFÉ	104	SALON BO.	58	TRATTINO	183
O'PAILLE EN QUEUE	142	SAMBAHIA	206	ULTIMO	181
OASIS CLUB SAUNA	244	SAMPA	104	URBAN ARTS ACADEMY	81
ODÍLIA RESTAURANT	206	SATRIALE	48	USKUDAR	123
ODYSSEUS	83	SATSUKI	43	VAS-Y VAS-Y	150
OGAM	196	SAUF IMPRÉVU	146	VERCOQUIN	50
ONCLE DIK	189	SAUMON ET CIE	154	VERONATUTI	184
ONGL'IDÉAL	60	SAUVAGE	222	VICTOIRE ET THOMAS	165
ONI'POKE	142	SENSAS	84	VIGNES ET VINS	49
ONLY PAINTBALL	87	SESAME COFFEE	109	VILLA MAÏA - LES THERMES	67
OPALINE	166	SHARPNESS	60	VINS NATURE	48
OPÉRA LOUNGE	233	SHIFUMII	196	VIVANTS	215
ORGAO BEER HOUSE	219	SINABRO	196	VOG COIFFURE	58
OTO OTO	201	SKIMANIA	81	VOULEZ-VOUS	95
OUPSI	126	SKIPJACK	142	WASABI	200
OVRODOZE	84	SKULL	234	WINDFOIL WINDSURF	88
PADDY'S CORNER	216	SLAKE	110	WINE AND RIDE	88
PAPAVERI	181	SODA SOUL'N SPIRITS	223	YABIO	120
PATCHOULIE	60	SOFA RECORDS	28	YKA	208
PATCHWORK CAFÉ	111	SOFFFA	112	YOKAÏ	68
PAUME DE PAIN	37	SOHA COOKIES	46	YUMMY PANCAKES	103
PAVLOVAS PAR JOËL MAIER	45	SOIERIE SAINT-GEORGES	22	YUMMY YUMMY	192
PÉLICAN	223	SOIN DE LUI	66	YUZUYA	198
PEPITO BELLOTA	228	SOLEIL LEVANT	197	ZAPPO	181
PETIT OGRE	166	SOPHIE DUPAS - HYPNOSE, REIKI &	72	ZUCCA	106
PICK ET BOCH	28	MAGNÉTISME			
PIGNOUF	119	SOUL BROTHERS	226		
PIIKA YOGA	68	SPA LYON PLAGE	67		
PIMPENELLE	105	SPA THERAPY	68		
PIQUIN	207	SPICY TANDOORI	203		
PIZZA PUCE	180	SPOK	124		
PLANÉTARIUM	99	STAM	140		
PLATYPUS BREWPUB	214	STAR FERRY	231		
PNY BURGER	118	STUDIO PICK TATTOO	61		
POISSONNERIE LE SAINT PIERRE	35	SUBSTRAT	169		
POISSONNERIE MAISON VIANEY	35	SUZANNE BAR À BRIOCHES	45		
PRALINE & CHOCOLAT	46	SYNERGIK TATTOO	61		
PRANA	159	TACO TACO	123		
PY RESTAURANT	174	TACOS WORLD	121		
QUI VEUT PISTER LYON ?	88	TAKUMI	197		
RACINE	147	TAM-TAM	186		



LE PETIT PAUMÉ,



1967 - 1968



1968 - 1969



1970 - 1971



1972



1973



1974



1975



1976



1977



1978



1979



1980



1981



1982



1983



1984



1985



1986



1987



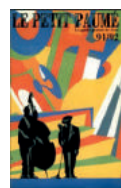
1988



1989



1990



1991



1992



1993



1994



1995



1996



1997



1998



1999



2000



2001



2003



2004



2005



2006



2007



2008



2009



2010



2011



2012



2013



2014



2015



2016



2017



2018

L'AS DE
L'IMPERTINENCE
DEPUIS
54 ANS



2019



2020



2022

REMERCIEMENTS

Nous sommes très fiers de vous présenter ce guide et d'avoir pu concrétiser tous nos projets durant notre année de mandat. Nous tenions à remercier chaleureusement tous ceux qui ont contribué, de près ou de loin, à ce que nous avons accompli tout au long de cette incroyable expérience.

CAMPAGNES

Les Spaghettigres, c'est cette belle bande de 38, enfin 36, branleurs qui a décidé de se lancer dans les campagnes PP. D'abord FBI, puis Dumbeauf, rejoints par des Rata'nouilles, Clydes, Flans et même un Daft, les Spaghettaz s'unissent pour remercier tous ceux sans qui ils ne seraient pas là aujourd'hui. Merci à la Corpo, les Corpollo 11, d'avoir réussi à nous faire vivre l'expérience des campagnes malgré le contexte sanitaire et de nous avoir supportés et soutenus pendant de longs mois. Un grand merci à nos partenaires qui nous ont accompagnés et ont cru en nous dès le début, et sans qui nous aurions sûrement dû faire de l'intérim pendant l'été. Merci à Morane Rey Huet de nous avoir fait confiance et de nous avoir présenté à Simon, Boris, Hervé, Guillaume et Jean. Merci à la famille Delorme pour sa généreuse dotation qui nous a permis de faire pleuvoir les cadeaux sur l'ESC. Merci au restaurant Gârri et plus particulièrement à Anaïs et Fatima, pour leur soutien incontestable qui nous a permis de servir des repas aux quantités astronomiques qui ont régélé toute la promo. Merci à Georges Dos Santos pour sa magnifique dégustation et à Aimé et Valérie Rey pour leur soutien, leurs conseils, leurs bambous et leurs bières... Merci à l'appartement des Titans (et à leurs voisins) pour les inoubliables soirées, à notre QG créa qu'on a ravagé et à l'appart de JB qui nous a bien sauvés. Merci aux Tsar'tzikis pour leurs précieux conseils et leur terrible PPinière, véritable stage avant l'heure, sans paie ni ticket restaur. Enfin, merci aux listes tierces qui ont rendu nos campagnes plus belles, plus intenses et plus folles. Mention spéciale aux Clydes, au plus loin de la victoire l'an passé, au plus près des Spags cette année, et aux Esquis qu'on félicite 75 fois, pas plus.

VILLAGE DU PETIT PAUMÉ

C'est un événement que l'on attendait avec impatience après trois ans d'absence et que l'on est fiers et heureux d'avoir réussi à organiser, malgré le vent et la canicule qu'on ne remercie pas. Tout cela n'aurait jamais été possible sans le soutien de la mairie du 5ème arrondissement et celui de l'OTEP, en particulier Me Lasledj et Me Appietto qui nous ont accompagnés tout au long de l'organisation de cet événement. Merci également à Quentin Rivoiron de la Croix-Rouge pour son temps, merci à nos partenaires LittleBill, Novelty, Loca Réception, Staff Service et Mingat sans qui l'événement n'aurait pas pu avoir lieu. Merci à Boparleur, pour ce concert

mémorable en clôture du Village, merci à Autour d'un But pour les parties de pétanques endiablées et les cochonnets PP, merci à la fanfare Cacophonie et aux Batoukailleurs. Merci à la Palette à Fromages, au domaine de Limagne et aux vigneronns qui ont rendu l'apéritif possible. Un énorme merci à tous les artisans et partenaires présents lors du Village et qui ont rendu l'événement plus beau. Un grand merci aux Spags et aux Toasts sobres, et même à ceux qui l'étaient moins, pour leur implication et engagement durant tout le week-end. Enfin, merci à Théo et Gatien de nous avoir aidé à organiser cet événement.

BELLECOUR

Merci à la ville de Lyon et à Me Oliver, Maire du 2ème arrondissement de Lyon, de nous donner chaque année la chance de distribuer notre guide sur cette place qui nous est si chère. Merci à Mes Appietto et Lasledj, de la mairie de Lyon, pour leurs précieux conseils durant toute la préparation de l'événement. Merci à My Digital School, à Prom Events pour leurs incroyables structures gonflables, au groupe Boparleur pour leur super show, à La Rage Events pour la démonstration renversante de BMX, à Lyon Arts Dance Center pour leurs prestations de danse, à Decathlon, l'Appart Fitness et Yoga Room de nous avoir fait brûler des calories sur scène, ainsi qu'à tous nos autres partenaires présents ce jour-là. Merci également à l'armée de l'air et à la marine pour leur soutien lors de cette journée. Merci à la Croix-Rouge et à Staff Service qui assurent notre sécurité chaque année et permettent au lancement d'avoir lieu. Merci à J. Dassonville et à NRJ Lyon qui nous donnent la chance d'enflammer la place Bellecour tous les ans. On ne remerciera jamais assez les 120 staffeurs, sans qui le lancement ne serait pas possible, merci pour leur implication tout au long de cet événement et merci de faire fonctionner notre buvette. Enfin, nous remercions tous les Lyonnais présents avec nous pour ce bel événement, on espère vous avoir émerveillés.

VILLEURBANNE

Merci à la mairie de Villeurbanne pour ses conseils et son aide lors de l'organisation de ce lancement, et particulièrement à Julie Thurel, responsable protocole et événementiel, Mike Julie, responsable du service festivités et logistique, et Marc-Édouard Piard, responsable du service Sécurité Civile. Un grand merci à tous nos partenaires événementiels

présents le jour J, à la Croix-Rouge et à la sécurité mais aussi aux artistes qui ont enflammé la scène ! Merci encore à NRJ Lyon pour sa présence, et merci aux staffeurs qui ont rendu ce lancement possible ! Enfin, merci Colonel Cécile, tu restes la boss.

PETITES PAUSES

Les Petites Pauses, ou les afterworks (presque) mensuels du Petit Paumé qui, on l'espère, vous ont fait kiffer vos jeudis soir autant que nous avons aimé partager ces quelques heures et surtout ces quelques bières avec vous. Un grand merci à tous les lieux qui nous ont fait confiance et qui nous ont permis de réaliser ces afterworks de folie. Merci à Alexandre du Modjo, à Marion de chez UNI, à l'équipe du MOB Hôtel et tout particulièrement à Constance, Naël et l'équipe de ménage qui a dû passer dix fois la serpillière pour éponger notre marée de bière. Merci à Fils de Pomme, dont le cidre coulait à flot pour le plus grand bonheur de tous, merci aussi à nos fidèles partenaires Bières Georges et Ninkasi d'avoir hydraté toutes les gorges assoiffées de bière. Un grand merci à l'association Radioactiv d'avoir enflammé la piste. Enfin, merci à tous les acteurs lyonnais d'avoir animé ces Petites Pauses, et de nous avoir permis de créer un univers unique pour chacune d'entre elles !

LOGISTIQUE

Nous voulons grandement remercier les vraies stars de nos événements : nos partenaires qui ont su rester flexibles et de bon conseil, malgré des deadlines parfois douteuses. Merci à Tristan Cachoz de Novelty et à Axel Psaltopoulos de Résotech de nous avoir permis de vous caresser les tympans avec les sonos, et pour la mise en place de l'électricité et des lumières. Merci à Thibaut Catella de Mingat pour avoir géré une montagne de devis et de rétroviseurs en PLS. Merci aux équipes de Loca Réception de nous avoir aidés à charger des centaines de chaises et de tables sous la canicule comme sous des pluies d'orage. Et merci à Staff Service pour les prestations de sécurité toujours irréprochables (big up à Fabrice <3).

TRÉSORERIE

Un grand merci à Mes Bès et Derrien du cabinet Bès, Sauvaigo et Associés : 30 ans auprès du Petit Paumé et autant d'histoires à raconter. Merci de nous instruire et de nous aiguiller dans tous les détails juridiques qui nous sont précieux pour mener à bien ce projet. Merci au cabinet InExtenso de Villeurbanne, notamment à Sandrine Lagier qui nous a vu évoluer depuis tant d'années mais aussi à Lamia Gaetano, pour son suivi quotidien de tous nos soucis. Cela faisait beaucoup pour nos épaules alors merci pour votre temps. Enfin, merci à la BNP Paribas d'Écully et surtout à Mathilde Harbaoui, de nous aider dans la gestion bancaire de nos comptes.

IMPRIMERIE

Merci à l'imprimerie Guillaume et en particulier à Sylvain Gillis et à Olivier Tailleux. Vous nous avez permis de concrétiser nos idées avec qualité. Merci pour vos explications, vos conseils et votre accompagnement. Merci également à Brochex qui, en façonnant le guide à Vénissieux, nous permet de rapprocher le Petit Paumé de Lyon.

CRÉA

Un grand merci aux trois agences Avicom', Façonnage Éditions et Studio Bambo d'avoir montré leur intérêt pour notre projet et d'avoir consacré du temps à mettre en image nos idées. Merci tout particulièrement à Avicom', Fabien Andrieu, Ariane Nauts, Romain Trochet, Romane Belard et Lise Favier de nous avoir aiguillés avec justesse tout au long du projet. Merci pour votre écoute, votre engagement et surtout votre patience lorsque nous débarquions le jeudi pour vous dire que le contraste sur la couverture c'était toujours pas ça. Vous êtes les as qui ont piqué notre cœur !

DIGITAL & INNOVATION

Le pôle Digital & Innovation poursuit cette année sa dynamique d'ouverture initiée l'an passé. Nous avons maintenu le cap sur l'ouverture via le nocode à la fois sur notre site web mais également dans le développement de l'application du Petit Paumé. Merci à notre partenaire de développement lyonnais qui nous accompagne depuis deux ans maintenant : NoxCod, une agence axée sur le nocode fondée par Dominique Silvestre et Robin Fouratier, mention spéciale pour Tiago et son travail titanesque. Leur aide sur notre site web, sur le développement des fonctionnalités de carte et sur l'application nous a permis de mener à bien nos projets. Merci à Noé Delorme pour son aide précieuse sur l'application. Un grand merci également à tous les travaux des mandats précédents et à l'agence Appsolute pour son aide afin de comprendre les ébauches d'applications faites par le passé. Nous espérons sincèrement que notre application vous permettra de profiter pleinement de notre ville.

COMMUNICATION

Un grand merci à NRJ Lyon et particulièrement à Joffrey Dassonville et Maxence Jayot pour leur implication, leurs conseils et leur aide précieuse tout au long de l'année. Un immense merci à Maxime Dirienzo de Clear Channel et à toute son équipe qui ont su nous conseiller et nous accompagner avec une grande bienveillance. Merci à Stéphanie de CV Pack pour sa superbe réactivité et son enthousiasme, à TCL pour la campagne de communication sur leurs écrans, à Jean-Michel Roux et à Gwenaél Windrestin de BFMTV Lyon pour les relations nouées dernièrement et les sujets réalisés sur nos événements, à Jean-Baptiste



Pluvilage de Phénix pour son aide pour le relai de nos événements et sa compréhension. Merci à Jean-Marc de JCDecaux pour nos panneaux d'affichage pour le lancement Bellecour. Merci également à Lyon Capitale, au Progrès et à tous les autres journaux et médias qui nous ont offert de la visibilité et mis en lumière nos projets.

PRODUCTION

Merci à Mes Bès et Derrien de nous avoir conseillés et guidés tout au long de l'année, tout en prônant l'impertinence qui fait l'âme du Petit Paumé. Merci à synonymo.fr de nous avoir accompagné dans la rédaction de nos critiques. Merci aux bubbles du LH dans lesquelles nous avons passé de folles heures à relire ce guide. Merci à tous les établissements que nous avons testés durant l'année, à ceux qui nous ont invités à les visiter, à ceux qui ont pris le temps d'échanger avec nous, merci à tous ceux qui nous soutiennent et nous aiment et merci aux autres aussi. Enfin, un grand merci à Christian Têdoie, notre préfacier, ainsi qu'à son agent, Élodie Letemplier, qui ont pris le temps de mettre en lumière notre belle ville et notre guide.

EMLYON BUSINESS SCHOOL

Merci à emlyon business school pour son soutien infatigable tout au long de l'année. Encore une fois, nous tenons à souhaiter un joyeux anniversaire à notre école qui fête ses 150 ans en 2022. En 1872, emlyon business school ouvrait ses portes au cœur du 2ème arrondissement de Lyon. Toute l'équipe du Petit Paumé est désormais fière d'accompagner l'école dans son retour aux sources avec l'inauguration du nouveau campus à Gerland, au plus proche des Lyonnais que notre association aiguille avec passion depuis 1968. Merci à nos professeurs et en particulier à Me Pietruszka. Merci à la Direction d'emlyon business school, Isabelle Huault, Sylvie Jean et à Bruno Tallent, notamment pour ses conseils avisés lors de nos campagnes de communication. Merci de soutenir chaque année Le Petit Paumé dans ce projet unique, au cœur du système associatif emlyen, véritable incarnation sur le terrain de la philosophie de l'étudiant « Maker » qui fait la renommée de notre école. Merci aux Corpocean's Eleven pour leurs sourires en quitus et plus particulièrement à Stéphane qui nous doit toujours une pinte. Enfin, nous tenons à remercier l'ensemble de l'écosystème associatif emlyen. Merci à Radioactiv, Déclic, le Noise, Dresscode, le Racing Club, les Vendultr'ice, les BoraBo'Gin, les Wespearl et les Golems.



AVICOM'

logo
Imprimerie
Guillaume



PEFC'

NOS INCROYABLES SPAGS

Agathe D : Meuf, fais pas ton frein - Agathe F : J'ai trop de trucs à faire frère - Alexandre : Oh la journée de bons vivants - Alexis : Merci la miff - Arthur : Ok poufiasse - Aurélien : Je tchathe pas, je suis sociable - Florence : Non mais toujours plus ! - Gabriel : Oh le saligaud - Gaëlle : Je vais quitter le bureau - Harry : Aaaaah mais j'savais pas - Jérémy : Hello le boss, j'espère que tu vas bien !!! - Joakim : Il s'appelle comment ? Stéphane ? - Julie : Bon allez, à 45 je m'y mets - Julien : Encore une fois pas de slide cette semaine - Kavi : Vous imaginerez jamais ce qu'il vient de m'arriver - Léna : Ça suffit le concours de bites en RH - Lilia : Bisous les cop's - Lois : J'veis péter un câble - Luc : Ok chef - Luna : Je suis sous l'eau - Margaux : La redac j'en pееее plus - Marion : Ce soir c'est rabat mingat - Mathilde A : Hey girl ! - Mathilde R : Chacaaal - Mona-Lisa : Tu finis pas ton assiette ? - Nathan : Hello la team ! - Pandora : Je peux venir avec Stitch ? - Paul : Yo bg - Pauline : Ça me fume - Pierre : On s'fout au boulot - Quentin F : C'est déletère - Quentin M : En vrai c'est chaud là - Tanguy : Ok mais après le Grand Prix - Thomas : Pas lundi, y'a HH - Ugo : Ha Ha.

Merci à tous les membres du mandat 2022, sans qui rien de tout ça n'aurait été possible. Merci également à Pauline, Cécile et Pia pour leur contribution lors du chemin qu'elles auront parcouru avec nous. Merci à la prod, la créa, le DI, la comm, l'événement, la PA et le bureau pour leur immense travail et implication tout au long de l'année. (C'était lunaire !)

MENTIONS LÉGALES

Droits de reproduction réservés. La reproduction des textes, photos, dessins, cartes ou logos est strictement interdite, sauf autorisation du Petit Paumé. Le Petit Paumé se réserve tout droit de reproduction, de copie, d'utilisation des renseignements issus du guide 2023. Le Petit Paumé décline toute responsabilité pouvant résulter des erreurs ou omissions qui, malgré le soin apporté à la rédaction, auraient pu se produire. La jurisprudence décide en effet que les éditeurs d'un guide ne sont pas responsables des erreurs ou omissions commises involontairement dans l'ouvrage. « Le Petit Paumé » et « RPPP », Recommandé par le Petit Paumé, sont des marques déposées tout comme « Le Village du Petit Paumé » « Les Soirées Gourmandes du Petit Paumé » « La Nuit du Petit Paumé » « Le Petit Paumé du Terroir » et « La Petite Agence ».

Conception graphique, illustrations et mise en page : Avicom'

Imprimeur : Imprimerie Guillaume

Typographie : Helvetica Neue, Roboto, Celexa, Cochin

Rédacteur en chef : Harry Feldmann

Président : Jérémy Camier

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.
NE PEUT ÊTRE VENDU.



Restaurant Week

**DU 16 AU 30
NOVEMBRE 2022**
RESTAURANT WEEK
ARRIVE EN FRANCE,
À LYON

Les meilleurs restaurants de France
à un super prix ! Venez déjeuner ou
dîner en compagnie de vos proches.
La première Restaurant Week en France
- l'événement culinaire international -
débutera dans deux villes en 2022,
à Lyon et à Paris.



Pour plus d'informations : restaurant-week.fr



PARLONS VRAI



À LYON EN DAB+ ET SUR SUDRADIO.FR

La radio généraliste et nationale

 Sud Radio est une des sociétés
de Fiducial Médias

PATRICK ROGER CÉCILE DE MÉNIBUS VALÉRIE EXPERT ARLETTE CHABOT YVAN CUJIOUS
FRANÇOIS TRILLO TRINA MAC DINH VINCENT FERNIOT DANIEL HERRERO PIERRE CHASSERAY
ALAIN MARTY BRIGITTE LAHAIE NATHALIE SCHRAEN-GURMA NATACHA HARRY
JACQUES PESSIS PHILIPPE DAVID ANDRÉ BERCOFF MARC EZRATI
LAURENCE PERAUD BENJAMIN GLAISE PHILIPPE ROSSI

