

L'APPLICATION DU PETIT PAUMÉ FAIT PEAU NEUVE



PLUS PRATIQUE, PLUS IMPERTINENTE ET SURTOUT, TOUJOURS GRATUITE !



LES MEILLEURES ADRESSES
DE LYON, AVEC VOUS
PARTOUT ET TOUT LE TEMPS

DISPONIBLE MAINTENANT



Suivez-nous également
sur Facebook et Instagram
@lepetitpaume

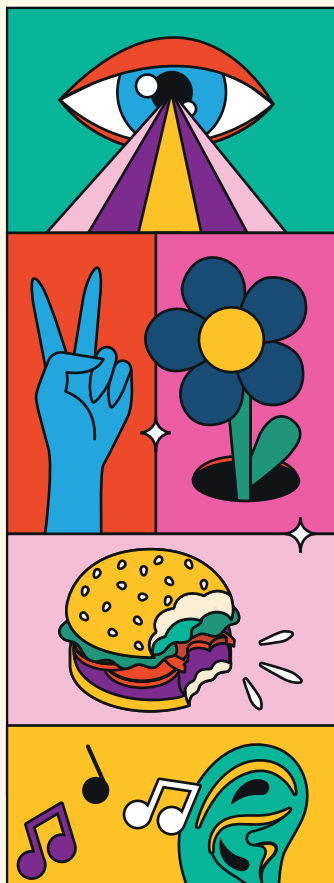
LE PETIT *Paumé*

et sur notre site internet
www.petitpaume.com

SOMMAIRE

Le Petit Paumé 2025

Préface	5
Édito	7
Une courte Présentation	8
Trombi	10
Coup de pouce - Bellebouffe	13
Notes / infos / pictos	14
On aurait adoré, ils nous auraient détestés	15



Lyon flâneur

COMMERCE & ARTISANS P.19

Emplettes	21
Mode & lifestyle	23
Fleurs & senteurs	27
Cosmétiques	28
Librairies & musique	29
Artisans de bouche	33
Boucheries & poissonneries	35
Boulangeries & fromageries	39
Brasseurs & cavistes	43
Épicerie & traiteurs	47
Plaisirs sucrés	51

LOISIRS P.57

Activités	59
Activités sportives	61
Jeux	64
Balades	68
Ateliers créatifs	69
Culture	73
Musées	75
Scènes & cinémas	78

BIEN-ÊTRE P.83

Se pomponner	85
Tattoos & piercings	87
Coiffeurs	89
Se ressourcer	93
Détente	94
Développement personnel	96



Lyon gourmand

PLAISIRS

GOURMANDS P.101

Sucré	103
Thé ou café ?	105
Salé	111
Food Courts	112
Burgers	113
Sur le pouce	117
Brunchs	123
À la carte	124
À volonté	128

CUISINES D'ICI P.129

Cuisine traditionnelle	131
Cuisine lyonnaise & bouchons	133
Cuisine d'autres régions	138
Cuisine française	142
Terre & mer	155
Grandes tables	163
Bistronomiques	165
Régimes alternatifs	170
Cuisine créative	174

CUISINES D'AILLEURS P.179

Europe	181
Afrique	186
Proche & Moyen-Orient	190
Asie	193
Amérique latine	208



Lyon festif

BARS P.215

Bars à bières	216
Bars à cocktails	224
Bars à vins	229
Bars gourmands	232
Bars à jeux	236
Bars concepts	237

SENS INTERDITS P.243

Bars festifs	245
Boîtes de nuit	249
Fripons	251
 Index	 254
Anciens guides	258
Remerciements	260



**VOUS ÊTES
ENFIN PRÊTS
À DÉCOUVRIR
VOS SENS !**

Voici
comment nous
entreprenons
le changement

Former des leaders éclairés qui construisent une société plus juste.

Yann Bucaille-Lanrezac, diplômé emlyon 1993, a fondé Café Joyeux, la famille de cafés-restaurants, qui emploie et forme en CDI 190 personnes en situation de handicap dans le monde.



we are
makers

CAFÉ JOYEUX

**em
lyon
business
school**

Lyon - Paris - Shanghai - Mumbai

PRÉFACE

Aurélien Giraud

ATHLÈTE OLYMPIQUE PARIS 2024,
CHAMPION DU MONDE 2023

« Si ma board m'a
conduit aux quatre
coins du monde, tous
les chemins me ramènent
finalement à Lyon »



Lorsque j'avais quatre ans, j'ai découvert le skatepark de Gerland aux bras de mon père. Il est tout de suite devenu mon terrain de jeu préféré. Mes premières sensations fortes, je les ai connues là-bas.

J'ai d'abord eu le plaisir de regarder les figures aériennes des plus grands, plaisir qui a nourri ma détermination d'apprendre, avant d'avoir mes premières poussées d'adrénaline ressenties lors du ride d'une *board*, celles qui décuplent les sens et vous font vous sentir pleinement vivant.

C'est ainsi que le skatepark de Gerland est rapidement devenu ma deuxième maison. J'y ai connu à la fois mes premières grandes joies quand j'y entrais et mes premières grandes peines quand Maman me disait qu'il fallait partir. Pour rester plus longtemps, je me cachais sous les modules, là où je savais qu'elle ne pourrait pas venir me chercher, hors de son champ de vision.

Dès mon plus jeune âge, j'avais déjà compris que ce loisir deviendrait mon espace de liberté et de créativité. Au fil des années, je suis passé du skatepark de Gerland à la mini rampe de Foch évoluant jusqu'à la Place Louis Pradel, spot international et emblématique de cette pratique.

Là-bas se mêlent toutes sortes de vibrations : bruits de planches à roulettes, rythme de la musique, mouvements des danseurs et murmures des passants, tantôt admiratifs tantôt indifférents. Cet espace, fort par sa diversité culturelle et sa géographie, situé au croisement entre l'Opéra, l'Hôtel de Ville et le Musée des Beaux-Arts, permet au skate de devenir un spectacle célébré par les applaudissements des planches sur les volées de marches, le tout dans un environnement agréable offrant une fenêtre sur le Rhône. Bref, j'aime l'agitation qui y règne.

Au-delà de ce spot sur la Presqu'île, l'agglomération lyonnaise recèle aussi mille opportunités de pratiques sportives. J'ai découvert le padel à Saint-Priest, le *soccer-five* à Décines, le karting à Vénissieux et surtout le golf à Chassieu.

Dans le skate comme dans tout, les changements de rythme sont cruciaux pour pouvoir dépasser ses limites. Alors comment parler de ma ville sans prendre le temps de ralentir pour contempler ses traditions et sa convivialité dans ses petits bouchons ? Après une bonne journée de *ride*, j'ai toujours aimé longer la Saône pour me rafraîchir au *Bistrot des Célestins*, situé face à la Basilique de Fourvière, avant d'aller dîner aux *Enfants Terribles* ou chez *Fiston* rue Mercière.

Je m'aperçois aujourd'hui que même si ma *board* m'a conduit aux quatre coins du monde, tous les chemins me ramènent finalement à Lyon. Et quoi de mieux que de se perdre dans la capitale des Gaules pour la découvrir et se laisser guider par les critiques du Petit Paumé pour se retrouver ?



GOVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité



L'ARMÉE DE TERRE
RECRUTE ET FORME

16 000 POSTES
ET 5 000 RÉSERVISTES

INSIGN - Crédit photo : GADJ Arad N / DRPLE / Défense

**POUR EN SAVOIR PLUS
CONTACTEZ LE CENTRE
DE RECRUTEMENT (CIRFA)
LE PLUS PROCHE**

CIRFA de Lyon
22 avenue Leclerc
69007 Lyon France
04 37 27 36 10

CIRFA de Bourg-en-Bresse
8A Bd du Maréchal Leclerc
01000 Bourg-en-Bresse France
04 74 32 19 19

CIRFA de Saint-Etienne
Maison de l'Armée - 31 rue Voltaire
42100 Saint-Etienne France
04 77 43 59 80

L'armée de Terre recrute et forme 16 000 jeunes volontaires par an, de 17 ans et demi jusqu'à 32 ans, sans qualifications à BAC +5 dans plus de 100 spécialités

ÉDITO



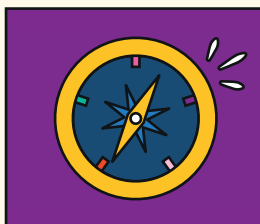
« Le PP éveille vos 5 sens. » Rien que ça ! Nous sous-entendons qu'avant nous, votre vie était en noir et blanc. Nous prétendons que, tel Morpheus levant le voile sur la façon dont vous conceviez la réalité, nous arrivons en prophète pour vous sortir de votre torpeur. Oui, après 56 années passées dans une école de commerce, nous sommes toujours aussi orgueilleux et mauvais en marketing...



C'est pour vous, cher lecteur, que nous remettons le couvert cette année encore. C'est pour vous que nous avons mis tous nos sens à rude épreuve : du voyant aveugle au fleuriste daltonien en passant par des coiffeurs chauves et des cavistes abstèmes, nous avons affronté le pire du moins bien, et le mieux du pas mal. Finalement, nous n'avons gardé que le meilleur du meilleur, puisque c'est ce dont notre ville regorge. **Gardez à l'esprit que si l'établissement est dans le guide, c'est que nous le recommandons et que nous l'estimons comme étant l'une des pépites de Lyon.**



Ceci étant dit, nous restons des plaisantins incorrigibles, et nos cinq sens nous poussent à glisser quelques piques malicieuses en divers endroits. Que votre sens moral ne soit pas trop chamboulé par nos facéties : nous sommes farceurs, mais notre pensée ne saurait être au service d'autre chose que de votre sens critique. Par nos *sonatines* aux tendances parfois irrévérencieuses, parfois *onanistes*, nous tentons par tous nos efforts de vous procurer une *sensation* nouvelle à chaque lecture. En attestent ces anagrammes inutiles.



Au-delà de la dimension physique, les cinq sens désignent aussi pour nous cinq directions possibles. Lorsque nous cherchons à découvrir de nouvelles adresses, n'est-il pas de bon ton que d'emprunter des chemins de traverse et de se perdre, plutôt que d'aller dans une direction unique, consensuelle, déjà connue de tous ? Un autre sens, celui-ci hasardeux et illogique, qui mène aux meilleures découvertes. **Car se paumer, c'est peut-être emprunter ce sixième sens, cette nouvelle direction, et s'offrir l'opportunité de trouver ce que l'on ne pouvait pas chercher.**



Le meilleur pour la fin : nous tenons à remercier nos éveilleurs de sens, collaborateurs, bienfaiteurs, bourreaux, victimes, qui nous ont accueillis cette année. En plus de 1000 tests, nous avons toujours été très bien reçus et vous nous avez fait honneur. Nous espérons par ce guide vous rendre la pareille. Comme dans un vieux couple, nous vous taquinons parfois, mais ce n'est que pour mieux dissimuler l'amour que nous vous portons.

À l'année prochaine,

Vos Petits Paumés

UNE COURTE

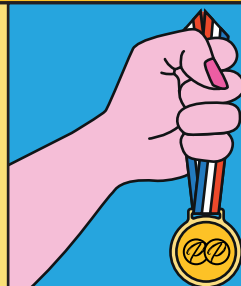
PPRÉSENTATION...



Avant que vous ne voyiez nos bouilles à la page d'après, on se présente ! Le Petit Paumé est une association estudiantine créée en **1968**. Son nom est une référence à la chanson de Jacques Brel, *Les paumés du petit matin*, dont le ton était déjà bien impertinent à l'époque...

Ce n'est donc pas sans surprise que nous avons gardé cette valeur qui nous est chère chère.

Nous sommes tous étudiants d'**emlyon business school**, mais aussi les heureux vainqueurs du mandat Petit Paumé 2024, un renouvellement de toute l'équipe qui marque la fin d'une cruelle compétition. On embrasse d'ailleurs nos concurrents devenus nos camarades, amis, colocataires... Salut les losers !



Nous sommes donc une **trentaine de membres** à entrer en mandat pour un an. Nous testons de janvier à juin **plus de 1000 établissements lyonnais**, puis nous livrons des petits paragraphes qu'on espère aussi drôles qu'informatifs. Ces critiques suivent le fil rouge d'une histoire fictive visant à mettre en lumière les points importants de l'établissement. Une fois le tri effectué parmi les établissements que l'on souhaite garder, ces critiques forment un guide distribué **gratuitement**.

Mais au-delà de notre guide, nous nous sommes bien diversifiés ! Le Petit Paumé organise **une quinzaine d'événements par an**, dont le traditionnel **lancement place Bellecour** qui réunit 100 000 personnes. Vous nous avez peut-être aussi vus sur les réseaux sociaux - notamment *Instagram* et *Facebook* - que nous utilisons pour tenir informés les Lyonnais des événements qui ont lieu dans notre ville. On a même une **application** ultrapratique pour avoir le guide dans la poche ! Cette année on se lance dans le projet d'une **marque de vêtements**, on ne s'arrête jamais !



Comment finance-t-on plus de 1000 tests ? Par les quelques pages de pubs que vous verrez, mais aussi par nos partenariats de communication et nos événements. Alors si vous souhaitez nous soutenir, n'hésitez pas à prendre des pintes à nos Open Aïrs !

Nos sens se décuplent depuis des décennies par le respect de **3 valeurs maîtresses** :



la gratuité
partout et pour tous,



l'indépendance totale,



et **l'impertinence** pour ne jamais trop se prendre au sérieux.

Finalement, **le Petit Paumé, c'est le bouffon (Guignol ?) du roi Lyon**. Derrière ses gesticulations loufoques et son humour aux humeurs changeantes, le PP cherche surtout à informer au mieux son public par tous les moyens possibles.



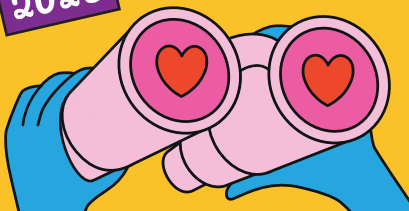
Critique du
PETIT PAUMÉ
par le Petit Paumé

Encore eux ! Cette année, ils ne cuisinent plus à la même adresse, ont revu les recrutements de leurs cuistots, et présentent une carte encartée en trois temps. Mais ils n'ont pas vraiment changé. Pour le prix imbattable qu'ils proposent, prenez le temps d'apprécier leur indépendance ! Et si leur impertinence vous reste en travers de la gorge, redemandez une nouvelle cuisson plus légère, au second degré !

♥ Une application gratuite qui cartonne !

★ Ils ont tous pris 4 kg entre le début et la fin des tests...

2025



LES PETITS (ET GRANDS) PAUMÉS



SHIRINE



ADÈLE



CLAIRE



AXELLE



CANDICE



MATTÉO



UGO



EMILY



CALISTA



HUGO



COLINE



LOUAN



EMNA



KEONA



DAMIEN



MATTÉO



RAOUL GIBAULT

MEDRANO

présente



Les **Jeux**
de la **piste**

LYON PLACE JEAN JAURES
DU 12 OCT. AU 24 NOV.



VOS PLACES À PARTIR DE 9.99 €
CODE : PP24 RUBRIQUE **ACCÈS PRIVÉ**

WWW.CIRQUE-MEDRANO.FR



BELLEBOUFFE, C'EST QUOI ?

Bellebouffe est une joyeuse association qui milite pour rendre la bonne bouffe accessible au plus grand nombre, tout en savourant le plaisir d'être et de faire ensemble. Chez nous, on prône le partage et la coopération : on se questionne et on agit collectivement pour faire bouger l'alimentation dans nos vies et sur notre territoire.



NOS ACTIONS



- **Grands événements** : banquets, festivals et autres rassemblements pour célébrer la cuisine et la convivialité.
- **Cycles d'animations** : des ateliers pour reprendre le pouvoir sur son alimentation et se questionner.
- **Participation à la vie du Faitout** : Bellebouffe, c'est aussi un tiers-lieu au sud de Lyon, impulsé avec SINGA LYON. Tu peux venir y manger, t'amuser, apprendre, travailler, cuisiner, faire des rencontres...



En résumé, Bellebouffe propose des moments joyeux, engagés, fédérateurs et gourmands !



REJOINS-NOUS !

Si tu as un peu (ou beaucoup) de temps, rejoins-nous pour contribuer à rendre la bonne bouffe accessible ! On a plein de missions bénévoles à te proposer. Que tu sois un·e passionné·e de cuisine ou simplement curieux·se, il y a une place pour toi chez Bellebouffe.

Tu te retrouves dans nos valeurs, nos actions, et l'amour de la bonne bouffe ? N'hésite pas à pousser la porte de l'asso' pour découvrir toutes nos activités, on a déjà hâte de te rencontrer !

Contacte-nous

📌 Site Web : www.bellebouffe.com

📷 Instagram : @bellebouffe

FESTI'BOUFFE

Le 16 novembre 2024 à partir de 15h, on organise l'évènement des bons plans alimentation pour les étudiant·e·s avec le RESES, VRAC et plein d'asso' étudiantes : le Festi'bouffe.

Au programme : un village associatif varié et inspirant, des ateliers cuisine et des dégustations gourmandes, des jeux, une table ronde autour de la précarité alimentaire chez les étudiant·e·s et un grand banquet partagé...

Tout est **gratuit** et ça se passe à la Maison des Étudiants : 90 rue de Marseille - Lyon 7

Vous venez ?



bellebouffe



LES PICTOGRAMMES

Retenez-les, ils vous serviront tout au long de votre lecture !



Coup de cœur



Coup de gueule



Information
complémentaire



Initiative verte



Tarif étudiant



À emporter



Accès PMR



Végétarien



Végane



Terrasse



Sans gluten



Privatisation
pour groupes



Nouveau



LGBT



Accès wifi



Pet friendly



Gonettes

Notations



Bien



Bien +



Bien ++



Très bien



Recommandé
par le
Petit Paumé



ON AURAIT ADORÉ, *ils nous auraient délestés*

Qui aurait pu prédire qu'on trouverait des mauvais restos à Lyon ? Pour vous divertir, on a gardé ces critiques qui se comptent sur les doigts d'une main et d'un doigt d'honneur. Restez sur vos gardes : les arnaques existent même à Lyon !



UN MEXICAIN PAS VRAIMENT MEXICAIN...

Nostalgique d'Acapulco, je recherche l'émotion gustative que m'a procuré le Mexique. C'est une version édulcorée que je retrouve, peut-être me suis-je trompé de destination ? Je retrouve pourtant fajitas et autres quesadillas mais le goût me pose un lapin. Le tiramisu framboise, lui, a fait ses preuves. Ils savent y faire les Mexicains avec leurs spécialités !



UN CHINOIS DANS LE 6^{ÈME}

Je me réfugie à l'abri des intempéries. Si la viande ne laisse aucun doute sur la qualité de mon plat, je tombe sur une écaille draconique. L'attente est étrangement longue et je regarde mes voisins de table partir. Mon riz arrive enfin ? Dommage, j'ai fini mon plat. Mes raviolis arrivent enfin ? Dommage, j'ai fini mon riz. Il est l'heure de payer ? Dommage, je me suis endormi.



"LE MEILLEUR TACOS DE LYON"

Je pensais qu'ils testaient le meilleur tacos de Lyon. Les testeurs sont tombés des nues tellement le service était déplorable. Je n'y ai pas cru. J'ai viré les deux testeurs. On y est retournés. On a patienté une heure pour qu'ils se trompent sur nos commandes. On a fait deux fois le pire tacos de Lyon. J'ai réembauché nos deux testeurs. À l'année prochaine. Ou pas.



UN RESTO TRADI' VERS CORDELIERS

En amenant Chloé ici, je voulais rendre mon ex jalouse. Finalement, c'est Chloé qui est jalouse de mon ex. J'ai commandé un coq au vin, j'ai reçu du poussin. Elle a commandé un steak, elle a reçu une carcasse. Meuhhh !



UN TOUR DE MAGIE QUI PASSE MAL

Une épicerie qu'on a saqué : la vendeuse est une sorcière. Certes, certains de ses produits sont magiques mais elle a définitivement un balai mal placé.



UN BOUCHON DANS LES RUES PAVÉES DU VIEUX LYON

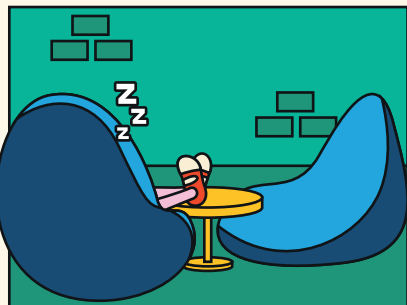
Emily in Paris débarque à Lyon ? Vous êtes sûr de la croiser dans ce bouchon... Le cadre est pittoresque, les plats sont *instagrammables* et le serveur est mignon. Mais revenons à l'essentiel : un bouchon c'est bien manger pour pas cher. Pourtant ici on mange pas bien et c'est trop cher. Le chef n'a qu'à revoir son menu.



UNE APRÈS-MIDI AU LOCAL

Certains Petits Paumés y auront passé plus de temps que chez eux. Voici ce qu'était notre terrier (snif).

Le local, c'était avant tout un espace de travail...



C'est ici que de nombreuses idées mythiques ont vu le jour !



Si certains prennent parfois un peu la confiance...



... le local restait un lieu pour travailler dans les meilleures conditions.

... où certains tests étaient partagés.



Le local était aussi un refuge pour décompresser de tout ce travail acharné.



18h, c'est le moment d'aller tester un club échangiste !



Bisous local, on t'aimait bien...

LYON
FLÂNEUR

SES PAROLES AGRESSIVES TE TÉTANISENT ?

ENTRE DANS
UN COMMERCE
ET DEMANDE

→ ANGELA



Contre le harcèlement de rue, la Ville
et les commerces de Lyon se mobilisent !

Repère le logo  sur la vitrine.

Tous les établissements refuges sur lyon.fr



COMMERCES & ARTISANS



19 - Commerces & Artisans

- 21 - EMPLETTES
- 23 - MODE & LIFESTYLE
- 27 - FLEURS & SENTEURS
- 29 - LIBRAIRIES & MUSIQUE
- 33 - ARTISANS DE BOUCHE
- 35 - BOUCHERIES & POISSONNERIES
- 39 - BOULANGERIES & FROMAGERIES
- 43 - BRASSEURS & CAVISTES
- 47 - ÉPICERIES & TRAITEURS
- 51 - PLAISIRS SUCRÉS





LES MARCHÉS LYONNAIS

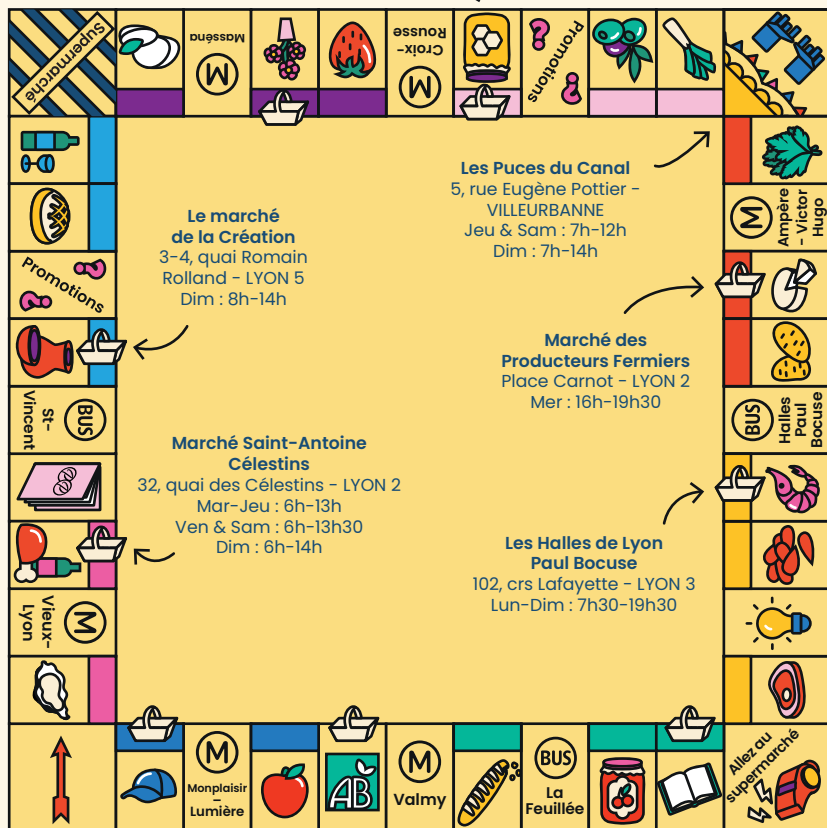
Les marchés lyonnais, c'est un peu comme une partie de Monopoly : il y a des produits à vendre, des propriétés (les marchés), des billets (on éliminera celui de 500 pour cette fois) et parfois des promotions. Et croyez-nous, pour maximiser vos gains, le meilleur stratagème est de commencer avec un panier vide et un esprit affamé !

Marché Alimentaire et Fleurs Tête d'Or

77-89, rue Tête d'Or - LYON 6
Mer-Sam : 6h-13h30

Marché de la Croix-Rousse

Bd. de la Croix-Rousse - LYON 4
Mer & Jeu : 6h-13h
Mar, Ven, Sam & Dim : 6h-13h30



Marché produits manufacturés Ambroise Courtois

Place Ambroise Courtois - LYON 8
Jeu : 6h-13h30

Marché biologique Vaise

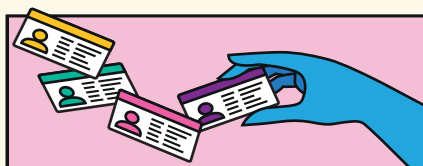
Place Valmy - LYON 9
Mar : 6h-13h

Marché des bouquinistes

9, quai de la Pêcherie - LYON 1
Lun-Dim : 9h-21h

EMPLETTES





CHOISIS TON LYONNAIS

CROIX

ROUSSE

Babylone, Babylone



FOCH

Ma petite Alix fume depuis une semaine, tu te rends compte !



AINAY

Marie-Christine nous allons être en retard à la messe !



RUE DE

LA RÉ

Salut salut !
T'as deux minutes pour les ours polaires ?



LOUIS

PRADEL

Pélo, t'as pas vu mon ollie ?



PART-DIEU

Tu es dispo vendredi pour qu'on brainstorm sur la levée de fonds ?



GUILLOTIÈRE

Tu veux un paquet ?
5 euros ?





« C'est quoi ton style ?
- Mon style ? Mec de cité, simple. »

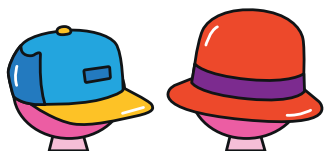
CONCEPT STORES



ENCRÉ

3, rue d'Algérie - LYON 1
04 78 39 04 80

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel
Mar-Sam : 11h-13h | 14h-19h



- ✦ Tee-shirt avec le QR code de mon Instagram : check.
 - ✦ Jean avec des dessins de bonhommes bâtons : check.
 - ✦ Veste qui ressemble à un tablier de peintre : check.
 - ✦ Chaussettes floquées « fuck off » : check.
 - ✦ Casquette avec un message sexuel : check.
- C'est bon mon outfit de beau gosse lyonnais est prêt et tout ça rien que pour 500 €.

♥ C'est rare un magasin de prêt-à-porter qui allie tatouages et couture !

HYPPAIRS

3, place Sathonay - LYON 1
06 67 54 20 82

Bus Mairie du 1^{er}
Lun : 13h-16h
Mar-Sam : 11h-19h

- ✦ Cher hipster, cher cuisinier, cher décorateur d'intérieur, cher jardinier, cher écrivain, cher amateur de sauce piquante ou même de vinyes... Vous vous perdrez dans ce labyrinthe écoresponsable où je cite : « tout est à vendre ! »

♣ Pour une mode plus durable, Hyppairs a sa propre marque : From Craft !

L'EFFET CANOPÉE

18, rue des Capucins - LYON 1
09 83 46 63 97

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel
Mar-Ven : 11h-13h | 14h-19h
Sam : 11h-19h

- ✦ Imaginez un boudoir où Frida Kahlo siroterait un thé bio en compagnie de David Bowie. Palettes en bois, meubles chinés, babioles vintage et odeur d'encens composent le décor de cette jungle urbaine où se rencontrent les hipsters barbus de Croix-Rousse. Et moi je suis là, avec mon pull-over Gap taché qui pue. Comme quoi, la vie...



SANS CONTRE-FAÇON

23, rue Longue - LYON 1

04 78 27 67 74

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

Mar-Sam : 11h-19h



Comme beaucoup de mes rêves, celui de cette nuit avait peu de sens. J'ai rêvé de Luigi crucifié sur ma table de chevet et de *La Laitière* me servant un *White Russian* encadrée au-dessus de mon lit. Puis j'ai rêvé que j'assistais à la remise de diplôme d'une petite souris empaillée. L'histoire devenue trop macabre, j'ai essayé de me réveiller. Surprise, cette fois tout était réel.



BLUSH CONCEPT STORE

3, rue des Quatre Chapeaux -

LYON 2

04 78 92 42 30

M° Cordeliers

Lun-Sam : 10h-19h



Vous voyez le sentiment après s'être cogné le petit orteil ? Eh bah, rien à voir avec celui que j'ai eu en entrant chez *Blush*. On est plus proche de l'étonnement, en mode « Oh mais ils font ça aussi ! Et regarde ça, ça va plaire à Michel ! » et à la fin on repart avec un livre de cuisine, un bijou et une pelle à tarte !



On trouve de tout, même une vendeuse souriante !

CIGOIRE

7, rue de l'Ancienne Préfecture -

LYON 2

04 78 82 34 16

M° Bellecour

Lun-Sam : 10h-19h



Les lunettes ou le foulard ? Je crois que Myriam a déjà des lunettes de ce style. Donc le foulard ? Non, il me rappelle trop Renée. Et une chose est sûre : personne, vraiment personne, n'a envie de ressembler à Renée de la compta... Mais oui, c'est ça ! Une pince corail pour attacher mes magnifiques cheveux. Cette pièce unique, je n'aurais pu la trouver nulle part ailleurs !



Miroir m'a dit qu'il n'avait pas vu des produits aussi originaux depuis longtemps.



UN CLOU DANS LE MUR

11, rue Gentil - LYON 2

04 69 67 95 50

M° Cordeliers

Mar-Sam : 11h-19h



Bienvenue dans l'un des derniers *concept store* indépendants lyonnais. *Un clou dans le mur*, c'est un peu la caverne d'Ali Baba, seulement ici, pas de lampe magique mais plutôt des tableaux uniques, et mille et une inspirations de cadeaux à offrir. Toutes les tailles, tous les budgets et tous les goûts : les quarante voleurs ont de quoi être jaloux.



Aladdin travaille seul, le gérant aussi.

MODE ÉCORESPONSABLE & FRIPERIES



AKUYT

3, place Louis Pradel - LYON 1

09 73 89 25 12

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

Mar-Sam : 11h-19h



Enfin une friperie où on ne doit pas payer une blinde pour un k-way vintage ! Et puis, pour ceux qui ne sont pas fans des produits d'occasion, vous avez des sapes neuves de l'autre côté de la boutique. Que demande le peuple ?! Une augmentation du SMIC ? Rien à voir mais oui, aussi.



Un vendeur aussi sympa que les produits vendus

ELEPHANT VINTAGE

19, rue Hippolyte Flandrin – LYON 1

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel
Mar–Sam : 10h30–19h30

- ✧ Un *Éléphant* qui nous proposait,
- ✧ Une tonne, tonne, tonne, tonne de vêtements,
- ✧ Et qui était un lieu tellement fringant,
- ✧ Qu'on aurait aimé avoir beaucoup plus d'argent.
- ❗ Pour les plus flemmards, les pièces sont disponibles sur leur site internet.



LES DÉGOTEUSES



19, rue Renée Leynaud – LYON 1
06 24 51 62 76



M° Croix-Paquet
Mar–Ven : 11h–13h | 14h–19h
Sam : 11h–19h



- ✧ Cristina annonce : « Le thème de cette semaine est : tendance et colorée pour 300 € ! » J'entre chez *Les Dégoteuses* et bingo, c'est gagné. Je me perds parmi des vêtements tous plus jolis les uns que les autres. Oh là là, plus que 20 min au chrono', c'est une cata' ! Heureusement, j'y trouve aussi des bijoux et sacs tout aussi stylés pour compléter mon look. Victoire assurée, c'est *manifaik* ma chérie !

♥ La mise en valeur des pièces me donne envie de tout acheter !

❗ L'établissement propose un système de vide-dressing à domicile.

LES PIÈCES VINTAGE

3, rue Longue – LYON 1
04 82 91 16 08

M° Cordeliers
Lun–Ven : 10h30–13h | 14h–19h30
Sam : 10h30–19h30

- ✧ Mon pote a un style, comment dire, atypique...
- ✧ Tee-shirt *Ferrari*, jogging *Joma* noir... le goût crie à l'aide ! Direction les *Pièces Vintage* pour en faire ma *Pretty Woman*. Pull-over *Ami*, veste *Gucci* et paire de *Jordan*, il bave devant toutes ces pièces. Si seulement il savait que je ne pourrai lui acheter qu'une paire de lunettes à 10 €...

✳ Il est loin le temps des friperies pas chères...



OJJI VINTAGE SHOP

15, rue Désirée – LYON 1
07 50 95 15 20

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 13h–19h
Ven & Sam : 11h–19h

- ✧ Ce qui est bien quand tu vas chez *Ojji*, c'est que tu peux trouver des pièces uniques et bien stylées. Bon point pour une friperie. Ce qui est moins bien, c'est que tu ne risques pas de repartir avec une tonne de fringues, à moins que tu ne veuilles vider ton livret A. Mauvais point pour une friperie.

♥ La sélection de maillots de foot m'a fait lâcher une larme.

SOIERIE



L'ATELIER DE SOIERIE

33, rue Romarin – LYON 1
04 72 07 97 83

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel
Lun–Ven : 9h30–13h | 14h–18h30
Sam : 9h–13h | 14h–18h

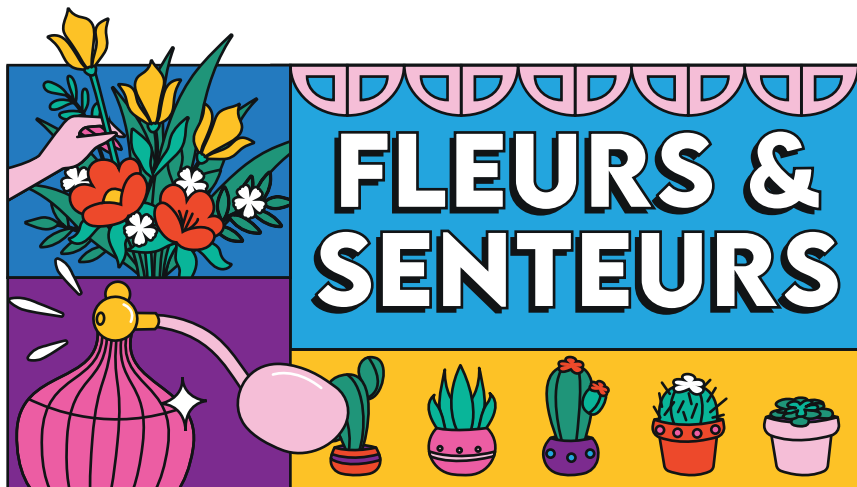
- ✧ Ressembler à tout le monde ? Plutôt mourir ! Au diable le prêt-à-porter, pour être la plus belle je ne peux compter que sur mes mains et sur le savoir-faire de Monsieur Brochier. À *L'Atelier de Soierie*, j'apprends à confectionner mes propres accessoires et les couleurs sont celles que je choisis. Depuis que je m'y rends, je vous le garantis : j'attire les regards !

by Harmonie mutuelle



#RunInLyon

Toutes les informations sur runinlyon.com



Sens-moi ça, c'est de la bonne !

FLEURISTES

LES IMPARFAITS

4, rue Laurencin - LYON 2

04 78 95 17 82

M° Ampère - Victor Hugo

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



« Personne n'est parfait », c'est ce que je croyais avant de le rencontrer. Il est 100% local, il sent bon, il m'accueille avec des bougies dans une ambiance décontractée et me demande ce que j'aime. Comme ce n'est pas mon mec, je vous le recommande !

♥ Il ne vous offrira pas de fleurs mais s'adaptera toujours à votre budget !

♣ Des fleurs 100% locales et de saison !



MAISON CÉLESTIN

7, quai des Célestins - LYON 2

09 62 15 46 12

M° Bellecour

Lun-Dim : 9h-19h30



« Vous êtes plutôt grasse vous, non ? » me demande la fleuriste quand j'entre dans le magasin. Quelle audace ! Je commence à l'apostropher de mots fleuris, faut pas pousser mémé dans les orties. Ah mince, elle me demandait juste le type de plantes que je voulais. Mille excuses, je suis à fleur de peau en ce moment. « Je vous prendrais bien un bouquet, je veux voir la vie en rose... »

♥ Des conseils à la hauteur de l'institution



CAMILLE FLEURS

6, place René Derouidille - LYON 6

04 78 24 26 16

M° Brotteaux

Mar-Sam : 8h30-19h30

Dim : 9h-13h



Étrange ce restaurant végétarien où l'on ne mange pas. Heureusement que la serveuse m'a repris le cactus des mains, je l'aurais englouti vite fait, bien fait puisque que je ne juge jamais avant de goûter. Camille (un pseudonyme ?) est un amour avec les blaireaux comme moi qui ne savent pas distinguer la fleur de son pot.

♥ Je peux le dire maintenant que c'est prescrit, j'ai offert un bouquet à mon père avec l'argent du PP. #trophebelle #appelezmoiFillon



REMÈDE

*pour ceux dont l'odeur fait
fuir les rats de Bellecour*

Si vous avez une odeur persistante qui fait de votre peau le lieu privilégié pour la reproduction des mouches, un bon lavage est le premier pas vers votre réhabilitation olfactive. Une fois votre douche prise et le problème d'odeur de fauve résolu, il ne reste plus qu'à vous donner l'odeur d'une princesse *Disney*. Plongez-vous dans l'univers des parfums. Alors, prêt à passer de l'odeur de pied à celle d'une arme de séduction olfactive ? Nous avons concocté pour vous un parcours des parfumeries qui saura vous guider vers des senteurs singulières et dignes de ce nom !



Et comme on est d'humeur généreuse, on vous donne même le vocabulaire qui vous permettra de briller devant les vendeurs. Impossible qu'ils se doutent de votre passé douteux !

NOTE DE TÊTE

La première impression éphémère, souvent pétillante comme les bulles de champagne atteignant vos papilles.

NOTE DE COEUR

La phase intermédiaire, plus complexe, souvent florale ou épicée, comme une intrigue romantique qui se dévoile.

NOTE DE FOND

La base durable, robuste, comme un parfum de bois ou de vanille, qui laisse une empreinte persistante, comme le souvenir tenace de votre ex.

Le saviez-vous ?

Certains parfums de luxe contiennent de l'urine animale pour intensifier leur fragrance !



Pour éduquer vos cervelles de canuts

LIBRAIRIES GÉNÉRALISTES



LE BAL DES ARDENTS

17, rue Neuve – LYON 1
04 72 98 83 36
M° Cordeliers
Lun-Sam : 10h-19h



Au *Bal des Ardents*, on privilégie la valse à trois temps. On s'émerveille devant la décoration de la salle de réception. On se laisse guider par les hôtes qui prodiguent des conseils avisés tout au long de la danse. On salue Balzac pour s'élancer de nouveau avec Pierre Rabhi, et d'autres partenaires réputés.

♥ **Même les anglophones et les artistes ont reçu leur précieuse invitation.**

LIBRAIRIE ADRIENNE

70, rue de la Charité – LYON 2
04 81 65 50 49
M° Perrache
Mar-Ven : 10h-14h | 15h-19h30
Sam : 10h-19h30



Le cœur bien au chaud, les yeux dans les livres, chez la belle *Adrienne* de la Charité.

Avec l'ami Nina et avec l'ami Pierre, on allait lire nos classiques.

Nina s'éprenait de Voltaire et Pierre de Casanova, Et moi, moi qui étais le plus fier, moi, moi je lisais Despentès.

♥ **Et quand vers tea time passaient les gâteaux, qui sortaient de la réserve de Morgane...**



LA MÉCANIQUE CÉLESTE

63, av. du Point du Jour – LYON 5
04 78 83 33 32
Bus Luzu
Mar-Sam : 10h-19h



Pas besoin d'interroger les libraires sur leurs coups de cœur littéraires, les post-it accrochés sur certaines couvertures sont suffisamment persuasifs. Sur ceux-ci, les mécaniciennes m'offrent un avant-goût des livres avec passion et sincérité. « Remarquable », « Vous ne le lâcherez pas »... et dire que j'étais venue pour un seul livre !



LE PÈRE PÉNARD

2, quai Fulchiron - LYON 5

04 78 38 32 46

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

Lun, Mer, Jeu & Ven : 10h-12h | 14h-19h

Mar : 14h-19h

Sam : 10h-19h

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



Cc Papounet, cv ?

J'ai trouvé un endroit que tu vas a-do-rer ! C'est un labyrinthe avec vrmt bcp de rayons, des livres collectors que tu trouveras nulle part ailleurs. Le tout à petit prix et 100% d'occas'. C'est facilement un RPPP - recommandé pour le petit papa, je t'emmène là-bas bientôt ;) Bisous, à + <3

♥ **Incontournable depuis le XIX^{ème} siècle, et c'est pas près de changer.**



LIBRAIRIE DIOGÈNE

29, rue Saint-Jean - LYON 5

04 78 42 29 41

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

Lun-Sam : 10h-19h

Dim : 11h-19h



Nous sommes en 2437 après Diogène, tout le Vieux Lyon est occupé par les touristes. Tout ? Non ! Une librairie peuplée d'irréductibles bouquinistes résiste encore et toujours à l'envahisseur ! Et la vie n'est pas facile pour les garnisons d'incultes retranchés dans les salles de justice pour décider si Diogène peut rester ou non dans son tonneau !

📍 **Le Petit Paumé soutient cette institution lyonnaise !**

LIBRAIRIES SPÉCIALISÉES



KAMON SHOTEN

16, rue du Gén. Plessier - LYON 2

09 74 97 29 68

M° Perrache

Mar-Ven : 11h-19h

Sam : 10h-19h

Dim : 12h-18h



Udon, matcha et manga... Cette librairie avait amassé toutes les richesses du monde. Son nom, *Kamon Shoten*, reine des *otaku*. Ses paroles incitent les habitants de toute la ville à s'aventurer chez elle : « Mes trésors, je vous les laisse si vous voulez. Lisez-les, je les ai laissés quelque part sur ces étagères ! » Tous se lancèrent sur *Grand Lib'* et la ville connut une grande vague de mangas !

♥ **Le Cookours, un cookie tout mignon**



L'ŒIL CACODYLATE

31, rue Auguste Comte - LYON 2

04 78 42 65 67

M° Ampère - Victor Hugo

Mar, Mer, Ven & Sam : 10h-19h

Jeu : 10h-21h



Avec sa devanture orange, cette librairie capte mon attention au premier regard. À l'intérieur, l'art n'est plus regardé, mais scruté et analysé. Les propositions artistiques me font de l'œil. Elles sont toutes aussi singulières que des iris, offrant des perspectives inédites qui dilatent mes pupilles d'émerveillement. De quoi redécouvrir un monde aux multiples perspectives.

♥ **Les conseils des libraires, tels des phares dans un océan de pages, guident les esprits curieux vers les nouveautés.**



LIBRAIRIE EXPÉRIENCE

5, place Antonin Poncet - LYON 2

04 72 41 84 14

M° Bellecour

Lun-Sam : 10h-19h



Titre : Librairie Expérience.

Note : 4/5.

Synopsis : En 1973, Adrienne se lance dans l'aventure de sa vie : faire découvrir les BD aux Lyonnais. Aujourd'hui, quatre joyeux lurons tentent de faire perdurer son héritage. Grâce à eux, les murs s'animent toujours de dessins enchanteurs qui vous murmurent des histoires et chaque BD vous propulse dans une aventure inouïe...

TSUKIMI

83, crs. Vitton - LYON 6
04 78 89 88 74

M° Charpenne - Charles Hernu

Mar-Sam : 10h-19h

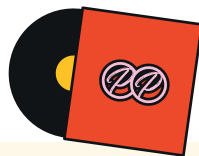
Dim : 14h-18h



Je traverse la pièce, évitant les *rasengan* de Naruto et les *shuriken* de Sakura. Une armoire se renverse : Luffy et Son Goku s'échangent des coups de poing. Je prends le temps de réfléchir à un plan avec Détective Conan. La situation empire quand Erza débarque : heureusement, un employé vient à ma rescousse et m'aide à m'y retrouver dans tous ces mangas. *Arigatô* !

♥ Après tous ces combats, profiter d'un thé n'est pas de refus !

MUSIQUE



DANGERHOUSE

3, rue Thimonnier - LYON 1

04 78 27 15 64

Bus St-Vincent

Lun-Ven : 13h30-19h

Sam : 10h-19h



Vous connaissez le garage punk allemand ? Moi non. Et le japonais ? Moi j'y connais rien. Mais Bruno, lui, connaît tout et propose de tout. Alors, bon, même si ma culture musicale a ses limites, je repars avec mon disque des Stones et un autre d'ABBA. Je vous le dis donc solennellement : que je sois brûlé vif si vous ne trouvez pas le vinyle qui vous plaira !

♥ Tu n'y connais rien ? Arrête, demande à Bruno.



SOFA RECORDS

7, rue d'Algérie - LYON 1

04 78 39 06 56

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

Lun-Ven : 13h-19h

Sam : 10h30-19h



Jamais mes pieds n'avaient franchi la porte d'un disquaire. C'est donc toute hésitante que j'entre. Je suis immédiatement séduite : jazz, rock, rap... il y en a pour tous les goûts ! Je repars les bras chargés de vinyles, pressée de tout écouter. Mais en arrivant chez moi, je réalise que j'ai oublié un détail : je n'ai pas de tourne-disque.

♥ *Sofa Records* produit même ses propres disques.

JS MUSIQUE

17, Rue Duhamel - LYON 2

04 78 38 20 47

M° Perrache

Mar-Sam : 9h-18h



Dorénavant, je sais comment

Réparer un instrument

Minutieusement grâce à l'atelier à l'intérieur de la boutique.

Fabuleux instruments à vent qui me donnent envie de devenir

Soliste,

La carrière de musicien me tenterait bien.

Si seulement je n'avais pas séché le solfège,

Dommage !

PICK ET BOCH

8, Quai Romain Rolland - LYON 5

04 78 42 55 04

Bus Lyon Saint-Paul

Mar-Sam : 11h-19h



Le bon filon ! Que recherchez-vous ? Ne dites rien, je sais déjà que vous allez trouver votre bonheur. Instruments anciens, nouveaux, exotiques, à cordes ou à vent, j'ai même découvert une salle dédiée à la sonothérapie pour calmer mon anxiété de Petit Paumé.

🔗 Des stages de musique intuitive, ça vous dit ?



Evidence

réception
traiteur

Traiteur Mariage - Evènementiel
Sur la région Rhône-Alpes.

Nous serons votre partenaire
pour organiser vos réceptions.

Adresse : 9 rue du Progrès 69800 SAINT PRIEST
evidencereception@gmail.com – www.evidence-reception.com

Serge ARNAUD - Directeur commercial : 06 62 32 31 26
Franck LESCUYER - Chargé de projet Mariage : 06 62 51 24 38

Retrouvez-nous sur :



Nous sommes engagés dans la démarche RSE afin de vous garantir une maîtrise de notre impact d'un point de vue environnemental et certifié valorisation des déchets

ARTISANS DE BOUCHE





ALLER CHERCHER SON GUIDE

Faites passer le message, avant qu'il n'en reste plus !

Avec le nouveau campus, plus d'excuse pour ne pas vous déplacer



📍 144, av. Jean Jaurès - Lyon 7

NOS ÉVÈNEMENTS



**OPEN AIRS,
PETITES PAUSES,
VILLAGE,
LANCEMENTS**

En plus d'un guide, dégustez une bière, et profitez de la musique

📍 Un peu partout dans Lyon

CONTACTS

Par mail ou téléphone pour une grosse commande (entreprises, mairies, écoles...)

☎ 04.78.33.12.12

✉ contact@petitpaume.com





Mettre la morue avant les bœufs.

BOUCHERIES



BOUCHERIE DES TERREAUX - CHEZ AZZOUZ

33, rue Terme - LYON 1
09 83 94 11 94

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun, Mer, Jeu & Sam : 7h30-20h
Ven : 7h30-12h30 | 15h-20h
Dim : 8h-19h



« Général, le loup est entré dans la bergerie, je répète, le loup est entré dans la bergerie.



- Faites-moi un descriptif de la situation Sergent. Comment vont les cuisses de poulet et le paleron de bœuf ?



- Mon Général, malheureusement le fils d'Azzouz a donné sa marchandise. Mais, c'est étrange, leurs rapports étaient très amicaux.



- Le boucher serait de mèche avec l'ennemi... »

i Cette boucherie halal est détenue par le même propriétaire depuis plus de 45 ans.



BOUCHERIE TÊTE BECH

9, rue des Pierres Plantées - LYON 1

04 78 98 30 91

M° Croix-Rousse
Mar-Jeu : 8h30-13h | 15h30-19h
Ven & Sam : 8h30-13h | 15h-19h



Je ne vais pas vous dire que je suis essoufflé, cela ne serait pas vrai : j'ai pris le métro jusqu'à Croix-Rousse. Je ne vais pas jouer au végane écolo' bobo, je suis allé chez *Tête Bech* et j'ai pris du paleron. 0% d'effort, 80% de plaisir, et vous vous demandez encore pourquoi j'ai choisi d'aller chez eux ?!



♥ **C'est criminel de proposer des saucissons au piment d'espelette aussi bons devant la caisse !**



✱ **Je n'avais d'yeux que pour les vendeurs, dommage, ce n'était pas totalement réciproque.**



♣ **L'établissement propose de la viande bio !**



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 : 8h30-13h



Est-ce un coussin dans mon assiette ? Ah non ! J'ai confondu avec le moelleux et la tendresse de l'entrecôte fraîche découpée devant moi par Yoann ! Quelle tête en l'air, ça m'était déjà arrivé la semaine dernière avec leur bavette... Des bons produits, un service chaleureux, il en faut décidément peu pour me déboussoler !



♣ **Les barquettes sont en bambou !**





BOUCHERIE BELLO

48, rue Franklin - LYON 2

04 78 37 04 20

M^e Ampère - Victor Hugo

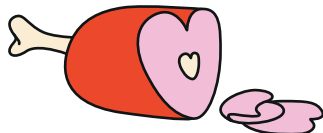
Mar-Jeu : 8h15-13h | 15h30-19h30 |

Ven & Sam : 8h15-19h30

Dim : 9h-12h



Salut à toi jeune amateur de viande ! Tu es à la recherche de LA pièce de *wagyu* pour ravir tes beaux-parents, de LA volaille qui va régaler tes coloc' ? Tu trouveras tout ce qu'il te faut au 48 rue Franklin. Tu as le choix : soit tu continues d'acheter de la viande surgelée dans l'épicerie du coin, soit tu vas chez *Bello*. Moi, je pense la question elle est vite répondue.



BOUCHERIE D'AINAY J.VOISIN

7, rue Vaubecour - LYON 2

04 78 37 29 08

M^e Ampère - Victor Hugo

Mar-Sam : 7h15-13h | 15h30-19h

Dim : 7h-13h



Le 5 décembre 2017 s'éteignait le fabuleux Johnny Hallyday. Pourtant, dans une rue perdue de Perrache, sa voix résonne encore entre deux côtes de bœuf et un pâté en croûte entamé. On parle bien sûr de la boucherie *Johnny Voisin*, qui nous donne l'envie d'avoir envie ! Dehors, des poulets rôtissent à la chaleur de l'hymne de la patrie. Allumez le feu !



BOUCHERIE BERNARDIN

53, av. Félix Faure - LYON 3

04 78 62 35 87

M^e Garibaldi

Lun, Mar, Jeu & Ven : 6h-13h30 | 15h15-

19h15 | Mer : 6h-13h30 | Sam : 6h-13h



Venu pour seulement deux ongles, je repars avec quatre ronds de bœuf et deux tranches de pâté en croûte. Les mauvaises langues diront que je suis un pigeon, moi je dis que Monsieur Bernardin et sa fille sont les meilleurs bouchers de Lyon, mais surtout les plus sympathiques.

♥ La tranche de chorizo offerte était si bonne que j'ai oublié de dire que j'étais du PP !



BOUCHERIE TROLLET

102, crs. Lafayette - Halles de Lyon Paul Bocuse - LYON 3

04 78 62 36 60

Bus Halles Paul Bocuse

Mar, Jeu, Ven & Sam : 7h30-19h

Mer : 7h30-12h15

Dim : 7h30-12h30



Trollet vend des côtelettes d'agneau ? Je les goûte avec mes pommes de terre et... quel régal ! On croirait qu'il est meilleur ouvrier de France. Quoi ? On me dit dans l'oreillette que oui ! On pourrait même penser qu'il est dans le métier depuis au moins cinquante ans ! Et on me dit en prime que sa boucherie n'était pas dans mes bonnes adresses ? ! Peut-être, mais ça, c'est du passé !

♣ 90% des viandes proviennent de la région Auvergne-Rhône-Alpes.



CHARCUTERIE CELLERIER

102, crs. Lafayette - Halles de Lyon Paul Bocuse - LYON 3

04 78 62 37 75

Bus Halles Paul Bocuse

Lun-Sam : 7h30-19h

Dim : 7h30-13h



N'ayant pas les moyens d'aller chez Bocuse, je vais aux Halles du même nom. La *Maison Cellierier* m'attire ; mon portefeuille risque de ne pas apprécier. Heureusement que le vendeur voit ma détresse financière et m'offre de délicieuses tranches de pancetta. Je finis par accepter mon sort. C'est donc les doigts graissés par la coppa que je tape le code de ma carte bleue, non sans peine.

♥ Je n'ai pas tout acheté, mais j'ai tout goûté !



PAUPIETTE



251, rue Paul Bert – LYON 3
04 78 54 38 32

Bus Paul Bert – Baraban
Mar-Ven : 8h-12h45 | 15h-19h
Sam : 8h-12h45 | 15h-18h



Paupiette, bavette, rumsteck : la boucherie ferme dans une minute mais impossible de me décider ! Après avoir demandé conseil au gérant, il me répond : « Pour l'anniversaire de ma mère j'ai préparé des beaux morceaux de bavette, je vous conseille de prendre le reste. » Et hop, je repars avec 900 g de bavette tendre et fondante en poche. Avec un super emballage hein, pas directement dans ma poche !

♥ Les heures supp' pour les retardataires

POISSONNERIES



LE PETIT CHALUT

124, bd. de la Croix-Rousse – LYON 1

06 37 17 67 41

M° Croix-Rousse
Jeu : 7h30-12h
Ven : 9h-12h | 15h-18h



À la pêche aux moules, moules, moules, je ne veux plus y aller maman ! Mon petit chalut, chalut, chalut, m'apporte déjà tout à Lyon ! Thon, saumon, huîtres, dorade et poutine, il y en a pour tous les goûts ! Je pourrais y faire un vrai braquage et tout ramener chez moi !

♥ Un sourire d'Ariel et j'en perds mes jambes.



POISSONNERIE MAISON VIANEY

112, bd. de la Croix-Rousse – LYON 1

04 78 28 68 67

M° Croix-Rousse
Mar-Jeu : 8h-19h
Ven & Sam : 7h30-19h30
Dim : 8h-13h



Depuis petit, je suis malchanceux. Les pigeons me chient dessus, les bus partent quand j'arrive ; c'est pire que Pierre Richard dans *La Chèvre*... Mais y'a une semaine, j'ai pris du lieu à la *Maison Vianey*. Le lendemain, je gagnais 2 € à l'*Astro* ! Aucun rapport vous dites ? Mais je vous le jure ! Cette poiscaille a fait disparaître ma poisse !

♥ Les conseils du patron, voilà le secret pour un ticket gagnant !



JOANNY DURAND

102, crs Lafayette – Halles de Lyon Paul Bocuse – LYON 3

04 78 62 35 25

Bus Halles Paul Bocuse
Mar, Mer, Jeu & Dim : 7h-13h30
Ven & Sam : 7h-19h30



Ce soir ma mère vient dîner, comment lui faire oublier mon appart' mal rangé ? Je pense lui faire un repas bien préparé. J'échoue sur un étal de poisson bien achalandé à m'en faire saliver. Je demande conseil au charmant poissonnier, et je pars sur une dorade royale. Ma mère a adoré, le repas n'aurait pas pu mieux se passer.

✱ Méfiance, l'addition pourrait vous laisser un goût salé...



MERLE HUÎTRES ET COQUILLAGES

102, crs. Lafayette – Halles de Lyon Paul Bocuse – LYON 3

04 78 62 30 29

Bus Halles Paul Bocuse
Lun-Sam : 8h-22h | Dim : 8h-14h



Mythique établissement des Halles Paul Bocuse. Ecailler à succès. Roi incontesté de l'huître sur le bassin lyonnais, leurs dégustations seront sur place ou chez vous. Économes, restez sur vos gardes.

♥ Une gamme de choix impressionnante, on se croirait au Pavillon de la Marée.



POISSONNERIE LE SAINT PIERRE

11, rue du Mail - LYON 4
04 78 39 87 39

M° Croix-Rousse

Mar-Ven : 8h30-12h30 | 15h30-19h30
Sam : 8h30-19h30 | Dim : 9h-13h



Le saviez-vous ? Saint Pierre est vénéré comme le saint patron des pêcheurs pour les protéger en mer. Une poissonnerie éponyme ne pouvait alors qu'être de bon augure. L'étal était si garni qu'il aurait pu satisfaire la baleine ayant avalé Jonas. Bref, les pêcheurs furent bien satisfaits de leurs prises.

Ouvert 7j/7 du 1^{er} septembre au 31 mai



LE COMPTOIR DE L'Océan

36, rue Cuvier - LYON 6
04 72 37 42 79

M° Foch

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



Voici une histoire de comptoir : *Vingt mille lieues sous les mers*. Un saumon gravlax graveleux demanda à un filet de sébaste pas très chaste : « Comment puis-je te cuisiner ? » Ce dernier lui répondit : « Ma chair est ferme et juteuse. Tu n'as qu'à me retourner dans une poêle bien lubrifiée deux minutes de chaque côté. » Au *Comptoir de l'Océan*, la qualité du poisson mérite une parfaite cuisson.



LE KERMARREC



19, av. Raymond de Veysière -
ÉCULLY

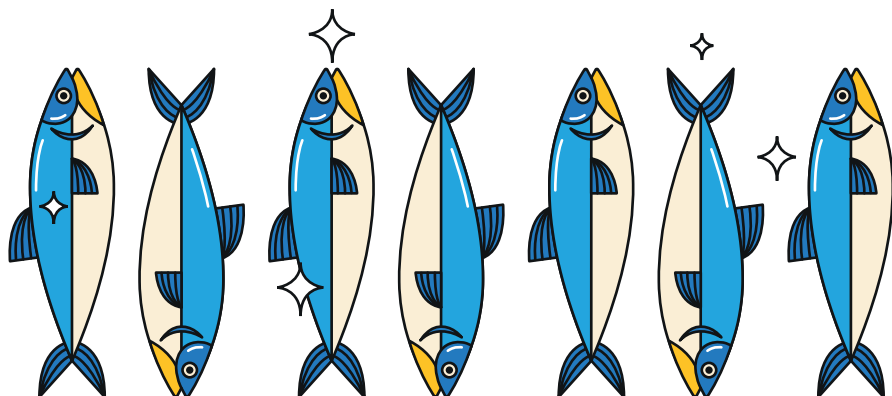
04 72 22 39 39

Bus Écullly centre

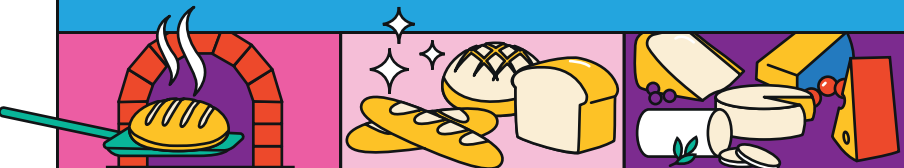
Mar-Ven : 9h-13h | 15h30-19h30
Sam : 8h30-13h | 15h30-19h30
Dim : 9h-12h30

« Miroir, mon beau miroir, quel poisson saura éveiller mes papilles ?
- Commun est le beau poisson dans Lyon. Pourtant, il n'existe qu'un filet de saumon bien plus divin que les autres et pour lequel vous aurez une adoration.
- Miroir, mon beau miroir, où puis-je le trouver ?
- Au Kermarrec ! »

Un large choix de produits qui va de la tempura au plateau de fruits de mer.



BOULANGERIES & FROMAGERIES



Dans les deux cas, il faut manger la croûte !

BOULANGERIES

BOULANGERIE PÂTISSERIE D'ALBON

11, rue Chavanne - LYON 1
04 72 98 34 28

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Sam : 6h-19h30

✧ Du haut du ciel Johnny nous a offert le titre *Mon pays c'est l'amour*. Eh bien ici le boulanger chante « Mon pain c'est de l'amour. » Les flûtes jouent juste et la partition est maîtrisée. Mais l'hôte des lieux joue aussi de la pâtisserie à merveille ! Certains l'appelleraient même *bugne-thoven*.

MAISON DESCHAMPS

2, place des Archives - LYON 2
09 78 80 51 76

 M° Perrache
Lun-Ven : 6h30-19h
Sam : 7h-14h



Cette année encore, Deschamps hérite d'un nouvel RPPP. « Mais comment fait-il ? » disent tous ses concurrents. De la corruption ? Oui, je confesse, cela fait longtemps que tout ce qui sort de leur four a eu raison de notre indépendance. J'ose le dire, pour leur brioche, je vendrais père et mère.

♥ **Le croissant aux noisettes, un incontournable pour tout lobbyiste qui se respecte !**

✳ **Non, on n'est pas corrompus, ils sont juste très forts !**

ℹ **Vos miettes de pain serviront à faire de la bière !**

MAISON TERRASSON

13, rue Sainte-Hélène - LYON 2
04 87 77 99 08

 M° Ampère - Victor Hugo
Lun-Ven : 6h30-19h30
Sam : 7h-19h

✧ À la Maison Terrasson, la baguette est plus qu'une baguette. Si fine, c'est l'Excalibur des temps modernes, sauf qu'au lieu de terrasser des dragons, elle conquiert nos palais. Quant à la brioche à la praline, elle fera un fidèle compagnon de dégustation !

♥ **Si vous n'avez pas de pâté sous le coude, tant mieux. Déjà, ce n'est pas très propre et en plus, le leur est bien meilleur !**

♣ **Tout est bon dans le Terrasson, on n'y jette rien.**



LES ARTISTES



12, rue du Mail - LYON 4
04 72 27 07 63

Bus Ivry
Mar-Sam : 7h-19h



Vous savez comment reconnaître une bonne boulangerie ? C'est simple : essayez celle en bas de chez vous... puis allez le lendemain chez *Les Artistes* ! Des vitrines remplies et colorées, une formule végane à moins de 10 € !? Alors on prend ses petites gambettes, on monte Croix-Rousse sans la ligne C (on vous voit les tricheurs) et on savoure sans modération.



BOULANGERIE DU PALAIS



8, rue du Palais de Justice - LYON 5

04 78 37 09 43

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Lun-Dim : 7h-19h



Il était une fois une praline qui entra dans un magnifique palais tout de rose décoré. Au loin, elle aperçut un œuf au teint charmant. D'un seul regard naquit une passion ardente. Ils vécurent heureux et eurent beaucoup d'enfants qu'ils nommèrent : Brioche, Cookie, Allumette, Roulé, Galette, Tarte, et Croquant.



BOULANGERIE SAINT-PAUL : MAISON FARINE

8, place Saint-Paul - LYON 5
09 82 42 74 38

Bus Gare Saint-Paul
Lun-Ven : 7h-19h
Sam & Dim : 8h-13h



Du matin au soir, foire de pains au levain, Chiasme de saveurs et charme du beurre, Alexandrins faits main comme le pain aux raisins, Cœur empli de chaleur, bonheur de bonne heure, Je pars le pas léger, je parle le lyonnais : « Chabe la baguette elle est cher éternée ! »

★ **Un jambon beurre N'EST PAS un jambon emmental.**



BOULANGERIE LES FRÈRES BARIOZ

64, rue Duguesclin - LYON 6
04 78 89 24 55

Bus Félix Jacquier
Lun-Ven : 7h-19h
Sam : 7h-13h30



Je ne suis pas musicien, moi les flûtes je les dévore sans pitié. Ça tombe bien, je suis au bon endroit. Je peux l'affirmer, la tradition est excellente chez *Les Frères Barioz*, dans tous les sens du terme. Mais il serait dommage de s'arrêter en si bon chemin. Tentez aussi les pains spéciaux, des miches de 1 kg : un pur bonheur.



BOULANGERIE MASA MADRE

3, rue Montesquieu - LYON 7
04 78 72 24 98

M° Guillotière - Gabriel Péri
Mar-Ven : 7h-19h30
Sam : 7h-15h



Après avoir bu la tasse à la piscine du Rhône, je recherche un casse-croûte pour me requinquer. J'ai malheureusement vingt-et-un ans donc ma mère ne m'a pas préparé de goûter. Je me rabats alors sur la tarte aux pommes de chez *Masa Madre*. Quelle bonne surprise ! J'en ramène à la maison et devinez quoi ? *Ma madre* a validé. Mon *padre*, lui, est parti quand j'étais petit.



BOULANGERIE JOCTEUR

5, place Henri Barbusse – LYON 9
04 78 83 98 35

Bus Mairie de St Rambert
Mar-Dim: 7h-19h30



14 février 2024. Après vingt-et-une Saint-Valentin passées seule, ma coloc' me propose un *date*. En quête d'un dessert à la boulangerie, une conversation passionnée sur leur tarte à la praline façon *Jockey* m'amène à une conclusion : comme pour les mecs, je ne veux pas partager ! Cette année encore, ma Saint-Valentin sera un plaisir solitaire.

FROMAGERIES

LE PLATEAU DE PIERRE

31, rue Paul Chenavard – LYON 1
04 78 23 86 50

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel
Mar-Sam : 10h-13h | 14h-19h30



Je pénètre, je renifle et je ne sais qu'une chose : je vais déguster ! Tous ces beaux morceaux me font de l'œil... Je ne sais plus où donner de la tête. Ouf ! Pierre me branche avec les spécialités lyonnaises : je recalc saint-félicien et je conclus avec saint-marcellin.

♥ Ici, petits producteurs garantis !



FROMAGERIE MONS

39, rue de la Charité – LYON 2
04 78 37 05 10

M° Ampère – Victor Hugo
Mar-Jeu : 9h-13h | 15h-19h30
Ven : 9h-19h30 | Sam : 9h-19h
Dim : 9h-12h30



Tu connais pas l'adresse ? Pas de panique mon gourmand. Oublie *Google Maps*, ta carte, ou ta bonne vieille boussole, c'est à l'odeur que tu vas la trouver. Ça sent, oui, mais c'est de la puanteur de qualité, et ça on en profite et on renifle. Et si tu sais pas quels mets parfumés choisir, le vendeur aura des conseils en (mont d')or pour toi.

♥ Un fromager qui te prend par la main si t'y connais rien.



FROMAGERIE LA MÈRE RICHARD

102, crs. Lafayette – Halles de Lyon Paul Bocuse – LYON 3
04 78 62 30 78

Bus Halles Paul Bocuse
Mar, Jeu, Ven & Sam : 7h-19h
Mer & Dim : 7h-13h



Le fromage, c'est bon, mais c'est meilleur en famille. Ceux de *Mamie Richard* ont le don de me faire replonger en enfance. Quand elle me fait goûter son saint-marcellin, je me revois dans l'étable, l'aider à traire les vaches. C'est odorant, c'est enivrant, mais c'est surtout mon dernier souvenir de mamie.

♥ Saint-marcellin ou saint-félicien ? Les deux !



PIERRE ET MARCELLIN FROMAGERIE

46, av. Félix Faure – LYON 3
09 87 36 00 35

M° Garibaldi
Mar-Ven : 9h-13h | 15h30-19h30
Sam : 9h-19h30



Aujourd'hui c'est photo de classe ! Le décor de cette année ? Une belle armoire vitrée pour mettre en valeur ma classe à effectif réduit. Mes camarades sont bien apprêtés et mettent tous en avant leurs meilleurs attributs ; certains se sont même affinés plusieurs mois pour l'occasion ! Ah, c'est le moment ! *Cheese* !

📍 Vous pouvez personnaliser vos plateaux pour tous vos événements ou réceptions.



FROMAGERIE D'AUSTERLITZ



8, rue d'Austerlitz - LYON 4

04 78 39 98 84

M^e Croix-Rousse

Mar : 14h-19h30

Mer & Jeu : 9h30-13h30 | 15h30-19h30

Ven : 9h30-19h30

Sam : 8h30-19h30

Dim : 8h30-18h

Nom d'un saint-marcellin ! Ils étaient RPPP l'année dernière mais je ne vois pas mon macaron sur leur vitrine ! Grognon, j'entre quérir une explication. La raison ? Ils ont changé de propriétaire mais l'équipe reste la même, toujours aussi aimable, toujours *èrepépépable*. Je note dans un coin de ma caboche qu'avant de rouspéter, je ferais mieux de fermer ma meule.

♥ Pour le chèvre que j'ai pris, j'*èrepépèpe*.

FROMAGERIE SAINT JEAN

52, rue Tramassac - LYON 5

09 87 03 16 16

M^e Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

Mar-Sam: 16h-22h



« En France il y a 246 variétés de fromages, comment voulez-vous gouverner un pays où il y a plus de variétés de fromages que de jours dans l'année ? » a dit un jour ~~De Gaulle~~ Péresse. Eh bien, rue Tramassac, une savante pourra l'instruire sur chacune des variétés. Et puis l'avantage c'est que j'ai payé mon fromage 4,78 % €.

♥ Pour la dégustation, prenez *Debouut de chèvre* !

i Méfiez-vous des horaires baroques qui peuvent surprendre.

FROMAGERIE TÊTE D'OR

51, rue Tête d'Or - LYON 6

04 78 24 51 38

M^e Masséna

Lun : 15h-19h

Mar-Jeu : 8h30 - 13h | 15h-19h

Ven : 8h30-19h

Sam : 8h-19h



« Galopin ! » Jacqueline peste, j'ai oublié de lui tenir la porte. Une fois à l'intérieur, ses clones m'attendent dans la queue. Un visage amical me sourit, le fromager ! Il me sert comme un prince. J'empoche mon savoureux brie de Meaux, j'esquive Marie-Antoinette et je note : c'est à la cour du roi qu'on mange le mieux !

i Fournisseur de la plupart des étoilés Michelin lyonnais



LE BOUCHON DE PAILLE

47, rue Juliette Récamier - LYON 6

04 37 24 99 18

M^e Brotteaux

Lun-Sam : 9h-19h30



Bouchon de Paille, paille à bouchon, bouchon de liège, liège en bouteille, bouteille en accompagnement... Mais de quoi ? D'un parfait cœur de chèvre, voyons ! Eh oui, dans cette fromagerie on vous accompagne non seulement dans le choix de votre affinage favori, mais aussi dans celui de votre gueule de bois du lendemain.

♣ Les emballages sont en fibres végétales.



LES TROIS JEAN

84, av. Jean Jaurès - LYON 7

04 37 66 68 86

M^e Jean Macé

Lun : 15h-19h

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

Sam : 9h-19h



Trois Jean m'abondent. Le premier me propose son cœur fondant, le second me fait meuler de rire, le troisième m'enivre de son parfum, je ne sais plus où donner de la tête. Et dire que j'aime l'exclusivité... je huuuurle : Jean veut encore !



*Petit, tu avais peur qu'on t'y punisse.
Aujourd'hui, tu pries pour qu'on t'y envoie. Qui suis-je ?*

BRASSEURS



LE DIABLE ROUGE

21, rue d'Austerlitz - LYON 4
04 72 07 76 19

M^o Croix-Rousse
Mar-Sam : 10h-13h | 14h-20h



Être un Diable Rouge, c'est l'assurance de perdre contre les Bleus. Passer au *Diable Rouge*, c'est l'assurance d'être bleu sans avoir le teint qui vire au rouge. Dans le premier cas, on boit pour oublier. Dans le second, on boit pour ne jamais oublier le goût des bières dénichées.

♥ Un biéologue hors pair qui saura vous conseiller avec passion.

♣ La consigne est toujours respectée par les joueurs.



LA PLANTE DU LOUP

67, rue de Marseille - LYON 7
04 37 29 09 12

M^o Jean Macé
Lun-Sam : 16h-23h



Fan de bières artisanales ? Eh bah venez, et vite. Des bières classiques aux plus originales, en passant même par une bière à la choucroute (je vous jure que c'est très bon), vous y trouverez forcément votre bonheur ! Ajoutez un cadre chaleureux, un bon sauciflard à la myrtille et des gérants passionnés, vous obtiendrez le combo parfait.

♥ Le secret de ma bière préférée ? Son petit abricot !

📍 Possibilité de consommer sur place

CAVES À SPIRITUEUX



KARSK SPIRITS

3, rue Confort - LYON 2
04 37 57 83 64

M^o Bellecour
Lun : 14h-19h | Mar-Ven : 12h-19h
Sam : 10h-19h



Que d'ironie : pas de karsk ici puisque chez ce caviste tout est sans alcool, et pas non plus de bijoux malgré le décor qui s'y prêterait. Alors, qu'en retenir ? Une vraie passion pour ses boissons et de vrais conseils. Il m'a convaincu, mon prochain « les gars, c'est fini j'arrête l'alcool » devra être sacrément pris au sérieux.

📍 Ateliers cocktails sans alcool les lundis



THE WHISKY LODGE

7, rue Ferrandière - LYON 2

04 78 42 48 22

M° Cordeliers

Mar-Sam : 10h-19h



« Allons, whisky, p-p-pas de blagues ! D-d-dans mon verre, et plus vite que ça ! ... Trop bu ou pas trop bu, un honnête whisky ne se conduit p-p-pas de cette façon ! » disait ce bon vieux capitaine sur la Lune à son *Loch Lomond*. Si vous aussi, comme Haddock, vous voulez apprendre à dresser des excellents whiskys venus de tous les horizons, alunissez ici !

♥ Mille sabords ! Mille whiskys !

CAVES À VINS

LA VIEILLE RÉSERVE

1, place Tobie Robatel - LYON 1

04 78 28 69 98

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

Mar, Jeu, Ven & Sam : 10h-13h | 14h30-19h30

Mer : 14h30-19h30



La vieille est bien conservée ! Avec sa devanture écarlate, elle fait rougir de plaisir les plus fins connaisseurs par son expérience. J'aimerais bien vous détailler un peu plus l'intérieur de cette ancienne enseigne mais je préfère laisser la vendeuse en parler, elle le fera bien mieux que moi !

♥ L'ancienne teste elle-même tous ses produits avant de les proposer !

📍 Vous trouverez sa consœur au 59 avenue Maréchal Foch.



RÉCOLTANT - MANIPULANT

1, rue Hippolyte Flandrin - LYON 1

04 26 00 60 59

M° Mairie du 1^{er}

Mar : 15h-20h

Mer-Ven : 10h-13h | 15h-20h

Sam : 10h-20h | Dim : 10h-13h



Récoltant - Manipulant, oui, mais de quoi ? Bah du bon vin de nos petits producteurs pardi ! C'est tout ? Bien sûr que non, on manipule aussi la bonne humeur et les bons conseils et moi je les récolte. C'est simple comme bonjour, pourtant ça a suffi à refaire ma journée !

♥ Si vous savez ce que vous allez manger, on saura parfaitement quoi vous faire boire !

♣ C'est l'apanage des vins bios !

SATRIALE

1, rue des Capucins - LYON 1

04 78 39 49 68

Bus Terreaux Tobie Robatel

Lun-Jeu : 16h-21h30

Ven & Sam : 11h-14h | 16h-22h



Accueilli et conseillé comme Marc-Aurèle, Maxence prend particulièrement soin de sa clientèle. Une gamme de vins sensoriels pour une aventure des plus exceptionnelles ! Ajoutons à cela des sonorités soul intemporelles, et vous y retournerez de façon obsessionnelle. Le vin rouge ne m'a même pas laissé de séquelles, c'est l'apanage des vins bios.

♥ vinyls + copains + vins = <3

♣ C'est l'apanage des vins les plus naturels.



SÉLECTION JOHN EUVRARD

12, quai de la Pêcherie - LYON 1

04 78 08 48 90

M° Cordeliers

Mar-Jeu : 10h-13h | 15h-19h

Ven : 10h-13h | 15h-19h30

Sam : 10h-19h30



Quelle belle occasion d'aiguiser mes connaissances en vin que de plonger dans l'antre de *John Euvrard* ! Moi, j'aime le vin, j'aime le déguster et j'aime en entendre parler. John, c'est une belle dose de France, des superbes quilles de vin, une bonne ambiance, tout ce qu'on aime. On était définitivement faits pour s'entendre.

VINICA

120, mnt. de la Grande-Côte - LYON 1

04 78 58 86 29

M° Mairie du 1^{er}

Lun-Mer : 11h-19h30

Jeu-Sam : 11h-20h

- ✧ Moi quand je vais chez *Vinica*, je trouve aucune bonne bouteille. FAUX ! Clément, il connaît tout sur tout, du coup parfois tu te sens un peu bête à côté.
- ✧ Par contre, ce qui est cool, c'est que vu qu'il est bon, il te conseille bien. Même très bien. En plus après, tu peux répéter les infos pour impressionner tes potes.
- ✧ Et là, c'est eux qui se sentent bêtes !

i Dégustations et cours d'œnologie sont proposés.

✪ **Venez avec vos vieux bouchons de liège, chez *Vinica* on les récupère.**

VINS NATURE

1, rue désirée - LYON 1

04 26 00 44 54

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

Lun, Mer & Jeu : 10h-13h | 15h-20h

Mar : 10h-13h | 14h-20h

Ven & Sam : 10h-20h

- ✧ Cher candidat,
- ✧ Après étude de votre dossier et de vos notes en biologie, nous avons le plaisir de vous annoncer votre admission aux *Vins Nature*. Ne vous préoccupez pas du décor que les optimistes décriraient de minimaliste et privilégiez les options « nouveaux producteurs » et « étiquettes originales » qui font la renommée de cet établissement.
- ✧

Signé : La Plateforme Parcourstup' (PP).

i Le campus historique se situe non loin de Bellecour.



MAISON MALLEVAL

11, rue Émile Zola - LYON 2

04 78 42 02 07

M° Bellecour

Lun : 15h-19h30

Mar-Ven : 9h30-19h30

Sam : 10h-19h30

- ✧ Mon coloc' débarque en sprintant dans ma chambre :
- ✧ « Vite ! Une bouteille ! Il faut accompagner ce beau plateau de charcuterie.
- ✧ - Je fonce, je connais l'endroit qu'il nous faut ! »
- ✧ *Maison Malleval*, me voilà ! Devanture, décoration, tout me plaît. Le clou du spectacle ? Une bouteille d'Échappée qui n'aura pas fait long feu...

CAVE DES LUMIÈRES

11, rue Aimé Collomb - LYON 3

04 78 60 01 97

M° Guillotière - Gabriel Péri

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

- ✧ J'ai plus de 75 ans et je ne me suis jamais aussi bien porté. Je ne suis pas Benjamin Button ni même un des créateurs du Petit Paumé. J'habite dans une cave sûrement plus vieille que vous, gardée par quelqu'un de certainement bien plus intéressant que vous, et même sur votre 31, j'aurai une plus belle robe que vous. Je suis ? Je suis ?? Un breuvage de la *Cave des Lumières* bien sûr !
- ✧
- ✧
- ✧

ANTIC WINE

18, rue du Bœuf - LYON 5

04 78 37 08 96

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

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



« Savez-vous trouver un rouge,
À la mode, à la mode,
Savez-vous trouver un rouge
À la mode de chez nous ?

Il se trouve à *Antic Wine*... »
Pas besoin d'aller plus loin, vous savez désormais où aller pour dénicher le meilleur vin.

♥ **Une déco' mythique et des post-it qui ont fait rougir mon compère !**





LE BAROUDEUR DU VIN

37, rue Ney - LYON 6
04 78 52 56 04
M° Masséna
Mar-Ven : 10h-13h | 15h-19h30
Sam : 10h-13h | 14h-19h30



« Les coéquipiers du Torrontés argentin qui descendent plus bas sur le terrain !
- C'est passé dans le dos, le centre de Chardonnay Seresin !
- Second poteau Sauvignon de Marlborough !
- Sauvignon Blanc ! Il nous fait une Perciato, non ce n'est pas une Perciato, ça vient de Marlborough, et ça permet aux Néo-Zélandais de recoller au score ! »

♥ Des vins de plus de vingt pays, pour une coupe du monde disputée !



VIGNES ET VINS

11, crs. Franklin Roosevelt - LYON 6
04 37 48 85 40
M° Foch
Lun-Sam : 9h-13h | 14h30-20h



Comment choisir une bonne bouteille de vin quand on se satisfait de piquette en cubi ? Il faut aller chez *Vignes et Vins*. À peine entré, le vendeur voit ma tête de buveur de *Villageoise* et me propose les meilleures options pour mon budget et moi. C'est bon ! J'ai trouvé le vin parfait : un Merlot-Syrah. Pour une fois, je me réveillerai sans maux de tête.



EN ATTENDANT SEPTEMBRE

34, rue Chevreul - LYON 7
09 81 28 28 89
M° Jean Macé
Mar & Mer : 15h30-23h
Jeu & Ven : 10h-13h | 15h30-23h
Sam : 10h-13h | 15h-20h30



L'empereur Palpavigne avait fini de convaincre Anadrink : Obi Wine devait être bu. « Tu étais l' élu, c'était toi ! La prophétie voulait que tu restes sevré, pas que tu me boives comme eux ! Tu devais me laisser tranquille sur l'étagère, pas me condamner à être vide...
- JE TE BOIS ! »

♥ Des conseils dignes des enseignements de maître Yoda.

i De 18h à 23h, la cave se transforme en bar à vins.



VERCOQUIN

33, rue de la Thibaudière - LYON 7
04 78 69 43 87
M° Saxe-Gambetta
Mar-Sam : 10h-13h | 15h-20h



Ce soir, je suis d'humeur coquine. J'ai invité mon amoureuse de saison à boire un verre chez moi. Elle aime le rouge, mais bien tannique. Moi j'aime les soirées en amoureux, mais bien toniques. Avec la bouteille que *Vercoquin* m'a conseillée, on trouvera tous les deux notre compte ce soir.

♥ Je l'avoue, j'ai toujours eu un faible pour tout ce qui est naturel.

i Si vous en avez marre d'être ignare, *Vercoquin* vous propose des cours d'œnologie.



LE PORTE POT DE L'ÎLE BARBE

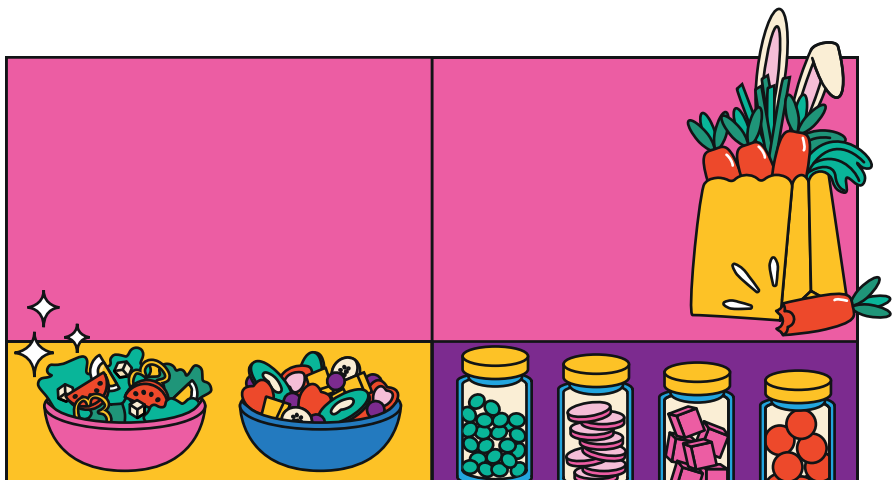
5, gde rue de St Rambert - LYON 9
04 74 72 92 81
Bus St Rambert - Île Barbe
Mar-Dim : 9h-17h



Je cherchais un verre de vin, j'ai obtenu des éclats de rire, une conversation chaleureuse, un plateau de fromages fait sur mesure avec du pain fait main, des bonnes adresses du coin, un verre de vin offert... Chers amis, entrer ici représente bien plus qu'une sortie culinaire, c'est vivre un moment de partage et de régalade.

♥ Le *Vintus blanc* est le préféré de la gérante : faites confiance à ses goûts.

✱ Pourquoi n'en ai-je jamais entendu parler ? Je serais venu depuis des années !



Mon père est parti à l'épicerie. Ça fait 20 ans que je l'attends...

ÉPICERIES DU MONDE



BAHADOURIAN

20, rue Villeroy – LYON 3
04 78 60 32 10

M^o Guillotière – Gabriel Péri
Lun-Sam : 8h-19h30



Dans le classement des repères à trésors, la caverne d'Ali Baba est largement dépassée par *Bahadourian* ! L'épicerie orientale est remplie de merveilles salées et sucrées qu'on a toutes envie de savourer. Sésame, ouvre mes papilles !

i Mille et une saveurs sont aussi à déguster dans leur boutique aux Halles Paul Bocuse.



GRAZIE GUSTO

71, crs. Dr. Long – LYON 3
04 37 91 96 27

Bus Place Henri
Lun-Sam : 9h-13h30 | 15h30-19h



Avant, j'allais à Florence pour trouver des produits italiens. Mais bon, le tunnel de Fréjus à 67,50 €, plus le prix de l'essence, non mais sérieux, DANS QUEL MONDE ON VIT ? ! Heureusement, j'ai découvert *Grazie Gusto* qui s'en charge pour moi, et tout donne envie : la charcuterie, les fromages, les plats préparés... un vrai régal. J'adore le monde dans lequel on vit !!

EL YAYO

71, rue Bellecombe – LYON 6
04 87 77 17 88

M^o Brotteaux
Lun-Sam : 10h-19h



« Tchoutchou ! Le train entre en gare voie L en direction de Yayo ! Il desservira les gares de Barcelone-Sants, Arles et Milan-Centrale. »

Avec mes chips, ma limonade et mon bagel, j'embarque pour l'aventure. Un petit *fuet ibérico* en Catalogne, du riz de Camargue à Arles et des pâtes artisanales à Milan ; de quoi me régaler jusqu'au dernier arrêt !

i Des prestations traiteurs sur mesure sont disponibles.

ÉPICERIES FINES

ÉPICERIE JACOTTE

26, rue Paul Chenavard - LYON 1
09 87 78 65 65

M° Cordeliers
Mar-Ven : 9h-17h
Sam : 10h-16h

- ✦ Ahhh *Jacotte*, merci de m'avoir fait découvrir les quatre piliers de notre région : charcuterie, fromage, pain, et vin. *Jacotte*, merci pour tes petits plats maison, tes sandwiches à la truite fumée et surtout pour ta crème brûlée au roquefort (oui oui, ça existe). J'essaierai de revenir mais au cas où, merci pour tout *Jacotte*.



ÉPICERIE MADAME

5, rue Palais Grillet - LYON 2
04 72 64 14 11

M° Cordeliers
Mar-Ven : 10h30-13h30 | 14h30-19h
Sam : 10h30-19h



Savez-vous seulement ce que c'est qu'une épicerie, Madame ? C'est quand les rayons offrent des produits gastronomiques, déjà. Que l'on trouve des épices *Roellinger*, avec des chocolats de la *Maison Bonnat* et que le personnel est raffiné. C'est ça une *Épicerie Madame* !

♥ C'est quand même bien mieux une épicerie où l'on est bien reçu.



THE GASTRONOMIE HOUSE

9, rue de la Part-Dieu - LYON 3
04 26 65 06 37

M° Place Guichard - Bourse du travail
Mar-Ven : 11h-19h30 | Sam : 10h-19h

- ✦ Lyon, capitale de la gastronomie ? En un coup d'œil, je comprends pourquoi. Terrines, épices, ustensiles en tout genre... pas de doute, je suis dans l'antre de passionnés. Ici, on sait débattre des différentes sortes de poivres. *When it comes to spices, The Gastronomie House* est carrément fluent.



ÉPICERIES RESPONSABLES

ÉPICERIE LA FOURMI

21, crs. Gambetta - LYON 3
09 87 30 19 87

M° Guillotière - Gabriel Péri
Lun-Sam : 10h-20h

- ✦ Impossible que cette *Fourmi* ne puisse pas porter plus de mille fois son poids, c'est tellement du lourd ce qu'elle renferme dans son abdomen. Bref, j'ai trouvé tout ce que je voulais et j'ai adoré voir des ! sur les étiquettes, ça change des 3 de la Presqu'île !

♣ *Épicerie anti gaspi' c3*



3 PTITS POIS

124, rue Sébastien Gryphe - LYON 7
09 54 18 54 64

M° Jean Macé
Lun, Mar, Mer & Ven : 10h-19h30
Jeu : 10h-13h | 15h-19h30
Sam : 10h-19h

- ✦ S'en allant dans les bois, *3 Ptits Pois* allaient au marché.
- ✦ Épices par-ci, céréales par-là, de la région ils étaient les meilleurs épiciers.
- ✦ Sans cesse ils répétaient : le vrac est notre religion, À la planète, aux hommes et aux animaux, nous faisons attention.
- ✦ Mes amis, allez-y, je vous le dis tout de go, Prendre soin de soi et de son environnement, ce n'est pas de trop.

ÉPICERIES SPÉCIALISÉES



POIVRES ET COMPAGNIE

15, rue Vaubecour - LYON 2
09 81 02 66 09

M^o Ampère - Victor Hugo
Lun, Mar, Jeu & Ven : 10h-18h
Sam : 10h-14h

✧ Dans cette épicerie du 2^{ème} arrondissement, des bocaux remplis de trésors en poudre trônent sur les étagères. Derrière le comptoir, une érudite hors pair me conseille : l'impression de rencontrer une oasis de connaissance dans mon désert d'ignorance. Je repars avec quelques grammes de ce petit bout d'ailleurs, sûr de retrouver le chemin vers ce paradis de l'épice.

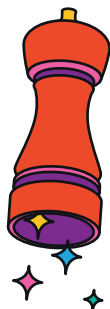
♥ Pour les profanes de l'épice, des ateliers découverte sont proposés !

SIGNORINI TARTUFI

17, rue Saint-Jean - LYON 5
04 78 05 04 50

M^o Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Lun, Mar, Mer, Jeu, Ven & Dim : 10h-19h
Sam : 10h30-20h

✧ *Signorini Tartufi* éveille mes cinq sens. Plafond étoilé et couvercles dorés, de quoi me faire perdre la vue. Une odeur terreuse me prend au nez. J'écoute attentivement le vendeur passionné me conter l'histoire de la maison. Il me donne à goûter une délicieuse crème de truffe pour me prouver sa qualité. Je finis par taper mon code sur le TPE qui affiche un prix pas si salé.



TRAITEURS



ROBERT CROIX-ROUSSE

87, bd. de la Croix Rousse - LYON 4
04 78 29 80 14

Bus Clos Jouve
Mer-Sam : 9h-19h
Dim : 9h-15h

✧ Croix-Rousse, jeudi 9 février, 17h54
Accusé : Robert
Faits qui lui sont reprochés :
- Gourmandise démesurée (*empanadas* savoureuses et pâté bressan traditionnel)
- Excès de générosité (conseils et pain au chocolat offerts par la maison)
- Diversité des produits sporadique (le jeudi est un jour risqué)
Délibéré du jury : Robert est reconnu coupable à l'unanimité.



LA PETITE ÉPICERIE

41, rue Malesherbes - LYON 6
06 18 07 75 32

M^o Foch
Lun-Sam : 9h30-18h
Dim : 9h30-13h



Dans ce sanctuaire culinaire, les fidèles vouent une dévotion absolue aux plaisirs de la table, élevant la gourmandise au rang de vertu cardinale. Chaque bouchée d'*arancini*, sphère sacrée, incarne un moment de grâce. Le tiramisù est une prière exaucée pour ceux en quête de douceur. Soumise à la sapidité de ces mets, je professe ma foi en cette épicerie et finis mon repas en proclamant : « Amen ».

♥ Les offrandes proviennent toutes de la même bienfaitrice, l'Italie.



LA PAGE JAUNE

PLOMBIERS

Actuel Service

52, rue du 4 août - VILLEURBANNE

E2P Plomberie

40, rue Victor Hugo - LYON 2

Rapide Services

7, montée Rochette - CALUIRE-ET-CUIRE

ÉLECTRICIENS

ELB

119, rue Laënnec - LYON 8

Pregelec

4, rue Henri Chevalier - CALUIRE-ET-CUIRE

Egelec Home

42, rue Boileau - LYON 6

TAXIS

Magic VTC Lyon

13, rue Jules Froment - LYON 8

Allo Taxi

95, rue André Citroën - GENAS

Géo Taxis

64, rue des Macchabées - LYON 5

MENUISIERS

Authentique Menuiserie

120, rue St-Cyr - LYON 9

CLM Habitat

4, rue Marcel Dassault - GENAS

Repartim

59, chemin Moulin Carron - DARDILLY

RÉPARATEURS DE VÉLOS

Holland Bikes Lyon 3

28, quai Victor Augagneur - LYON 3

Mobilityurban

5, rue Bugeaud - LYON 6

Lyon Cycle Chic SARL

74, rue Salomon Reinach, LYON 7

AGENCES IMMOBILIÈRES

Agence Immobilière Guy Hoquet

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

ERA Lacassagne Immobilier

2, rue des Cadets de la France Libre - LYON 3

Rochat Viagers

26, crs. Suchet - LYON 2

SERRURIERS

Abacaide

8, rue Sgt. Blandan - LYON 1

ETS Roche Père et Fils

21, av. Lacassagne - LYON 3

Chevalier Frères

28, rue Servient - LYON 3

PRESSINGS

Pressing Vitton

46, crs. Vitton - LYON 3

Pressing des Lys

239, av. Félix Faure - LYON 3

Le Pressing de Lyon

6, rue du Plâtre - LYON 1

CORDONNIERS

Duquesne Service

16, rue Dusquesne - LYON 6

Maitre Artisan Thierry Frilet

15, rue Notre Dame - LYON 6

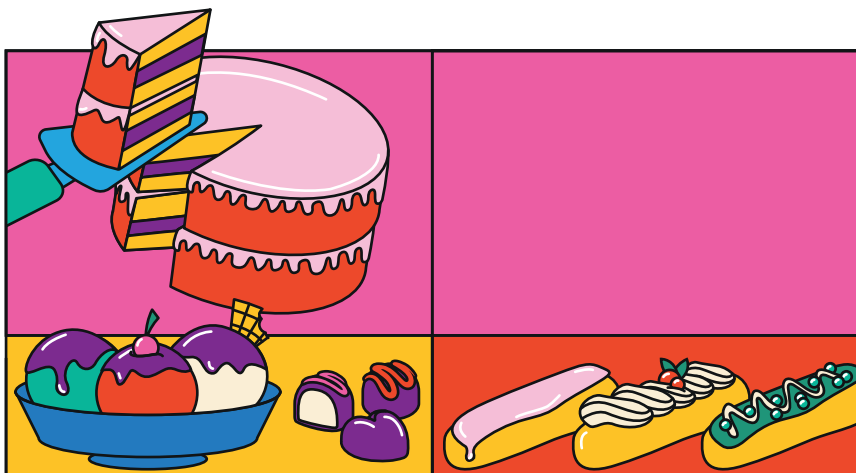
Kis Multi Service

100, av. Mar. de Saxe - LYON 3

DROGUERIE

Nuisipro SAS

5, rue Sainte Catherine - LYON 1



Même que le goûter, c'est le 8^{ème} repas le plus important de la journée!

CHOCOLATIERS - CONFISEURS



PRALINE & CHOCOLAT (CROIX-ROUSSE)

7, rue des Pierres Plantées - LYON 1
04 78 27 98 29

M° Croix-Rousse

€ Brioches à la praline : 8,50-19,90 €
Mar-Sam : 10h-19h30 | Dim : 10h-19h



Marier la praline et le chocolat de manière audacieuse ? C'est un pari réussi pour cette chocolaterie ! Plutôt praline, plutôt chocolat ou les deux à la fois ? Une chose est sûre, la *pralichoc* m'a offert tout le réconfort et la douceur dont mon petit cœur avait besoin.



BERTRAND CHOCOLATIER



23, rue de Brest - LYON 2
04 78 82 29 07

M° Cordeliers

€ Tablettes : 7,95-16 €

Dômes : 3-56,80 €

Mar : 10h-12h30 | 13h30-19h |

Mer-Ven : 10h-19h | Sam : 9h30-19h

Petit, je jouais aux billes. J'avais la fâcheuse tendance à les mettre dans ma bouche. Quel bonheur quand j'ai réitéré avec ces dômes en chocolat ! Chaque petite bille est une explosion de saveurs et me transporte grâce à l'association fabuleuse du fruit et du chocolat. Et en plus, personne pour me gronder quand je succombe à nouveau à ces délices !



FRANÇOIS PRALUS - MAÎTRE CHOCOLATIER

32, rue de Brest - LYON 2
04 78 38 90 41

M° Cordeliers

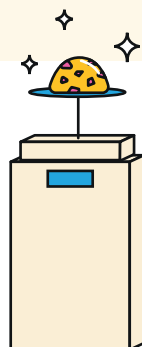
€ La Praluline : 12,90 €

Barres de chocolat : 9-12,50 €

Lun-Ven : 9h-19h | Sam : 9h-19h30



Pralus est à la pâtisserie ce que la Tour Eiffel est à Paris : emblématique et incontournable.





LES ORIGINES LE LAUTREC

54, rue de Brest - LYON 2

04 72 40 27 08

M^o Cordeliers

€ Coffrets macarons : 5,80-50,70 €

Tablettes : 3,60 €

Lun : 14h-19h

Mar & Mer : 10h-13h | 14h-19h

Jeu-Sam : 10h-19h



« Taille-moi les hanches à la hache, j'ai trop mangé de chocolat. » Qui aurait cru qu'Olivia Ruiz me chantait là ma prophétie ? Enfant, je n'imaginai pas devenir un jour *La Femme Chocolat*, mais ça, c'est normal, je n'avais encore jamais goûté les merveilles du *Lautrec*. J'espère juste que la hache ne fait pas partie de la prédiction...

VIOLETTE & BERLINGOT

52, pass. de l'Argue - LYON 2

04 72 40 97 49

M^o Cordeliers

€ 250 g de violettes : 8 €

Petit coffret dégustation : 19 €

Lun : 14h-19h

Mar-Ven : 10h-13h | 14h30-19h

Sam : 10h-19h



Selon la légende, le passage de l'Argue serait un chemin secret qui mènerait au monde magique de *Violette et Berlingot*. Malheur à celui qui s'y aventurerait, les fées calissons, noisettines et pralines tenteraient de l'envoûter : « Bonbons et douceurs lyonnaises à tire-larigot, faites que cet homme ne mange plus jamais d'*Haribo* ».



VOISIN

28, rue de la République - LYON 2

04 78 42 46 24

M^o Cordeliers

€ Tablettes : 3,60-7,90 €

Ballotin de coussins : 22,90 €

Lun : 10h-19h

Mar-Sam : 9h30-19h30



Laissez-moi vous parler de mes voisins préférés. À chaque fois que je les invite, ils m'offrent des chocolats. Je commence à en avoir un sacré stock vu qu'ils viennent dîner à la maison tous les soirs. Hier j'ai eu des palets en chocolat ; aujourd'hui un coussin lyonnais vient compléter ma collection. J'ai de la chance, il n'y a que mes voisins qui connaissent ces recettes !

♥ **Leurs quenelles (pas celles au brochet hein, celles en chocolat)**



LA TOQUE BLANCHE

11, rue d'Austerlitz - LYON 4

04 27 44 42 38

M^o Croix-Rousse

€ Lion guimauve : 3 €

Ballotins de chocolats : 37,44-82 €

Mar-Sam : 7h-12h30 | 13h-19h



Ce samedi se tient chez moi un repas de famille. D'habitude synonyme de querelles, celui-ci ne partira pas en eau de boudin, je m'en suis fait la promesse ! Afin d'adoucir les mœurs, je toque à la porte de cette chocolaterie. Les lions en guimauve et les ballotins de chocolats ont fait succomber tout le monde ; Papi Joseph en a même oublié de critiquer mon nouveau régime végété.

♥ **L'atelier ouvert sur la boutique !**



BERNACHON (BOUTIQUE)

42, crs. Franklin Roosevelt - LYON 6

04 78 24 37 98

M^o Foch

€ Tablettes : 9-11,50 €

Mar-Sam : 8h30-19h



Guidé par l'éclat doré de la devanture, je découvre la boutique *Bernachon*. Je comprends vite que ce n'est pas l'or qui attire les foules, mais bien les pépites de chocolat. Depuis 70 ans, on pratique ici une torréfaction unique de 8 à 10 fèves. En coulisse, l'alchimie opère : *Palais d'or* et *Président* se transforment en véritables trésors gustatifs.



FLORENT THÉVENON CHOCOLATIER

53, rue Tête d'Or - LYON 6

04 72 75 95 57

M° Masséna

€ Assortiment de 30 pièces : 30-35 €

Lun : 14h-19h30

Mar-Ven : 9h-19h30

Sam : 8h-19h



Les girafes du parc de la Tête d'Or ? Vues et revues. J'ai envie d'une expérience hors du commun, et je l'ai trouvée. Chez *Florent Thévenon*, on croise des éléphants, des marabouts, on mange même du crocodile et du loup ! Qui aurait cru que Lyon cachait une jungle aussi délicieuse ?



GLACIERS



JOSÉPHINE

3, place Sathonay - LYON 1

04 26 64 72 97

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ 1 boule : 3,50 €

2 boules : 6,20 €

Lun-Jeu : 11h-18h | Ven & Sam : 11h-19h

Dim : 10h-19h



À vous, travailleurs du lundi au vendredi, trop préoccupés pour apprécier les choses simples de la vie. Dimanche, il fera beau. Prenez le temps de vous asseoir à la terrasse de *Joséphine*, et délectez-vous d'un peu de fraîcheur parfumée. Caramel pour les gourmands, eau de rose au safran pour les plus téméraires, votre bonne humeur me remerciera.



GLORIA - ANTONIO E MARCO

2, rue Grenette - LYON 2

04 72 77 00 91

M° Cordeliers

€ 2 boules : 6,50 €

Lun-Dim : 10h30-23h



Mardi, 14h. Ça fait déjà deux jours, j'ai besoin de ma dose. La devanture face à moi, je regarde une dernière fois par dessus mon épaule avant de m'engouffrer chez *Gloria*. « Deux boules s'il vous plaît, dans un cornet classique. » Je repars avec ma dose, bien servie comme d'habitude. Si on vous arrête pour vous demander comment vous connaissez, j'ai rien dit, j'ai rien fait, j'existe pas.

i Des parfums qui changent tous les mois dans une boutique ouverte toute l'année.

♣ Parfois tout est comestible. Tout.



RENÉ NARDONE

5, place Ennemond Fousseret - LYON 5

04 78 03 51 84

Bus Lyon St-Paul

€ 1 boule : 3,50 €

2 boules : 7 €

Lun-Mer : 9h-20h | Jeu : 10h-20h

Ven & Sam : 9h-21h | Dim : 9h-20h



Ne confondez pas : Narbonne : 50 000 habitants / *Nardone* : 100 000 saveurs (au moins !)

Narbonne : 17 000 hectares / *Nardone* : une terrasse sur la Saône.

Narbonne : 10 touristes par an / *Nardone* : 10 clients par minute.

Narbonne : pas dans le guide / *Nardone* : RPPP

♥ La Géante Fruits avec 10 boules, vous avez ça les Narbonnais ?

i Sources : t'inquiète



TERRE ADÉLICE

1, place de la Baleine - LYON 3

04 78 03 51 84

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ 1 boule : 4,70 €

2 boules : 8,60 €

Lun-Sam : 10h30-00h

Dim : 10h30-23h30



Dans la famille Voyage, je voudrais la pistache. Dans la famille Audace, je voudrais la roquefort. 6 familles. Près de 150 saveurs. Et contrairement au jeu de cartes, aucune partie ne suffira à collectionner toutes les familles ; il faudra rejouer, encore et encore, pour espérer réunir toutes les saveurs dans son jeu.

♣ Des produits 100% bios

PÂTISSIERS



CHEZ GRÉGOIRE



6, rue Constantine - LYON 1

04 87 61 24 66

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Pâtisseries individuelles : 2,80-5,20 €
Pâtisseries à partager : 18-22 €

Mar-Ven : 11h-19h

Sam : 10h-19h

Dim : 10h-13h



Je dîne chez mon patron et je dois apporter le dessert. Un passage *Chez Grégoire* s'impose. J'hésite : ne pas prendre de risque avec le paris-brest et la tarte au citron meringuée, ou le surprendre avec le chou menthe-kiwi. J'opte finalement pour un de chaque. Bons et légers, personne n'avait faim pour le dessert pourtant il n'en reste plus une miette. À moi la promotion !

♥ Si on ne me l'avait pas dit, je n'aurais même pas remarqué que tout était sans gluten.

♣ Tous les pains et les boissons sont bios.



LES ÉCLAIREURS - JACOBINS



20, place des Terreaux - LYON 1

04 78 82 46 82

M° Cordeliers

€ Éclairs : 4,95 €

Mar-Ven : 10h30-14h | 15h-19h15

Sam : 10h30-13h | 14h-19h15

Déprimée par l'orage, je cherche un moyen de me reconforter. La boutique des *Éclaireurs*, voilà ce qui me remontera le moral. À coups d'éclairs au saumon et à l'aneth, je recharge mes batteries. Les recettes au chocolat et au praliné donnent le dernier coup de jus dont j'avais besoin. Entre les *Éclaireurs* et moi, le courant passe plutôt bien, très bien même.

♥ Des parfums inattendus mais finalement exquis



BOUILLET

14, rue des Archers - LYON 2

04 78 42 98 40

M° Bellecour

€ Plateau de 12 réduits : 24 €

Coffret de 16 macarons : 30,80 €

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

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



Il est 16h30, la sonnerie retentit enfin, plus d'école pour aujourd'hui. C'est l'heure du goûter mais pas n'importe lequel. En tant que bon élève des Maristes, faire un détour chez *Bouillet* c'est le b.a.-ba selon bonne maman. Heureusement qu'elle ne sait pas que je préfère leur flan au sien...



MISS MADELEINE

11, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2

09 85 03 06 49

M° Cordeliers

€ Coffrets : 7,40-34,90 €

Mar-Sam : 9h-19h



J'arrive pile à l'heure pour l'élection. La compétition fait rage : chaque candidate veut se voir décerner la couronne tant convoitée. Elles représentent la France dans toute sa splendeur : élégance, délicatesse et douceur. Ça y est, le jury a délibéré : Miss Framboise l'emporte ! Moelleuse et tendre, cette madeleine a tout pour charmer la France.

♥ La première dauphine, Miss Tomato-Mozzarella, a surpris le public.



LA ROSE DE TUNIS

35, crs. Gambetta - LYON 3

04 78 60 88 96

M° Saxe-Gambetta

€ Coffrets : 9,50-27 €

Lun-Dim : 8h-21h



Ce soir, j'ai mon cours de natation synchronisée. Avant ça, je m'arrête à *La Rose de Tunis* pour prendre ce qui devait être un simple encas. C'était sans compter la vendeuse qui m'a fait goûter tout l'étalage : *makroudh*, *baklewa*, *kaak*... j'aurais pu continuer très longtemps. Mon coach a été surpris de me voir de si bonne humeur ; mes coéquipiers, eux, se sont bloqués le dos en essayant de me porter.

i La pâtisserie propose aussi un service de traiteur pour régaler vos invités.



SUZANNE BAR À BRIOCHES

327, rue André Philip – LYON 3

06 51 46 16 69

M° Garibaldi

€ Boîtes de brioches : 11,20–27 €

Mar–Ven : 8h–13h | 16h–18h30

Sam : 8h–18h30



Une brioche classique ? C'est so 2012. Place aux brioches feuilletées ! À quoi les voulez-vous ? Au citron, à la cacahuète ou encore au jambon ? Chez *Suzanne*, on trouve tous brioche à son pied. Je crois même qu'après avoir goûté leur brioche feuilletée à la praline, on peut (presque) mourir tranquille !

? Venez dès l'ouverture pour les brioches, elles partent comme des petits pains.



DÉLICES DES SENS

12, bd. des Brotteaux – LYON 6

04 78 24 48 25

M° Masséna

€ Tarte citron meringuée : 5,30 €

Lun–Ven : 7h30–19h45

Sam : 7h–19h45

Dim : 7h–13h



Au royaume des douceurs, Dame Tarte Citron, lumineuse et équilibrée, répand joie et fraîcheur. Sire Trianon, le noble au cœur lourd de sucre, suscite passions et débats. Et voilà qu'arrive le jeune Macaron, messenger d'une union surprenante entre Framboise et Litchi, enchantant les palais. *Délice des Sens* incarne une symphonie gustative pour une expérience mémorable, bien que parfois inégale.



MARILLER LES SAVEURS

1, rue de Sèze – LYON 6

04 72 81 75 95

M° Foch

€ Paris–Brest : 6 €

Fraisier : 24 €

Mar : 14h–19h

Mer–Ven : 10h–13h | 14h–19h

Sam : 10h–13h30 | 14h30–19h



Telles des sculptures délicates, on aurait juste envie de les contempler. Mais, il faudra bien se décider à les croquer si l'on veut découvrir l'alliage entre originalité et gourmandise. Dans ce musée, les œuvres d'art sont des classiques de la pâtisserie revisités. Alors n'hésitez plus : hâtez-vous et venez déguster cette expo !

♥ La claque d'agrumes m'a coupé le souffle.

★ Vous aurez vite fini la visite.



SOHA COOKIES

31, crs. Franklin Roosevelt – LYON 6

09 88 42 15 17

M° Foch

€ Cookies : 3,80–4,90 €

Coffrets : 15–45 €

Mar–Sam : 9h30–19h



Soha Cookies transforme mon *Teenage Dream* en festin : *L'Inédit*, c'est flotter sur un nuage comme dans *California Girls*. *Le Praliné*, doux comme un premier amour, et *Le Corsé*, un appel cosmique façon *E.T.*, Katy passe le flambeau, chaque cookie est une étoile dans ma galaxie gourmande. Un rêve ? Plutôt une délicieuse rébellion en chocolat.



GUILLAUME FLOCHON

26bis, rue Masaryk – LYON 9

04 78 83 72 75

M° Gare de Vaise

€ Mille-feuille : 5,70 €

Mar–Sam : 8h–19h

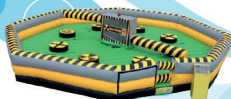
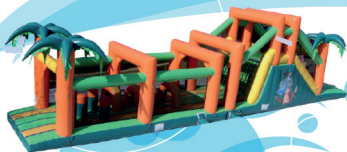


Aujourd'hui, je vais au musée, mais celui-ci a une petite particularité : les œuvres d'art se mangent, ou plutôt se dévorent. Devant le *Mille-Feuille de saison*, je me sens presque comme ces activistes qui s'attaquent à *La Joconde*. Instinctivement, je croque à pleines dents. Finalement, l'art n'est-il pas fait pour être détruit ?

KIDS' GALAXY & Créateur d'événements

PROM-EVENTS

Structures Gonflables :



Photos Instantanées et reliefs :



Pochette



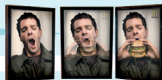
Contour Personnalisable



Logo



Relief
Flip Flop



Décoration Magasins :



Mur



Arches



Colonne



Divers Services :



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 Lumiere 69720 St Bonnet de Mure - www.kids-galaxy.fr - 04 37 50 34 13

LOISIRS



57 - Loisirs

- 59 - ACTIVITÉS
- 61 - ACTIVITÉS SPORTIVES
- 64 - JEUX
- 69 - ATELIERS CRÉATIFS
- 73 - CULTURE
- 75 - MUSÉES
- 78 - SCÈNES & CINÉMAS



L'HACHEZ-VOUS LANCER DE HACHE LYON

N°1 FRANÇAIS DU LANCER DE HACHE



ÉLU
DANS LE TOP 10%
DES MEILLEURES ACTIVITÉS
DU MONDE !



10% DE REMISE IMMÉDIATE

SUR VOTRE RÉSERVATION AVEC LE CODE PROMO*

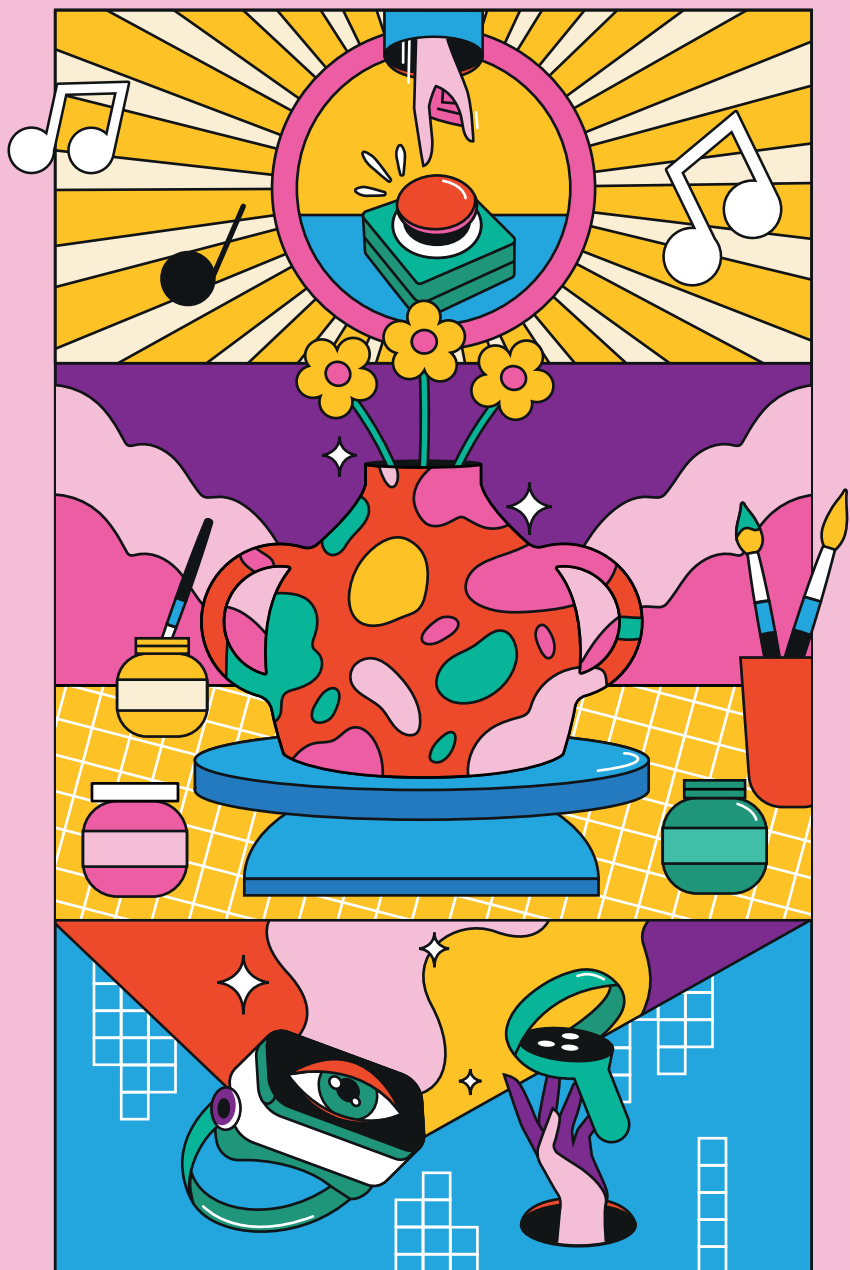


== PETITPAUME24 ==

*OFFRE VALABLE JUSQU'AU 31/07/25 - NON CUMULABLE AVEC UN AUTRE CODE PROMO OU AUTRE OPÉRATION EN COURS.

== WWW.LANCERDEHACHELYON.FR ==

ACTIVITÉS



MES Aides étudiantes

LE PORTAIL DES AIDES ÉTUDIANTES DE L'ACADÉMIE DE LYON

Découvrez plus de 200 dispositifs d'aide, de soutien et contacts utiles pour bien vivre ses études

 mesaides.universite-lyon.fr

 ME NOURRIR

 GÉRER MON BUDGET

 ME LOGER

PRENDRE SOIN DE MOI 

 ME DÉPLACER

 M'ÉQUIPER





Toujours plus loin, toujours plus haut, toujours plus fort !

ACCROBRANCHE

FRANCE AVENTURES

10, ch. Vieux – BRON
04 78 36 31 75

Tram Les Alizés

€ Tarif adulte : 26 €

Tarif enfant 20 €

Lun-Dim : 10h-19h

- ✧ Avec mes amis on adore l'aventure, la survie et la nature. Malheureusement, on s'est fait recaler de *Pékin Express*... trois fois d'affilée... On va plutôt tenter notre chance à *France Aventures*. Ici pas de course dans les rues de Bombay, mais des parcours dans les arbres adaptés à tous les niveaux.

♥ Les multiples tyroliennes uniquement pour les vrais aventuriers

📍 Possibilité d'y organiser son anniversaire ou EVJF/EVG

VANCIADVENTURE

Fort de Vancia – RILLIEUX-LA-PAPE
06 58 93 48 76

Bus Fort de Vancia – Vancia le Bas

€ Tarif plein : 24 €

Tarif réduit : 20 €

Lun-Dim : 10h-19h



Membre de la DGSE, je dois être paré à toutes les éventualités. Alors j'escalade des murs, je rampe dans des grottes, je me suspends à des arceaux, je m'accroche à des filets de corde. Dans un camp d'entraînement ? Non, dans le fort de Vancia. À l'abri dans les douves, les plus jeunes comme les plus anciens de la boîte pourront entretenir leur réputation de meilleurs agents de la planète.

♥ Le cadre du fort en met plein les yeux (et les bras).

📍 Tarif réduit pour les enfants, étudiants et forces de l'ordre

CITY ADVENTURE LYON SAINTE FOY

Ch. de la Croix Berthet –
SAINTE-FOY-LES-LYON
04 28 29 66 00

Bus Les Bottières

€ Tarif adulte : 26,50 €

Tarif enfant : 20,50 €

Lun, Mar, Jeu, Sam & Dim : 10h-19h
Mer : 10h-22h | Ven : 10h-23h

- ✧ Je me projette d'arbre en arbre en ayant l'impression de voler. Je connais la forêt depuis tout petit : troncs oscillants, lianes... rien ne m'arrête. Je dois grimper le dernier arbre pour rejoindre ma Jane. Je m'apprête à m'élancer... la voix de ma mère retentit alors : « Alban, on rentre ! » L'idylle de Tarzan et Jane attendra, c'est l'heure du goûter.

✳ Même si je suis doué pour prendre les tyroliennes, il faudrait que tous les arbres soient équipés de matelas de protection !

ACTIVITÉ AQUATIQUE



AQUAPARC BE FUN

Ch. de la Bletta - VAULX-EN-VELIN

06 25 55 11 47

Bus Grand Parc L'atol'

€ 12 € / 45 min

Lun-Dim : 11h-18h



La mer en été ? Tellement surcotée. Avec mes potes, on va plutôt à l'Aquaparc BeFun. Mes potes les plus fainéants tranquilles profitent des transats pour se dorer la pilule. Les amateurs de plats plongeons, eux, s'éclatent sur les structures gonflables. En tout cas à la fin de la journée, on n'a plus aucune énergie mais on revient plus bronzés qu'après une semaine au Cap d'Agde.

DANSE

ACADÉMIE DE BALLET NINI THEILADE

9, pt. rue des Feuillants - LYON 1

04 78 30 56 86

M° Croix Paquet

€ Carte 36 cours : 432 €

Carte 12 cours : 240 €

Mar-Ven : 9h-13h | 13h30-19h45 | Sam : 9h-13h



J'ai peur, très peur... Je n'en ai jamais fait et je suis une quiche en danse. Deux arabesques dans la A, trois pas de bourrée sur le trottoir et m'y voilà. Tchaïkovski, une dizaine d'élèves, une professeure et mon cœur à 190 bpm. Mon premier ballotté est disgracieux, mais on me conseille, on m'assiste, 140 bpm. Le deuxième est déjà beaucoup mieux et mon métronome intérieur s'est apaisé, 90 bpm...



ÉLECTROSTIMULATION

IRON BODY FIT

140, crs. Lafayette - LYON 3

07 69 83 76 95

M° Gare Part-Dieu - Vivier Merle

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

Sam : 9h-13h



Depuis tout petit, je veux être un super-héros *Marvel* : alors quand je suis relié à une machine par des électrodes, j'ai l'impression d'être Captain America. Vingt minutes plus tard, je suis plus congestionné que Steve Rogers. Pas de doute, ma Peggy sera impressionnée par ce nouveau corps d'acier !

♥ Derrière les machines, il y a des hommes et des femmes qui sauront parfaitement vous accompagner dans votre vie d'androïde.

📍 Votre première séance est offerte !

ESCALADE

CLIMB UP LYON (GERLAND)

11, rue Lortet - LYON 7

04 72 71 83 84

Bus Lortet

€ Entrée : 18 € | Pass mensuel : 60 €

Lun, Mar, Jeu, Ven, Sam & Dim : 8h-00h

Mer : 7h30-00h



J'ai découvert la littérature avec Kundera. J'aime pas. Moi j'suis plutôt dans le crapahutage. Baudrier enfilé (à l'endroit c'est mieux), un débutant à ma gauche, un mec de l'équipe de France à ma droite, je monte en tête ma violette ! Mais déjà, la prise m'échappe, je chute ! Milan aurait clairement dû appeler son livre *L'insoutenable lourdeur de l'être...*

♥ Toujours de nouvelles voies faites par les ouvreurs !

📍 La meilleure salle de Lyon pour faire de la voie



MROC LAENNEC

49, rue Président Krüger - LYON 8

04 86 11 27 21

M° Laënnec

€ Entrée : 18 €

Pass mensuel : 55 €

Lun-Dim : 9h-00h



J'ai fini une voie violette perso... Après c'est pas une compète et je l'ai compris très vite : que tu sois un rookie comme moi ou un vrai chimpanzé, y'a pas de différence. Tout le monde se retrouve à la fin autour d'une bonne bière locale et d'un bon burger. Mais c'est une salle d'escalade ou un bistro ? Les deux, futur grimpeur !

♥ Rien de tel qu'un sauna après une bonne session de grimpe !

PARC



GRAND PARC MIRIBEL JONAGE

Chemin de la Bletta -

VAULX-EN-VELIN

04 78 80 56 20

Bus Grand Parc L'atol'

€ Tarif : 8,50 €

Tarif réduit à partir de 17h30 : 5 €

Lun-Sam : 9h-21h | Dim : 9h-20h



Une journée au parc de Miribel, c'est comme un mini *Koh-Lanta*. Pour l'épreuve de confort, Denis nous a proposé une course en vélo et, pour l'immunité, c'était un concours d'équilibristes sur un paddle géant. À la fin, il n'en restait qu'un et il a eu la chance de payer sa tournée de burgers. Pas sûr qu'on soit prêts pour le vrai...

Le plus dur reste l'épreuve d'orientation... pense à prendre ton GPS pour t'y retrouver !

VOL EN SOUFFLERIE

IFLY LYON

48, ancienne route de Grenoble -

SAINT-PRIEST

04 82 90 34 70

Bus Normandie-Niemen

€ Baptême 2' : 64,90 € en semaine

Vol casque VR 3' : 119,90 €

Mer-Ven : 11h-22h | Sam & Dim : 8h-22h



Sacrée journée. J'ai sauté d'un hélicoptère en wingsuit pour frôler des falaises alpines. Ensuite, j'ai regardé mon pote faire un saut en parachute au-dessus de Lyon. Heureusement que le moniteur était là pour nous tenir... on lui doit sûrement la vie. Bon allez, assez déconné, je retire mon casque VR, j'ai pas envie de faire une crise cardiaque non plus.

J'ai jamais eu un fessier aussi rebondi que dans leur combinaison.



YOGA



PUPPY YOGA

7, rue Antoine de Saint-Exupéry -
LYON 2

06 30 34 39 75

M° Bellecour

€ Tarif horaire : 30 €

Lun-Sam : 9h-19h | Dim : 9h-21h



On m'avait prévenue que les chiots risquaient de me détourner du chemin de la zen attitude, mais c'est plutôt le yoga qui m'a déconcentrée des chiots. Entre 6 000 léchouilles et bavouilles, je lève la tête vers le professeur et me tord exactement dans la même position. Le résultat : 15% de *chien tête en bas*, 85% de chiens sur mes genoux.

Les chiots présents proviennent de portées et sont ensuite adoptés.



YOGA BELLECOUR

58, rue de la République - LYON 2

04 72 36 97 23

M° Bellecour

€ Forfait trimestriel : 140 € / 11 séances

Forfait annuel étudiant : 330 €

Lun : 9h-20h | Mar : 10h30-20h30

Mer : 10h30-18h30 | Jeu : 12h30-20h



Un grand sage a dit : « cherche un arbre et laisse-lui t'apprendre le calme ». Pas le temps d'aller en forêt, j'ai trouvé Thierry. Même si mon *utthan prishasana* ressemble plus à un bout de bois tordu, mon maître m'encourage et me guide vers la sérénité. Si ma souplesse laisse encore à désirer, j'ai définitivement trouvé ma paix intérieure.

L'établissement privilégie les inscriptions au trimestre ou à l'année.



ACROBIRDS

47, av. Valioud -

SAINTE-FOY-LES-LYON

06 63 97 01 88

Bus Léon Favre

€ Cours découverte : 15 €

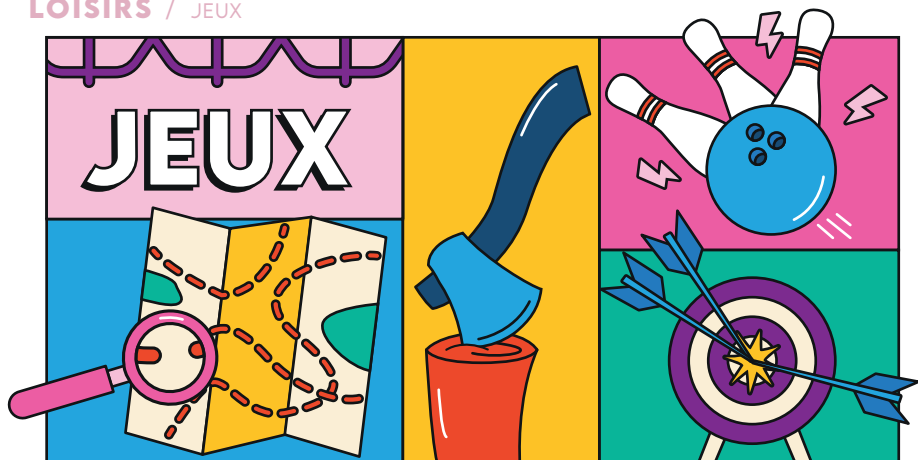
Cours collectif : 24 €

Cours à l'école Nini Theilade : mardi & jeudi / Pour groupe : sur réservation



« Chérie, ce soir on s'envoie en l'air ! ». Je m'étais donc apprêtée pour l'occasion. Mais, à ma plus grande surprise, on est partis faire de l'acroyoga et j'ai quand même atteint le septième ciel... Ça c'est grâce aux figures qui sont aussi acrobatiques que belles : *the bird is the new 69*.

Les démonstrations de Seb et Léa <3



Jeux de mains, jeux de vilains

CASINO



PASINO GRAND PARTOUCHE (LA-TOUR-DE-SALVAGNY)

200, av. du Casino -
LA TOUR DE SALVAGNY
04 78 87 02 70

Bus Bois de l'étoile

€ La limite, c'est vous !

Lun-Dim : 10h-4h



On récapitule : on arrive à trois, bien coordonnés. On passe la sécurité et on se dirige vers le fond pour aller chercher l'argent. Puis on se sépare. Chacun d'un secteur, on ira plus vite pour récupérer le max'. C'est très grand quand même. 23 heures, on repart avec le butin. Comment ça Jackie, « on a besoin de flingues » ? Je te parle du casino là, on est réglés maintenant...

i Les jeux d'argent peuvent être dangereux, contactez le 09 74 75 13 13 en cas de besoin.

COMPLEXES DE JEUX



BOWLING DES LUMIÈRES

2, av. Simone Veil -
DÉCINES-CHARPIEU
04 78 58 42 76

Tram Décines - OL Vallée

€ Bowling : 8,90 € / partie

Karaoké : 8,90 € / heure

Lun-Mer : 11h-00h | Jeu : 11h-1h

Ven : 11h-2h | Sam : 10h-2h | Dim : 10h-00h



Bowling, minigolf, jeux d'arcades, karaoké, bar, restaurant... vous ne savez pas où donner de la tête ? Normal, on se croirait au milieu d'une colocation étudiante qui sait vivre et prendre du plaisir, mais rassurez-vous, vous n'y trouverez pas les caleçons sales de mon coloc'.

♥ Qui n'a jamais rêvé de se faire livrer une bière ou un tacos trois viandes par un ROBOT, oui oui un ROBOT !?



EXALTO (DÉCINES - PRISON ISLAND)

2, av. Simone Veil - DÉCINES-CHARPIEU
04 28 29 23 90

Tram Décines - OL Vallée

€ 1 heure : 22 € / pers.

2 heures : 32 € / pers.

Lun-Jeu : 14h-23h | Ven : 14h-00h

Sam : 10h-1h | Dim : 10h-20h



Prison Island nous accueille dans un remake de Fort Boyard, Passe-Partout en moins. Entre les épreuves physiques et de réflexion, ma petite team a réussi les défis les uns après les autres, le Père Fouras serait presque surpris de notre pugnacité !

♥ Un meilleur accueil que celui d'Olivier Minne



KOEZIO

50, ancienne rte. de Grenoble - SAINT-PRIEST
04 28 29 15 15

Bus Normandie - Niemen

€ Blindtest : 25 € / pers.

Mission agents d'élite : 30 € / pers.

Lun : 9h-23h | Mar : 17h-23h

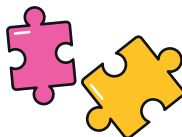
Mer : 14h-23h | Jeu-Sam : 10h-00h

Dim : 10h-19h



Déjà tout petit, j'avais lu tous les *Cherub*, regardé tous les *James Bond* et j'avais un poster de Johnny English. Alors quand John K m'a proposé de travailler pour lui, évidemment que j'ai accepté. Agilité, mémoire, rapidité... normal que je fasse partie de l'élite. Cohésion d'équipe à retravailler, m'a-t-il dit. C'est de ma faute si mon équipe n'arrive pas à me suivre ?

♥ **Ma spécialité en tant qu'agent, imbattable au blindtest**



ESCAPE GAMES



ENIGMATIC

11, rue de la Part-Dieu - LYON 3
09 86 15 94 55

M° Place Guichard - Bourse du Travail

€ 1 partie : 23-45 € / pers.

Lun-Jeu : 10h30-23h30 | Ven : 10h30-

1h30 | Sam : 9h-1h30 | Dim : 9h-23h30



AAAAH LAISSEZ-MOI SORTIR !!! C'est ce que j'aurais dit si j'étais claustrophobe, ou bien nul et très impulsif. Mais je suis l'élú qui a réussi à sortir Excalibur de son rocher. L'élú qui s'est emparé du Graal. Et même l'élú qui a trouvé une porte secrète mal fermée (oups).



CLAP ESCAPE

52, rue Molière - LYON 6
04 69 67 04 07

Bus Saxe - Lafayette

€ Pour 2 pers. : 98 €

Pour 7 pers. : 161 €

Lun-Dim : 10h50-22h10



Un chapeau de cow-boy sur le portemanteau, une partie de poker entamée sur une table... oui, je suis au saloon. Et pas n'importe lequel : celui d'El Paso, où je suis venu chercher mon butin. J'ai une heure avant que... avant que quoi d'ailleurs ? Ah oui c'est vrai je me rappelle, c'est un jeu. Je ne m'appelle pas Lucky Luke mais bien Luc, comptable depuis trente ans.

♥ **La petite photo souvenir déguisée à mettre dans mon onospace**



A MAZE IN GAME

21, rue Père Chevrier - LYON 7
06 81 14 20 32

M° Jean Macé

€ Pour 2 pers. : 100 €

Pour 5 pers. : 145 €

Lun-Sam : 10h-00h | Dim : 10h-22h



Je voulais être James Bond le temps d'un instant mais j'ai plutôt été Hubert Bonisseur de La Bath : beaucoup d'aide (merci le maître du jeu), beaucoup de chance, et beaucoup de rires.

♥ **Des énigmes aussi farfelues qu'innovantes !**



INSOLITES



L'HACHEZ-VOUS

4, rue de l'Épée - LYON 3
09 87 07 71 89

M° Guillotière - Gabriel Péri

€ Une cible pour 3 pers. : 50 €

Mar & Mer : 18h-21h

Jeu & Ven : 18h-22h

Sam : 11h-12h | 14h-22h

Dim : 14h-19h



Le lancer de haches, c'est surtout une question de visualisation. Premier lancer, je pense au gars qui m'a fait une queue de poisson ce matin : 4 points ! Deuxième lancer, j'imagine la tête de ma collègue qui se prend pour ma cheffe : 6 points ! Dernier essai, je visualise mon c***** d'ex qui m'a trompée : en plein dans le mille, j'ai trouvé la technique !

♥ **Le gérant garde un œil sur vous sans s'immiscer dans votre partie.**

❗ **Les pistes se réservent pour trois personnes maximum.**



QUIZ ROOM



72, av. Maréchal de Saxe - LYON 3

04 72 32 22 98

M^o Place Guichard - Bourse du Travail

€ Quiz : 26-34,80 €

Quiz personnalisé par groupe : 25 €

Lun : 14h30-23h30

Mar-Ven : 10h-23h30

Sam : 11h-23h30 | Dim : 11h-20h



J'arrive très confiant tant mon énorme cerveau regorge de connaissances. Ah tiens on peut me voler des points ? Et on peut aussi passer mon tour ? PLUSIEURS FOIS ?? C'est dur d'être redoutable, vos adversaires savent qu'il faut vous museler... Mais même en étant l'ennemi public n°1 je ressors vainq... Perdant ! J'ai lamentablement perdu et emporté mon duo dans la défaite.

♥ Une ambiance de plateau télévisé !



SENSAS



14, rue Michel Félizart - LYON 7

06 84 79 70 66



M^o Place Jean Jaurès

€ Tarif enfant (en semaine) : 24 €

Tarif adulte (en semaine) : 29 €

Lun-Dim : 9h-23h



Moi qui voulais simplement faire un escape game entre amis, je me retrouve à sentir et goûter des choses très particulières. Sans parler des insectes non identifiables que j'ai dû toucher pour passer à l'étape suivante. Étrangement, j'adore les arthropodes et j'ai passé deux heures de pur plaisir à résoudre toutes ces énigmes.

♥ Gagne des amulettes et reverse des fonds à une association !



E.REEL

7, rte. de Lyon - BRIGNAIS

04 78 05 79 36

Bus Sacuny SPA

€ Expériences : à partir de 14 €

Lun : 14h-20h | Mer : 10h-12h | 14h-20h

Jeu : 14h-21h | Ven : 14h-22h

Sam : 10h-22h | Dim : 10h-19h



0 min : « Choisissez un pseudo'... »

15 min : « Oh SuperVenum il fait quoi là ? Il sort d'où ?! »

45 min : mes amis me détestent mais au moins ils savent qui est le meilleur, au laser comme à l'arc. Rien de tel que de se tirer dessus pour créer des liens !

♥ Réalité virtuelle pour effort très réel

📍 En dehors des heures d'ouverture, c'est uniquement sur réservation !



BUBBLE BUMP LYON

52, rue Jean Zay - SAINT-PRIEST

04 81 68 54 16

Bus Cité Berliet

€ Classique journée (1h / 6 pers.) : 240 €

Soirée (1h / 6 pers.) : 260 €

Lun-Ven : 10h30-22h | Sam : 10h30-19h

Dim : 10h30-21h



J'ai défoncé mes collègues un par un aujourd'hui, quel plaisir. Après avoir décoché trois flèches dans la tête de mon supérieur, j'ai grillé au laser les deux RH de la boîte, et j'ai renvoyé quelques flèches dans la tête de mon boss histoire de... Pour calmer le jeu, on a fini par une partie de *Bubble foot*, mais ça a vite dérapé en combat de sumo. Pauvre stagiaire, on lui a laissé aucune chance.



AVIASIM

26, rue Emile Decorps - VILLEURBANNE

04 78 96 36 19

Bus Cyprian - Léon Blum

€ Pack découverte : 109 €

Pack full experience : 199 €

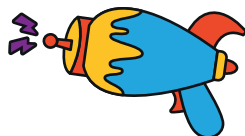
Mar-Sam : 10h-19h



Gros débat en ce début d'été avec mon pote sur notre prochaine destination de vacances. Lui aimerait aller dans le Sud profiter de la mer. De mon côté, je préférerais la montagne. Et là, l'éclair de génie me frappe : « Suis-moi, je t'emmène à La Réunion, je viens de passer mon brevet de pilote avec *AviaSim*. »

📍 Organisation de stages pour lutter contre la peur en avion !

LASER GAMES



MEGAZONE

(LYON 6)

104, rue de Sèze - LYON 6

04 72 74 26 86

M° Masséna

€ Tarif classique (2 parties / pers.) : 18 €

Tarif groupe (2 parties / pers.) : 16 €

Lun & Mar : 15h30-22h30 | Mer :

13h-22h30 | Jeu & Ven : 15h30-23h

Sam : 11h-23h | Dim : 13h-19h



Ce que je préfère, ce sont les enfants. Attention, ne vous méprenez pas, si je dis ça c'est parce qu'ils me permettent d'exploser mes records au *laser game*. Donnez-moi le pouvoir mitraillette et ça devient carrément du tir aux canards. Quoi ? Ce n'est pas juste ? Peut-être, mais ça leur apprendra que la vie est injuste.



♥ S'appeler Vador le temps d'une partie, la vie est parfois bien faite !

MEGAZONE

(VAISE)

58, rue Marietton - LYON 9

04 82 91 39 23

M° Valmy

€ Tarif classique (2 parties / pers.) : 18 €

Tarif groupe (2 parties / pers.) : 16 €

Mar : 15h30-22h30 | Mer : 13h-22h30

Jeu & Ven : 15h30-23h | Sam : 13h-23h

Dim : 13h-19h



Un *team building* semble nécessaire : direction le *laser game*. Le gérant nous propose beaucoup d'options, de quoi bien rigoler ! Première partie, la compta' contre les commerciaux. Deuxième partie, la tech veut ridiculiser les RH. La guerre est déclarée, et les rancunes se font ressentir. Après deux trois coups de pistolet et deux semaines de repos pour s'en remettre, elles ont disparu.

📌 Conseil personnel : évitez de mettre un coup de crosse à votre patron.

loca ● ● ● ●
réception
GRUPE BELGOUTOU

LE SPÉCIALISTE DE LA LOCATION

POUR L'ENSEMBLE DE VOS RÉCEPTIONS



- Une équipe d'experts au service de votre événement.
- Une offre à 360° pour répondre à tous vos besoins : vaisselle, mobilier, tentes, salons, son et lumière.
- Un service clé en main : conception, repérage, conseil, transport, installation, astreinte 24/24h, démontage.
- Une expertise sur tous les terrains : sport, festivals, salons, événement corporate...

CONTACTE NOTRE AGENCE :

04 78 72 94 29

contact@loca-reception.fr

3 rue Calmette, 69740, Genas

www.loca-reception.fr



BALADES

CYBÈLE

31, rue Vaubecour - LYON 2

04 20 88 00 34

M^o Ampère - Victor Hugo

€ Visites : 10-50 €

Lun-Sam : 9h30-18h30

Je confirme, Lyon porte bien son nom de capitale des Gaules. Entre Henri IV avec Marie de Médicis et la bosse dans le pantalon de Rabelais, nos personnages historiques étaient bien dotés. La visite coquine a failli réveiller mon entrejambe et j'en ressors avec pleins d'anecdotes pour épater mes amis. Je suis sûr que vous ne connaissez pas celle du rat couillu de Saint-Nizier !

i *Cybèle ce n'est pas que des balades coquines, c'est un large choix de visites insolites théâtralisées pour tous.*

RUE DES MYSTÈRES

11, av. Barthélémy Buyer - LYON 5

06 59 92 20 42

Bus Trion

€ La box : 30 €

J'en avais marre de jouer à *Assassin's Creed*, le jeu était bien mais j'avais besoin d'encre plus de réalisme. Puis une boîte mystérieuse est arrivée dans mon courrier. Dedans ? Des indices me permettant de trouver le trésor des Templiers. J'ai fait mes lacets (à double nœuds c'est important) et je suis parti à la recherche du Graal. Après cette aventure, je peux ranger ma *Play* au placard.

i *Résolvez les énigmes seul ou entre amis tout en vous baladant dans Lyon.*

COMHIC

7, quai Romain Rolland - LYON 5

06 70 14 26 20

M^o Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Visites segway 1h : 24-37 €

Visite vélo 1h30 : 35 €

Lun-Dim : 8h30-18h

Le saviez-vous : un président français s'est fait tuer rue de la République et la fontaine Bartholdi sur la place des Terreaux était destinée à la ville de Bordeaux. Vous étiez pas au courant, hein, bande d'ignares ? Allez, filez faire une belle balade en segway, vous aurez enfin de quoi briller en société !

PRALINE ET ROSETTE

<https://www.pralineetrosette.fr/>

06 14 50 52 81

€ Balades gustatives : 44,90-54,90 € / personne

Horaires en fonction des balades

Merci Praline et Rosette, je peux enfin me faire passer pour une vraie Lyonnaise ! J'arpente les rues et les passages secrets de la Presqu'île comme si j'y avais toujours vécu. Mais surtout je brille en société grâce à des tas d'anecdotes sur Lyon. Maintenant je vous laisse, c'est l'heure du mûchon !

ONCITY LYON

50, rue de Bocage - LYON 8

06 19 45 38 25

Tram Mairie du 8^{ème}

€ Food tour : dès 65 € / personne

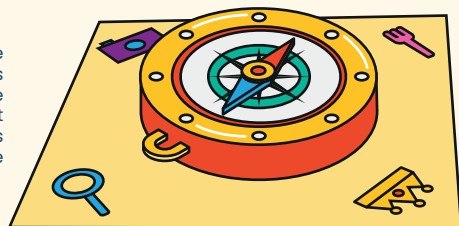
Lun-Jeu : 9h-20h

Ven & Sam : 9h-21h

Dim : 10h-19h

Déambulant dans les ruelles de Lyon, j'apprends qu'il y a un puits dans presque toutes les traboules. Ah, vous ne savez pas ce qu'est une traboule ? Vous êtes ce qu'on appelle un touriste ? Dans ce cas, il faut absolument que vous veniez avec moi faire une petite balade gourmande pour découvrir nos bouchons. Vous ne connaissez pas les bouchons ? Bon, heureusement que la guide est patiente hein.

i *On déambule dans les commerces de Lyon pour tester les spécialités.*





*Cutter, corde, ruban adhésif, gants...
C'est bon, je peux exprimer toute ma créativité.*

ATELIERS CÉRAMIQUE ET POTERIE



LISA CHAMOUN CERAMIC

35, rue Auguste Comte - LYON 2
06 42 57 52 43

M° Ampère - Victor Hugo

€ 1 séance : 40 €

10 séances : 350 €

Mar-Ven : 10h-12h | 13h30-17h



Vous pensez être maladroits ? Dites-vous que je casse environ trois bols par mois. J'hésitais entre épuiser mon budget en vaisselle ou manger directement sur la table, jusqu'à ce que Lisa m'apprenne une technique : le *kintsugi*. Sur ses conseils, je recolle mes pièces détachées et masque leurs fissures avec de la poudre dorée. Finalement, mon bol est encore plus beau comme ça...

♥ Plus qu'une technique, le *kintsugi* rappelle surtout la résilience.

📍 L'atelier propose aussi des objets à la vente.



ATELIER TOUR DE TERRE BRIGITTE CONVERVIN

153, av. Maréchal de Saxe - LYON 3
06 30 67 60 69

M° Saxe Gambetta

€ Cours découverte : 44 €

Lun : 14h-21h | Mar, Mer & Ven : 10h-12h |

14h-21h Jeu : 10h-21h | Sam : 10h-12h | 14h-17h



À la recherche de l'armoire pour *Narnia*, je m'engouffre dans une cour sombre. Au fond, je vois une porte, derrière laquelle se trouve Brigitte, qui me propose de toucher la terre. Je suis dans un véritable atelier d'artiste, avec plus de poteries que je ne pourrais jamais en créer dans ma vie. Trois compagnons m'ont suivi dans cette aventure ; plus, et cela perdrait de son mythe.

♥ Un atelier charmant et authentique

★ Une seule visite ne te suffira pas pour que Brigitte te dévoile tous ses secrets.



ELPOM CERAMICS STUDIO

9, rue Mortier - LYON 3
07 86 92 49 76

M° Guillotière - Gabriel Péri

€ Cours 3h : 75 €

Cours 2h : 60 €

En fonction du cours



Salut tout le monde ! On se retrouve pour un nouveau tuto : comment devenir le chouchou de la famille. Pour réaliser ce tuto, c'est très simple, commencez par vous rendre chez *Elpom*. Prenez une boulette d'argile, façonnez-la de vos doigts et peignez votre création selon vos envies. Voilà ! Il ne vous reste plus qu'à l'offrir à votre grosse daronne.

♥ Votre mère devra aussi remercier *Virginie* sans qui vous auriez juste modelé une boule.



ATELIER MILO



13, rue du Plat - LYON 4
04 78 92 16 75



M° Bellecour

€ Cours découverte : 60 €
Forfait annuel 33 cours : 1600 €
Lun-Sam : 10h-18h30 | Dim : 10h-16h



Bonjour mon petit, elle est où ta maman ? À qui est-ce que je parle ? À ton enfant intérieur ! Mais si, tu sais, celui que tu as négligé trop longtemps. Chez *Milo*, il peut s'exprimer à nouveau. Tourne, tourne, fais un beau petit pot, tourne, tourne, fais une belle petite tasse. Félicite-le d'avoir mis la main à la pâte, il mérite bien un petit chocolat chaud.

♥ Comme à la maison, viens quand tu veux.

★ Peut-être que ton enfant est trop laissé en autonomie...



Je fais 1m90, je suis un mec, je fais du rugby, je suis maladroit et un peu con sur les bords. C'était donc pas gagné pour moi, la céramique. Pourtant, Alix a réussi à transformer mes doigts d'ogre en doigts de fée. La maîtrise de la céramique n'est pas innée, mais je peux maintenant dire que je suis un artiste.

♥ Une boutique expose les créations de nouveaux artisans.



ATELIER MUGUETTE



138, rue Bugeaud - LYON 6
06 77 01 38 32



M° Brotteaux

€ Cours adulte : 85 €
Cours adulte et enfant : 75 €
Lun : 9h-16h30 | Mar, Jeu & Ven :
9h-18h15 | Mer : 9h-17h30

ATELIER BRASSAGE DE BIÈRE



LA BEER FABRIQUE



10, rue Saint-Polycarpe - LYON 1
04 87 77 04 29

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Cours découverte : 70 €
Stage maître brasseur 2 pers. : 180 €
Lun-Ven : 10h-19h30 | Sam : 10h-20h
Dim : 10h-16h

Amis de la binouze et sympathisants de la pinte, réjouissez-vous, le paradis existe ! L'archange Flo saura vous accueillir dans son royaume fait de malt et de houblon. Grâce à lui, vous deviendrez des brasseurs hors pair et vous aurez l'occasion de répandre la bonne parole. Respectez à la lettre la bible des zythologues et vous repartirez avec quelques litres de ce breuvage si désiré.

♥ Faire de la bière, c'est bien, la faire dans la bonne humeur, c'est mieux !

COURS DE DESSIN



LES ATELIERS TERREAUX



2, rue Sainte-Marie-des-Terreux - LYON 1



04 78 27 21 02



M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Cours découverte : 30 €
Forfait annuel 34 cours : 600-1410 €



« Jack dessine-moi comme l'une de tes Françaises. » C'est cette fameuse réplique qui résonne dans ma tête depuis longtemps, avant que je n'apprenne que je n'avais besoin ni d'être aussi *bogoss* que Jack ni même d'aller au cœur de l'océan pour peindre Mlle Dewitt. Un simple aller aux *Ateliers* où le dessin sur modèle vivant se fait sous les conseils d'une diplômée des Beaux-Arts suffit.

♣ Tous les matériaux utilisés sont récupérés !

📍 Voir les disponibilités sur leur site

COURS DE CUISINE



L'ATELIER DES CHEFS

8, rue Saint-Nizier - LYON 2
04 78 92 46 30

M° Cordeliers

€ Pause Déj : 19 € / pers | Cours 1h : dès 34 €
Mar-Dim : 9h-19h



Vu mon niveau, je m'attends à un remake de *Cauchemar en cuisine*... J'écoute attentivement les précieux conseils du chef tout en équeutant les pois gourmands et en laquant les filets de canette. Finalement, je me sens comme une professionnelle ! Je vais pouvoir impressionner mes invités samedi soir pour un dîner presque parfait !



CHEF LYON

16, quai Romain Rolland - LYON 5
07 67 62 05 65

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Cours de pâtisserie (2h30) : 90 €

Cours enfants / ados (2h) : 44 €

Lun-Sam : 9h30-17h



Aujourd'hui, je ne vais pas pâtisser sous la tente, mais sur les quais de Saône. Pas de « croquant » de Cyril Lignac mais le rire de Thierry. Pas de recette mystère de Mercotte, mais un classique : la tarte à la praline. Pas de trophée à la fin mais l'envie de devenir le meilleur pâtissier.



CORIANDRE ET CITRONNELLE

5, rue du Muguet - MEYZIEU
06 72 03 11 26

Bus Meyzieu Grand Large

€ Cours 2h : 72 € / 95 €

Mer : 14h-19h

Jeu-Sam : 9h-19h



Les japonais, souvent, me déçoivent. Sushis trop secs ou pas frais, je ferai sans doute mieux moi-même... Mon *sensei* s'arme de patience ; moi de ma natte et mes feuilles de nori. Je tasse, retourne, roule et déroule. Deux heures et demie plus tard, me voilà avec une vingtaine de makis, *california* et *onigiri*, certes moins beaux, mais bien meilleurs que dans certains restos !

♥ Faire des sushis, ce n'est pas si difficile avec une cheffe aussi pédagogue !

🔗 Si vous n'avez pas l'âme d'un cuistot, rendez-vous page 193 pour trouver les meilleurs restos asiatiques.



CHOCOLATS PICHON

23, rue Henri Brosse - OULLINS-PIERRE-BÉNITE
06 85 16 36 41

Bus Garanjou

€ Atelier chocolat : 55 €

Lun-Dim : 11h-17h30



Finale de *Top Chef*, la dernière épreuve consiste à revisiter un aliment connu. Le chef m'interroge sur ce que j'ai fait. Fier, je lui montre ma tablette de chocolat triangulaire. Depuis la récolte de la fève de Madagascar jusqu'au tempérage, c'est tout un art de modeler cette denrée. Impressionné, le chef me demande où j'ai appris à faire cela. Je lui réponds : *Chocolats Pichon* !

♥ Durant les ateliers, en plus de nourrir son estomac, on nourrit son esprit !

ATELIER TERRARIUM



TERRA VERDE

14, av. Barthélemy Thimonnier - CALUIRE-ET-CUIRE
04 37 65 27 27

Bus Leclerc-Thimonnier

€ Cours création d'un terrarium : 65 €

Mer & Dim : 15h-17h

Sam : 10h-12h | 15h-17h



Petite, j'ai eu un chat. Il n'a pas survécu deux mois. Puis, j'ai voulu un poisson, que j'ai oublié de nourrir. Moins risqué, je décide finalement d'opter pour un terrarium. Guidée par Estelle, je choisis mon décor parmi toutes les matières, et plante mes *fittonia* pour créer ma petite jungle. Hop, je repars avec une nouvelle déco'. Si lui ne survit pas, je déciderai de ne pas avoir d'enfants !

♥ Les deux heures d'atelier sont plus efficaces qu'une séance de psy !

COURS DE THÉÂTRE



IMPROVIDENCE

15, rue Jean Larrivé - LYON 3
04 78 37 88 25

M° Guillotière - Gabriel Péri

€ Cours d'impro' : 25 €

Cours à l'année : 696 €

Lun-Ven : 10h-17h

Sam : 14h-17h



Qui ne rêverait pas de voir Chantal se transformer en comté et Bastien devenir le plus beau des corbeaux alors que tu mimes un pommier ? Qui ne rêverait pas de discuter au bord d'un précipice avec Jean te postillonnant gentiment au visage ? L'impro', c'est avant tout construire une relation. Si le temps d'une heure tu te sens capable de devenir tout mais aussi rien, alors fonce chez *Improvidence*.



● JUIN LYON STREET FOOD FESTIVAL ●

● JUIN LES NUITS DE FOURVIÈRE ●

● NOVEMBRE MARATHON DU BEAUJOLAIS ●

DÉCEMBRE SAINTÉLYON ● DÉCEMBRE FÊTE DES LUMIÈRES

BFM
LYON

VOTRE RÉFLEXE INFO LOCALE

**DISPONIBLE SUR LES BOX, APPLICATION, SITE,
MOLOTOV TV ET RMC BFM PLAY**

bouygues 315

SFR 38

orange™ 341

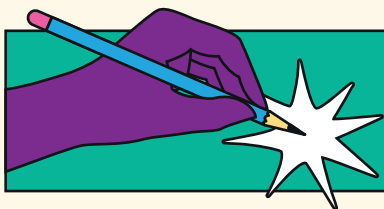
free 328

molotov.tv

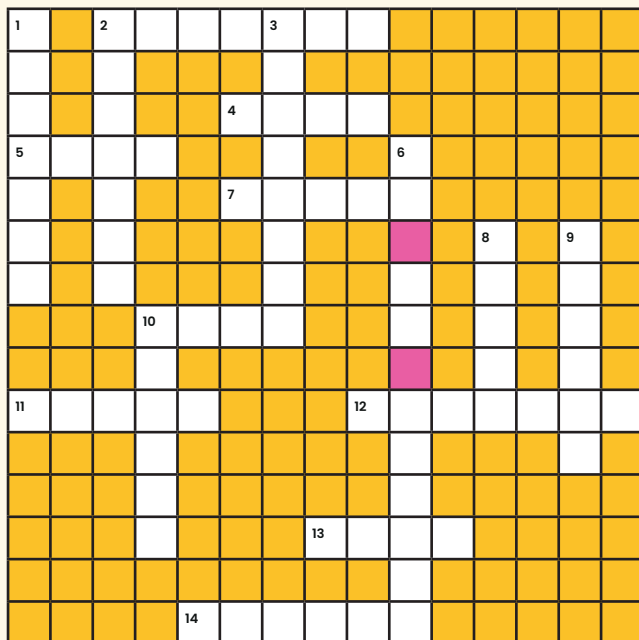
RMC BFM
▶ play

CULTURE





LYONNAISERIES EN CASES



Vertical

1. Tu en ressors en roulant plus qu'en marchant, et ce n'est pas à cause de l'alcool cette fois-ci.
2. Ce n'est pas juste un pain long, c'est aussi un funiculaire.
3. Passage secret où Lyonnais et non Lyonnais finissent par se perdre, même avec *Google Maps*.
6. Ce que tu fais après avoir battu l'ASSE !
8. Ancien tisserand qui a toujours une anecdote sur les révoltes sous la main.
9. Repas du matin où le café est optionnel, mais le vin obligatoire.
10. Celui qui pense que Lyon, c'est moins bien que Paris.

Horizontal

2. Celle qui t'envoie acheter des bugnes le dimanche, même si tu avais prévu de rester au lit.
4. Elle est aussi utile pour se balader dans le Vieux Lyon que pour éviter les bouchons...
5. Si tu es un radin qui trouve tout trop cher, tu l'utilises en double.
7. La seule fête foraine où le vin chaud peut remplacer le soda, et le saucisson, la barbe à papa.
10. Petit Lyonnais qui sait déjà que la quenelle, c'est du sérieux.
11. Le beignet qui te fait regretter ton régime avant même d'y penser.
12. Petit morceau frit qui te fait comprendre pourquoi le cholestérol est un sujet tabou.
13. Le mec qui pense que l'écharpe de l'OL est un accessoire de mode incontournable.
14. Regarder quelqu'un comme s'il avait demandé une pizza au chorizo chez Bocusé.

Vertical : 1. Bouchon 2. Fricelle 3. Traboulet 6. Se la racier 8. Canut 9. Mâchon 10. Ganda
Horizontal : 1. Bouchon 2. Fricelle 3. Traboulet 6. Se la racier 8. Canut 9. Mâchon 10. Ganda



« Wouaah, j'adore ce tableau, c'est du cubisme ? Picasso ?
- C'est le panneau d'alarme incendie Monsieur. »

HISTOIRE DE LYON



MUSÉE BROCHIER SOIERIES

- GRAND HÔTEL DIEU

18, quai Jules Courmont - LYON 2

04 81 13 25 51

M° Bellecour

€ Tarif adulte : 8 € | Tarif 14-25 ans : 6 €

Lun-Sam : 10h-13h | 14h-19h

Dim : 10h-13h | 14h-18h



Si la conscience est un pont jeté entre le passé et le futur, ce musée est davantage un tissu brodé entre le passé et le présent. Dans ce temple de la soie, les savoir-faire ancestraux dévoilés font écho aux métiers à tisser modernes exposés. Cette combinaison parfaite offre des étoffes d'exception utilisées par les plus grands créateurs dont les réalisations sont à découvrir pas à pas.

♥ La robe Cléopâtre Yves Saint Laurent que j'aurais bien aimé enfiler.



MÉMORIAL NATIONAL DE LA PRISON DE MONTLUC

4, rue Jeanne Hachette - LYON 3

04 78 53 60 41

Tram Manufacture Montluc

€ Gratuit

Mer-Ven : 16h30-19h

Sam : 10h-12h30 | 14h-18h



Quand j'étais écolier, cette sortie me paraissait interminable. Aujourd'hui, j'ai redécouvert ce lieu avec fascination. Les portraits des anciens prisonniers et les reconstitutions de leurs cellules viennent illustrer les récits excellemment racontés par notre guide. Voilà une leçon d'histoire qui ne vous fera pas dormir en classe !

🕒 L'entrée et les visites guidées sont gratuites !



LA MAISON DES CANUTS

10, rue d'Ivry - LYON 4

04 78 28 62 04

M° Croix-Rousse

€ Tarif adulte : 3 €

Tarif étudiant : 1,50 €

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

Sam : 10h-18h



Canette ou navette ? Rien compris ? Normal, l'histoire des canuts est méconnue. Une visite guidée et vous pourrez relier les fils qui vous manquent. Et si vous n'avez pas de conscience climatique, vous pourrez toujours vous en acheter une à la boutique. Car venir chez les canuts en étant habillé tout en polyester, c'est aussi scandaleux que de venir au mariage de sa sœur avec une robe blanche.

♥ La passion contagieuse du patron pour ses métiers

🕒 Le velours est une technique, pas un matériau. Oui, je divulgué la visite.

MUSÉES GADAGNE

1, place du Petit Collège - LYON 5
04 78 42 03 61

M^o Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Tarif plein : 8 €

Tarif réduit : 6 €

Mer-Dim : 10h30-18h



Si *Gadagne* avait été à Gotham, il aurait probablement été le musée préféré de Double Face. D'un côté, une partie joviale, centrée sur les marionnettes, leur confection et leur histoire. De l'autre, un musée axé sur l'histoire de Lyon et sa culture. Et si la culture ne vous intéresse pas, l'architecture singulière de la terrasse saura vous satisfaire.

♥ La terrasse du *Café Gadagne* est un petit coin de paradis bien caché !



INSTITUT LUMIÈRE



25, rue du Premier Film - LYON 8

04 78 78 18 95

M^o Monplaisir - Lumière

€ Tarif musée : 9 €

Tarif cinéma : 8,50 €

Mar-Dim : 10h-18h30



« Allez, fais une critique sur *l'Institut Lumière* » m'ont demandé mes compères. 400 caractères pour décrire une salle de ciné, un musée, une galerie d'art et 130 ans d'histoire ? Et j'en ai déjà gâché la moitié pour me plaindre... *L'Institut Lumière* est aux cinéphiles ce que la Mecque est aux Musulmans, le Vatican aux Catholiques ou Lanús aux Maradoniens : un lieu saint.

♥ Et y'a aussi une cafétéria avec la bière de Brad Pitt, comme si c'était pas assez !

i Des événements tous les jours, un festival tous les ans

L'Institut Lumière à Lyon

*Des films cultes,
des nuits spéciales,
des festivals...*

institut-lumiere.org

7€
la séance
(étudiant)



25 rue du Premier-Film, Lyon 8^e

MUSÉES D'ART



MUSÉE DES BEAUX-ARTS



20, place des Terreaux - LYON 1
04 72 10 17 40

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Tarif plein : 8 €

Tarif réduit : 4 €

Lun, Mer, Jeu, Sam & Dim : 10h-18h

Ven : 10h30-18h



Être amateur d'art et visiter Lyon sans passer par le *Musée des Beaux-Arts*, c'est comme être ministre et ne pas avoir de casseroles : c'est à la fois improbable et suspicieux.



MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN



81, quai Charles de Gaulle - LYON 6

04 72 69 17 17

Bus Musée d'Art Contemporain

€ Tarif plein : 9 €

Tarif réduit : 6 €

Lun-Jeu : 9h-13h | 14h-17h30

Ven : 9h-13h | 14h-17h



Si ton esprit n'est ni ouvert ni curieux, mieux vaut rester chez toi. Le MAC est un ovni artistique qui te transporte dans une dimension où la beauté n'est pas la finalité. Une machine à penser ? Mickey Mouse en scientifique déjanté ? Le monde en toile ? Plutôt déconcertant... Pourtant, si tu quittes ton confort et plonges dans cet univers surprenant, tu découvriras des symboliques captivantes.

NATURE



MUSÉE DES CONFLUENCES

86, quai Perrache – LYON 2
04 28 38 12 12

Tram Musée des Confluences

€ Tarif plein : 12 €

Mineurs, Étudiants de -25 ans, solidarité & handicap : gratuit
Mar-Dim : 10h30-18h30



1^{ère} exposition : encerclé par trois mammouths et deux dinosaures, je me téléporte instantanément dans mon enfance et me remémore des scènes de *La Nuit au musée*.

2^{ème} exposition : on me demande ce qu'il y a après la mort et on m'embarque dans un rituel ancestral...

3^{ème} exposition : on me parle d'amour et de jeunesse mais ça me rappelle juste que mon *date* ne s'est jamais pointé.

i Une nocturne tous les premiers jeudis du mois

AQUARIUM DE LYON

7, rue Stéphane Déchant –
LA MULATIERE
04 72 66 65 66

Bus Bastéro – Aquarium

€ Plus de 11 ans : 15,50 €

Moins de 10 ans : 11,50 €

Lun-Dim : 10h30-18h30



Si tu es à la fois thalassophobe et ichtyophile, l'*Aquarium* est la solution miracle. Plus besoin de quitter ton confort terrestre pour t'adonner à ta passion maritime ! De la Saône à l'Amazone, du lac d'Annecy au lac Malawi, en faisant un détour par la Grande Barrière de corail, tu plongeras dans les eaux du monde pour découvrir des milliers de spécimens marins. Et tout ça sans jamais te mouiller !

UN TARIF ÉTUDIANT TOUTE L'ANNÉE

PLUS D'INFORMATIONS

www.aquariumlyon.fr



Aquarium de Lyon



PLANÉTARIUM

Place de la Nation –
VAULX-EN-VELIN
04 78 79 50 13

Bus Vaulx Hôtel De Ville Campus

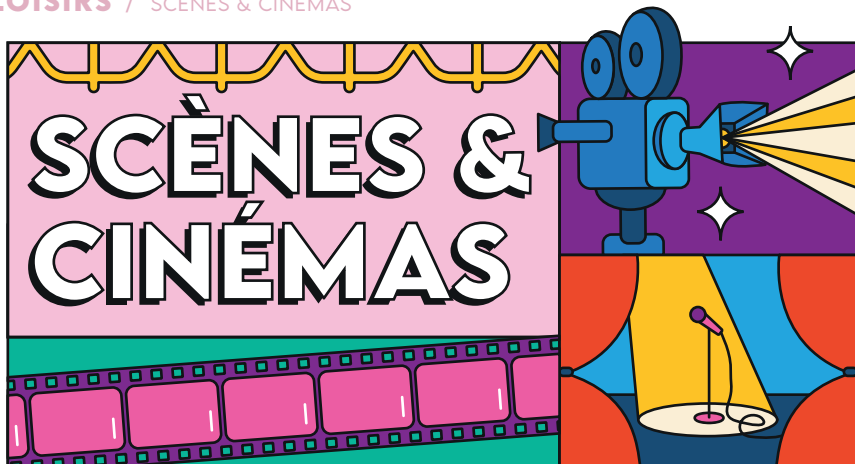
€ Tarif plein : 11 €

Tarif réduit : 9 €

Lun-Dim : 10h30-18h30



Les fesses sont vissées dans le fauteuil, mais la tête est bel et bien dans les étoiles. Entre deux corps célestes étincelants, j'observe les constellations se dessiner. Céphée, Cassiopée ou leur fille Andromède, aucune n'arrive à égaler la beauté de la célèbre Grande Ourse. En revanche, sa cadette peut se targuer d'abriter l'étoile Polaire qui guide les marins égarés depuis la nuit des temps.



Jeux d'acteur en français

CINÉMAS



PATHÉ BELLECOUR

79, rue de la République –
LYON 2
08 92 69 66 96
M° Bellecour



Le nouveau *Marvel* est sorti ! La salle est immense, des options 3D ou 4DX sont disponibles, je vais pouvoir voir le super méchant en ultra-haute définition. Pour profiter encore plus de l'expérience à l'américaine, je prendrais bien une boisson et du pop-corn. Comment ça je dois donner un rein ? Eh bien non du coup, ça sera juste le film hein.



LUMIÈRE FOURMI

68, rue Pierre Corneille – LYON 3
04 78 05 38 40
Bus Saxe – Lafayette
€ Tarif plein : 9,30 €
Tarif réduit : 7,30 €



Tu en as marre d'avoir aucune culture cinématographique ? Tu as envie de pouvoir briller en société en maîtrisant les plus grands classiques ? Tu veux discuter, voire même débattre avec les cinéphiles les plus chauds de ta région ? Envoie CINEFOURMI au 3024. Expérience enrichissante garantie !

♥ Des analyses d'après-séance qui retournent le cerveau !

📍 Pour ceux qui adorent les Lumières, vous retrouverez deux autres cinémas à Bellecour et Terreaux !



AQUARIUM CAFÉ

10, rue Dumont – LYON 4
09 81 96 94 29
M° Croix-Rousse
€ Tarif plein : 7 €
Tarif réduit : 5 €



Que faire lorsque l'on tient un vidéo-club et que tout nous pousse à la fermeture ? On baisse les bras ? Oui, car garder ses bras en l'air ça fatigue et ça ne sert à rien. Une fois que c'est fait, on s'adapte ! On crée des soirées pour chaque public, des quiz pour passionnés et des séances documentaires pour les curieux. Et si vous n'aimez pas le cinéma, vous aimerez à coup sûr leurs croque' !

★ Oui, nous avons fait l'un des pires scores de l'histoire des ciné-quiz...

📍 Des tarifs réduits pour les demandeurs d'emploi et les retraités

 **UGC CINÉ**
CITÉ INTERNATIONALE
 80, quai Charles de Gaulle - LYON 6
 08 92 70 00 00
 Bus Musée d'Art Contemporain
 € Tarif plein : 13,60 €
 Tarif - 14 ans : 6,20 €
 Lun-Dim : 11h-22h30

✧ La Cité Internationale... j'ai jamais compris ce qu'elle avait d'international ! Est-ce une référence à la programmation internationale d'UGC ? Enfin, internationale... en considérant que l'international se résume aux États-Unis... Après, moi ça me suffit, je peux voir mes superproductions, j'ai mon accès parking, mes pop-corns et c'est assez excentré pour que la salle ne soit pas blindée.



 **COMOEDIA**
 **13, av. Berthelot - LYON 7**
 04 26 99 45 00

Tram Centre Berthelot - Sciences Po Lyon
 € Tarif plein : 9,80 €
 Tarif réduit : 7,70 €
 Lun-Ven : 13h-21h30
 Sam & Dim : 10h30-21h30



« Ouuuuu, aaaaah » Vous reconnaissez pas ? Bah, j'ai tout donné, c'est la musique de *Dune 2*. Bon, j'vous en fais une autre : « Mais pourquoi t'as donné de l'aspirine au chien ?! » Vous l'avez pas ? Mais vous êtes nuls ! C'est le morveux dans *Anatomie d'une chute* ! Bon, allez au *Comoedia* vous acheter des références, y'a pas mieux à Lyon.

♥ Une excellente programmation pour ceux qui ne regardent pas que des *Marvel*.

i Des soirées événements sont proposées très fréquemment.



NE PAS ÊTRE JUSTE UTILE,
ÊTRE PERTINENT

Ircôm

École supérieure
des Humanités & du Management

École privée, l'Ircôm propose depuis 1984 des formations en : science politique, lettres, management, communication, action humanitaire et sociale.

SUR SON CAMPUS DE LYON :

**Licence Humanités et
Science politique**

Inscription sur ParcoursUp

**PORTES
OUVERTES**

SAMEDI
7 DÉCEMBRE 2024
SAMEDI
25 JANVIER 2025

Renseignements,
inscriptions : ircom.fr



CINÉDUCHÈRE

308, av. Andreï Sakharov -
LYON 9
04 72 17 00 21

Bus Duchère Balmont

♦ Je devais me faire un ciné, mais me voilà devant un bunker. Même pas le temps d'hésiter, je suis accueilli par un gang de mamies cinéphiles. Le film commence. Je suis emporté par l'acoustique et les blagues de mes nouvelles copines. On dit bien d'un livre qu'il ne faut pas le juger à sa couverture, c'est parfois ces derniers qui réservent les meilleures surprises.



LES ALIZÉS

214, av. Franklin Roosevelt - BRON
04 78 41 05 55

Tram Les Alizés

€ Tarif plein : 6,50 €
Tarif réduit : 5,60 €

♦ Vraie cinéphile, j'ai investi dans un vidéoprojecteur, mais je reviens toujours inévitablement aux Alizés. Si j'ai pas le moral, je vais me refaire un ancien film, avec un cornet de pop-corns plus grand que moi. Si je suis en famille, on y fait notre sortie du dimanche, et chacun va voir son film. Si je veux impressionner quelqu'un, je l'emmène à une avant-première, et ça fonctionne toujours.

♥ Tous les mois, deux films anciens à redécouvrir

! Le cinéma organise le festival *Drôle d'endroit pour des rencontres* et projette des films en avant-première.



CINÉMA LE LEM

62, av. du 8 Mai 1945 - TASSIN-LA-
DEMI-LUNE
04 78 34 67 65

Bus Tassin Depéret

€ Tarif plein : 6,90 €
Tarif réduit : 5,90 €

♦ Alors quand on est pas de Tassin, c'est plus rapide d'aller à Saint-Jacques-de-Compostelle. Mais bon y'a pas de cinéma à Compostelle... C'est à peu près le même public, vous devriez pas être trop dépaycé. Après je suis jamais allé à Compostelle, ils sont peut-être très gentils aussi. Bref, dans tous les cas vous voyagez un peu c'est sympa.

♥ L'équipe de bénévoles est tout à fait charmante.

SCÈNES



HALLE TONY GARNIER

20, place Docteurs Charles et
Christophe Mérieux - LYON 7
04 72 76 85 85

Tram Halle Tony Garnier

♦ Dans dix jours, c'est mon anniversaire : je vais souffler mes 23 bougies. Cette année, je manquais d'imagination pour mes cadeaux, jusqu'à ce je repense à mon envie d'enrichir mes connaissances musicales. À la Halle Tony Garnier, je peux assister à des comédies musicales, des symphonies, des concerts de rap, de rock... Toute ma famille sait désormais quoi m'offrir, jusqu'à mes 80 bougies !



SAISON
24-25

THÉÂTRE
GUIGNOL
LYON





TOÏ TOÏ LE ZINC

19, rue Marcel Dutartre -
VILLEURBANNE
04 37 48 90 15

Tram INSA - Einstein
Mar-Sam : 17h-1h



Toï Toï le Zinc est le couteau suisse de la scène. Danse, rap, électro ou encore théâtre : l'art y est représenté sous toutes ses formes, à condition qu'il soit de niche et lyonnais. Un endroit idéal pour ceux qui aiment étoffer leur culture une pinte à la main !

♥ Les tarifs solidaires qui contribuent à l'inclusion et à l'accès à la culture pour tous !

* Ne vous fiez pas aux horaires des affiches : ils sont sous jet-lag.

THÉÂTRES



THÉÂTRE DES CÉLESTINS

4, rue Charles Dullin - LYON 2
04 72 77 40 00

M° Bellecour

€ Tarifs Grande Salle : 15-40 €
Mar-Ven : 13h-18h30
Sam : 12h-18h30



Le rideau se lève. J'ai l'impression d'être tombée dans une faille temporelle, comme si le passé et le présent s'étaient donnés rendez-vous sur scène. Même les sièges et les murs semblent me chuchoter les secrets d'une autre époque. Les applaudissements m'aident à reprendre mes esprits. Décidément, je n'ai pas vu le temps passer.

♥ M'imaginer assise sur le même siège que Napoléon, ce n'est pas rien.



THÉÂTRE DU GAI SAVOIR

94, rue des Charmettes - LYON 6
04 78 24 34 31

Bus Charmettes

€ Tarif plein : 14 €
Tarif réduit : 12 €
Lun-Ven : 10h30-18h30



Je m'installe sur mon siège si proche de la scène que je pense même être le comédien de la pièce. Les lumières s'éteignent...chuuuut...et l'intitulé « Gai Savoir » prend tout son sens. Non, ici le *Gai Savoir* n'est pas l'art poétique des troubadours mais bien ce qu'en dit Nietzsche : la possibilité de devenir le créateur de ses propres valeurs et préférences.

* Peut-être ai-je l'arrière-train trop sensible pour leurs sièges...

**FESTIVALS
SPECTACLES
RENCONTRES
ATELIERS
STAGES**

Un théâtre pour toutes et tous



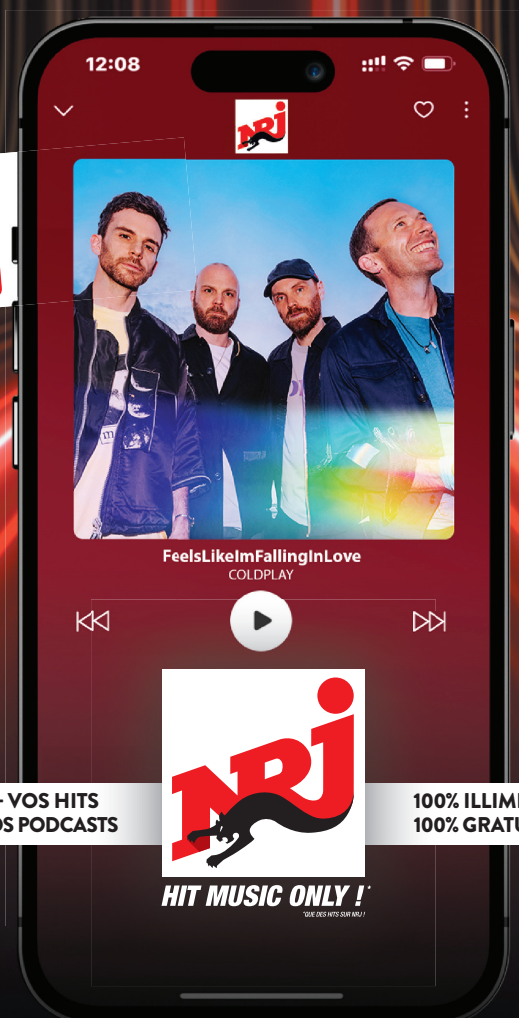
l'IRIS

Un Théâtre
Une École
Une Compagnie

TARIFS IRISISTIBLES
4€ à 16€

GOLDPLAYLIST MAIS PAS QUE

NOUVELLE
APPLI NRJ



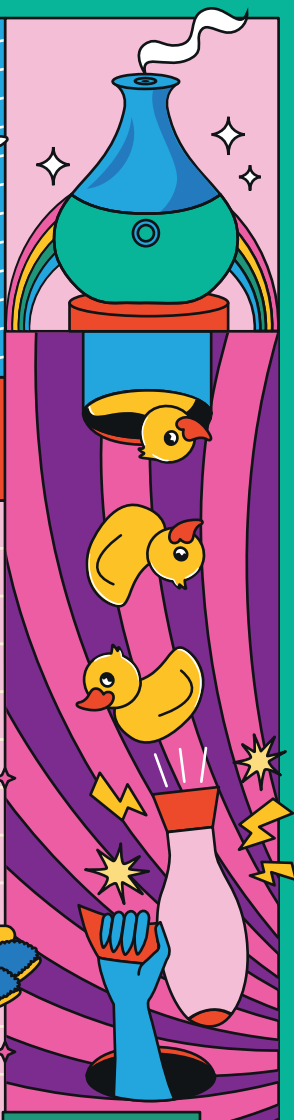
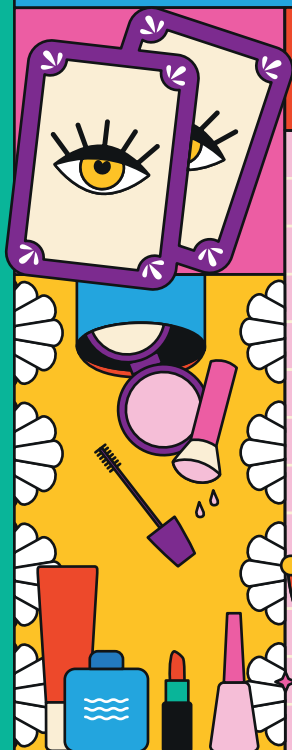
RED

VOS 250 RADIOS - VOS HITS
VOS EMISSIONS - VOS PODCASTS

100% ILLIMITÉ
100% GRATUIT

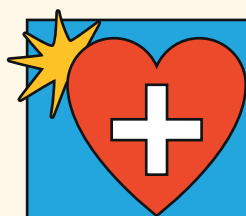


BIEN-ÊTRE



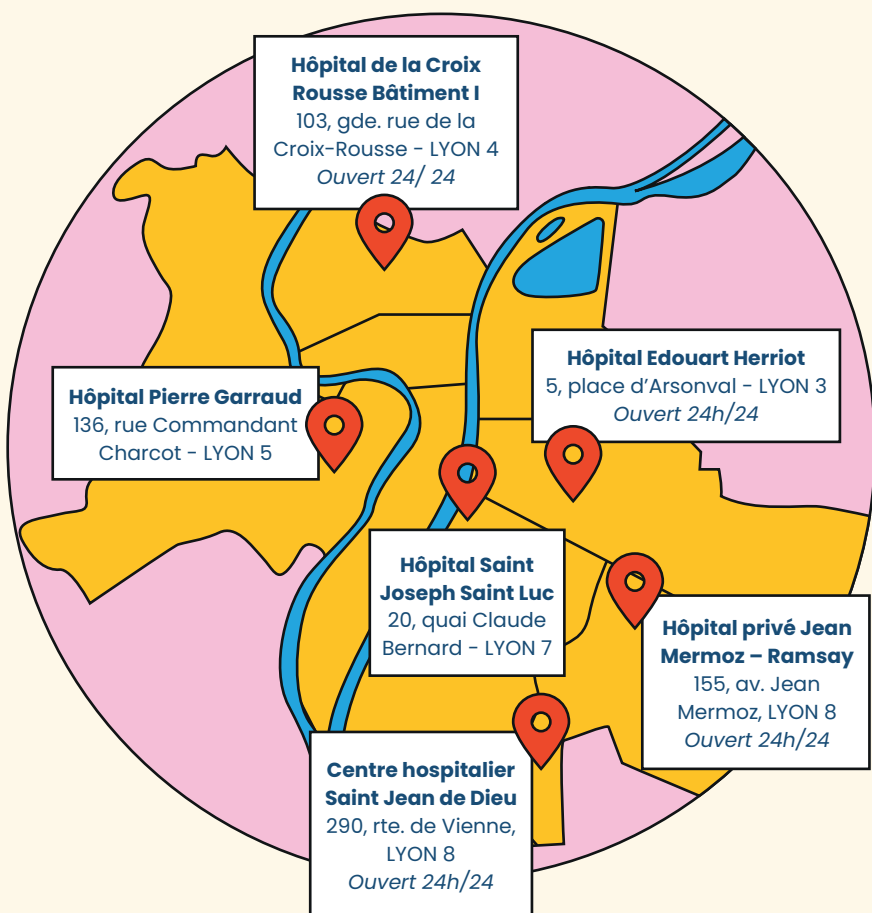
83 - Bien-être

- 85 - SE POMPONNER
- 87 - TATTOOS & PIERCINGS
- 90 - COIFFEURS
- 93 - SE RESSOURCER
- 94 - DÉTENTE
- 96 - DÉVELOPPEMENT PERSONNEL



LES HÔPITAUX

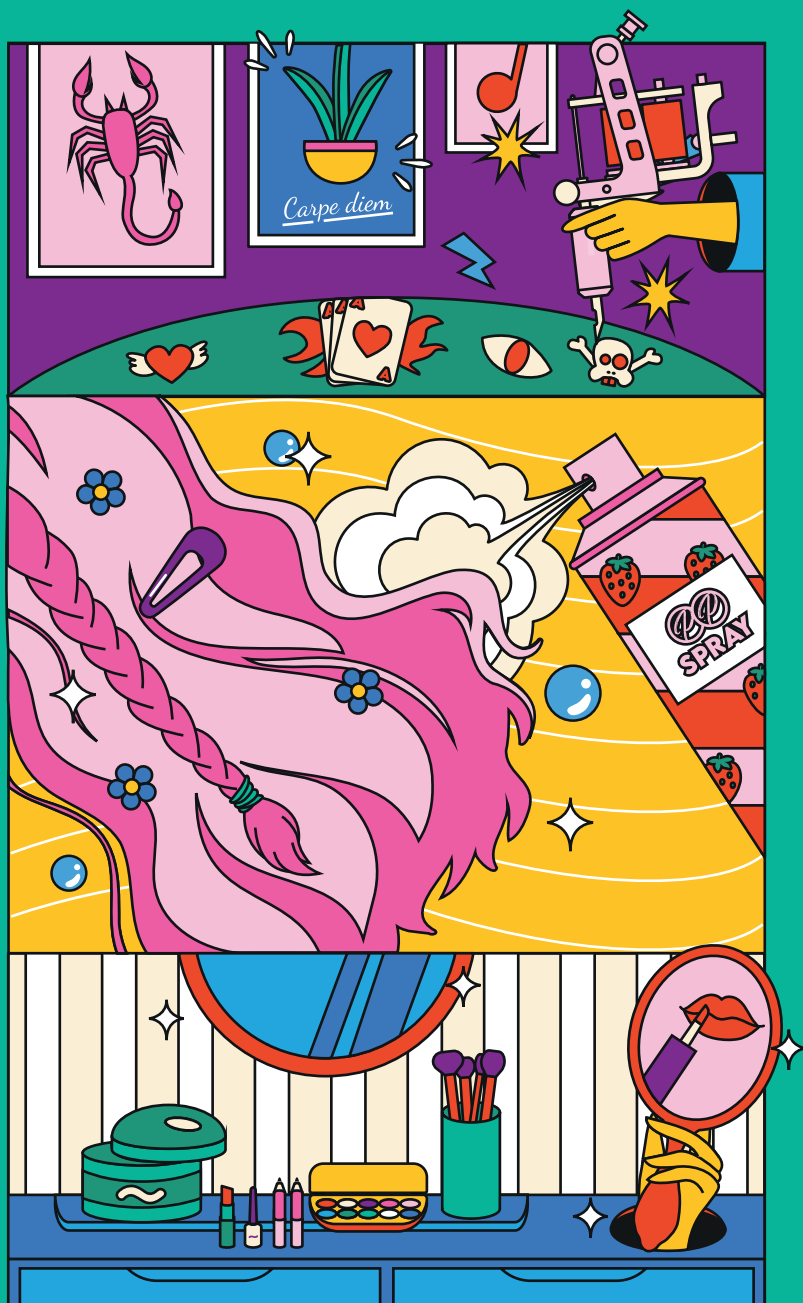
Parce qu'une syncope pour cause de cuisine dangereusement délicieuse ou, pour les plus malchanceux, une intoxication - OU UNE ALLERGIE ? - alimentaire est vite arrivée...

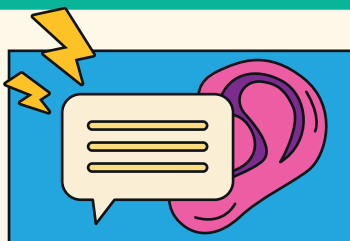


On espère que vous apprécierez votre visite,
mais pas au point d'y rester trop longtemps !



SE POMPONNER





LES PÉPITES DES RESTAURATEURS

Le Petit Paumé tend l'oreille

Celui pour qui les affaires sont les affaires



Celui qui n'a pas compris le principe



Celui qui croit être le premier à faire la blague



Celui qui sait flatter



Celui qui ne veut pas sortir un sou



Celui qui est paumé



Celui qui a le sens des priorités



Le Petit Paumé est une institution, mais, quand même...



Chez Tati Tatloo !

PIERCINGS



EMPREINTE PIERCING

9, rue Constantine – LYON 1
09 53 43 83 24

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel
Mar-Sam : 11h-12h30 | 13h30-19h



On dit que la vie c'est comme une boîte de chocolats et qu'on ne sait jamais sur quoi on va tomber... Au 9 rue Constantine, on savait très bien ce qui nous attendait, ce n'était pas Forrest Gump mais un piercing où la seule *Empreinte* laissée par le perceur n'est pas la douleur mais un soupçon d'humour ainsi qu'un magnifique bijou...

MARQUIS THE ORIGINAL

13, rue Henri IV – LYON 2
04 82 31 75 18

M° Ampère – Victor Hugo
Lun : 14h-18h
Mar-Sam : 12h-19h



Depuis 34 ans un marquis se tient, immuable, dans son château d'aiguilles. Les comtes façonnent des œuvres d'art indélébiles sur la peau de ceux qui osent pendant que le marquis, tel un joaillier de la chair, orne ses semblables de gemmes de noblesse.

 [Plus vieux perceur européen encore en activité](#)

TATTOOS



TUTTO BLUE

@tutto.blue
Sur rendez-vous



1^{er} octobre 1967, la couleur débarquait à la télévision. En 2024, elle fait son apparition sur ma peau. Vert pétant, orange et fuchsia, le bonhomme qui vient d'apparaître sur mon bras a décidément de quoi être heureux. Et s'il est content, moi je le suis encore plus !

♥ À moins d'être en sucre, je vous l'assure, avec Ophélie vous n'aurez pas mal !

IL FILOSOFO TATTOO STUDIO

3c, rue des Capucins - LYON 1
04 78 32 24 46

Bus Terreaux La Feuillée
Mer-Dim : 11h-19h

- ◆ Arrivée avec une idée *Pinterest*, je suis repartie avec un tatouage original, une séance de thérapie et l'assurance de ne pas finir dans un épisode de *Tattoo Cover*. *Il Filosofo*, ce n'est pas simplement un salon de tatouage, c'est une recherche de créativité, c'est s'assurer de ne pas avoir le même tatouage que son voisin, mais c'est aussi toute une philosophie de vie.



INKUBATEUR

20, rue Lanterne - LYON 1
04 78 23 72 63

M^e Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Sam : 13h-19h



Ami indécis te voilà au bon endroit ! Tu hésites entre un tatouage minimaliste, ton manga préféré ou encore un style *old school* ? Chez *Inkubateur*, on fait tout. Et surtout on le fait bien. Crois-moi, John peut carrément apporter des améliorations à ton tatouage en cours de route (avec ton accord bien sûr). Il a si bien pris soin de moi qu'à la fin j'avais envie de lui faire un gros câlin.

- ♥ C'est plus facile la cicatrisation avec une (vraie) seconde peau !

STUDIO PICK TATTOO

7, rue du Jardin des Plantes - LYON 1

04 78 27 73 50

Bus Mairie du 1^{er}
Mar-Ven : 14h-19h
Sam : 10h-19h

- ◆ Lorsque ma mère a découvert que je m'étais fait tatouer, elle a failli défaillir. Moi aussi d'ailleurs, au moment où l'aiguille a percé ma peau (c'est faux, je suis un bonhomme). Je m'étais imaginé un supplice, allongé sur le fauteuil alors que Pierrick me charcuterait le corps. Finalement, je n'ai presque rien senti et en quelques minutes c'était fini. Déjà prêt pour y retourner !

- ♥ C'est toujours mieux de faire sa première fois avec un(e) expert(e).



JI LA FLEUR

69, rue Salomon Reinach - LYON 7

M^e Saxe-Gambetta
Sur rendez-vous

- ◆ Me voilà devant le *Studio Demi-sel*, la boule au ventre. C'est sûr, je vais souffrir. Pourtant mes peurs s'envolent très vite... Je ne suis pas dans un repaire de *bikers* mais dans un lieu rassurant et ce ne sont pas des cris de douleur qui résonnent mais des éclats de rire. Le travail est propre, Jilani me dorlote plus qu'au spa. À la fin, je n'ai qu'une idée en tête : me faire saigner par plaisir...



VINCENT TTT

69, rue Salomon Reinach - LYON 7

M^e Saxe-Gambetta
Sur rendez-vous



Il est l'un de ces artistes qui comprend, adapte et donne vie aux images. D'un trait minimaliste et délicat, il éveille mes souvenirs et les grave à jamais sur ma peau. Le portrait de ma grand-mère m'accompagne désormais partout et la citation de Victor Hugo n'a jamais sonné aussi vraie : « Tu n'es plus là où tu étais, mais tu es partout là où je suis. »

- ♥ J'ai même pas vu passer les deux heures de tattoo.



« Bsaktek le dégradé ! »



CYLLÈNE

1, rue Constantine - LYON 1

04 78 28 36 57

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Coupes : dès 29,50 €

Mar-Ven : 10h-19h

Sam : 9h-19h



Mes cheveux sont devenus ternes. Inadmissible pour la Barbie stéréotypée que je suis ! Heureusement, à Barbieland, Ken Cyllène est un coiffeur aux mains expertes. Assise entre Barbie Bizarre à la chevelure colorée et Barbie Ruth à la permanente parfaite, les sièges massants me font oublier mes frisottis, et mes tracas. J'en ressors la chevelure éclaircie, aussi soyeuse que celle de Barbie Sirène.

♥ Une ambiance rock'n'roll qui donne envie de devenir Barbie Danseuse !



FREE LOOK CONCEPT

3, rue des Capucins - LYON 1

04 78 28 59 98

Bus Terreaux La Feuillée

€ Coupes femme : dès 47 €

Coupes homme : dès 20 €

Lun : 12h-19h

Mar : 10h30-19h

Mer & Ven : 10h-19h

Jeu : 10h-20h

Sam : 10h-18h



La règle d'or de Mickaël : personnaliser son service pour chaque client. Assise pendant deux heures dans son salon, j'ai l'impression d'être la seule femme de sa vie. Une règle dans une main, un ciseau dans l'autre, il prend le temps de cerner mon besoin et me transforme. En repartant, la magie a opéré, ma confiance en moi est décuplée.

♥ Le but n'est pas de tout couper, mais d'observer pour trouver la vraie personnalité de chacun.

i Les moins de 25 ans bénéficient d'une réduction de 20%.



BRUNO CÔTÉ SALON

4, rue des Forces - LYON 2

04 72 41 99 08

M° Cordeliers

€ Coupes femme : dès 50 €

Coupes homme : dès 36 €

Mar-Ven : 10h-19h

Sam : 9h-17h



Dévastée par ma rupture, j'ai trouvé refuge dans un salon de coiffure. Entre les mains de Bruno, j'ai laissé les souvenirs de mon ex. Au moins là-bas, les produits d'origine végétale ne trompent pas. Au bac, Bruno m'a murmuré un adage aussi vrai que réconfortant : « Nouveau look pour une nouvelle vie. »

♥ Un bac massant aussi confortable que mon lit

✿ Là-bas, on donne une seconde vie à vos cheveux.

SALON BO.

22, rue de la Charité -
LYON 2

04 78 37 67 31

M^o Ampère - Victor Hugo

€ Coupes femme : dès 54 €

Coupes homme : 33 €

Mar, Mer & Ven : 9h-19h

Jeu : 10h-20h

Sam : 8h-18h



Tout commence avec six photos : trois styles que j'aime, trois que je n'aime pas. Après avoir écouté mes envies, Éliana n'a plus aucun doute sur ce qui me conviendra. Pendant des heures, je suis sa seule préoccupation alors que son génie opère et qu'elle me met en confiance. Je repars avec un balayage parfaitement fondu et la résolution de prendre plus soin de mes cheveux.

♥ **L'harmonie des styles entre des murs anciens en pierre et une décoration moderne**

📌 **Les produits utilisés sont naturels et d'origine lyonnaise.**



MARCAPAR



2, av. du Doyenné - LYON 5

04 78 37 48 65

M^o Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

Mar & Mer : 9h-18h

Jeu & Ven : 9h-19h

Sam : 8h-16h



Silicone, sulfates, perturbateurs, la discussion sur les shampoings avec ma tante écolo' m'a un peu fait flipper. Je passe donc la porte de ce royaume végétal en espérant que la coiffeuse ne jugera pas mes erreurs passées. Un massage aux huiles essentielles et un shampoing aux lentilles plus tard, je sors avec une crinière saine et une envie de masque aux algues.

♥ **Les fauteuils massants m'ont donné envie de finir ma nuit.**

♣ **On n'est pas qu'à moitié écolo', on donne ou on recycle TOUS les cheveux coupés.**

MICHÈLE CAPITAIN

6, place René Derouille - LYON 6

04 78 24 75 12

M^o Brotteaux

€ Coupes femme : dès 22 €

Coupes homme : 25,70 €

Mar & Jeu : 9h30-19h

Mer : 9h-18h30

Ven : 9h-19h

Sam : 9h-16h



L'inflation est venue ronger tous les corps de métier, et les coiffeurs n'y font pas exception. Je cherchais donc une coiffeuse expérimentée qui ne me fasse pas un devis de garagiste et qui sache couper les cheveux un peu mieux que tous les nouveaux *barbers* autoproclamés. Chez Madame Capitain, j'ai eu ce que je voulais, un travail d'orfèvre pour un prix honnête.



Théodore Viatet

ARTISAN — COIFFEUR

Coiffeur de confiance dans un cadre intimiste

Du lundi au samedi 9:00h - 20:00h

Adresse :

68 Rue du Président Edouard Herriot, Lyon 69002

Téléphone :

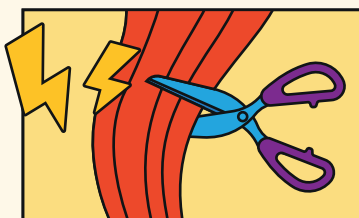
+33 4 78 59 74 15

+33 6 12 48 39 29

E-mail :

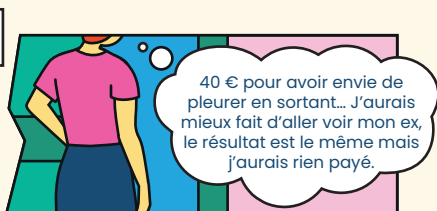
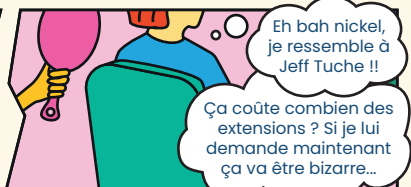
salontheodoreviatet@gmail.com



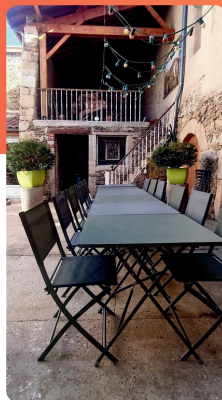
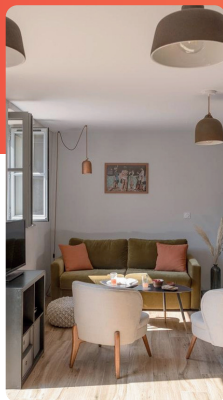


DANS LA TÊTE DE QUELQU'UN

qui va chez le coiffeur



OUI AUX BONNES ADRESSES à 2 pas de Lyon



Dîtes OUI à toutes vos envies

Tous nos hébergements sont visités, agréés et contrôlés.
Avec Gîtes de France®, dites OUI à la qualité vérifiée !

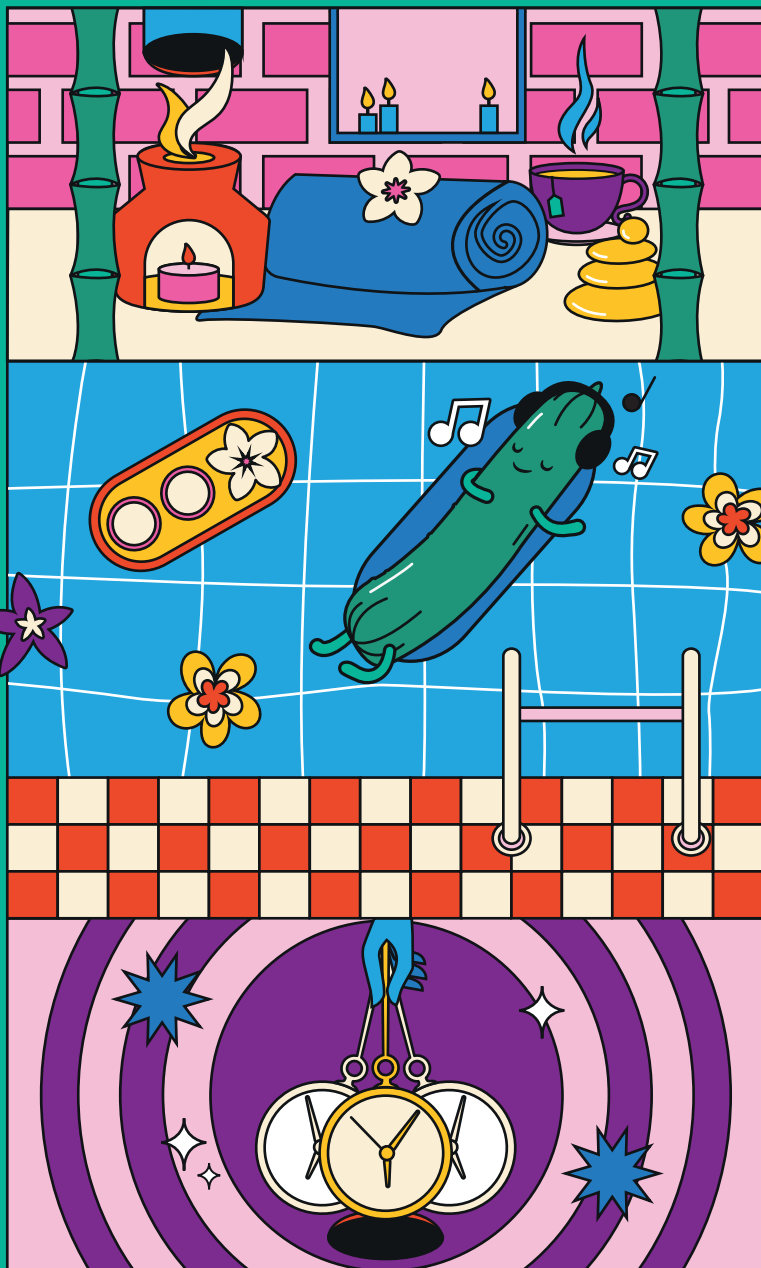
www.gites-de-france-rhone.com



GÎTES DE FRANCE
Rhône - Lyon Métropole



SE RESSOURCER





*Lundi : sieste. Mardi : dodo. Mercredi : grasse mat'. Jeudi : repos.
Vendredi : pause. Week-end : tranquille.*

INSTITUTS DE BEAUTÉ

CHRISTINE BEAUTÉ

56, rue Servient - LYON 3
06 50 91 68 99

M° Place Guichard - Bourse du Travail

€ Soin relaxant (1h) : 70 €

Épilation demi-jambes : 18 €

Lun-Ven : 8h-19h30 | Sam : 8h-14h



Je choisis toujours une cire de mauvaise qualité quand je m'épile seule, mais Christine utilise une cire chaude naturelle. Je m'arrache toujours plus la peau que les poils, mais Christine retire même les plus coriaces avec précision (parfois, elle sort même l'arme fatale : la pince !). Bref, je finis toujours en pleurs, mais jamais avec Christine.

♥ Ce n'est pas la peine de poser votre après-midi.

! Des soins et des massages sont aussi proposés.

LE SALON D'ÉLISE

81, rue Duguesclin - LYON 6
04 78 89 58 78

M° Foch

€ Soin relaxant (1h45) : 158 €

Épilation demi-jambes : 26,50 €

Mar-Ven : 10h-19h | Sam : 10h-13h



Si je vous parle de haute couture et de sur-mesure, vous pensez forcément à la mode et ses grands créateurs. Chez *Élise*, le luxe a quitté les showrooms de l'avenue Montaigne et est venu se nicher dans son institut de beauté lyonnais. Ce ne sont pas les vêtements qui y sont 100% sur mesure, mais bien les soins qu'Élise adapte à vos envies et vos besoins.

♥ Anna Wintour aurait été aperçue sourire aux lèvres pour la première fois en sortant de chez Élise.

MASSAGES

CATTALIYA THAI MASSAGE

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

07 65 75 45 19

M° Croix-Rousse

€ Massage Thaï Traditionnel (1h) : 65 €

Massage Thaï Traditionnel en duo (1h) : 110 €

Lun-Dim : 10h-19h



Une journée de travail harassante ? Un massage thaï traditionnel. Des collègues qui font le concours de la réflexion la plus déplacée ? Un massage en duo (pas avec ces collègues). La voiture qui t'éclabousse sur le trottoir ? Un massage aux huiles chaudes. Pour chaque moment nul de ta journée, *Cattaliya* te fera tout oublier avec ses doigts de fée.

♥ L'infusion au bael pour finir en beauté



MASSAGE MARJORIE FINIELS

14, rue des Farges - LYON 5
06 50 95 19 11

Funiculaire Saint-Just

€ Massage (30 min) : 40 €

Massage (1h) : 70 €

Lun & Mar : 9h-17h

Ven : 9h-19h | Sam : 9h-16h



Me voilà réticent et nerveux avant d'entrer dans le salon. Je me suis toujours dit que ce n'était pas pour moi les massages et que mes séances de yoga hebdomadaires suffisaient à entretenir mon corps. Marjorie m'a donné tort : avec trois séances par an je retrouve ma forme d'antan. Le yoga c'est fini, maintenant c'est Marjorie !

Des massages médicaux pour réduire le stress mais aussi accompagner dans des rééducations physiques et psychiques



WAYCHI

10, imp. de Choulans - LYON 5

07 78 20 24 53

Bus Génovéfains

€ Massages (1h) : 60-100 €

Massage (2h) : 170 €

Mar-Sam : 9h-21h30



« Dis papa, c'est quoi un massothérapeute ?

- C'est un thérapeute du corps qui cherche à soulager les tensions musculaires et à favoriser la circulation sanguine.

- Mais pourquoi tu y vas si souvent ?

- Euh... Parce qu'il est spécialisé en shiatsu, en massage thai, en *chi nei tsang* et même en *kobido*. Mais n'en parle pas trop à maman, mieux vaut qu'elle ne sache pas où passe son salaire. »

SPAS



SPA DES CANUTS

51, rue Deleuvre - LYON 4

04 78 39 57 72

M° Hénou

€ Massage (30 min) : 60 € / pers.

Soin spa (1h30) : 49 €

Lun, Mer, Jeu, Sam & Dim : 10h30-18h30

Ven : 11h-18h30



La mille et deuxième nuit, Shéhérazade conta une histoire envoûtante au sultan :

« Oh Sultan, as-tu déjà entendu parler du *Spa des Canuts* ? Cet endroit regorge de parfums. Là-bas, au fond d'une cour, se cache l'entrée des miracles. Une fois passée, les problèmes s'échappent par la peau au rythme des frottements et des conversations. Quiconque s'y aventure en ressort transformé... la peau du moins. »

Les gâteaux et le petit thé à la menthe à déguster une fois le soin terminé...

Des soirées spéciales pour les hommes certains vendredis et dimanches



ROYAL SPA

75, crs. Vitton - LYON 6

04 78 89 97 74

M° Charpennes - Charles Hernu

€ Séances Spa : 35-95 €

Massages : 40-95 €

Mar-Sam : 10h-19h



« Tirez trois cartes de votre choix [...] La première carte vous promet une peau toute lisse grâce au hammam, la deuxième une paix intérieure grâce au jacuzzi, et la troisième vous débarrasse de tous vos maux avec un massage à l'huile de votre choix.

- Selon vous Madame Irma, quel chemin devrais-je emprunter ?

- Eh bien, celui du *Royal Spa*. »

SPA THERAPY BY LAURA

55, rue Louis Becker -

VILLEURBANNE

07 66 53 20 83

Bus Charmettes

€ Massage (30 min) : 45 € / pers.

Soins : 45-160 €

Mar-Ven : 10h-19h | Sam : 10h-17h



« Dis Siri.

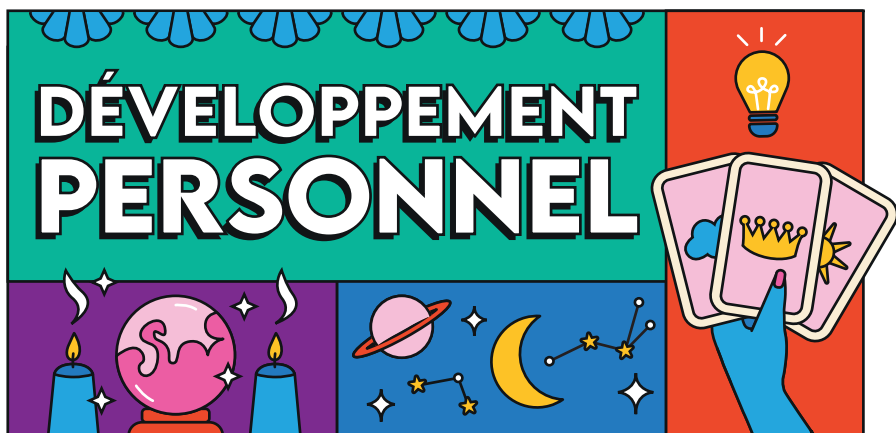
- Je vous écoute, comment puis-je vous aider ?

- Peux-tu me trouver un institut de thérapie par le toucher où je peux me détendre et décompresser grâce à un massage à la poudre de riz afin d'oublier mes tracas et retrouver mon vrai moi ?

- Voilà ce que j'ai trouvé : *Spa Therapy by Laura*. Et pensez à raccourcir vos phrases.

- Tais-toi Siri ! »

Utilisation de coton recyclé et de draps de massage lavables



« Je mérite d'être aimé ! »

MÉDECINES DOUCES



LAUREN DURIEUX HYPNOTHÉRAPEUTE

33, place Bellecour – LYON 2
07 85 90 35 16

M° Bellecour

€ Séance d'hypnose : 80 €

Lun & Mar : 14h-19h30

Mer & Ven : 10h-19h30

Sam : 10h-13h30



Lauren n'est pas Messmer. Elle ne pratique pas le magnétisme. Elle ne vous fera pas croire que vous êtes collé à une chaise ni que vous avez oublié votre nom. Mais Lauren est une hypnothérapeute d'exception. Elle est dotée d'une grande empathie et d'une écoute précieuse. Elle vous aidera donc à explorer vos émotions et à vous épanouir grâce à un suivi personnalisé.

♥ Recevez des audios après chaque consultation pour travailler en autonomie sur votre problématique !

i Hypnose thérapeutique, RITMO, EMDR : Lauren a plus d'un tour dans son sac.



MARINE BONNETON SOPHROLOGUE

2, quai Tilsitt – LYON 2
06 61 01 66 58

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean

€ Séance au cabinet : 60 €

Séance à domicile : 80 €

Lun-Ven : 8h-20h | Sam : 8h-14h



Sous prétexte que j'ai 21 ans, papa et maman ne veulent plus de moi dans leur lit quand je n'arrive pas à dormir. Dieu merci, j'ai rencontré Marine. Grâce à ses conseils et exercices de respiration je suis maintenant armée pour combattre mes insomnies et je me sens tellement plus apaisée. Prochaine étape, dormir dans ma propre chambre.

i Les exercices sont envoyés sur WhatsApp pour les refaire à la maison.



FRÉDÉRIQUE BOUVIER RÉFLEXOLOGUE NATUROPATHE

69, rue Baraban – LYON 3
06 76 73 74 86

Bus Patinoire Baraban

€ Séance (1h) : 65 € | (1h, étudiants) : 45 €

Lun-Ven : 9h-19h



J'arrive avec une douleur à la molaire gauche. Sans hésiter, Frédérique commence à me malaxer les pieds. Bizarre, je n'ai pas mal aux pieds... Je me laisse faire, obligée de reconnaître que c'est agréable, et manque presque de m'endormir tellement je suis détendue. Avec précision, Frédérique a insisté sur le bon orteil du bon pied, et m'a bel et bien libérée de mon mal de dent.

i Une thérapie de réflexologie peut s'appliquer pour les douleurs physiques et mentales.



PATRICIA POMME

SOPHROLOGUE

89, bd. des Belges – LYON 6
07 82 10 19 17

M° Masséna

€ Séance sophrologie : 75 €
Lun-Ven : 8h-20h



T'as hurlé sur une mamie de ton quartier parce qu'elle a fait rouler son caddie plein de courses sur ton pied ? Il te faut une séance de sophro' pour te remettre daplomb, tes traumas te rendent détestable. Tu vas adorer ce ménage de printemps mental, où l'EMDR est maître mot. Rien de drôle, mais c'est vraiment NÉCESSAIRE.

♥ On retire tes araignées au plafond en douceur et petit à petit.



SOPHIE DUPAS

126, crs. Albert Thomas – LYON 8
07 62 54 45 02

M° Monplaisir – Lumière

€ Séance (1h) : 60 €
Lun-Ven : 9h-20h
Sam : 9h-18h | Dim : 10h-18h



Moi, mon rêve c'était de voler. Mais pour mes vingt ans, Maman a préféré m'offrir une séance de reiki. Le baptême de l'air sera pour plus tard, je vais rééquilibrer l'énergie de mes chakras. Pendant une heure je m'échappe, je m'évade, mon esprit se libère, tous mes rêves se réalisent. Maman tu avais raison, je vole ! À l'atterrissage, je me sens rempli d'énergie : l'escapade en valait la peine.



UN TEMPS POUR ELLE

202, bd. Pinel – LYON 8
07 67 17 38 16

M° Mermoz-Pinel

€ Séance bien-être (30 min) : 30 €
Séance thérapeutique (45-60 min) : 50 €

Lun & Mar : 9h30-17h | Jeu : 9h30-14h
Ven : 9h15-16h | Sam : 8h-17h



Je me prélassais dans le transat de ma réflexologue et me laisse envoûter par le bruit des oiseaux. Ses doigts sont aussi délicats que du sable fin et me chatouillent les orteils. Elle appuie sur des points réflexes dont j'ignorais l'existence et me voilà soulagée. À la fin de la séance, j'ai même droit à des explications sur les zones de tension. Ce n'est pas la plage mais j'y retournerai.

♥ N'ayez crainte, vous serez guidé par Nassima pour apprécier ce moment de sérénité.

i Messieurs, malheureusement cette plage est strictement réservée aux femmes et aux enfants.

SCIENCES ALTERNATIVES



JEAN-CHARLES VOYANCE INSTITUT

57, rue Ney – LYON 6
04 78 52 88 99

M° Masséna

€ Domaine approfondi : 60 €
Voyance complète : 75 €
Lun-Ven : 10h-19h



Épuisée par les séances de psycho' avec ma coloc' pour savoir si c'est enfin le bon, je pars prendre un cours de voyance. Je m'imaginais face à Madame Irma et sa boule de cristal, mais c'est Jean-Charles et son oracle qui m'accueillent. Astrologie, tarot, planètes, symbolisme et numérologie, tout y passe. Je suis prête à lui tirer les cartes ! PS : elle a tiré l'amitié, c'est pas gagné...

♥ Une carte pour décrire ce cours : la passion, celle de Jean-Charles pour la voyance



ROBERT PLOUVIER

GRAPHOLOGUE

48, rue de la Thibaudière – LYON 7
04 78 58 00 90

M° Saxe-Gambetta

€ Étude graphologique : 65 €
Lun-Ven : 9h-12h | 14h-18h



Et remarquant que cette vérité : *scribo ergo sum* (j'écris, donc je suis), était si ferme et si assurée, Professeur Robert Plouvier ne manqua pas de s'y perfectionner. Prenez votre après-midi pour faire les devoirs qu'il vous donnera avant le cours. 1h30 en sa compagnie et j'ai compris ; j'écris, donc je sais qui je suis.

♥ Mettez-vous à l'aise, ça lui tient à cœur.

i Un CV, une lettre manuscrite, des prises de notes spontanées et le tour est joué.



HOROSCOPE

Entre 2 andouillettes et 3 cocktails, on s'est découvert cette année un talent pour l'astrologie. Dans notre grande générosité, on a décidé de vous le partager. Alors n'attendez plus et découvrez si l'héritage de mémé va (enfin) tomber cette année ou si votre carrière professionnelle a plus d'avenir qu'une fusée d'Elon Musk...

BÉLIER



Sachez que pour certains historiens de l'astrologie, l'axe équinoxial étant dans les demi-mesures, il y a un décalage entre l'image de pionnier du Bélier et l'équinoxe du printemps alors... Vous ne comprenez rien ? Ah ben moi non plus mais c'est de l'astrologie messieurs-dames.

LION



C'est l'histoire de votre vie, le cycle éternel : vous voudriez déjà être roi, mais patience, car pour le moment c'est l'amour qui brille sous les étoiles. *Hakuna Matata*, comme dirait l'autre.

SAGITTAIRE



Êtes-vous sûrs que votre fruit totem n'est pas le melon ? Après vous me direz, quand on a le même signe que Taylor Swift ou Steven Spielberg, on peut se le permettre...

TAUREAU



On ne peut que vous souhaiter de ne pas avoir de cornes en 2025 (cette année, c'est la bonne !)

VIERGE



L'Immaculée Conception, c'est pas exactement votre credo : vous c'est plus la conception sur le canapé. D'ailleurs, n'oubliez pas de le nettoyer !

CAPRICORNE



La période des fêtes pour les gosses Capricorne, c'est une oasis en plein désert : beaucoup de cadeaux pendant 15 jours et après plus rien pendant le reste de l'année.

GÉMEAUX



Bon, vous, on ne vous comprend pas. Moi j'ai Saturne qui me dit que cette année, c'est la fin de votre histoire d'amour et en même temps, l'inclinaison de Mercure m'indique que la longévité sera une caractéristique essentielle de vos relations personnelles. Vous avez pas un décodageur ?

BALANCE



Face à vous, on est comme face au célèbre instrument permettant de mesurer l'ampleur du désastre suite aux fêtes : démunie et inquiet.

VERSEAU



Un petit conseil : vraiment, arrêtez de jouer aux cartes, vous vous trompez toujours de côté lorsque vous les posez.

CANCER



Fumez la vie avant qu'elle ne vous fume !

SCORPION



Vous le savez, nous le savons, tout le monde le sait : à vous les Scorpions qui lisez ces lignes, la rubrique que vous cherchez se trouve page 251.

POISSON



Vous êtes Poisson, ok mais quel ascendant ? Poisson-tigre, poisson-chat, poisson-papillon ?



LYON GOURMAND

Vous trouvez difficile de louer un appartement sur Lyon ?

Résidence Le Kiosk | Lyon 9^{ème} | (c) Kevin Dolmaire



SACVL

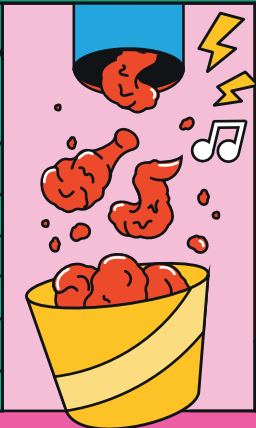
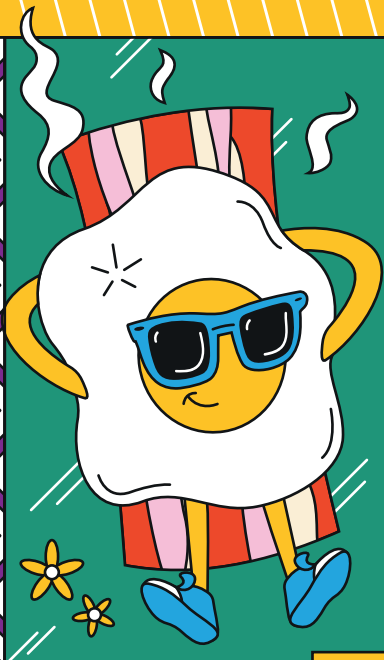
LA VILLE ÉQUILIBRÉE

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

* sauf étudiants non boursiers

04.72.77.34.34 | sacvl.fr

PLAISIRS GOURMANDS



101 - Plaisirs Gourmands

- 103 - SUCRÉ
- 105 - THÉ OU CAFÉ ?
- 111 - SALÉ
- 113 - BURGERS
- 117 - SUR LE POUCE
- 123 - BRUNCH
- 124 - À LA CARTE
- 128 - À VOLONTÉ



Abonnement
illimité* 18-25 ans
25€ /mois
2 MOIS OFFERTS
-50%**

**ÉCONOMISEZ
SUR VOS
TRANSPORTS,
PAS SUR
VOS SOIRÉES**

Être abonné.e TCL, c'est optimiser votre budget et gagner en pouvoir d'achat.



**J'achète et je recharge mon
abonnement sur e-tecely.tcl.fr**

* par prélèvement automatique et sans engagement

** la prime transport concerne toutes les entreprises et tous les salariés

TCL
SYTRAL
MOBILITÉS

SUCRÉ





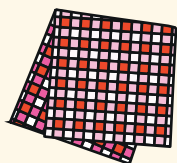
STARTER PACK DU BON MÂCHON



Un réveil
(un bon mâchon ça se mérite !)



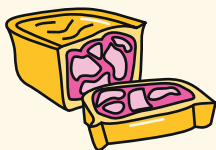
Des bons vivants qui aiment mâchonner
(n'est pas franc-mâchon qui veut)



Des serviettes à carreaux
(on est à Lyon,
respectez le thème !)



Du pinard
(personne ne boit
d'eau au réveil)



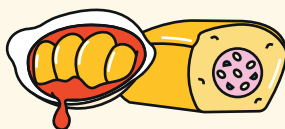
Un bon pâté croûte
(oui oui, pâté croûte et pas
pâté en croûte)



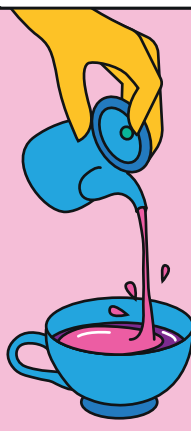
De la salade de museau
(un peu de salade pour garder la ligne)



De la cervelle de canut
(un bon frometon
de bonne heure)



Et toutes les spécialités lyonnaises
(parce qu'il y en a trop pour
toutes les citer)



18 cafés c'est le minimum pour calmer ses nerfs !!!

BAR À CHATS



LE COMPTOIR DU GENTLECAT

51, rue Auguste Comte - LYON 2
07 77 38 55 25

M° Ampère - Victor Hugo

€ Boissons chaudes : 5,50-8 €

Menu pâtisserie + boisson : dès 9 €

Mar & Mer : 14h30-19h

Jeu & Ven : 14h30-22h

Sam : 12h30-22h | Dim : 10h-17h



« CECI EST UN BRAQUAGE MON BRAVE !



- Voi-Voici la caisse ne tirez pas !



- La caisse ? Non il y a mépris voyons, je voulais dire :
DONNEZ-MOI LES CHATS !



- Pardon ?

- Mettez-moi aussi une part de brownie et un
chocolat chaud tant qu'on y est, ça a l'air délicieux.

- Vous êtes fou Monsieur ?

- Oui. »

i Bar interdit aux moins de 12 ans

BARISTAS



LOUTSA

1, place d'Albon - LYON 1

04 78 49 30 93

M° Cordeliers

€ Allongé : 3 €

Boissons froides : 2,50-4,50 €

Lun-Ven : 8h30-19h

Sam : 10h-19h | Dim : 10h-17h30



On a tous un pote qui pense être un adulte parce
qu'il prend un café, sans lait, sans sucre. Même qu'il
prendrait pas de tasse s'il trouvait ça stylé. Mais en
secret, il se rend dans l'un des *Loutsas*, et demande
un *Macchiato*, « bien sucré comme il faut, avec un
petit verre d'eau s'il vous plaît. » C'est un hypocrite,
mais au moins il sait où trouver un bon latte.



♥ **Le café est torréfié sur place dans l'arrière-boutique !**



SLAKE

9, rue de l'Ancienne Préfecture -
LYON 2

04 78 38 24 38

M° Cordeliers

€ Cafés : 3-5 €

Cakes : 2-4,50 €

Lun-Ven : 8h30-19h

Sam & Dim : 10h-17h



J'adore le monde de la *start-up nation*, des
étudiants précaires et des bobos qui ne s'assument
pas ! On leur casse du sucre sur le dos toute la
journée mais du moment qu'ils peuvent goûter
le cookie au chocolat de chez *Slake*, tout va bien !
Une ambiance cosy et des gâteaux réconfortants...
personnellement, je suis requinqué et prêt à trouver
du boulot « en traversant la rue » !





MAGMA COFFEE SHOP

101, rue Bechevelin – LYON 7

Tram Rue de l'Université

€ Cafés : 2-5,50 €

Boissons froides : 3-5,50 €

Mar-Ven : 8h30-17h30

Sam : 9h-17h30



Le jour où j'ai bu ma première tasse de café, je me suis promis que je ferais le tour du monde pour goûter aux meilleurs grains. Faute de budget, me voilà toujours bloquée à Lyon 7. Heureusement, *Magma Coffee Shop* a ouvert juste en bas de chez moi et je peux y savourer le café d'un nouveau torréfacteur tous les mois. J'en ai de la chance !

✿ Remise de 10 centimes si vous apportez votre propre tasse pour les cafés à emporter !

CAFÉS COWORKING



ANTICAFÉ

9, rue du Bât d'Argent – LYON 1

04 78 29 90 22

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ À l'heure : 6 €

À la journée : 26 €

Lun-Ven : 8h30-20h

Sam & Dim : 10h-18h



« Je comprends pas, Francis n'est jamais au travail, pourtant il est toujours connecté et ses stat' n'arrêtent pas de grimper.

- Il paraît qu'il passe ses journées à l'*Anticafé* !

- L'*Anticafé* ?

- Bah oui. Tu peux y trouver des boissons sympas, du wifi gratuit et surtout du calme... bien loin des commérages. Enfin, tu vois ce que je veux dire... »

📍 Vous avez la possibilité de payer à l'heure pour être servi à volonté.



SOFFFA TERREAUX

17, rue Sainte-Catherine – LYON 1

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ À l'heure : 6 €

À la journée : 29 €

Lun, Mar, Mer & Ven : 8h30-19h

Jeu : 8h30-22h

Sam : 10h-19h



Un lundi matin, je trouve la force de sortir du lit, c'est déjà un jour mémorable. Direction le *Sofffa*, mon popotin est ravi. Ma tête aussi puisque j'y trouve un lieu avec du cachet où je peux tranquillement faire semblant de travailler. Mon estomac n'est pas en reste, boissons et grignotages illimités ! Jus pomme-poire, cacahuètes et petits gâteaux, j'ai décidément bien fait de me lever.

📍 Un abonnement mensuel est disponible, ainsi qu'un tarif réduit pour les demandeurs d'emploi.



COMME À LA MAISON

36, rue Chevreul – LYON 7

09 83 36 66 69

M° Jean Macé

€ Cafés : 1,80-5,50 €

Grignotes : 3-5,50 €

Lun : 14h-19h

Mar-Sam : 10h-19h

Dim : 10h-18h



Le thé glacé dans une main, le cake citron dans l'autre, je m'assois confortablement devant mon ordi'. Ma playlist défilant en arrière fond, je m'enfoncé dans mon siège. Face aux turbulences de la vie, j'ai l'impression d'être chez moi, comme à la maison.



DKGONES

36, allée de Fontenay – LYON 7

04 78 11 94 37

M° Debourg

€ Boissons : 1,90-6 €

Formules : 14-16 €

Mar : 11h30-18h

Mer, Ven & Sam : 11h30-22h

Jeu : 11h30-17h30



En allant au *Dkgones*, je pensais pouvoir me libérer de mon oisiveté grâce à leurs salles privatisables, leur wifi haut débit et leur déco' apaisante. Mais moi, petit paumé que je suis, j'ai passé mon temps à déguster leur café, dévorer leurs cookies et braquer leur stock de bonbons. Je ne suis décidément rien de plus qu'un étudiant en école de co'.

♥ Des bonbons à volonté ? C'est un grand oui !

CAFÉS GOURMANDS



FIKA LYON

2, rue Fernand Rey – LYON 1
04 78 29 07 43

Bus Mairie du 1^{er}

☕ Boissons chaudes : 1,80–4,50 €
Gourmandises : 6–9 €

Lun : 8h–17h | Mar–Ven : 8h–18h
Sam : 9h–18h | Dim : 10h–15h



Fakir farfelu, facteur fatigué, flic furieux ou fromager fiévreux, peu importe, filez fissa flâner chez *Fika*. Sifflez un fé-ca, fondez pour ce fin flan fait main ou enfilez-vous un brunch fourni si votre faim est féroce. Faibles affamés, ce festin vous rendra forts et fringants !

Pas besoin de compter il y en a 31. Non vraiment, ne recomptez pas les f. Bon tant pis, je vous aurai prévenu.

♣ **Apportez votre gobelet pour profiter de remises.**



KAFÉ STOCKHOLM

10, rue Saint-Polycarpe – LYON 1
04 78 30 97 06

M^o Hôtel de Ville – Louis Pradel

☕ Boissons chaudes : 1,80–5 €
Pains garnis : 7–12,50 €

Mar–Ven : 8h–18h
Sam : 9h–18h



Aujourd'hui, je ne déconstruis pas la masculinité mais les clichés sur la Suède. Loin de l'esprit *Ikea*, la décoration est colorée et acidulée. On retrouve des pâtisseries gourmandes remplies de saveurs et des tartines salées aux fusions surprenantes qui contrastent avec les emblématiques *Krisprolls*. En buvant mon café, j'ai même cru entendre un petit murmure « *Välkommen till Sann Sverige* ».

♥ **Fünf kieli sont spoken in this Kaffe.**



LA MAISON COBALTE

23, rue René Leynaud – LYON 1
04 78 31 82 55

M^o Croix-Paquet

☕ Boissons chaudes : 2–5,50 €
Cookies : 3,50 €

Mar : 12h–19h
Mer–Sam : 12h–23h



17h : Je m'introduis dans *La Maison Cobalte*.

17h04 : Au corner lecture, une carte fait main m'attend au milieu des livres. Je choisis le cookie choco-noisette.

17h29 : J'ai la bougeotte. Je migre vers un autre corner. Des tableaux d'artistes locaux m'y attendent. Je commande le thé vert *chai*.

17h48 : Je ressors l'estomac ravi, le cerveau aussi.



ZEITGEIST

12, rue des Augustins – LYON 1
04 78 93 52 55

M^o Hôtel de Ville – Louis Pradel

☕ Boissons : 2–6 €
Sucré : 5–10 €

Mer–Dim : 9h–18h



Dans l'air du temps, un nom qui sonne juste et dont le leitmotiv ne s'est pas arrêté outre-Rhin. Une cuisine 100% végétale qui vous rassasie à 100%, n'ayez crainte ! Désormais, ce sera même le lieu de tous vos rendez-vous : assez calme pour votre ami studieux, assez bon pour vos enfants gloutons et assez éducatif pour votre oncle climatoseptique.

♥ **Bon pour la conscience, bon pour le palais.**

♣ **Zeitgeist fait de la durabilité sa priorité, de la production à la livraison.**



LE DANDELION

20, rue de Condé – LYON 2
04 78 84 72 73

M^o Ampère – Victor Hugo

☕ Formules : 5–11 €
Lun–Ven : 8h30–17h



Devant ma copie de partiel, je m'arrache les cheveux, je ne me souviens plus de rien. J'essaie de me rappeler de la formule de maths apprise la veille au *Dandelion*. Ça y est... illumination ! Cappuccino + cinnamon roll = *gourmantisation* maximale !

CAFÉS SOLIDAIRES



ÉQUILIBRES CAFÉ



4, rue Terme - LYON 1



04 37 40 20 04



Bus Terreaux La Feuillée



€ Boissons chaudes : 1,80-5 €

Café gourmand : 6,50 €

Mer-Sam : 10h30-17h30

Dim : 10h30-15h30



Connaissez-vous la formule magique pour une longue vie pleine de bonheur ? Faire une randonnée spirituelle en Meurthe-et-Moselle ? Méditer deux heures par jour ? Lire les livres de Matthieu Ricard ? Non, vous n'y êtes pas, je vous aide : se détendre, s'engager et manger bio à l'*Équilibres Café*, voilà la formule du bonheur !

Des brunchs du mercredi au dimanche

Le café est engagé depuis près de six ans auprès des associations locales pour la transition sociale et écologique.



CAFÉ JOYEUX



13, rue Ferrandière - LYON 2



01 87 53 64 80



M^o Cordeliers

€ Boissons chaudes : 2-5,80 €

Lun-Sam : 8h30-19h



Je viens tout juste de poser ma veste sur mon siège qu'on vient prendre ma commande. Pour moi, ça sera un grand sourire du serveur accompagnement bonne humeur. Comment ça je peux pas prendre ça ? Vous venez pourtant déjà de me l'apporter ! Ah, ça c'est gratuit ! Bon très bien je prendrai un cookie trois chocolats et une citronnade alors !

SALONS DE THÉ



AUX THÉS DES MERVEILLES



59, mnt. de la Grande-Côte -



LYON 1

04 72 27 80 22

M^o Croix-Paquet

Mar : 14h-19h | Mer-Ven : 10h30-19h

Sam & Dim : 11h-19h



À la poursuite du lapin blanc, je plonge *Aux Thés des Merveilles*. Le charme opère dès mon arrivée. La caresse gustative d'un *cheesecake* incomparable confirme mes sensations : ce salon de thé n'est pas un simple arrêt, mais une porte vers un univers où chaque bouchée et chaque gorgée feraient sourire un chat.

Tous les dimanches des brunchs à thème aussi innovants que le non-anniversaire du chapelier !



LE PERKO CAFÉ



8, place du Griffon - LYON 1



04 72 87 02 36



M^o Croix-Paquet

€ Boissons chaudes : 1,90-5,50 €

Pâtisseries : 3-5 €

Lun-Ven : 7h30-19h30

Sam & Dim : 9h30-19h30



La mission, si tu l'acceptes - Trouver une bulle à l'écart du tumulte de la ville pour se régaler au goûter.

Notes de mission - tiramisu, crêpes, chocolat chaud, smoothies... le plus dur sera de choisir.

Adresse trouvée - *Le Perko Café*, 45,76935° N, 4,83604° E

♥ Résultat - périmètre sécurisé, allez-y avant 1800 heures.



CHA YUAN



7-9, rue des Remparts d'Ainay -

LYON 2

04 72 41 04 60

M^o Ampère - Victor Hugo

€ Thés en vrac : dès 4,50 €

Mar-Sam : 10h-18h30



Emmenez-moi au pays du thé vert
Emmenez-moi au salon des merveilles

Il me semble que la misère

Serait moins pénible à *Cha Yuan*.

♥ Des conseillères en herbe pour un thé wulong parfumé



MERCREDI BISCUITERIE

41-43, rue Franklin - LYON 2
04 72 64 02 98

M° Ampère - Victor Hugo

€ Boissons chaudes : 2-5,50 €

Gourmandises : 8,90-14,50 €

Mer & Jeu : 12h-18h

Ven-Dim : 11h-16h



Je suis encore allée chez *Mercrèdi* mais je peux tout t'expliquer ! J'ai accompagné ma cousine chez sa voyante qui lui a prédit qu'elle aurait un coup de mou. En sortant, paf ! Elle fait une crise d'hypoglycémie. Par chance, on était à côté de la biscuiterie, on a pris une part de brownie et un jus, juste par nécessité, promis ! Cette fois, c'est pas de ma faute, c'était le destin.

♥ Le brunch du dimanche, une raison de plus pour y retourner.



LE LUMINARIUM

9, rue des Trois-Maries - LYON 5
04 78 82 11 25

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Boissons chaudes : 1,90-4,50 €

Boissons froides : 2-3,50 €

Lun : 14h-19h | Mar, Mer, Jeu, Ven &

Dim : 11h-19h | Sam : 10h-19h



Ma mère m'a toujours dit que j'étais pas une lumière, mais au milieu des cent ampoules du *Luminarium*, je suis sûr que j'ai fait bonne impression à mon amie, encore plus que les délicieux latte et cookies. Quand je lui ai dit que le succulent *black latte* était une invention reptilienne, elle m'a dit que j'étais un illuminé. C'est comme si elle m'avait dit que j'étais le soleil de sa vie, non ?

✱ Tout est bio. Coïncidence ? Je ne pense pas.



ERIKOFFEE

4, crs. Vitton - LYON 6

04 78 41 62 89

M° Masséna

€ Espresso du jour : 2 €

Formule petit-déjeuner : 7,50 €

Mar-Ven : 8h30-19h30

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

Dim : 9h30-14h30



Les rideaux se lèvent, le ballet commence. Orchestrés avec subtilité, le café et le chocolat entament une valse sucrée et prennent vie sur scène. Avec un pas de deux parfaitement exécuté, le cake au citron fait une entrée remarquable. Entre les artistes et le public naît alors un dialogue muet, où chaque arabesque raconte l'histoire de cette passion transmise de père en fils.

♥ Je nomme le *smryne rooibos* danseur étoile.



LOUISANA COFFEE SHOP

141, rue Sébastien Gryphe - LYON 7

06 03 64 47 36

M° Jean Macé

€ Boissons chaudes : 1,80-5 €

Pâtisseries : dès 3 €

Lun-Ven : 8h30-18h30

Sam & Dim : 10h30-15h



Louise et Anaïs nous font voyager gustativement dans leur chaleureux salon. Assis à une table d'étudiants, je déguste mon chocolat chaud au *matcha latte*. Ce coquin ferait rougir n'importe quel barista. Un groupe de mamies tricote à côté. J'espère que l'une d'elles verra ma photo sur le « Tindrey » et m'appellera dans la soirée !

♥ Le « Tindrey » : un moyen de rencontre original !



CHILL COFFEE SHOP

44, gde rue de Vaise - LYON 9

04 87 38 49 10

M° Valmy

€ Salé : 5,50-10 €

Sucré : 4,50-5,50 €

Mar-Ven : 8h15-18h



Salé ou sucré ? Comme tu veux.

Thé ou café ? Je sais pas trop, choisis.

Restaurant ou salon de thé ? C'est kif-kif pour moi.

Quand vous êtes avec quelqu'un d'aussi indécis, le *Chill Coffee Shop* met fin à tout débat.

👤 Il est possible de déjeuner, de prendre un goûter mais aussi de bruncher les samedis.

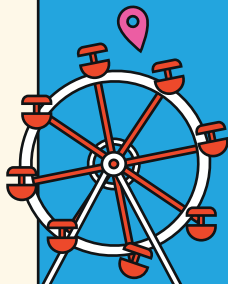


LES ÉVÈNEMENTS DU PETIT PAUMÉ

On trouve toujours une bonne raison pour faire la fête !

LES LANCEMENTS :

Chaque automne, à Bellecour et Villeurbanne, nous sommes impatients de vous dévoiler et de partager avec les Lyonnais notre trésor le plus précieux : le guide !



Des milliers de personnes sont au rendez-vous pour récupérer leur guide et profiter des nombreuses activités toute la journée.

LES OPEN AIRS :

Dès le printemps, nous vous concoctons des week-ends avec un programme aux petits oignons :



concerts, food trucks, buvette, friperies, tatoueurs, et plein d'autres activités pour tous les âges.



LES PETITES PAUSES :

Petit Paumé... Petites Pauses...
Bref, c'est un *afterwork*.



Une fois par mois, c'est l'occasion d'oublier vos études ou le job qui ne vous plaît pas avec des pintes à 5 € et des DJ sets toute la soirée.



LE VILLAGE :

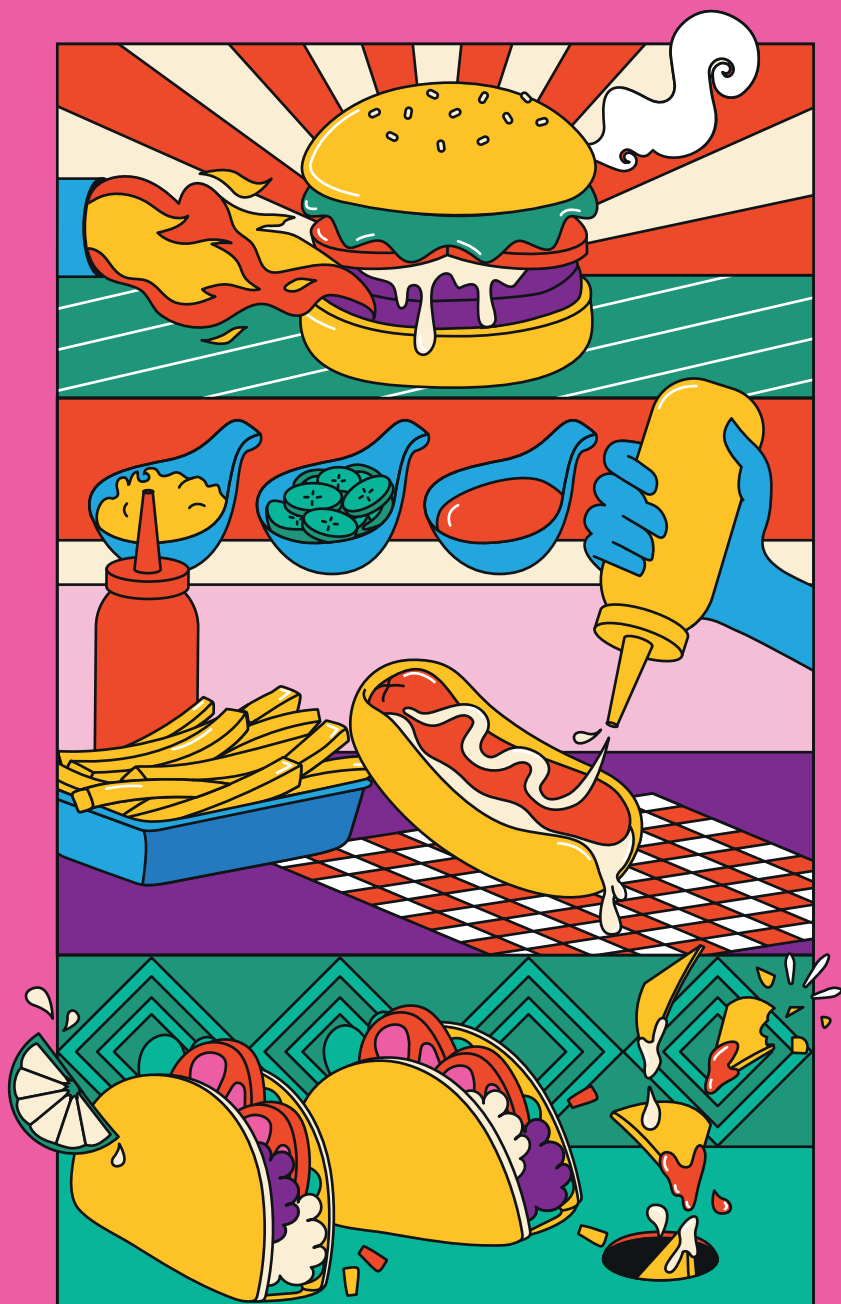
Une fois par an, la Place Saint-Jean et la Place Édouard Commette s'animent à l'occasion du Village du Petit Paumé.



Toute la journée, des dizaines de stands variés, food trucks et activités sont présents pour vous régaler.

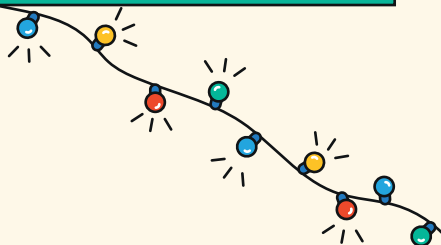


SALÉ





LES FOOD COURTS



HEAT

★★★★★

70, quai Perrache – LYON 2
Tram Musée des Confluences
 Lun-Mar : 12h-14h30
 Mer : 12h-14h30 | 17h30-23h30
 Jeu-Ven : 12h-14h30 | 17h30-00h
 Sam : 12h-00h
 Dim : 11h-19h

Au commencement, tout n'était que chaos.
 Le 1^{er} jour, Dieu créa Lyon.
 Le 2^{ème} jour, il conçut un lieu insolite fait de conteneurs.
 Le 3^{ème} jour, il ajouta un bar pour s'abreuver.
 Le 4^{ème} jour, il y réunit les cuisines du monde entier.
 Le 5^{ème} jour, il ajouta des terrains de pétanque.
 Le 6^{ème} jour, il créa la musique pour réchauffer l'atmosphère.
 Le 7^{ème} jour, il profita du Heat.

FOOD TRABOULE

★★★★★

22, rue du Bœuf – LYON 5
M^o Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
 Mer-Ven : 11h45-15h30 | 18h-23h30
 Sam : 11h45-23h30
 Dim : 11h45-17h

Règles du jeu :

- 1- Repère la salle de jeu, ses trois niveaux et douze comptoirs.
- 2- Accorde-toi avec ton équipe pour goûter le cannelloni de sanglier et le bowl coréen.
- 3- Récupère ton bipeur et sois prêt à bondir à sa sonnerie.
- 4- Régale-toi, et n'oublie pas de tester aussi les cocktails.

LA COMMUNE

★★★★★

3, rue Pré-Gaudry – LYON 7
M^o Place Jean Jaurès
 Lun-Mer : 11h30-14h | 18h-00h
 Jeu & Ven : 11h30-14h | 18h-1h
 Sam : 12h-1h
 Dim : 12h-17h

En haut des barricades, je contemple la scène qui se déroule sous mes yeux. Les citoyens se rassasient de mets venus d'ici et d'ailleurs, les boissons coulent à flot, la musique résonne sur les terrasses. De munitions, nous n'avions que nos bières ; d'armes, nous n'avions que nos couverts. Et pourtant, citoyens, *La Commune* a triomphé !

♥ Des stands, des activités et des concerts qui permettent de rassembler toutes les générations !

i Bon, historiquement *la Commune* n'a pas triomphé mais là c'était quand même très bon.





Vous avez la sauce spéciale du chef ?

BURGERS À TABLE



SMASH BURGER JOINT

44, rue Sergent Blandan
Ancienne Voie du Rhin - LYON 1
04 87 62 76 49

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu : 14 €

Classic Smash : 9 €

Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h30

- ✦ Les steaks de bœuf 100% français ? *Smash*
- ✦ Les buns briochés ? *Smash*
- ✦ Les frites croustillantes ? *Smash*
- ✦ Le cheddar fondant ? *Smash*
- ✦ Le *Classic Burger* ? *Smash*
- ✦ La quantité de frites pour 3 € de plus ? *Pass*



BIG FERNAND

36, rue Ferrandière - LYON 2
04 78 79 22 76

M° Cordeliers

€ Menu : 17,90 €

Burgers : 13,90 €

Lun-Mer : 12h-14h30 | 19h-22h

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

Ven-Dim : 12h-22h

- ✦ Vous aussi vos grands-parents peinent à prononcer les anglicismes ? Les miens s'obstinent à baragouiner des : *chalangé, spoulé, hamburgé*. Je les ai donc emmenés au *Big Fernand* où les burgers sont des *hamburgés* aux noms et aux fromages bien français. Leur préféré : le *Big Fernand* à la tomme. De quoi leur faire plaisir tout en vous évitant une grosse honte lors de la commande !

♥ La sauce *Tata Fernande*, une sauce cocktail qui n'est pas un mélange ketchup - mayo Heinz.



JUNK BURGER

22, rue Ferrandière - LYON 2
09 55 76 76 68

M° Cordeliers

€ Burgers : 9,50 €

Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30

Sam & Dim : 12h-22h30

- ✦ *Howdy* jeune gone ! T'es prêt à descendre du burger double XL ? *Smash* moi ça dans l'fond d'ton gosier, t'auras envie de t'lançer dans un *Super Size Me 3*. On est pt'êtr pas au Texas mon poulain, mais y savent y faire avec leur *Junk Sauce*. Ah ! Sors ton lasso *amigo*, attrape-moi c'troupeau de gros *puffy cookies*. Les vrais cow-boys sont ceux qui n'ont pas peur de se salir.

♥ Service petit tonnerre en un éclair !

✦ Des burgers veggies pas toujours disponibles, ayez la patience de revenir jusqu'à ce que vous en ayez...

PLAISIRS GOURMANDS / BURGERS



LE REM'S (BURGER)

21, quai Perrache - LYON 2
09 86 45 13 10



Bus Ravat

€ Burgers : 15-22 €

Mar-Jeu : 12h-14h | 18h-23h

Ven : 12h-14h | 18h-23h30

Sam : 18h-23h30



Au menu, les saveurs épicées libanaises flirtent avec le *fast-good* américain. S'il est vrai que j'ai préféré mon *Extra Cheese* aux pizzas libanaises, *Le Rem's* reste le spot idéal pour ceux qui vivent une dualité gustative ou qui traînent avec une bande de potes aux goûts éclectiques.



PNY BURGER

59, rue Mercière - LYON 2
09 87 34 51 47

M° Cordeliers

€ Burgers : 11,50-14,50 €

Lun-Ven : 12h-15h | 19h-23h

Sam & Dim : 12h-23h



Un pain brioché, une viande locale et une sauce de l'espace, que demande le peuple ? Tester l'alternative végane ? Avec grand plaisir ! Chez *PNY Burger*, mieux vaut ne négliger aucune option. Des assiettes généreuses, un prix qui l'est un peu moins : tu partiras le ventre plein et avec une playlist renouvelée.

✪ Écortable niveau 1



SMOKÉ AND FRIES

21, rue Ferrandière - LYON 2
04 81 91 13 52



M° Cordeliers

€ Menus : 12,90-17,90 €

Burgers : 8,90-15,90 €

Mar & Mer : 12h-14h | 19h-22h

Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-22h30

Sam : 12h-15h | 19h-22h30



Ne vous êtes-vous jamais dit qu'un burger méritait de voir son steak haché remplacé par du bœuf effiloché ? Moi non plus et nous avons entièrement raison, serrons-nous la main. Maintenant lâchez-moi la main (vous êtes très insistant, c'est désagréable) et goûtez quand même à ce burger, c'est une bonne surprise et vous auriez tort de mourir bête.



THE AMERICAN GOOD BURGER

76, rue Masséna - LYON 6
07 66 43 85 56



M° Masséna

€ Burgers : 8,90-13,90 €

Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 11h30-14h30

| 18h-22h

Ven & Sam : 11h30-22h



C'est en ayant une faim de loup que j'entre dans ce restaurant. Le patron m'accueille chaleureusement et cuisine devant moi cet irrésistible burger. Dès la première bouchée, ma bougonnerie habituelle disparaît. C'est si fondant, si goûtu, comment est-ce possible pour un burger ? Monsieur le cuisinier, chapeau bas. J'étais venu en ours mal léché, je repars en petit nounours comblé.

♥ Entre l'onion ring bonus dans mes frites et la sympathie du gérant, mon cœur balance.



GONZAGUE - MAISON GOURMANDE

26, av. Jean Jaurès - LYON 7
04 37 72 75 62

M° Saxe-Gambetta

€ Burgers-frites : 16-19,90 €

Pintes : 5-7,50 €

Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h



Chez *Gonzague*, la luxure culinaire appelle à la gourmandise. L'avarice prend forme quand je refuse de partager mon précieux burger. L'envie me chatouille alors que je lorgne sur celui de mon voisin. La colère surgit quand il tente de subtiliser mes délicieuses frites. L'orgueil m'empêche de lui pardonner. Je veux partir mais la paresse m'envahit après un tel festin.

♥ Les frites à volonté aussi tentantes que Nahash, j'en ai repris deux fois !



L'ATELIER DE MARION

3, rue de Bonald - LYON 7
06 67 82 07 82

M° Guillotière - Gabriel Péri
€ Burgers-frites : 9,90-17,10 €
Mar-Sam : 11h30-15h | 19h-22h30



Et dire que j'ai mis un quota de 10% de RPPP dans le guide... Merci Marion, par ta faute je retourne ma veste devant tous mes PPairs. Mais qu'importe ! Rien que pour *L'Exib*, je ne pouvais pas mettre d'autre note. Et puis, tes frites valent bien les protestations de mes sbires ; je reviendrai une fois le PP fini...

♥ Vous avez réussi à me faire sentir chez moi sans que j'y sois. Sorcellerie !

★ Des sauces maisons et je crée une nouvelle note supérieure au RPPP (c'est du bluff je ne suis moi aussi qu'un sbire).

! Lecteur, finis ton assiette ou je viendrai personnellement mordre l'orteil qui dépasse de ta couette quand tu dors.



PIGNOUF

22, rue Chevreul - LYON 7
04 28 29 99 66

Tram Rue de l'Université
€ Burgers : 7-12,50 €
Dessert : 4 €
Lun-Dim : 11h-23h30



Et merde, j'en ai mis partout... J'ai fait gicler le machin un peu trop vite, il me faut une serviette. Qu'est-ce que j'y peux, vous auriez résisté devant ce beau *Burger Salmon Thai* ? En tout cas ça c'est de la pignouf ! Mais j'aurais quand même bien aimé que ce thai me comble un peu plus, surtout pour une carte sans formule disponible.



QUEENSTOWN

56, rue Saint-Pierre de Vaise - LYON 9
04 78 66 12 35

M° Valmy
€ Burgers : 10-14 €
Lun-Mer : 11h30-13h30
Jeu & Ven : 11h30-13h30 | 18h30-21h



Tu es un pigeon et tu en as marre d'acheter des *Burger King* à 15 € ? Mort au BK, longue vie à *Queenstown* ! Pour le même prix t'auras un burger cuisiné devant toi, des frites de patates douces et trois sauces originales. Évite juste de comparer bêtement ton burger à ceux du *McDo* devant les cuistots, ils feraient une crise d'apoplexie.

! Lecteur, bouge de ton canapé, la livraison n'est pas une option !

BURGERS AU BAR



AU BERCAÏL

14, quai Antoine Riboud - LYON 2
04 87 37 02 87

Tram Hôtel Région Montrochet
€ Burgers-frites : 13,90-17,50 €
Desserts : 6,50-8,50 €
Lun-Sam : 12h-23h
Dim : 12h-22h



« Eh toi là-bas, rentre *Au Bercaïl* ! » Je me retourne, prête à en découdre. Je tombe sur une terrasse grouillante de jeunes et de bières. Je comprends alors qu'il s'agissait d'une invitation. J'accepte et entre sans savoir ce qui m'y attend. Tapas, burgers, ou seulement un cocktail ? Je prends finalement les trois et rentre au bercaïl en roulant.

♥ Un pain burger fourré au reblochon qui tend vers le *food porn*.



CÔTÉ BURGER

33, rue Léon Jouhaux - LYON 3
06 17 71 92 90

Bus Garibaldi - Paul Bert
€ Menus : 13,50-23,80 €
Burgers : 9,50-9,90 €
Lun-Sam : 11h30-14h | 18h30-22h30
Dim : 12h-14h30 | 18h30-22h30



Chez *Côté Burger* on maîtrise son sujet, ça part sur le *Smash burger* que je me fourre allègrement dans l'œsophage. Aucun répit, j'enchaîne en bourrant les frites au fin fond de ma gorge, ça coince mais j'attrape mon coca et je le siphonne comme un assoiffé. Le plaisir des choses simples finalement.

PLAISIRS GOURMANDS / BURGERS



NINKASI - SAINT PAUL



5, rue Octavio Mey - LYON 5
04 81 11 37 01

Bus St-Paul

€ Menus : 11,90-18,50 €

Burgers : 16,50-20,50 €

Lun, Mar, Mer & Dim : 10h-00h

Jeu-Sam : 10h-1h



Bière, bière, bière, on attend le drop, bière, bière, bière... la salle se tait...



BURGEEEEEEEEERRRRR !!!!!



Le drop est puissant, la salle est en extase... Ce concert *burgerisé* éveille tous mes sens ! *Ninkasi*, « celle qui remplit la bouche », tu es bien la déesse sumérienne qui me donne envie de tout donner sur le *dancefloor*. Encore faut-il venir le bon soir...



♥ J'ai redoublé exprès pour la formule étudiante.

🔊 *Open mic* une fois par mois, Eminem on t'attend !



KAFFEE BERLIN (LYON 6)



3, av. Gén. Brosset - LYON 6
04 72 74 28 56

M^e Brotteaux

€ Burgers : 13,90-18,90 €

Lun-Dim : 10h-00h



Me voilà bien étonné, un restaurant qui fait des burgers mais qui ne propose pas de frites. À deux doigts de devenir fou. Heureusement que leurs *potatoes* m'ont fait garder la raison. Certes, je n'ai pas été transporté à Berlin, mais rester en terrasse et déguster mon burger sur la place du Général Brosset m'ont largement comblé.



BURGERS BIO



BIOBURGER (OPÉRA)



18, rue du Bât d'Argent - LYON 1
09 73 89 49 09

M^e Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menus : 11,90-15,50 €

Burgers : 7,90-11,50 €

Lun-Dim : 11h30 - 23h



Maman m'appelle en panique : « Allô ma chérie, ta cousine Solène arrive à 11h46 à Perrache. Tu peux déjeuner avec elle ? » La poisse ! Voilà la bobo qui débarque ! Je ne me laisse pas abattre, ce sera quand même un bon burger au menu. J'ai bien vu ses yeux s'écarter quand je lui ai dit, mais je l'ai surtout vue se régaler devant son burger et ses frites bio !



LYON Part-Dieu
Centre - Commercial
Niv 3 - Les Tables

LYON Opéra
18 Rue du Bât d'Argent 69001
Metro Hôtel de Ville



HANK BURGER



5, rue Pizay - LYON 1
04 78 69 80 31

M^e Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menus : 15,90-17,90 €

Burgers : 11-14 €

Lun-Ven : 11h30-14h | 18h-22h

Sam & Dim : 12h-22h



Frank, 56 ans, est auvergnat et passionné de chasse. Chasseur de soja bio, il traque sans relâche pommes de terre bien rondes et patates douces de saison. Lors de ses fructueuses journées de chasse, Frank va chez Hank. Hank lui prépare un bon burger avec les produits de sa chasse. Hank fait plaisir à Frank. *Hank*, c'est fait pour Frank.



🌱 Toute leur vaisselle est éco-responsable.



Enfin une bonne raison de sucer son pouce !

BAGELS



BAGEL CORNER

17, rue Dr. Bouchut - LYON 3
04 78 82 96 79

M° Gare Part-Dieu - Vivier Merle

€ Menus : 11,50-13,90 €

Lun-Sam : 11h-22h

Dim : 12h-22h



Gros coup de mou pendant mon aprèm' shopping. J'en ai marre, il n'y a rien qui me va. Je pars enfouir ma peine sous une tonne de *cream cheese*, saumon, avocat, et un peu de salade pour me donner bonne conscience. Parce que si dans la vie, je n'ai pas beaucoup de certitudes, *Bagel Corner* reste une valeur sûre.



CHÈRES COUSINES

23, rue Bugeaud - LYON 6
04 78 52 03 29

M° Foch

€ Menus : 9,50-12,45 €

Lun-Ven : 11h-16h

Sam : 11h-17h



« Alors les amours ? Et les études, ça en est où ? » me lâche mon oncle en plein repas de famille. C'en est trop pour moi, je dois prendre la fuite. Je me réfugie chez mes *Chères Cousines*, ma *safe place* du moment. Mon bagel au saumon est de bien meilleure compagnie. Comme prévu, je m'y sens comme en famille... sans ma famille.

EMPANADA



TOKÉ

1, place Ennemond Fousseret - LYON 5

09 81 78 16 53

Bus St-Vincent

€ Menus : 14-16 €

Lun-Dim : 11h30-23h



« Euuh du butternut dans une *empanada*, t'es sûr ? Faut être complètement *Toké* pour faire ça aux Argentins... »
- Arrête tes bêtises et croque-moi dans cette *French empanada*, tu seras pas déçu ! »
Épinards, porc braisé, sauce *yakitori* (oui oui) ou encore raclette : ici pas de règles pour les garnitures. Tant que c'est local et mijoté avec amour, ça rentre dans un *Toké* !

FRITERIE



FRITE ALORS !



20, rue Terme – LYON 1
04 78 58 61 73



M° Hôtel de Ville – Louis Pradel



€ Petite frite : 4 €



Poutines : 10,50–13,90 €

Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 11h30–22h15

Ven & Sam : 11h30–22h45



« Quel est le point commun entre un Belge et un Québécois ?



– Leur accent qui les rend sympathiques ? Leur chauvinisme ?



– Mais non, que tu es benêt ! C'est *Frite Alors* ! ; des poutines cuisinées avec des frites belges.



– *Tabarnak*. Encore un restaurant dont je vais finir *bleue*. »

! Une carte des burgers à faire rougir celle des poutines !

GRECS



KEFI



17, rue Neuve – LYON 1
04 78 58 77 84



M° Cordeliers



€ Pita : 9 €



Frites : 4 €

Mar–Sam : 11h30–14h30 | 18h30–22h



Envie d'un corps de dieu Grec en mangeant un grec ? Parfait, alors je te propose *Kefi* ! *Pitas souvlakis* légères et *tzatziki* aéré, c'est le *cheat meal* des champions de la modération. Le yaourt grec miel, fruits rouges et noix ? Un péché mignon sans conséquence. Héros, soyez prêts à manger comme un dieu tout en gardant un corps d'Apollon !

♥ Non à la ciguë, oui au nectar d'orange sanguine !



GREEKIA



6, rue de la Charité – LYON 2



M° Bellecour



€ Kegrés : 11–11,60 €



Lun–Sam : 12h–14h30 | 19h–21h30



Grandement gourmands et maigrement gras, les *kegrés* de *Greekia* régalaient gros mangeurs et gracieux gourmets. J'opte pour le *Georges*, généreusement chargé en poulet mariné. Les grains de grenade greffés sur le *gyros* lui confèrent une fraîcheur agréable. Bref, j'en ressors rassasiée et régulée sans être lourde.



♥ La version végété à l'halloumi grillé est tout aussi savoureuse.

INDIEN



NAWAB



30, rue Frédéric Mistral – LYON 3
04 72 12 29 78



Bus Maisons Neuves



€ Sandwich Tandoori : 6 €



Lun–Sam : 11h45–14h30 | 18h45–23h



Nawab c'est comme *Mariés au premier regard*. Même si les premières impressions peuvent laisser perplexe, c'est en faisant confiance à l'autre qu'on trouve le véritable bonheur. Les *cheese naans* fondants et le poulet *tikka*, délicieusement épicé, sont effectivement les premiers signes d'une union culinaire réussie.



★ Un restaurant indien sans *butter chicken*, c'est comme un Lyonnais sans son Petit Paumé.

ITALIENS



BOCCA DI ROSA



23, rue Pailleron – LYON 4
04 78 31 79 91



Bus Montessuy Gutenberg



€ Focaccia : 6 €

Panini : 6 €

Mar–Ven : 11h30–14h | 18h30–22h30



Si vous vous promenez rue Pailleron, vous verrez des gens pressés entrer chez *Bocca di Rosa* et en sortir, une *arancina* à la main. Ceux-là reviendront en fin de journée y acheter pesto et pâtes fraîches. D'autres prennent le temps de déguster leur *Tartufata* sur une table haute en papotant avec les gérants. Bref, vous y verrez des gens simples, qui aiment les bonnes choses de la vie.



♥ Parmi toutes les spécialités italiennes proposées, impossible de faire un choix

MAMMA FOCACCIA

77, crs. Lafayette – LYON 6
09 80 92 50 19

M^o Place Guichard – Bourse du Travail

€ Focaccias : 9,50-15 €

Lun-Ven : 11h-14h

- ✦ Pour ceux qui ne le savent pas, une focaccia c'est une fougasse italienne. Si vous n'avez que cent mots de vocabulaire, dites-vous que c'est un pain garni cuit au four. Non, ce n'est pas une pizza, vous me turlupinez sapristi ! Allez chez *Mamma*, leur bonne humeur saura vous guérir de votre ignorance !
- ✦
- ✦
- ✦

♥ Leur focaccia truffée de truffes, *Mamma* !

SAPIDO

3, place Jules Guesde – LYON 7
09 87 54 70 87

Tram Centre Berthelot – Sciences Po Lyon

€ Paninis : 9,50-12,50 €

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

- ✦ Burrata, pain ciabatta, coppa... chez *Sapido* vous aurez l'embarras du choix. Envie d'un panini plus léger qu'un nuage ? On vous l'apporte *illico presto*. Son goût vous rappellera les saveurs *gustosi* de l'Italie. Un seul mot pour décrire ce restaurant : *Sapido*, ou délicieux, pour ceux qui n'auraient pas pris italien LV2.
- ✦
- ✦
- ✦

KEBABS - TACOS



CHÊF BERLINER KEBAP

10, rue Terme – LYON 1

M^o Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ Menus : 10,90-14 €

Kebab : 9 €

Lun-Sam : 11h30-14h30 | 18h30-22h00

- ✦ Attention aux amateurs de kebabs d'un soir, il ne s'agit pas de savourer à moitié alcoolisé votre collation d'après-soirée ! Non, on entre dans un restaurant à la décoration épurée et moderne dont la cuisine se veut être *Deutsche Qualität*. Je ne sais pas si les Allemands s'en réclameront mais mon estomac, lui, est assez satisfait.
- ✦
- ✦
- ✦

LA BROCHE

14, rue Romarin – LYON 1

04 82 33 13 24

M^o Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ Menu : 14 €

Lun, Mar & Dim : 11h-23h

Mer-Sam : 11h-5h

- ✦ « Tu verras à Lyon, la spécialité c'est la quenelle de brochet. » N'importe quoi, à *La Broche* ils font des kebabs, pas des quenelles ! En même temps, le mec qui fait une quenelle devant moi, il prend une droite. Je préfère qu'on me serve ce délicieux petit pain bien garni de poulet, de légumes et de feta, avec un petit thé glacé artisanal. Ça, alors ça, j'aime beaucoup !
- ✦
- ✦
- ✦

LE DIWAN

15, rue Puits Gaillot – LYON 1
04 72 98 87 41

M^o Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ Menu : 10 €

Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 10h30-1h

Ven & Sam : 10h30-3h

- ✦ Alors oui, les carottes ne sont probablement pas issues d'un circuit court biosourcé. Oui, la viande n'est peut-être pas aussi locale que la chèvre de Monsieur Seguin. Mais tout ça, on s'en fout. Déjà parce que si vous cherchez des carottes ou de la chèvre dans un tacos, c'est que vous ne voulez pas un tacos. Et puis parce que pour un vrai tacos lyonnais, *Diwan* reste le *primus inter pares*.
- ✦
- ✦
- ✦



MONT BERLINER

22, rue Sainte-Catherine - LYON 1
04 78 27 39 63

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menus : 11,50-13 €

Kebabs : 8-9,50 €

Lun-Dim : 11h30-15h | 18h-23h30



Voici un combat plus attendu que celui d'Ali contre Foreman, c'est dire. Le tacos joue à domicile mais le *dôner* s'est acclimaté à l'ambiance lyonnaise... Lequel gagnera le privilège d'être dévoré par mes soins ? Le *dôner* est entraîné par *Mont Berliner* à base de produits sains et de sauces maison ?! K.O technique pour le tacos dès le premier round...

PAUSE DEJ'



CHEZ LES TARTES

5, place Fernand Rey - LYON 1
09 88 09 20 82

Bus Mairie du 1^{er}

€ Menu : 25 €

Lun : 11h-00h

Mar-Jeu : 11h-00h30

Ven & Sam : 11h-1h



Qui a dit qu'on ne faisait que des tartes chez *Les Tartes* ? On fait aussi des quiches ! Et des tourtes ! Et des clafoutis ! Et des gâteaux ronds découpés en parts triangulaires ! Et si vous pensez que c'est la même chose, primo, vous n'y connaissez rien, deuzio, il y a aussi des plats sans tarte à la carte. Voilà, vous êtes contents ?

♥ Les prix sont très très corrects le midi !

* Des associations chaud/froid qui peuvent en surprendre plus d'un.



NOZE

13, rue du Griffon - LYON 1
04 72 26 63 21

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Plats : 10-20 €

Lun-Ven : 8h-23h

Sam & Dim : 10h-23h



Enguérand vient le matin prendre son petit-déjeuner pour profiter de la terrasse donnant sur l'Opéra. Il revient un peu plus tard pour le brunch *Drag Queen* et son ambiance *LGBT-friendly*. Paumé, Enguérand revient encore pour la formule du midi qu'il compose lui-même et reste gratter le wifi. Oui, Enguérand ne sait pas cuisiner et ne travaille pas. Pas grave : *NoZe* s'adapte à toutes ses demandes !



BOCUSE ORIGINAL COMPTOIR

6, rue Antoine Laborde - LYON 9
04 82 91 03 00

Bus Laborde

€ Menus : 17-18,90 €

Burgers : 12-13,90 €

Lun-Dim : 11h30-14h30 | 18h30-21h30



Monsieur Bocuse, Quelle surprise de découvrir des burgers arborant votre nom. Ils témoignent de votre excellence : de la viande française, un pain savoureux, des ingrédients de premier choix.

Les pommes dauphines en accompagnement m'ont intrigué, puis leur dégustation m'a prouvé une fois de plus votre génie.

Cordialement,
Le Petit Paumé

📍 Le restaurant propose uniquement des ventes à emporter.



LE SOUS-MARIN JAUNE

24, rue des Aulnes - Limonest
06 68 51 15 46

Bus L'Etang

€ Menus : 10 €

Burger : 7 €

Jeu : 12h-13h30



Du PCNO, retentit l'alerte : « *Bungalow Bill* détecté au radar. » À 25 nœuds, les directives fusent : oignons caramélisés, bacon, cheddar... Sous une pression de plusieurs bars, les quatre membres de l'équipage coordonnent efficacement chaque manœuvre avec autant de précision que la sélection minutieuse de leurs ingrédients. À travers le périscope, les frites apaisent le tumulte : ennemi neutralisé !

♥ Des produits aussi frais que la température de l'eau à 200 m de profondeur

POKES

LOQUA

53, rue de la Bourse – LYON 2
07 57 76 74 25
M^o Cordeliers
€ Bowls : 11,90–13,90 €
Croqs : 10,90–13,90 €
Lun–Ven : 8h30–14h30 | 17h–21h
Sam : 12h–16h

✧ Cette année je n'ai qu'une résolution : je deviens *Loquavore* ! Quésaco ? Je ne mange que **Local**, que de **Qualité**, que de saison et que des recettes dignes d'un grand chef. Ça vous paraît complètement *loco* ? Pourtant c'est possible chez Loqua !

LY-LAN POKE BAR

37, rue Sainte-Hélène – LYON 2
04 78 79 32 57
M^o Ampère – Victor Hugo
€ Formules poke : 16,90–18,90 €
Poke : 14,90 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 11h30–14h30
Ven & Sam : 11h30–14h30 | 18h30–21h30

✧ « Y'a plus de saisons » m'a-t-on dit. Pourtant, je les redécouvre ici au bout de ma fourchette. Les couleurs vibrantes et la fraîcheur du *poke* chantent le printemps. En hiver, les *Bo Buns* forment un manteau dans lequel je me blottis et me réchauffe. Bref, une expérience culinaire où chaque saison trouve son écho dans l'assiette.

♥ Leur jus de tomate m'a fait rougir de plaisir.

SANDWICHES

LA COQUETTERIE

41, rue René Leynaud – LYON 1
04 87 37 87 57
M^o Croix-Paquet
€ Pitas : 8–10 €
Sides : 3–8 €
Mar–Ven : 11h30–14h | 19h–22h
Sam : 12h–14h30 | 19h–22h
Dim : 12h–22h

✧ Qu'est-ce qu'une bonne soirée entre potes quand on a seize ans ? C'est simple : s'affaler dans un grand fauteuil et se donner à la *Play* en bouffant des pitas et des frites un peu tièdes quand elles arrivent, mais qui passent très bien quand même.

📌 Un sandwich du mois est proposé.

BANNETON

28, rue Neuve – LYON 2
04 78 39 47 97
M^o Cordeliers
€ Formules Banneton : dès 11,90 €
Sandwichs : 7,50–9,50 €
Lun–Ven : 7h30–16h

✧ En manque de budget, je peux oublier l'étoilé.
✧ Pressée par le temps, j'abandonne finalement l'idée du restaurant.
✧ Je pensais que c'était mon option de secours, mais le *Pulled Pork* de cette superbe sandwicherie m'aura bien fait comprendre que ce sera mon repère du midi.



GUS & GAS

26, rue François Garcin – LYON 3
M^o Place Guichard – Bourse du Travail
€ Formules : dès 10 €
Co-pains : 7,50–9,90 €
Lun–Ven : 11h–15h

✧ Gus & Gas veulent créer une sandwicherie : l'un est en cuisine, l'autre en salle. Que reste-t-il ? De succulents sandwichs.

♥ Il reste aussi un dessert pour les étudiants qui déboursent seulement 1 € de plus.

✪ Ah j'allais oublier, il reste aussi des produits de saison !



LA



SOLVABILITÉ N'EST PAS UN VILAIN DÉFAUT



Infolegale vous accompagne
au quotidien dans l'évaluation
et la maîtrise de vos risques
d'impayés.



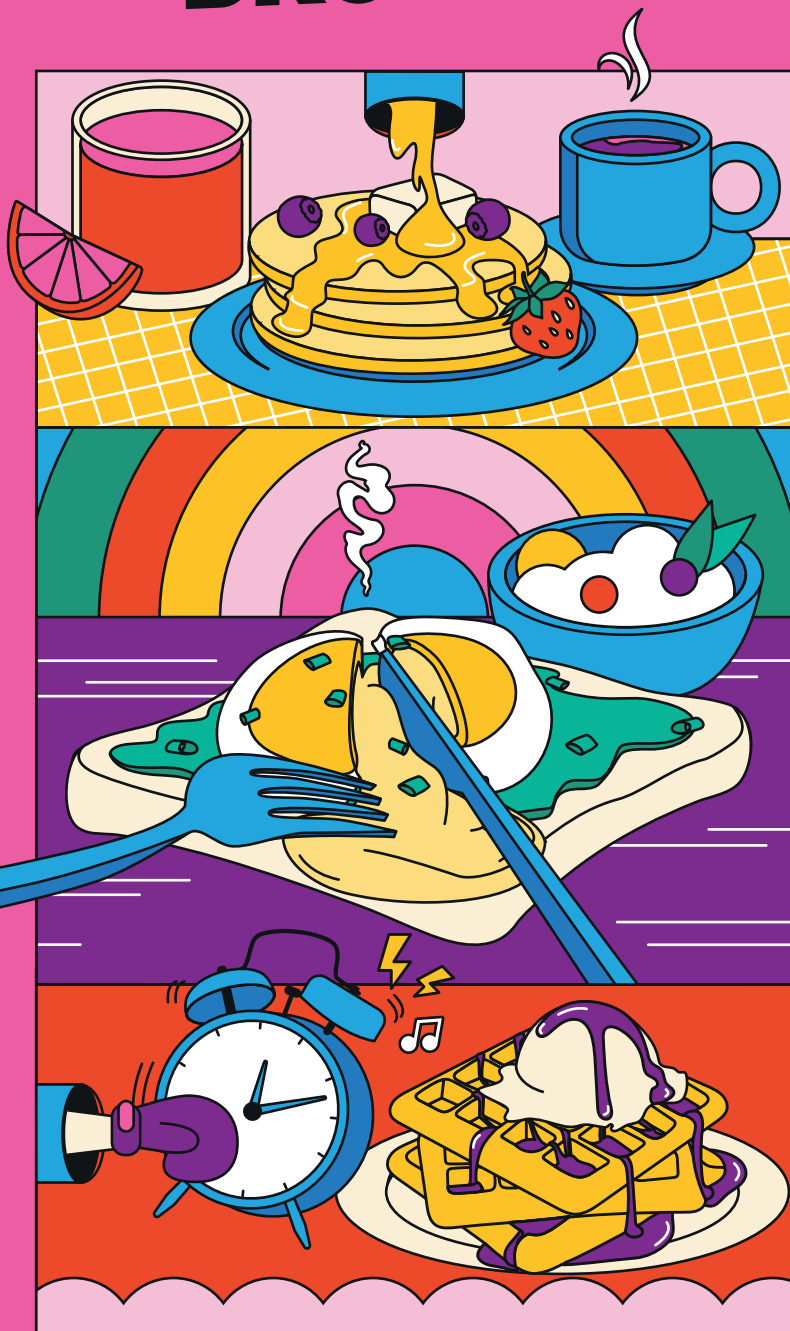
Testez gratuitement
la qualité des données
Infolegale

**Envie de rejoindre une entreprise en
croissance et labellisée Happy At Work ?**

ON RECRUTE !

**Retrouvez nos offres d'emplois sur
www.infolegale.fr**

BRUNCH





« Vous prenez les paiements en graines de courge ou en quinoa ? »

BRUNCHS À LA CARTE



BARTHOLOMÉ



38, rue Sgt. Blandan -
LYON 1



09 87 10 87 14



M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Formule semaine : 22 €

Formule week-end : 27 €

Lun-Ven : 10h-14h

Sam & Dim : 10h-15h

RPPP

« Au début c'était le week-end, maintenant elle sèche les cours pour le voir en semaine ! Elle me dit que c'est l'homme parfait : bon, généreux, distingué, réconfortant... Je l'entends, mais elle dépense tout son argent de poche pour lui et ne le connaît que depuis trois semaines !

- Je crois que votre fille n'est pas un cas isolé à Lyon, comment s'appelle cet homme ?
- C'est un certain Bartholomé. »

♥ Désolée maman, mais son *avocado gaufre* et son *French Toast* sont vraiment trop bons...



DIPLOID



18, rue de la Platière - LYON 1
04 69 67 58 93



M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel



€ Pancake bacon : 13,50 €

Pancake sucré : 7,50 €



Lun, Mar, Mer, Jeu, Ven & Dim : 8h30-17h30



Sam : 8h30-19h



En résumé, voilà ma conversation avec la serveuse :
« Un seul plat suffit, vous dites ? Donc je dois choisir entre salé et sucré, là ? Heuu, sucré ! Non, salé ! Sucré ! J'en sais rien ! Je veux de la mozza' sur mes pancakes ! C'est vraiment copieux ? Bon, *zucchini* ! Non, pancakes chocolat ! Bon, mettez-moi les deux. »

Vous me trouvez indécise ? J'aimerais vous y voir, chez *Diploid*.



« C'est une bonne situation ça, *bruncher* ?

- Vous savez, je ne crois pas qu'il y ait de bon ou de mauvais *bruncher*. Si je devais résumer mes brunchs, je dirais que ce sont des bons produits. Des recettes qui ont été faites avec des ingrédients auxquels je ne m'attendais pas. Et c'est assez curieux de se dire que le saumon et l'avocat vont bien sur une gaufre. Pour ça je dis merci au brunch ! »

♥ Je chante la gaufre, je danse la gaufre, je ne suis qu'amour !

📍 Vous pouvez acheter des cookies maison dans leur boutique juste à côté.



IKÔNE



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



M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel



€ Formule : 24 €

Lun-Ven : 11h30-14h30

Sam : 11h-14h30

Dim : 11h-15h



LE DESJEUNEUR

3, rue des Pierres Plantées - LYON 1

06 60 78 74 58

M° Croix-Rousse

€ Formule : 19,50 €

Lun-Ven : 10h-16h

Sam & Dim : 10h-18h



Le brunch est l'art de s'en mettre plein la panse avec style. Et ça, les briseurs de jeûne l'ont parfaitement compris ! Sortez du lit. Enfilez vos baskets. Oubliez la file d'attente virtuelle et profitez de ce festin où les produits frais sont préparés dans une cuisine ouverte. À vrai dire, dès l'instant où je suis sorti, je n'ai eu qu'une seule envie : *re-desjeuner*.

♥ Le rapport qualité-prix est imbattable.



NUAGE CAFÉ

16, rue des Capucins - LYON 1

04 72 26 41 86

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Formule du dimanche : 28,90 €

Lun-Dim : 7h-21h



Citoyen du matin, quelle est ton orientation *bruncholitique* ? Es-tu un partisan des pancakes ? Un défenseur du droit à la tartine d'avocat ? Peu importe ! Ici, on lit sur les murs : « Le comptoir d'un café est le parlement du peuple. » Pour une bouchée de pain, tu pourras élire le mets de ton cœur dans une ambiance d'assemblée. Allez, viens te *bruncholitis*er, tu en seras Honoré !

♥ J'ai réduit avec grand plaisir mon caramel à peau de chagrin.



SUZETTE PANCAKERIE

1, place Saint-Nizier - LYON 1

04 78 39 49 44

M° Cordeliers

€ Formule : 24 €

Lun-Jeu : 10h-18h

Ven & Sam : 10h-19h



Il en faut peu pour être heureux. Non, je n'en suis pas si sûr. Pour être heureux, il faut une jolie terrasse mi-ensoleillée mi-ombragée. Ensuite, il faut des pancakes. Salés, sucrés, sacrés, peu importe, il en faut pléthore ! Mais il ne faut pas risquer la déshydratation, sans quoi le bonheur ne saurait être complet. Le cocktail végétal viendra donc en sauveur pour ceux qui savent l'attendre.

♥ S'il fait beau, la terrasse exalte votre matinée.



UBUNTU CAFÉ

3, place Croix-Paquet - LYON 1

04 78 98 52 33

M° Croix Paquet

€ Formule : 23 €

Lun : 11h30-16h

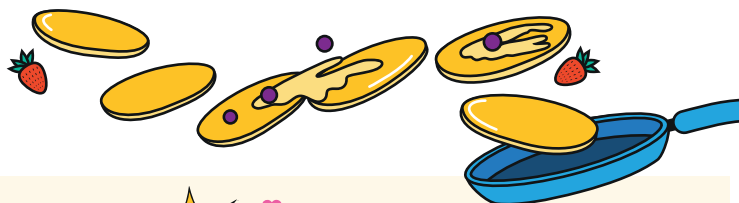
Mar-Dim : 10h30-16h



C'est dimanche, comme tout bobo qui se respecte, je vais bruncher. Je veux du sain, du bon, du fait main. Rien de plus ! Enfin si, une cuisine dont les déchets de la semaine tiennent dans un pot de confiture. Ça tombe bien, c'est le concept d'*Ubuntu Café*. Déco' simple, musique zen, bonnes odeurs, ici, je trouve mon bonheur.

📍 Des expositions y sont proposées tous les mois.

♻️ Cuisine zéro déchet, avec des fournisseurs en circuit court



YUMMY PANCAKES

10, rue Longue - LYON 1

09 67 54 55 21

M° Cordeliers

€ Formule : 24 €

Lun : 9h30-16h

Mar-Ven : 9h30-17h30

Sam : 10h-17h30

Dim : 10h-14h



♥ Vous constatez d'un air inquiet l'absence de critique ? Les Petits Paumés n'ont (enfin !) plus les mots ? Pas tout à fait. Pour cet établissement, nous ne pouvions qu'écrire dans la partie coup de cœur et ceux qui y sont passés comprendront pourquoi. Levez-vous tôt pour ne pas louper un des joyaux de cette ville.



LES CAFETIERS

36, rue Ferrandièrre - LYON 2
04 72 16 01 64



M° Cordeliers



€ Formule dimanche : 28 €

Formule bambin : 12 €



Lun-Ven : 8h30-18h

Sam : 8h30-19h

Dim : 10h-16h



Chez *Les Cafetiers*, c'est copieux, sans caprice, on associe les classiques à une pincée de changement. Un brunch où pancakes et *avocado toast* s'avèrent être des valeurs sûres, tandis que velouté et desserts à l'assiette dessinent des détours innovants. En boissons, thé teinté d'amertume et citronnade suavement sucrée, servies à volonté. Dommage pour la madeleine, figée par le froid.



LES PAPAS SUCRÉS

42, rue Sala - LYON 2
07 62 55 57 74

M° Bellecour

€ Formule : 25,90 €

Mer-Ven : 11h-15h

Sam : 10h30-15h30

Dim : 10h30-15h45



Je perçois le brunch comme une charnière dans mon week-end. Entre ma soirée de la veille et mon dimanche canapé, il permet d'effectuer une transition apaisante jusqu'à ma sieste hebdomadaire. Si les pancakes sont très corrects (à condition de pas se planter dans son accompagnement !), ce sont les toasts qui vous feront revenir dans ce recoin de Bellecour !



MADAME LOUVE



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



09 88 49 12 37

M° Ampère - Victor Hugo

€ Formule : 27 €

Mer-Sam : 10h30-15h30

Dim : 10h30-15h



Un brunch avec comme personnage principal une brioche ? Pour résumer, son aventure commence par un périple à dos de saumon dans *Le Grand Bleu* et se termine dans l'univers de *Charlie et la Chocolaterie* où elle se sera baignée dans une rivière de latte au pain d'épices. La fin de son périple ? La brioche finit toujours par retrouver le chemin de votre estomac.

♥ Je repars avec une brioche qui moule un peu trop mon nouveau tee-shirt « Brioche Club ».



PIMPRENELLE



13, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2



04 78 38 29 84

M° Cordeliers

€ Formules : 15 € / 19,50 €

Formule week-end : 29,50 €

Lun-Dim : 8h-19h



Après trois nuits blanches au *Hellfest*, seul un brunch saura me ravigoter ! Les plats que l'on me propose forment un bel accord. Ils arrivent tous en même temps et ma dégustation suit le tempo : chocolat chaud, thé vert, œufs brouillés, soupe, granola. On finit sur une belle impro' créative des tartines pour clôturer un brunch plus rock'n'roll que prévu.

♥ Un *circle pit* parfaitement réalisé par l'avocat et les pickles d'oignons sur la tartine.



MILK & PUG



8, rue Saint-Jean - LYON 5



M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Formule : 24 €

Lun & Ven : 10h-14h

Sam & Dim : 10h-17h45



Cochez les affirmations correctes

A : Les serveurs sont accueillants et comblent rapidement votre faim.

B : Les pancakes et l'avocat laissent à penser que c'est le meilleur brunch du monde.

C : La déco' simple au style rétro vous donne le sourire en entrant.

Réponses : A et C.



L'ORMIELLERIE

34, rue Juliette Récamier - LYON 6
04 87 77 31 90

M^o Brotteaux

€ Assiettes salées : 12-16 €

Assiettes sucrées : 6-8 €

Mer-Ven : 11h-18h

Sam & Dim : 10h-15h



Si vous voyez quelqu'un (moi) dévorer une tarte à la pécan en deux bouchées, ne vous étonnez pas. Vous non plus, vous ne prendriez pas le temps de mâcher un tel délice. Si vous le (me) voyez ensuite enchaîner sans répit avec un kefta de poulet bien garni et des œufs au paprika, ne le (me) jugez pas trop vite. Essayez, vous : l'appétit vient bien en mangeant à L'Ormiellerie.

♥ **Sortir de l'Institut Paul Bocuse sans ouvrir un resto français : personne n'y croyait, Aïda et Kenza l'ont fait.**

❗ **Faites appel au service traiteur pour apaiser les tensions lors de vos événements familiaux.**



LE KITCHEN CAFÉ

34, rue Chevreul - LYON 7
06 03 36 42 75

M^o Jean Macé

€ Toast à la truite : 12 €

Brioche chocolat noir : 2,90 €

Lun, Jeu & Ven : 8h-18h

Sam & Dim : 8h30-18h30



Bienvenue à la vente aux enchères du *Petit Paumé* !
Lot 1 : brioche vanille. Prix : correct.

Qui commence à neutre ? Une fois ? Deux fois ?
Adjugé à *Kitchen Café* pour l'appréciation « correct » !

Lot 2 : tarte à la vanille. Prix : très bon.

Très bon ? Excellent ? Une fois ? Deux fois ? Adjugé à *Kitchen Café* pour l'appréciation « excellent » !

♥ **Le bol de granola est tellement léger que j'ai l'impression de perdre du poids en le mangeant.**



DÉFINITION DE NOS VALEURS

Puisqu'on nous demande encore combien les restos nous paient pour leur critique et combien notre guide coûte... On rappelle une bonne fois pour toute nos 3 valeurs, avec l'aide de notre bon vieux *Robert*.

IMPERTINENT

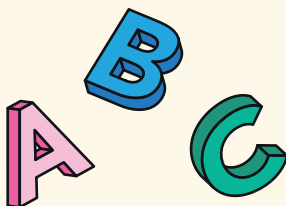
1. Qui n'est pas pertinent. (merci Robert pour ton aide !)
2. Qui agit sottement.
3. Qui montre de l'irrévérence, qui manque de respect.
4. Qui ne se prend pas trop au sérieux (oui on l'a rajouté celui-là)

INDÉPENDANT

1. Qui ne dépend pas (d'une personne, d'une chose) ; libre de toute dépendance. Une femme indépendante.
2. Qui aime l'indépendance, ne veut être soumis à personne. Un esprit indépendant.
3. Qui jouit de l'indépendance politique.
4. **Qui ne vend pas ses critiques.**

GRATUIT

1. Que l'on donne sans faire payer ; dont on profite sans payer.
exemple : journal gratuit, journal distribué gratuitement.





Que ma volonté soit faite !

BRUNCHS À VOLONTÉ



THE HILL CLUB



12, rue Marc-Antoine Petit – LYON 2
04 72 77 70 70



Tram Place des Archives



€ Tarif adulte : 28 € / pers.
Tarif enfant : 12,50 € / pers.
Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h



Le jus d'orange couleur coucher de soleil, la douceur des mets sous mon palais qui me ramène sur les plages de sable fin californiennes... Désolé Tyler Durden, j'ai brisé la première règle. Tant que j'y suis, voici la dernière règle du Club : si c'est votre première fois au Hill Club, vous devez privilégier le sucré !

Un Comedy Club tous les jeudis soirs



GRAND CAFÉ DE LA PRÉFECTURE



10, rue Servient – LYON 3
04 72 60 87 60

M° Guillotière – Gabriel Péri

€ Tarif adulte : 30 € / pers.
Tarif enfant : 15 € / pers.

Lun-Sam : 8h-23h
Dim : 11h-16h



Après avoir déclaré l'interdiction du lancement Bellecour 2023, le préfet décide de profiter d'un repos bien mérité. Accueil chaleureux et décoration digne de l'Élysée, que demander de plus ? Peut-être que le menu à volonté rime avec plus d'options à déguster ? Dommage, surtout quand c'est bon comme ça...



MAMA SHELTER



13, rue Domer – LYON 7
04 78 02 58 58



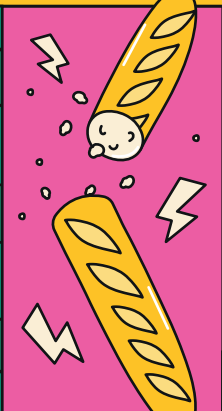
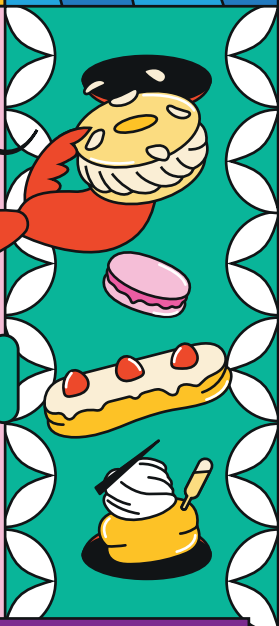
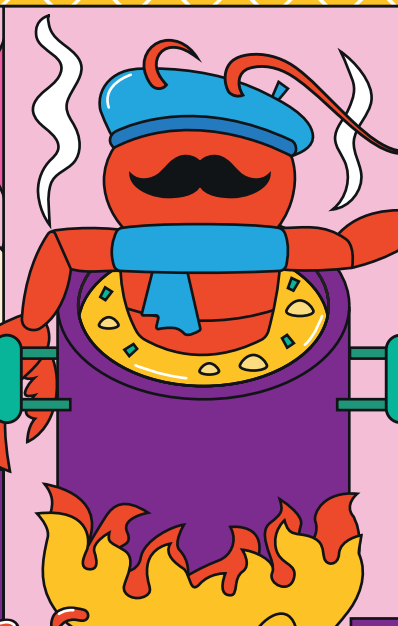
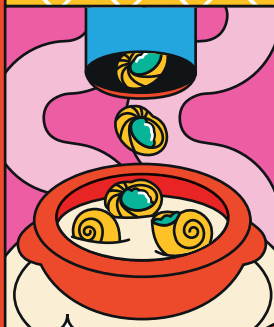
M° Jean Macé

€ Tarif adulte : 42 € / pers.
Tarif enfant : 20 € / pers.
Lun-Mer : 12h-15h | 19h-23h
Jeu & Ven : 12h-15h | 19h-00h
Sam : 12h-15h30 | 19h-00h
Dim : 12h-15h30 | 19h-23h



Je me réveille, attirée par la délicieuse odeur des pancakes de Mama. Elle a dû se lever à l'aube pour nous cuisiner son fameux brunch du dimanche. C'est simple : on y trouve tous les mets possibles et imaginables. Bacon grillé, houmous, gyozas, confiture maison et j'en passe. J'ai le ventre plein mais Mama insiste : « Allez, goûte mon délicieux brownie ! » Je craque, comme à chaque fois.

CUISINES d'ICI



129 - Cuisines d'ici

- 131 - CUISINE TRADITIONNELLE
- 133 - CUISINE LYONNAISE & BOUCHONS
- 138 - CUISINE D'AUTRES RÉGIONS
- 142 - CUISINE FRANÇAISE
- 155 - TERRE & MER
- 163 - GRANDES TABLES
- 165 - BISTRONOMIQUES
- 170 - RÉGIMES ALTERNATIFS
- 174 - CUISINE CRÉATIVE



Vivez l'expérience Maison Vitton

LYON 6

1

lieu événementiel RSE

Éco-responsable, la Maison Vitton place au cœur de ses valeurs le respect de son environnement et de ses clients. Profitez de traiteurs locaux et zéro-déchet, d'ateliers axés sur le bien-être, et de conférences inspirantes et ressourçantes.



20

salles de réunion « comme à la maison »

Travaillez au cœur d'espaces de réunion aussi confortables qu'équipés pour assurer le parfait déroulé de tous vos événements. Terrasses, rooftop, salons, kitchenette, canapé. Sentez-vous comme chez vous !



1000

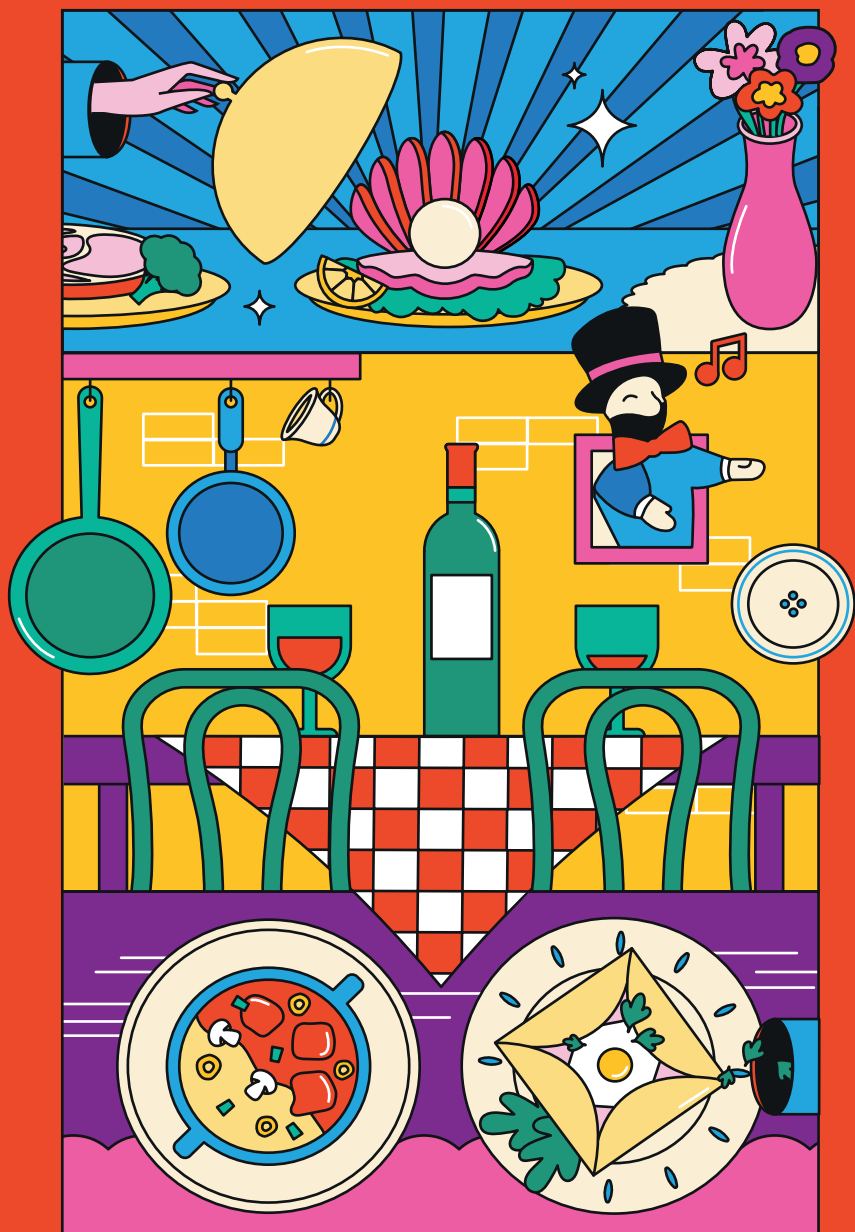
(et plus...)

expériences uniques

Chaque séminaire, formation ou afterwork est organisé sur mesure par l'équipe Knva pour répondre à vos besoins et à vos envies. Profitez de notre large réseau de partenaires pour rendre votre expérience événementielle inoubliable.



CUISINE TRADITIONNELLE





LULU DANS MA RUE

Besoin d'aide pour du ménage, du bricolage, des petits travaux, ou un déménagement ? Ne cherchez plus, pour des services sur mesure et responsables, il y a Lulu dans ma rue !

Lulu dans ma rue vous met en contact avec des personnes compétentes et talentueuses à deux pas de chez vous : les Lulus.



De quoi gagner du temps, mais pas seulement ! Lulu dans ma rue a obtenu le Label Engagé à Lyon : en faisant appel à nos services, vous participez à une société plus inclusive.



Nous avons la conviction que tous les services à domicile, pour lesquels vous faites appel à nous, sont une belle façon de garder du lien, de se rendre utile et de reprendre confiance en soi. Danielle - Lulu depuis un an - s'exclame « *Chez Lulu, nous sommes accompagnés, ça nous rassure et on reprend confiance en nous* ».

Les travailleur-euse-s, affectueusement appelé-e-s les Lulus, sont donc formé-e-s, accompagné-e-s et payé-e-s au juste prix (minimum 1,5 fois le SMIC net de l'heure). Les clients eux bénéficient de -50% sur les prestations grâce au crédit d'impôt, c'est un système gagnant-gagnant.



→ Rendez-vous sur www.luludansmarue.org ou directement au **kiosque** situé place de la **Croix-Rousse**, dans le 4^{ème} arrondissement. Votre « concierge de quartier » vous mettra en relation avec le ou la Lulu de vos rêves.



MÉNAGE



BRICOLAGE



**COUP DE
MAIN**

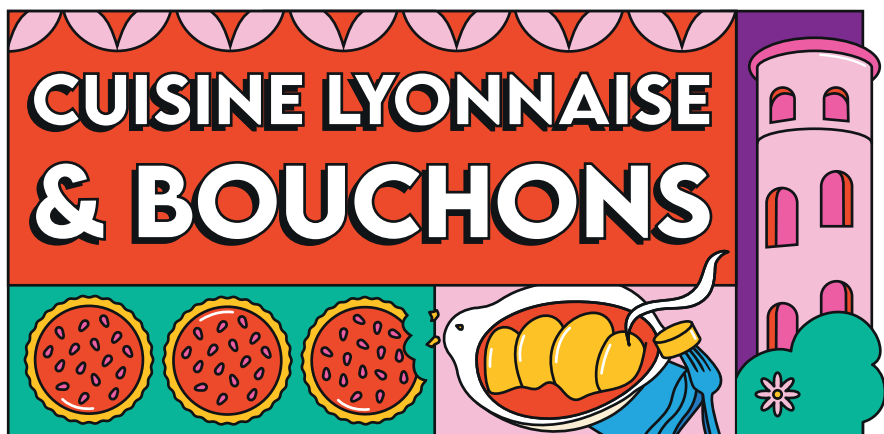


INFORMATIQUE



**GROS
BRAS**

Pssst ! Ils offrent même le café :)



Tu pousses le bouchon un peu trop loin Maurice !

BOUCHON BÂT D'ARGENT

23, rue du Bât d'Argent - LYON 1
04 72 27 18 66

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu : 31 €

Plats : 18 €

Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-21h30

- ◆ Mon premier a été enlevé au début du repas (pop !).
- ◆ Mon deuxième peut être en résille (coquin celui-ci).
- ◆ Mon troisième n'est ni d'or ni de bronze (facile celle-là).
- ◆ Mon tout revisite avec brio la cuisine traditionnelle lyonnaise (j'entends au loin des accords de samba).
- ◆ Qui suis-je ?



BOUCHON DE L'OPÉRA

11, rue des Capucins - LYON 1
04 78 28 49 47

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu : 25 €

Mer : 19h30-21h

Jeu-Sam : 12h-13h | 19h30-21h

Dim : 12h-13h

- ◆ Selon ChatGPT, l'opéra est une forme d'art lyrique qui combine la musique, le chant, le théâtre et parfois la danse pour raconter une histoire. Je dirais plutôt que c'est une forme d'art gastronomique qui combine la charcuterie, la praline et des produits frais, le tout dans un cadre bien décoré et serré pour respecter la tradition.

♥ Le service à la hauteur de la soirée bien chargée

CAFÉ DES FÉDÉRATIONS

9, rue Major Martin - LYON 1
04 78 28 26 00

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu du soir : 34 €

Plats : 16-29 €

Lun-Dim : 12h-14h | 19h30-22h

- ◆ La cochonnaille accrochée au plafond, même pas peur !
- ◆ Le tablier de sapeur, suivi de sa cervelle de canut puis de sa tarte aux pralines, même pas peur !
- ◆ Les boutades du serveur, même pas peur !
- ◆ Ne plus manger de la bonne cuisine de gone, très très peur !

♥ Tout est bon dans le cochon, mais surtout, tout est bon dans ce bouchon !



CHEZ HUGON



12, rue Pizay - LYON 1
04 78 28 10 94



M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel



€ Menu : 32 €

Lun-Ven : 12h-14h | 19h30-22h



Beyoncé chantait « *Who run the world ? Girls !* » Chez Hugon, ce n'est pas le *world* mais bien la *gastronomy* que les *girls run* depuis quatre générations. Tous les plats typiques du bouchon sont cuisinés dans la pure tradition lyonnaise, servis dans des proportions généreuses à des prix abordables. Les mères lyonnaises ont ici de quoi être très fières !



★ Des tagliatelles en accompagnement, on a déjà vu plus lyonnais...



LA MEUNIÈRE



11, rue Neuve - LYON 1
04 78 28 62 91

M^o Cordeliers

€ Menu : 34 €

Plats : 25 €

Mar-Sam : 9h-13h45 | 19h30-21h30



Ma famille vient à Lyon pour la première fois. Je les emmène donc à *La Meunière*, un bouchon plus vieux que papi. Eux qui voulaient des spécialités locales, ils sont servis : bavette, tablier de sapeur, quenelle, rognons, tout y est. Pour papa, ça sera une grande praline dans les dents. Enfin, le dessert hein !

♥ Seulement 4 propriétaires en 100 ans, ces Lyonnais sont aussi irrésistibles que leur gastronomie.



LE BOUCHON DES FILLES



20, rue Sergent Blandan - LYON 1
04 78 30 40 44

Bus St-Vincent

€ Menu : 30 €

Lun-Ven : 19h-22h

Sam & Dim : 12h-13h30 | 19h-22h

« Top !

Jesuisunbouchononlylyonnaisdansle1^{er}arrondissement, avecunedécorationrustique et unmenudiversifié, je suis, je suis ?

- Je suis RPPP !

- C'est incomplet ! J'aiuneambianceconviviale, jesersdesplatsexcellents, etmesserveurssontadorables, je suis, je suis, je suis ?

- *Le Bouchon des Filles* !

- Ah ouiouiouiouiou ! C'est gagné ! »

♥ Les entrées à partager, c'est ouiiiiiii !



LE CASSE MUSEAU



2, rue Chavanne - LYON 1
04 78 32 64 42

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu : 34 €

Plats : 19,50-23 €

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



Dans un mois, mon rêve de petit rat se réalisera : je danserai sur *Casse-Noisette*. Stressée, je rends visite à ma tante Paulette à Lyon. Elle m'emmène déjeuner dans son restaurant : *Le Casse Museau*. Son poulet fermier à l'ail et sa tarte à la praline sont un délice. J'en ressors ravie et rassurée : je ne me casserai pas la margoulette, tante Paulette veillera sur moi pour la première.

♥ Impossible d'être casse-bonbon avec les serveurs, ils sont bien trop sympas.



LE GARET

7, rue du Garet - LYON 1
04 78 28 16 94

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu du midi : 24 €

Menu : 32 €

Lun-Ven : 12h-15h | 19h30-23h



Lyonnais ? Moi ? Je le deviens inévitablement après mon passage au *Garet* : tablier de sapeur, quenelle de brochet ou cervelle meunière, je suis désormais Lyonnais avec la panse bien remplie.

★ Finissez vos assiettes ou l'on risque de vous le faire remarquer !



BOUCHON THOMAS

3, rue Laurencin - LYON 2
04 72 60 94 53

M° Ampère - Victor Hugo

€ Menu : 31 €

Plats : 17-19 €

Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h

- ✦ Dans la famille Thomas, je demande le bouchon.
- ✦ Avec, je veux bien le saucisson pistaché, la salade lyonnaise, le lieu atypique et le restaurateur sympathique. Pour compléter ma famille, il ne me restera plus qu'à tester le bar à tapas et le semi-gastro.
- ✦ Mais quand je me retrouve à passer à la caisse, je me dis que tu pousses le bouchon un peu loin pour moi Maurice... euh non Thomas.

Pensez à réserver, il y a de la concurrence !



BOUCHON TUPIN

30, rue Tupin - LYON 2
04 78 37 45 23

M° Cordeliers

€ Menu : 34 €

Plats : 20 €

Mar-Sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30

- ✦ Je me fais surprendre dès le premier set par l'onctuosité et la présentation du velouté d'asperges vertes. Smash ! J'essaye de garder la tête haute mais l'onglet de veau et sa sauce au saint-marcellin me déstabilisent. Balle de break ! Le match prend fin dès le troisième set. Les saveurs du crémeux au chocolat ont eu raison de ma dextérité.

♥ **Un court décoré par Jean-Paul Gaultier, je me sens privilégiée.**



CAFÉ COMPTOIR ABEL

25, rue Guynemer - LYON 2
04 78 37 46 18

M° Ampère - Victor Hugo

€ Plats : 22-40 €

Lun-Jeu : 12h-14h | 19h30-22h

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

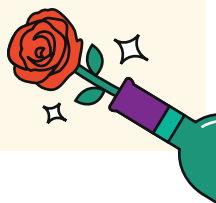
Sam : 12h-14h30 | 19h30-22h30

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



Laissez-moi vous raconter la folle histoire d'amour entre la Belle et la Bête. Son pâté croûte divin, ses ris de veau fondants et sa carte de vins lui ont fait perdre la tête. Svelte comme un prince il est rentré, potelé comme la Bête il s'en est allé. L'Abel a conquis son cœur mais surtout son palais.

♥ **Abel a bientôt 300 ans !**



CAFÉ DU JURA

25, rue Tupin - LYON 2
04 78 42 20 57

M° Cordeliers

€ Menu : 37,50 €

Plats : 22-36 €

Mar-Sam : 12h-13h45 | 19h30-21h30

- ✦ Par une température digne de la campagne jurassienne, nous entrâmes nous réchauffer dans cette belle enseigne rustique. Mon ami congelé me jura que c'était l'endroit parfait pour satisfaire nos papilles. Après un repas dantesque, il me conjura de goûter à cette alléchante tarte à la praline. Au diable ! Nous abjurâmes à notre régime.



CHEZ MOUNIER

3, rue des Marronniers - LYON 2
04 78 37 79 26

M° Bellecour

€ Menus : 24 € / 28 €

Mar-Ven : 12h-14h15 | 19h-22h15

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

- ✦ Il était une fois la famille Mounier, propriétaire d'un bouchon dans le royaume de la gastronomie lyonnaise. La première génération avait ouvert l'établissement, les suivantes y travaillaient. Face aux dragons *fast-food* qui envahissaient la ville, la famille continuait d'arborer l'étendard de la tradition des bouchons. Les combats furent rudes mais le tablier de sapeur eut raison du vil burger !



LE COMPTOIR DE LÉA

11, place Antonin Gourju - LYON 2
04 78 42 03 13

M^o Bellecour

€ Menu : 37 €

Mar-Sam : 12h-14h | 19h-21h30



Si vous m'aviez demandé ce que le prénom Léa m'évoquait hier, je vous aurais répondu : le prénom de ma meilleure amie. Mais, depuis mon déjeuner, Léa m'évoque une salade lyonnaise gourmande, un délicieux poulet au vinaigre accompagné d'une onctueuse purée et une mousse au chocolat toute en légèreté. En résumé, Léa est désormais synonyme de bouchon lyonnais incontournable.

♥ Les grattons offerts en amuse-bouche



LE MUSÉE

2, rue des Forces - LYON 2
04 78 37 71 54



M^o Cordeliers

€ Menu du midi : 23 €

Menu du soir : 28 €

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

Sam : 12h-14h



Imaginez-vous assis entre deux moines qui se galochent et un groupe d'Anglais qui vient goûter le meilleur saucisson brioché de Lyon. Vous profitez d'une cuisine exquise et tombez amoureux du serveur qui vous conte l'histoire de Lyon lors de la visite d'une traboule. Pourquoi diable passeriez-vous à côté de ces plaisirs ?

📍 Une visite de traboules est organisée tous les midis et soirs.



LE POÊLON D'OR

29, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2



04 78 37 65 60

M^o Ampère - Victor Hugo

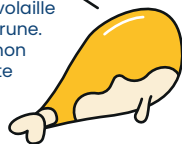
€ Menus : 25 € / 33 € / 42 €

Plats : 14-32 €

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



Un gastronome est comme un orpailleur : il cherche la pépite, remonte le filon, parcourt les rivières pour trouver LA pierre précieuse. Au *Poêlon d'Or*, je ne suis pas déçu : le bœuf brille comme le rubis, la volaille scintille comme la tourmaline brune. Malheureusement pour mon tami, la recherche s'écourte vite et je dois m'en aller chercher un nouvel établissement à filonner.



LE VIVARAIS

1, place Gailleton - LYON 2
04 78 37 85 15



M^o Ampère - Victor Hugo

€ Menu du midi : 23 €

Menus du soir : 31 € / 41 €

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



Les grattons m'ont ouvert l'appétit, ce suprême de volaille va passer un sale quart d'heure. J'engage la joute par une coupe en biseau à l'extrémité supérieure du morceau. Le jus gicle, la purée est maculée, les champignons sont bousculés, l'assiette est méconnaissable. Par respect pour mon adversaire et puisque mon palais le demande, j'abrége les souffrances de la volaille et ses complices.



LE BOUCHON DES ARTISTES

98, rue Mazenod - LYON 3
04 78 03 37 40



M^o Place Guichard - Bourse du Travail

€ Menu : 31 €

Plats : 21-29 €

Lun-Ven : 12h-14h | 19h-21h45



Bouchon et raffinement... Voilà deux mots que je pensais ne jamais retrouver dans une même phrase. Contrairement aux préjugés, ce lieu n'incite pas à la gourmandise démesurée. Au contraire, on savoure chaque plat, on sirote chaque verre. Qui aurait pu prédire qu'une andouillette revisitée puisse être aussi élégante ?

BOUCHON ROUGE

2, rue des 3 Maries - LYON 5

04 78 37 95 93

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Menus : 22,90 € / 29,90 € / 39,90 €

Lun-Dim : 11h30-23h



Je viens de passer une semaine à Majorque, bien occupé à faire baisser mon espérance de vie en me cramant le burlingue et en me couchant à 8h du matin. Heureusement que mon pote m'invite au *Bouchon Rouge* à mon retour ! Rien de mieux qu'une bonne bavette d'aloïau et une entrecôte grillée dans un lieu sympathique pour se requinquer ! Me voilà prêt à retourner en séjour culturel, à Ibiza cette fois.

♥ **Plus de trente rouges différents sur la carte, je les aurais goûtés à coup sûr avant cette dure semaine !**

★ **Mon esprit encore embrumé s'est perdu dans les méandres de la carte...**



DANIEL & DENISE (SAINT-JEAN)



36, rue Tramassac - LYON 5

04 78 42 24 62

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Menu du midi : 23 €

Menu de saison : 45 €

Mar-Sam : 12h-14h | 19h-22h45

Jouons au jeu des 7 différences.

Image A : La cuisine canaille et gastronomique de *Daniel & Denise* concoctée avec soin par Joseph Viola, MOF 2004.

Image B : mon bouchon préféré.

Réponse : vous pouvez chercher encore longtemps, il n'y en a pas.

♥ **L'exploit du pâté en croûte au foie gras : être élu champion du monde 2009.**



L'AUBERGE DES CANUTS

8, place Saint-Jean - LYON 5

09 86 50 36 26

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Menus : 32 € / 39 €

Lun-Dim : 11h-22h



Je vais vous dire pourquoi il faut se rendre à *L'Auberge des Canuts* quand vous vous baladez dans le 5^{ème} à la recherche d'un bon resto : une cuisine typiquement lyonnaise, une terrasse sublime sur la place Saint-Jean, un label *Bouchon Lyonnais*, des plats authentiques servis avec convivialité et une quenelle indétrônable.

♥ **La terrasse sur la place vaut le détour...**

★ **...tant qu'il n'y a pas des gones qui mettent du Christophe Maé dans la rue toute la soirée.**



LES ADRETS

30, rue du Bœuf - LYON 5

04 78 38 24 30

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Menu du midi : 24 €

Menus du soir : 33 € / 50 €

Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h-22h30



Alors que le rideau se lève, les acteurs entrent sur scène. Les cuisiniers manient avec précision leurs ustensiles, les serveurs virevoltent entre les tables. Le fumet du risotto au parmesan titille nos narines, la poitrine de cochon est un délice pour le palais. Les applaudissements fusent, quelle prestation !



NOTRE MAISON

2, rue de Gadagne - LYON 5

04 72 41 78 48

Bus Gare Saint-Paul

€ Menu : 35 €

Plats : 23 €

Lun : 19h-23h

Mar-Ven : 19h-21h30

Sam : 12h-14h | 19h-23h

Dim : 12h-14h



On dispose de 2 urnes. U1 proposant un accueil convivial, des conseils idéaux ainsi qu'un service amical et U2 proposant 5 entrées, 6 plats et 6 desserts. On tire au hasard le pâté de tête persillé, le rouleau de cochon et la tarte praline.

On pose A l'événement « Obtenir quatre étoiles ».

Quelle est la probabilité de A ?

Résultat : $P(A) = 1$

♥ **La sonnette pour les pourboires**

❗ **Ici, on prend le temps de manger. Passez votre chemin si vous êtes pressé.**



Nos régions ont du talent.

ÎLES



OHANA POKE BAR

3, rue Gentil - LYON 2

04 78 72 18 74



M^e Cordeliers



€ Pokes : 14-16,50 €

Lun-Ven : 11h30-14h30

Sam : 12h-15h



SKIPJACK

12, rue d'Auvergne - LYON 2

09 81 35 36 36



M^e Ampère-Victor Hugo



€ Pokes : 10,70-15,20 €

Lun-Sam : 11h-15h



O'PAILLE EN QUEUE

18, av. de la Mairie -

SAINT-LAURENT-DE-MURE

04 78 40 80 05

Bus St-Laurent Centre

€ Menu du midi : 22,50 €

Menu du soir : 32,90 €

Mar-Jeu : 11h30-14h30 | 19h-22h30

Ven : 11h30-14h30 | 19h-23h

Sam : 19h-23h



Manger chez *Ohana Poke Bar*, c'est comme assister à un ballet culinaire, où chaque bol est une chorégraphie gracieuse entre ingrédients frais. Chaque pas de danse est exécuté avec précision, créant une chorégraphie harmonieuse entre les saveurs. Une réussite gustative inoubliable qui laisse une empreinte rythmique sur votre palais.

♥ Les sauces fruitées et exotiques sont nommées danseuses étoiles.



Certains disent que l'éruption du Vésuve a eu lieu en 79 ap. J.-C. HA HA HA, je ris à ventre déboutonné ! Ils se trompent, elle a eu lieu ce midi dans ma bouche. Le saumon juste snacké a rencontré l'avocat, et l'association de saveurs a créé une belle journée.

♥ Un thé glacé maison à en tomber par terre



« Tout quitter pour rejoindre le PP. » J'en paie aujourd'hui les conséquences : je n'ai plus ni la cuisine de maman, ni celle de papi. Heureusement, David est là ! Les accras de morue me ramènent sur mon île et le rougail saucisse égale presque celui de mon grand-père. Évidemment, on ne peut pas partir sans un verre de rhum. J'ai retrouvé les Mascareignes le temps d'un repas.

♥ Les rhums arrangés dont les recettes sont des secrets de famille bien gardés.

BRETAGNE

BREIZH CAFÉ

3, place d'Albon - LYON 1
04 78 23 40 53

M° Cordeliers

€ Plats : 13-17 €
Lun-Dim : 11h-22h

- ✦ « Mamie Rozenn, comment on fait des crêpes ?
- ✦ - Alors, la règle c'est qu'il n'y a pas de règle. Sarrasin ou froment, pliées en triangle, en carré ou roulées, originales ou classiques... Amuse-toi, il en faut pour tous les goûts !
- ✦ - Ok, mais c'est laquelle ta préférée ?
- ✦ - J'aime bien mettre un peu de Lyon dans les miennes, cervelle de canut et saucisson pistaché, un régal ! »

♥ Des inspirations japonaises en Bretagne ? Je me laisse tenter !

✦ Compost, recyclage, récupération d'eau... ici c'est beau, bon et vert.

SUZETTE AND CO

12, rue du Gare - LYON 1
04 78 29 27 09

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu du midi : 12,50 €
Galette : 9-14 €

Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-23h
Sam : 10h-22h30

- ✦ Je sais reconnaître quand c'est Généreux. Il a cette aisance et cette classe sur scène que j'ai toujours admiré... Oups pardon ! On me dit que je dois écrire sur la générosité des crêpes et galettes de chez Suzette, aucun rapport. Dans ce cas, sachez que je n'ai jamais vu autant de chantilly sur une crêpe banane-Nutella. Je suis reparti le ventre plein et ça, j'achète, n'est-ce pas Jean-Marc ?

♥ Un conseil : partagez-vous le délicieux poulet frit en encas !

CRÊPERIE MARIE MORGANE

23, rue de la Charité - LYON 2
04 78 38 25 22

M° Ampère - Victor Hugo

€ Formule sucrée salée : 23 €
Lun : 12-14h

Mar-Jeu : 12h-14h | 19h-21h30
Ven & Sam : 12h-14h | 19h-22h

- ✦ Mon trois-mâts brave la tempête quand Marie Morgane surgit des vagues. Elle dépose une crêpe sur mon navire et m'invite à la déguster. Je m'approche avec méfiance avant de croquer dedans : la combinaison des saveurs m'envoûte. Je profite de ce moment, mais en levant les yeux de mon assiette, la Marie Morgane a disparu dans les Flots bleus. Qu'importe, je saurai la retrouver par-delà les sept mers.

♥ Une ambiance qui me réchauffe autant le cœur que la pensée de ma bien-aimée.


crêperie d'amélie

Depuis 12 ans, des produits 100% **faits maison** avec un large choix sans gluten.

Nos **galettes** et nos **crêpes** raviront petits et grands dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

📍 2ème étage Centre Commercial Confluence

☎ 04 72 40 09 32

-10% sur présentation de ce guide en caisse





LE MARÉLIE

57, bd. des Brotteaux - LYON 6
04 78 41 70 08

M^o Gare Part-Dieu - Vivier Merle

€ Galette du moment : 11,90 €

Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h

✧ Du monde, du monde et encore du monde ! Ah, la Part-Dieu, on l'aime autant qu'on la déteste. Pas question de déjeuner ici, je m'empresse de m'éloigner lorsque que j'entends quelqu'un parler de sa crêperie préférée : *Le Marélie*. De la sauce bolo' ou des ravioles dans ma galette ? Étrange, certes, mais moi ça m'a plu !



CRÊPERIE BIGOUDÈNE

21, av. Debourg - LYON 7

04 78 69 52 19

M^o Debourg

€ Menu Bigoudène : 23 €

Galettes salées : 8,50-13,70 €

Lun-Mer : 12h-14h

Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-21h30

✧ Je commande une pinte de cidre, je comprends que c'est une bolée.
✧ Je commande une crêpe salée, je comprends que c'est une galette de sarrasin.
✧ Je demande un supplément andouillette lyonnaise, je comprends qu'elle est bretonne.
✧ Je veux finir avec une crêpe au *Nutella*, je comprends que le meilleur choix est celle au caramel beurre salé maison.

📅 Une soirée quiz un jeudi par mois, un brunch breton une fois par mois

MÉDITERRANÉE



LE SUD

11, place Antonin Poncet - LYON 2

04 72 77 80 00

M^o Bellecour

€ Menus : 30 € / 36 € / 44 €

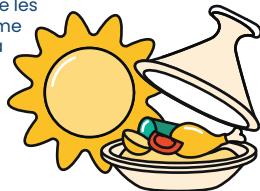
Lun-Jeu : 12h-14h | 19h-22h

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

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

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

✧ Le Sud de Paul Bocuse c'est tarpin bon. Bourrez le tajine aux couleurs d'été vous en deviendrez complètement fada. Une vraie immersion sur ma cannebière, on s'imaginer presque avé' le pastis dans une main et une boule de pétanque dans l'autre. Dommage que les tarots soient comme chez ces fiôls de la jet-set.



CORSE



A CANTINA

4, rue Giuseppe Verdi - LYON 1

06 44 27 18 61

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Plats : 8-26 €

Lun-Ven : 11h-14h30 | 17h-1h

Sam & Dim : 17h-1h

✧ La serveuse m'apporte mon assiette : j'y retrouve toute la Corse. Dans les sèches à l'ajaccienne je vois les ports de l'île de Beauté. Dans les fourrés au *figatelli*, je vois les forêts verdoyantes des montagnes. Dans les cannellonis au brocciu, je vois les éleveurs et leurs brebis. Je suis interrompu par l'addition... pas grave, à prestu !

♥ Je voyage vraiment grâce aux plats dans mon assiette...

✧ ... mais il faut avoir du temps pour ce périple.



CHEZ EUX

180, rue de Créqui - LYON 3

04 72 61 96 73

M^o Place Guichard - Bourse du Travail

€ Menus : 24 € / 29 €

Lun-Sam : 12h-14h45

✧ Quel est le comble pour un Corse ?
✧ A. Ouvrir un restaurant traditionnel sur le continent.
✧ B. Être accueillant (même sous la pluie).
✧ C. Proposer autre chose qu'un menu corse.
Réponse : A et B, mais ils sont capables de tout ça Chez Eux. Par contre, n'abusons pas, la carte reste corse.

✧ J'aurais aimé un tartare plus fin pour mon palais de pinzutu.

NORD

LE CH'TI POT NEY

39, rue Ney - LYON 6

09 60 37 04 10

M^o Masséna

€ Plats : 15,50 - 26 €

Mar-Sam : 17h30-1h

- ✦ Le *Ch'ti Pot Ney* nous emmène dans le nord de la France où maroilles, *welsh* et carbonade flamande te remplissent bien la panse. Pour parfaire ce délicieux repas, rien de mieux qu'une bonne bière artisanale tréée sur le volet. Cerise sur le *Ch'tiramisu*, les embrassades du gé(r)ant de cet estaminet !

♥ Les gros bisous de Steph' <3

SAVOIE

ALTER EGO

42, rue Franklin - LYON 2

09 83 30 23 25

M^o Ampère - Victor Hugo

€ Fondue : 22 € / pers.

Raclette : 26 € / pers.

Lun & Mer : 19h-21h30

Jeu : 12h-14h | 19h-21h30

Ven & Sam : 12h-22h

- ✦ Pour grimper cette paroi rocheuse, j'ai besoin de mon *Alter Ego*. Grâce à lui, je profite d'une bonne fondue savoyarde. Plus le temps passe, plus je suis tiraillé entre mon ascension et un fromage fondu qui refuse (oui, refuse !) de me laisser partir. Bon, il est déjà tard, dommage... Mais finalement, pourquoi vouloir atteindre un sommet alors que j'ai déjà une belle vue depuis ma fenêtre ?

✦ Pour la déco' de chalet on repassera l'année prochaine !

ALTITUDE

200, rue de Créqui - LYON 3

04 27 78 68 08

M^o Place Guichard - Bourse du Travail

€ Fondues : 21-27,50 € / pers.

Raclette : 25,50 € / pers.

Lun & Dim : 12h-13h30 | 19h-21h30

Jeu-Sam : 12h-13h30 | 19h-22h30

- ✦ Mon premier jour de ski, c'était à l'*Altitude*. Je commence avec une piste verte : l'assiette montagnarde. Je m'attaque ensuite à une rouge : la *reblanchonnade* au braséro. De loin la meilleure. Mon corps me supplie d'arrêter mais je m'élançe quand même sur la noire : la chartreuse *on the rocks*. Tant pis, je me ferai rapatrier par hélico'...

♥ La gnôle de papi

LES MARMOTTES

261, rue Vendôme - LYON 3

04 78 60 42 27

M^o Saxe-Gambetta

€ Fondues : 19-26,50 € / pers.

Raclette : 32 € / pers.

Lun & Dim : 19h-23h30

Mar-Sam : 12h-14h | 19h-23h30

- ✦ Je l'allume. Timide au début, elle chauffe rapidement et devient torride. Nos mains vont et viennent, se croisent et se touchent. J'avale et je recommence : qu'est-ce que c'est bon ! Le rythme s'accélère, plus le temps pour les bavardages. Qui terminera en premier ? Une seule chose compte : venir à bout de ce fromage fondu. Oui, du fromage, vous pensiez à autre chose ?

LA PETITE AUBERGE

2, place Eugène Wernert -

LYON 5

04 78 25 29 33

Funiculaire Saint-Just

€ Menu du midi : 21 €

Menu : 28,90 €

Mar-Sam : 10h-23h30

- ✦ « Quand te reverraaii-je ? Pays merveilleux. » Vindieu ! C'est ce bon vieux Jean-Claude Duss. Il est bloqué dans une place double du funiculaire après son passage à *La Petite Auberge*. La panse déjà bien remplie de fondue à la truffe, il a commis l'irréparable en commandant un baba au Gédépi. « Sur un malentendu, ça peut marcher », a-t-il dit aux gérants qui l'ont prévenu de sa générosité...

♥ Il ne manque plus qu'un « Adieu » sur la porte d'entrée pour s'imaginer dans un refuge de haute montagne.

✦ La vipérine, c'est interdit, mais pas la roussette, l'apremont ou le chignin-bergeron !



Et pas n'importe laquelle, celle du Général de Gaulle !



À LA MAISON



23, rue de l'Arbre sec - LYON 1
04 72 73 14 34



M^e Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Plats : 12,90-14,50 €
Mar-Jeu : 10h-1h
Ven & Sam : 10h-2h



À la fin de l'école, je file à *La Maison*. Je sais que Maman m'a préparé une collation. Je m'installe à table : « Une limonade z'il te plaît. » Je prépare mes devoirs pour demain (2 coloriages et la table de 4) jusqu'au dîner. Tartare de bœuf (pour être fort quand je serai grand) et cheesecake spéculos (miam) au menu. Ah mais c'est l'heure d'aller dormir, à demain !

★ **Ma Maman c'est la meilleure mais des fois elle est pas super rapide.**



LA CUISINE



9, rue Saint-Polycarpe - LYON 1
04 78 28 15 31



M^e Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menus du midi : 21 € / 22,50 €
Menu : 27,50 €



Mar & Mer : 12h-14h | 19h30-21h
Jeu : 12h-14h | 19h30-22h
Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30



Comme tous les vendredis midi, je vais à *La Cuisine*. Maman m'a encore laissé fuir la cantine scolaire. Comme tous les mioches, j'ai envie d'oublier le céleri et les betteraves qu'on me sert à l'école. Qu'est-ce que je trouve alors dans mon assiette ? Saucisse purée ! Merci *La Cuisine*, c'est bon et bien mieux présenté que chez le cantinier !



MAISON VILLEMANY



25, mnt. Saint-Sébastien - LYON 1
04 72 98 21 21

M^e Croix-Paquet

€ Menu : 32 €
Mar-Sam : 12h-13h15 | 19h30-21h15



« Manger cinq fruits et légumes par jour » - c'est fait.
« Pratiquer une activité physique » - fait aussi.
« Ne pas manger ni trop gras, ni trop sucré, ni trop salé » - c'est bon.

Facile de suivre les conseils du médecin. Et que c'est plaisant ! À une condition, manger à la *Maison Villemany*. Une délicieuse *pluma* de cochon, une superbe vue et une petite marche, voilà de quoi garder la ligne !

♥ **L'île flottante pralinée vous fera grimper au rideau.**

RESTAURANT ALBERT

10, place Fernand Rey – LYON 1
04 78 27 95 56

Bus Mairie du 1^{er}
€ Menus : 35 € / 39 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-22h

BISTROT LA VARENNE

5, place Gailleton – LYON 2
04 78 38 70 70

M^e Ampère – Victor Hugo
€ Menu du midi : 25 €
Plats : 17-25 €
Mar-Jeu : 12h-14h | 18h-23h30
Ven & Sam : 12h-14h | 18h-00h

BRASSERIE GEORGES 1836

30, crs. de Verdun Perrache – LYON 2
04 72 56 54 54

M^e Perrache
€ Menus : 24 € / 26 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 11h30-23h
Ven & Sam : 11h30-00h15

CAFÉ TERROIR

14, rue d'Amboise – LYON 2
09 53 36 08 11

M^e Bellecour
€ Menu du midi : 32 €
Plats : 26-34 €
Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30

L'ÉPICERIE DE GINETTE

2, rue de la Monnaie – LYON 2
04 78 37 70 85

M^e Cordeliers
€ Tartines : 6-12,90 €
Lun-Dim : 11h-00h

♦ Ah là là, ce bon vieux Albert, toujours dans les bons coups ce lascar. La dernière fois, les poulets sont venus dans son resto violet pour l'arrêter. Ni une ni deux, il leur a servi une échine de cochon, une salade lyonnaise, son pâté croûte et un filet d'églefin. Je peux te dire qu'ils étaient tellement déboussolés, qu'ils en ont oublié de le coffrer.

♥ Prenez sa mousse au chocolat, c'est un ordre.

i Pas d'inquiétude, les déboires juridiques sont purement fictifs.

♦ Clairement, l'herbe n'est pas plus verte ailleurs. Le poulpe n'est pas mieux grillé ailleurs. La poire n'est pas plus fondante ailleurs. La déco' n'est pas plus authentique ailleurs. Le gérant n'est pas plus passionné ailleurs. En bref, n'allez pas chercher le bonheur ailleurs.

♥ Papi a mis la main à la pâte pour son bar à digestif.

i Bien sûr que la taille compte ! Tout le monde veut une maxi bière !

♣ 75% régional, 25% national, qui dit mieux ?

♦ Le train n°69002 à destination de La Brasserie Georges va partir. Il desservira toutes les gares entre Choucroute et Feuillantins. Nos 250 contrôleurs sont à votre disposition, le wagon-bar se trouve dans le train. Euh, je veux dire que le wagon c'est le bar, enfin le restaurant hein, y'a pas de train ! Non ! Enfin... bon laissez tomber, ma métaphore est claquée mais Georges reste un classique.

✱ On peut fêter un anniversaire mais pas quinze...

i L'établissement détient le record de la plus grande choucroute du monde, mangée par 2000 convives en 1986.

♦ Il ne serait pas sérieux de penser qu'on ne va au Café Terroir que pour boire. Certes, la carte des vins est assez fournie pour noyer tous mes déboires, mais sans victuailles, je resterais sur ma faim. Je me saoulerai plus tard, il est temps d'éduquer mon palais rompu au McDo'. L'assaisonnement millimétré me fait apprécier les escargots ; que dire de l'arôme exaltant de mon tartare de veau ? Merci.

i Retrouvez aussi le Kiosque Café Terroir sur la place des Jacobins.

♦ J'ai passé des heures à me demander à quoi pouvait bien ressembler la Ginette. En allant faire un tour dans son épicerie, j'ai découvert qu'elle était généreuse comme ses tartines, gourmande comme ses tartes et réconfortante comme ses goûters. Elle est encore mieux que dans mes pensées !

♥ Le bar à bonbons pour retourner en enfance

i Ginette c'est l'épicerie hein, pas quelqu'un en particulier.





L'ESPACE CARNOT

4, place Carnot - LYON 2
04 72 41 98 40

M^o Ampère - Victor Hugo

€ Plats : 14,90-32 €

Lun-Dim : 11h45-22h30



Ce soir, pas d'extravagance. J'ai envie d'un classique, d'une bonne entrecôte frites. Finalement, je suis presque déçu d'avoir eu ce que je voulais. Un plat simple et efficace, certes, mais dont j'ai presque oublié le goût. Rien de bien transcendant donc. Au moins c'est avec la peau du ventre bien tendu que je rentre chez moi !



LE BISTROT DES 4 CHAPEAUX

14, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2

04 78 62 36 48

M^o Cordeliers

€ Plats : 19 €

Lun-Jeu : 12h-14h30

Ven & Sam : 12h-14h30 | 19h-21h30



Moi je suis prof' d'histoire, je sais donc qu'une cocotte désignait pendant le Second Empire des prostituées. Alors quand on m'a annoncé que mon plat serait servi dans une cocotte, j'ai eu peur. Mais ce que je ne savais pas, c'est qu'une cocotte est aussi un plat en fonte renfermant des plats français bien préparés. J'aime le concept et vous tire mon couvercle, euh mon chapeau !

♥ La carte change tous les jours sur l'ardoise en fonction des arrivages.

♣ Les produits viennent de la vallée du Rhône.



LE TROQUET DES SENS

34, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2

04 78 37 22 23

M^o Ampère - Victor Hugo

€ Assiettes à partager : 8-14 €

Lun-Jeu : 12h-13h30 | 19h-22h

Ven : 12h-13h30 | 19h30-22h



Si tu as un bon instinct, je t'envie. Mon sixième sens à moi est dérégulé ; deux divorces et des investissements à perte en témoignent. Pourtant, c'est en le suivant que je finis par dîner au *Troquet*. J'y savoure un plat de poule bien frais et un *poulet bok choy* très relevé. Le tout s'accompagne d'un bon vin qui rend cette soirée exquise. Mon intuition ne serait-elle pas réparée ?

! Tous les plats peuvent être partagés.



LES INFIDÈLES

57, rue Mercière - LYON 2

09 81 94 07 00

M^o Cordeliers

€ Entrées : 11 € / 12 €

Plats : 18-21 €

Lun-Dim : 11h30-15h | 19h-22h30



Sans exorde, il me susurre : « Déshabille-moi. » L'hédonisme est sa doctrine ; mon angélisme cède à la promesse d'une satisfaction clandestine. La mise en bouche se fait désirer mais l'attente vaut mon plaisir orificiel. Mon entrée veloutée ainsi que mon dessert chocolaté m'emmènent jusqu'à la jouissance sensorielle. Dieu, pardonnez-moi, j'ai été infidèle... aux petits plats de maman.

♥ « Plus c'est long, plus c'est bon » n'a jamais sonné aussi vrai.



L'ASSIETTE SUR LA PLACE

59, place Voltaire - LYON 3
04 78 05 32 51

M^o Place Guichard - Bourse du Travail

€ Plats : 14-29 €

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

Dim : 12h-14h15 | 19h-22h



Malheureusement il pleut aujourd'hui, donc pas d'assiette sur la place pour moi, mais seulement l'assiette sur la table, à l'intérieur. Par contre, dedans, j'ai quand même eu droit à une bonne assiette, à un bon poulet de Bresse au vinaigre et à une bonne joue de bœuf. Oui, j'aurais pris deux assiettes sur la place.

♥ Malgré le mauvais temps, la magnifique terrasse ne nous a pas laissés indifférents.

L'ESCAPADE DU DANTON

8, rue Danton – LYON 3

04 78 60 48 67

Bus Part-Dieu Renaudel

€ Menu du midi : 25 €

Menu du soir : 29 €

Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h00-21h30



Pendant ton escapade dans le 3^{ème} arrondissement, tu jettes ton dévolu sur le *Danton*. Un travers de cochon sur un lit de polenta cuit à la perfection dans ton assiette. N'ayant pas assouvi ta soif, tu emportes une bouteille et la savoures dans ton salon.

LA BARTAVELLE

132, rue Tête d'Or – LYON 3

04 78 60 10 26

Bus Halles Paul Bocuse

Lun-Ven : 7h-16h



Ma réunion s'éternise et Caro m'attend à *La Bartavelle* pour la pause déj'. Heureusement, il y a encore de la place sur la terrasse ensoleillée. Sans hésiter, nous prenons la formule du midi. Je l'écoute me raconter ses problèmes tout en dévorant mon tartare de bœuf limousin. Il faudrait qu'elle songe à se taire si elle ne veut pas que je mange son pavé d'échine !

LA COCAGNE

7, rue Aimé Collomb – LYON 3

04 78 82 62 79

M^o Guillotière – Gabriel Péri

€ Menu du midi : 21 €

Mar & Mer : 12h-14h30 | 19h-22h

Jeu & Ven : 11h-14h30 | 19h-22h



Vous connaissez la Corse ? Cette région française réputée pour ses paysages idylliques et sa cuisine généreuse. Et bien maintenant, découvrez *La Cocagne*. Cette région lyonnaise, où tout pousse en abondance, offre une cuisine à la fois raffinée et gourmande. Ma délicieuse salade d'encornets suivie de mon pavé de saumon y étaient si copieux qu'ils ne m'ont laissé aucune place pour le dessert...

 Le restaurant cuisine majoritairement des viandes locales.

LE GABION

13, bd. Eugène Deruelle – LYON 3

04 72 60 81 57

M^o Gare Part-Dieu – Vivier Merle

€ Menu du midi : 25,90 €

Plats : 19-26 €

Lun & Mar : 11h45-14h

Mer-Sam : 11h45-14h | 19h30-22h



Si je décrivais *Le Gabion* en un mot, je parlerais d'équilibre. D'abord à travers une carte qui oscille entre terre et mer puis par le mariage harmonieux des saveurs. L'acidité de l'ananas contrebalance la richesse de mon foie gras et le *pesto rosso* révèle le goût de mon steak de thon. Cet équilibre est conclu par un service alliant sympathie et distinction qui complète cette expérience raffinée.

BISTROT JUTARD

2, rue de la Terrasse – LYON 4

04 78 28 22 06

M^o Croix-Rousse

€ Plats : 11,90-19,90 €

Tapas : 4,90-15,90 €

Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30

Sam : 12h-17h | 19h-23h

Dim : 12h-17h | 19h-22h30



Depuis que je mange régulièrement au restaurant, je suis devenue une influenceuse *food* émérite. Après mon déjeuner au *Bistrot Jutard*, je décide donc de poster une photo sur *Instagram* pour mes *followers* : dans l'assiette, un tartare de bœuf avec un jaune d'œuf mariné au soja. Pour finir, j'ajoute les hashtags : #Cuisinedemarché #Plaisirgourmand.

 #Écailler #DeSeptembreÀMai
#DeJeudiÀDimanche
#HuitresFruitsDeMerCoquillages





L'ASSIETTE DU VIN



8, rue Duviard – LYON 4
04 78 39 07 50



M° Croix-Rousse



€ Menu du midi : 23,90 €
Menus : 26,90 € / 32,90 €



Mar-Ven : 12h-14h | 19h30-22h
Sam : 12h-17h | 19h30-22h



Fichtre, voilà L'Assiette du vin ! De quoi étancher ma soif et ma faim. Si le velouté de potiron danse avec le poisson, la qualité fait la cour à la simplicité. Le maître des lieux vous entraîne dans son bal des saveurs, nous vous mettons au défi de lui refuser une danse !



LE BISTROT DES VORACES



13, rue d'Austerlitz – LYON 4
04 72 07 71 86



M° Croix-Rousse

€ Menu : 24,50 €

Plat + salade : 13,50 €

Lun-Ven : 12h-14 | 19h-21h



Au Bistrot des Voraces, c'est une bataille culinaire, chaque plat conquérant le palais ! L'avant-garde, des ravioles de boudin noir, légères comme la cavalerie, éveille les appétits féroces. S'ensuit une joue de bœuf, tendre à souhait, escortée de carottes croquantes. Un binôme qui triomphe sans conteste sur les terres de la gourmandise. Voraces de Lyon, à l'attaque !

♥ J'abdique face à cette glace au yaourt... une délicieuse capitulation.



LE PAILLERON



9, rue Pailleron – LYON 4
04 78 39 65 65

M° Cuire

€ Menus : 29 € / 42 €

Menu enfant : 13 €

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

Sam : 12h-14h | 19h-23h



Je veux partir en week-end, je prends ma voiture. Waze me propose deux options : passer par l'A29€ avec trois stops dans la région lyonnaise ou prendre l'A42€, direction le Périgord. Le deuxième trajet m'inspire plus, je lance le guidage. Conclusion du voyage : trafic très fluide, aucune voiture, mais le péage était cher. Heureusement que la gérante, ma partenaire de covoiturage, était très sympa !



LES BOULISTES



9, place Tabareau – LYON 4
04 78 28 44 13



M° Croix-Rousse



€ Côte de bœuf à partager : 85 €

Plats : 16-23 €

Mar-Ven : 12h-15 | 19h30-23h

Sam : 12h-15h30 | 19h-00h



Vous y croyez, vous ? Samedi dernier, une boule de pétanque est tombée sur mon pare-brise place Tabareau. Pour se faire pardonner, le coupable m'a invité dans son restaurant préféré. Je choisis la carotte de A à Z, un mélange subtil de saveurs et de textures qui m'a rendu plus aimable avec le dépanneur, arrivé quatre heures plus tard.

♥ La déco' rétro qui vous plonge dans l'histoire des boules !



LES ENFANTS DU PARADIS



9, rue Justin Godart – LYON 4
04 78 30 93 10



Bus Austerlitz

Mar-Ven : 12h-13h30 | 19h30-22h

Sam : 19h30-22h



Quelle est cette voix qui me parle ? Elle est douce comme celle d'un ange et pure comme celle d'un enfant de cœur. Ah, c'est la gérante du restaurant qui m'apporte mon rougail saucisse, un gâteau de foie et mon gratin dauphinois. Ça sent, ça goûte, mais à la fin, je constate que le paradis déçoit un peu. Peut-être que je suis athée tout compte fait.



BISTROT BONDY

2, quai de Bondy – LYON 5
04 72 10 08 99

Bus Gare Saint-Paul

€ Plats : 16,50–21 €

Desserts : 8 €

Lun-Dim : 7h30–22h



Je suis un testeur, bien sûr que je fais trois restos par semaine. Alors quand on me demande une adresse, vous pouvez penser que j'hésite. Et bien vous pensez mal ! C'est toujours pareil : « Tu pourrais aller là, ils servent en continu de 12h à 23h. », « Leur coq en pâte casse trois pattes à un canard. », « L'addition ? Chill. »... Faut croire que c'est peut-être ça un RPPP, une adresse évidente.

♥ Vous dites amuse-bouche ? Je dirais plutôt fascine-bouche.



COURT BOUILLON

4, rue Ferrachat – LYON 5
04 78 42 49 33

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean

€ Menu du midi : 25,50 €

Menu du soir : 35 €

Mar : 19h–21h

Mer & Jeu : 12h–14h | 19h–21h

Ven & Sam : 12h–14h | 19h–21h30



Avec mon ami on a pris le bouillon et je vous parle bien d'une bonne raclette. On était partis avec la ferme intention de ne pas succomber, mais il faut dire que face à tant de maîtrise culinaire, c'était difficile de résister. Viandes, poissons, légumes... Ça fait déjà 3–0 pour le chef. Si à ça on ajoute le *Snikers* revisité en dessert, je peux vous dire que la déculottée était bonne.

♥ Ne pas avoir à payer son eau pétillante.



ESPRIT BISTROT

20, rue du Cardinal Gerlier – LYON 5

04 78 36 73 85

Funiculaire Saint-Just

€ Menu du midi : 24 €

Menu : 36 €

Lun-Dim : 9h–22h



Tradition (n. f.) : ensemble de pratiques faites avec savoir-faire.

Exemple : *Esprit Bistrot*.

Voir aussi : cuisine française, cuisine régionale.

Plats typiques : joue de porc, canard, terrine, rocamadour.

♥ On sait d'où viennent les produits (au km près).



LA NEF DES FOUS

5, rue du Bœuf – LYON 5
04 78 42 73 67

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean

€ Menu : 39,90 €

Plat : 26,90 €

Lun-Dim : 19h–22h30



Oyez, matelots ! Capitaine Jérôme Bosch à la barre ! Cap à babord vers un monde fantasque peuplé de portraits canins, d'objets kitsch, et d'une baignoire remplie de poissons. Naviguez dans un décor baroque où la gourmandise n'est pas un vilain défaut. Méfiez-vous de la cassolette de ravioles et du bœuf bourguignon, qui, comme le chant des sirènes, vous feront chavirer dans une tempête de délices.



LA PETITE TABLE DES NUITS

2, rue de l'Antiquaille – LYON 5
04 78 36 68 92

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean

Lun-Dim : 10h–23h



Végétarienne depuis quatre ans, j'opte pour des gnocchis gorgonzola à la truffe. Un sans-faute. Mais devant la bavette d'aloyau saignante de mon ami, je commence à vaciller. Elle me tente. J'hésite, je goûte... et je fonds. Maintenant, je culpabiliserai devant les vaches. Je ne sais pas comment je vais regarder ma belle-mère en face...



LE BISTROT NICÉPHORE

33, rue de Trion - LYON 5

04 78 36 39 48

Bus Saint-Just

€ Menu du midi : 20 €

Plats : 14-26 €

Lun : 17h30-22h30

Mar-Ven : 12h-14h | 19h-21h



Clic ! Je m'attendais à un simple repas, mais *Bistrot Nicéphore*, c'est comme découvrir une belle photo chargée d'histoire. La charcuterie, loin d'être ordinaire, et ce chorizo sans filtre capturent l'essence du terroir. Le tartare, édition épicée aux saveurs développées, côtoie les frites en grand format, complices d'un cliché culinaire mémorable.

✳️ **J'ai eu besoin de zoomer pour trouver le beurre sur ma planche de charcuterie !**



LE BISTROT TÊTEDOIE

4, rue Professeur Pierre Marion -

LYON 5

04 78 29 40 10



Funiculaire Minimes-Théâtres Romains

€ Menu du midi : 27 €

Menu : 44 €

Lun-Dim : 12h-13h30 | 19h30-21h30



De retour de la *Guinée-Bistrot*, je cherche un resto haut de gamme mais pas hors de prix pour inviter mes amis. La vue sur Lyon nous séduit immédiatement ; *Têtedoie*, c'est un *bistrhaut*. Mon plat arrive rapidement ; *Têtedoie*, c'est un *bistrôt*. L'assiette d'épaule d'agneau confite triche ; elle est copieuse. Arrivés à la fin du repas, nous sommes tous repus ; *Têtedoie*, c'est un très bon *bistrot*.

✳️ **Menu du jour : avec mes Producteurs mes Cuisiniers**



LE BŒUF D'ARGENT

29, rue du Bœuf - LYON 5

04 78 38 11 20



M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Menu du midi : 39 €

Menus : 60 € / 120 €

Mar & Mer : 19h-20h30

Jeu & Ven : 12h-13h | 19h-20h30

Sam : 12h-13h30 | 19h-21h

Dim : 12h-13h30 | 19h-20h30



« Oui, je le veux. » La France épouse enfin l'Italie à Parme mais c'est Lyon qui a eu la garde du gone, *Le Bœuf d'Argent*. Si l'argent de la dot ne fait pas le bonheur, pièce de bœuf, velouté de carottes et noix de Grenoble ont fini de combler les mariés. Ne dit-on pas mariage goûteux, mariage heureux ?

❗ **Restaurant gastronomique français à influence italienne**



LE PIQUE ASSIETTE

4, rue de la Baleine - LYON 5

04 78 37 38 78

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Menu : 19,90 €

Plats : 14-25 €

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

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

Sam : 12h-14h-30 | 19h-23h

Dim : 12h-15h | 19h-22h



Oyez, oyez preux chevaliers ! Approchez et entrez dans la célèbre taverne du seigneur *Pique Assiette*. Venez faire ripaille et festoyer pour la victoire du Sire Lancelot autour de notre bonne fondue. Vous pourriez goûter également nos spécialités lyonnaises, elles ont même conquis la fine bouche du troubadour !



LES ENCAVÉS

12, rue Juiverie - LYON 5

04 72 07 27 79



Bus Lyon-Saint-Paul Quai de Bondy

€ Plats : 15-37 €

Mar & Mer : 19h30-00h

Jeu : 12h-15h | 19h30-00h

Ven & Sam : 12h-15h | 19h15-00h



Journée de chasse prolifique dans *Lugdunum*. Au crépuscule, je retourne dans ma grotte avec mon gibier, le festin peut commencer ! Je rousigne mon os à moelle, dévore mon bœuf, engloutis les côtes de porc et me désaltère avec quelques spiritueux. C'était il y a des milliers d'années, mais aujourd'hui, je peux revivre ça chez *Les Encavés*.

♥ **Ravi que le soufflé au chocolat fut créé au XIX^e siècle, j'en ai bien profité.**



SÖMA



9, place Saint Paul – LYON 5
04 72 07 91 94

Bus Gare Saint-Paul

€ Menu du midi : 26 €

Mer & Jeu : 19h-22h30

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

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

Dim : 12h-16h

- ◆ SÖMA joue en ligue des champions ! Les gnocchis ?
- ◆ Ils dribblent entre les « Encore ! » et les « Déjà fini ? ».
- ◆ Pièce de veau et polenta crémeuse ? Un duo
- ◆ tendre, robuste. Mousse au chocolat ? Une finition
- ◆ croustillante, digne d'un coup franc de Zidane.

♥ Le regard plein de tendresse de Zizou quand j'entre.



BRASSERIE DE L'EST

14, place Jules Ferry – LYON 6
04 37 24 25 26

M° Brotteaux

€ Menus : 33,50 € / 54 €

Plats : 17,50-39 €

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

Ven : 12h-14h | 19h-23h

Sam : 12h-14h30 | 19h-23h

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

- ◆ Un train électrique qui me ramène dans ma
- ◆ chambre d'enfant, l'effervescence de la cuisine
- ◆ qui me rappelle certaines scènes de *Ratatouille*,
- ◆ et l'impression d'être servi par l'équipe de Louis de
- ◆ Funès dans *Le Grand Restaurant*... Cette brasserie

est une invitation à la nostalgie. Elle a même réussi à me réconcilier avec les carottes vapeur de la cantine !



BRASSERIE DES BROTTAUX

1, place Jules Ferry – LYON 6
04 72 74 03 98

M° Brotteaux

€ Menu : 43 €

Plats : 22-39 €

Lun-Jeu : 9h-15h | 18h-22h

Ven & Sam : 9h-15h | 18h-22h30

Dim : 9h-15h | 18h-21h30

- ◆ 1913, c'est l'année de la fin des travaux du canal de
- ◆ Panama et celle de la première traversée en avion
- ◆ de la Méditerranée. Mais à Lyon, 1913 marque aussi
- ◆ l'inauguration de la *Brasserie des Brotteaux*. Mon
- ◆ grand-père n'était même pas né ! Depuis, elle est

restée le lieu idéal pour manger de très bons plats traditionnels français dans une décoration de style Art nouveau.

♥ Entre le suprême de volaille et l'entrecôte grillée, mon cœur balance !



CAFÉ DES ANGES



81, rue Vauban – LYON 6
04 37 24 07 95

M° Masséna

€ Menus : 27 € / 29 € / 30 €

Menus du soir : 30 € / 35 € / 40 €

Lun-Ven : 9h-15h

Dim : 11h-15h

Un ange est un être surnaturel, un intermédiaire entre Dieu et les hommes. Je comprends donc mieux le nom du restaurant. Ici, au *Café des Anges*, on a déjà un pied au paradis. Que vous choisissiez le menu Mer, Terre ou Végétarien, les trois vous feront monter au septième ciel.

♥ Le restaurant dispose d'une divine terrasse pour les beaux jours.

i Les dimanches, c'est brunch !



CHEZ ROSA

26bis, rue Dusquesne – LYON 6
04 78 93 20 91

M° Foch

€ Menu du midi : 31 €

Lun, Jeu & Ven : 12h-14h | 19h30-22h

Mar, Mer & Sam : 12h-14h

- ◆ Chers lecteurs, se pose à vous un dilemme
- ◆ cornélien : *Rosa de Brel* ou *Rosa de Gradur* ? Pour ce
- ◆ qui est du *Petit Paumé*, le choix est vite fait : *Rosa* de
- ◆ Lyon. Ses produits frais se déclinent en une myriade
- ◆ de plats aux saveurs bien mariées. Ses ravioles de

foie gras et son lieu jaune sont un vrai réconfort. *Mamacita de la Rosa*, je t'aime à la vie, à la mort.



COCO LYON



13, place Jules Ferry – LYON 6
04 22 78 00 90

M^o Brotteaux

€ Plats : 28-48 €

Lun-Sam : 12h-14h30 | 19-23h

Dim : 12h-15h30 | 19h-2h

✦ Aujourd'hui, je vous fais un tuto pour attribuer un RPPP :

✦ Le décor : prenez les palmiers dans la salle de service du Coco.

✦ L'assiette : prenez le poulpe du Coco.

✦ L'ambiance : prenez les musiciens du Coco.

L'addition : prenez celle du Coc... ah non j'ai rien dit.

♥ Probablement l'une des meilleures adresses lyonnaises pour faire sa demande en mariage.



COMPTOIR ET SAVEURS

28, bd. Jules Favre – LYON 6
04 26 17 84 35

Bus Part-Dieu Jules Favre

€ Menu du midi : 23 €

Lun-Ven : 11h30-15h

✦ Dans la vie, il y a deux types de personnes : les salariés de la Part-Dieu et moi-même. Mais qu'est-ce qui nous unit ? Un cruel manque d'amour maternel ? Oui, peut-être. Mais c'est surtout le plaisir des choses simples : une terrasse au soleil, des bonnes frites et un faux-filet à la cuisson presque réussie. Que demander de plus ? Des millions d'euros ? Oui, peut-être.



L'EMPREINTE

73, rue Bellecombe – LYON 6
04 78 24 04 65

M^o Brotteaux

€ Menu : 24 €

Lun-Mer : 12h-14h

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

✦ **Heure du crime** : 12h34 (pause-déjeuner des employés de bureau)

✦ **Lieu** : Lyon 6

✦ **Indices** : les empreintes du criminel sont sur les assiettes.

✦ **Motif** : pris de folie en dégustant le burger maison, il a assassiné son collègue pour finir sa *pluma* de *pata negra*.

♥ Leur four à braise est mortel !



LA TOURTERIE PAR LE BISTRO B



90, rue Duguesclin – LYON 6
04 78 89 12 21

M^o Foch

€ Tourte : 17 €

Lun-Ven : 12h-14h

✦ Table rase pour le *Bistro B* et vent de fraîcheur sur la carte, place à la tourterie messieurs-dames. Bien heureux de passer une tête après ce changement ; l'odeur enivrante qui s'échappe de mon assiette émoustille déjà mes petites papilles. Je redécouvre un bonheur simple enfoui dans des tourtes dorées et croustillantes, à dévorer urgemment sous peine de tristesse aiguë !



LE BOOK-LARD

144, rue Duguesclin – LYON 6
09 84 21 38 17

M^o Foch

€ Menu : 33,90 €

Lun-Sam : 9h-15h | 17h-23h

✦ Assis à mon bureau, une plume à la main, j'imagine mon prochain chef d'œuvre. Dans ma tête, les images se succèdent à mesure que l'inspiration vient : tartare de bœuf, salade lyonnaise, parmentier de poisson... Cela me met l'eau à la bouche. L'encre coule sur le papier... mais je dois déjà m'arrêter, on commence à voir que je plagie la carte du *Book-Lard* !



LE PARLOIR

23, quai du Général Sarraill - LYON 6

04 78 52 13 59

Bus Saxe - Lafayette

€ Menu : 25 €

Lun-Ven : 10h-15h | 17h-1h

Sam : 17h-1h



Commis d'office, je suis venu m'entretenir au *Parloir* avec mon parmentier de souris d'agneau. Les cocktails, ses codétenus, lui apportent du réconfort. Mon charmant interlocuteur espère obtenir sa conditionnelle rapidement. La séance est levée, les jurés se sont prononcés. Sa bonne conduite lui permet de profiter d'une promenade prolongée sur la terrasse ensoleillée.



LES CARNETS D'EDOUARD - LE BISTROT

24, bd. des Brotteaux - LYON 6

07 72 37 94 39

M° Brotteaux

€ Plats : 22-35 €

Lun : 18h30-23h30

Mar-Ven : 11h30-23h30

Sam : 19h-23h



Ce soir, j'ai faim. Direction ce bistro familial à la déco' raffinée. Sur place, tout va très vite. Le serveur est loquace, m'offre son saucisson à la truffe et me présente le gérant. « Plus qu'un simple resto, une expérience », m'explique-t-il. À juste titre : mon tartare est tellement bon que je finis dans sa cuisine. Pas mal pour une première fois.



LUDOVIC B RESTAURANT

90, rue Masséna - LYON 6

04 37 24 19 28

M° Masséna

€ Menu : 27 €

Lun-Ven : 12h-13h45 | 19h30-21h45



Chez *Ludovic B*, mes tracas quotidiens se **vaporisent**. La décoration et le service opèrent comme une douce chaleur qui **sublime** les cœurs. Les saveurs **fusionnent**, chaque bouchée exprime une délicate harmonie. Ce dîner est un **condensé** de bonheur et de sérénité. Je pensais me **liquéfier** en recevant l'addition mais que nenni ; de quoi **solidifier** cet état de tranquillité bien mérité.



MAISON MARCELLE

89, rue Masséna - LYON 6

09 81 21 20 44

M° Masséna

€ Plats : 18-24 €

Lun, Mar & Ven : 12h-14h

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



Je vous ai déjà parlé de *Marcelle* ? C'est un petit peu comme une mère adoptive pour moi. Elle m'accueille toujours à bras ouverts, me conseille sur mes choix et me prépare mes plats préférés. Au menu aujourd'hui : terrine, tartare et gros bisous sur le front.

♥ Elle est si attentionnée qu'elle s'adapte à mes goûts !



SAUF IMPRÉVU

40, rue Pierre Corneille - LYON 6

04 78 52 16 35

M° Foch

€ Menu : 29 €

Lun, Mar, Mer & Ven : 12h-15h

Ven : 12h-15h | 19h-22h30



Sauf Imprévu tire son nom du studio de musique du propriétaire durant sa jeunesse... à SAINT-ÉTIENNE ! Mais rassurez-vous amis lyonnais, sa cuisine vous donnera envie de voir l'ASSE remonter en Ligue 1. Une bavette digne d'un Lacazette des grands soirs et un entremets chocolat-framboise vous feront autant d'effet qu'une célébration de Fekir.

♥ Une carte des vins bien plus remplie qu'un stade un soir de derby.

i Un RPPP à un ancien Stéphanois, c'est qu'on a vraiment bien aimé.



L'ATELIER DU RUCK

345, av. Jean Jaurès - LYON 7

04 28 38 69 00

M° Stade de Gerland - Le LOU

€ Menu du midi : 29 €

Plats : 21-29 €

Lun-Sam : 7h-00h

Dim : 7h-15h



Coup de sifflet : les joueurs entrent sur le terrain. Le houmous, capitaine de l'équipe, fait la mise en jeu. Un beau lancer, malheureusement mal rattrapé par son coéquipier le pain pita, un peu rouillé ce jour. L'heure de la mêlée a sonné. Le numéro 9, un magret de canard, réussit une superbe performance et le 10, le plat de tagliatelles à l'encre de seiche, transforme l'essai de justesse.

♥ L'hôtel accueille les équipes du Top 14, une occasion de voir un vrai défilé des dieux.



LE BOUCHE B

116, rue André Bollier - LYON 7

04 72 73 15 11

M° Place Jean Jaurès

€ Menu du midi : 24 €

Menu : 30 €

Lun : 12h-13h30

Mar-Ven : 12h-13h30 | 19h-21h



Le pavé de thon en impose, le poulet laisse pantois et devant la crème brûlée je reste bouche bée. Ici la cuisine conduit au silence. Vous n'entendrez comme sons que les bouches mastiquer et les couverts tinter. Pas d'inquiétude cependant, vous saurez recouvrer l'usage de la parole pour parler de ce restaurant à vos amis.



LE BOUILLON PARADIS

58, rue Salomon Reinach - LYON 7

09 83 91 52 72

M° Saxe-Gambetta

Mar-Sam : 9h30-00h



Un nom qui évoque le septième ciel ? J'y fonce ! J'imagine déjà une déco' blanche épurée, des plats un peu *fancy*... mais que nenni ! Dans ce jardin d'Eden, le *Décatalogue* débute par :

- « Une ambiance familiale, tu instaureras. »
- « Des produits frais, tu utiliseras. »
- « Des plats simples, tu serviras. »



LE MONDRIAN

1, quai Claude Bernard - LYON 7

04 37 65 09 71

M° Guillotière - Gabriel Péri

€ Menu du midi : 24 €

Menu du soir : 32 €

Lun-Ven : 9h-1h

Sam & Dim : 10h-1h



Tu sais être un artiste c'est pas facile. Jongler entre le tataki de bœuf et le burger sans pain, manier l'art de l'assaisonnement et arranger une mousse au chocolat pimentée, ça demande beaucoup d'entraînement. En plus de ça, le public est exigeant donc il faut innover très souvent. Heureusement que *Mondrian* m'a tout appris.

♥ *Mondrian, il ne me reste plus que ta déco' à copier pour parfaire mon apprentissage.*

♣ *Récupération d'eau, compostage... nos artistes ont toutes les qualités.*



RESTAURANT MARGUERITE

57, av. des Frères Lumière - LYON 8

04 37 90 03 00

M° Sans Souci

€ Menus : 35,50 € / 59 €

Plats : 19,50-46 €

Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h30

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



Marié depuis douze ans, il n'a fallu qu'un dîner pour que je tombe sous le charme d'une autre.

« Comment tu peux me faire ça, après toutes ces années ?! »

- Désolée chérie... C'est Marguerite que j'ai choisie.
- Marguerite ?! Tu ne verras PLUS JAMAIS tes gosses !!!
- Pitiééé... je t'en suppl... Marché conclu. »

♥ *Une joue de cochon confite à en tomber par terre*

✱ *Petits budgets, demandez de l'eau « en carafe. »*

♣ *Marguerite collecte les bouchons de tous ses voisins du quartier !*

📍 *Le restaurant est dans l'ancienne villa de Marguerite et Auguste Lumière.*



BISTROT BERTHET

10, rue du Sergent Michel Berthet - LYON 9

04 72 19 40 53

M° Valmy

€ Menu du midi : 26 €

Plats : 10-24 €

Lun-Jeu : 9h30-15h | 19h-23h

Ven : 9h30-15h

✧ Je feuillette les premières pages et l'histoire débute mal : des tables abîmées et une température caniculaire, de quoi me refroidir. Mais, je persévère dans ma lecture et le mauvais souvenir disparaît. ✧ Histoires d'œuf et de velouté, de poisson en rendez-vous avec des tomates confites et de chips de riz en guise de héros. Les personnages sont savoureux ; me voilà totalement absorbé par ma lecture.

♥ L'accueil chaleureux m'a donné envie de ne jamais refermer le livre.



BRASSERIE DE L'OUEST

1, quai du Commerce - LYON 9

04 37 64 64 64

Bus Laborde

€ Menus : 33,50 € / 54 €

Plats : 18,50-32,50 €

Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h

Sam : 12h-14h30 | 19h-23h

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

✧ Le soleil est à son zénith et la faim me tenaille : cela fait plusieurs semaines que je tente d'atteindre la Brasserie de l'Ouest. La course du soleil dans le ciel ✧ touche à sa fin quand j'entre dans le bâtiment. J'en prends plein les yeux : service scintillant, nourriture chatoyante, décor lumineux. Au crépuscule, je ne ✧ veux plus partir du couchant.



L'EPICK

30, rue des Docks - LYON 9

04 74 71 31 23

Bus La Voûte

€ Menu du midi : 25 €

Lun-Ven : 12h-14h

✧ « Mes producteurs, je les ai tous les jours au téléphone », pourra vous assurer le chef. Vous ✧ trouverez dans l'assiette une cuisine écoresponsable en circuit court. D'ailleurs, fidèle à ses valeurs, le ✧ menu change au gré des approvisionnements. Moi qui était tombée sous le charme de ma canette ✧ farcie, la voilà disparue. Comme quoi, les relations les plus courtes sont les meilleures.

♥ La parfaite maîtrise des assaisonnements a su me faire aimer le changement.



LA TERRASSE DE ROCHECARDON

69, rue de St Cyr - LYON 9

04 78 83 79 32

Bus Rochechardon

Lun-Ven : 11h30-14h30

✧ On dit que la cuisine française est l'une des meilleures, et que La Terrasse de Rochechardon ✧ en est un parfait élève. Je veux bien y croire, surtout quand je vois comment la sauce savoyarde a rendu ✧ mon burger encore plus gourmand, et comment les pommes grenailles au cumin ont aguiché mon ✧ palais avec finesse. Et si on dit que les Français sont pressés, le service en est aussi un bon exemple.

✧ On flatte aussi la France pour ses desserts... normalement.



TERROIR & NÉNUPHAR

11, av. Sidoine Apollinaire - LYON 9

04 69 60 17 10

Bus Marietton - S. Apollinaire

€ Menu du midi : 23 €

Plats : 14-18,50 €

Lun-Mer : 12h-14h30

Jeu & Ven : 12h-14h30 | 19h-22h



Un restaurant bien rustique ? Terroir & Nénuphar. Des entrées plus généreuses que les plats d'autres restaurants ? Terroir & Nénuphar. Néodyme et quai d'amarrage ? Non, ça c'est terre rare et près du phare. Par contre, du paleron de bœuf accompagné d'une délicieuse polenta au parmesan ? Ça c'est bien Terroir & Nénuphar. Tout ça pour dire, un RPPP, c'est bien pour Terroir & Nénuphar.

✧ Les meubles sont faits avec du bois récupéré sur des bateaux !



RACINE RESTAURANT

1, rue du Chapeau Rouge - LYON 9

04 26 18 57 15

M° Valmy

Menu du midi : 26 €

Menu du soir : 30 €

Lun-Mer : 12h-14h

Jeu & Ven : 12h-14h | 19h30-22h



De la chantilly de boudin, des pommes et des agrumes pour assaisonner les plats : le chef est inspiré. Il se donne corps et âme pour satisfaire ses clients, et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il est très doué. Entrée, plat, fromage, dessert : je prends racine dans cette salle, j'y resterais bien des années durant...



TERRASSE SAINT CLAIR

2, gde. rue de St Clair -

CALUIRE-ET-CUIRE

04 72 27 37 37

Bus Bellevue

Menu : 33,50 €

Lun-Ven : 12h-13h15 | 19h30-21h15



Première fois que mon amie m'emmène ici. Jolie terrasse, grand ciel bleu, serveur sympa, je suis juste un peu étonné quand on me demande de faire la bise sur un postérieur. « C'est rien, c'est Fanny », me dit-on. Pourquoi pas après tout ; si c'est ça qui rend les plats succulents et le personnel si aimable, je l'embrasserais tous les jours moi, le cul de la Fannoche.

♥ De l'estragon dans le tartare et de la mangue dans la crème brûlée, je dis oui !

! Pas de panique, Fanny n'est qu'une tradition de la boule lyonnaise.



TIKI AU BORD DE L'EAU

Ch. du Pontet -

DÉCINES-CHARPIEU

04 78 49 02 39

Tram Décines Grand Large

Plats : 17-24 €

Mar, Mer & Dim : 12h-14h30

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



Au bord de l'eau, je ne vois pas le temps passer, mais il faut se décider. Je commence par un tataki, le ton de la soirée est donné ! Une valse de grenouilles s'ensuit sous mes yeux tandis qu'un couple d'oies s'envole à l'horizon. Le spectacle me fait presque oublier la route. Il est temps d'y aller, le trajet retour risque d'être long.



LE VILLAGE - RESTAURANT

6, av. du Docteur Terver -

ÉCULLY

04 78 33 26 39

Bus Ecullly Centre

Menu du midi : 25,90 €

Menu du soir : 27,90 €

Lun-Mer : 8h-15h

Jeu & Ven : 8h-15h | 18h-22h



L'article 69 du Code gustatif lyonnais dispose que le contrevenant est condamné au TB du Petit Paumé soit à raison d'une ambiance conviviale par usage de familiarité, soit à raison d'une cuisine authentique délicieuse, toutes les fois qu'il sert un client affamé. Conclure les faits par une addition modeste constitue un fait aggravant puni d'un an de succès et de 100 habitués.

♥ Le confit de canard a réussi à conquérir ma copine périgourdine.



COMPTOIR DE SAINT-CYR

17, rte. de Lyon -

SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR

04 78 83 30 52

Bus Fayolle

Menu du midi : 30 €

Menu : 42 €

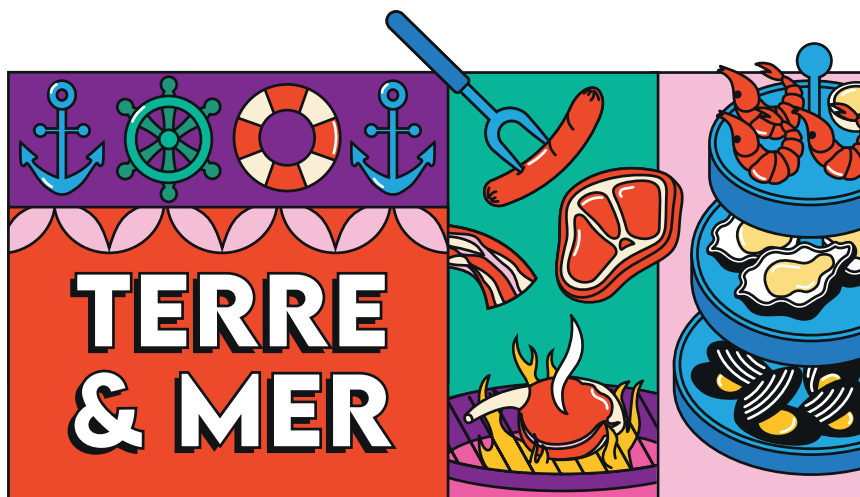
Lun : 12h-14h

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



Depuis notre lancement à Bellecour, c'est vrai que cela fait une belle marche jusqu'aux Monts d'Or. Mais la randonnée vaut le détour si celle-ci permet de profiter du suprême de volaille cuisiné ! Méfiez-vous néanmoins du menu du Verger, par amour vous risqueriez de ne plus redescendre de ce perchoir !

✱ À Saint-Cyr, on ne paie pas, on s'acquitte d'une rétribution financière conséquente.



Je vendrais terre et mer pour un bon tartare.

POUR LES CARNIVORES



BOUILLON BARATTE

25, rue du Bât d'Argent - LYON 1

04 27 01 24 79

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Plats : 16,90-23,50 €

Menu lyonnais : 29 €

Lun-Dim : 12h-00h



C'est vrai que j'ai bien mangé. Une bonne andouillette, des *Lyonnaises* sans fioritures, sans paillettes (tant mieux je digère mal les paillettes). Le service est correct, le rapport qualité-prix idem. Bref, le *Bouillon Baratte* reste une bonne adresse.

♥ Un service continu pour des os à moelle à 16h, un pur bonheur !



BUTCHER

30, rue Lanterne - LYON 1

07 72 07 45 47

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Plats : 22-71 €

Formule dégustation : à partir de 60 €

Mar & Jeu : 19h30-22h

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

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



Végé t'as rien... Carni t'as tout ! Du bon boudin au *bœuf wagyu*, de la black Angus au tartare thaï, végétarien, y a qu'du bétail ! Je goûte, j'avale et j'apprécie les meilleures viandes de toute ma vie !

♥ La plus grande carte de *bœuf wagyu* de France !



DELICATESSEN

6, rue de Savy - LYON 1

04 78 39 57 04

Bus St-Vincent

€ Barbecue au poids : 6,50 €/100 g

Accompagnements : 5-16 €

Lun-Ven : 18h-23h

Sam : 12h-14h



Carnassiers ! Le temps est venu de nous retrouver au sein de notre quartier général, j'ai nommé le temple *Delicatessen* ! Que vous préférerez le porc ou le bœuf, la saucisse ou l'effiloché, mes amis, nous avons tous la même envie : faire bonne chère ! Prenez votre plateau, servez-vous en *mac and cheese* et, ensemble, dégustons ! Viandards de tous les pays, unissez-vous !

♥ Que celui qui a dit que la viande était cuite au micro-ondes soit pendu !

♣ Toutes les viandes sont locales.



L'ENTRECÔTE

10, rue de la République - LYON 1
04 78 28 16 64

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu : 22 €

Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h15



Je n'avais pas mangé de la journée alors je suis arrivée vorace. Je commande une entrecôte, accompagnée de sa sauce secrète, qui me rappelle que le gras c'est la vie. Les frites, servies à volonté, commencent à me faire caler. Je tente de persévérer dans l'excès avec une énorme part de fondant au chocolat, mais hélas, le sucre me terrasse avant ma dernière bouchée.

♥ Les frites dignes des friteries du Nord

✱ Ne comptez pas vous éterniser, ce restaurant privilégie le roulement rapide des clients.



LES BON VIVANTS

5, rue Longue - LYON 1
04 78 30 41 92

M° Cordeliers

€ Côte de bœuf affinée à partager :

105 € / kg

Plats : 20-34 €

Mar-Ven : 19h-23h

Sam : 12h-14h | 19h-23h



Bienvenue dans ce temple réservé aux épicuriens ! Les odeurs qui s'en échappent vous promettent un moment de partage gourmand. Quant aux bruits de cuisson, ils suscitent l'impatience à l'unisson. Nul doute que l'entrecôte, fondante et charnue, éveillera en vous une passion carnivore inattendue.

✱ Les Bons Vivants proposent même des tours de magie : la mousseline de potimarron pourrait se transformer en brocolis.



B.L.O

37, rue de la Charité - LYON 2

04 72 31 76 95

M° Ampère - Victor Hugo

€ Pièce de bœuf à partager (2 pers.) : 99-179 €

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



Butcher : C'est un restaurant avec des pièces de viande exceptionnelles, mûrises à la perfection.

+

Love : Si tu es un amateur de la bonne barbac' et des produits locaux de qualité.

=

Orgasm : Tu vas vivre un plaisir culinaire intense avec une viande qui fond en bouche et un gras savoureux.

♥ L'endroit parfait pour venir dévorer une côte de bœuf limousine ou wagyu avec ton pote carnivore.



COPAIN COMME CANARD

22, rue de la Part-Dieu - LYON 3
04 78 38 24 74

M° Guillotière

€ Formule canard express : 21 €

Magret entier : 8 € / 100 g

Mar-Sam : 12h-15h | 19h-23h



Ma mère m'a encore volé dans les plumes. Quelle plaie d'être le vilain petit canard de cette famille ! Mon réconfort ? Ce délicieux magret Rossini servi par un serveur chaleureux avec qui je serais volontiers devenu copain comme canard. Arrivé comme un canard boiteux, je repars tel un cygne majestueux.

♥ Les vins millésimés cassent trois pattes à un canard.



LES GARÇONS BOUCHERS

102, crs. Lafayette - Halles de LYON PAUL BOCUSE - LYON 3
04 72 40 08 59

M° Place Guichard - Bourse du Travail

€ Viandes rouges : 23-49 €

Autres viandes : 21-28 €

Lun-Ven : 12h-14h30

Sam & Dim : 11h30-15h



Tu sais mon fils, dans ma jeunesse, les garçons m'ont fait goûter cette superbe poire de bœuf. La viande fondait en bouche comme du beurre sur du pain chaud. Il m'était devenu impossible de me priver d'un tel plaisir à chaque fois que je retournais les voir. Et puis un jour, j'ai compris, leur viande avait fait de moi un homme.

♥ Le personnel connaît les produits proposés sur le bout des doigts.

♣ La viande est 100% française.



RESTAURANT DE LA SOIE

5, place Marcel Bertone – LYON 4
04 78 28 71 37

Bus Place Bertone

€ Menu du jour : 22,90 €

Menu du boucher : 38 €

Lun : 12h-14h

Mar-Sam : 12h-14h | 19h-21h30



Il y a plus d'un siècle, les canuts venaient ici après le travail pour manger et boire en laissant leurs enfants gambader sur la place. Aujourd'hui, les enfants gambadent toujours, mais le restaurant est maintenant l'un des seuls de Lyon à proposer de la viande maturée jusqu'à un mois ! Bref, j'ai mangé un délicieux morceau de viande, et même une génèreuse tranche d'histoire.

♥ La pièce du boucher est aussi la pièce du siècle !



AUX TROIS MARIES

1, rue des trois maries – LYON 5
04 78 37 67 28

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean

€ Menu lyonnais : 32 €

Menu signature : 50 €

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

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

Dim : 12h-14h | 19h-21h



Oui, nous sommes dans le Vieux Lyon. Oui, vous craignez qu'il n'y ait que des Américains en famille. Et oui, à moins que « *I love Paris* » soit une variante méconnue de la langue d'oc, vos craintes sont fondées. Mais parfois (rarement) l'Américain a bon goût. Heureusement, c'est le cas ici. Les plats dépeignent bien nos traditions, et mon voisin ricain s'ébaubit de notre culture, et de son addition.

✳ Dans un menu entrée, plat, fromage, dessert, le dessert semble s'être perdu en route ce jour-là.



CHEZ GRAND-MÈRE

11, rue du Bœuf – LYON 5
09 51 61 35 38

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean

€ Menu : 26,90 €

Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h

Sam & Dim : 12h-15h30 | 19h-22h30



Affamé, je me mettrais bien un petit chaperon sous la dent ! J'arrive devant la porte de mère-grand, la bobinette cherre. Attiré par un doux fumet, je descends à la cave. Je contemple les casseroles accrochées au mur, et là, dans le reflet de l'une d'elles, je la vois. Mamie ! Que tes ravioles aux cèpes sont bonnes ! Quoi ? Vous pensiez vraiment que je mangerais une vieille ?



CHEZ RAPHAËL

30, rue Tête d'Or – LYON 6
09 67 42 04 69

M° Masséna

€ Menu midi : 21 €

Plat du jour : 12 €

Lun : 12-14h

Mar, Jeu & Ven : 12h-14h | 19h30-21h30

Mer : 12h-17h | 19h30-21h30

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

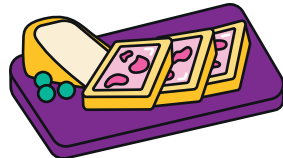
Dim : 12h-15h



Qu'est-ce qu'être un bon vivant ? S'attabler entre amis autour d'une planche de fromage, de pâté en croûte et d'une belle côte de bœuf, un verre de vin ou une bière bien fraîche à la main.

Qu'est-ce que ne pas être un bon vivant ?

Se trouver démuné face à la taille du burger et repartir avec un *doggy bag*.



GUEULETON

29, rue Molière – LYON 6
09 81 73 63 09

M° Foch

€ Pièce de bœuf à partager :
95-160 € / kg

Mar-Sam : 12h-14h30 | 19h-21h30



Ça y est je peux enfin le dire, je suis un bon vivant ! Si, si, je vous le jure, c'était écrit sur la devanture. Je peux maintenant vous décrire les caractéristiques de chaque race bovine, vous expliquer ce qu'est un bon pâté en croûte et vous apprendre comment gueuletonner. Et ça, ça n'a pas de prix ! Enfin si, mais bon, manger des pâtes au beurre le reste de la semaine, ça n'a jamais tué personne !

✳ Petite bourse s'abstenir !



L'ARGOT



132, rue Bugeaud – LYON 6
04 78 24 57 88



M° Brotteaux



Mar, Jeu & Ven : 8h-14h | 16h30-21h
Mer & Sam : 8h-14h



Dans la vie, il y a des gens, des choses qui dépassent naturellement les autres, des génies. Teddy Riner au judo, Michael Jordan au basket, Tiger Woods au golf, Paul Bocuse en cuisine. On peut maintenant ajouter à cette liste L'Argot parmi les restaurants lyonnais, avec sa côte de bœuf fondante et son assiette de bonnes tranches de jambon ibérique.

♥ Avant de voir notre pièce servie, le gérant nous présente à table le morceau qui va être cuisiné.



LE FILS DU BOUCHER

13, rue Professeur Weill – LYON 6
09 50 68 13 13

M° Masséna

€ Plat du jour : 13,90 €

Viandes : 15,90-39 €

Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h-14h | 19h30-22h



Quoi de mieux que d'aller directement chez un fils de boucher pour une bonne entrecôte ? Ce soir-là, c'est sa femme qui nous accueille. L'ambiance y est tellement chaleureuse que même les végans s'y sentiraient bienvenus. Attention tout de même à ne pas y aller trop souvent, les saveurs proscrites risqueraient de leur faire changer de camp...



LES OIES SAUVAGES



120, rue Bugeaud – LYON 6
09 54 56 58 29



M° Brotteaux

€ Plats : 14-33 €

Lun, Mar, Mer, Jeu & Sam : 11h-15h | 18h-1h

Ven : 11h-1h



Meilleure recette de RPPP :

- 1/4 de Terrine du Chef
- 300 g de Gorille Rossini
- 6 c.à.c de mi-cuit au chocolat parfaitement fondant
- 8 c.à.s de bonne humeur et une pincée de conseils (optionnel)

Accompagner le Gorille de légumes de saison et de passion.

C'est RPPP. Savourer l'ensemble pendant 180 minutes à température ambiante.

♥ La cuisine ouverte vous permet de voir une démonstration de la recette.

L'ART & LA MANIÈRE

102, gde. rue de la Guillotière – LYON 7

04 37 27 05 83

M° Saxe-Gambetta

€ Menu découverte : 42 €

Plats : 21-30 €

Lun-Ven : 12h-15h | 19h-23h



Si vous aimez les traits d'humour et la provocation, jetez un coup d'œil aux mots doux qui décorent les étagères. Si vous aimez la viande rouge, prenez une entrecôte ou le tartare préparé en salle. Si les bons vins vous séduisent, laissez-vous tenter par leur cave. Et si vous n'aimez rien de tout ça, et bien retournez manger des cailloux et foutez-nous la paix !

♥ Bien cuire la viande rouge, c'est surtout ne pas trop la cuire.

i « Pas de Get 27 ici, on est pas sur la presqu'île. »



LE FRENCH FUMOIR

16, rue Elie Rochette – LYON 7
04 87 62 20 06

M° Jean Macé

€ Viandes : 15,50-39 €

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



ALERTE INCENDIE ! La viande fume dans ce restaurant lyonnais ! Le feu se propage même au niveau de la terrine, fumée à son tour. Le burger effiloché et les travers de porcs ne peuvent rien faire. La sauce barbecue fera peut-être office d'extincteur ? La fumée a finalement réussi à se propager mais tout reste bon, c'est l'essentiel !

♥ Le taboulé de la maison en accompagnement, aussi surprenant que plaisant.

i Non, il n'y a pas vraiment de fumée dans l'établissement.



LA PIÈCE DU BOUCHER

140, av. Général de Gaulle - LIMONEST
04 78 35 10 41

Bus Limonest - Les Halles

€ Viandes : 22-74 €

Menu : 37 €

Lun-Mer : 11h30-15h30

Jeu-Sam : 11h30-15h30 | 19h30-22h



Je débarque, prêt à tout avaler. L'entrée ? Facile, elle disparaît en un clin d'œil. Le plat principal ? Une viande fumée entourée de gratin et de légumes, commence à m'affaiblir. Et là, le dessert, une tarte tatin soi-disant légère, me met K.-O. sans pitié. Alors oui, on a voyagé pour y arriver, mais on est ressorti conquis et le pantalon déboutonné.

♥ Rien que pour la tarte tatin, le périple vaut le détour.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS



CELLERIER

102, crs. Lafayette - Halles de LYON PAUL BOCUSE - LYON 3
04 78 62 36 68

Bus Halles Paul Bocuse

€ 12 huîtres spéciales de Normandie n°2 : 34 €

Plateau des Halles : 130 €

Lun-Jeu : 9h-21h | Ven : 9h-21h30

Sam : 9h-22h | Dim : 9h-14h30



Mon instructeur me fait signe. Je prends une profonde inspiration et je me lance. Plus je descends et plus je suis émerveillée. Des huîtres, des bulots, du saumon frais à profusion, je ne sais plus où donner de la tête. Qui aurait cru que je ferais mon baptême de plongée aux Halles Paul Bocuse ?

♥ Le plateau de dégustation m'a fait jeter l'ancre.



CHEZ ANTONIN

102, crs. Lafayette - Halles de LYON PAUL BOCUSE - LYON 3
04 78 94 09 13

Bus Halles Paul Bocuse

€ La douzaine de fines de Claires n°2 : 29 €

€

L'assiette de l'écailler : 31 €

Mar-Sam : 10h-15h



Maître Écailler, sur son rocher bien armé, Tenait en son gant une huître fine de Claire.

Maître Testeur, par la vitrine alléché,

S'y laissa totalement succomber.

Sans mentir, si leurs crevettes sont aussi agréables, Le tartare de saumon a su montrer qu'il était vénérable.

♥ Tout est frais, sauf le patron... Ils le disent eux-mêmes !

✱ Heureusement que Maître Bocuse leur permet une gamme de prix aussi coûteuse...



CHEZ LÉON

102, crs. Lafayette - Halles de LYON PAUL BOCUSE - LYON 3
04 78 62 30 28

Bus Halles Paul Bocuse

€ La douzaine de fines de Claires n°2 : 30 €

€

Plateaux : 99,20-125,80 €

Mar-Dim : 10h-14h



Les copains se retrouvent aux Halles Paul Bocuse, rêvant déjà de leurs vacances dans le bassin d'Arcachon. La faim d'huîtres les tenaille. Impossible de faire six-cents kilomètres pour déjeuner, alors ils se dirigent Chez Léon. Une variété d'huîtres ravit leurs papilles et un délicieux tourteau vient parfaire ce festin digne des environs de la dune du Pilat.

♥ Pour les novices en fruits de mer, laissez les experts vous préparer un plateau :)



MAISON ROUSSEAU

102, crs. Lafayette - Halles de LYON PAUL BOCUSE - LYON 3
04 78 62 37 65

Bus Halles Paul Bocuse

€ La douzaine de fines de Claires n°2 : 29,52 €

€

Plateaux : 48-144 €

Mar-Dim : 8h-22h



« Sur une plage abandonnée, coquillages et crustacés... »

Brigitte Bardot dans la tête, j'entre dans Les Halles Paul Bocuse avec une folle envie de moules. Je m'arrête chez Maison Rousseau attirée par tous ces crustacés. Je ne suis pas déçue face aux plateaux de clams qui me rappellent mon amour pour les femmes.



LA CASE À HUÎTRES

52, rue Saint-Georges - LYON 5
07 67 52 47 30

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ La douzaine d'huîtres : dès 24 €

Plateaux composés : dès 50 €

Lun : 17h30-22h | Jeu & Ven : 17h30-23h

Sam : 11h30-14h30 | 17h30-23h

Dim : 11h30-22h



Un restaurant de tapas venues de la mer. Encore un concept sorti tout droit d'un incubateur d'école de commerce me direz-vous. *Que nenni, La Case à huîtres*, c'est le projet d'un monsieur ayant déjà eu mille vies. Pas de *business plan*, ni de levée de fonds. Juste un ancien garage appartenant à des potes qu'il a retapé pour y servir des produits de la mer soigneusement sélectionnés.



NACRE

14, rue Lainerie - LYON 5

09 62 60 71 03

Bus Gare Saint-Paul

€ La douzaine d'huîtres : 24-44 €

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

Dim : 12h-15h | 19h-22h



Jour 52 de la grève SNCF. Mes vacances à Royan tombent à l'eau. Coincée chez moi, *Nacre* est mon dernier espoir pour avoir un goût, lointain, de vacances. J'y trouve des sardines millésimées fondantes, un plateau d'huîtres d'Oléron et des crevettes accompagnées d'un pain parfaitement grillé. J'entendrais presque le bruit des vagues s'écrasant sur les rochers...

♥ Saviez-vous que les mois en R sont désormais une légende ? Les huîtres se dégustent toute l'année !



LA CABANE À HUÎTRES

128, rue Boileau - LYON 6

04 37 72 94 28

Bus Halles Paul Bocuse

€ La douzaine d'huîtres : 20-30 €

Lun-Jeu : 10h-15h | 17h30-22h30

Ven & Sam : 10h-15h | 17h30-00h

Dim : 10h-16h30



À VENDRE - Cabanon de pêcheur en plein cœur du 6^{ème}. En achetant ce bien, vous ne vous offrez pas des mètres carrés, mais une expérience : celle de revivre vos vacances au Cap Ferret toute l'année. Chemise en lin, lunettes de soleil, plateau d'huîtres et vin blanc... D'ailleurs, acheter à Lyon plutôt que sur la côte Atlantique, c'est une très bonne affaire !

♥ Pour nos amis premier degré, cette perle rare n'est heureusement pas à vendre.

POISSONS



CRAZY SALMON

54, rue Mercière - LYON 2

04 78 42 97 92

M° Cordeliers

€ Menu salmon : 35 €

Tartare de saumon : 25 €

Lun-Dim : 11h-1h



Que mon bouffon et ma jongleresse fassent l'animation ! Que les hommes de la cour profitent du festin qui a été attrapé ce matin ! En ce vendredi saint, le Seigneur nous a fait don d'un magnifique saumon rosé d'une très grande qualité, le tout accompagné d'un splendide parmentier. Je jure solennellement que le service princier sera à la hauteur de cette soirée sacrée !

♥ Les 197 cantons du royaume des hommes sont représentés à travers les bouteilles du bar.



KABESTAN

3, place Amédée Bonnet - LYON 2

04 72 32 24 77

M° Bellecour

€ Plats à partager : 29-59 €

Assortiment de 6 mezzes : 42 €

Lun & Mar : 15h-00h

Mer-Ven : 15h-1h

Sam : 12h-1h



Au *Kabestan*, je quitte Lyon. Me voilà propulsée sur le plateau de *Babylon*. Décor luxuriant, lumière tamisée, musique entraînante, l'ambiance est des plus détonantes. Seuls Margot Robbie et Brad Pitt manquent à l'appel ; le réalisateur leur aura préféré le poulpe en *ceviche* et l'épaule d'agneau braisée !

♻️ Travaile avec Feedbac qui recycle tous les déchets alimentaires pour créer du compost.



LÉON FISH BRASSERIE

Rue Mercière, à l'angle de la
rue Tupin – LYON 2

04 72 41 87 86

M° Cordeliers

€ Plats : 14,50–18,90 €

Lun–Ven : 11h30–15h | 18h30–22h30

Sam & Dim : 11h30–23h30



Bienvenue à bord moussaillon, ici capitaine Léon !
Empare-toi de ton immense carte marine. Es-tu prêt
à sillonner les eaux à travers les moules marinières ?
Résisteras-tu au chant des beignets de calamars
et bulots ? Prends garde, le pavé de saumon sauce
moutarde pourrait faire chavirer ton cœur. Toujours
partant ? Très bien, larguons les amarres !

♥ La marinière, c'est définitivement un uniforme
intemporel !



THOMAS - LA POISSONNERIE

3, rue de Fleurieu – LYON 2

04 78 05 28 99

M° Ampère – Victor Hugo

€ La douzaine d'huîtres : 18–26 €

Lun–Ven : 12h–13h45 | 19h–21h45



« Non, non, non, je n'aime pas le poisson ! » Épuisée,
Mamie Francine ne sait plus quoi faire pour
convaincre Chloé, sa petite fille, que la dorade
ou le merlu, c'est quand même mieux que les
Croustibat ! Pour la persuader, elle n'a plus qu'un
seul subterfuge : *Thomas - La poissonnerie*. Après
cette excursion marine, Chloé ne pourra pas revenir
aux surimis.



SAUMON ET CIE

132, crs Lafayette – LYON 3

04 78 62 74 69

Bus Halles Paul Bocuse

€ Formule : 12 €

Plat : 10 €

Lun–Ven : 10h–16h

Sam : 10h–12h30



Lueur grise des fins de mois,
Mon frigo résonne, écho de ma peine.
Mon esprit noyé dans le désarroi,
Affamé, vers *Saumon et Cie*, je me traîne.

« Le moins cher, s'il vous plaît », je me hâte,
Saumon chaud ou froid, je me tâte
Gratin de pâtes ou risotto, les accompagnements
affluent.

Petit homme démuni repart repu.

★ Diagnostiqué diabétique après la crème
spéculos :'(



LA BARQUE BLEUE

88, rue de Créqui – LYON 6

04 26 63 80 20

M° Foch

€ Poissons : 17,90–23,90 €

Lun–Ven : 12h–14h | 20h–21h30



Dans mon frigo, c'est le *Radeau de la Méduse*.
J'ai tellement envie de fruits de mer que j'en ai
rêvé cette nuit. Une douzaine d'huîtres fraîches, un
énorme pavé de saumon et un bol de tarama...
Trop beau pour être vrai ? Détrompez-vous : ce
n'était pas un rêve, *La Barque Bleue* est bien réelle.

♥ Vous ne risquez pas d'y croiser votre ex : le
gérant « n'accepte pas les connards ».



JOLS LIMONEST

144, rte. du Puy d'Or – LIMONEST

04 37 58 02 02

Bus Limonest le Puy d'Or

€ Formule déjeuner : 25 €

Menu Régate : 42 €

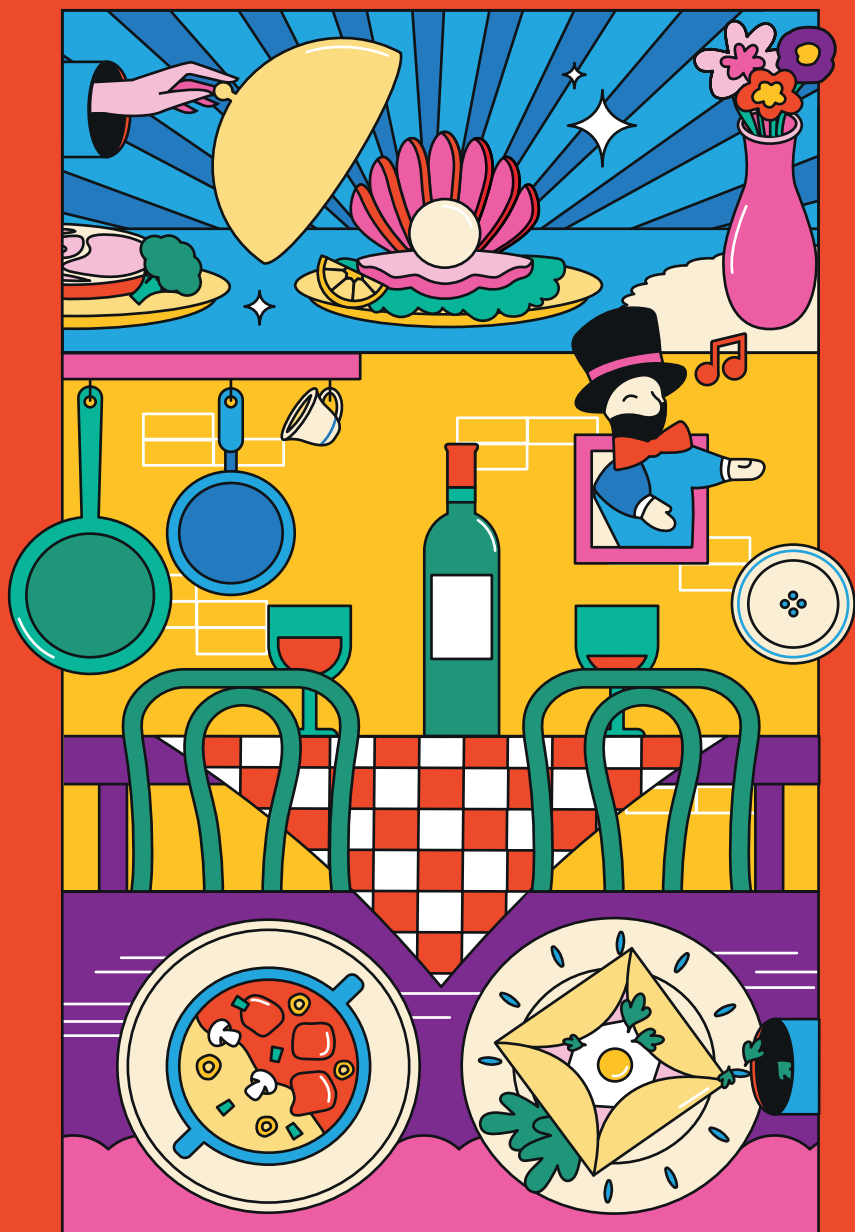
Lun–Sam : 12h–14h | 19h30–22h

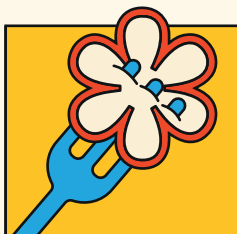


Chez *Jols Limonest*, nous avons tous un secret. Le
mien ? Je suis de gauche. Mon objectif ? Le garder
à tout prix pendant mon repas. Pour relever ce défi,
je joue des apparences : une *Porsche* de location,
un foulard *Hermès* et dans l'assiette, une demi-
douzaine d'huîtres suivie d'un steak de thon snacké
à l'oriental. Reste à savoir si je serai démasquée
avant ma dernière bouchée...

♥ Le premier secret buzzé ? La planche de Jols
compte au moins mille conquêtes.

CUISINE TRADITIONNELLE





LES ÉTOILÉS DE LYON

Hein Michel ? Tu veux faire un Michelin !?

Pour tous les Michel qui ont cru qu'on était un guide gastronomique :



BIB GOURMAND :

Le Cochon qui Boit
Sauf Imprévu
M Restaurant
Agastache
Le Jean Moulin
PY Restaurant
Le Zeste Gourmand
Siprès
Le Kitchen
Racine
Saku Restaurant
Veronatuti
Le Tiroir
Bergamote
Au Colombier
La Ferme du Poulet



LES UNE ÉTOILE :

L'atelier des Augustins
Burgundy by Matthieu
Les Terrasses de Lyon
Au 14 Février
Jérémy Galvan
La Sommelière
Le Passe Temps
Têtedoie (+ étoile verte)
La Mutinerie
Le Gourmet de Sèze
Rustique
Mirafloras
Prairial (+ étoile verte)
Saison
Guy Lassausaie



LES DEUX ÉTOILES :

Mère Brazier
Takao Takano
Le Neuvième Art
Paul Bocuse
La Pyramide -
Maison Henriroux



RESTAURANTS SÉLECTIONNÉS

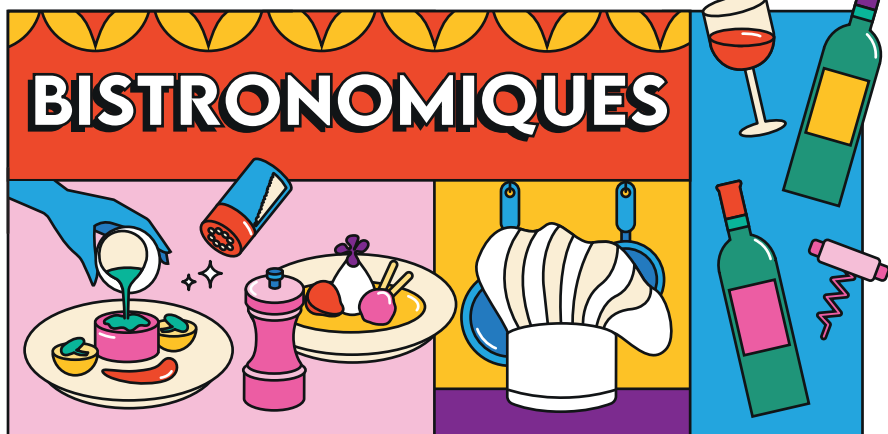
Le Gare
Cercle Rouge
Culina Hortus
Canaima
Leptine
Regain
Le Musée
Circle
Armada
Le Bouchon Sully
Taggat
Osteria Matto
Monsieur P
Le Bistrot des Voraces
La Mère Léa
Café Terroir
Daniel et Denise Croix-Rousse
Alebrije

Epona
Daniel et Denise Saint-Jean
Bistro B
Les Boulistes
Le Grand Réfectoire
Bulle
Le Président
Cinq Mains
Aromatic
Daniel et Denise Créqui
Cazenove
L'Institut Restaurant
Le Canut et les Gones
L'Alexandrin
Substrat
La Table 101
Les Trois Dômes
Thomas

L'inaTTendu (et bientôt Rousille ?)
L'Artichaut
L'Etabli
Celest
L'Argot
Sinabro
Yka bar & ceviche
Danton
Le Suprême
Restaurant Fond Rose
Le Restaurant
Mouton-Benoît
1217
L'Embarcadère
Alquimia
L'Espace PH3



Le Saviez-Vous, Michelin est un prénom masculin dérivé de Mika'el qui signifie « qui est comme Dieu ».



Très bons restaurants

BISTRONOMIE DE PARTAGE



CANOÉE

12, rue Major Martin - LYON 1

09 75 20 11 09



M° Hôtel de Ville - Louis Pradel



€ Menu à partager : 43 € / personne



Mer-Ven : 19h-22h



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

Dim : 12h-14h



Mon psy m'a toujours dit de profiter de la vie. Tous les jours, je suis son conseil : je savoure une crème de courgette, je déguste un gigot d'agneau farci et je me délecte d'un baba au gin. Mais en bon épcurien, je rajoute à cela un superbe effiloché de porc et un mélange exquis de pêche et de gingembre. On m'a peut-être appris à profiter des plaisirs de la vie, mais Canopée m'a appris à les partager.

♥ Des samoussas au boudin noir, il fallait y penser !



ARMADA

16, rue du Bœuf - LYON 5

09 83 22 88 47



M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean



€ Plats à partager : 9-48 €



Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30



Sam : 12h-15h | 19h-23h30

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



« Une, deux ! Une, deux ! », les plats défilent en ordre de bataille et débarquent sur ma table en position de combat. Le chawarma fait signe au turbot de dépasser les lignes ennemies, tandis que le pauvre tartare servira de chair à canon. Eh oui, car même si les plats sont très bien préparés, ils sont tombés sur un guerrier armé jusqu'aux dents !

♥ Qu'un vin très pur, abreuve nos gosiers !

🔗 Les plats sont à partager entre convives.

POUR LES PETITES BOURSES...



BALTHAZ'ART

7, rue des Pierres Plantées -

LYON 1



04 72 07 08 88



M° Croix-Rousse



€ Menu du midi : 24 €

Menu du soir : 37 €



Mar & Mer : 19h-21h



Jeu : 12h-13h30 | 19h-21h



Ven & Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30



Ce soir, p'tit resto avec Bertrand, normal. Sur la carte je lis « Tartare de bœuf au couteau, préparé avec soin s'il vous plaît ! » Je me dis c'est qui ce Soin qui touche à mon tartare ! Bebére trouve que du tartare aux couteaux de mer, c'est étrange. Le serveur explique le quiproquo, mais Bertrand parle pas japonais. Bref, merci Soin pour ce tartare, il était excellent !

♥ Entre nouilles sautées et veau braisé toute une nuit, il y a de quoi faire.



MAISON BAUD



27, rue de l'Arbre Sec - LYON 1
04 81 11 86 19



M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu du midi : 25 €

Menus : 39 € / 54 €

Mar-Sam : 12h-15h | 19h-23h



Le premier candidat monte sur scène. Bien installé dans mon fauteuil rouge, les escargots au beaufort sont un coup de cœur, presque assez pour me retourner. J'espère que les suivants seront à la hauteur. Le *ceviche* et la lotte, manquant encore d'assurance, peinent à me convaincre. Mais voilà que la star, le filet de veau sauce blanquette, entre sur scène. C'est décidé, je dois me retourner.

♥ Si je ne jugeais pas à l'aveugle, la décoration aurait volé la vedette à certains candidats.



FLAIR : GOURMANDISE & CONNIVENCE



84, rue de la Charité - LYON 2
04 72 56 06 31

M^o Perrache

€ Menu du midi : 26 €

Menus du soir : 41 € / 54 €

Mar-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h

Sam : 12h-13h30



Pour mes enquêtes, Médor m'aide toujours et son flair ne se trompe jamais. Grâce à lui, j'ai trouvé qui était le coupable. Il faut dire qu'avec sa satanée ballottine de volaille et sa fichue truite mi-cuite, il avait fait mourir de plaisir le député. La maire, elle, avait succombé dès la première bouchée de *korokke*. Mais, je sais enfin qui est le responsable : il vit au 84 rue de la Charité.

♥ Si vous avez tenu
jusque-là, les
desserts auront
raison de vous.



L'ARQUEBUSE



6, rue Neuve - LYON 2

04 82 31 41 97

M^o Cordeliers

€ Menu du midi : 24 €

Formules à la carte : 34€ / 42 €

Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30

Sam : 12h-14h30 | 19h-23h

Dim : 12h-14h30



Le lieu où on apprend des trucs à l'école, c'est la classe. La déco' de ce resto, c'est aussi la classe. Mon délicieux tartare, c'est du grand cru. Mon vin, c'est aussi du grand cru. Moins cool, une partie de mes pommes de terre, c'est encore du grand cru. L'*Arquebuse*, c'est une arme à feu, une plante, un alcool, mais aussi un bon resto.

♥ J'aimerais que ma copine soit aussi
attentionnée que les serveurs...



LA MÈRE LÉA



11, quai des Célestins - LYON 2

04 78 42 01 33

M^o Bellecour

€ Menu du midi : 26,50 €

Menus du soir : 43 € / 54 €

Mar-Sam : 11h-14h | 19h-21h30



C'est un de ces parfums que l'on reconnaît entre mille, c'est l'une de ces sensations qui nous rendent alertes, mais je ne mets pas le doigt dessus. Un goût de « comme à la maison » mais avec la sophistication en plus. Je me remémore, je cherche au plus profond de moi-même, mais je crois que ce que je cherche est finalement dans mon assiette. Serait-ce la cuisine de *La Mère Léa* ?

♥ L'œuf à la neige aux pralines tutoie les cieux.



LA TABLE 101



101, rue Moncey - LYON 3

04 78 60 90 23

M^o Place Guichard - Bourse du Travail

€ Menu du midi : 30,50 €

Menus du soir : 38 € / 43 €

Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Désespérée à tout point de vue, je me rends chez la voyante, celle-ci m'indique que le nombre 101 me portera amour et bonheur. Bingo ! Deux jours plus tard, à *La table 101*, je tente le menu Saveur. Qui aurait pu prédire que je tomberais trois fois amoureuse en un soir : au moment de l'entrée, du plat et du dessert ? Bah, la voyante.

♥ Depuis ma visite, l'alliance du fruit de la passion et de l'avocat habite mes pensées.



LE LOCAL



105, rue de la Part-Dieu -
LYON 3



04 26 63 61 36



M° Place Guichard - Bourse du Travail

€ Menu : 29 €

Lun-Mer : 12h-14h

Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-21h



Après la plaque de *Pioneer* envoyée dans l'espace en 1972, le *Voyager Golden Record* en 1977, voici le dernier projet de la NASA pour faire découvrir notre espèce aux aliens : *Le Local*. Pavé de saumon ou rillettes de lieu, ils ne trouveront pas mieux dans toute la galaxie. Espérons simplement que le crémeux de potimarron et la tarte Tatin ne leur donneront pas envie de nous envahir.

♥ **Le fromage inclus dans la formule entrée/plat/dessert**



LE COMPTOIR DES COUSINS



31bis, rue Ney - LYON 6



04 78 24 35 74



M° Masséna



€ Assiettes chaudes : 16-21 €

Assiettes froides : 17-19 €

Lun-Ven : 19h-23h



Aujourd'hui c'est la grande cousinade annuelle. Au programme, ma cousine Annabelle : un vrai thon mais pleine d'énergie comme le yuzu et enveloppante comme le guacamole. Angus sera là aussi, fort comme un bœuf mais si fondant quand on lui parle d'Effie. Elle lui, effilochée dans son pain croustillant, les fait tous craquer. Fin bref, ils seront nombreux et ça vaut le coup de les retrouver...

♥ **La purée de patate douce au chorizo a mis tout le monde d'accord.**



LE POIVRON BLEU

12, rue Professeur Weill - LYON 6

04 78 24 86 66

M° Masséna

€ Menu du midi : 28 €

Menus : 39 € / 54 €

Lun-Mer : 11h45-14h30

Jeu & Ven : 11h45-14h30 | 19h-21h30



Dire que le poivron est bleu, c'est clairement donner raison à son pote daltonien. Mais au *Poivron Bleu*, il ne pourra pas se tromper sur les saveurs, tout est parfait. Le chef Panzani sait tout faire, du magret de canard à l'araignée de cochon, il a même réussi à faire voir la vie en rose à mon compère !

♥ **Les desserts sont tous présentés par le chef lui-même !**



COMPTOIR B



23, rue Saint-Pierre de Vaise -
LYON 9

04 78 83 70 50

M° Valmy

€ Menu du midi : 24 €

Menus du soir : 38 € / 46 €

Mar & Mer : 12h-14h

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



Et si Picasso avait choisi la cuisine plutôt que la peinture ? Il aurait pu ouvrir le *Comptoir B*, où chaque assiette est un tableau, où les cubistes auraient pu débattre autour d'un agneau fondant et les surréalistes trouver leur muse dans un dessert. Un lieu où la gastronomie rencontre le génie, où chaque bouchée est une ode au bon goût.

♥ **Le maître n'a besoin que de deux mois pour peindre une nouvelle carte.**



LE TIROIR



20, gde. rue de Vaise - LYON 9

04 78 64 75 96



M° Valmy



€ Menu du midi : 27 €

Menus du soir : 38 € / 45 € / 55 €

Lun & Mar : 12h-13h30

Mer-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Dans mon tiroir, il y a un service aux petits oignons. Dans mon tiroir, il y a un service aux petits oignons et une sélection des plus exquises. Dans mon tiroir, il y a un service aux petits oignons, une sélection des plus exquises et des menus adaptés à tous les appétits. Bref, dans mon tiroir, il y a du choix, de l'attention et de la profusion.

★ **Dans mon tiroir, la cuisson est parfois difficile.**

📍 **Possibilité de 3 à 6 services pour les plus gourmands**

...ET LES PLUS GROSSES



L'ÉTAGE

4, place des Terreaux - LYON 1

04 78 28 19 59

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu du midi : 30 €

Menus du soir : 65 € / 100 €

Mar-Sam : 12h-13h | 19h-20h



Tout était parfait. Le lieu intimiste était parfait, le lieu jaune était parfait. Même le *Parfait* était parfait ! Caviar, foie gras, crosnes ; tant de mets d'exception dans un seul menu ! Je reviendrai pour fêter une belle occasion, probablement le décès de ma belle-mère.

♥ Les anecdotes historiques sur la place des Terreaux !

! peu de tables = réservation nécessaire



ARSÈNE

2, rue Vaubecour - LYON 2

04 78 05 41 68

M° Ampère - Victor Hugo

€ Menu du midi : 32 €

Menu dégustation : 59 €

Lun-Ven : 12h-14h | 19h30-22h



Chez Arsène, j'aurais voulu hériter du talent de Lupin pour m'emparer de tous les mets. Tout a commencé lors de la dégustation de mon tartare de thon en entrée. Emballée, j'ai voulu tout tester. Mais, faute de moyens, je me suis limitée à un délicieux turbot et à une *pavlova*. La prochaine fois, je reviendrai grimée en serveur pour, cette fois-ci, faire main basse sur tous les plats !

♥ Le menu change presque aussi régulièrement que l'apparence d'Arsène.



LA TABLE D'AMBRE

46, rue Franklin - LYON 2

04 72 56 12 76

M° Ampère - Victor Hugo

€ Menu : 55 €

Menu Dégustation : 75 €

Mar-Sam : 12h-13h15 | 19h-21h



À La Table d'Ambre, c'est le rendez-vous des pierres d'exception. Le carpaccio d'espadon aussi raffiné qu'une aigüe-marine rencontre le velouté de brocolis, à la délicatesse d'une émeraude. Ils laissent finalement place à la pièce de bœuf aux couleurs de tourmaline avant de finir sur un crumble de diamant.

♥ Manger à La table d'Ambre, c'est goûter aux produits de tous les commerçants de la rue.



PETIT OGRE

15, rue de la Bannière - LYON 3

06 42 66 92 63

Bus Part-Dieu Renaudel

€ Menus du midi : 29 € / 35 €

Menus du soir : 42 € / 52 €

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



« Bonjour, vous êtes bien sur la messagerie du *Petit Ogre*, laissez-moi un message après le bip... »

- Oui, bonjour, j'ai dîné chez vous hier soir et depuis, je n'ai pas arrêté d'essayer de vous appeler... J'ai découvert de nouvelles saveurs tellement surprenantes ! *Niébé*, tamarin, baobab... Honnêtement, il serait temps de me révéler vos recettes ! »



TABLE ET PARTAGE

52, rue Étienne Richerand - LYON 3

04 87 24 79 74

M° Lyon Part-Dieu

€ Menu du midi : 39 €

Menu du soir : 49 €

Lun-Mer : 12h-14h

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



Cent mètres de hauteur, le funambule ne tremble pas. L'assiette composée d'un tataki de thon, betterave et pomme granny le tient en équilibre. Il continue d'avancer sereinement. Le vent se lève, mais pas d'inquiétude, le cadence est millimétrée. Le virtuose termine son numéro par une tarte au citron meringuée maîtrisée avec brio, comme ses pas sur le fil.



COPAINS COPINES SUR LA COLLINE

3, rue Duviard – LYON 4
04 78 61 73 88

M^o Croix-Rousse

€ Menu du midi : 38 €

Menus du soir : 41 € / 51 €

Lun : 12h-13h30 | 19h-21h30

Jeu & Ven : 19h-21h30

Sam & Dim : 12h-14h | 19h-21h30



Chers Copaintriotes, chères Copinetriotes,
Je me présente sur la *Colline* car des défis
majeurs se dessinent à l'horizon.

Une entrée explosive en saveur menace
notre armée et nos poirachutistes.

Un poisson relevé impacte notre projet
écologique sur les seicheresses.

Un dessert émouvant qui chamboule
notre système chocolatier.

Citoyains, défendez la *Colline* !



BULLE RESTAURANT FOURVIÈRE

9, place de Fourvière – LYON 5
04 30 30 32 16

Funiculaire Fourvière

€ Menu du midi : 43 €

Menus : 58 € / 67 € / 78 €

Lun-Dim : 12h30-21h30



Chers passagers du vol LPP2025 direction Lyon-
Fourvière, attachez vos ceintures et préparez-
vous au décollage. Aujourd'hui, notre pilote Guy
Lassausaie est aux commandes pour faire planer
vos papilles. Vous pouvez dorénavant vous détendre
et profiter de votre volaille farcie, aucune turbulence
n'est à prévoir.

♥ La vue panoramique sur Lyon comblera les
blancs de certaines conversations...



LE ROOFTOP TÊTEDOIE

4, rue Pierre Marion – LYON 5
04 78 29 40 10

Funiculaire Minimes-Théâtres Romains

€ Menus du midi : 32 € / 42 €

Menu du soir : 65 €

Lun-Dim : 12h-13h30 | 19h30-21h30



J'entre dans la salle de bal, où chaque détail me
captive dès le seuil. Le tatakis de bœuf m'entraîne
sur la piste et me fait virevolter avec légèreté. Juste
au moment où je pense maîtriser mes pas, la sauce
du magret de canard me fait voltiger en s'invitant
à notre danse. Dans ce Bolchoï culinaire, chaque
danseur mérite son titre de plat étoilé.

♥ Pouvoir prendre l'air face à une vue sur Lyon
entre deux valses.



LES TÉLÉPHONES

23 rue Roger Radisson – LYON 5
04 74 70 07 00

Bus Trion

€ Menu du midi : 26 €

Lun-Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30

Dim : 19h-21h30



Les moines auraient une vie d'ascète, paraît même
qu'ils ne toucheraient aux nourritures terrestres que
par nécessité. Mais à moi on me la fait pas ! Tenez,
dans ce cloître réaménagé de l'hôtel Fourvière,
ils font des plats qui rendraient un pape apostat !
Prenez le poulpe grillé : un vrai péché mignon !
Et je ne parle même pas de l'île flottante... le père
Lachaise se retournerait dans sa tombe !

♥ Le cadre – à l'intérieur et aux alentours – vous
convertira pour sûr à cet hôtel.

✱ Pêcher, ça se paie.



JOUR DE MARCHÉ

14, rue Molière – LYON 6
04 78 24 74 59

M^o Foch

€ Menu du midi : 34 €

Menus du soir : 62 € / 74 €

Mar-Ven : 12h-13h30 | 19h-20h45

Sam : 19h-20h45



Que c'est plaisant d'humer les odeurs des épices,
goûter aux légumes de saison, observer avec
gourmandise la déclinaison du cochon ibérique du
jour. Honnêtement, c'est le jour de la semaine que
j'attends avec impatience... Si, si, promis, je ne te
mens pas. À croire que tu n'es jamais allé au *Jour
de Marché* !

♥ Un service chaleureux...

✱ ...qui contraste avec le lieu.



Je suis paléo-macrobio-flexitarien les jeudis aprèm'.

FLEXITARIEN



HAPE

22, rue Hippolyte Flandrin - LYON 1
04 20 98 17 84

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Pizzas : 12-21 €

Desserts : 7-10 €

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

Dim : 12h-14h30 | 19h-21h45



Ma pizza arrive et se met à parler. Rien d'anormal. Seulement voilà, c'est en lyonnais : « C'est normal sale ganais ! J'parle comme ça parce que j'suis gone ! Mes fruits et légumes viennent de St-Priest, ma viande d'Amplepuis, l'huile d'olive d'un peu plus loin... Beaujeu... Mais bon, en soi, ça fait que 55 minutes de vago. C'est pour ça que j'suis bonne comme ça ! »

♥ Coppa comme cochon !

MENTHE POIVRÉE

6, rue François Dauphin - LYON 2
04 78 42 24 12

M^o Bellecour

€ Plats : 16 €

Dessert : 6,50 €

Mardi : 12h-18h30

Mer-Sam : 9h-18h30



Conseils d'utilisation : entrez, asseyez-vous et choisissez entre l'option omnivore et végé'. Attendez 15 min. Commencez par la salade, continuez avec la soupe et finissez par le plat. Faites le plein de vitamines. Terminez par un cookie maison si nécessaire.

Précautions : nécessite parfois un peu d'assaisonnement.

✱ *Menthe Poivrée* a été labellisée « Engagé à Lyon » pour ses actions vertes !

VÉGÉTALIEN



LASKA

13, rue Terraille - LYON 1
04 78 98 86 30

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu midi : 25 €

Menu 6 services : 55 €

Mar : 12h-14h30 | 19h-21h

Mer : 12h-14h30 | 19h-21h30

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

Ven : 12h-14h30 | 19h-23h

Sam : 12h-13h30 | 19h-23h



Je n'ai jamais aimé avant de rencontrer *Laska*. Entre nous, c'est évident. Elle est slovaque, végétalienne, mange sans gluten, mais elle adore la cuisine pleine de saveurs. Ça a tout de suite piqué ma curiosité. À force de goûter ses plats aux multiples influences du monde, j'ai compris que j'avais quelque chose d'unique face à moi. L'amour avec un grand RPPP.

♥ Elle m'a fait manger des choux-fleurs, je ne pensais pas ça possible.

✱ Je suis encore trop amoureux pour voir ses défauts, les courbes de sa carte me font rêver.

LES MAUVAISES HERBES

3, rue du Jardin des Plantes - LYON 1

04 27 01 52 26

Bus Mairie du 1^{er}

€ Plats : 13-16 €

Desserts : 6-7 €

Mar & Mer : 19h-23h

Jeu-Sam : 12h-15h | 19h-23h

✦ Enfant, mes parents me qualifiaient de mauvaise graine. Adulte, je suis devenue leur mauvaise herbe. Si le terme me semblait péjoratif, il est désormais synonyme de saveurs inattendues et raffinées. Le délicieux velouté de petits pois frais et les falafels de courgettes fondantes ont d'ailleurs agi tel une psychanalyse. Un bon cultivateur saura toujours faire d'une mauvaise herbe une jolie fleur.

✦ Rien ne se perd, tout se transforme !

LIKE AN ELEPHANT

11, mnt. Saint-Sébastien - LYON 1

09 82 59 59 24

M° Croix-Rousse

€ Menus deux services : 23 €

Menus trois services : 28 €

Mar : 19h-22h30

Mer-Sam : 12h14h | 19h-22h30

Dim : 12h-14h30

✦ Like a touriste, j'ai mis les pieds à la Croix-Brousse. Like a végan, je m'attendais à manger un plat pour lapin. Pourtant like a prédateur, j'ai taillé en pièces mon burger végan et mon seitan sans en laisser une trace. Toutes les plantes de la forêt dans mon assiette, toutes les saveurs du Grand Lyon dans ma tête.

♥ Like la chantilly crémeuse maison

✦ Dislike la déco' de la savane



PRANA

5, rue Duhamel - LYON 2

09 73 58 42 54

M° Ampère - Victor Hugo

€ Plats : 17,50-18,50 €

Desserts : 6,50-7,50 €

Mar-Ven : 19h-21h30

Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30

✦ Burp ! Comment ça j'ai roté ?! Pas du tout c'est juste mon prana. Mon prana ! Vous parlez pas sanskrit ? C'est mon souffle vital enfin ! Bon, pour vous éclairer, rendez-vous chez Prana, le restaurant hein, pas le souffle, et prenez une assiette macrobiotique avec une crème d'avoine en dessert. Vous verrez, vous aussi vous allez reconnecter avec Mère Nature !

📍 Ouhou ! On est en 2024 ! Il s'agirait d'apprendre le sanskrit !

ANDY'S KITCHEN

130, crs. Lafayette - LYON 3

09 50 49 06 30

M° Gare Part-Dieu - Vivier Merle

€ Plats : 5,50-8 €

Formule : 15 €

Lun-Ven : 8h30-14h30

✦ Qui est Bryan ? C'est une personne simple qui aime bien manger sans se ruiner. Il est sociable et passe son temps dans des lieux où l'ambiance est conviviale. Son péché mignon c'est la street food new yorkaise healthy. Il serait prêt à tout pour un veggie bowl à l'avocat et à l'aubergine. Where is Bryan ? Bryan is in Andy's Kitchen !

♥ Que boit Bryan ? Un jus fraise, orange, banane et citron sans hésitation.

FRUTA MADRE

10, rue d'Austerlitz - LYON 4

06 98 33 60 81

M° Croix-Rousse

€ Plat chaud : 11 €

Formule : 17 €

Lun-Sam : 10h-15h

✦ Ce midi, j'me ferais bien un repas healthy mais cuisiner c'est pas trop mon truc...jFRUTA MADRE! Ni une ni deux, j'appelle mon padre. Il me rassure et me parle d'un restaurant végétalien à seulement quelques pas de chez moi. J'y découvre un paradis gluten free où même les cookies sont bons pour la santé. Je comprends mieux d'où vient l'énergie de mon vieux !

♥ Le jus pomme poire, blette, épinard et coriandre, LA solution détox'

✦ Manger face au mur, ce n'est pas trop mon truc.



AGAINST THE GRAIN



135, rue Sébastien Gryphe -

LYON 7



04 72 94 05 33



M^e Jean Macé



€ Assiettes : 11-14 €

Soupe : 4,90 €



Mar - Sam : 11h30-18h



Against the Grain m'accueille avec un petit tableau noir annonçant un menu du jour végétalien, minimaliste et réconfortant.



Point négatif : les boulettes véganes de mon couscous ne me convertiront pas au véganisme aujourd'hui.



Point positif : le menu change tous les jours, peut-être que celui de demain me réglera ?



AMÉ CAFÉ



16, rue de Bonald - LYON 7

07 67 54 39 02



M^e Guillotière - Gabriel Péri



€ Plats : 11-14 €

Desserts : 3-6 €



Lun-Ven : 8h-16h30



Ame, terme japonais désignant la pluie. Tous aux abris, un torrent de compliments est sur le point de s'abattre ! Rangez toutefois vos cirés et entrez vous abriter dans cet éden couleur fleur de cerisier, où flotte une douce odeur de café. Ici, l'esprit est végétal : une carte végane, réduite et évolutive, dont les plats inonderont vos papilles d'un déluge de saveurs.



♥ Des pâtisseries sapides explosives en bouche

VÉGÉTARIEN



GREEN LAB



13, rue Hippolyte Flandrin -

LYON 1



04 82 31 10 64



M^e Hôtel de Ville - Louis Pradel



€ Sandwichs : 6,90 €

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

RPPP

Magie ou science ?

Je me rends au *Green Lab* de ce pas pour élucider ce mystère.

Mais quelle formule peut expliquer une assiette garnie de falafels, une louche de houmous au fromage de chèvre et une cuillère de bonne humeur en supplément ?

Eurêka ! C'est bien ce que je pensais... J'ai atterri dans un RPPP.



LA LUCIOLE



22, rue de la Charité - LYON 2



09 86 54 16 34



M^e Ampère - Victor Hugo



€ Formule : 13,50 €

Lun-Ven : 8h-15h



Cher journal,



Je ne suis pas allée à la cantine aujourd'hui, maman m'a acheté mon déjeuner au comptoir végétal du quartier. Leur sandwich tandoori végétal était super bon et les cookies aux pépites de chocolat et au beurre de cacahuètes étaient pas si mal ! Par contre, il n'y avait pas de places assises donc je suis rentrée le midi pour manger avec maman et Clara.



♣ Pas de plastique, uniquement des bocaux en verre qu'il faut ramener !



MATERR



13, rue du Plat - LYON 2



04 78 85 48 39



M^e Bellecour



€ Menu : 17 €

Mar : 12h-14h

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



Rue du Plat, j'en ai mangé des bien convaincants dans cette échoppe. L'accent chantant de la cuisinière se retrouve dans des plats mélodieux servis par la cheffe de rang, tantôt affectueuse, tantôt très très affectueuse. Si vous n'aimez pas la viande, ou si tout simplement vous avez une conscience, c'est un bon endroit pour se restaurer responsablement !



♥ Un service royal pour un dessert *Impariale* !

i Le menu change chaque semaine.



PÉPÉE PIA

12, rue de Condé – LYON 2

09 83 82 19 29

M^o Ampère – Victor Hugo

€ Brunch : 27 €

Lun-Ven : 7h30-15h

Dim : 11h-15h



Pépée Pia ! Here I go again ! My, my, how can I resist you ?



Je suis venu bosser mes cours d'anglais sur l'ordi' mais j'ai un truc ringard dans la tête... Allez, je m'y remets : « *Bryan is in the kitchen. Where is Bryan ?* »



Idiot ! Gaufre garnie, smoothies et tu penses que je viens pour faire de l'anglais !? *You very naïf !* C'est pas *Bryan* et sa *kitchen* qui feraient des trucs aussi bons !



Un plat végétarien servi chaque midi



COMPTOIR SAUVAGE

1, rue du Pavillon – LYON 4

04 51 24 46 51

M^o Croix-Rousse

€ Entrée + plat : 15 €

Brunch : 26 €

Lun-Ven : 10h-15h

Sam & Dim : 11h-15h



C'est décidé : je me mets au vert. Et je ne vous parle pas de mon nouveau vélo électrique. Dorénavant, tous les dimanches, je me rendrai à la Croix-Rousse pour un brunch 100% végé'. Manger local, bio et de saison une fois par semaine, c'est déjà un bon début, non ? Je pourrai enfin me la jouer *healthy* aux repas de famille.



Un véritable shot de vitamines, ça fait du bien en lendemain de soirée.

Brunch les week-ends

Tous les fruits et légumes viennent de la région, à moins de 100 km de Lyon.



BROCOLI

71, rue Masséna – LYON 6

04 78 24 35 27

M^o Masséna

€ Menu du midi : 24,90 €

Menu du soir : 36,50 €

Mar : 19h30-22h

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



Qui a dit qu'on avait toujours faim après un repas végétarien ? Mon collègue de travail a calé dès les accras de légumes. La goutte de sueur au front, il a plus bafouillé qu'à son évaluation semi-estrielle : « Non mais je vous jure que c'est super b-b-bon ! J'ai juste plus très faim mais j'ai a-do-ré. Je vais prendre l'augmentation ! Euh l'addition je veux dire ! »



Mon autre collègue est passé de chasseur à cueilleur depuis le gâteau à la pistache.



GARDNLAB

100, crs. Vitton – LYON 6

04 78 24 73 51

M^o Charpennes

€ Bowl du moment : 12,90 €

Menu bao gourmand : 19,50 €

Lun, Jeu & Ven : 11h45-14h | 18h30-22h

Mar & Mer : 11h45-14h

Dim : 18h30-22h



Cher réseau,



J'ai l'immense plaisir de vous annoncer mon nouveau poste de cliente fidèle chez *GardnLab*.



Riche de ses produits frais et locaux, *GardnLab*



propose une bonne diversité de produits pour ses poke bowls végétariens, allant des edamames au kale sans oublier ses alternatives véganes.



Si les plats vous intéressent, n'hésitez pas à réserver votre table sur leur site.

Télétravail accepté pour déguster son Bao Burger dans son canapé.



L'ESTANCO DU MARCHÉ

4, rue Pierre Corneille – LYON 6

06 11 60 17 96

M^o Foch

€ Assiette du jour : 13 €

Assiette du jour et jus : 17 €

Lun-Ven : 9h-15h



Une semaine avant mes vacances d'été, il me reste deux kilos à perdre. J'écume Internet à la recherche d'une solution miracle. Ne manger que trois pommes par jour ? Sérieusement ?! Après un énième clic, je tombe sur des jus *détox* vendus à deux pas de chez moi. J'y cours ! Des jus aux épinards, des bagels au charbon et une soupe au céleri : je serai définitivement la plus belle pour aller nager !



Mon voisin s'est incrusté à mes vacances, pour vous dire notre proximité à table !



Enfin de l'art contemporain qu'on peut digérer...

CUISINE CRÉATIVE



CERCLE ROUGE

36, rue de l'Arbre Sec - LYON 1
04 78 28 41 98
M° Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu du midi : 25 €
Menus du soir : 40 € / 45 €
Lun-Sam : 12h-13h | 19h30-21h



J'avais prévu un dîner léger, mais la tentation du *crabcake* en entrée était irrésistible. J'enchaîne avec la dorade royale qui m'a enchantée par sa finesse. Impossible de m'arrêter en si bon chemin, je craque pour un fromage. Bon, foutue pour foutue, je finis avec un *brownie fudgy*. Plus je déguste et plus j'en veux, le *Cercle rouge* m'a fait tomber dans un délicieux cercle vicieux.

♥ Le gorgonzola cuisiné comme un dessert



L'ARTICHAUT

20, rue de l'Abbaye d'Ainay - LYON 2
04 78 05 60 40
M° Ampère - Victor Hugo
€ Menu du midi : 29 €
Menus du soir : 39 € / 55 €
Lun-Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30



Premier dimanche de carême, je file à la messe. Direction Ainay et cette année je compte bien respecter mon jeûne. Sur le chemin de l'église, je passe devant le restaurant de l'Hôtel de l'Abbaye. Au menu ce jour, tataki de thon et veau basse température. Je ne résiste pas, le jeûne attendra. Pardon mon père, j'ai encore fauté.

♣ L'artichaut a le label Clef Verte.



LA BONÂME DE BRUNO

5, gde. rue des Feuillants - LYON 1
04 78 30 83 93
M° Croix-Paquet
€ Menu du midi : 24 €
Menu du soir : 37 €
Mar-Ven : 12h-14h | 19h30-23h
Sam : 19h30-23h



Aujourd'hui, les couteaux de mer fiancent leur aîné à la fille Chorizo. Enfoncés dans les stalles, la lotte et le lapin supervisent la rencontre. Les amoureux s'embrassent : « Bravo ! » Maître de sa (son) basilique, Bruno unit chaque jour depuis des décennies des saveurs baroques au plus grand plaisir des artistes qui en ont fait leur lieu de culte.

♥ Si vous ne prenez pas le riz au lait, je viendrai beugler à votre mariage : « Je m'y oppose ! »

📖 Le livre d'or est un recueil de dédicaces d'artistes.



LE COCHON QUI BOIT



23, rue Royale – LYON 1

04 78 27 23 37

M° Croix-Paquet

€ Menu du midi : 25 €

Menu du soir : 39 €

Mar-Sam : 12h30-13h30 | 19h30-21h30



Cheval infernal, bateau ivre... le *Kamasutra* est démodé : emmenez plutôt votre partenaire au *Cochon Qui Boit*. Ici, le gémissement de plaisir provient du tartare de bœuf, les papillons dans le ventre découlent du sorbet de butternut. Après de multiples orgasmes, je me décide à rentrer, à peine capable de marcher. Il me reste assez de lucidité pour me rappeler de l'adresse.

♥ Le serveur est ce que le sexologue est à la sexualité : incontournable pour comprendre votre plaisir.



ARSENIC



132, rue Pierre Corneille – LYON 3

09 62 39 85 55

M° Place Guichard – Bourse du Travail

€ Menu du midi : 26 €

Menus du soir : 38 € / 45 € / 55 €

Lun-Ven : 12h-13h | 19h30-21h



Arsenic, Arsenic, Arsenic...

Comment trouver les mots face à un tel sans-faute ?

...

Cinq suffisent :

Recommandé par le Petit Paumé.



AROMATIC

15, rue du Chariot d'Or – LYON 4

04 78 23 73 61

Bus Place Bertone

€ Menu : 45 €

Plats : 26-30 €

Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-21h30



Je voulais assister à un festival culinaire. Je commande donc mon *pass* un soir pour l'*Aromatic*. En arrivant, le staff est très sympathique et me présente la *line up* de la soirée. Je me laisse tenter par la langue de bœuf d'Aubrac et un mille-feuille aux fraises. Leur prestation est prodigieuse. Mais la star de ce festival reste le poulpe de roche snacké dont le show sur la *main stage* a déchainé mes papilles.

✳ Des posters, comment dire... originaux.



LE CANUT ET LES GONES

29, rue de Belfort – LYON 4

04 78 29 17 23

Bus Place Bertone

€ Menu du midi : 26 €

Plats du soir : dès 22 €

Mar-Sam : 12h-13h | 19h30-21h



Les fils de mon ouvrage s'entremêlent pour former un décor parfait : ici un onglet de bœuf, là une panna cotta. De fil en aiguille, cela prend forme. Mais comme Pénélope, je ne peux me résoudre à terminer mon œuvre, je veux faire durer le moment. Alors, sans perdre le fil, je continue à prendre du plaisir sous le regard des bouteilles en verre et des horloges.

♥ Un décor qui vous ramènera à votre époque de gone.



CINQ MAINS

12, rue Monseigneur Lavarenne – LYON 5

04 37 57 30 52

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean

€ Menu du midi : 28 €

Menu du soir : 41 €

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

Sam : 12h-14h30 | 19h30-21h30



Incognito ? On a dû tenir dix secondes. En même temps deux péquenards de vingt et un ans qui vont claquer une centaine d'euros un mardi soir c'est cramé direct. Peu importe, on a quand même cherché la petite bête. Mais celle-ci, un paleron de bœuf accompagné d'une excellente syrah, était un animal tellement tendre qu'on n'aurait pu lui faire de reproches.

♥ Un serveur tellement calé qu'il connaît même la marque de mon jean !

✳ Des tables un peu proches pour les grandes corpuences.

✳ Le Pain, un dessert surprise à ne pas louper !



AGASTACHE

134, rue Duguesclin -
LYON 6

04 78 52 30 31

M° Foch

€ Menus du midi : 27 € / 35 €

Menus du soir : 39 € / 48 €

Lun, Mar, Jeu & Ven : 12h-13h15 |

19h30-21h

Mer : 12h-13h15



Quel honneur de venir butiner dans ce restaurant au nom de fleur ! Pendant deux heures, je m'abandonne à ce jardin délicat où la floraison des mets, ciselés avec finesse, est exquise. Tel un bourgeon, je m'épanouis grâce à l'ambiance simple mais enveloppante, semblable à la chaleur d'une serre. J'en ressors le cœur rempli de bonheur : *Agastache*, que l'on vous couvre de fleurs !

♥ L'entremets au citron est un nectar savoureux.

✱ Quatre mois d'attente le soir, victime de son succès ravageur



LE ZESTE GOURMAND

93, rue Bossuet - LYON 6

04 78 26 07 97

M° Masséna

€ Menu du midi : 28 €

Menu : 42 €

Lun : 19h30-21h

Mar-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h



Sur la planète des agréments, les agrumes sont rois. Les courtisans de la cour, viandes et poissons, sont béats devant tant de grâce et de volupté. Leur combinaison est savante, le résultat exquis. Le palais du *Zeste Gourmand* n'est pas sectaire : tous sont acceptés tant qu'ils servent la grande cause du bien manger. Ah, le roi et la reine viennent d'arriver : le bal des agrumes peut enfin commencer.

♥ Le service est cuisiné avec une louche d'expertise, une pincée de serviabilité et un zeste d'humour.



PY RESTAURANT

16, crs. Vitton - LYON 6

04 78 52 71 30

M° Masséna

€ Menu du midi : 27 €

Menu du soir : 39 €

Mar-Sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Si PY était un plat, ce serait une échine de porcelet rôtie et sa polenta moelleuse.

Si PY était une boisson, ce serait un verre de vin blanc sec.

Si PY était un lieu, ce serait le marché pour préparer la carte du jour.

Si PY était une devise, ce serait « le goût est le bon sens du génie. »

Si PY était un nombre, ce serait 15 multiplié par π pour obtenir l'addition.



ROUSILLE

95, rue Bossuet - LYON 6

04 37 24 13 44

M° Masséna

€ Menu du midi : 28 €

Menus du soir : 39 € / 47 € / 54 €

Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h30-23h



Révisons les pluriels avec *Rousille* :

Niveau facile : un radis ? Des excellents radis.

Intermédiaire : une poitrine de cochon ? De très bonnes poitrines de cochons.

Difficile : un kouign-amann ? Des *kouign amanner* c'est très bon, surtout avec la petite sauce sucrée qui va bien.

♥ In italiano : un raviolo ? Ravioli molto buoni.



BERGAMOTE

123, rue de Gerland - LYON 7

04 78 72 64 32

M° Place Jean Jaurès

€ Menus du midi : 27€ / 39 €

Menus du soir : 39 € / 50 € / 61 €

Lun & Mar : 12h-13h15

Mer-Ven : 12h-13h15 | 19h30-21h30



Bergamote ? Quel drôle de nom pour un restaurant bistrannique ! Pourquoi pas citronnelle ou camomille ? Comme *L'inventaire* de Prévert, les plats s'enchaînent dans un décor végétal branché. Les assiettes colorées semblent imaginées par l'architecte d'intérieur. Visiblement le bouche à oreille fonctionne bien : c'est bondé, pensez à réserver !



L'ÉCUME

119, av. Jean Jaurès - LYON 7
04 78 58 70 48

M^o Jean Macé

€ Menu du midi : 28 €

Menus du soir : 39 € / 47 € / 52 €

Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h30-20h30



Comment ça, tu veux pas lécher l'assiette ? Tu sais, une cuisine aussi audacieuse et à la croisée des saveurs, tu n'en trouveras pas ailleurs. Ici ce sont les trouvailles et l'imagination du chef qui façonnent la carte. Alors si j'étais toi j'en perdrais pas une miette !

♥ **Bouh ! un menu plein de surprises !**



L'OCTAVE

60, rue des Docks - LYON 9

04 37 50 28 55

B^{us} Jean Marcuit

€ Menu du midi : 29 €

Menus du soir : 29 € / 36 € / 47 €

Lun : 12h-14h

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

Sam : 19h-21h



Dès l'entrée, décoration élégante et lumières tamisées composent un premier accord mélodieux. Ce soir, j'assiste à un concert culinaire maîtrisé entre douceur et profondeur ; les noix de Saint-Jacques au piano et les champignons à la contrebasse jouent avec justesse et harmonie. En solo, le chocolat conclut sur une note parfaite. Rien à dire, l'Octave nous a livré une performance magistrale.

♥ **La carte des vins, une partition composée de flacons rares**

CUISINE FUSION



BISTROT BEL AMI

34, rue Sergent Blandan - LYON 1

09 87 14 20 50

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu du midi : 24 €

Tapas le soir : 7-15 €

Mar : 19h-21h30

Mer-Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30



Je n'ai jamais eu d'amis. Puis j'ai franchi la porte d'un bistrot place Sathonay. Je me suis installé, seul. J'ai commandé des plats à partager aux inspirations diverses, françaises, japonaises, espagnoles. C'était excellent. Heureusement que je n'avais personne à ma table avec qui déguster mes tapas ! Hâte d'y retourner... seul.

♥ **Profitez de l'ambiance depuis les tables intérieures, du soleil depuis la terrasse.**



CANAIMA

24, rue René Leynaud - LYON 1

09 87 05 87 25

M^o Croix-Paquet

€ Menu du midi : 39 €

Plats : 24-26 €

Mar-Ven : 19h-22h

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



Une petite goutte d'eau tombe du ciel pour atterrir sur un artichaut. Elle glisse de feuille en feuille pour arriver dans une rivière qui passe à travers les troupeaux de bœufs et les volées de pintades. Son voyage continuera jusqu'aux chutes de Canaima, où elle connaîtra des sensations inconnues jusqu'alors, dans un décor remarquable.

📍 **Sur demande, vous pourrez commander de la nourriture végétane et sans lactose !**



REGAIN

3, rue d'Algérie - LYON 1

09 81 10 65 08

B^{us} Terreaux La Feuillée

€ Menu du midi : 28 €

Menus du soir : 55 € / 75 €

Lun-Ven : 12h-13h15 | 19h45-21h15



C'est l'histoire de quatre amis et d'un carnet de cuisine. Le périple commence au pays du soleil levant et se termine dans les jardins provençaux. La traversée inclut même une boucle méditerranéenne. Grèce, Maghreb, Italie ; saveurs et couleurs. Bref, c'est le genre de restaurant qu'on aime faire découvrir, surtout lorsqu'on peut partager l'addition.

♥ **La vue imprenable sur les cuisines me donne l'eau à la bouche.**



ECCESTRICO



33, rue Molière - LYON 6

06 70 54 89 37

Bus Edgar Quinet



Plats : 11-48 €



Mar, Mer & Sam : 19h-00h

Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-00h



Je me qualifierais de brute épaisse, d'impitoyable animal ou encore de générateur de malheur. J'aime amocher les plus faibles que moi. Et ce soir-là, j'avais besoin de massacrer des jeunes pousses d'épinards au parmesan, de foudroyer un tataki de bœuf truffé et d'anéantir une tartelette de saint-jacques. Mais les assiettes étaient si belles que j'ai presque hésité à les pulvériser...

RESTAURANTS CONCEPT



RAVIGOTE



76, rue Mazenod - LYON 3

04 72 15 45 54



M^o Place Guichard - Bourse du Travail



Menus du midi : 33 / 45 €

Menu du soir : 41 €



Lun-Mer : 12h-14h

Jeu & Ven : 12h-14h | 20h-21h30



Au restaurant *Ravigote*, chaque bouchée dénote une symphonie exquise, chaque saveur est une anecdote culinaire, chaque plat un récit de délices. Pour les palais friands de compliments, les mets sont des éloges gourmands dont les goûts ravigotent les papilles les plus timides. Sensible à la flatterie gustative ? *Ravigote* est votre talon d'Achille.

Le soir, laissez-vous surprendre par le menu surprise concocté par le chef.



COPPER ROOTS



1, rue Dumont d'Urville - LYON 4

04 72 07 64 30



M^o Croix-Rousse

Menus du soir : 39 / 48 €

Formule Brunch : 28 €

Mer-Ven : 19h-1h

Sam : 12h-14h | 19h-1h

Dim : 11h-14h30



Bref, j'avais réussi à obtenir un dîner avec cette fille. Je voulais l'impressionner donc je l'ai emmenée à ce restaurant. À peine assis, le barman me devança avec ses cocktails. Mais le chef entra en jeu avec ses entrées, plats, desserts et sa créativité. Il avait gagné, j'avais perdu, ils sont partis ensemble. Bref, j'ai dîné avec cette fille.

Allier plat et cocktail, c'est osé mais je ne peux que le conseiller !



LA TABLE EN BRAILLE



44, quai Charles de Gaulle - LYON 6

04 78 94 97 28



Bus Cité Internationale

Menu Découverte : 56 €

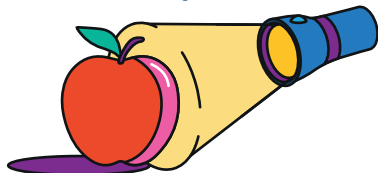
Menu Gourmand : 62 €

Mer-Ven : 19h-23h

Sam : 12h-15h | 19h-23h



Avec le prix du kWh, je ne suis plus étonné de voir certains restaurants se passer d'éclairage. Mais celui-là, il est spécial, on dirait presque qu'il est fait pour ça. La surprise gustative et l'humour des serveurs sont de mise. Rires garantis.



LA VERRIÈRE



64, rue Ney - LYON 6

06 60 20 12 84

M^o Masséna

Menu du midi : 23 €

Plats : 9-19 €

Mar : 12h-14h

Mer & Jeu : 12h-14h | 19h-21h

Ven & Sam : 12h-14h | 19h-22h



« Ah tu veux prendre le lieu jaune ? Mais tu sais bien que je suis allergique au poisson... »

- Depuis quand ? Bon, on prend un plat chacun.

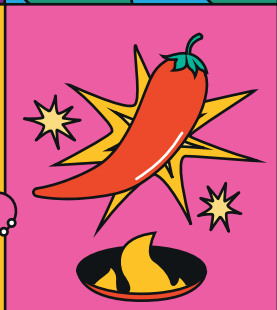
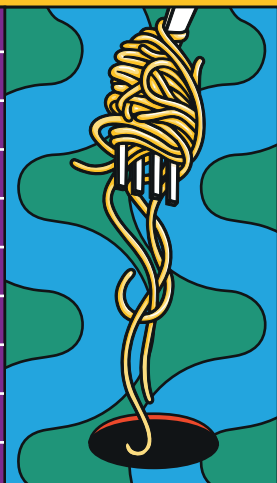
- On est venus là pour partager, et le thérapeute a dit qu'on devait faire des compromis. Sinon, il paraît que la joue de bœuf est incroyable et le magret de canard à tomber par terre !

- Cette théorie du partage... On coupe la note en deux du coup ? »

Le midi, les plats ne sont pas à partager et une formule est proposée.

Comme l'amour, leurs plats vont et viennent selon les saisons.

CUISINES d'AILLEURS



179 - Cuisines d'ailleurs

- 181 - EUROPE
- 186 - AFRIQUE
- 190 - PROCHE & MOYEN-ORIENT
- 193 - ASIE
- 208 - AMÉRIQUE LATINE

RESTAURANT FAMILIAL ET AUTHENTIQUE

ROSAJO

L'AMOUR DES PIZZA À
L'italienne

ROSAJO

5 RUE PIERRE CORNEILLE, 69006 LYON

TEL : 04 22 91 18 22

 @ROSAJO.LYON

SUR PLACE OU A EMPORTER

CAPRICCI

Pizza

CAPRICCI

55 AVENUE ROGER SALENGRO, 69100 VILLEURBANNE

TEL : 06 87 23 69 82

 @CAPRICCIVILLEURBANNE  PIZZA CAPRICCI

A EMPORTER

EUROPE



Europe ? What a beautiful country !

ESPAGNE ET PORTUGAL



CAFÉ LISBOA

9, rue des Quatre Chapeaux -

LYON 2

04 78 42 83 10

M^o Cordeliers

€ Petiscos : 8-13,80 €

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

Sam : 12h-22h30

Dim : 12h-14h30



Neutre	Les <i>pasteis de nata</i> qui jouent à cache-cache
Chaleureux	Les nappes <i>da mãe</i>
Brûlant	Le <i>date</i> palpitant de nos voisins
Volcanique	Le service <i>muito rápido</i>
Explosif	Le <i>Pica Pau</i> , pitié, goûtez-le

✳ **Ne soyez pas maniaque, débarrasser n'est pas une priorité.**

📍 **Un concert d'un artiste portugais est proposé tous les trois mois, surveillez leurs réseaux !**



PUERTA DEL SOL

83, rue Boileau - LYON 6

04 78 41 67 01

M^o Masséna

€ Menu du midi : 19,90 €

Tapas : 7,50-29,90 €

Mar : 18h-00h

Mer-Sam : 11h-15h | 18h-00h



Des couleurs chaudes, une atmosphère estivale. Sur l'ardoise bronzent des tranches de *bellota*. La chaleur des *croquetas* se libère sous mes dents qu'une gorgée de sangria vient rafraîchir. (Presque) rassasié, je passe la porte du restaurant en me léchant les doigts et... quel choc, je retrouve le froid mordant de l'hiver ! La *Puerta del Sol* porte décidément très bien son nom !

EUROPE DE L'EST



ROI ALEXANDRE

138, av. Félix Faure - LYON 3

09 72 58 05 70

Tram Archives Départementales

€ Plats : 16,50-23,50 €

Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h

Sam & Dim : 19h-22h



« *Priviet, kak tebia zovut ?*

- Marc, tu sais très bien que je m'appelle Valentine. Il faut arrêter de sortir trois mots russes dès que tu manges des *pelmeni* et des *vareniki*. Tu connais rien à la Russie.

- *Nyet, nyet. Volga, Rasputin...* Ivan le Terrible ? Bon ok, j'avoue j'y connais rien. Ça te dit un *bœuf Stroganoff* ?

- Avec plaisir, mais par pitié, arrête avec ton russe à deux balles. »

♥ **Quel ignare a dit que le patrimoine culinaire russe se résumait à la vodka ?**

📍 **Les œuvres de la propriétaire sont exposées dans la salle du restaurant.**



VOLGA



51, av. Félix Faure – LYON 3
09 52 62 12 25

M^e Garibaldi

€ Menu du midi : 15 €

Plats : 6-15 €

Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-23h

Sam : 19h-23h



Ah bon, la Géorgie est traversée par la Volga ? Je ne savais pas, au temps pour moi. Ce que je savais par contre, c'est qu'on y mange bien. *Khinkali*, *Borscht* et *Imérouli*, tu m'étonnes que les habitants du Caucase soient des gens vigoureux.



♥ **Merci au patron de m'avoir appris comment manger un *Khinkali*.**



★ **Une déco' bien austère, dans le style soviétique finalement**

i **Bienvenue dans le premier restaurant géorgien de Lyon**



MALVA

4, rue Bossuet – LYON 6
04 78 24 28 09

M^e Foch

€ Plats : 23-33 €

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



À 18 ans, je regardais *Secret Story* tous les jours avec mes *Miel Pops*. Illia, lui, est chef cuisinier et régale ses clients de ses compositions franco-ukrainiennes. Il réussit à merveille la queue de lotte revisitée, se surpasse avec ses pâtes farcies... Bref, je ne vous dirai pas qui de nous a le mieux réussi, mais bon, heureusement que je perçois les APL...

♥ **Ne lui donnons pas tout le mérite, le service égayé encore plus l'expérience de ce resto.**

GRÈCE



ANDRÉ MELKONYAN



62, crs. Vitton – LYON 6
04 78 24 46 48

M^e Masséna

€ Plats : 17 €

Mar, Mer & Sam : 12h-14h

Jeu & Ven : 12h-13h45 | 19h30-21h



Portrait de famille :



Le père : l'art culinaire grec. Il est riche en saveurs méditerranéennes et a l'habitude de jouer avec les textures.



La mère : la cuisine arménienne. Elle est fidèle à sa bonne franquette et aime varier les épices.



Le fils : un restaurant greco-arménien simple mais convivial qui se fond dans la masse. Bien qu'un peu timide, il sait affirmer fièrement ses origines.



DIONYSOS



3, place Gén. Brosset – LYON 6
04 72 74 25 96

M^e Brotteaux

€ Menu : 26 €

Plats : 14-17 €

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



Mont Olympe, il y a des millénaires.



Aujourd'hui a lieu le tant attendu festin d'Adéphagie, déesse de la gourmandise. Les dieux font leur entrée. Pour une fois, Hygie, déesse de l'hygiène, n'est pas conviée. Les invités semblent indifférents à la modestie de la demeure mais tous sont charmés par la terrasse ensoleillée. Le buffet est très varié : moussaka, pita et brochettes appétissantes.



♥ **Le divin tzatziki qui relève chaque plat.**



★ **Des surprises, même dans l'assiette...**



SKEPSI



35, rue Chevreul – LYON 7
04 78 26 47 72

M^e Jean Macé

€ Menus : 13 € / 16 €

Lun-Dim : 11h30-14h30 | 18h30-22h



Après avoir passé toute l'après-midi devant *Troie*, j'ai la faim d'un guerrier grec. Quoi de mieux que *Skepsi* pour régler ça ? J'entre et le lieu me replonge au temps d'Achille. Des pitas, du *spanakopita*, une sauce *tirokafteri*, et une *bougatsa* pour finir : mon retour s'annonce être une véritable odyssée.



♥ **Chronos a bien fait son job, le service est super rapide.**





O'KYPOS

56, rue Saint-Pierre de Vaise - LYON 9

04 78 83 58 56

M° Valmy

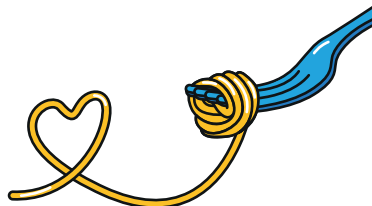
€ Menu du midi : 25 €

Plats : 10-13 €

Mar-Sam : 12h-15h | 18h-00h

- ◆ « Entre les terres », « *Mare Nostrum* » ou « la Méditerranée », quel que soit le nom qu'on lui donne, ses mets font toujours autant chavirer mon cœur. Je prends le large pour O'kypos. Là-bas, on m'accueille comme si j'étais Poséidon, je me laisse envoûter par les sirènes du chef et me noie dans sa tendre daube à la polenta.

ITALIE



ANTOLIO

13, quai de la Pêcherie - LYON 1

09 87 57 44 21

M° Cordeliers

€ Plats : 18-35 €

Lun, Mar, Jeu, Ven & Sam : 12h-14h | 19h-21h30

Mer : 19h30-21h30

- ◆ Chez *Antolio*, voici votre horoscope du jour.
- ◆ **Amour** : Célibataire, vous vous énamourez de la vue sur Fourvière. En couple, trouvez votre cocon dans une décoration sophistiquée.
- ◆ **Santé** : Profitez de votre repas aux accents italiens. Il adoucit votre esprit et régénère votre corps.
- ◆ **Argent** : Attention, vous repartez les poches vides. Ne soyez pas une cigale, prévoyez cette dépense.

✳ **Travail** : Votre pause déjeuner s'avère rapide, le serveur n'a pas cessé de vous presser.



FRAZARIN

23, rue de Condé - LYON 2

09 82 39 92 73

M° Ampère - Victor Hugo

€ Menu du midi : 25 €

Menus du soir : 38 € / 45 €

Mar : 12h-14h

Mer-Ven : 12h-14h | 19h30-21h15

Sam : 19h30-21h15

- ◆ Italiens et Français, nous nous disputons toujours sur la cuisine, le vin et la mode. Pourtant, on se ressemble plus qu'on ne le voudrait. La preuve : *Frazarin* nous unit par notre amour du bon vivre ou de la dolce vita, et je dois bien avouer que mes *spaghetti alla bolognese e funghi* m'ont presque fait oublier 2006.



LA SCALA SICILIANA

3, rue Cdt. Dubois - LYON 3

04 26 00 09 35

M° Place Guichard - Bourse du Travail

€ Pâtes : 16,50-34 €

Pizzas : 13,50-34 €

Mar-Sam : 12h-14h | 18h30-23h

Dim : 18h30-22h30

- ◆ **Motif de consultation** : dépression caractérisée par une perte d'appétit.
- ◆ **Diagnostic** : carence importante en vitamine de truffe, manque de dolce vita et besoin compulsif de pizza fraîche et goûteuse.
- ◆ **Traitement prescrit** : deux *Scala Siciliana* par jour au moment des repas, jusqu'au rétablissement et en prévention d'une récidive.



OSTERIA MATTO

23, rue de Sèze - LYON 6

04 72 71 79 66

M° Foch

€ Menu du midi : 25 €

Plats : 21-34 €

Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h

- ◆ Contracter son prénom avec celui de son cher et tendre pour dénommer son restaurant ? Un peu *Matto*. Mixer la cuisine italienne avec les codes du bistrot français ? *Matto*. Ne servir aucune pizza dans un restaurant italien ? Totalemment *Matto*. Mais je l'avoue, les *orecchiette* et l'œuf parfait ont quand même réussi à me rendre complètement *matto* de ce restaurant.

👤 **Mathilde + Thomas = Matto**



VERONATUTI



122, rue Montesquieu - LYON 7



04 37 66 16 22

M° Saxe-Gambetta

€ Menus du midi : 28 € / 35 €

Menu du soir : 36 €

Mar & Sam : 12h-13h30

Mer-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h



L'art italien, c'est s'émerveiller devant un *supplì cacio e pepe* où la mozzarella fondante remplacerait parfaitement la Vénus de Botticelli. C'est être ébahi devant un *cannolo siciliano* autant que la foule dans la chapelle Sixtine. Voici l'art italien, où *Veronatuti* a toute sa place.

♥ Un gérant féru d'histoire, pour vous conter les récits de tous les plats.



CASA LULA



3, rue Édouard Nieuport - LYON 8

04 78 76 06 14



Tram Jean XXIII - M. Bastié

€ Plats : 14,50-17,50 €

Lun, Mar, Mer & Dim : 12h-14h30

Jeu-Sam : 12h-14h30 | 18h30-22h30



Premier *date*, j'opte pour ce petit bistrot italien. Entre deux bouchées de spaghettis, le charme opère et on finit comme *La Belle* et le *Clochard*. Trop mignon, il a de la *bolo'* sur le menton. Ni une, ni deux, je l'enlève avec mon doigt. C'est sensuel certes, mais c'est surtout trop bon pour gâcher... C'est décidé, pour nos fiançailles le 4 juillet 2025, je privatiserai la terrasse.



LA PASSEGIATA



15, rue du Mont d'Or - LYON 9

09 86 59 19 02



M° Valmy

€ Plats : 13-19 €

Lun-Mer : 11h45-14h

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



« Tu dois tester ce resto, leurs pâtes à l'huile de truffe sont juste exquises ! » Qu'ouïs-je à la table d'à côté ? Des pâtes à la truffe ? Il faut que j'y aille ! J'attends que l'adresse soit prononcée et j'y fonce. Accueilli tel Maradona à Naples, je découvre un lieu chaleureux, d'où je ressors le palais encore rugissant de bonheur. Cette dame avait raison, je n'ai pas été déçu !

♥ À la vue de mon corps de crevette, ils m'en ont rajouté une dans l'assiette !

📍 Une carte qui s'adapte aux arrivages quotidiens des producteurs.



PASTA LA VISTA



Local PP - ESC Villeurbanne

M° Jean Jaurès

On espère 7j/7 24h/24



Succulents comme des *linguine vongole*, délicieux comme des spaghettis bolognaises, exquis comme des *penne carbonara*... Rome ne s'étant pas faite en un jour, ils ont mis la main à la pâte pour y arriver. Pas de doute, ils sauront reprendre le rouleau de cette institution. *Pasta la Vista baby* !

♥ Des déguisements qui feraient rougir le Carnaval de Venise.

★ Avez-vous déjà goûté des pâtes au chili ?

PIZZERIAS



DOUN



2, rue d'Algérie - LYON 1

04 78 98 27 43



M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Pizzas : 10-17 €

Mar-Sam : 12h-14h | 19h-23h30



« Besoin de décompresser ? On se fait un *Doun* après le taff ?

- C'est quoi ce truc ?

- Pizzas et mozza' divines, ambiance *afterwork* moderne avec de la bonne musique. Imagine, c'est l'endroit parfait pour oublier les mails non lus !

- Ça sonne bien et ça change du bureau. Je suis partant, va pour *Doun* ! »



BISOUS TRATTORIA

64, rue Mercière - LYON 2

09 87 59 27 21

M° Cordeliers

€ Pizzas : 15-19 €

Pâtes : 17-19 €

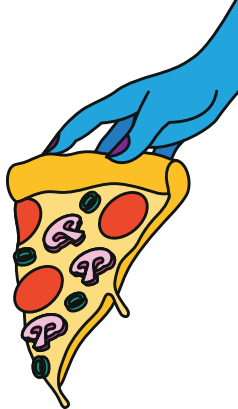
Lun-Jeu : 12h-14h15 | 19h-22h

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

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



Ritorna. Dans mes rêves, *ritorna.* Quand tu me montres ces fresques intérieures à l'effigie de ta rue, *mi piace.* Quand tu me sers tes pâtes truffées succulentes, *ti amo.* Mais si tu me ressers en jogging, *ti lascio.*



PIZZERIA NO.900

11, rue Laurencin - LYON 2

04 72 40 25 93

M° Bellecour

€ Pizzas : 9-19 €

Lun-Dim : 11h30-14h30 | 18h30-22h



Au Québec, on cuit les pizzas à une température de 900 degrés Fahrenheit. Ici, on est bien à Lyon, mais on a gardé la température et ça a donné le nom : *Pizzeria No.900.* Même si j'ai pas vérifié la température de cuisson, je me suis régalé avec la *Prosciutto.* Méfiance tout de même pour les palais fragiles, le mien s'est brûlé au contact d'une huile piquante... bien piquante.

♥ **Même en Sicile, je n'ai jamais mangé des arancini aussi bons !**



TI AMO MARIA

48, quai Perrache - LYON 2

04 78 38 38 44

M° Perrache

€ Pizzas : 15-19 €

Pâtes : 15-17 €

Mar & Mer : 12h-14h

Jeu : 12h-14h | 19h-21h30

Ven & Sam : 12h-14h | 19h-22h



Oh belle Maria, que je t'aime quand tu m'accueilles avec ton bel accent ! Que je t'aime quand je vois comment tu décores ta maison ! Que je t'aime quand tu m'amènes de si belles pizzas ! C'est beau l'amour, mais ça t'est encore plus quand tu mets du Vasco Rossi !

📍 **Vous pouvez également découvrir leur nouveau glacier rue Casimir Périer.**



ZAPPO

6, rue Challemeil-Lacour - LYON 7

04 72 71 79 88

M° Debourg

€ Pizzas : 14-24 €

Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h



Sur cette étape du *Giro*, la team *Zappo* joue des coudes. Déterminée à ne pas se laisser distancer, elle lance ses deux meilleures coureuses : *Stella* et *Nella* ! Ces deux-là parcourent les kilomètres à un bon tempo, se ravitaillant régulièrement en burrata, grana et speck. Sprint final : la voiture des desserts les fait trébucher. Dommage, ce contretemps les relègue au pied du podium.

NORVÈGE



ØSLOW X CANTINE - CAFÉ

80, rue de la Part-Dieu - LYON 3

04 78 37 55 47

M° Place Guichard - Bourse du Travail

€ Menu : 16,90 €

Lun-Ven : 7h30-18h



Si ta pause déjeuner rime encore avec sandwich jambon-beurre ou *Pasta Box*, c'est que tu n'as pas encore découvert *Øslow x Cantine - Café.* Une fois la porte passée, tu diras définitivement adieu aux plats préparés et repas déséquilibrés mais surtout bonjour aux produits de saison et prix abordables. Et si tu as peur de t'en lasser, je te réponds : aucune chance, le menu change tous les jours !

📍 **L'endroit fait aussi office de café où il est très agréable de travailler.**



Non, un poulet-bicyclette, ce n'est pas un policier à vélo.

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 1^{er}

€ Menus : 21 € / 23 € / 27 €

Plats : 15-19 €

Mar-Sam : 19h-23h

Dim : 11h-15h | 19h-23h



Comment je fais pour aller mieux ? Quelle question bête ! Quand je suis triste, je mange un *thiéboudienne*. Quand je suis malade, je mange un *thiéboudienne*. Quand je m'ennuie, je mange un *thiéboudienne*. Quand je suis contrarié, je mange un *thiéboudienne*. Et ce qui est bien, c'est que ça marche avec chaque plat de *La Mangue Amère*.

♥ *Le thiéboudienne*



LA SAINT LOUISIENNE



202, rue Garibaldi - LYON 3

04 72 56 04 27

M^e Place Guichard - Bourse du travail

€ Menus du midi : 23,90 € / 28,90 €

Plats : 15,50 €

Mar-Jeu : 11h45-14h | 19h-22h

Ven : 11h45-14h | 19h-23h

Sam : 12h-15h | 19h-23h

Il y a un resto afro-européen où les mets sont plus que *saint-guliers*, où l'accueil est plus que *saint-pathique*. Pour faire *saint-thétique*, le service est parfaitement *saint-chronisé* pour apporter du poulet mafé et du bissap *saint-plement* parfaits.

♥ *Au nom de la Fataya, de l'Afrik'n Burger et de la Saint Louisienne : amen*

♣ *Le pain restant sert pour la panure !*



LYON DAKAR



227, rue de Créqui - LYON 3

04 78 62 29 54

M^e Place Guichard - Bourse du travail

€ Menus du midi : 16,90 €

Menus : 19,50 € / 22 € / 28 €

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



À *Lyon Dakar*, une *Castel* à la main, un *pastel* de poisson dans l'autre, je savoure mon moment. La serveuse est aimable, le soleil est timide, mais quand le plat principal arrive, je ne peux pas m'empêcher de fredonner : « C'est pas le mafé qui me kiffe, c'est moi j'kiffe le mafé. » C'est bien ce que dit Booba dans *DKR*, non ?

📍 *Attention, la sauce piquante pique.*



BAOBAB - ODYSSÉE DES SAVEURS

42, rue Pierre Corneille - LYON 6

06 50 25 31 14

M° Foch

€ Plats : 14,90-25,90 €

Mar-Sam : 12h-15h | 19h-23h30



« T'as mangé un lion aujourd'hui ou quoi ? » me demandent mes amis. Mais non ! Déjà, c'est quoi cette expression ? Ensuite, c'est juste que quand on me sert un délicieux mafé au bœuf et du poulet yassa, je n'arrive pas à tenir en place. Alors si en plus on joue du saxophone pendant que je mange, impossible de me calmer !



AWANÎ

86, gde. rue de la Guillotière - LYON 7

06 58 07 96 48

M° Saxe-Gambetta

€ Plats : 14-22 €

Mar-Dim : 11h-23h



Amateurs de voyage, partons pour *AwAnî* !

Première escale : un restaurant convivial au poulet mafé bien relevé servi (trop) généreusement.

Seconde étape : la boutique, pour découvrir différents produits de l'artisanat d'Afrique de l'Ouest. Dommage qu'elle n'ait pas permis de mieux habiller la salle de service.

Bref, un voyage aussi riche en découvertes qu'en calories !

♥ Le cocktail bissap sera sucré mais désaltérant.



CHEZ MAGIE

19, rue Creuzet - LYON 7

04 72 70 99 03

M° Saxe-Gambetta

€ Plats : 15-35 €

Lun-Dim : 16h-23h



Des cris de joie retentissent à notre arrivée. Le Sénégal vient de marquer ! *Chez Magie*, l'ambiance est à son comble, peut-être un peu trop pour mon âme sensible. Au dernier moment, c'est le délicieux mouton braisé qui remporte le match. La troisième mi-temps se joue autour d'un rhum gingembre avec les habitués. Je sors du stade en ayant tout gagné.



TAM-TAM

164, gde. rue de la Guillotière - LYON 7

04 26 17 25 34

M° Saxe-Gambetta

€ Plats : 12,90-14,90 €

Grillades : 13,90-16,90 €

Mar-Jeu : 11h45-22h30

Ven-Dim : 11h45-23h



Il jouait du *Tam-Tam* debout, c'est peut-être un détail pour vous, mais pour moi ça veut dire beaucoup, ça veut dire se régaler... avec du mafé ou *tiép poulet*... Pour la suite, je n'ai pas écouté France Gall : impossible de résister aux accras de morue et au bissap.



LA CUISINE DE MOUDÉRY

7, rue Bellecombe -

VILLEURBANNE

07 69 86 36 21

M° Charpennes - Charles Hernu

€ Bowls larges : 12,90-15,90 €

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

Ven & Sam : 12h-14h | 19h-23h

Dim : 12h-15h | 19h-22h



Pour voyager, pas besoin d'aller loin, Villeurbanne suffit. Dans l'enclave de *La Cuisine de Moudéry*, c'est le Sénégal en miniature : détente, nourriture, cocotiers et gentillesse inclus. Ça c'est le genre de pack *all-inclusive* que j'aimerais avoir comme pub à la place du combo *YouTube Premium/EasyJet*...

♥ Tu connais pas le bissap ? Bah tiens, goûte !

ÉGYPTE



ALEXANDRIA



3, rue Burdeau - LYON 1

06 30 43 14 65



M^e Croix-Paquet



Plats : 12-20 €
Plats à partager : 5-11 €



Mar-Jeu : 19h-00h

Ven & Sam : 12h-15h | 19h-00h



« Ce resto sera votre tombeau !
- Pas de souci, j'ai toujours rêvé de vivre dans un RPPP ! »

♥ Pourquoi construire un palais à César quand Cléopâtre pouvait simplement lui servir une Bamya ?

i Le seul restaurant égyptien du Rhône et le seul de France avec une cuisinière aussi gentille

ÉRYTHRÉE



GURGUSSUM



6, crs. Tolstoï - VILLEURBANNE

04 72 36 35 77



Bus Charmettes

Plats : 7-12 €

Mar-Dim : 9h-23h



Pour vos prochains *teambuilding*, oubliez les courses à trois pattes et essayez la galette à quatre mains. Chaque duo dispose d'une galette qui leur servira de fourchette pour déguster les spécialités érythréennes. L'objectif : gober le plus de savoureux bœuf haché, piment et lentilles avant que l'autre ne mange tout. Réflexion faite, ce n'est peut être pas très adapté pour souder une équipe...

i Pensez à vérifier que votre ami se soit bien lavé les mains.

ÉTHIOPIE



MESSOB



85, rue Masséna - LYON 6

04 78 24 25 75



M^e Brotteaux

Viandes : 13-16 €

Plats à partager : 20 € / pers.

Lun-Ven : 19h-23h

Sam & Dim : 12h-14h | 19h-23h



Quelle bonne idée pour une maladroite de dîner dans un resto où l'on mange avec les mains ! Sauce rouge sur le jean blanc ? C'est fait. Piment sur le pull ? Fait aussi. Je ne regrette pas. Les vêtements, ça revient, mais un tel ragoût d'agneau aux épices, c'est rare. Bon, j'aurais quand même pu éviter de me frotter les yeux avec mes mains pleines d'épices...

♥ Les tableaux au mur me laissent penser que je suis au musée.

MAGHREB



KSAR



4, rue Grobon - LYON 1

04 78 91 19 82



M^e Hôtel de Ville - Louis Pradel

Menu : 27 €

Couscous royal : 28 €

Lun-Dim : 12-15h30 | 19h-23h30



Contrairement aux groupements d'habitations marocaines, mon Ksar tient en une seule bâtisse. Mais quelle bâtisse ! Entre ses murs en pierre, sur ses tapis traditionnels, tous se réunissent autour d'un couscous aux goûts et aux épices parfaitement équilibrés. Et si la viande est limitée, le makroud en dessert finit de satisfaire l'appétit de tous.



LA GRENADE



5, rue du Gare - LYON 1

04 78 72 47 38



M^e Hôtel de Ville - Louis Pradel

Menu : 27 €

Plats : 12-21 €

Mar-Sam : 12h-14h | 19h30 - 21h30



Grenade (n.f.) :
1. Fruit : les pépins de grenade dans les plats, des petits missiles de délice.
2. Arme explosive : comme si chaque plat était une bombe gustative.
3. Symbole : mais pourquoi n'ai-je pas découvert ce repaire culinaire clandestin plus tôt ?

♥ N'hésitez pas à dégoupiller leur carte des vins !



OH COUSCOUS

13, rue du Port du Temple -

LYON 2

06 86 41 24 04

M° Bellecour

€ Couscous : 17-27 €

Tajine : 20,50 €

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

✧ Des courgettes... des carottes... du navet... de la semoule... de la viande et de la coriandre...
✧ *Oh Couscous !* Cela fait des jours que nous te cherchons avec *Tajine* et *Chakchouka*, tout le monde te réclame, on ne parle que de ton goût et de ton côté réconfortant, tu es devenu une star en ville alors cesse de te cacher et viens nous donner ton secret.



LA MAROCAINE

34, rue Paul Bert - LYON 3

04 72 04 13 98

M° Saxe-Gambetta

€ Menu du midi : 19,50 €

Menu du soir : 23 €

Mar-Sam : 12h-15h | 19h-22h

✧ Dans la vie, il y a les bonnes adresses et les très bonnes adresses. Celle-ci n'est pas de la première catégorie. Foncez-y déguster le *zaalouk*, qui est aussi généreux et subtil que le tajine. La gérante/serveuse/chef/décoratrice du restaurant offre autant d'amour à ses plats qu'à ses clients... Ai-je besoin d'en dire plus ?

♥ **Le thé à la menthe vous fera oublier tous vos soucis !**

✧ **Je ne peux pas mettre deux coups de cœur.**



LE TIMGAD

12, rue de l'Épée - LYON 3

06 65 38 42 69

M° Guillotière - Gabriel Péri

€ Menu du midi : 12 €

Plats : 10-20 €

Mar-Dim : 11h-20h

RPPP

Vous savez ce qui sépare le *Timgad* de toute notre classe politique ? Déjà, il y a une délicieuse chorba dont seul le chef a le secret et qui se différencie des dîners au homard de M. de Rugy. Ensuite, il y a un accueil infiniment plus sympathique au *Timgad* qu'au palais Bourbon. Enfin, il y en a un qui lutte vraiment pour le pouvoir d'achat des Français.

📌 **Deux plats différents par jour et un couscous le jeudi**



LE TOUAREG

38, rue du Bœuf - LYON 5

04 72 77 69 66

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Menus : 27-39 €

Lun-Dim : 11h-23h

✧ Ma montre affiche 16h, le soleil tape sur les dunes. J'ai la gorge sèche, l'estomac serré, les pieds tremblants de fatigue... et puis, plus rien. 20h, je reprends connaissance dans un camp *Touareg*. Pour m'aider à retrouver mes esprits, une main amicale me tend un délicieux poulet au citron. Heureuse d'avoir perdu connaissance, je n'aurais pas pu mieux tomber.



LE HOGGAR

55, crs. Emile Zola -

VILLEURBANNE

04 78 94 94 27

M° Charpenne - Charles Hernu

€ Plats : 13-27 €

Lun-Dim : 12h-14h | 19h-23h

✧ Jouons à un jeu.
✧ **3 points** : une décoration qui me transporte au Sahara.
✧ **4 points** : une brick au bœuf qui fait concurrence à celle de ma grand-mère.
✧ **5 points** : un délicieux tajine au citron que je finirai en trois fois.

Le *Hoggar* atteint tous les objectifs : c'est LE grand gagnant. Son score s'élève à 13 points. Comment ça je ne sais pas compter ? J'ai ajouté un point pour la convivialité !

✧ **Le doggy bag vous coûtera 2,10 €...**





Recommandé par le PSG

IRAN



LE PETIT PERSAN

8, rue Longue - LYON 1
04 78 28 26 50

M^e Cordeliers

€ Menus : 27 € / 34 € / 37 €

Plats : 22-30 €

Mar-Ven : 19h-23h30

Sam : 12h-15h | 19h-23h30



« Papa, papa, tu peux me raconter une histoire ?

– D'accord, je vais te raconter la plus belle de toutes : celle du *Petit Persan*. Son chef connaît une recette magique, dont chaque bouchée te transporte dans un monde onirique. C'est un endroit enchanté, où un seul voyage suffit à embellir le reste de ta vie... Mais, il n'existe qu'un seul chemin pour y accéder : le RPPP »

♥ Dur de choisir un seul élément, mais le sourire du gérant m'a charmé...

ISRAËL



TODA

166, rue Cuvier - LYON 6

04 81 11 64 81

M^e Masséna

€ Plats : 9,90-14,90 €

Lun, Mar & Ven : 12h-14h

Mer, Jeu & Dim : 12h-14h | 19h-22h



Pressé par le temps, j'entre dans un resto israélien en espérant me rassasier rapidement. Je commande et la *chakchouka* arrive : oignons caramélisés et pain pita moelleux, je ne pouvais pas rêver mieux pour entamer le repas. Puis c'est au tour du *lafa*, je regarde ma montre... déjà treize heures ! Tant pis pour mon rendez-vous, des falafels comme ça, ça se savoure.

LIBAN



LES DÉLICES DU LIBAN

86, mnt. de la Grande-Côte - LYON 1

06 29 79 29 53

M^e Croix-Paquet

€ Menus : 13 € / 15 € / 17 €

Lun-Dim : 11h30-23h30



J'ignorais que les pentes de la Croix-Rousse étaient un aller simple pour Beyrouth. Ce fut un voyage merveilleux : un délicieux taboulé et un chawarma comme on en trouve rarement. Il fut également surprenant, avec de la vaisselle jetable et un menu rafistolé ; cela ne m'a pas empêché de savourer le houmous. Qui aurait cru que j'en oublierais mon dégoût pour les pois chiches ?



YAAFA

17, rue d'Algérie – LYON 1
04 78 27 42 42

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ Menus : 9,50 € / 11 € / 13 €
Lun-Jeu : 11h30-16h | 18h30-21h30
Ven & Sam : 11h-23h
Dim : 11h-22h

- ✧ YAAFA, ça veut dire : « You Are A Falafel Addict », mais c'est une addiction mitigée pour ma part...
- ✧ Malgré les différentes garnitures possibles, je n'ai pas été totalement séduit par les pitas. J'ai pourtant tout essayé en prenant le *In Falafel We Trust*.
- ✧ Heureusement que les ingrédients sont tout de même très bons et les *potatoes* délicieuses.

★ Les pitas auraient méritées d'être un peu plus chaudes...



DU MONDE AILLEURS

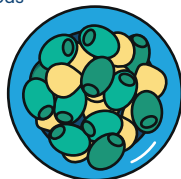
13, quai Perrache – LYON 2
09 84 54 58 44

M° Perrache

€ Menu du midi : 14,50 €
Menus : 21 € / 24 €
Lun-Mer : 12h-14h
Jeu : 12h-14h | 19h30-21h30
Ven & Sam : 12h-14h | 19h30-22h

- ✧ Un avis à 4,7 étoiles sur l'Internet pour cette destination ?! Je mets le mien :
- ✧ Si le paysage ne nous a pas émerveillés, notre guide nous a vite rassurés : caviar d'aubergine, houmous ou encore *kafta* nous attendaient. Le programme qu'elle nous a concocté nous a séduits : les saveurs nous ont transportés à Beyrouth.
- ✧ J'aime bien.

Pierrot Poméc



MON LIBAN

19, rue Mercière – LYON 2
04 78 42 35 00

M° Cordeliers

€ Menu du midi : 25 €
Menus : 37 € / 47 €
Lun-Dim : 12h-14h30 | 19h-22h30

- ✧ Tu veux que je te parle du Liban ? Eh bien *Mon Liban*, c'est le restaurant sympa en bas de chez moi où j'aime aller manger des mezzés, des chawarmas et des *baklavas* avec ma copine. Il y a une belle terrasse et on est bien accueillis. Ah ! Tu voulais en savoir plus sur le pays ? Demande à quelqu'un d'autre, j'aime la bouffe moi, pas la géopolitique.

♥ Les petites crêpes en dessert !



LITANI MEZZA BAR

9b, quai Antoine Riboud – LYON 2
09 78 80 12 06

Tram Hôtel de Région Montrochet

€ Buffet à volonté du midi : 22 €
Mezzés : 7,50-12 €
Lun-Dim : 11h45-22h

- ✧ Le cadre me charme, le *jallab* me rafraîchit. Les *rikakats* éveillent mes papilles, le *labné* les flatte, même si les épices lui manquent. Le chawarma me satisfait, surtout quand le houmous est là pour l'accompagner. Le caviar d'aubergine me ravit, les falafels aussi. *Litani* c'est finalement un enchaînement de synergies gourmandes.

♥ Le libanais le plus *instagrammable* que vous trouverez !

★ De la *batavia* au fond de mon *taboulé libanais* ? Pardon ?



AKLÉ

85, rue Paul Bert – LYON 3
04 78 60 49 01

M° Place Guichard Bourse du Travail

€ Menu du midi : 21 €
Mezzés : 7-10,90 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-21h30

- ✧ « Dis-moi Armand, tu savais que cette épice rouge s'appelle le *sumak* ?
- ✧ - Non...
- ✧ - Et que l'*halloumi* que tu manges est un fromage à base de lait de vache, brebis et chèvre ?
- ✧ - Non plus...
- ✧ - Et aussi...
- ✧ - Bon Jules, je peux déguster mes mezzés tranquillement ? Tu sais ce que veut dire *Aklé* ?
- ✧ - Bonne cuisine...
- ✧ - Voilà, alors utilise ta langue pour savourer et arrête avec tes questions. »

★ Prévoyez une jarre d'eau si vous finissez par le gâteau au sésame.



LAYALI BEYROUTH

38, rue du Dauphiné - LYON 3
04 72 34 94 05

M° Sans Souci

€ Menu du midi : 17,50 €
Menu : 35 €

Lun-Sam : 12h-14h | 19h-23h



Ici, avoir les yeux plus gros que le ventre prend tout son sens. *Hommos ? Moutabbal ? Kebbé ?* Toute la carte me supplie d'être dévorée. Décision prise, mon plat arrive ! Ah non, ce n'est que l'entrée. Devant cette montagne d'*arayess*, je regrette d'avoir pris trois mezzés. Je repousse mes limites avec le plat qui me calera pour la journée. Dommage, je comptais aussi goûter les *baklawas*...



AYLA



11, place de l'Europe - LYON 6
04 27 78 40 74

Bus Halles Paul Bocuse

€ Menus : 22 € / 27 €
Mezzés : 10-15 €

Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-21h30



Chère Ayla,
Chaque saveur est une déclaration passionnée à cette culture franco-libanaise. Chaque mezzé, un voyage sensoriel à travers la Méditerranée. Dans cette symphonie de délices, où épices et produits locaux s'entremêlent, je voudrais sceller notre amour. Alors, au cœur de ces saveurs exquises, où chaque détail respire le voyage et la découverte, j'ose enfin : Ayla, je vous aime.

♥ La recette du bonheur : mezzé carottes, épice *basterma*, comté, crème d'ail



ROSE DE DAMAS

24, rue de la Viabert - LYON 6
09 81 03 15 54

M° Brotteaux

€ Menus : 24 € / 28 € / 34 €
Plats : 19-24 €

Mar-Ven : 12h-14h | 19h30-23h
Sam : 19h-00h



Après trois jours de préparation pour cette soirée de *speed dating*, me voilà dans l'arène de la *Rose de Damas* face au menu royal. Les prétendants se battent pour conquérir mon cœur. Je remarque les efforts du falafel qui se démarque par sa tendresse quand le kefta de bœuf mise sur son tempérament épicé. Même si certains m'ont séduite, j'ai encore trop peur de m'engager.



ADLOUNI

100, rue d'Anvers - LYON 7
09 82 33 80 88

M° Jean Macé

€ Plats : 7,50-17,50 €

Mar-Sam : 12h-14h30 | 18h30-22h



« Ok, un resto libanais, laissez-moi deviner, ils font des mezzés ? » Oui cher lecteur, tu devines bien (et tu es un brin rabat-joie au passage) mais laisse-moi te dire une chose : une fois que tu auras goûté aux falafels et au taboulé d'*Adlouni*, tu sauras que les meilleurs restaurants, ce sont ceux qui réussissent à créer de la surprise dans ce qui est commun.

♥ Le personnel saura même te surprendre par sa gentillesse.



LES YEUX DU LIBAN

13, rue Dedieu - VILLEURBANNE
04 72 71 65 72

M° Charpenne Charles Hernu

€ Plats : 13,50-20 €

Lun-Dim : 11h30-15h | 18h-23h



« Bonjour ! J'ai besoin de montures afin de mieux voir ma femme, elle dit que je la trompe, mais c'est juste moi qui me trompe de femme à chaque soirée.

- Excusez-moi, je crois que vous faites erreur... Vous êtes aux *Yeux du Liban*. Vous pouvez déguster des mezzés et des *kafta* plein de saveurs, et le *Baba Ghanouj* vous comblera peut-être plus que votre femme. »

♥ Le thé offert par la serveuse est meilleur que celui de ma femme.



*Le saviez-vous :
8% des hommes asiatiques descendent de Gengis Khan.*

BENTOS



MOYO



166, av. Félix Faure – LYON 3

04 72 34 01 02

Bus Rouget de l'Isle

€ Donburis : 9-10 €

Lun-Ven : 11h-15h | 17h-19h

Sam : 11h-19h



Généreux *donburi*,



Dans des boîtes de bambou,



Font le bonheur du palais.



La carte est longue, mais toujours attrayante,



Le choix est dur, mais toujours juste.

La soirée s'annonce belle.

Mon âme est en joie,

Plus qu'à l'approche des cerisiers en fleurs.

✳ **Horaires compliqués, qui rendent la denrée convoitée.**



OTO OTO



15, rue d'Aguesseau – LYON 7

04 37 37 84 23



M° Guillotière – Gabriel Péri



€ Bentos : 19-25 €



Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h



mOto mOto ! À la manière de Gloria, je tombe sous



le charme... des nouilles traditionnelles. Juteuses,



onctueuses, savoureuses, j'ai les yeux plus gros que



la table. Une expérience culinaire digne du roi de la



jungle, mais lequel : King Julian ou Alex ? Après avoir

commencé par des *california*, aspiré mon udon et

fini sur un mochi sésame, je peux te dire que rien ne

move it.

🕒 **Le premier service se termine à 21h, il faut ensuite laisser la place aux autres clients.**



SAKANA



6, rue Audibert et Lavirotte – LYON 8

04 72 62 50 16



Tram Jet d'Eau – Mendes France



€ Menus : 9,80-26,80 €



Plats chauds : 6,90-15,80 €

Lun-Sam : 12h-14h | 18h30-22h30

Dim : 18h30-22h30



Sakana est la traduction japonaise du mot poisson.



Rien de très étonnant pour un restaurant japonais



me direz-vous. Il vaut parfois mieux faire simple que



de risquer un raté, et ça, le chef l'a bien compris. Si



vous cherchez quand même à être agréablement

surpris, c'est au moment de payer que vous le serez.

Habitants du 8^{ème}, foncez, c'est votre moment !

RAMENS



ICHO

119, av. des Frères Lumière - LYON 8
04 78 37 22 42
M° Monplaisir - Lumière
€ Ramens : 13,90 €
Lun-Sam : 11h-14h | 18h-21h30



Bouchée de poke, cuillère de ramen et sushis à l'infini. Petit saumon paniqué, il ne sait pas à quelle sauce il va être mangé. Sucrée, salée ? Par qui ? Japon, Corée ? Pas le temps pour une crise existentielle. Il n'a jamais vu autant de ses semblables réunis sur une seule et même assiette. Cours saumon, cours ! Trop tard, son heure a sonné. Je l'ai mangé.

♥ Tu étais fondant en bouche petit poisson.

BISTROTS JAPONAIS



KOPAIN ET CAFÉ

248, rue Paul Bert - LYON 3
04 78 54 84 07
Bus Paul Bert - Turbil
€ Plats : 16-19 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-21h
Sam : 12h-14h



Vous êtes fan de plats coréens ? Deux solutions s'offrent à vous : vous descendez jusqu'au resto le plus proche de chez vous, ou vous allez directement chez *Kopain et Café* (il y a une bonne réponse). Une fois installé en terrasse, décidez-vous entre un sauté de porc épicé juste comme il faut, un poulet frit bien tendre ou des raviolis gourmands (il n'y a pas de mauvaise réponse).

♥ Envie d'un matcha ? Ça se passe aussi chez *Kopain et Café*.



YUZUYA

226, rue Duguesclin - LYON 3
04 72 60 95 51
M° Place Guichard - Bourse du Travail
€ Menu : 28 €
Plats à partager : 6-12,50 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-21h



Un jap' qui ne propose pas de sushis, c'est aussi absurde qu'un resto français qui ne propose pas d'escargots ? Incultes ! Les Japonais mangent rarement des sushis, vous saviez ? Un vrai jap' propose donc d'autres plats, on est d'accord ? Oui, moi aussi j'étais réticente. Mais *Yuzuya* m'a ouvert les yeux, et je vous promets que leur *karaage* et leur *gyudon* sont bien mieux que vos *california*.

♥ Sans la patience de la serveuse pour me décrire ses plats, je me serais perdue dans la carte.



CHEZ TERRA

81, rue Duguesclin - LYON 6
04 78 89 05 04
M° Foch
€ Plats : 8,50-25 €
Mar : 12h-13h30
Mer-Sam : 12h-13h30 | 19h-21h



« *Hisashiburi Olive-kun* !

- Quoi ? »

Vous l'aurez compris, vous êtes le bienvenu en enclave japonaise au cœur du 6^{ème} arrondissement. Ici le personnel parle français ET japonais. Mais pas besoin d'être bilingue pour déguster des plats à partager (ou pas) dans cet *izakaya*. La preuve : j'avale la nourriture comme un morfal, *gyoza* + *karaage* + soupe miso + maki = *otsukaresama deshita* !



TOMO

7, rue Pierre Corneille - LYON 6
04 78 41 84 60
M° Foch
€ Menus du soir : 23 € / 36 € / 49 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-21h



Empreinte d'une allure gracieuse rappelant la noblesse japonaise, la serveuse m'apporta un mystérieux coffret nacré. Si l'apparence sacrée de l'écrin rappelait celui de Pandore, l'intérieur renfermait pourtant bien son contraire. La teneur valant bien le contenant, je ne pus m'arrêter qu'après la crème brûlée revisitée, les anguilles n'ayant échappé aux ravages de mes baguettes.

♥ L'empereur comme le bouvier trouveront les plats qui conviennent à leur budget.



KURO GOMA



15, rue de Bonald - LYON 7
09 88 06 06 08



M^o Guillotière - Gabriel Péri



€ Plats : 9-18 €

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



Hésitation. Sashimi ou gyoza ? C'est bon ! Mon choix sera à voile et à vapeur. Car en cuisine comme en amour, si je garde mes habitudes, je reste toujours ouvert à ce qui se propose. Pour le dessert, je n'hésite plus : je prendrai le cheesecake au sésame noir. Ce dernier trésor accèdera vite à ma caverne d'Ali Baba.



SAKU RESTAURANT



27, rue Rachais - LYON 7

04 78 69 45 31

M^o Garibaldi

€ Menu du midi : 24 €

Menus du soir : 36 € / 53 €

Lun & Mar : 12h-13h30 | 19h30-21h30

Jeu-Sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30



Un brave homme à l'angle de la rue, très élégant malgré un cheveu sur la langue, claironne un truc du genre : « *Sakur* pas les rues une adresse comme ça et *Sakute* pas cher le midi. » Suivant le conseil, j'entre dans cette enseigne et découvre un menu artistique entre Hokusai et Delacroix. Du porc caramélisé au gingembre encore plein la bouche, je m'esclaffe « *Saku* ! Euh... ça tue ! »



MOMOTARO

13, rue Antoine Lumière - LYON 8

09 84 49 03 14

M^o Monplaisir - Lumière

€ Menu du midi : 17,90 €

Menus du soir : 23 € / 26 € / 32,50 €

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

Sam : 19h-21h



D'après la légende, Momotaro vient tout droit du paradis pour combattre les démons d'Onigashima. Il commence par détruire les gyoza puis attaque les *gyudons* et les *chicken tatsu*. Mais ce qui l'attend est bien pire, il doit résister au *tori no teriyaki*. Mission impossible : il perd la bataille mais finit avec le ventre bien rempli.

♥ En plus d'être incroyablement bons, leurs plats sont beaux et bien présentés.

SUSHIS



BON RETOUR

20, rue Mulet - LYON 1

04 87 38 30 16

M^o Cordeliers

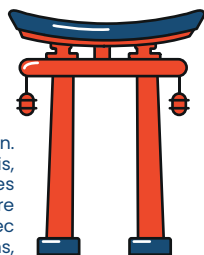
€ Menus : 11,50-21,50 €

Menus à partager : 42 € / 55 €

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



Manger des sushis, c'est bien. Manger des sushis ultra frais, c'est mieux. Mais manger des sushis ultra frais dans un cadre typiquement japonais avec un accueil aux petits oignons, c'est encore mieux !



GOCHI

11, rue du Général Plessier -

LYON 2

04 78 38 28 73

M^o Perrache

€ Plateau classique : 14,80 €

Plateau de sushis 2 pers. : 27,80 €

Mar-Jeu : 12h-14h | 19h-22h30

Ven & Sam : 12h-14h20 | 19h-23h

Dim : 12h-14h30



Après trois mois à ne rien faire, je me remets au sport. Le programme d'aujourd'hui ? Du cardio sur le tapis ! 9^h57 pour 10 assiettes finies, Usain Bolt est sur le carreau, le juge est épaté par la perf'. Et je vous vois venir, « Oui mais Léopold, engloutir des makis et des brochettes, c'est pas du sport. » Faux ! C'est juste vous qui n'y connaissez rien à l'athlétisme !



SOLEIL LEVANT

204, rue Garibaldi - LYON 3
04 78 95 04 37

M^o Place Guichard - Bourse du Travail

€ Menus du midi : 16,30 € / 21,20 €

Menus du soir : 18,30 € / 23,20 €

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



En quête de saveurs sublimes, l'empereur dîne au *Soleil Levant*. Le maître de cérémonie veille à ce que chaque plat soit un acte de générosité. Après une démonstration de décorticage de crevette, l'empereur est convaincu, il décerne au restaurant la distinction suprême du RPPP. Il espère que le soleil ne se couchera jamais sur cette terre de délices.

♥ Une cérémonie en 4 étapes, qui rassasie pour plusieurs jours.



YOKI

134, crs. Lafayette - LYON 3
04 78 62 04 58

Bus Halles Paul Bocuse

€ Menus du midi : 13-17 €

Menus : 16-22 €

Lun : 12h-14h30

Mar-Sam : 12h30-14h30 | 18h-22h30



Bien triste nouvelle, le bateau de *Yoki* a été victime d'une attaque d'humains affamés. Seul survivant, le gingembre raconte : « J'ai tout vu ! Ils... ils s'en sont d'abord pris aux makis, paraît qu'ils étaient bien goûtus. Les nems ont voulu protéger les raviolis, mais ils se sont tous fait engloutir par leur grande bouche. Les monstres, ils avaient l'air bien contents ! »

♥ Les makis de printemps bien frais n'avaient aucune chance d'être épargnés.



DD SUSHI

128, av. Thiers - LYON 6
06 73 33 92 99

M^o Charpenne - Charles Hernu

€ Menu à volonté : 24 €

Menus plateau : 12-18 €

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



De chez *DD*, je retiendrai la même chose que les barbecues de mon oncle Dédé : des brochettes bien consistantes et une tranquillité d'esprit qui en deviendrait presque troublante s'il n'y avait pas un sens de la conversation rassurant. Comme Dédé, *DD* n'aime pas le luxe, mais il sait que ses invités n'ont pas forcément le sou et il s'accommode pour qu'ils puissent tout de même festoyer !



KONNICHIIWA

92, rue Vendôme - LYON 6
04 78 24 03 29

M^o Foch

€ Menus du midi : 13,90-16,90 €

Plateaux : 19,90-21,90 €

Lun : 11h-14h

Mar-Ven : 11h-14h | 18h-21h30

Sam & Dim : 18h-21h30



Comme tous les mercredis soir, c'est sushis à la maison ! Vous en trouverez peut-être des meilleurs autre part, mais moi ce sont ceux de *Konnichiwa* que je préfère.

« Bonjour ! Comme d'habitude, *rainbows*, crevettes tempura sauce *spicy* et makis *california* ?

- Vous me connaissez bien, à emp...

- À emporter bien sûr !

- À la sema...

- Semaine prochaine haha ! »



SUSHIDO

169, rue Cuvier - LYON 6
04 78 52 70 35

M^o Masséna

€ Menu du midi : 18,50 €

Menus du soir : 26,50-28,50 €

Lun-Jeu : 11h30-14h30 | 19h-22h30

Ven & Sam : 11h30-14h30 | 19h-23h



Je scrolle, je like, je partage, je découvre, je commente, je n'arrive plus à m'arrêter. Mon dernier maki à peine avalé, j'en ai déjà deux autres en bouche... J'ai du mal à suivre malgré mes heures d'entraînement sur *TikTok*, je n'ai jamais vu ça. Le contenu ici est quand même plus qualitatif, je n'ai pas perdu mon temps (ni mon argent).

♥ La nourriture arrive sur un tapis roulant, le paradis !



WASABI

76, rue d'Anvers - LYON 7
04 37 28 08 77



M° Jean Macé



€ Menus : 45 € / 65 € / 79 €

Mar-Sam : 19h30-21h30



Bienvenue au *Wasabi*,
Un lieu qui n'a d'amer que le nom.
Bercés par la musique de Joe Hisaichi,
Tout le repas nous murmurons.

Joyaux sculptés dans le riz,
Ils fondent en bouche. Pas de grief.
Et nous voilà repartis,
Merci chef !

♥ La crème glacée au sésame noir qui m'a fait fondre.



SENKICHI

31, av. des Frères Lumière -
LYON 8
04 82 33 77 52



M° Sans Souci



€ Menus du midi : 10-12,80 €

Menus : 11,80-26,80 €

Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30

Dim : 19h-22h30



3/20 au partiel de droit, trop de monde à la cantine
du *Crous*... Enfin bref, rien ne va jusqu'à ce que
j'entende parler d'un restaurant japonais à cinq
minutes de la fac'. Si j'avais été aussi bonne au
partiel que les yakitoris, sashimis et sushis dans mon
assiette, je ne serais pas en train de vous parler en
révisant les rattrapages...



LA PERLE SUSHI

41, rue Jean Moulin -
CALUIRE-ET-CUIRE
04 78 72 94 56



Bus Caluire Centre

€ Menus du midi : 10,90-14,90 €

Plateaux : 13,90-19,50 €

Mar-Sam : 11h30-13h30 | 18h30-22h



T'es vraiment une perle, en plus, t'es super généreux
et tu me coûtes pas cher. On pourra se revoir
demain ? Plongée la tête dans mes makis à leur
chuchoter des mots doux, j'en ai à peine remarqué
la coupure de courant qui a voulu nous interrompre.
Je repars avec le cœur empreint du Japon, laissant
derrière moi les serveurs affairés, des plats pleins les
bras.

✱ « Joyeuuuux aaanniver »... ah non, c'est juste
une malencontreuse coupure de courant.

ASIE DU SUD-EST



SABAÏ SABAÏ

4, petite rue des Feuillants -
LYON 1
04 26 72 45 87



M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Tapas salées : 2-8,30 €

Mar-Sam : 18h-1h



Une vague d'arômes m'accueille et me fait déjà
saliver. Toutes ces tapas colorées m'en mettent
plein les mirettes. Je passe du croquant de ma
salade au fondant de mon tartare, alors que ma
citronnade au gingembre me chatouille les papilles.
Vous l'entendez ? C'est ma cuillère raclant le fond de
la cassolette de ce délicieux curry.

♥ La glace coco, la seule à pouvoir me détourner
de mon curry.



FORTUNE

6, rue Villeneuve - LYON 4
06 82 14 99 21



M° Croix-Rousse



€ Plats : 9-17,50 €

Lun-Ven : 11h30-15h | 17h30-19h30



Monsieur Dechavanne est face à moi, voilà que je
stresse.

1^{er} essai : je tire la roue. Tic, tic, tic ... et c'est un poulet
sichuanais, peut-être la chance du débutant.

2^{ème} tentative : Tic, tic, tic ... des *garlic noodles* et du
riz coco en accompagnement. La chance me sourit !
Dernier lancer : un beignet caramel *Kaya*. Pourquoi
n'ai-je jamais joué au loto ?!

📍 L'établissement fait aussi traiteur.

CAMBODGE



BATTAM

71, rue de Gerland - LYON 7

04 72 71 93 66



M° Place Jean Jaurès



€ Plats : 14 €



Lun & Mar : 11h45-14h



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



Sam : 19h-22h



Dans le coin d'en face, l'adversaire est féroce. Il m'assène plusieurs coups puissants pour commencer : les excellents samoussas et nems dans la mâchoire rendent le round 1 compliqué. Petite pause, je reprends mon souffle, je compte bien réagir cette fois. Un croc, deux crocs, je reprends l'avantage. Il lance sa botte secrète : un bo bun. Un coup magistral, je dois m'incliner : Battam a battu.



★ Le décorateur s'est sûrement fait pêter les dents.

i La viande est halal.

CHINOIS



BAOTIME

5, rue de l'Arbre Sec - LYON 1

04 78 58 52 51



M° Hôtel de Ville - Louis Pradel



€ Bao : 3,80 €



Lun-Ven : 11h45-14h30 | 18h30-22h



Sam : 11h45-22h



What a time to bao alive... Pour le plus grand plaisir de mon appétit, il est venu le temps des baosis à Lyon. Au poulet, bœuf ou porc, la seule chose qui ne change pas est la pâte moelleuse à souhait. Si seulement la viande m'avait un peu plus séduit, j'aurais squatté les cuisines du restaurant sans aucune vergogne.



LA TABLE WEI

13, rue Neuve - LYON 1

04 78 28 58 79



M° Cordeliers



€ Menu du midi : 28 €



Plats : 15-19 €



Mer-Dim : 12h-14h | 19h-21h30



Un jour un Inuit m'a dit « Un bon igloo c'est celui qui éblouit avant de se révéler ». Je l'ai compris chez Wei : bo bun, nouilles sautées, inarizushi saumon... Si la déco' m'a bluffé, j'ai retrouvé la vue et tous mes sens dès la première bouchée. Bon après, aucun rapport avec les Inuits hein. Et c'est une fausse citation hein. Bonne soirée !

i La table Wei fait aussi un service traiteur.



BEN'S BOWL

9, rue Claudia - LYON 2

04 37 57 65 01



M° Cordeliers



€ Formules : 15,90 € / 17,90 € / 18,90 €



Hot bowls : 13,90 €



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



Voici Ben.

Ben sent bon. Ben est très accueillant. Ben est plein de saveurs. Ben fait de super nouilles et de très bons pokes. Sois comme Ben !

♥ J'ai pris 12 cheesecakes. J'ai mal au ventre maintenant. Ne sois pas comme moi.



DIM'S HOME

9, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2

04 78 37 03 90



M° Ampère - Victor Hugo



€ Menus : 12,90-14,90 €



Lun-Ven : 12-14h | 19h-22h30



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



Vous voulez un 包子 ou bien un 廣式點心 fourré au bon jambon truffé français ? Avec cela une 啤酒 et de l'excellent 稻 ? Mon brave, vous avez toqué à la bonne porte !

Vous n'avez rien compris à ce qui a été dit au-dessus ? Alors d'une part, il serait temps de vous mettre au chinois simplifié, et d'autre part, allez simplement chez Dim's Home, tout vous semblera clair !



LE JARDIN DE CHINE

25, rue Franklin - LYON 2
04 78 37 38 13

M° Ampère - Victor Hugo

€ Menu : 19 €

Mer-Dim : 12h-14h | 19h-22h30



Je bénis la mondialisation. Imagine à quoi ressemblerait le monde sans elle : pas de nems, pas de cuisses de grenouilles à l'ail, pas de fondue vietnamienne, pas de ventre rempli à petit prix, pas de *Jardin de Chine*.

✳ **Le resto est à vendre... Je maudis la relocalisation !**



NOUCADEMIE XI'AN

7, rue des Marronniers - LYON 2
04 78 79 33 03

M° Bellecour

€ Plats : 10,80-13,80 €

Lun-Dim : 12h-14h30 | 19h-22h30



J'étais tranquillement assise en train de déguster mes laaarges nouilles avec mes looongues baguettes dans mon énooorme bol de porcelaine chinoise, quand soudain... « BIANGBIANG ! » Paniquée, je scrute la salle comble. Ouf ! C'est simplement le chef qui frappe sa pâte à nouilles contre le plan de travail : mon ventre crie « MIAM MIAM ! »

📍 **Noucadémie propose des plats plus épicés au 9 rue des Marronniers !**



LA JONQUE

10, rue Pailleron - LYON 4
04 78 39 24 75

M° Hénon

€ Plats : 8,20-15 €

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



Alors que chaque jour je perfectionne mes techniques de boxe, j'ai pour habitude d'aller me rassasier à *La Jonque*. Finis les punching balls, place aux nems ! Dans une ambiance feutrée qui me change des rings, je tabasse mes nouilles sautées en imaginant mon futur adversaire finir dans le même état.



CHEZ SONG

71, rue Ney - LYON 6
04 37 24 41 76

M° Brotteaux

€ Viandes : 12-14,90 €

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



Si vous voulez manger des nouilles sautées au poulet et du bœuf mariné, deux options s'offrent à vous. Soit vous achetez des nouilles, des filets de poulet et de bœuf, du soja, de l'ail, des oignons, des poivrons, du gingembre, de l'huile de sésame et vous hypothéquez votre maison. Soit vous allez chez *Song* : c'est délicieux, rapide, pas cher et vous gardez votre maison.



NOUVEAU PAVILLON

59, rue Garibaldi - LYON 6
04 78 24 49 85

M° Masséna

€ Menu du midi : 24 €

Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h-14h | 19h-22h30 | Sam : 19h-22h30



À la recherche de mon point P, je pousse la porte. Je trouve avec surprise le P de plaisant dans les samoussas. Au rythme de la musique, j'atteins le P de paisible. Zut ! Je passe à côté du P de pléthorique. Je ressors mes bourses encore bien pleines, même si j'aurais aimé en alléger une...



CHEZ RIZ

6, rue Pasteur – LYON 7
04 72 71 47 08

M° Guillotière – Gabriel Péri

€ Plats : 16,80–22,90 €

Lun–Dim : 12h–14h30 | 19h–22h30



Au détour d'une petite ruelle, *Chez Riz* fait briller la gastronomie chinoise ! Crevettes aux noix de cajou, porc mariné, bœuf au poivre, canard laqué et j'en passe. J'ai pris une heure à me décider et j'ai opté pour... un plat végétarien ! Vous ne l'attendiez pas celle-là ! Et comme choisir son plat ça creuse, il ne m'aura pas fallu longtemps pour engloutir goulûment le mien, croyez-moi !

CORÉE



LE GOÛT DE KYUN

3, rue Constantine – LYON 1
09 87 75 05 06

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ Menu midi : 24,50 €

Menu : 27,50 €

Lun : 19h–21h30

Mar–Sam : 12h–13h30 | 19h–21h30

Dim : 12h–13h30



À 10 ans, ma mère m'a inscrite à la natation mais je n'avais pas le goût du sport.

À 18 ans, mon père m'a dit de faire du commerce mais je n'avais pas le goût des affaires.

À 20 ans, j'ai eu mon premier petit copain mais je n'avais pas goût à l'amour.

À 25 ans, enfin, j'ai découvert les *Kimchi Jeon* et le *Japchae* et j'ai trouvé le goût de vivre.

♥ Les délicieux pancakes coréens à la cannelle surmontés d'une montagne de chantilly



MATZIP

12, rue Longue – LYON 1
09 73 89 48 37

M° Cordeliers

€ Menus : 14,50 € / 19,50 €

Menus 2 personnes : 39 € / 52 €

Lun, Ven & Dim : 12h–14h | 19h–22h

Mar & Jeu : 19h–22h

Sam : 12h–14h30 | 19–22h



Allo docteur ? J'ai encore été victime du syndrome de *Matzip*... Les plats sont tellement copieux que j'ai l'impression que je ne vais plus manger pendant trois jours en ressortant. Mais le plus fou c'est que j'ai aussi immédiatement envie de remanger leur poulet frit. Comment ça il ne faut plus que j'y aille ?! Ah non ! Ça jamais !

♥ Mon banquier, lui, m'incite à revenir.



CORÉEN BARBECUE

10, rue Confort – LYON 2
04 78 42 41 88

M° Bellecour

€ Menus à volonté du midi : 18 € / 24 €

Menus à volonté du soir : 24 € / 28 €

Lun–Sam : 12h–14h30 | 19h–22h30



Bonjour, vous êtes là pour la visite du *Coréen Barbecue* ? C'est par ici ! Cet espace d'une centaine de mètres carrés, orienté Asie de l'Est, vous donne la possibilité d'être installé confortablement à toute heure. Une proposition variée vous satisfera. N'hésitez plus, il est actuellement à un prix défiant toute concurrence.

📍 Ceci est un restaurant à volonté, et non, il n'est pas à vendre.



GANG NAM

6, rue Thomassin – LYON 2
04 72 40 29 18

M° Cordeliers

€ Menus : 25 € / 28 € / 35 €

Menu 2 personnes : 70 €

Lun : 19h–22h

Mar–Ven : 12h–14h | 19h05–22h

Sam : 12h–14h20 | 19h05–22h15



Comme Henri Hill, « j'ai toujours rêvé d'être gangster ». Membre du *Gang Nam* depuis petit, ma vie a été transformée par cette famille. Aujourd'hui, je préfère encore risquer une éternité en taule plutôt que de vivre sans déguster leurs divins sushis. D'après la légende, Michael Corleone lui-même serait venu s'incliner devant le barbecue coréen.



MONSIEUR KIM



56, rue Tramassac - LYON 5
04 87 37 20 73

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Plats : 12-20 €

Lun, Mar, Ven & Sam : 12h-14h30 |

19h-22h30

Jeu : 19h-22h30



On m'en a dit du bien et je continuerai de prêcher la bonne parole, alimentant de plus belle l'*Hallyu* à Lyon. Il est vrai que l'on peut se sentir à l'étroit, mais l'authenticité du chef et de sa cuisine en valent la peine. Du classique poulet frit au *matcha-bingsu* vous y trouverez votre bonheur et ne ressortirez pas rassasiés... de la cuisine coréenne !



SINABRO

126, rue de Sèze - LYON 6
04 78 52 74 34

M° Masséna

€ Menu du midi : 24 €

Bibimbaps : 18-20 €

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



J'ai récemment cultivé une addiction profonde pour toute spécialité coréenne.

Qu'est-ce qui fait d'un établissement coréen un bon restaurant ?

Voici mes critères :

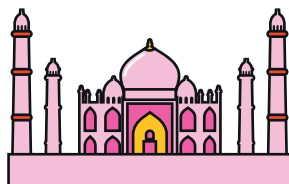
✓ Des *mandu* parfaitement frits

✓ Un *bibimbap* aux légumes frais

✓ Un *bungeo-ppang* dont la crème de haricot fond en bouche

En suivant ces critères, *Sinabro* est donc un très bon restaurant.

INDE



LE TAJ INDIEN

27, rue de l'Arbre Sec - LYON 1
04 78 08 85 01

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menus : 27,90 € / 35,90 €

Lun-Dim : 12h-14h30 | 19h-22h



Cher journal,

Après trois

jours de voyage, nous avons enfin atteint la ville d'Agra pour visiter le plus beau des *Taj Indien*. En arrivant, nous sommes directement rentrés par la grande salle du poulet *Tikka Massala* où se dressaient d'immenses dômes de riz ornés d'épices : nous voici transportés au pays des délices.



LE COMPTOIR DES INDES

4, rue Petit David - LYON 2
06 61 66 13 39

M° Cordeliers

€ Menu découverte : 21 €

Plat du jour : 12,90 €

Mar-Dim : 12h-14h30 | 19h-22h30



Le Rhône ? Non. Le Gange ? Oui.

Micro-ondes ? Non. Four tandoor ? Oui.

Baguette trop cuite ? Non. Naan fromage ? Oui.

Malabar ? Non. Sauce Malabar ? Oui.

Table lyonnaise ? Non. *Comptoir des Indes* ? OUI OUI OUI !

★ Un dessert (r)osé mais mal dosé



LE SHALIMAR

39, quai du Dr Gailleton - LYON 2

04 78 42 18 20

M° Ampère - Victor Hugo

€ Menus : 26,90 € / 39 €

Lun & Mar : 19h-22h30

Mer & Jeu : 12h-14h | 19h-22h30

Ven & Sam : 12h-14h | 19h-23h



Accueillie comme une maharani aux jardins de *Shalimar* et envoûtée par l'odeur des mets, je perds mes esprits avant même de goûter. Sans hésiter, je commence par le *seekh kebab* avant de poursuivre par le joyau de la couronne indienne : le *chicken butter*, tellement tendre que mamie peut laisser son dentier à la maison.

♥ Le *pista kulfli* ou le Elvis Presley du monde de la glace



PENJABI GRILL

7, rue du Port du Temple - LYON 2

04 26 07 28 68

M° Bellecour

€ Plats : 9,95-15,95 €

Lun-Dim : 11h30-14h | 18h30-23h



Pour mon repas de mariage, j'avais envie de casser les codes. Les huîtres, le foie gras, c'était trop conventionnel pour nous. Alors, j'embarque toute ma famille au *Penjab*, pour un *tikka massala* de fête. On y a bien mangé, on y a beaucoup mangé, et surtout, j'ai adoré voir ma belle-mère se tâcher avec son *butter chicken*.



INDEGO

83, rue Paul Bert - LYON 3

04 82 33 33 14

M° Place Guichard - Bourse du Travail

€ Menu découverte : 20 €

Mar : 19h-22h30

Mer-Dim : 12h-14h30 | 19h-22h30



Élève : *Indego*

Matière : Cuisine Indienne

Avis Général : *Indego*, le jeune turbulent de la cuisine indienne, présente un bilan contrasté. Si le *bœuf handi* révèle un véritable génie culinaire par ses saveurs explosives, le poulet *tikka massala* n'est pas son meilleur rendu. *Indego* a un vrai potentiel, mais doit travailler sur la cohérence de ses créations pour briller de manière constante.

♥ Les naans au fromage mériteraient presque un fan-club !



LA VOIE HIMALAYA

200, rue Garibaldi - LYON 3

04 78 95 09 38

M° Place Guichard - Bourse du Travail

€ Menus : 21,50 € / 27 € / 31 €

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

Ven & Sam : 12h-14h | 18h30-22h30



Sortie de pandémie, le Népal m'aide à retrouver mes cinq sens. Mes oreilles sont bercées par le *Dapha* et la chaleur du *cheese naan* me brûle les doigts. Les épices du poulet *tikka* libèrent mon odorat, même mon palais remercie la douceur du *gulab jamun*. J'en oublierais presque la vue si le serveur ne m'avait pas ouvert les yeux.



LE KARACHI

206, rue Garibaldi - LYON 3

04 78 95 49 23

M° Place Guichard - Bourse du Travail

€ Menu du midi : 19,90 €

Menu découverte : 32,90 €

Lun-Jeu : 12h-13h30 | 19h30-22h30

Ven & Sam : 19h30-22h30



Karachi, capitale économique du Pakistan. Chez son homonyme lyonnais, la richesse n'est pas pécuniaire, mais dans les petits plats de M. Ashraf. Comme Midas, tous les aliments qui passent entre ses mains se transforment en or. Moi, si je rencontrais Dionysos, je lui demanderais que tout ce que je touche devienne le poulet *massala* du chef.



NAMASTÉ

78, rue Paul Bert - LYON 3

09 87 40 30 82

M° Place Guichard - Bourse du Travail

€ Plats : 12,50-15,50 €

Mar-Dim : 11h30-14h | 18h-23h30



Contrairement à ce que certains pensent, *Namasté* n'est pas un simple bonjour, mais une salutation du divin en la personne rencontrée. Chez *Namasté*, on vient donc chercher du divin. Je m'en rapproche avec les *cheese naans*, mais c'est bien la décoration colorée et soignée qui nous a convaincus de revenir les saluer.

✿ Est-ce que le fait que Grégory Doucet soit un habitué compte comme une initiative verte ? On est pas certains, mais bien essayé.



NOOR MAHAL

39, av. Lacassagne - LYON 3
09 51 99 94 05

Bus Rouget de l'Isle

€ Menu du midi : 17,90 €

Menu du soir : 24 €

Lun-Jeu : 12h-14h | 19h-22h30

Ven & Sam : 12h-14h | 19h-23h



Ce que j'aime le plus à l'hôtel, ce sont les buffets à volonté. L'avantage chez *Noor Mahal*, c'est que tu as accès à un délicieux buffet indo-pakistanaï sans payer de chambre d'hôtel. Un prix plus abordable, des saveurs épicées et des plats plus nombreux que les chambres au *Caesars Palace*... Vous l'aurez compris, c'est tout bénéfice pour ceux qui veulent repartir d'un restaurant en roulant !

♥ Les serveurs sauront prendre soin de vous tout au long de votre festin.



LAL QILA

4, place Saint-Paul - LYON 5
04 72 07 82 11

Bus Gare Saint-Paul

€ Menus : 26,90 € / 27,90 € / 39,90 €

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



Si j'étais une touriste, je serais immanquablement attirée par la devanture de *Lal Qila*. Je comprendrais pourtant bien vite que les épices de leurs plats ne sont pas faites pour les amateurs, mais pour les habitués de cuisine indienne. Je confirmerais finalement en goûtant leur naan que les cuisiniers maîtrisent leur domaine d'expertise, et que je ne suis pas arrivée n'importe où.

♥ La générosité de mon plat m'a nourri pendant une semaine.

★ Un mocktail au prix de trois naans... non merci, je préfère manger.



LE PENJAB

25bis, quai Romain Rolland - LYON 5

04 78 42 36 76

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Menus : 23 € / 25 € / 34 €

Lun-Dim : 19h30-21h30



« Bonjour à tous, installez-vous et ouvrez votre manuel page 69. Que pouvez-vous me dire sur le Penjab ?

- Le Penjab est une région séparée entre l'Inde et le Paki...

- FAUX ! 0 sur 20 ! *Le Penjab* est situé dans le Vieux Lyon, est connu pour la sympathie de ses occupants, pour ses naans particulièrement exquis et ses currys des plus raffinés ! Tâchez de mieux réviser la prochaine fois ! »

♥ Prenez note : la connaissance de la portion parfaite est un aspect typique de cette région.

i Le restaurant a fêté ses 40 ans, n'hésitez pas à leur souhaiter !



BOLLYWOOD TANDOOR

32, rue de Marseille - LYON 7
04 72 70 49 07

M° Guillotière - Gabriel Péri

€ Plats : 7,90-19,90 €

Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h



Au *Bollywood Tandoor*, l'accueil m'impressionne autant que le casting d'un film *bollywoodien*. Si la performance de quelques plats tièdes ne m'a pas convaincu, le naan au fromage, lui, est la superstar qui crève l'écran. Sa prestation couplée au charme de l'accueil retranscrit une version intimiste et chaleureuse de l'Inde, tout en subtilité et en finesse.

i La carte bancaire n'est pas acceptée.



DEB'S BISTRO

26, rue Lortet - LYON 7
04 72 71 49 11

M° Jean Macé

€ Dabbas de midi : 12,50-15,50 €

Plats : 17-19 €

Mar-Sam : 12h-14h | 18h-23h



Envie de connaître l'histoire des plats traditionnels dans votre assiette ? De goûter de la nourriture du temple d'Udupi ? De vous régaler avec des ailes de poulet somptueuses ? De créer une entreprise et de la revendre 40 millions quelques années plus tard ? Pour l'entrepreneuriat on a pas trop d'astuces, mais pour les trois premières questions il n'y a qu'une seule réponse, c'est *Deb's Bistro*.

★ Je veux pas être trop méchant mais j'ai eu très très peu de riz avec mon *butter chicken*...

CUISINES D'AILLEURS / ASIE



TANDOOR & WOK



18, rue Clément Marot – LYON 7
04 78 02 85 25



M^o Place Jean Jaurès



€ Menu du midi : 16,40 €



Menus tandoor : 16,50 € / 27,90 €



Mar-Jeu : 12h-14h | 19h-22h30

Ven & Sam : 12h-14h | 19h-23h



ROSE INDIEN



73, rue Marietton – LYON 9

04 78 33 53 51

M^o Valmy

€ Menus : 35 € / 40 € / 50 €

Plats : 18-35 €

Mar-Jeu : 19h-22h

Ven & Sam : 12h-13h30 | 19h-22h



Si vous pensiez que la frontière entre l'Inde et le reste du continent asiatique s'étendait du Cachemire au Mizoram, vous êtes incultes. Il y en a une à Lyon. Du tandoori au wok, du *tikka massala* au pad thai, le chef n'a pas su choisir et moi non plus. Je n'ai même pas su en quelle langue le remercier...



★ La diversité des plats a dû déboussoler le serveur ce jour-là.



Même si mon petit estomac est réfractaire aux épices, Joseph sait comment me mettre en confiance. Les plats sont relevés à ma convenance. Je ne suis pas dèçu : *pakorras*, *shahis*, *korma*, *kulfi* ravivent mes papilles. Quant à l'addition, elle m'a fait le même effet que de croquer dans une gousse de cardamome.

MALAISIE



BOLEH LAH - MALAYSIAN AND MAMAK FOOD



11, rue Salomon Reinach – LYON 7

07 86 70 81 82



Tram Rue de l'Université



€ Plats : 11,90-14,90 €

Lun-Sam : 12h-14h | 19h-21h30



Dans une assiette propre, dresser :
100 g de viande au choix parfaitement cuite et 100 g de riz sauté au wok.
Juste ce qu'il faut de vos épices préférées et quelques légumes frais.
Saupoudrer d'un serveur très accueillant, et un zeste de déco' vibrante. Servir chaud.
Et voilà un bon resto malaisien, prêt à être dégusté !

♥ Reprendre du *roti cheese* et sa sauce *curry* !

NÉPAL



BODHI



35, rue Etienne Richerand –

LYON 3

07 53 37 17 61



Bus Charmettes



€ Menu : 26,80 €



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

Mer : 12h-14h | 17h-23h30

Ven : 12h-14h | 17h-00h

Sam & Dim : 12h-23h30



Saviez-vous qu'avec son calendrier, le Népal était techniquement dans le futur ? Eh bien après mon dîner chez *Bodhi*, je peux vous dire que l'avenir est fait de *pakorras* croustillants, de currys goûteux, et de *kheers* divins. Il nous réserve même une salle magnifique avec une terrasse parfaite pour l'été ! Le futur m'inquiétait, mais je crois que j'y retournerais bien.

OUZBÉKISTAN



BOUKHARA



20, rue Renan – LYON 7

04 87 78 51 62



M^o Jean Macé



€ Plats : 14-20 €

Lun-Sam : 12h-14h30 | 19h-23h



Si je vous dis Ouzbékistan, vous me dites ? Asie centrale, Tamerlan, Samarcande ? Certes, mais vous oubliez quelque chose. Je ne sais pas, au hasard, Boukhara. Si la ville est belle, le restaurant a su en ramener les merveilles gustatives. *Chuchvara*, *Lagman*, *Samsa*, je n'ai eu qu'un seul regret après avoir parlé avec la cheffe : ne pas avoir pris le *Plov*.

♥ Le thé, une spécialité anglaise ? Pfff, vous n'avez pas goûté le thé ouzbek vous !

THAÏLANDE



RIVIÈRE KWAÏ

7, rue Chavanne - LYON 1

04 72 00 87 11

M° Cordeliers

Plats : 18-21 €

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



Déco' et musique authentiques, vaisselle typique, me voilà bien arrivé à Bangkok. Mes plats arrivent, mes sens s'éveillent. Mes yeux me disent de ne pas démolir mon *massaman*. Mon palais, ébahi par le *poulet satay*, me supplie de l'engloutir. On m'avait dit que le gingembre était aphrodisiaque, mais de là à frôler l'orgasme culinaire...

♥ Les petites gourmandises avec le café n'auront pas fait long feu !

! Possibilité de prendre des cours de cuisine thaï



SANTOSHA

1, rue Hippolyte Flandrin - LYON 1

09 83 86 88 48

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

Plats : 12,90-13,90 €

Lun-Ven : 12h-14h | 18h30-22h

Sam & Dim : 12h30-14h30 | 18h30-22h



Entre deux cours, je file à *Santosha* avec Lucie. Les odeurs épicées de la cuisine ouverte nous rappellent notre stage en Asie. Pad thaï pour moi, *Nasi Ayam* pour elle, nous voilà empreintes de nostalgie. Mais bon, pas le temps de rêvasser, l'heure de notre cours de marketing arrive. Maintenant, ce n'est plus l'Asie qui nous manque, mais bien cette cantine asiatique.

! La teneur en épices est précisée pour chaque plat.



LES PETITS SIAMOIS

16, rue Palais Grillet - LYON 2

04 78 42 16 16

M° Cordeliers

Plats : 17-21 €

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



Il paraît que notre choix chez *Les Petits Siamois* révèle notre vraie nature. Les audacieux se laisseront séduire par les crevettes crues piquantes, tandis que les curieux opéreront pour un curry fruité. Pour les routiniers, le pad thaï saura vous charmer. Personnellement, j'ai pris les trois. Mon mari a raison quand il dit que j'ai un caractère bien complexe !

♥ Le thé glacé mettra toutes les personnalités d'accord.



THAÏ THAÏ

10, rue de Bonald - LYON 7

M° Guillotière - Gabriel Péri

Plats : 12-18 €

Lun, Mar, Jeudi, Ven & Sam : 11h-22h



Qui a comblé son appétit ? Le mystère est complet, l'enquête est ouverte. Les saveurs, telles des indices soigneusement placés, révèlent à chaque bouchée un nouveau secret épicé. Nems, pad thaï, riz sauté au bœuf... le mystère s'épaissit à chaque plat. Et finalement, le coupable est trouvé : c'est le *mango sticky rice* qui a eu sa peau.

Affaire classée.

VIETNAM



LE PETIT GRAIN

19, rue de la Charité - LYON 2

04 72 41 77 85

M° Ampère - Victor Hugo

Plats : 13 €

Lun : 11h-14h

Mar-Sam : 11h-22h



Fan de cuisine asiatique mais dégouté par les sushis, je me suis rendu au *Petit Grain*. Malgré le nom trompeur, les plats sont généreux et les nems me rappellent la baie d'Halong. Des musiques pop accompagnent mon repas. Pas grave, même s'il n'y a pas de *Ca trù*, le *phô* était tellement bon que je l'ai fait goûter à mon tee-shirt.

! Possibilité de faire des dégustations pour 2 à 4 personnes





CHEZ BANOI

152b, rue Moncey – LYON 3
07 79 48 13 01



M^e Gare Part-Dieu – Vivier Merle

€ Menu : 39 €

Plats : 13,50-18,50 €

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



Ma grand-mère est un vrai cordon bleu. Elle accueille tout le monde dans sa cantine familiale. Elle nous régale de ses buns et, surtout, de ses nems. Au poulet, au porc ou aux crevettes, elle n'a de point faible dans aucune recette. Comment ça, c'est pas ma grand-mère ? Bon, j'avoue. Mais si la mienne cuisinait aussi bien, il ne faudrait pas me prier pour les déjeuners hebdomadaires.



THE PHAMILY

7, rue du Bœuf – LYON 5

04 78 92 83 20

M^e Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean

€ Plats : 15-24 €

Lun, Mer, Jeu, Ven, Sam & Dim : 12h-

14h40 | 19h-22h



Une bonne nouvelle n'arrive jamais seule. Non, elle arrive dans un resto élégant et chaleureux. Elle est servie par un serveur amical et de bon conseil. Elle est cachée dans un poulet sauce curry particulièrement savoureux, dans un nem croustillant ou un mochi bien moelleux. Et quel hasard, j'ai appris ma promotion chez *The Phamily*.



♥ Les produits frais arrivent directement du marché.



BÁNH MÌ KITCHEN

94, rue Masséna – LYON 6

04 78 52 22 53

M^e Brotteaux

€ Menus : 14-21 €

Plats : 10-13 €

Lun-Ven : 11h45-15h



Qu'est-ce qu'une fusion ? « En physique, la fusion est le passage d'un corps de l'état solide à l'état liqu... » Tais-toi ! Pédant ! Non, la fusion, c'est bien plus que ça ! C'est mélanger une culture traditionnelle française avec l'innovation vietnamienne. C'est mettre des radis avec de la sauce soja. Bref, c'est prendre le temps de savourer son *bánh mì* pendant sa courte pause dej'.



♥ Si t'as du cran, choisis le niveau 3 de piment !



KENBO

3, av. Berthelot – LYON 7

04 72 70 97 18

Tram Centre Berthelot – Sciences Po Lyon

€ Plats : 11,50-17,50 €

Lun, Mer, Jeu, Ven, Sam & Dim : 11h30-

14h30 | 18h30-22h30



Lors des jours de flemme, sans envie ni temps pour cuisiner, c'est *Kenbo* que j'appelle. Leurs bons pads thaïs livrés chez moi sont parfaits pour satisfaire mes envies de « vite fait, bien fait. » Mais lors des jours où l'envie de sortir m'anime, leur déco' soignée et leur savoureux curry de poulet ne suffisent pas à m'attirer sur place ; j'y vois plus de livreurs que de clients attablés.



PHO 69

15, rue d'Aguesseau – LYON 7

06 50 56 75 50

M^e Guillotière – Gabriel Péri

€ Plats : 12,90-14,90 €

Lun : 18h45-22h

Mar, Jeu, Ven, Sam & Dim : 11h45-15h |

18h45-22h



Pour se remettre d'une rupture amoureuse absolument destructrice, on dit souvent que le meilleur remède est un gros câlin de ses parents. N'importe quoi !!! Ceux qui disent ça n'ont jamais goûté à la soupe *phô bœuf* ! Réconforté par des produits extra frais, un service aussi souriant qu'attentionné, j'ai déjà oublié le prénom de mon ex !



♥ Comme après un repas chez papa, je repars avec un *doggy bag* !



TOUTES LES ROUTES MÈNENT À LYON



GARES SNCF

Part-Dieu
Gorge de Loup
Perrache
Saint-Paul
Vaise



AUTOROUTES

A6 et A7 (autoroute du Soleil)
A42
A43



VOIE CYCLABLE

ViaRhôna



RANDONNÉE

GR765



AÉROPORT

Saint-Exupéry

LA NAVETTE

N°1 FRANÇAIS DU PERMIS ACCELERE

Obtenez votre permis en 2 semaines à Lyon !

- 1 moniteur unique
- 1 date d'examen 100% garantie
- Financement CPF possible !
- Boîte manuelle ou automatique



4,9/5 sur +1000 avis Google

lanavette.co / hello@lanavette.co

9 Cr Lafayette, 69006 Lyon / 04 81 09 68 81



Établissement titulaire des agréments préfectoraux n° E 21 069 0015 D et n° E 19 075 0020 D.



Surcoté au foot, souscoté en food.

ARGENTINE



EMPANADAS CLUB



4, rue Pizay - LYON 1

04 83 43 27 23

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Empanadas : 3,80 €

Salades : 3 €

Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h-15h | 19h-00h

Ven : 12h-15h | 19h-1h

Sam : 12h-1h



Bienvenue en *Panadas*, le pays où l'*empanada* est reine. Dans cette contrée, les lois sont simples : dégouliner de fromage, se remplir la panse de bonnes viandes et se tremper dans la sauce chimichurri. Mais attention à ne pas commettre d'infraction : prendre plus d'*empanadas* que l'on ne peut en manger est passible de trois jours de culpabilité*.

♥ Les vins argentins sont des ressources stratégiques en *Panadas* !

! *Peine révocable si vous décidez de ramener le surplus chez vous.



MUCHACHA - BAR À EMPANADAS

237, rue Paul Bert - LYON 3

04 72 33 02 11

Bus La Villette

€ Empanadas : 3,30 €

Menus : 11,50 € / 14,50 € / 35 €

Lun-Ven : 8h30-14h30



Henri Matisse avait tort en disant que l'inspiration vient en travaillant. C'est faux, elle vient en mangeant. Ma *muchacha* me l'a bien montré en me nourrissant. Une *empanada* au bœuf pour les premiers mots, une deuxième au thon pour le cœur du texte, et une troisième fourrée à l'aubergine pour les mots de la fin. Voilà, mon poème est achevé, il s'intitulera : *Donnez-m'en plus, muchacha*.

♥ Le menu *gordo* porte bien son nom.



RESTAURANTE MILONGA

59, rue Ney - LYON 6

04 72 75 22 18

M^o Brotteaux

€ Plats : 21-31 €

Paradillas à partager : 65-71 €

Mar-Ven : 12h-14h | 19h30-22h

Sam : 19h30-22h



Rumba, tango, cha-cha-cha... est-ce un épisode de *Danse avec les Stars* ? Et non ! Je parle du festival de saveurs qui se tient dans ma bouche. Il faut croire qu'avec ces danses *caliente*, tout se met à fondre : *empanadas*, *ribs* de bœuf ou encore tarte au chocolat. *Milonga* m'aura convaincu : quand on parle de viande, c'est le bœuf argentin qui mène la danse.

BRÉSIL



SAMPA

22bis, rue d'Enghien - LYON 2
04 78 37 43 60

M° Ampère - Victor Hugo

€ Menu du midi : 20 €

Peticos du soir : 9 €

Mer-Sam : 12h-15h | 18h-00h

Dim : 11h-16h



Bercé par les classiques de João Gilberto ou d'Elis Regina, je me laisse envivrer par les odeurs qui sortent de la cuisine : poulet mariné, rôti de cochon, purée de maïs fumé, comment vais-je choisir ? Et bien je ne choisis pas. Je déguste chaque plat et repars sans laisser une miette, même pas une seule.

♥ Ils ont réussi à me faire aimer les endives, c'est pas donné à tout le monde.



SAMBAHIA

8, rue du Viel Renversé - LYON 5

04 78 37 82 10

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Menus : 32 € / 39 €

Plats : 19-26 €

Lun-Ven : 19h-1h

Sam : 12h-14h | 19h-1h

RPPP

Quarante années que la gérante tient la baraque et ce n'est pas un hasard. Moi qui pensais que le Brésil se résumait à Neymar et à Copacabana, j'avais tort... Je rajoute à cette liste les six rounds de viande découpée sur la broche qui atterrissent tout droit dans mon assiette. Un petit shot pour la route et on m'informe qu'il y a des danseuses le week-end ? Je reviendrai, pour la culture.



LE PAIN DE SUCRE

82, rue Masséna - LYON 6

04 72 74 17 09

M° Masséna

€ Plats : 16-25 €

Mar, Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-00h

Mer & Sam : 19h-00h



À l'image du Pain de Sucre qui survole la baie de Rio, celui de Lyon survole bon nombre de ses comparses *brasileiros*. Du classique brésilien *feijoada* au poulpe grillé, la découverte est bluffante dans ce restaurant où l'on est si bien accueilli. On regretterait presque d'être né Limougeaud et pas Carioca n'est-ce pas ?



ODÍLIA RESTAURANT

3, av. Berthelot - LYON 7

04 78 72 00 66

Tram Centre Berthelot - Sciences Po Lyon

€ Menu midi : 18 €

Lun : 19h-23h

Mar-Ven : 12h-14h | 19h-23h

Sam : 12h-15h | 19h-23h

Dim : 19h-23h



Dilemme du prisonnier : quelle est la situation optimale ?

1. Malices d'Italie

2. Passions brésiliennes

Pareto aurait dit *Odília*. Dans l'univers fougueux de cette cage dorée, les inspirations culinaires se battent : les *caramelles* d'Italie s'associent au jus *farofa coalhada* unissant ces deux bandes rivales en une mafia culinaire. C'est une offre que nous ne pouvons pas refuser.

♥ En brésilien ou en italien, demandez la table du haut pour un date.

* Des toilettes aussi lointaines que le Brésil



CUBA



LA BODEGUITA CUBANA

44, rue de Cuire - LYON 4

04 72 07 95 47

M° Hénon

€ Menus du soir : 24 € / 27 €

Mar-Sam : 12h-14h | 19h-23h



Vous avez envie de manger cubain à Lyon, que faites-vous ?

A) Vous allez voir une redif' de Scarface au cinéma et mangez votre seum.

B) Vous réservez à *La Bodeguita Cubana*, le seul restaurant cubain de la ville, pour passer une soirée à danser entre les *ceviches* et les *cochinillos al horno*.

♥ Leur *ceviche* vaut le coup de prendre la ligne C.

MEXIQUE



GOMEX CANTINA

16, rue des Capucins - LYON 1

04 78 49 66 36

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Menu du midi : 12,90 €

Mar-Ven : 12h-14h | 18h-22h

Sam : 12h-22h30

Dim : 11h-21h30



Pourtant multiple-RPPÉ, les vrais tacos de la cantine mexicaine n'auront pas su nous convaincre comme les années précédentes. Pas d'inquiétude, on sait que ce n'est que pour repartir plus fort ! Go Mex !

♥ Le brunch mexicain est super...

✱ ...mais que vient faire le croissant dedans ?!



TIGERMILK

18, rue Pizay - LYON 1

09 79 00 31 52

M° Cordeliers

€ Plats : 13,50-19,50 €

Lun-Jeu : 12h-14h | 19h-22h30

Ven : 12h-14h30 | 18h45-23h

Sam : 12h-15h | 18h45-22h30

Dim : 12h-15h | 19h-22h30



Au Moyen-Âge, les mestres préconisaient l'usage du lait de pavot pour atténuer la douleur. Au XXI^{ème} siècle, nous pouvons compter sur le paracétamol. Cependant, quand cela ne suffit pas, je vous invite à tester le *lait du tigre*. Une ambiance feutrée, un guacamole onctueux, des *Margarita Azteca* et un *ceviche* parfaitement équilibrés. De quoi panser vos plaies à la mexicaine.

♥ Les prix qui épargnent votre porte-monnaie.



MULLI

13, rue Mercière - LYON 2

04 78 05 11 90

M° Cordeliers

€ Menu du midi : 21 €

Plats : 14-20 €

Mar-Ven : 12h-13h30 | 19h-21h30

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



« Une arnaque de plus pour touristes » pourrait-on déduire en lisant l'adresse. C'est pourtant l'anti-piège à touristes par excellence. Une cuisine sincère, pas chère, et qui échappe à tous les clichés pimentés de la cuisine mexicaine. On lui souhaite de rester elle-même, fidèle à ses valeurs et bien différente de certains de ses voisins moins honnêtes.

♥ J'ai appris que, non, manger mexicain ce n'est pas se détruire la langue à coup de tabasco.



CHIPOTLE MEXICAN GRILL

Westfield, 17, rue Dr Bouchut - LYON 3

04 37 44 29 70

M° Gare Part-Dieu - Vivier Merle

Lun-Dim : 11h-23h



Avec mon pote on avait pour ambition d'aller au Mexique. Puis, on a vu le prix des billets, et on a fini chez *Chipotle*. Entre Cancún et la Part-Dieu, il n'y a qu'un pas non ? Burritos et guacamole nous ont presque fait oublier qu'on était coincés à Lyon pour l'été. En partant, le métro B en panne nous l'a quand même vite rappelé.

📍 *Chipotle* est une chaîne de restauration rapide tex-mex.

PÉROU



MOCHICAS CAFÉ

98, rue Mazenod – LYON 3
07 45 16 01 20

M° Place Guichard – Bourse du Travail

€ Ceviches : 12-20 €

Plats chauds : 18-20 €

Mar-Sam : 12h-19h



Fact 1 : Le peuple Mochica était une civilisation établie sur la côte nord du Pérou entre 100 et 700.

Fact 2 : Le *ceviche*, les *yucas fritas* ou le *tiradito* de saumon vous feront découvrir l'authentique gastronomie péruvienne.

Fact 3 : J'ai enfin pu goûter du manioc après dix ans à regarder *Koh-Lanta* et j'ai adoré !

Fun Fact : Juan Carlos, le patron, était DJ avant.

✳ **Fun Fact 2 :** ce jour-là le vin était étrangement froid.



BARRACEVICHE

76, rue Masséna – LYON 6
04 78 52 11 11

M° Masséna

€ Ceviches : 19-23 €

Plats chauds : 21-23 €

Mar-Sam : 12h-14h | 19h-23h



Dès mon entrée, subjuguée par les douces notes de la musique péruvienne et la finesse du décor, je n'ai pu m'empêcher d'esquisser quelques pas de danse. Une fois attablée, la simple vision de mon *ceviche* m'a laissée béate tant son dressage était fin. Mais ce sont ses saveurs et sa fraîcheur qui m'ont enchantée. C'est pourquoi, *Barraceviche*, je te le dis : merci.



YKA

112, bd. des Belges – LYON 6
04 78 24 49 71

M° Brotteaux

€ Ceviches : 19-20 €

Tapas : 11-14 €

Mar-Sam : 12h-13h30 | 19h30-23h



Comme Ugly Betty débarque chez *Mead Publication*, j'entre chez *Yka*. Les plats sont plus beaux que moi, le restaurant est plus chic et les plats ont bien plus de succès. Je n'abandonne pas et l'amabilité des serveurs me redonne confiance en moi. Un *pisco sour* pour me détendre, un *ceviche* pour me magnifier et je suis requinquée pour la soirée.



LA CEVICHELA

18, rue de Bonald – LYON 7
04 37 70 11 25

M° Guillotière – Gabriel Péri

€ Ceviche de la semaine : 14 €

Mar-Sam : 18h30-1h



Cette fois je ne noie pas le poisson et lui susurre : « c'est sensuellement bon. » Le serveur allume notre bougie, la flamme crépite. Je crois que le courant passe. Mon cœur tangué : qui sera l' élu entre le *ceviche* et les *tiraditos* ? Place à l'éros, la sauce enlace avec passion le poisson. Ni une ni deux, j'avale d'un trait le *leche de tigre*. Quel pied !

✳ **Entre le gravlax de saumon et le ceviche, j'ai fait trois fois le tour du bocal...**



PICAFLORES

41, rue Professeur Grignard – LYON 7

04 27 78 24 88

M° Jean Macé

€ Menu du midi : 22 €

Lun : 17h-00h

Mar-Ven : 12h-15h | 17h-00h

Sam : 17h-1h



J'ai des origines *latinas*. Je passe mon temps à le répéter, personne ne me croit. *Picaflores* est le seul endroit où je me sens comprise : la cheffe honore mes origines en y rajoutant sa touche de folie. Elle me cuisine du *broccamole*, du saumon au lait de coco et crumble de bananes. On y trouve même une inspiration du Japon. D'ailleurs, j'ai des origines japonaises aussi, je vous l'ai dit ?



LES DISPARUS

Hommage à ces établissements récemment fermés. Vous allez nous manquer !



LES MICHES

Oh là là, quels sont donc ces noms baroques loin de l'ambiance puritaine de mon monastère ? *La moola, La daronne, Le balek* ??? Je me répète *Marc 11:25* et pardonne ces noms babyloniens avant de goûter. Seii-gneuuuur ! Qu'est-ce donc que cette gemme céleste ? « *Ceci est un dwich, sœur Albertine. Aime le comme tu chéris Pierre, ton amant "caché" que tout le monde connaît au Vatic'.* »



CHAI VOUS

Un souffle du Sud-Ouest sur une nuit lyonnaise, *Chai vous*, si bel aptonyme, vous réchauffe le cœur par les vignes. Un concept rare et rafraîchissant qui fait de vous le sommelier d'une nuit. Rendez-vous chez Ludo (*ah bah non du coup*), un antre de bons vivants, où chants et rires accompagnent les larmes du vin...



MIKO SUSHI

Le saviez-vous ? *Miko* désigne, au Japon, des religieuses ayant un lien direct avec les dieux. Chez *Miko Sushi*, le divin est bien là, me bénissant de *nigiris* et *d'urakamis*. Il me semble même que la dorade soit directement descendue du ciel en sashimis. Ce repas marque définitivement l'apothéose de ma vie.



UN PETIT NOIR

Je pénètre dans un lieu intrigant, meublé d'un fauteuil en cuir usé et de quelques étagères où se succèdent une fine sélection de romans noirs, thrillers et policiers. L'homme derrière le comptoir me sert un petit noir, et me partage sa dernière lecture de Vargas. Captivée par ses conseils, je m'adonne à de nouvelles lectures où le suspense règne.



THE NEW WORLD SMOKE

The Old World sucks but the New World smokes ! Ici, pas de tutoiement, pas de véganes, que de la bonne viande saignante. T'aimes pas le bœuf ? Mets-moi du *fucking pulled pork* dans ton burger, c'est tout aussi bon. C'est tout aussi viandard. C'est tout aussi *Rock'n'Roll baby* !

**LYON
FEST4F**



LE BARATHON DE LA PRESQU'ÎLE

Le barathon est une discipline rigoureuse, voici quelques conseils pour vivre la meilleure soirée possible :

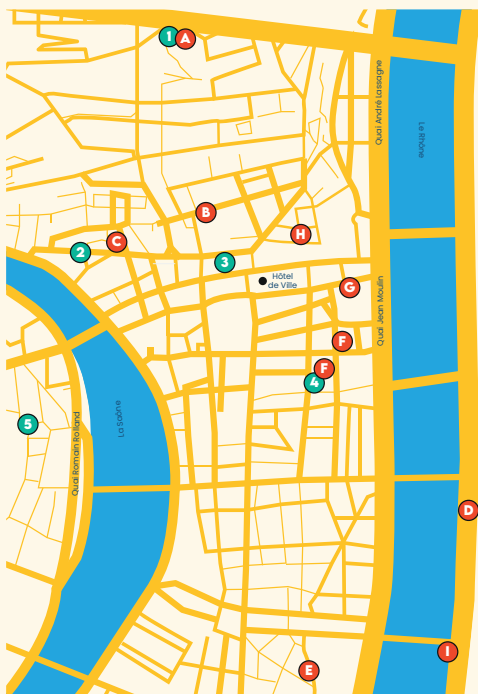
- ✓ On limite les déplacements. C'est un barathon pas un marathon.
- ✓ On privilégie un vendredi ou samedi soir, les bars ont des horaires plus étendus.
- ✓ On part à 3 ou 4. Il faut pouvoir trouver de la place.
- ✓ On ne reste jamais plus d'1 h dans un bar. Sinon c'est pas un barathon, c'est juste un bar.
- ✓ On est généreux avec ses potes. Ce sport n'est pas adapté aux radins.

Le **parcours A en vert** est pour ceux qui veulent une soirée tranquille sans lendemain difficile.

- 1 18h30-19h15 au **Barabaar Croix-Rousse**, (demi de bière ou verre de blanc)
- 2 19h30-21h à la **Boutellerie**, (verre de vin et assiette)
- 3 21h15-22h30 au **Jardin Secret** (7 place des Terreaux, un cocktail)
- 4 22h45-00h chez **Vivants**, (demi de bière)
- 5 00h30-1h30 à **Cigale** (cocktail au gin)
- 6 On va se coucher tranquillement.

Le **parcours B en rouge**, attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé et la dignité.

- A 17h-18h30 au **Barabaar Croix Rousse** (une pinte ou deux, la Trique est conseillée pour bien commencer ce périple)
- B 18h45-19h15 chez **la Madone** (un vermouth)
- C 19h30-20h30 à l'**Hopstore** (une pinte de bière et une grande frite pour tous)
- D 20h50-22h15 chez **Berzingue** (HH jusqu'à 21h, une pinte)
- E 22h30-23h30 **le République**, (une pinte)
- F 00h-00h45 **Vivants** (une pinte) ou **L Bar** (un cocktail)
- G 1h **Espit Chupitos**, (des shots)
- H 1h30 **Les Poupées Russes**, (des shots ou un cocktail)
- I **Le Plouf**



PS : conformément au premier conseil, nous nous sommes limités à la Presqu'île, mais de nombreux itinéraires sont aussi possibles dans d'autres quartiers.

BARS



215 - Bars

- 216 - BARS À BIÈRES
- 224 - BARS À COCKTAILS
- 229 - BARS À VINS
- 232 - BARS GOURMANDS
- 237 - BARS CONCEPT





Gare à la descente !



AUPRÈS DE MON ARBRE



5, rue Burdeau - LYON 1

09 81 61 73 88

Bus Mairie du 1^{er}

€ Pintes : 5,80-7 €

Lun & Dim : 16h-23h

Mar, Mer, Jeu & Sam : 16h-1h

Ven : 8h-12h | 16h-1h



« Auprès de mon arbre je vivais heureux [dans une ambiance modeste et décontractée]

J'aurais jamais dû m'éloigner de mon arbre [il me manque déjà]

Auprès de mon arbre je vivais heureux [comment ne pas être heureux autour de bières artisanales ?]

J'aurais jamais dû le quitter des yeux [il est si bien décoré] »

Georges Brasseur, heu... Brassens pardon.

♥ Découvrez les soirées
ciné-concert !



BROC'BAR



20, rue Lanterne - LYON 1

04 78 30 82 61

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

Lun & Dim : 7h-23h

Mar-Sam : 7h-1h



La rue Lanterne porte bien son nom grâce à ce bar qui l'illumine jour et nuit. Une couleur aussi gaie

que son ambiance, tu verras que cette terrasse rapproche. Tu arrives seul, repars avec six nouveaux

copains, le serveur devient ton meilleur ami et tu deviens le sien car tu enchaînes les pintes.

♥ Mon kebab et moi étions les bienvenus !



CHAMAX



5, rue Pizay - LYON 1

09 74 64 03 75

M^o Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Pintes : 5,50 €

Planche mixte : 16 €

Lun-Mer : 17h-1h | Jeu : 17h-2h

Ven : 17h-3h | Sam : 17h-4h



Voilà trois semaines que mes amis me disent déprimé et me conseillent de consulter. Mais

aujourd'hui, au *Chamax*, j'ai eu une illumination.

« *Beer is better than therapy* » sont les mots qui se sont révélés à moi. J'ai donc attrapé une pinte de *Gallia*, je l'ai bue et j'ai retrouvé le sourire. *Beer is better than therapy, yes, but mostly at the Chamax.*



HOPSTORE

27, rue de la Martinière - LYON 1

04 78 30 79 84

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Pintes : 5,90-7,50 €

Planche mixte : 11,90 €

Lun-Dim : 12h-1h



« Une pinte de blonde avec un burger s'il vous plaît ». Mmh, encore une âme innocente qui ne connaît pas ce bar... Des pintes de blonde, y'en a des dizaines alors il va falloir être un peu plus précis ou se faire conseiller. Et des burgers ? C'est pareil, même qu'ils t'amènent une cagette de sauces pour aller avec. Ouï ouï, une cagette.

♥ Monte une équipe si tu veux te faire la grande frite.



L'ÂNE SANS QUEUE

7, place Colbert - LYON 1

09 87 02 04 57

M° Croix-Rousse

€ Pintes : 6-7,50 €

Saucisson : 10 €

Lun-Dim : 10h-1h



Un bourricot sans bite ? J'ai envie de voir ça ! Alors je monte les pentes, j'arrive sur place, et effectivement, pas de chibre à l'horizon. Mais pas d'âne non plus, bizarre... j'ai dû me tromper... Kôlsh, Abbaye, IPA ? Tout s'explique, je suis dans un bar. Il y a vingt bières différentes et une immense terrasse qui surplombe Lyon, quel régal ! Je partirai à la chasse à l'âne plus souvent.

♥ La vue sur Lyon est im-pre-nable !



LE 405

9, rue Constantine - LYON 1

09 82 20 25 13

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

Lun & Dim : 16h-1h

Mar-Sam : 9h-1h



Quand j'étais enfant, je jouais au 421. Maintenant, je bois au 405. J'étais dans l'équipe des rouges, maintenant je suis *team* blonde. La sonnerie de la cour de récré' nous arrêtais, maintenant c'est ma meuf. 421 hier, 405 aujourd'hui, mais toujours avec des amis.

✱ Ne vous attendez pas à pouvoir manger : on ne fait que boire au 405.



LES BERTHOM (PRESQU'ÎLE)

24, rue Pizay - LYON 1

09 62 25 14 34

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Pintes : 5,40-9 €

Lun & Mar : 16h-00h | Mer-Jeu : 17h-1h

Ven : 16h-2h | Sam : 15h-2h

Dim : 15h-00h



Si je devais faire une encyclopédie sur la bière, c'est dans ce bar que je ferais mes recherches ! L'atmosphère y est chaleureuse, les *empanadas* de chez *Toké* délicieuses et la charcuterie *Bobosse* rend le cochon chic. Si les sièges sont déjà peu propices à l'étude, l'ambiance y est bien trop entraînée pour se concentrer sur des recherches sérieuses.

📍 Tarifs réduits sur présentation de la carte Mojo.



MKB BAR À BIÈRES

30, rue de l'Arbre Sec - LYON 1
06 72 38 09 24

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Pintes : 6,20-9,60 €
Planche mixte : 18 €
Lun-Jeu : 14h-1h
Ven & Sam : 14h-2h30
Dim : 15h-23h



Bip, Bip, Biiipp. Je démarre en trombe suivi de la voiture du MKB, je dois gagner si je veux rester peinard chez moi. De suite, le MKB attaque sur l'extérieur en sortant sa classique, la *Pietra Rossa*. Je tente de résister mais le bar me déborde avec sa *Tropical Milkshake* ! Je me fais dépasser et le MKB file vers la victoire : je ne serai pas un frein ce soir.



IV - LE QU4TRE

4, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2

09 74 64 01 39

M° Cordeliers

€ Pintes : 6,50 €
Planche mixte : 16 €
Mar-Sam : 16h-1h



Tout roule comme sur des roulettes : une 4Matic au bar, transmission intégrale de bonheur entre moi et mes collègues. Pourtant, c'était pas gagné d'avance, arrivés en 4-4-2 dans un 4x4 noir, on était venus étancher nos déboires. On repart (à pied) avec les collègues, unis comme les quatre doigts de la main.

♥ Quelques bières à la carte, mais aussi de nombreux cocktails



L'ALERTE ROUGE

19, place Carnot - LYON 2

04 78 82 11 65

M° Perrache

€ Pintes : 5-9 €
Pides : 5,95-13,95 €
Lun & Dim : 9h-00h
Mar-Sam : 9h-1h



La soirée prend un nouveau tournant. Je vois ses yeux briller. Il se mord la lèvre. Son regard devient même un peu trop plongeant. Il approche sa main de la mienne... Il attrape mon verre. « Je peux goûter ta bière ? » Je reste sans voix, mais comment lui en vouloir ? La *Grosse Bertha*, on ne la trouve pas partout.

♥ Des pides qui n'ont rien à envier aux pizzas.



LE WELSH BEER BAR

12, rue de la Monnaie - LYON 2

06 23 95 93 02

M° Cordeliers

€ Pintes : 7,60-9€
Tapas : 6-10,50 €
Lun-Dim : 16h-1h



Le *Welsh Beer Bar*, c'est mélanger le meilleur du Pays de Galle et de la France : la bière et le fromage. Alors imaginez un bar où vous pouvez déguster un saint-marcellin en sirotant une bière tout droit venue de l'île anglo-saxonne, le rêve non ?

♥ Le mot d'ordre de la maison : *cymdeithasau*.



MOS MAKER OF STORIES

4, rue de la Barre - LYON 2

04 69 67 24 71

M° Bellecour

€ Pintes : 5-7,50 €
Planche mixte : 18,50 €
Lun-Ven : 10h-1h
Sam : 9h-1h | Dim : 10h-00h30



Après avoir malencontreusement raté mes études, je décide de me reconvertir. J'enfile mon tablier et je deviens mon propre barman. Je monte au premier étage, vers le mur à bières, pour faire des cocktails détonants, bien que douteux. Il serait en effet plus sage de ne pas mélanger plus de cinq bières.





MY BEERS

97, crs. Charlemagne – LYON 2
04 78 42 16 88



Tram Hôtel de Région Montrochet

€ Pintes : 5-9 €

Lun : 17h-22h

Mar & Mer : 11h30-22h

Jeu & Ven : 11h30-23h

Sam : 14h-23h | Dim : 15h-22h



Perso j'aime bien la bière, et tout ce qui est à base d'alcool de façon générale, donc j'ai débarqué dans l'ancre du *beer pong* pour pratiquer mon sport : boire. Mais j'ai appris à ma grande surprise que je pouvais aussi exercer mon hobby avec des produits de grande qualité. Se mettre une mine un mardi soir sans happy hour, certes, mais avec des bières de niche bien aromatisées.

★ **Ne commandez pas de cidre, au risque de plomber l'ambiance.**



VIVANTS

26, rue Neuve – LYON 2

06 61 45 28 84



M° Cordeliers

Lun-Sam : 18h-1h



Au cœur de l'agitation de la ville, je parviens enfin à dénicher un bar à part pour débattre en terrasse sur le monde. Il est plus calme que les autres et son ambiance détendue, à l'image des serveurs, m'a convaincue. Il est aussi plus petit que les autres, mais n'a pourtant pas rogné le choix des variétés de bières. Bref, il est différent, et ce n'est pas pour me déplaire.

♥ **La serveuse très conciliante pour trouver de la place en terrasse <3**



HOPPER

43, crs. Gambetta – LYON 3

04 78 60 16 21



M° Saxe – Gambetta

€ Pintes : 5,50-7 €

Planches mixtes : 10,50 / 16,50 €

Lun-Sam : 7h-1h

Dim : 8h30-1h



Ce soir c'est match. Une *Stephanus* et une planche mixte plus tard, la partie commence. On n'est pas venu ici par hasard : 18 bières différentes, c'est suffisant pour étancher sa soif et maintenir l'esprit d'équipe. Le match est déjà fini, je repars avec des étoiles plein les yeux et le ventre rempli de bière.

i **Hopper propose même des petits-déjeuners !**



L'ENTOURLOUPE

1, crs. de la Liberté – LYON 3

04 72 77 91 70



M° Cordeliers

€ Pintes : 5,50-8,80 €

Tapas : 6-18 €

Lun-Ven : 8h-1h

Sam : 10h-1h | Dim : 15h-1h



En attendant mon *date*, la tension monte : c'est la femme de ma vie, j'en suis sûr. Je vais chercher au bar deux pintes et une planche, voilà de quoi me remonter le moral. Les minutes passent, elle n'arrive toujours pas... il est 1h du matin et le serveur m'annonce gentiment qu'ils ferment. Dommage, quitte à dormir chez quelqu'un, j'aurais bien aimé dormir ici.

★ **Une planche à partager, mais à partager seul.**



LE MALTING POT

263, gde. rue de la Guillotière – LYON 3

09 70 95 27 78



M° Sans Souci

Lun-Mer : 12h-14h | 17h-00h

Jeu-Sam : 12h-00h



Le bonheur, je l'ai trouvé un lundi de juin dans un joli jardin. Il était au détour de *ma Première Gorgée de bière et autres plaisirs minuscules* gustatifs. Je cherche encore mes mots pour décrire cette bière rafraîchissante brassée sur place répondant au doux nom de *Goose Buster* et ces succulents nems. Tout ce que je peux vous dire, c'est que le vrai bonheur, je l'ai trouvé au *Malting Pot*.

♥ **Les bières sont imaginées au cœur du jardin.**

i **Possibilité d'acheter leurs bières en bouteille à emporter.**



LE TRAQUENARD



39, crs. de la Liberté - LYON 3
04 78 03 32 49



M° Place Guichard - Bourse du Travail



€ Pintes : 5,50-9,80 €

Planche mixte : 18 €

Lun-Ven : 8h-1h | Sam : 15h-1h



Mon ami m'invite à prendre un verre. 15 minutes, 30 minutes... Il n'est toujours pas là. Ça sent le traquenard. Normal, je suis devant. Je me décide à rentrer. Choisir une bière parmi cette belle palette me fera patienter. Le retardataire arrive enfin ; il m'a commandé des frites. Le filou, il sait comment se faire pardonner.



BARIZONA



Arizona - ETATS-UNIS

BUS Pontet Crases

€ Pinte : 2,50 €

Lun-Ven : 17h-20h



Aujourd'hui est venu le moment de te dire adieu au revoir. Nul ne sait tous les noms que tu as emprunté. Rares sont ceux qui savent combien d'étudiants tu as couché. Peu connaissent le nombre de HH et d'AW que tu auras vu. Mais nombreux sont ceux qui t'ont rencontré et parmi eux, tous attendent ton retour, sous une forme ou une autre. À bientôt ?

♥ **Que choisir comme coup de coeur entre les après-midi de bronzage sur la terrasse, les pintes à 2,50 €, la musique, les copains... À bientôt ?**

★ **Ne jamais avoir pensé à ramener son ecocup en plus de cent HH...**

i **Pour la dalle cassée, j'ai vu, je sais qui c'est, mais je dirai rien.**



MALTO



2, rue Chaponnay - LYON 3

06 29 39 04 26



M° Guillotière - Gabriel Péri

€ Pintes : 5,80-7,90 €

Planche mixte : 18 €

Mar & Mer : 17h-23h

Jeu-Sam : 17h-1h



« Alors Obélix, comment était la bière de Maltocélavix ?

- Ah, par Toutatis, la planche viande-fromage qu'on m'a donnée était si large que j'ai à peine pu jeter un œil à ma cervoise ! Même taper les Romains, ça creuse pas autant ! Celui qui la finit tout seul, il est vraiment plus fort que moi... »



DIKKENEK CAFÉ



3, rue d'Austerlitz - LYON 4

04 82 91 25 45

M° Croix-Rousse

€ Pintes : dès 5,40 €

Lun & Mar : 13h30-00h

Mer-Ven : 10h30-1h | Sam : 15h-1h



Nom di dju, la Belgique est à Lyon ! Dans c'bar, tu retrouves l'bon vivant belge et sa générosité : d'énormes assiettes d'frites maison, d'la binouze du plat pays, et des affiches du film *Dikkenek* accrochées au mur, une fois. Comme on dit là-haut, ça m'a bien goûté !

i **Les événements organisés : du théâtre d'impro', du stand-up, des blindtests, d'la danse et des concerts.**



PADDY'S CORNER



4, rue de la Terrasse - LYON 4

09 52 11 21 76



M° Croix-Rousse

€ Pintes : 7 €

Planche mixte : 14,90 €

Lun, Mar, Mer & Dim : 8h-1h

Jeu-Sam : 8h-2h



Depuis le *Brexit*, je râle dès que je vois une plaque anglaise sur la route. À chaque fois qu'on me propose un p'tit dej' anglais, je décline l'invitation. Étonnamment, ce pub a réussi à me réconcilier avec les *British*. Quand il y a 15 bières et 7 burgers différents à la carte je suis obligé de l'admettre, *sometimes, they do it better*.

★ **30 minutes d'attente pour une barquette, c'était pas Lewis Hamilton qui tenait la friteuse ;)**



BEER O'CLOCK

4, rue Octavio Mey – LYON 5
04 78 80 77 10

Bus Gare Saint-Paul
Lun-Jeu : 17h-00h
Ven & Sam : 17h-1h
Dim : 16h30-23h



Finie l'abstinence, ce soir je me ferais bien une blonde, ou non... plutôt une brune... quoiqu'un cidre peut-être ? Après tout, pourquoi choisir ? J'enfile ma casquette de barman, je file à *Beer O'Clock* et je m'en tire trois. J'appelle les copains. On attrape un jeu. Je sens que je vais encore finir ma soirée ici et craquer pour une IPA !



BETTY'S BAR

4, rue Mourguet – LYON 5
04 78 37 07 96

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes : 5-7 €
Lun-Ven : 17h-00h
Sam : 12h-00h | Dim : 15h-23h



Le *Betty's Bar* ou le bar des bêtises. J'avais 30 € de budget. J'ai dépensé le double. C'est pas parce que c'était trop cher mais parce que c'était trop bon. Maudit soit le *Picon* !

✳ Une heure d'attente pour avoir des frites... on se contentera de bonnes bières.



CACTUS BAR

12, place Saint-Paul – LYON 5
04 27 11 68 66

Bus Gare Saint-Paul
€ Pintes : 6-7,50 €
Planche mixte : 20 €
Lun-Mer : 16h-1h | Jeu-Dim : 15h-1h



Far West, le soleil est à son zénith. Le sable chaud me fouette le visage, je renforce mon chapeau sur ma tête. Au détour d'un canyon, j'y suis : le *Cactus Bar*. Je saute de Jolly Jumper et m'installe au comptoir. Je descends ma *Bacchus* plus vite que mon ombre, ma réputation me précède. Une fois désaltéré, je repars sur Jolly Jumper... « I'm a poor lonesome cowboy and a long way from home... »



JOHNNY'S KITCHEN IRISH PUB

48, rue Saint-Georges – LYON 5
09 74 73 58 68

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes : 4,90 €
Lun-Dim : 12h-1h



C'est décidé, je pars en *Erasmus* en Irlande.

Au programme de mon intégration : soirées sportives, concerts et *blindtests* endiablés. Les Irlandais se montrent aussi accueillants que bruyants. Ils m'initient aux burgers et à la bière ; la *Guinness*, c'est définitivement une institution irlandaise.

 Possibilité de privatiser la salle du bas



LE BAR BU

21, quai de Bondy – LYON 5
04 78 72 15 44

Bus Gare Saint-Paul
Lun-Ven : 17h-1h
Sam : 15h-1h | Dim : 11h-1h



Pas de barbu à l'horizon, mais le charme de l'ancien est bien présent, tout comme les bières alléchantes et les planches gourmandes. Mon ami ne regarde pas ? Tout le pâté finit dans mon gosier. Allez, je repasserai pour les huîtres ET le fromage de chèvre local ET la bière artisanale.



LE BAVARD

1, quai Romain Rolland – LYON 5
04 78 37 36 32

Bus Romain Rolland
€ Pintes : 6-7,50 €
Lun-Dim : 8h-1h



Je vais vous délivrer une recette ancestrale qui fait des heureux à tous les coups :

Prenez quelques copains, ajoutez-y 50 cl de bière artisanale et une bonne dose de couleur. Mélangez le tout, et vous vous retrouverez à papoter pendant des heures sur la terrasse du *Bavard* !

♥ Ingrédient secret : des serveurs super accueillants



LES BERTHOM - VIEUX LYON



2, place Ennemond Fousseret - LYON 5

04 78 28 44 10

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Bières bouteille : 4,30-9 €

Lun & Mar : 16h-00h

Mer & Jeu : 16h-1h | Ven : 16h-2h

Sam : 15h-2h | Dim : 15h-00h

Est-ce que tu sais où trouver une bonne planque dans le Vieux Lyon ? *Les Berthom*.

Est-ce que tu sais où trouver des bières de toutes sortes ? *Les Berthom*.

Est-ce que tu sais où trouver un délicieux saucisson et un succulent fromage ? *Aux Berthom*.

Tu ne sais pas encore où aller ce soir ? *Aux Berthom* pardi !



LES FLEURS DU MALT

15, quai Romain Rolland - LYON 5

04 72 65 64 16

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Pintes : 4-20 €

Lun : 17h-00h | Mar & Mer : 17h-1h

Jeu-Sam : 17h-2h | Dim : 17h-00



Un soir de l'an de grâce 1357, alors que ma femme s'est faite bourlinguée par l'idiot du village la veille, qu'un raton a transmis la lèpre à mon paternel, et que je serai exécuté demain pour pratique de la sorcellerie, je me réfugie aux *Fleurs du Malt*. Je déguste une lambic bien fraîche, une demi-coudée de saucisse sèche, seize onces de tome et déjà, mes fardeaux paraissent plus légers.



THE ANTIDOTE PUB



108, rue Saint-Georges - LYON 5

04 78 37 54 94

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Pintes : 6,80-8 €

Mar & Mer : 18h-00h | Jeu : 17h-00h

Ven & Sam : 17h-1h

Me voilà face au plus vieux bar de Lyon. Bizarre, il n'y a personne... J'en parle au barman. « Pose pas de questions, prends ta *Guinness* et descends au sous-sol. » Et bon Dieu qu'il avait raison ! Dans un air de prohibition, cinq musiciens jouent du *Queen* entourés d'une vingtaine de bons vivants. *L'Antidote* m'a soigné de la morosité, une prescription à vie s'il vous plaît !

♥ Un bon shot de *Irish Flag* et me voilà Irlandais !

i Tous les mercredis à partir de 21h, *live music* au sous-sol !





THE SMOKING DOG

16, rue Lainerie - LYON 5
04 78 28 38 27

Bus Gare Saint-Paul

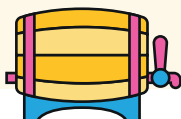
€ Pintes : 8-12 €

Lun : 17h-00h30 | Mar-Ven : 17h-1h

Sam : 13h-1h | Dim : 14h30-00h30



Ah the bloody Smoking Dog ! Vous êtes gentils à mettre des livres sur vos étagères mais quand vous servez des pintes à 9€, *it's just not possible to read them*. On lit pas ici, on boit, on rit, on chante, on crie, on s'embrasse. Bref, ici on vit. Et bloody hell, j'en ai vécu des choses ce soir-là.



AU FÛT ET À MESURE

18, bd. des Brotteaux - LYON 6
06 64 10 40 74

M° Masséna

€ Pintes : 8-12 €

Lun-Sam : 17h-1h

Dim : 17h-00h



Sobre depuis deux semaines, me voilà bien penaud. Il faut absolument que je me reprenne en main ! Rendez-vous au bar pour régler cette sombre histoire. Je prends une bière, une deuxième et... je me rends compte que je peux moi-même me servir ! J'en suis à combien déjà ? C'est-à-dire qu'au fur et à mesure des bières, j'ai perdu pour sûr le sens de la mesure...

📌 L'abus de santé est dangereux pour l'alcool (enfin je crois).



BARABAAR

4, bd. des Brotteaux - LYON 6
06 03 98 39 25 / 06 35 15 67 56

M° Masséna

€ Pintes : 7-8 €

Lun-Dim : 11h-1h



Je suis quelqu'un de paresseux. Mon père me fait à manger, ma sœur range ma chambre et ma mère fait mes lessives. Alors le service au bar, c'est pas ce que je préfère, mais je dois bien avouer que si je n'avais pas bougé mon gros cul, je n'aurais pas su qu'autant de bières étaient proposées et je me serais sans doute contenté d'une pauvre pinte de HK.

♥ **L'ambiance des Brotteaux, c'est quand même bien cool !**

✳ **Je comprends bien qu'il ne faut pas déranger les voisins, mais me demander de chuchoter...**



ORGAO BEER HOUSE

145, rue Sébastien Gryphe - LYON 7

04 26 18 70 12

M° Jean Macé

Mar-Sam : 17h-1h



La semaine dernière, je suis allé en Hongrie, en Belgique, j'ai visité les Balkans et des recoins perdus de France. Comment j'ai fait ? J'ai un secret pour vous... ma compagnie aérienne s'appelle *Orgao* et me propose régulièrement de visiter de nouveaux pays ! Entre des bières artisanales et des *antipasti* qui sentent la fraîcheur de l'été, j'ai voyagé tout en restant dans le 7^{ème} !



LE BIERISTAN

14, rue Paul Lafargue - VILLEURBANNE

09 83 69 11 05

M° Gratte Ciel

Lun-Mer : 17h30-1h

Jeu-Sam : 15h-1h



« Nous retrouvons Jacques, notre envoyé spécial au *Bieristan*.

- Oui, merci Doria. Connu pour le rapport qualité-prix de ses bières, le *Bieristan* vient d'atteindre un nouveau record de ventes. Comme tous les soirs, les citoyens que j'ai interrogés sortent entre amis en profitant des nombreuses terrasses de la capitale. Je dois rendre l'antenne, c'était Jacques, merci ! »

✳ **Le Bieristan est un pays vert où les bières sont souvent issues de brasseries labellisées bio !**



Mais cock et tail ça veut pas dire la même chose ?

CACHÉS



BAR LE PASSAGE

8, rue du Plâtre – LYON 1
04 81 10 30 03

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ Cocktails : 16-23 €

Tapas : 6-20 €

Mar-Sam : 19h-3h



Je suis caché, intimiste et accessible seulement aux plus courageux qui oseront sonner à ma porte. Je propose des cocktails fumés, épicés, au gin ou au whisky, aussi chics que mon intérieur signé années trente. Mon identité ? Rendez-vous dans une ruelle du 1^{er} arrondissement pour connaître mon nom. Ou lisez juste le titre de la critique, ça marche aussi.



JARDIN SECRET

7, place des Terreaux – LYON 1
06 20 06 64 52

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ Cocktails : 16 €

Jeu-Sam : 19h-1h



Tu ne connais pas l'expression : « Un bar en cache toujours un autre » ? C'est normal, elle n'existe pas ! Pourtant, ici c'est bien le cas. En traversant un couloir enchanté, le brouhaha du bar à bière laisse place au calme du *Secret*. Un lieu qui n'a rien à envier au Jardin d'Éden puisque le paradis est directement servi avec le cocktail *Le Jardin Secret* et sa touche de baie de Timur.

♥ Choisis bien ton cocktail et le décor viendra avec !



BAR DE BON-SECOURS

12, rue du Bœuf – LYON 5
04 72 40 99 77

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean

€ Cocktails : 13 €

Tapas : 10-15 €

Lun, Jeu, Ven, Sam & Dim : 19h-1h



Les caves de Lyon pleines de rats ? À moins qu'ils portent de superbes smokings et parlent comme des gentlemen, c'est une absurde ineptie. Ce serait comme dire que le *Paic citron* est mauvais. Enfin, pas celui que l'on m'a servi hier. Lui était bon, lui était frais, lui était beau. Un peu comme cette cave et ces serveurs. Finalement ça a du bon d'être clandestin.

♥ Je ne savais pas que les clandestins avaient une si belle argenterie.

📍 Comme si j'allais vous révéler que le mot de passe est « Clandé-bar ».



LA BAIGNOIRE

11, rue des Trois Rois - LYON 7

06 46 85 82 54

M° Guillotière - Gabriel Péri

€ Cocktails signatures : 12-13 €

Mocktails : 10-11 €

Mar-Sam : 18h-1h



Dans la pénombre de *La Baignoire*, écho des *speakeasies* de Chicago, Al Capone aurait adoré. Commandant un cocktail tropical, un classique *Blue Hawaiian*, il s'immerge dans l'ère de la Prohibition. Chaque sourire est une conspiration, chaque gorgée un défi à la loi sèche. Un bar où même les gangsters noient leurs remords.

✳ **C'est un petit plouf pour les tapas...**

CHICS



LE FANTÔME DE L'OPÉRA

19, rue Royale - LYON 1

04 37 92 03 88

M° Croix-Paquet

€ Cocktails : 11-14 €

Mocktails : 8 €

Mar-Sam : 18h-1h



Quelques gouttes de sirop de pop-corn, un zeste de rhum, deux cuillères de soupe de potiron, sans oublier ma liqueur magique... en voilà un cocktail ! Comme les enfants qui s'amuse à concocter des potions, les gérants du *Fantôme de l'Opéra* ne sont jamais en manque d'inspiration. Seule différence : cette fois-ci, on en redemande.

🔗 **Initiation aux cocktails sur demande**

✳ **Pas de plastique, dégustez vos cocktails avec des pailles en pâte !**



THE MONKEY CLUB

19, place Tolozan - LYON 1

04 78 27 99 29

M° Croix-Paquet

€ Cocktails : 13 €

Mocktails : 7-9 €

Mar & Mer : 18h-1h | Jeu-Sam : 18h-3h



The Monkey Club, c'est un peu comme si le *Garrison Pub* des *Peaky Blinders* avait fusionné avec un bar à gin. En plein Lyon, ce bar à cocktails oscille entre grandeur victorienne et folie des spiritueux. On y vient pour l'ambiance, on y reste pour les cocktails, et on repart en se demandant si on n'a pas croisé Thomas Shelby en chemin.



L'OFFICINE

3, crs. Saint Henri Grand

Hôtel-Dieu - LYON 2

04 72 41 84 96

M° Bellecour

€ Cocktails du moment : 14-16,50 €

Mocktails : 10-11 €

Mar-Jeu : 18h30-00h

Ven & Sam : 18h30-1h



Mémé m'a envoyé chercher ses médicaments dans son officine habituelle. Sur sa liste, impossible de trouver ses sirops dans d'autres pharmacies : *Tiki Blinders*, *Aurore Florale*... L'apothicaire avait mis son smoking et m'a installé sur la terrasse. Étrange, mais j'ai adoré. Les sirops étaient excellents, par contre je pense que Mémé n'est pas vraiment malade... et si c'est le cas, je veux l'être aussi.

♥ **Je soupçonne Mémé de ne venir que pour contempler le bar !**

✳ **Un petit coussin sur cette chaise haute ne serait pas de refus.**



LE DÔME INTERCONTINENTAL LYON

20, quai Jules Courmont - LYON 2

04 26 99 23 20

M° Bellecour

€ Cocktails signature : 21 €

Cocktails d'exception : 30 €

Lun-Ven : 15h-23h

Sam & Dim : 12h-23h



Ce soir, je romantise ma vie. Un *Gentleman* à mon bras, j'ai l'impression d'être quelqu'un sous ce dôme de trente mètres. *Tarte Tatin*, *Tiramisu*, *Forêt noire*... j'enfile les cocktails comme des gourmandises, avec pour seule limite le plafond de ma carte bleue. Une fois chez moi, mon plat de pâtes me ramène à la réalité : mais je suis pas Beyoncé en fait ?!

♥ **Une planche de charcuterie « solo » que vous peineriez à finir à deux.**

🔗 **Un brunch a lieu chaque dernier dimanche du mois.**

BARS / BARS À COCKTAILS

NEW ! NEW !

CIGALE

 **2, rue de la Loge - LYON 5**
04 26 17 06 08
 Bus Gare Saint-Paul
€ Cocktails : 12-15 €
Mocktails : 8-9 €
Mar, Mer & Dim : 18h-1h
Jeu : 18h-2h
Ven & sam : 18h-3h

✧ La *Cigale*, ayant servi tout l'été,
✧ Ne se trouva pas dépourvue
✧ Quand les assoiffés furent venus.
✧ Plus d'une centaine de variétés,
✧ De gin secs, épicés ou fruités.

Elle n'alla donc pas crier famine
Chez la Fourmi sa voisine,
Qui elle-même lui quémanda,
Faites-moi goûter à tous ces gins !

♥ **Zombie, le cocktail qui prend feu**
(littéralement).

i **À plusieurs, vous serez servis par Jean de l'Arrosoir.**



SAUVAGE

 **3, Rue Montesquieu - LYON 7**
04 37 29 23 79
 M° Guillotière - Gabriel Péri
€ Cocktails : 11-24 €
Mocktails : 8,50 €
Lun-Ven : 18h-1h
Sam : 19h-1h

✧ Lumière tamisée, son house, déco' soignée... Je
✧ plaisante avec le barman et sirote mon *Gentleman*
✧ *Savage* en picorant mes rillettes de homard. Mon
✧ vis-à-vis s'extasie sur ses *Jardins de Majorelle*. Nous
✧ rions, notre complicité fleurit au fil des blagues et
✧ des gorgées. Je rentre chez moi déboussolé : c'est
moi ou l'ambiance de *Sauvage* a rendu ambigu un
verre avec mon meilleur ami ?

♥ **Rien que la carte est plus belle que tout mon travail ; je suis en école de design...**

CHILL

NEW ! NEW !

ABSTRACT

 **2, rue Duroc - LYON 1**
04 78 98 84 55
 Bus Duroc
€ Cocktails : 10-15 €
Lun : 16h-23h
Jeu-Dim : 16h-23h



L'apparition de génies c'est rare, 3 par siècle pour 10 millions d'individus. Alors quand on tombe sur l'un d'eux on est content, très content. Et qu'est-ce qu'on fait ? On prend un pâté en croûte à l'aile de raie, un *Bloody Mary* et puis on laisse l'alchimie se créer. Et là, on comprend pourquoi il n'y en a que 3 par siècle.

♥ **Sympa j'ai pu postuler pour être barman et distillateur !**



BLACK FOREST SOCIETY

 **29, rue de l'Arbre Sec - LYON 1**
04 78 98 57 82
 M° Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Cocktails : 11-13 €
Bretzel du moment : 7,50 €
Mar & Mer : 18h-1h
Jeu : 18h-2h | Ven & Sam : 18h-3h

✧ À peine rentré de Berlin, les soirées du *Berghain* me
✧ manquent déjà. Les yeux encore rouges de la soirée
✧ d'hier, je réussis à distinguer l'orée de la Forêt-Noire.
✧ Ici, pas de boom-boom intempestif, mais bien de
✧ délicieux remèdes à mon mal de crâne. Moi qui
✧ pensais ne pas pouvoir ingérer d'alcool, me voilà
✧ déjà à mon deuxième cocktail. « Vaincre le mal par
le mal » n'aura jamais sonné aussi vrai.

♥ **Mamie voulait une tisane, elle aura un cocktail chaud.**



GROOM

 **6, rue Roger Violi - LYON 1**
 M° Croix-Paquet
€ Cocktails : 8-14 €
Mer : 18h-1h | Jeu : 18h-2h
Ven & Sam : 18h-4h

✧ Peu importe les choix que vous ferez, ils seront aussi
✧ doux à vos oreilles qu'à votre palais. Si vous ne
✧ connaissez rien en mix, mixage ou mixologie, confiez
✧ votre hésitation au barman ; il trouvera le cocktail
✧ adéquat pour vous mettre dans l'ambiance de la
soirée qui s'enflamme au sous-sol.

♥ **Le *Sandman* à 8 €, a.k.a le verre qui a fait fuir le marchand de sable de ma soirée.**



PÉLICAN

7, rue Terme – LYON 1
09 74 64 03 17

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel
€ Cocktails : 9-13 €
Mar-Dim : 18h-1h



Quand l'atmosphère est bonne, bonne, bonne,
Quand les barmans se donnent, donnent, donnent,
Quand la musique SONNE, SONNE, SONNE
Quand elle ne faiblit pas...



📍 Très bons sont les cocktails, plus forte est la musique.



SODA BAR SOUL'N SPIRITS

7, rue de la Martinière – LYON 1
04 78 39 06 66

Bus St-Vincent
€ Cocktails : 10-12 €
Mocktails : 7 €
Mar & Mer : 19h-1h | Jeu-Sam : 19h-3h



Février 1966, Brooklyn. Le *Soul'n Spirits* diffuse le nouveau son de James Brown. J'entends : « Hey pal, deux verres max par personne pour le *Zombie*, *to stay alive* ». Je savoure tranquillement mon *Basil Berry Cooler* : vodka, framboises et basilic. *Amazing and tasty* ! Je plaisante un peu avec le serveur, puis il me prépare un cocktail personnalisé. *I feel good*.



♥ Un shot avec le cocktail, oh I go crazy !



BIG EASY

17, Quai Romain Rolland – LYON 5
06 18 37 95 69

M° Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Cocktails : 11-14 €
Mer & Jeu : 18h30-1h
Ven & Sam : 18h30-3h



Nostalgique de mon séjour en Louisiane, je retrouve tout le meilleur de ce voyage en dégustant un cocktail *Paloma* au *Big Easy*. Une ambiance tamisée, des vinyles comme dessous de verres et la voix de Louis Armstrong rythmant mes gorgées, je suis dans un *Jazz Club* de La Nouvelle-Orléans. À cela s'ajoutent des cocktails uniques ; plus besoin de partir loin quand on a ce bar dans son quartier !



♥ Le jazz se ressent même dans les cocktails.



YOU

56, rue Ney – LYON 6
06 23 47 00 38

M° Brotteaux
€ Cocktails : 10-15 €
Lun-Dim : 17h-1h



Vous connaissez Charlize Theron ? Mais siii, la pub *Dior* ? Ah c'est bon vous l'avez ? Et bien petit scoop, quand elle dit son légendaire « J'adore », elle parle de *You*. Enfin pas de toi, *You*, un bar pour se parfumer élégamment le palais. Si j'avais su plus tôt que *J'adore* était aussi bon...



♥ Un magazine spécialisé dans les parfums en guise de carte



LE BOSQUET

32, rue Pasteur – LYON 7
06 68 80 85 87

M° Guillotière – Gabriel Péri
€ Cocktails : 9-10 €
Mocktails : 7,50 €
Mar : 18h-00h
Mer-Sam : 18h-1h



Puisque notre boss fait l'autruche sur le paiement des heures supp', Nath et moi appliquons maintenant l'adage « l'heure, c'est l'heure ». À 17h pétantes, on part *ragoter* au *Bosquet* sur Jean-Luc, le DG. Le rhum fait de Nath une vraie *Petite teigne* qui enchaîne les « mais je t'ai pas dit ! », et à la *Fin de soirée*, on hurle : « DEMAÎN, ON DÉMISSIONNE ! »



♥ La planche mixte a quand même réussi à adoucir notre humeur.

✱ Trente minutes écoulées avant d'être servies, on a eu le temps de commérer sur tout le monde.



SKULL

229, Gde. rue de la Guillotière – LYON 7

M° Garibaldi
€ Cocktails : 8,50-9,50 €
Mocktails : 5,90 €
Mar-Sam : 18h-00h



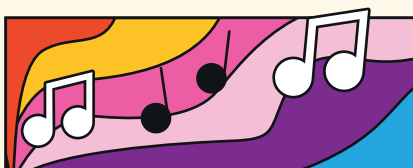
En voilà un bar *farfadesque* rempli de malices ! Mon collègue et moi nous décidons à goûter leurs espiègles potions. Concombre, pomme, miel, cannelle : en voilà des facétieux ingrédients. Le mélange prend bien, leur diablerie semble avoir fait effet !



♥ Des prix si bas sont forcément l'œuvre d'un *leprechaun*.

✱ Le pain a dépassé les bornes de l'espièglerie.

📍 Pensez à réserver !



LA PLAYLIST DES 5 SENS

TOUCHER

Touch me
(Samantha Fox)
I feel it coming
(The Weeknd)
Hurt
(Johnny Cash)
Coco câline
(Julien Doré)



OUÏE

The Sound Of Silence
(Simon & Garfunkel)
Le Chant des sirènes
(Fréro Delavega)
Musique
(France Gall)
Radio Ga Ga
(Queen)

ODORAT

Ça sent bon
(Jul)
Smells like
teen spirit
(Nirvana)
Odeurs de soufre
(Suprême NTM)
Ça sent la maison
(Salut c'est cool)



VUE

Le petit
pain au chocolat
(Joe Dassin)
Vesoul
(Jacques Brel)
Regarde-moi
(Céline Dion)
Elle a les yeux revolver
(Marc Lavoine)



GOÛT

Les sucettes
(France Gall)
Tarte à la myrtille
(Le Wanski)
La femme chocolat
(Olivia Ruiz)
Moules frites
(Stromae)



Pas plus haut qu'le bord, hein !



LA BOUTEILLERIE

9, rue de la Martinière - LYON 1

06 60 99 35 27

Bus St-Vincent

€ Verres de vin : 4-10 €

Mer-Sam : 18h-23h



Ignare, je suis venu, j'ai bu, je suis rentré *Vincus*, hilare. Je crois que la locution latine c'est « *Vini vidi vici* ». Après faut pas trop se fier à moi, j'ai appris plus en une soirée à boire (les paroles du patron bien sûr) qu'en dix ans de latin. Dreyfus, le vaccin, les retraites... à mon tour de diviser la France : à quand la réforme pour l'option *Boutellerie* dès la maternelle ?

♥ Mon palais désireux de randonnée a pu se balader dans la vallée du Rhône grâce à un guide hors pair !

🕒 Après 19h, on ne boit pas sans manger !



SOUL BROTHERS

5, rue Neuve - LYON 1

04 82 91 99 33

M° Cordeliers

€ Verres de vin : 6-12 €

Lun-Sam : 18h-1h

Dim : 17h-00h



Historiquement, la musique et la cuisine sont toujours allées de pair. On raconte que Paul Bocuse était lui-même un très grand fan de Francky Vincent. Je comprends donc mieux pourquoi tout se mélange savamment ici, la soul m'enivrant l'âme, le vin faisant écho sur mes papilles. Francky et sa sangria repasseront, l'ambiance est à Ray Charles et au Brouilly 2021.

♥ Mon ami croit s'y connaître en vin, mais passe pour un imbécile à côté des gérants du bar.



AU POT DE VIN

51, rue de la Charité - LYON 2

06 40 97 03 36

M° Ampère - Victor Hugo

€ Verres de vin : 5-9,50 €

Planches : 20-40 €

Mar-Jeu : 17h-23h

Ven : 17h-1h | Sam : 14h-1h



Chaque verre est un rayon de soleil qui illumine l'obscurité de mon palais, chaque goutte une douce musique qui tintinnabule entre mes cordes vocales. Et lorsque la lumière n'est plus, que la musique s'est tue, il me reste encore les immanquables planches à partager pour ne pas me retrouver bleu au milieu de ce tango rouge et blanc.

♥ Interromptre trois fois sa conversation pour souligner la qualité de la playlist proposée.



LES PETITS CRUS



3, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2

04 87 61 39 79

M° Ampère - Victor Hugo

€ 4 mariages vin / fromage : 25 €

6 mariages vin / fromage : 32 €

Lun-Sam : 18h-00h



Selon le magazine *Marie Claire*, on ne tombe amoureux que trois fois au cours de sa vie : d'abord l'amour idéaliste, puis le nécessaire et l'inattendu. Moi, je dis : « FOUTAISE ! ». Chez *Les Petits Crus*, on tombe amoureux six fois : du *passionnel*, du *fusionnel*, du *voluptueux*, du *capricieux*, du *chouchou* et de l'*infidèle*. Et même au dernier, j'aimerais m'y frotter ! C'est pour vous dire...

♥ **Jetez un coup d'œil au wine/chocolat/cheese gaming... Ici, ils adorent jouer avec la nourriture.**

🗣️ **Les amours sont des thèmes d'associations vins / fromages.**



BÜFÉ



2, rue de Cuire - LYON 4

04 72 07 00 16

M° Croix-Rousse

€ Verres de vin : 5-12 €

Tapas : 4-14 €

Mar-Sam : 17h-00h

Dim : 16h-21h



Les plus grands scientifiques s'accordent sur le fait que vivre, c'est naître, grandir, se reproduire et se nourrir. Encore des amateurs qui n'y connaissent rien ! Vivre, c'est partager un verre de vin et quelques bons produits bien choisis entre potes en écoutant de la bonne musique. Allez voir chez *Büfé* si vous ne vous sentirez pas vivants !

♥ **J'adore les olives ! (l'aliment hein)**



LE VITIS BAR



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

06 31 16 63 27



M° Croix-Rousse

€ Verres de vin : 6-12 €

Tapas : 9-20 €

Lun : 17h-00h | Mar-Jeu : 17h-1h

Ven & Sam : 11h-1h



Deux amants maudits séparés par la vie cherchaient désespérément à se réunir. Après moult péripéties, de leur union naquit un bar charmant, repaire d'habitues venus se délecter des potions les plus rares du royaume. Il y règne une atmosphère envoûtante, dans laquelle chacun peut trouver ce qu'il est venu chercher, que ce soit pour boire un petit verre, ou se délecter d'un grand cru.

♥ **Une cave à vin à en faire pâlir Michel-Jack Chasseuil.**



LA CAVE DES VOYAGEURS



7, place Saint-Paul - LYON 5

04 78 28 92 28

Bus Gare Saint-Paul

€ Verres de vin : 4-10 €

Planches : 15-30 €

Mar-Sam : 17h-1h



Vin(gt) heures, c'est l'heure. Assis sous les escaliers, la magie opère. *Wine gardium leviosaaaaa*, charcuterie et fromages apparaissent, les vin-centilitres disparaissent. *In vino veritas*, je bois le sérum de vérité et m'esclame : « *La Cave* est au vin ce qu'Ollivander est à la baguette magique ! ».



LES CANAILLES DE RAPHAËL



32, rue Tête d'Or - LYON 6

04 37 42 03 97

M° Masséna

€ Verres de vin : 4-11 €

Planche mixte : 39 €

Mar-Sam : 18h-1h



On a tous un pote que nos parents prennent pour un ange alors que c'est le pire de tous. Moi, si je sors avec *Raphaël*, pas besoin de me justifier. Pourtant c'est la pire des canailles. Ma mère pense qu'on joue au bowling, mais les seules quilles qui tombent sont ses bonnes bouteilles. Heureusement, il me concocte son croque-monsieur à la truffe pour tout absorber, et j'me fais jamais cramer !

🗣️ **Le bar à vin fait aussi caviste.**



AROMO

15, rue Montesquieu – LYON 7
06 66 21 93 99

M^o Guillotière – Gabriel Péri

€ Verres de vin : 6-12 €

Tapas : 6-12 €

Lun-Mer : 18h-00h

Jeu-Sam : 18h-1h

- ✦ À l'étroit dans mon 11m², j'ai besoin de m'évader.
- ✦ Direction *Aromo* pour un tour du monde express.
- ✦ Sous l'œil bienveillant de mon guide, j'explore le Chili, le Portugal, l'Autriche... Et comme après avoir fait le tour du monde, tout ce qu'on veut c'est être à la maison, je finis avec un bon vieux Saint-Emilion.
- ✦ Je serais bien reparti mais bon, pour moi, la fête est finie.

♥ 11m² ne suffiront pas pour stocker tous les conseils du gérant !



LES ASSEMBLEURS

144, crs. Gambetta – LYON 7
09 82 34 13 47

M^o Garibaldi

€ Verres de vin : 4-6 €

Lun-Sam : 8h-00h

- ✦ Depuis des siècles, l'homme est un animal grégaire.
- ✦ Aujourd'hui, il se réunit aux *Assembleurs*, l'agora du vin.
- ✦ La pression de la foule s'évapore au contact du jus de la treille et une euphorie proluxe vous saisit au moment où vos lèvres murmurent à l'oreille du verre.
- ✦ Je n'en dis pas plus, je vous laisse le soin de vous préparer à des vivats gustatifs.

♣ Les produits que vous dégustez n'ont pas pris l'avion !

NICOLAS

DEPUIS 1822

Lyon Jacobins

Institution **lyonnaise** depuis 1994

Léa et Jean-Charles, **experts cavistes**
pour toutes vos occasions

Meilleure Jeune Caviste de France

Service Premium : livraison partout en France,
paiement à distance, service entreprise...

Contactez-nous

12 rue de l'Ancienne Préfecture, 69002 Lyon

04 78 42 28 85

cave.lyon-jacobins@nicolas.com





P'tit gourmand lô !

MIXTES



LA BONNE GÂCHE

37, rue Imbert-Colomès - LYON 1

09 74 64 02 19

M° Croix-Paquet

€ Petite planche mixte : 8 €

Verres de vin : 4 €

Lun : 18h30-00h

Mar-Sam : 17h30-1h



La Bonne Gâche tâche de me pacher tel un pacha. Je relâche la pression autour d'une planche de tapas dont je m'amourache promptement. La lâtche ! J'ai été trop bravache : me voilà incapable de finir avec panache. Non, ce soir, impossible d'être lâche. Je ne m'échapperai pas, c'est trop bon pour gâcher.



PILO

10, montée. des Carmélites - LYON 1

04 28 01 86 00

Bus Mairie du 1^{er}

€ Planches : 15-20 €

Verres de vin : 5-6 €

Mar-Sam : 7h-00h



Ce soir, c'est les 50 ans de Patrick. Pour l'occasion, soirée sur le thème haut chic bas choc, et c'est chez *Pilo* que ça se passe. En haut, pour le chic, il a misé sur le lieu, épuré et arboré, ainsi que sur la présentation des assiettes. Pour le choc, c'est sur la carte que cela se passe, avec des burgers simples et des salades réconfortantes, comme on les aime.



Un avis Google contre un shot, Patrick est ravi de ce cadeau supplémentaire gratuit.



FÉDÉRATION FRANÇAISE DE L'APÉRITIF

35, quai Saint-Antoine - LYON 2

04 78 85 70 74

M° Cordeliers

€ Assiettes apéro : 5-14 €

Pintes : 7 €

Mar & Mer : 10h-22h

Jeu-Sam : 10h-23h | Dim : 10h-14h



À peine entrée dans le match, mon côté chauvin ressurgit. À ma grande surprise, le stade est plutôt calme ce soir-là. Heureusement, je peux compter sur mon entraîneur pour me rebooster. Sur ses conseils avisés, j'ouvre le score avec le saucisson lyonnais et le comté. En une mi-temps, déjà un doublé ! Je finis le match à 3-0. La rillettes de maquereau a fait de moi la femme du match.



Du mardi au vendredi, la formule sandwich du midi dès 6 €



GOURMET BAR

112, crs. Charlemagne - LYON 2

04 37 23 64 14

Tram Halle Tony Garnier

€ Planche mixte : 20 €

Tapas : 6-9,50 €

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

Dim : 19h-22h30



J'ai mis plus de temps à trouver l'entrée du bar qu'à choisir mes plats, et ce n'est pas parce que mon palais savait ce qu'il voulait. Des falafels maison pour commencer, un super houmous et son pain pita ensuite, une burrata crémeuse pour conclure ? Ah non, le serveur me conseille les *arancini*. Moi qui pensais avoir fini !



Guidé par la quête de mon ticket d'or, je pénètre dans le *Kaïa*, rempli d'espoir. Ça y est, je l'ai trouvé ! Un *Red Anejo* en main, je m'imprègne du spectacle du lieu, où les serveurs - aussi nombreux que les Oompa Loompas - créent des cocktails plus savoureux que les chocolats *Wonka*.

♥ **Leurs cocktails création m'en font oublier les classiques.**



Vous ne me verrez jamais faire la planche, rarement plancher sur mes cours, mais souvent déguster une planche à partager. De l'assiette à la déco', le terroir est à l'honneur et ne déçoit jamais. Je me délecte de leurs charcuteries, fromages et tartinades de qualité. Et ne vous fiez pas au nom, après y avoir goûté, vous ne voudrez plus jamais la partager.

♥ **Des planches plus généreuses que Coluche !**



« [...] et Jambon Serrano, voulez-vous prendre la Trilogie d'huîtres fines d'Oléron pour épouse, pour l'aimer, la respecter et l'accompagner dans le Chardonnay comme dans le Grand cru tous les jours de votre vie ?

- Oui, je le veux !

- Par les pouvoirs qui me sont conférés, je vous déclare *Cochon Iodé*. »



KAÏA

14, rue Grolée - LYON 2

04 72 04 44 44

M° Cordeliers

€ Entrées : 9-18 €

Cocktails : 14-16 €

Lun-Mer : 17h-1h

Jeu-Sam : 17h-2h



LA PLANCHE À PARTAGER

5, rue d'Auvergne - LYON 2

06 01 37 31 67

M° Ampère - Victor Hugo

€ Planches : 20-31 €

Tapas : 6-18 €

Lun-Sam : 12h-14h | 17h-23h



COCHON IODÉ

13, rue d'Austerlitz - LYON 4

06 15 18 40 77

M° Croix-Rousse

€ Planche : 45 €

Mer-Ven : 12h-14h | 17h30-23h

Sam : 10h30-16h | 18h-22h30

Dim : 10h30-15h



PALM

38, rue du Bœuf - LYON 5

09 88 51 67 90

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean

€ Tapas : 15-32 €

Lun-Jeu : 19h-23h

Ven : 12h-14h30 | 19h-23h

Sam : 12h-14h30 | 19h-23h30



Chez *Palm*, j'enchaîne les belles découvertes : une rue piétonne mythique, une ambiance rétro affirmée et une expérience sonore unique. Et dans l'assiette ? Je découvre une cuisine de partage audacieuse et équilibrée. Peut-être pas étoilée, mais facilement RPPP.

♥ **Lieu intimiste parfait pour un premier rendez-vous**

♣ **Une carte qui s'adapte aux saisons.**



L'ACCENT



61, rue Masséna - LYON 6
09 63 53 85 64



M^o Masséna



€ Planches : 6,50-10 €
Verres de vin : 4,50-6,50 €
Lun-Sam : 12h-14h | 18h-00h



À mes 8 ans, je faisais du tourniquet au parc Blandan, si vous saviez la joie que c'était... Aujourd'hui, à 22 ans, mon talent s'est envolé. Alors, pour retrouver les sensations de mon enfance, je prends le *tourniquet de bolinettes* à L'Accent. La succession de six merveilleux plats me fait tourner la tête. Sauf que cette fois-ci, mon estomac n'en ressort pas tourneboulé.



Des vernissages le premier mercredi du mois,
des blindtests le deuxième mardi du mois



LA PLANK DES GONES



35, rue Pierre Corneille - LYON 6
07 77 79 32 00



M^o Foch

€ Planche : 25 €
Lun-Ven : 12h-14h | 18h-23h
Sam : 18h-23h



Une fois mon burger fini, je demande au patron l'histoire du restaurant. « Nous on n'est pas du tout restaurateurs à la base, on aime juste bien manger ». Comment mieux résumer *La Plank des Gones* ? Des bons vivants, de la bonne chère, des bons copains, c'est moi ou quitter cette planque s'annonce plus compliqué que prévu ?



Les produits de qualité et la bonne viande française

PLANCHES



LES FROMAGIVORES



3, rue Romarin - LYON 1
04 78 91 28 92



M^o Croix-Paquet

€ Planches : 12,90-74,90 €
Verres de vin : 7-7,50 €
Mar-Ven : 12h-13h30 | 19h30-23h
Sam : 19h30-23h



Herbivores, restez dehors ! Aux *Fromagivores*, seuls les fromages se dévorent. Sortez de votre zone de confort, dégustez uniquement les plus forts. Anneau du Vercors, beaufort ou bien sainte-maure : pléthore de choix qui ne vous donneront jamais tort. Impossible d'en démordre, j'y ai donc laissé mon corps. Pourtant, aucun remords, j'y ai trouvé mon confort.



Avec 84 choix de fromages, pas d'autres choix que de faire un choix.



Les fromages sont locaux.



L'AMOUR DE NUIT



80, rue de Marseille - LYON 7
04 37 66 57 12



T^{ram} Rue de l'Université

€ Planches : 12-39 €
Verres de vin : dès 4€
Mar-Ven : 16h30-23h
Sam : 10h-14h | 17h30-23h



En pleine rédaction de mes mémoires, je repense à mes nuits à Lyon et à ce bar : *L'amour de Nuit*. J'y avais dégusté une délicieuse tomme à l'ail des ours et un surprenant fromage au pesto, accompagnés d'un bourgogne boisé. Maman me dit qu'écrire ses mémoires à vingt ans, c'est fou. Mais moi, je sais que je ne suis pas fou et que ce bar n'est pas l'amour d'une nuit, mais celui d'une vie.



Mon amour du fromage aurait exigé plus de pain, et mon cœur de Breton du beurre demi-sel.

TAPAS



LES ARCADES



18, rue Paul Chenavard - LYON 1
04 78 27 00 22



M^o Cordeliers

€ Tapas : 8-15 €
Verres de vin : 5-9 €
Lun & Mar : 10h-00h
Mer-Sam : 10h-1h | Dim : 10h-20h



Premier *date*, je lui donne rendez-vous aux *Arcades*. On nous installe à une table sous une lumière tamisée. La musique d'ambiance comble le silence. Heureusement, le service est rapide et le houx avec ses pitas bien chaudes ont donné matière à discussion. La prochaine fois, j'amènerai mon *date* lors d'une soirée scène, je n'aurai pas besoin de parler.



CAFÉ THOMAS

1, rue Laurencin – LYON 2
04 72 16 28 64

M^o Ampère – Victor Hugo

€ Tapas : 2-12 €

Lun-Ven : 12h-14h | 18h30-00h



« Meuf, je me suis fait quitter par mon mec hier soir, ça va pas du tout !

- Arrête !? Bon débarras ! J'ai le remède parfait pour toi, on va aller chez Thomas.

- Mais non, je viens de te dire qu'il m'a quittée !

- Je te parle pas de ce vieux mec ! Au *Café Thomas* ! Tu pourras boire pour oublier et les tapas te rendront enfin heureuse ».

♥ Même avec une pince, tu manges à ta faim.



LE VOLVER



122, av. Maréchal de Saxe – LYON 3

09 55 21 69 94

M^o Guillotière – Gabriel Péri

€ Tapas : 6,50-13 €

Verres de vin : 4-6,80 €

Lun-Ven : 14h-1h

Sam & Dim : 16h-1h



Mon compère barcelonais a le blues... l'Espagne lui manque. Où l'emmener pour le réconforter ? Au *Volver*, pardi ! Leurs *mozzarella sticks* ne valent peut-être pas des *patatas bravas* mais leurs nuggets n'ont rien à envier à quelques tranches de *lomo*. La convivialité et ce qu'on y boit lui rappelleront à coup sûr les bars de *Gracia*.

♥ Une assiette de tapas qui fait office de dîner.



LA CUISINERIE

16, rue Saint-Georges – LYON 5

04 78 60 91 86

M^o Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean

€ Tapas : 7-22 €

Mar-Sam : 12h-14h | 19h-00h



Appréciation générale du 3^{ème} trimestre :

Bravo pour le travail fourni tout au long de l'année. La nourriture reste excellente et vous avez à cœur de proposer une carte de tapas originale et évolutive. L'accueil est chaleureux et les serveurs sont très agréables, on s'y sent comme chez nous. Vous clôturez donc l'année avec un RPPP bien mérité !

♥ 20 de moyenne en planches fromagères !



BIBINE BY L'IMPROVISTE



24, rue Professeur Weill – LYON 6
04 37 24 14 65

M^o Masséna

€ Tapas : 8-12,50 €

Verres de vin : 5,50-9 €

Mar-Sam : 18h-1h



Bibine, c'est *THE place to date* en toute intimité. Asseyez-vous et prenez note : dans une déco' rétro, légèrement éclairée, des *Coquetel* aussi *fancy* que leurs appellations seront servis à votre table en marbre. Préparez-vous toutefois à passer à la casserole, les tapas risquent de ne pas assouvir l'appétit de votre *crush*.



TOTEM & TEMPO

25, rue Saint-Jérôme – LYON 7
07 67 34 78 77

M^o Jean Macé

€ Tapas : 7-14 €

Verres de vin : 4,40-7 €

Lun & Mar : 17h30-1h

Mer-Ven : 12h-1h

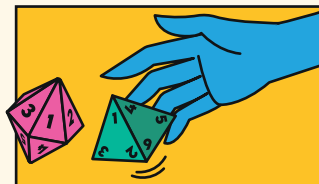


Mon oncle m'a toujours dit : « un bon restaurant c'est comme un bon musicien, ça se devine au tempo qu'il donne. » Mettons sa théorie à l'épreuve au 25 rue Saint-Jérôme : Les doigts des gones s'avancent allegretto dans une osmose entre citron confit et cervelle de canut. Le trio de burgers vient presto nous surprendre. Andante, les *conchiglioni* osent une farce pesto-noisettes. Tonton avait raison.

♥ Un dessert avec de l'olive, du basilic et de la fraise ? Démentiel !

i Ce n'est pas le végét' qui est une option mais bien le carné.

♻ Si vous apportez un contenant, vous pouvez prendre à emporter (toujours dans une optique éco-responsable).



BARS À JEUX

Nouvelle règle ! Les tricheurs, mauvais perdants et créateurs de fausses règles doivent être accompagnés d'un tuteur légal.

En 2010 y'avait la R4 sur DS, en 2024, le Xbox Game Pass. Beaucoup de choix qui te font hésiter. En fait, l'Atenium c'est pareil : on sait jamais quel jeu choisir, quelle bière boire ou quel shot prendre puisque tu peux tout prendre. Et au niveau du fair-play, tout le monde est le bienvenu à ma table et personne ne m'insulte comme sur *Call of*.

♥ Levez le drapeau jaune sur votre table pour trouver des partenaires.



L'ATENIUM : LA TAVERNE

80, rue Montesquieu -
LYON 7

M° Saxe - Gambetta
Lun-Ven : 17h-00h30
Sam & Dim : 15h-00h30



START



MOI J'M'EN FOUS JE TRICHE

8, rue René Leynaud - LYON 1
04 69 70 13 00

M° Croix-Paquet

€ Adhésion standard : 10 €

Mar-Ven : 19h-00h

Sam : 15h-00h | Dim : 15h-19h



Le village s'endort. La voyante se réveille. Elle doit s'assurer que chaque habitant a bien adhéré au gang des tricheurs. Puis, c'est au tour des louspgarous. Ils décident ensemble du prochain jeu auquel ils vont s'attaquer. Pendant ce temps, le meneur de jeu est derrière le bar. Son objectif : empêcher la déshydratation et répondre aux éventuelles questions !

♥ Les jeux de société, comme les villageois, y sont toujours très nombreux.

i Tu peux adhérer au groupe des tricheurs à moindre coût.

REJOUE

Avec mes copains de lycée, on a pris des trajectoires de vie différentes. Entre Clément, trader, et Baptiste, zadiste invétéré, difficile de trouver un bar qui convient à tout le monde. Mais voilà qu'un beau jour on a osé pénétrer derrière les hublots de l'Overcraft Café. Une pinte dans une main, une manette de PS4 dans l'autre, on s'est sentis comme au bon vieux temps.

i De nombreux jeux de société et jeux vidéo sont proposés.



OVERCRAFT CAFÉ

4, rue de la Baleine -
LYON 5

09 83 36 11 23

M° Vieux Lyon - Cathédrale
Saint-Jean

€ Plateau de charcuterie : 15 €

Mar-Sam : 18h-3h



TIRE-TOI UNE BÛCHE

71, rue Bugeaud - LYON 6
09 83 89 34 22

Bus Halles Paul Bocuse

€ Jeux de société : 4 € / personne

Bols salés à partager : 6-12 €

Lun-Jeu : 17h30-00h

Ven : 17h30-1h | Sam : 16h30-1h



J'arrive de Montréal pour voir ma blonde mais ce soir, elle a prévu une soirée avec ses amis. Moi qui comptais tirer mon coup, je me retrouve à me tirer une bûche. Un verre entre amis, des jeux de société, des tapas et des salles de jeux c'est cool aussi, même si ce n'était pas vraiment la soirée que j'avais en tête...

♥ Les salles de jeux m'ont quand même bien divertis.

★ Un bar à jeux qui fait payer les jeux...



Le concept c'est que y'a pas de concept !

BAR À CHICHA

LA SHISHA DES GONES

11, rue Ferrachat - LYON 5
04 78 37 67 96

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Shisha / personne : 16 €
Thé menthe : 4 €
Lun-Dim : 15h-1h



Cette après-midi, je m'en vais combattre les clichés du Vieux Lyon à la *Shisha des Gones*. Très vite, je me retrouve la tête dans les nuages. J'y sirote mon thé à la menthe et fume mon narguile. En sortant, je ne sais toujours pas faire des ronds de fumée, mais je sais écrire RPPP !

♥ Le thé à la menthe vous mettra à l'amende !

BAR À CHOCOLAT

CHOC'HOTELO

37, crs. de Verdun Récamier - LYON 2
04 78 37 39 03

M° Perrache
€ Chocolat chaud : 4 €
Gaufre : 4 €
Lun-Dim : 14h-19h



Médaille d'argent ou de bronze. J'hésite. C'est finalement une médaille en chocolat qu'obtiendra cet établissement. Parce qu'ici, rien ne vaut le chocolat pour accompagner... le chocolat évidemment ! Ou peut-être que si, un chocolat chaud aromatisé au spéculos, au caramel ou encore à l'orange. De quoi faire une véritable crise de foie.

★ Être installée à côté de la réception de l'hôtel, c'est devoir entendre toutes les demandes des clients.

BAR À CHOUX



SOYONS CHOUX

54, rue Tramassac - LYON 5
06 25 58 07 89

M° Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Chou sucré : 3,90 €
Mer-Dim : 13h30-19h



Plutôt chouette ce bar à choux. Du classique *chocolat* à l'original violette-myrtille, il vous sera difficile de *chouasir*. Ici, pas de musique, pas de chahut, juste un coin calme pour une pause gourmande sans prise de chou. Mais ne craignez pas le silence, la gérante - aussi chou que ceux qu'elle prépare - se fera un plaisir de vous parler des *chouvenirs* qu'elle garde de sa pâtisserie d'enfance.

🗣 Pensez à y aller tôt si vous voulez avoir une chance de goûter aux *best-sellers*.

BAR BOURSE



SAÔNE EN BULLES

41, quai de Pierre-Scize - LYON 9

06 24 31 52 41

Bus Homme de la Roche RD

€ Cocktails : 9 €

Mar & Mer : 16h30-1h | Jeu : 16h30-2h

Ven & Sam : 16h30-3h



Doté d'un master en finance de marché spécialisé dans le trading de spiritueux, je pense être prêt à dévaliser ce bar bourse. J'évalue le cours de mon cocktail préféré et attends 90 secondes pour voir son prix baisser. Zut ! Je me suis planté, le prix a augmenté ! Pas grave, je reviendrai mardi pour la soirée poker, j'ai aussi un master en quinte flush royale !

♥ Karaoke, poker, *blindtest*... chaque soir est une nouvelle fête !

BARS ET ART



TECHNOIR

118, mnt. de la Grande-Côte - LYON 1

04 72 05 73 92

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Pintes : 6 € / 7 €

Lun & Dim : 16h-00h

Mar-Sam : 16h-1h



Il ne faut pas espérer découvrir une boîte de nuit sortie d'un cerveau fou de science-fiction, ce qui vous attend est tout autre. Pas de réel *Terminator* en vue, mais un bar plein de références à la pop culture et une salle d'arcade au sous-sol. Choix cornélien, entre boire et jouer, il me faut choisir !

i Si le *TechNoir* est la boîte de nuit dans le film *Terminator*, dans la réalité c'est un bar pour les amoureux de pop culture.



JOBAAR

86, crs. Vitton - LYON 6

04 72 70 60 78

M° Masséna

€ Pintes : 5,50-8 €

Cocktails : 8-15 €

Lun-Dim : 11h-1h



Hier soir j'ai rencontré le fils un peu barjo du *Barabaar*. Il est carrément plus extravagant que son papa et c'est ça qui m'a charmée. Je ne sais pas ce que j'ai préféré entre son style tape-à-l'œil, ses talents de DJ ou son aisance pour confectionner les cocktails... mais en tout cas, je vous le dis, il n'y en a pas deux comme lui ! Je crois que j'ai déjà envie de le revoir.

i Des DJ sets tous les mercredis, jeudis, et vendredis



LA TAVERNE DE L'ORQUE ASSASSINE

127, rue de Gerland - LYON 7

04 78 72 60 71

M° Place Jean Jaurès

€ Pintes : 6,50-7,50 €

Cocktails : 9 €

Lun : 11h-14h | Mar-Ven : 11h-15h |

17h30-1h | Sam : 17h-1h



En tant que *hobbit*, j'adore aller me détendre dans un bar avec une pinte. Alors oui, de prime abord, on pourrait se dire que *La Taverne de l'Orque* n'est pas l'endroit rêvé pour mon espèce. Mais la terrasse ensoleillée et les concerts le vendredi soir ont fini par me convaincre... Par la barbe de Gandalf, je suis en retard ! On se retrouve là-bas !

♥ Un lieu où plusieurs formes d'art *cohabitent*...

CAVE À BOIRE



LA SOIFFERIE

6, gde. rue de Vaise - LYON 9

M° Valmy

€ Pintes : 5,50-9 €

Planche : 16 €

Mar-Jeu : 15h30-23h

Ven & Sam : 10h30-13h | 16h-23h30



Morose horizon projeté sur mon cristallin, névroses par millions réveillées ce matin, mais la vague à l'âme fuit mon paysage et l'âge gris grandit mon âme. Que de mots compliqués pour exprimer la simplicité d'une venue à une cave à boire par temps grisonnant. L'occasion, pour se changer les idées, d'un moment heureux autour de bières grisantes pour parler du temps qui file.

♥ Les bières pression à emporter !

INSOLITES



FLAN' RUIN PUB

12, rue du Griffon - LYON 1
04 78 72 51 68

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Pintes : 6,50-8 €

Cocktails : 7-10 €

Mar : 18h-1h | Mer-Sam : 18h-4h



Un joyeux bordel digne d'un squat artistique. Une salle, deux ambiances : les tags et les graffitis côtoient les canapés Louis XVI et les jolis lustres Art déco, le tout dans une ambiance conviviale, animée, mais surtout délicieuse.

♥ Une bière et du saucisson mais... à la truffe s'il vous plaît !

! Moscow mule et spritz sont compris dans le HH.



LE SECRET

8, rue Joseph Serlin - LYON 1
07 67 12 58 77

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Cocktails : 12-15 €

Mar-Sam : 19h-1h



Mon cœur palpite. Un regard à gauche, un regard à droite : personne ne me suit. Je peux alors pénétrer dans cette prétendue ongerie. Je me faufile derrière le miroir et me voilà plongée dans ce temple clandestin où je peux me délecter de cocktails inimitables. Mais chut ! Ça doit rester entre nous...

! Vous retrouverez des bars à cocktails plus classiques dans la rubrique dédiée page 224 !



LES MUSES DE L'OPÉRA

1, place de la Comédie - LYON 1
04 72 00 45 58

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Cocktails : 8-16 €

Tapas : 8-20 €

Mer-Sam : 18h30-23h30



Inspiré par ma muse, mon pinceau s'éveille et danse sur la toile. Je capture en couleurs ce décor vivant qui dépeint parfaitement la silhouette de l'Hôtel de Ville et l'aura lumineuse de Fourvière. Au premier plan, les nuances ardentes des cocktails contrastent harmonieusement avec la palette de fromages représentée en nature morte. Fini, ce tableau évoque avec simplicité la cité des Gones.



LIVESTATION DIY

14, rue de Bonald - LYON 7
04 26 01 87 39

M° Guillotière - Gabriel Péri

€ Pintes : 5,90-7,50 €

Cocktails : 7,90-13,90 €

Lun-Dim : 12h-01h



Voilà une nouvelle semaine sans décoller mon cul du QG ! Lundi, tournoi de basket, mardi, *blindtest*, mercredi, on feint l'intellectuel au vernissage. Le reste de la semaine, on hurle sur du live jusqu'à en perdre la voix. Se repo... quoi ? Reposer ? Connais pas.

♥ Tous les soirs, c'est atelier cocktail DIY !



JAZZ CLUB



LA CLEF DE VOÛTE

1, place Chardonnet - LYON 1
04 78 28 51 95

M° Croix-Paquet

Mer-Dim : 19h30-00h



Ça rentre par une oreille et ça ressort par l'autre. Mais cette fois-ci, c'est positif : la musique traverse tout simplement mon âme. J'en ai perdu la notion du temps. Peu importe, je suis tombé amoureux du jazz en quelques heures. Le rythme m'a habité. J'ai quitté Lyon pour la Nouvelle-Orléans. J'ai adoré.

♥ Une ambiance souterraine pour atteindre le 7^{ème} ciel

PÉNICHES



LE BERZINGUE

2, quai Victor Augagneur -
LYON 3

09 80 87 54 13

Bus Augagneur Servient

€ Bières bouteilles : 6-7,50 €

Lun-Ven : 15h-1h

Sam & Dim : 14h-1h



Au soleil au bord des quais, une pinte et une planche mixte sur la table sur un fond d'ABBA, mon seul problème est alors de savoir, parmi la centaine de bières proposées, laquelle je vais choisir pour ma deuxième tournée. Mais quand je vois qu'ils ont aussi quinze variétés d'anis, le problème devient démesuré. Une seule solution : profiter de l'happy hour pour en goûter le plus possible.



LA BARGE

15, quai du Général Sarrail -
LYON 6

06 27 02 15 38

M° Cordeliers

€ Pintes : 7-9,50 €

Cocktails : 9-15 €

Lun-Ven : 15h-00h30

Sam : 12h-00h30 | Dim : 12h-22h



Parfois, la folie me prend, je bois, je mange et je ne m'arrête pas. Je sors, je cours sur les quais, je transpire. Je rigole, je fais l'idiot, je fais rire. Je suis fou, farfelu et épuisé. Pause, je reprends des forces à la Barge, une péniche bien ensoleillée, avec des rillettes de sardines, des nachos, du pain à l'ail exquis et un mojito. Puis je rentre chez maman qui me traite de barjo.

Pensez à vérifier sur leur compte Instagram s'ils sont ouverts.



MODULO

15, quai du Général Sarrail -
LYON 6

04 78 60 14 37

M° Cordeliers

€ Cocktails : 10-13 €

Pintes : 7-8,50 €

Lun-Dim : 9h-1h



Tu rêves de faire un tour du monde en bateau ? De nager avec les dauphins et d'affronter la tempête du cap Horn ? Eh bien je ne peux absolument rien pour toi ! Par contre, si en sortant du taf un jeudi soir, tu veux qu'on t'apporte un excellent spritz à dix balles sur une péniche ombragée des quais du Rhône pour parler de rêves inachevés, je connais un super endroit !





SE FAIRE DÉPISTER À LYON

HÔPITAL DE LA CROIX-ROUSSE

✓ Sur rendez-vous

Bâtiment P - RDC
103, gde rue de la Croix-Rousse -
LYON 4
M° Hénou

Dépistage d'IST avec prise de
rendez-vous en ligne

04 26 10 94 73

Lundi & Mardi : 9h00-18h00

Mercredi : 9h00-17h00

Jeudi : 9h00-19h00

Vendredi : 10h30-16h30

*C'est dans l'assiette que l'on
aime les champignons alors pas
de honte, juste une précaution.*

LE GRIFFON

✓ Sur et sans rendez-vous

23, rue des Capucins - LYON 1
M° Croix-Paquet

Dépistage d'IST avec ou sans
rendez-vous

04 28 29 04 87

Lundi, Mercredi, Jeudi & Vendredi : 12h-21h

Mardi : 14h-21h

1^{er} samedi du mois : 12h-17h

♥ LGBTQI+ friendly

HÔPITAL EDOUARD HERRIOT

✓ Sur rendez-vous

Pavillon K - RDC
5, place d'Arsonval - LYON 3
M° Grange Blanche

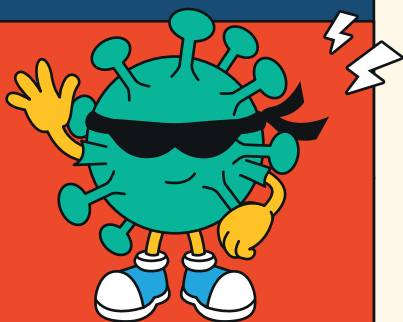
Dépistage d'IST avec prise
de rendez-vous en ligne

04 72 11 62 06

Lundi & Mardi : 8h30-19h00

Mercredi & Vendredi : 8h30-16h00

Jeudi : 8h30-19h00



*Sortez couverts,
mais vérifiez d'abord :
un dépistage, c'est plus sage !*



espaceplaisir

Tout le plaisir est pour vous.

Lovetoy's | Lingerie | Bien-être
Aphrodisiaques | Jeux et Librairie | BDSM



-10%

sur présentation
du guide
en **boutique**

Vos boutiques à **Lyon**



16 rue Constantine (**1^{er} arr.**)

 Métro Hôtel de Ville

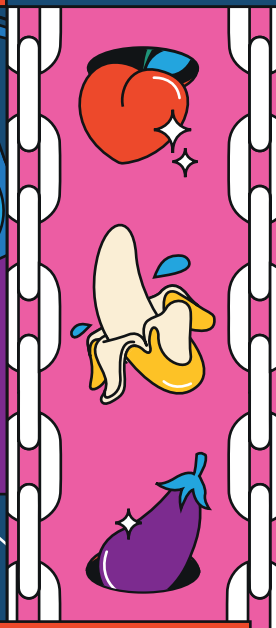
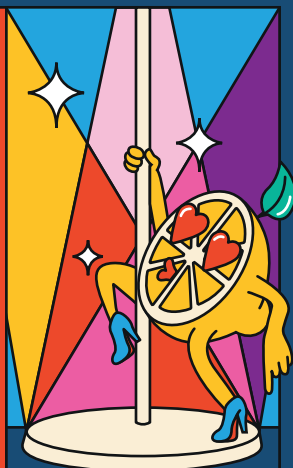


15 rue Tupin (**2^{ème} arr.**)

 Métro Cordeliers

www.espaceplaisir.fr

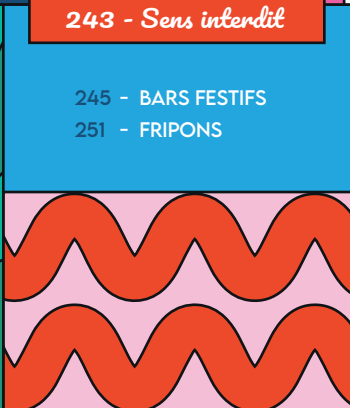
SENS INTERDIT

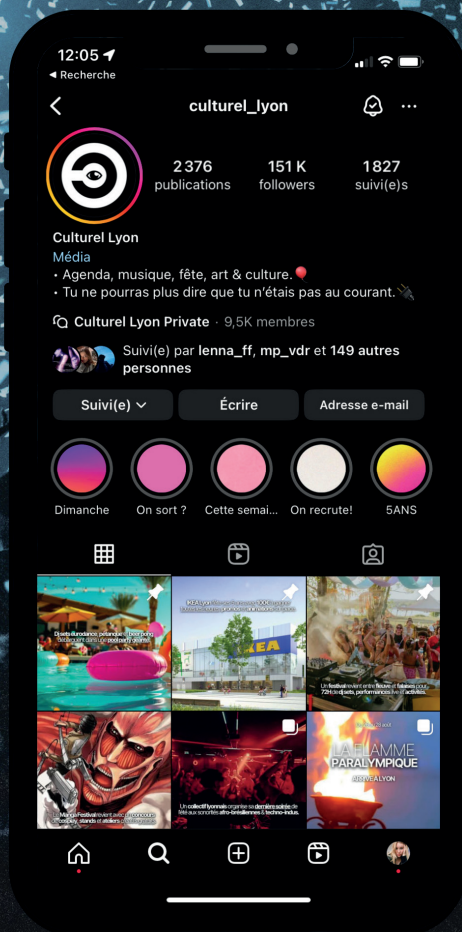


243 - Sens interdit



245 - BARS FESTIFS
251 - FRIPONS





Tu ne pourras plus dire
que tu n'étais pas au courant.



Rejoins-nous.





Un verre, et je reste.

BARS À SHOTS



ESPIT CHUPITOS

22, rue Joseph Serlin - LYON 1
06 74 15 75 71

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Shots : 2,50 €

Lun & Mar : 22h-1h

Mer : 22h-1h30

Jeu-Sam : 22h-3h



Un shot, je pense à toi. J'affronte le *Cucaracha*, je pense moins à toi. 3 *clagues*, je pense plus à rien. L'habit fait visiblement le moine, voilà *el pacto del diablo*. On remet ça quand ?

★ Un tee-shirt noir et mes pellicules sont exposées aux yeux de tous.

L'ABREUVOIR

18, rue Sainte-Catherine - LYON 1
07 65 66 54 96

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Shots : 2-6 €

Pintes : 4 €

Lun-Dim : 18h30-3h



Des murs plus tatoués que le corps de Michael Scofield, en veux-tu ? En voilà.

Des soutiens-gorges à foison, en veux-tu ? En voilà.

Des planteurs de 50 cl à 10 €, en veux-tu ? En voilà.

40 degrés dans la salle et dans le verre, en veux-tu ? En voilà.

Un petit encas pour éponger tout cet alcool, en veux-tu ? Y'EN AVAIT PAS.



LA TAVERNE DU PERROQUET BOURRÉ

18, rue Sainte-Catherine - LYON 1
07 49 59 68 94

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Shots : 2-5 €

Cocktails : 8-10 €

Lun-Dim : 18h30-3h



En descendant les escaliers de la taverne, la décoration et l'ambiance me transportent au XVIII^{ème} siècle. Mon voyage dans le temps prend fin lorsque se lancent *L'Aventurier d'Indochine* et une partie de *Mario Kart* avec un inconnu. La lumière s'éteint et la soirée peut enfin commencer. Elle se terminera une bouteille de rhum arrangé plus tard...

🔊 Une télé accompagnée de sa *Wii* trônent dans un coin de la taverne.



LES POUPÉES RUSSES

19, rue Désirée - LYON 1

04 72 00 80 44

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Shots : 2,50-4 €

Pintes : 5-7 €

Lun, Mar, Mer & Dim : 19h-2h30

Jeu-Sam : 19h-4h



« Ce soir j'ai envie de m'endormir bourré mais j'ai envie de m'endormir tôt. » Voilà le jeu proposé par mon pote. Les règles sont simples : celui qui fait le plus de mètres gagne la partie. J'enchaîne les shots, mais la course est serrée. Je demande une pause cocktail et repars. Ne me demandez pas qui a gagné, la seule chose dont je me souviens c'est qu'à une heure je dormais !

♥ Du rap US en Russie, je suis content que la guerre froide soit finie.

BARS DANSANTS



AYERS ROCK

2, rue Désirée - LYON 1

04 78 29 36 50

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Cocktails : 8-12 €

Lun : 20h45-4h

Mar-Sam : 20h45-6h



Sur Instagram, je vois passer des vidéos de *frenchies* qui partent vivre *the australian dream*. Sans argent pour l'avion, il me reste mes jambes pour aller à l'Ayers ! L'ambiance est cool, les musiques récentes et le bar assez grand pour noyer ma peine. Alors oui, il n'y a pas de kangourous, mais au moins je m'amuse tous les week-ends en pensant à l'Opéra qui m'attend.

📄 Toujours avoir sa carte d'identité sur soi !



BARBEROUSSE

18, rue Terraille - LYON 1

04 72 00 80 53

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Bouteille de planteur : 16 €

Mètre de shots : 20 €

Mar-Sam : 21h-3h



Les pirates avaient l'île de Tortuga, les poivrots ont le Barberousse. Des siècles d'écart séparent ces deux époques et pourtant, quand on descend dans la cale du navire, on a l'impression d'être au large de la Barbade : le rhum coule à flots et la température y est similaire. Il n'y a que la musique qui indique qu'on n'est pas dans *Pirates des Caraïbes* mais plutôt dans un remake bulgare de *Very Bad Trip*.

♥ C'est rare d'avoir des vendeurs sympathiques.

✱ Je suis ressorti du fumoir avec un cancer en phase terminale...

DOUALA CITY BAR

16, rue Sainte-Catherine - LYON 1

09 86 23 28 18

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Shots : 3-7 €

Cocktails : 8-14 €

Mer : 22h-4h

Jeu-Dim : 21h-4h



Douala, capitale économique du Cameroun. Le Pornstar Douala, cocktail capital du Douala City Bar. 4,9 millions d'habitants pour 15 cocktails et 19 variétés de rhum. Wikipédia vous indique un climat équatorial et de fréquentes inondations ? *Que nenni*, on fait plutôt face à un climat bien *caliente*, sans doute en raison des shots flambés ou des compétences de certains quand il s'agit de zouker.

✱ La sécheresse a eu raison de la menthe et du basilic cette année.



L BAR

19, rue du Gare - LYON 1

04 78 27 83 18

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel

€ Cocktails : 8-16 €

Mar & Mer : 12h-14h | 18h-1h

Jeu-Sam : 12h-14h | 18h-2h



Bonjour, je m'appelle Ross et je conseille ce bar aux hommes en couple. De sortie avec ma copine, elle n'a pas pu être jalouse puisque les femmes présentes ont bien vu que j'étais moche. Enfin, c'est surtout qu'elles regardaient ma copine. D'ailleurs, elle aussi les regardait beaucoup, bizarre... Elle lorgnait sûrement sur leurs cocktails alléchants.

♥ La gérante est adorable et fait de supers burgers. <3



L'ÉTOILE OPÉRA

26, rue de l'Arbre Sec – LYON 1
09 67 29 85 84

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel

Lun–Sam : 12h–1h

Dim : 14h–22h

✧ Aujourd'hui j'ai passé une journée d'merde ! Après une engueulade avec mon boss, une présentation ratée et une négociation échouée, je n'ai qu'une envie : me détendre autour d'un verre de vin. Je me rends donc à *L'Étoile Opéra* mais manque de bol, ils n'ont plus de Saint-Joseph. Heureusement que leur Côtes-du-Rhône accompagné de charcuterie et de fromage compensent mon mal-être !

✳ **Des bouteilles qui manquent à l'appel...**



L'IDOLE DES JEUNES

12, rue Sainte-Catherine – LYON 1

06 25 22 20 10

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ Shots : 4 €

Mar–Sam : 19h–3h

✧ Vous avez déjà bu un verre et dansé au milieu de toutes vos idoles des années 60, 70 et 80 ? Moi oui ! Dans ce bar, j'ai pu me déhancher et chanter entouré de Brigitte Bardot, Sheila ou encore Jean-Jacques Goldman. Malheureusement, ils sont seulement accrochés au mur. Peu importe, après quelques shots, c'est moi la starlette des années 80 !

📍 **Des tarifs étudiants très avantageux toute la soirée à demander au bar et des blindtests et karaokés tous les mardis.**



LE TEMPS DES COPAINS

18, rue Longue – LYON 1
06 25 22 20 10

M° Hôtel de Ville – Louis Pradel

€ Cocktails : 10 €

Lun : 18h–1h

Mar : 18h–1h30

Mer : 19h–2h

Jeu–Sam : 18h–3h

✧ Moi qui ai toujours rêvé de rencontrer Gainsbourg, le voilà en train de me préparer un *Lemon Incest*. Je retourne à ma table, et curieusement, Balavoine et Sardou sont toujours là. Joe Dassin me chante son amour devant toute la salle. Merci *Le Temps des Copains*, « et si tu n'existais pas, [...] Je me sentirais perdu ».

✳ **Blanche-Neige aura du mal à rentrer avec ses sept nains !**

📍 **Happy Hour en salle principale (18h–21h) puis dans la salle du bas (22h–00h)**



TROKSON

110, mnt. de la Grande-Côte – LYON 1

09 82 43 20 01

M° Croix-Paquet

€ Pintes en HH : 3,90 €

Pintes hors HH : 4,50 €

Mar–Sam : 17h–1h

✧ musique = input [« Quel est ton style musical ? »]
--> if musique = rock :
... print [« Ce soir c'est au Trokson que tu iras te désaltérer.
Prépare-toi à jouer des coudes pour voir tes rockeurs préférés. »]
end

♥ **Une si belle terrasse, ça ne se troque pas !**

📍 **Trois concerts par semaine, ça c'est du rythme !**



LE QUAI 19

19, quai Saint-Antoine – LYON 2
04 78 79 17 58

M° Cordeliers

€ Pintes : 6,50–8 €

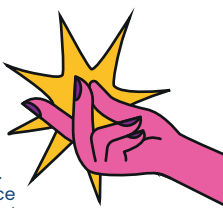
Cocktails : 10–12 €

Lun–Mer : 16h–2h

Jeu–Sam : 16h–4h

Dim : 17h–1h

✧ À peine arrivée au *Quai 19*, je me fais aborder par des fâcheux. Je cherche la carte des mocktails, que dalle ! Un contrôleur remarque ma galère et décide de m'aider. Heureusement que le service à bord me convainc et que le fromage est vraiment de qualité : sans ça, j'aurais été paumée tout au long du trajet.





BARRIO CLUB

13b, place Jules Ferry – LYON 6

04 72 37 17 33

M° Brotteaux

€ Cocktails : 8-15 €

Mar : 20h-3h

Mer-Sam : 20h-4h



J'ai 22 ans et je sais pas danser donc je passe une soirée... spéciale. Par contre, je vois mon cousin de 35 ans, lui, il s'éclate ! Il danse avec une inconnue, en faisant habilement passer son mojito d'une main à l'autre. Je l'entends chuchoter : « *mmh, mi corazón.* » Je suis gêné. Non. Je suis l'allégorie de la gêne. Mais mon cousin Dorian, lui, est bien l'allégorie du bonheur à cet instant.

♥ Un excellent bar festif pour les trentenaires...

* ...mais une embuscade pour les post-adolescents.



CASA JAGUAR

157, rue Cuvier – LYON 6

04 78 24 03 73

M° Masséna

€ Cocktails : 11-14 €

Mocktails : 5-11 €

Mar & Mer : 18h30-1h

Jeu : 18h30-2h

Ven & Sam : 18h30-3h



Un peu blasée, j'ai encore un rencard dans un bar à cocktails. En découvrant la carte, je me dis que je vais lui laisser sa chance. Poivre baies de liane, larmes de curaçao, lait de coco ; je me balance de liane en liane entre les cocktails au rythme de la samba. Il a fait chavirer mon cœur... le bar hein, pas le gars.

♥ Ici, on choisit son cocktail comme un gamer choisit son avatar.



F&K BISTROCLUB

13, place Jules Ferry – LYON 6

06 71 90 05 62

M° Brotteaux

€ Cocktails : 10-15 €

Mer : 18h30-4h

Jeu-Sam : 18h30-6h



Il y a les adeptes du quai 9^{3/4} et ceux du quai Brotteaux. Il y a les apprentis sorciers qui font du polynectar et les Lyonnais qui te servent des élixirs fruités. Il y a ceux qui volent sur leur balai et ceux qui t'ensorcellent par leurs pas de danse. Finalement, le livre du prince de sang-mêlé n'aura pas été nécessaire pour trouver la recette d'une bonne soirée.

♥ Un bar presque aussi beau que Poudlard...

* ...mais si grand que les tapas se sont perdues pendant une demi-heure.



LA FAUTE AUX OURS



4, gde. rue de la Guillotière – LYON 7

09 52 95 80 41

M° Guillotière – Gabriel Péri

€ Pintes : 7-8,50 €

Cocktails : 8-12 €

Mar-Jeu : 17h-1h

Ven & Sam : 17h-2h30



Il n'y a plus d'ours dans les forêts : la faute aux hommes. La banquise fond et les ours polaires ne savent plus où aller : la faute aux hommes. Hier soir, j'ai goûté tous les cocktails et les tapas du bar parce qu'ils étaient tous trop bons. Ce matin, j'ai mal au crâne et ma balance affiche 4 kg en trop : La Faute aux Ours.

♥ Autant d'ambiances loufoques que de cocktails désarçonnants



KARAOKE



KBOX KARAOKE

8, place Raspail – LYON 7

09 83 81 94 64

M° Guillotière – Gabriel Péri

€ Box karaoké : 6-10 € / pers.

Cocktails : 8-12 €

Lun-Dim : 14h-1h



Troisième jour au camping. Au programme ce soir : karaoké. Impossible pour moi de rester assise sur ces chaises en plastique à écouter Patrick se casser la voix. Alors, je prends la fuite avec mes amis. Direction Kbox Karaoké. Ici, plus besoin de supporter les goûts musicaux hasardeux et la voix éraillée des voisins grâce aux salles privées.

♥ Les playlists toutes prêtes pour combler le manque d'inspiration



LES BOÎTES DE NUIT



LE PETIT SALON

RPPP

3, rue Cronstadt - LYON 7
09 64 41 68 41
Bus Garibaldi - Berthelot
€ Dès 10 €
Ven & Sam : 23h30-6h30

Un petit paumé s'est rendu au Petit Salon. Il a pris sa petite conso', fait ses petits pas sur la piste, hoché sa petite tête sur de la house. Il a fumé sa petite clope dans le petit (pas vraiment) fumoir où trône un petit arbre. Il a repris une petite conso', a rencontré une petite meuf puis est rentré avec elle. Ce soir-là, ce petit paumé s'est senti grand.

♥ Choisir entre la petite salle du Petit Salon et le fumoir pour le coup de cœur ? Impossible.



AZAR CLUB

52, quai Rambaud - LYON 2
04 78 82 52 52
Tram Musée des Confluences
€ Dès 8 €
Jeu-Sam : 23h30-6h

La musique parcourt tout mon corps, les basses semblent remonter des entrailles de la terre, les *vibes* des platines résonnent dans ma tête. Je ne suis plus qu'ondes sonores, en parfaite harmonie avec le rythme et l'euphorie collective. Fan de commerciale, mon ami m'a convaincu de donner sa chance à cette boîte... Verdict ? Nous sommes sur la même longueur d'ondes !



PLOUF BATEAU MOUSSE

21, quai Victor Augagneur - LYON 3
07 74 98 54 95
M° Guillotière - Gabriel Péri
€ Entrée + conso : 12 €
Lun & Mar : 16h-3h
Mer-Sam : 16h-5h
Dim : 16h-1h

Quand tu es étudiant à Lyon, le Plouf c'est un peu ta deuxième maison. Tu sais, celle où tu passes tes jeudis soirs après trois partiels ratés et des journées à la BU. Cette maison, elle est... sur l'eau ?! Pas de panique jeune étudiant téméraire, tu ne risques pas de tomber dans le Rhône, mais plutôt de noyer ton chagrin dans un verre.

♥ La graaaaaande terrasse

LOFT CLUB

7, rue Renan - LYON 7
04 30 30 33 82
M° Jean Macé
€ Entrée + conso : 12 €
Tables : dès 288 € pour 6 personnes
Jeu : 23h-5h
Ven & Sam : 23h-7h

Un public de boîte tel qu'on se l'imagine, ayant laissé leurs bonnes manières au fond de leur verre, trop serré pour s'exprimer pleinement sur la piste. Une musique commerciale qui convient à tous ceux venus déclamer leurs plus beaux couplets, faute de pouvoir communiquer correctement avec leur conquête. En somme, le cliché d'une boîte de nuit, avec ses bons comme ses mauvais côtés.





5 ASTUCES POUR NE PAS PÉCHO

Vous avez trop de succès, trop de conquêtes lorsque vous sortez ? Vous ne supportez plus ce fardeau mental qui vous empêche littéralement de dormir ? J'ai la solution, je suis Gaspard Toutseul et voici mes 5 astuces pour repartir libre comme l'air après une soirée.



ÊTRE BIZARRE

Vous êtes normal ? Vous marchez sur vos deux jambes avec aisance ? Vous parlez un français correct ?

Trop relou, trop relou. Je vous propose plutôt de ramper au sol, de grogner irrégulièrement et de tenir des propos incohérents. Le tout en maintenant si possible un conséquent filet de bave de votre bouche à vos genoux. Attention tout de même à ne pas finir au Vinatier, ce serait fâcheux.



FORCER UN MAX

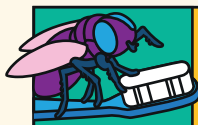
Celle-là est redoutable !

N'attendez pas que les autres viennent vers vous ; allez leur parler directement. Monopolisez la parole et enchaînez les remarques désobligeantes. Avec un peu de chance vous finirez au poste et personne ne rentrera avec vous puisque vous-même vous ne rentrerez pas, du génie !



ÊTRE MOCHE

Besoin d'explications ?
Vous vous sentez visés peut-être ?



NE PAS SE LAVER LES DENTS

Classique mais tellement efficace, faites-moi confiance. Je sais ce que vous allez dire : « Mais Gaspard, ne pas se brosser les dents = les avoir jaunes = avoir des dents qui brillent comme de l'or = être super sexy. » Exactement, c'est là tout mon piège de génie. Les mouches vont tourner autour de vous et dès qu'un maximum d'entre elles seront présentes vous lâcherez le mistral qui se trouve dans votre bouche.

Résultat ?

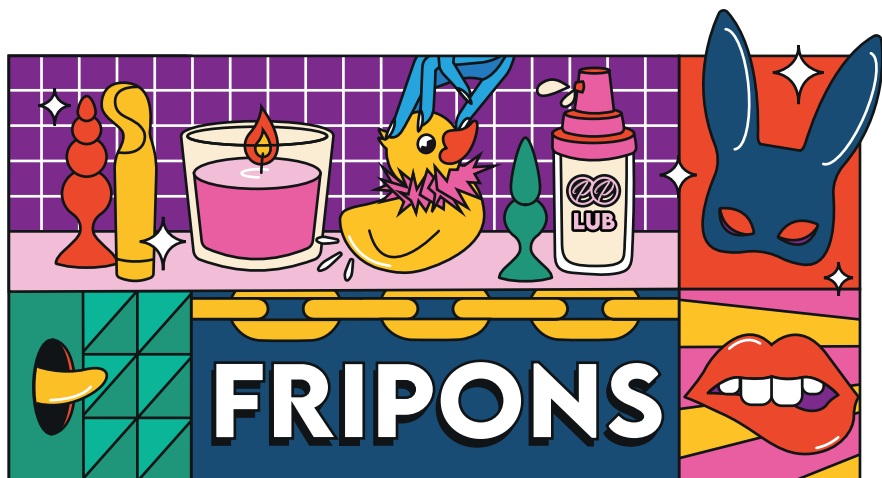
Victoire par K.O.



ÊTRE ROND COMME UNE QUEUE DE PELLE

Bien savoir parler est un vrai problème, se tenir correctement aussi. Alors n'hésitez plus, buvez bien plus que de raison pour avoir le combo gagnant du bafouillage + chute.

N.B : il est fortement conseillé de combiner cette technique avec les précédentes pour un pourcentage de succès surréaliste.



« Je crois que ton téléphone vibre.
- Non il est en sourdine pourquoi ? »

SEXSHOPS

CÉSAR LOVE SHOP

29, rue Lanterne - LYON 1
04 78 30 50 60

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Dim : 9h-23h

- ✧ César Love Shop, ça c'est la gaule qu'on aime.
- ✧ Chaque gladiateur choisit son arme parmi les dildos multicolores et les vibro' dernier cri. Le rayon lingerie est bien fourni, de quoi continuer le spectacle sous la toge. En parlant de spectacle, les pièces des plus grands auteurs antiques, allant d'Eschibre à Aristophanus, sont jouées dans le théâtre. De quoi s'écrier : *Semen jacta est !*
- ✧
- ✧



ESPACEPLAISIR

16, rue Constantine - LYON 1
04 69 96 16 96

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Sam : 11h-20h

- ✧ « J'en reviens pas, j'ai passé une nuit torride. Il est incroyable, si grand et puissant ! Je me suis vraiment sentie bien avec lui.
- ✧ - Coquine ! Moi je t'avoue, je préfère ceux qui sont plus discrets et moins imposants. Au lit, ce sont les plus performants.
- ✧ - Je te conseille de tester le nouveau vibro' d'espaceplaisir alors, tu vas adorer ! »

♥ Tout est bien présenté et organisé, ça sent la rose. Un love shop parfait pour ceux qui n'osent pas sauter le pas.

LA LANTERNE

27, rue Lanterne - LYON 1
04 78 27 17 31

M° Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Sam : 10h-00h
Dim : 14h-20h

- ✧ Soirée coquine avec mon copain. On se met dans l'ambiance avec un bon film d'auteur. Il me passe ensuite les menottes, et retire sa salopette de cuir, mais déclare forfait quand je lui laisse le choix entre plug anal et gode-ceinture. Plus insatisfaite que jamais, je finis seule avec l'un des jouets de ma collection. Au moins lui ne s'arrête que quand j'ai fini.
- ✧
- ✧

📍 N'hésitez pas à descendre au sous-sol pour voir l'intégrale du *Seigneur de l'anal*.

PASSAGE DU DÉSIR

17, rue Dr. Bouchut - LYON 3
04 72 64 36 61

M° Gare Part-Dieu - Vivier Merle
Lun-Sam : 9h30-20h

- ✦ Dans ce havre sensoriel, chaque acquisition promet une expérience digne du *Jardin des Délices*. On y déambule entre étagères de livres éducatifs qui éveillent l'esprit, objets comestibles qui fondent sur la langue et jouets de toutes sortes promettant des frissons intenses. Comme l'entrée des artistes, c'est un passage à emprunter absolument !

♥ Plus besoin d'aller au fin fond d'une ruelle cachée pour trouver son bonheur

CLUBS LIBERTINS



LE DIAMANT BLEU

24, rue des macchabées -
LYON 5

04 72 57 76 90

Bus St-Alexandre

€ Entrée : 70 € / pers.

Jeu : 21h-1h

Ven : 22h-4h

Sam : 22h30-4h

- ✦ Les nostalgiques de banquets s'y réunissent pour boire du vin et se livrer à des (d)ébats. Au bar, les participants se désaltèrent grâce aux liquides de Dionysos et d'Éros. Dans les profondeurs du lieu, la fidélité n'est pas de mise, et certains regardent avec passion leur moitié profiter de la fête avec d'autres. Je me mets dans la queue, et profite de mon ascension vers ce paradis blanc où le péché est une condition.



LE QUAI 45

45, quai Clemenceau -
CALUIRE-ET-CUIRE
06 36 18 99 78

Bus Ile Barbe

€ Entrée couple : 30 €

Jeu : 21h-3h

Ven & Sam : 21-5h

Dim : 21h-2h



Rdv 23h45, Quai 45, Position 45 (cf. Kamasutra)
J'entre et m'élançe rapidement sur la barre... de Monsieur. Mais déjà je me lasse et change de pièce. Gode *bless*, c'est un *glory hole* ! Je prends doucement goût aux saveurs de l'inconnu - un chic type ce René ! Presque rassasiée, je me faufile dans un coin plus fréquenté où règne une devise : un(e) pour tous et tous dans un(e).

♥ Quand on m'a attachée sur la Croix de Saint André. Encore !

Abonnement
illimité* 26-64 ans
72,60 € /mois
1 MOIS OFFERT
-50%**

**ÉCONOMISEZ
SUR VOS
TRANSPORTS,
PAS SUR
VOTRE STYLE**

Être abonné.e TCL, c'est optimiser votre budget et gagner en pouvoir d'achat.



**J'achète et je recharge mon
abonnement sur e-tecely.tcl.fr**

* par prélèvement automatique et sans engagement

** la prime transport concerne toutes les entreprises et tous les salariés





INDEX

3 P tits Pois	48	Beer O'Clock	221	Café Terroir	143
A Cantina	140	BEN'S BOWL	198	Café Thomas	235
À La Maison	146	Bergamote	176	Camille Fleurs	27
A Maze In Game	66	Bernachon (Boutique)	52	Canaima	177
ABSTRACT	226	BERTRAND CHOCOLATIER	51	Canopée	165
Académie de Ballet Nini Theilade	62	Betty's Bar	221	Casa Jaguar	248
Acrobirds	63	Bibine by l'Improviste	235	Casa Lula	184
Adlouni	192	Big Easy	227	Cattaliya Thai Massage	94
Against the Grain	172	Big Fernand	113	Cave Des Lumières	45
AGASTACHE	176	Bioburger (Opéra)	116	Cellerier	159
Aklé	191	Bisous Trattoria	185	CERCLE ROUGE	174
Akuyt	24	Bistrot Bel Ami	177	César Love Shop	251
Alexandria	188	Bistrot Berthet	153	Cha Yuan	108
Alter Ego	141	BISTROT BONDY	147	Chamax	216
Altitude	141	Bistrot Jutard	145	Charcuterie Cellerier	36
Amé Café	172	Bistrot La Varenne	143	CHÉF berliner kebab	119
André Melkonyan	182	Black Forest Society	226	Chef Lyon	71
Andy's kitchen	171	Blush Concept Store	24	Chères Cousines	117
ANTIC WINE	45	Bocca di Rosa	118	Chez Antonin	159
Anticafé	106	Bocuse Original Comptoir	120	Chez Banoi	206
AntoLio	183	Bodhi	204	Chez Eux	140
Aquaparc Be FUN	62	Boleh Lah - Malaysian and	204	Chez Grand-Mère	157
Aquarium Café	78	Mamak Food		Chez Grégoire	54
Aquarium de Lyon	77	Bollywood Tandoor	203	Chez Hugon	134
Armada	165	Bon Retour	195	Chez Léon	159
Aromatic	175	Boucherie Bello	36	Chez les Tartes	120
Aromo	231	BOUCHERIE BERNARDIN	37	Chez Magie	187
Arsène	168	Boucherie d'Ainay J.Voisin	36	Chez Mounier	135
ARSENIC	175	Boucherie des Terreaux - Chez	35	Chez Raphaël	157
Atelier Milo	70	Azzouz		Chez Riz	200
Atelier Muguet	69	Boucherie Tête Bech	35	Chez Rosa	149
Atelier Tour de Terre Brigitte	70	Boucherie Trolliet	36	Chez Song	199
Conversin		Bouchon Bât d'Argent	133	Chez Terra	194
Au Bercaill	115	Bouchon de l'Opéra	133	Chill Coffee Shop	109
Au fût et à mesure	223	Bouchon Rouge	137	Chipotle Mexican Grill	210
Au Pot De Vin	229	Bouchon Thomas	135	Choc'Hotelo	237
Auprès de mon Arbre	216	Bouchon Tupin	135	Chocolats Pichon	71
Aux Thés des Merveilles	108	Bouillet	54	Christine beauté	94
Aux Trois Maries	157	Bouillon Baratte	155	Cigale	226
AviaSim	67	Boukhara	204	Cigoire	24
AWANI	187	Boulangerie du Palais	40	CinéDuchère	80
Ayers Rock	246	Boulangerie Jocteur	41	Cinéma Le LEM	80
AYLA	192	Boulangerie Les Frères Barioz	40	Cinq Mains	175
Azar Club	249	Boulangerie Masa Madre	40	City Adventure Lyon Sainte Foy	61
B.L.O	156	Boulangerie Pâtisserie d'Albon	39	Clap Escape	66
Bagel Corner	117	Boulangerie Saint-Paul : Maison	40	CLIMB UP LYON GERLAND	62
Bahadourian	47	Farine		Cochon lodé	233
Balthaz'Art	165	Bowling des Lumières	64	Coco Lyon	150
Bánh Mi Kitchen	206	Brasserie de l'Est	149	ComhiC	68
Banneton	121	Brasserie de L'Ouest	153	Comme à la Maison	106
BAOBAB - Odysée des Saveurs	187	Brasserie des Brotteaux	149	COMOEDIA	79
BAOTIME	198	Brasserie Georges 1836	143	COMPTOIR B	167
BAR DE BON-SECOURS	224	Breizh Café	139	Comptoir de Saint-Cyr	154
Bar Le passage	223	Broc'Bar	216	Comptoir et Saveurs	150
Barabaar	224	Brocoli	173	Comptoir sauvage	173
Barberousse	246	BRUNO CÔTÉ SALON	89	Copain comme canard	156
Barizona	220	Bubble Bump Lyon	67	Copains Copines sur la Colline	169
Barraceviche	211	Bûfé	230	Copper roots	178
Barrio Club	248	Bulle restaurant Fourvière	169	Coréen Barbecue	200
BARTHOLOMÉ	124	Butcher	155	Coriandre et Citronnelle	71
Battam	198	Cactus Bar	221	Côté Burger	115
		CAFÉ COMPTOIR ABEL	135	Court Bouillon	147
		CAFÉ DES ANGES	149	Crazy Salmon	160
		Café des Fédérations	133	Crêperie Bigoudène	140
		Café du Jura	135	Crêperie Marie Morgane	139
		Café Joyeux	108	Cybèle	68
		Café Lisboa	181	CYLLÈNE	89

DANGERHOUSE	31	Gueuleton	157	L'Épicerie de Ginette	143
DANIEL ET DENISE (SAINT-JEAN)	137	GUILLAUME FLOCHON	55	L'Epick	153
DD Sushi	196	Gurgussum	188	L'Escapade du Danton	144
DEB's Bistro	203	Gus & Gas	121	L'Espace Carnot	143
Delicatessen	155	Halle Tony Garnier	80	L'Estando du marché	173
Délices des Sens	55	Hank burger	116	L'ÉTAGE	168
Dikkenek Café	220	Hape	170	L'Etoile Opéra	247
Dim's Home	198	Hopper	219	L'hachez-vous	66
Dionysos	182	HOPSTORE	217	L'idole des jeunes	247
Diploid	124	Hyppairs	23	L'OCTAVE	177
Dkgones	106	Icho	194	L'œil cacodylate	30
Douala City Bar	246	iFLY Lyon	63	L'Officine	225
Doun	184	Ikone	124	L'Ormiellerie	127
Du Monde Ailleurs	191	Il Filosofo Tattoo Studio	88	La Baignoire	225
E.REEL	67	Improvvidence	71	La Barge	240
Eccentrico	178	Indego	202	LA BARQUE BLEUE	161
El Yayo	47	INKUBATEUR	88	La Bartavelle	145
Elephant Vintage	25	INSTITUT LUMIÈRE	76	LA BEER FABRIQUE	70
Elpom Ceramics Studio	69	Iron Body Fit	62	La Bodega Cubana (Cuba)	210
Empanadas club	208	IV - le qu4tre	218	La Bonôme de Bruno	174
Empreinte Piercing	87	JARDIN SECRET	224	La Bonne Gâche	232
En attendant septembre	46	Jean-Charles - Voyance Institut	97	La Boutellerie	229
Encré.	23	Ji la Fleur	88	La Broche	119
Enigmatic	65	Joanny Durand	37	La Cabane à Huîtres	160
Épicerie Jacotte	48	JOBAAR	238	La Case à huîtres	160
Épicerie La Fourmi	48	Johnny's Kitchen Irish Pub	221	La Cave des Voyageurs	230
ÉPICERIE MADAME	48	Jols Limonest	161	La Cevichela	211
Équilibres Café	108	Joséphine	53	LA CLEF DE VOÛTE	239
ERIKOFFEE	109	Jour de Marché	169	La Cocagne	145
espaceplaisir	251	JS Musique	31	La Coquetterie	121
Esprit Chupitos	245	Junk Burger	113	La Cuisine	142
Esprit Bistrot	147	Kabestan	160	La cuisine de Moudéry	187
Exalto Décines - Prison Island	64	Kafé Stockholm	107	LA CUISINERIE	235
F&K Bistrotclub	248	Kaffee Berlin (Lyon 6)	116	LA FAUTE AUX OURS	248
Fédération française de l'apéritif	232	Kaia	233	La Grenade	188
Fika Lyon	107	Karsk Spirits	43	La Jonque	199
Flair : Gourmandise & connivence	166	KBox Karaoké	248	La Lanterne	252
Flan' Ruin Pub	239	KEFI	118	La Luciole	172
Florent Thévenon Chocolatier	53	Kenbo	206	La Maison Cobalte	107
FORTUNE	197	Koezio	65	La Maison des Canuts	75
France Aventures	61	Konnichiwa	196	La Mangue Amère	186
François Pralus - Maître	52	Kopain et café	194	La Marocaine	189
Chocolatier		Ksar	188	La Mécanique Céleste	29
Frazarin	183	Kuro Goma	195	La Mère Léa	166
Frédérique Bouvier - Rélexologue	96	L bar	246	La Meunière	134
Naturopathe		L'Abreuvoir	245	La Nef des Fous	147
Free Look Concept	89	L'Accent	234	La Passegiata	184
Frite Alors !	118	L'Alerte Rouge	218	La Perle Sushi	197
FROMAGERIE D'AUSTERLITZ	42	L'amour de nuit	234	La Petite Auberge	141
Fromagerie La Mère Richard	41	L'âne sans queue	217	LA PETITE ÉPICERIE	49
Fromagerie Mons	41	L'ARGOT	158	La petite table des nuits	147
Fromagerie Saint Jean	42	L'Arquebuse	166	La pièce du boucher	159
Fromagerie Tête d'Or	42	L'Art & la Manière	158	La Planche À Partager	233
Fruta Madre	171	L'artichaut	175	La Plank des Gones	234
GANG NAM	200	L'Assiette du Vin	145	LA PLANTE DU LOUP	43
GardnLab	173	L'Assiette sur la place	144	La Rose de Tunis	54
Gloria - Antonio et Marco	53	L'ATELIER DE MARION	115	LA SAINT LOUISIENNE	186
Gochi	195	L'Atelier de soierie	25	La Scala Siciliana	183
Gomex Cantina	210	L'Atelier des Chefs	70	LA SHISHA DES GONES	237
GONZAGUE - MAISON	114	L'atelier du Ruck	152	La Soifferie	238
GOURMANDE		L'Atenium : la Taverne	236	La Table 101	166
Gourmet Bar	233	L'Auberge des Canuts	137	LA TABLE D'AMBRE	168
Grand Café de la Préfecture	128	L'Écume	177	La table en braille	178
Grand Parc Miribel Jonage	63	L'effet canopée	23	La table Wei	198
Grazie Gusto	47	L'Empreinte	150	La Taverne de l'Orque Assassine	238
Greekia	118	L'Entourloupe	219	La Taverne du Perroquet Bourré	245
GREEN LAB	172	L'entrecôte	156	La Terrasse de Rochecardon	153
Greenom	226				

La Toque Blanche	52	Le Petit Chalut	37	Les yeux du Liban	192
La Tourterie par le Bistro B	150	Le Petit Grain	205	Librairie Adrienne	29
La Verrière	178	LE PETIT PERSAN	190	Librairie Diogène	30
La Vieille Réserve	44	LE PETIT SALON	249	Librairie Expérience	30
La voie himalaya	202	Le Pique Assiette	148	Like An Elephant	171
Lal Qila	203	Le plateau de Pierre	41	Lisa Chamoun Ceramic	69
LASKA	170	Le Poelon d'Or	136	Litani	191
LAUREN DURIEUX - CABINET D'HYPNOSE	96	Le Poivron Bleu	167	Livestation DIY	239
Layali Beyrouth	192	LE PORTE POT DE L'ÎLE BARBE	46	Loft Club	249
Le 405	217	Le Quai 19	247	Loqua	121
Le Bal des Ardents	29	LE QUAI 45	252	Louisana Coffee Shop	109
Le Bar Bu	221	Le Rem's (Burger)	114	Loutsa	105
Le Baroudeur du Vin	46	Le Rooftop Têtedoie	169	Ludovic B restaurant	151
Le Bavard	221	LE SALON D'ÉLISE	94	Lumière Fourmi	78
Le Berzingue	240	Le Secret	239	Ly-Lan Poke Bar	121
Le Bieristan	223	LE SHALIMAR	201	Lyon Dakar	186
Le Bistrot des 4 Chapeaux	144	Le Sous-Marin Jaune	120	Madame Louve	126
LE BISTROT DES VORACES	146	Le Sud	140	Magma Coffee Shop	106
Le Bistrot Nicéphore	148	Le Taj Indien	201	Maison Baud	166
Le bistrot Têtedoie	148	Le Temps des Copains	247	Maison Célestin	27
Le Bœuf d'Argent	148	LE TIMGAD	189	MAISON DESCHAMPS	39
Le Book-Lard	150	Le Tirair	167	Maison Mallevall	45
Le Bosquet	227	Le Touareg	189	Maison Marcelle	151
Le Bouche B	152	Le Traquenard	220	Maison Rousseau	159
Le bouchon de paille	42	Le Troquet des Sens	144	Maison Terrasson	39
Le Bouchon des Artistes	136	Le Village - Restaurant	154	Maison Villemazy	142
LE BOUCHON DES FILLES	134	LE VITIS BAR	230	Malto	220
Le Bouillon Paradis	152	Le Vivarais	136	MALVA	182
Le Canut et les Gones	175	Le Volver	235	Mama Shelter	128
Le Casse Museau	134	Le Welsh Beer Bar	218	Mamma focaccia	119
Le Ch'ti Pot Ney	141	Le Zeste Gourmand	176	Marcapar	90
LE COCHON QUI BOIT	174	Léon Fish Brasserie	161	Mariller Les Saveurs	55
Le Comptoir de l'Océan	38	Les Adrets	137	Marine Bonneton Sophrologue	96
LE COMPTOIR DE LÉA	136	Les Alizés	80	Marquiss The Original	87
Le Comptoir Des Cousins	167	Les Arcades	234	Massage Marjorie Finiels	95
Le comptoir des Indes	201	Les Artistes	40	Materr	172
Le Comptoir du Gentlecat	105	Les Assembleurs	231	Matisse	35
Le Dandelion	107	Les Ateliers Terreaux	70	Matzip	200
Le Desjeuneur	125	LES BERTHOM - VIEUX LYON	222	Megazone Lyon 6	67
Le Diable Rouge	43	Les BerThoM (Presqu'île)	217	Megazone Vaise	67
Le Diamant Bleu	252	Les Bons Vivants	156	Mémorial National de la Prison	75
Le Diwan	119	Les Boulistes	146	de Montluc	
Le Dôme - Intercontinental Lyon	225	Les Cafetiers	126	Menthe Poivrée	170
Le Fantôme de l'Opéra	225	Les Canailles de Raphaël	230	MERCREDI BISCUITERIE	109
Le fils du boucher	158	Les carnets d'Edouard - Le Bistrot	151	Merle huîtres et coquillages	37
Le French Fumoir	158	Les Dégoteuses	25	Messob	188
Le Gabion	145	Les Délices du Liban	190	Michèle Capitain	90
Le Gare	134	LES ÉCLAIREURS	54	Milk & Pug	126
Le Goût de Kyun	200	Les encavés	148	Miss Madeleine	54
Le Hoggar	189	Les enfants du paradis	146	MKB Bar à Bières	218
Le Jardin de Chine	199	Les Fleurs du Malt	222	Mochicas café	211
Le Karachi	202	Les Fromagivores	234	Modulo	240
LE KERMARREC	38	Les Garçons Bouchers	156	Moi j'm'en fous je triche	236
Le Kitchen Café	127	Les Imparfais	27	Momotaro	195
LE LOCAL	167	LES INFIDÈLES	144	Mon Liban	191
Le Luminarium	109	Les Marmottes	141	Monsieur Kim	201
Le Malting Pot	219	Les Mauvaises Herbes	171	MONT BERLINER	120
Le Marélie	140	Les muses de l'opéra	239	MOS Maker Of Stories	218
Le Mondrian	152	LES OIES SAUVAGES	158	Moyo	193
LE MUSÉE	136	Les Origines Le Lautrec	51	MROC LAENNEC	62
Le Pailleron	146	Les Papas Sucrés	126	Muchacha - Bar à empanadas	208
Le Pain de Sucre	209	Les Petits Crus	230	Mulli	210
Le Parloir	151	Les Petits Siamois	205	Musée Brochier Soieries - Grand	75
Le Penjab	203	Les Pièces Vintage	25	Hôtel Dieu	
LE PÈRE PÉNARD	30	Les Poupées Russes	246	Musée d'art contemporain	76
Le Perko Café	108	Les Téléphones	169	Musée des Beaux-Arts	76
		Les Trois Jean	42	Musée des Confluences	77

Musées Gadagne	76	Restaurant Marguerite	152	The Phamily	206
My beers	219	Restaurante Milonga	208	THE SMOKING DOG	223
NACRE	160	RIVIÈRE KWAÏ	205	The Whisky Lodge	44
Namasté	202	Robert Croix-Rousse	49	Théâtre des Célestins	81
Nawab	118	ROBERT PLOUVIER - GRAPHOLOGUE	97	Théâtre du Gai Savoir	81
Ninkasi - Saint Paul	116	Roi Alexandre	181	Thomas - La poissonnerie	161
Noor Mahal	203	Rose de Damas	192	Ti Amo Maria	185
Notre Maison	137	Rose Indien	204	Tigermilk	210
Noucademie Xi'an	199	Rousille	176	TIKI au Bord de l'Eau	154
Nouveau Pavillon	199	Royal Spa	95	Tire-toi une Bûche	236
NoZe	120	Rue des mystères	68	Toda	190
Nuage Café	125	Sabai Sabai	197	ToiToi Le Zinc	81
Okypos	183	Sakana	193	Toké	117
O'Paille en Queue	138	SAKU RESTAURANT	195	Tomo	194
Odilia Restaurant	209	SALON BO.	90	Totem & Tempo	235
Oh couscous	189	SAMBAHIA	209	Trokson	247
Ohana Poke Bar	138	SAMPA	209	TSUKIMI	31
OJJI Vintage Shop	25	Sans Contrefaçon	24	TUTTO BLUE	87
OnCity Lyon	68	Santosha	205	Ubuntu Café	125
Orgao Beer House	223	Saône en Bulles	238	UGC Ciné Cité Internationale	79
Oslo x Cantine - Café	185	Sapido	119	UN CLOU DANS LE MUR	24
Osteria Matto	183	Satriale	44	Un temps pour elle	97
Oto Oto	193	SAUF IMPRÉVU	151	VANCIAVENTURE	61
Overcraft Café	236	Saumon et Cie	161	Vercoquin	46
Paddy's Corner	220	Sauvage	226	VERONATUTI	184
PALM	233	Sélection John Euvrard	44	Vignes et Vins	46
PASINO GRAND PARTOUCHE - LA TOUR-DE-SALVAGNY	64	Senkichi	197	VINCENT TTT	88
Passage du désir	251	Sensas	66	Vinica	45
Pasta La Vista	184	Signorini Tartufi	49	Vins Nature	45
Pathé Bellecour	78	Sinabro	201	Violette & Berlingot	52
Patricia Pomme - Sophrologue	97	Skepsi	182	VIVANTS	219
Paupiette	36	Skipjack	138	Voisin	52
Pélican	227	Skull	227	Volga	182
Penjabî Grill	202	Slake	105	WASABI	197
Pépée Pia	173	Smash Burger Joint	113	Waychi	95
Petit Ogre	168	Smoké and Fries	114	Yaafa	191
Pho 69	206	SODA Bar Sou'l'n Spirits	227	Yka	211
Picafloros	211	Sofa Records	31	Yoga Bellecour	63
Pick & Boch	31	Soffta Terreaux	106	Yoki	196
Pierre et Marcellin fromagerie	41	SOHA Cookies	55	You	227
Pignouf	115	SOLEIL LEVANT	196	YUMMY PANCAKES	125
Pilo	232	SÔMA	149	YUZUYA	194
Pimprenelle	126	Sophie DUPAS	97	Zappo	185
Pizzeria no.900	185	SOUL BROTHERS	229	Zeitgeist	107
Planétarium	77	Soyons choux	237		
Plouf Bateau Mousse	249	Spa des Canuts	95		
PNY Burger	114	Spa Therapy by Laura	95		
Poissonnerie Le Saint Pierre	38	Studio Pick Tattoo	88		
Poissonnerie Maison Vianey	37	Sushido	196		
Poivres et compagnie	49	Suzanne Bar à Brioches	55		
Praline & Chocolat (Croix-Rousse)	51	Suzette and Co	139		
Praline et Rosette	68	Suzette Pancakerie	125		
Prana	171	Table et Partage	168		
Puerta Del Sol	181	Tam-Tam	187		
Puppy Yoga	63	Tandoor & wok	204		
PY Restaurant	176	TechNoir	238		
Queenstown	115	TERRA VERDE	71		
Quiz Room	66	Terrasse Saint Clair	154		
Racine restaurant	154	Terre Adélice	53		
Ravigote	178	TERROIR & NÉNUPHAR	153		
Récoltant-Manipulant	44	THE AMERICAN GOOD BURGER	114		
Regain	177	THE ANTIDOTE PUB	222		
RENÉ NARDONE	53	The Gastronomie House	48		
Restaurant Albert	142	The Hill Club	128		
Restaurant de la Soie	157	The Monkey Club	225		



LE PETIT PAUMÉ

depuis 1968



1967-1968



1968-1969



1970-1971



1972



1973



1974



1975



1976



1977



1978



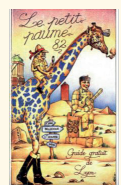
1979



1980



1981



1982



1983



1984



1985



1986



1987



1988



1989



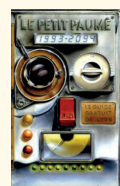
1990



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



2019



2020



2022



2023



2024



2025





LES REMERCIEMENTS

Rendons à César ce qui est à César ! Merci à tous nos partenaires et collaborateurs sans qui ce guide n'aurait pas pu voir le jour. Nous vous remercions pour votre confiance, votre professionnalisme et votre patience. On espère vous revoir l'année prochaine !

LES CAMPAGNES (PROD)

C'est bien nous, les *Pirates SteakTonik* ! Une belle troupe au nombre incertain (39 ? 37 ? 38 ? 72 ?) qui s'est lancée à corps perdu dans les campagnes PP. De *Ramen in Black* à *Verrues* en passant par les iconiques *Pirates*, renforcés par des *ex-Ex-crêpes*, des *Raviolous* ou les fameux *Ravengers*, nous avons eu bien des noms avant d'arriver jusqu'ici. Tout cela, nous n'y serions pas parvenus sans tous ceux qui ont organisé nos campagnes. Nous remercions donc la *corp'office*, d'avoir fait perpétuer nos traditions dans les meilleures conditions, et surtout, d'avoir rendu possible le foutoir sans nom que fut notre Diner Prestige (il faudra penser à trouver un nom plus approprié pour cet événement). Nous remercions aussi tous ceux qui nous ont aidés à financer ce projet. Un grand merci à Saïd, notre seigneur et sauveur en de nombreuses occasions. Merci à nos QG créas et à leurs voisins qui ont découvert les joies de la scie à bois dès 4h du matin. Merci à nos coachs, aux *MuerToasts* et mêmes aux *Griff* et *Breaks* qui nous ont mentorés pendant de longs mois pour nous prouver qu'on était encore bien loin de nos objectifs mais que – même pour nous – c'était possible ! Et finalement, merci aux autres listes d'avoir rendu les campagnes intenses et éreintantes. Mention spéciale aux *Ghosts* qui nous ont si gentiment laissé la première place après 4 mois, merci vous êtes des amours !

LOGISTIQUE

Le Petit Paumé, c'est aussi une vingtaine d'événements au cours de l'année. Des Open Airs que convoitent 2 500 Lyonnais le temps d'un week-end jusqu'aux lancements qui en réunissent plus de 60 000 ! Nous tenons donc à remercier chaleureusement *Novelty* qui nous aide sur nos événements phares. Sans eux nous serions réellement paumés. Merci également à *Resotech* qui supporte nos changements de dernière minute et qui fait de chacun de nos Open Airs une réussite. Comment oublier *MySafeSecurity* qui assure la sécurité de manière exceptionnelle sur l'ensemble des événements. Merci également à *Mingat* de nous fournir l'ensemble de notre flotte d'utilitaires. Merci à chacun d'entre vous pour votre soutien et votre professionnalisme ! Vous êtes notre véritable bouée de sauvetage dans l'océan de nos 17 événements !

LE VILLAGE

Si l'on nous avait dit quelques mois auparavant que l'on organiserait un événement accueillant plus de 20 000 visiteurs sur l'une des places les plus célèbres de Lyon et que l'on permettrait à une vingtaine d'artisans locaux et plusieurs artistes lyonnais de montrer leur savoir-faire, on n'y aurait pas cru. Pourtant, nous l'avons fait ! Tout d'abord, merci à l'OTEP et à la Mairie du 5^{ème} arrondissement de nous avoir permis d'organiser cet événement sur la place Saint-Jean. Nous remercions tous les artisans pour leur confiance, ainsi que nos prestataires qui ont fait vivre la scène ouverte du Village : *Coco Yoga*,

l'association *GV Bellecour Ainay*, *Nos P'tits Chefs*, et *Nos Vignes*. Un grand bravo à Candice, Yarèl, Apriil, Luther & Loretta, et BoParleur qui ont ambiancé des centaines de Lyonnais ! Enfin, gros *big up* au pôle événementiel et à tous les Steaks pour leur engagement à toute épreuve, et jusqu'au petit matin... Ce fut un réel bonheur de travailler avec vous, partenaires, collègues et amis.

LANCÈMENT BELLECOUR

Le 12 octobre 2024, la place Bellecour s'est transformée d'une part en un grand lieu de rencontres, de partage, de divertissement pour des milliers de Lyonnais et Lyonnaises et, d'autre part, en un lieu de distribution de la 56^{ème} édition du Petit Paumé pour nous. C'est la 53^{ème} année que ce lancement a lieu et nous tenons à remercier avant tout la Ville de Lyon et M. Olivier, Maire du 2^{ème} arrondissement, sans qui cette tant attendue distribution n'aurait pas été possible. Un remerciement particulier à M. Lasledj pour son accompagnement et ses conseils en amont du lancement. C'est avec honneur que nous remercions également *NRJ* et particulièrement Joffrey Dassonville avec qui nous travaillons depuis des années. Une mention spéciale à Luther & Loretta ainsi qu'au groupe BoParleur, sans oublier tous les partenaires ayant animé la scène : *Convivium*, *Noucadémie*, les talentueux danseurs de *Lyon Art Dance Center*, *La Broche* et *Latinfitt*. Enfin, mais pas des moindres, merci à tous les staffeurs qui ont fait partie de cette belle aventure et merci à vous, nos lecteurs, qui font exister ce lancement chaque année.

LANCÈMENT VILLEURBANNE

Pour la seconde année consécutive, le lancement Villeurbanne a lieu avant celui de Bellecour. C'est donc la première distribution officielle publique du guide 2025. Nous voudrions remercier l'équipe de la mairie de Villeurbanne pour sa gentillesse, son aide et sa réactivité. En particulier Solène Berthon, chargée d'organisation d'événements, et Mike Julie, responsable du service festivités et logistique. Merci à *NRJ*, notre partenaire historique, chez qui nous tenons à remercier particulièrement Joffrey Dassonville pour sa gentillesse et son accompagnement. Merci à *Novelty* d'assurer la régie et de garantir l'électricité sur la journée. Merci à tous les artistes ayant assuré l'animation sur scène : *Nos P'tits Chefs* pour le cours de cuisine, *Latinfitt* pour le cours de danse, *Lyon Baila* et *Lyon Danse Art Center* pour les spectacles de danse, Robin Geyer pour le spectacle de mentalisme et Phère et BoParleur pour leurs concerts géniaux. Nous tenons à remercier également tous les staffeurs qui se sont rendus disponibles toute la journée. Enfin, nous avons une pensée particulière pour tous les artisans, créateurs, restaurateurs et acteurs de ce projet qui nous ont permis de rendre cette journée possible.

PETITES PAUSES

Nous avons eu le privilège de réunir la jeunesse

lyonnaise dans des lieux exceptionnels : L'UNI rue Mercière, le MOB Hotel et La Source, chacun apportant sa touche spéciale à nos soirées. Alors, mille mercis ! Un remerciement chaleureux est dû à nos DJ talentueux, *Radioactiv'*, Amaury, Hilal, Mathis, et Antoine, dont les sets vibrants ont enflammé le dancefloor. Merci à *Dresscode* d'avoir mis des paillettes dans nos soirées. Nous tenons également à exprimer notre gratitude envers tous les étudiants de l'emlyon toujours nombreux et aux autres étudiants de Lyon qui sont venus mettre l'ambiance ! Merci également aux équipes et aux partenaires qui ont collaboré avec nous pour faire de ces *afterworks* un succès. Nous sommes impatients de poursuivre cette belle aventure et de vous retrouver pour d'autres éditions des Petites Pauses.

OPEN AIRS

Les Open Airs du Petit Paumé ont débuté il y a quelques années pour devenir aujourd'hui un incontournable dès que le soleil pointe (enfin) le bout de son nez. Nous avons aimé vous y rencontrer, jouer au babyfoot avec vous, danser et partager quelques bières tous ensemble. Merci aux lieux qui ont accueilli nos Open Airs, merci à la Friche Territoires, à la Cité des Halles et à la SPL Lyon Confluence. Un grand merci à tous nos partenaires et exposants sans qui nos événements ne seraient pas les mêmes. Un énorme merci à tous les artistes qui ont enflammé nos scènes et nous ont fait taper du pied. Pour finir, merci à tous les staffeurs pour leur énergie, leur bonne humeur et leur talent pour servir des bières plus vite que l'éclair.

LA PETITE AGENCE

Le Petit Paumé ne serait rien sans la confiance et le soutien de ses partenaires. Depuis 1968, le Petit Paumé est distribué gratuitement à tous les Lyonnais, une mission rendue possible grâce à l'engagement constant de nos partenaires. Pour cette 56^{ème} édition, nous tenons à exprimer notre gratitude envers nos partenaires historiques : la Ville de Lyon, la Métropole de Lyon, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, TCL SYTRAL Mobilités ainsi que *BFM Lyon* et *NRJ*. Bien que nous ne puissions citer tous nos partenaires ici, nous sommes profondément honorés par la confiance que vous nous avez accordée cette année. Votre soutien est essentiel à la continuité et au succès de notre guide. Encore une fois, merci à tous pour votre fidélité et votre précieux soutien.

TRÉSORERIE

Le Petit Paumé tient aussi à remercier ses partenaires de longue date qui nous accompagnent. Un grand merci à Mes Bès et Derrien pour votre accueil chaleureux et vos conseils avisés. Nous ne sommes pas près d'oublier nos rencontres et l'énumération d'histoires que vous avez pu vivre avec notre association depuis ces 30 années de soutien sans relâche. Une autre longue relation que nous devons souligner, 20 ans d'accompagnement et de service : merci à l'agence *AXA Burgun Dulac* et plus particulièrement Isabelle Dulac pour sa gentillesse et son expertise indispensable. Merci aussi au cabinet *InExtenso* de Villeurbanne, notamment Sandrine Lagier et Lamia Gaetano. Merci aussi à Nina Berthuit de *LCL Écully* pour son aide et son engagement. Mille mercis à Pauline Marqu Dubois et l'agence *BNP Paribas d'Écully* pour leur aide dans la gestion de nos comptes, travailler avec vous fut un réel plaisir.

IMPRIMERIE

Pour la quatrième année consécutive, nous tenons à remercier *l'Imprimerie Guillaume* de nous accompagner dans la création de ce guide. Un grand merci particulier à trois membres de l'équipe : Olivier Tailleux pour sa gentillesse, son accompagnement commercial et sa patience, Sylvain Gillis pour son expertise technique ainsi que son accueil chaleureux et très pédagogique lors de notre visite de l'usine, et Yann Desreumaux pour sa disponibilité et son expertise essentielle en préresse. Nous souhaitons également remercier l'entreprise *Brochex*, qui permet au guide d'avoir sa touche « *Made In Lyon* » depuis de nombreuses années. C'est toujours un plaisir de recevoir l'accompagnement et l'expérience de Sébastien Bruneau, l'accueil de Philippe Chevreton et l'enthousiasme de Thierry Guitay, tous de fins connaisseurs du Petit Paumé. Nous tenons aussi à remercier Cyrille Asencio pour son incroyable disponibilité tout au long de la distribution du guide. Nous remercions également Eric David pour ses conseils, marqués par une grande érudition et une bienveillance constante tout au long de l'année. Enfin, un grand merci à Guy Mignot de l'entreprise *Digit Prim* pour sa grande disponibilité et son accompagnement.

CRÉA

Nous tenons à remercier chaleureusement les agences *Avicom'* et *Melba* pour leur participation à notre appel d'offre et pour nous avoir préparé des propositions bluffantes. Nous espérons vous revoir concourir dans les années à venir. Nous tenons à remercier et à féliciter l'agence *Avicom'* et toute leur équipe créative pour avoir permis à ce magnifique guide de voir le jour. Vos propositions initiales nous ont séduits, votre créativité et votre écoute nous ont permis de créer le guide idéal. Avec vous tout a été possible, et votre force de proposition nous a permis d'avancer rapidement. Nous tenons particulièrement à remercier Lise Favier, Ambre Meunier et Ariane Nauts pour leur présence sans faille lors des points hebdomadaires. Ce fut un réel plaisir de travailler à vos côtés, et de partager cette expérience avec une équipe aussi engagée que la vôtre. Nous vous souhaitons sincèrement le meilleur pour la suite.

DI & INNOVATION

L'automatisation de processus internes clés a été un objectif majeur de notre mandat, et nous remercions en ce sens Julien Perron (Product facilitator) qui nous accompagne depuis plus d'un an et qui nous a apporté son aide sur la mise en place d'automatisations. Merci pour son temps et son expertise. Un grand merci à la plateforme gouvernementale *Acceslibre*, et notamment à notre interlocuteur Quentin Kurtz, avec qui nous avons collaboré pour recenser de manière précise les informations sur l'accessibilité de plus de 1900 établissements de notre site. Nous tenons enfin à exprimer notre gratitude envers le mandat précédent pour le travail colossal réalisé sur la refonte de notre site et de l'application.

COMMUNICATION

Nous exprimons nos remerciements les plus sincères à nos partenaires médias pour cette

nouvelle année de collaboration qui aura permis à l'association d'être toujours plus visible. Merci à *NRJ Lyon* et *Joffrey Dassonville* ainsi qu'à *Timothée Duval* pour leur bienveillance et leur efficacité. Un remerciement particulier à *BFM Lyon*, avec qui la suite de notre collaboration avec *Arzhel Voyer*, *Marianne Rey* et *Guillemin Rossi* nous aura permis de partager nos chroniques avec les téléspectateurs d'une façon unique. Un grand merci à *JCDecaux* et plus particulièrement à *Eva Favard*, avec qui nous avons eu plaisir à travailler et sans qui la communication sur les lancements Villeurbanne et Bellecour n'aurait pas été la même. Nous espérons que notre partenariat continuera de fleurir au cours des prochaines années.

PRODUCTION

Merci à Mes Bès et Derrien de nous accompagner contre vents et marées, nous et notre impertinence ! Merci au dictionnaire *Le Robert* de veiller à ce que notre mandat n'invente pas des mots et à Synonymy pour son aide cruciale en période de redondance. Merci à l'ancienne et à la nouvelle bibliothèque d'emlyon de nous avoir si souvent accueillis et d'avoir toléré nos éclats de rire et nos soupirs. Merci à tous les établissements que nous avons testés et qui nous ont si bien accueillis cette année, on referait presque une seconde année de mandat juste pour vous ! Merci à tous ceux qui nous soutiennent année après année et qui nous aident à faire connaître notre travail. Enfin, un grand merci à Aurélien Giraud, notre préfacier, grand sportif lyonnais qui n'en a pas fini de briller. Merci aussi à sa sœur Lise ainsi qu'à son agent Sébastien pour leur disponibilité bluffante. Merci, merci, merci !

EMLYON

Merci à emlyon business school de nous accueillir entre ses murs et de nous accompagner depuis 56 ans. Cette année 2024-2025 marque l'inauguration du nouveau campus d'emlyon business school à Gerland et le déménagement de nos locaux : merci à toutes les équipes d'administration de l'école pour leur aide quotidienne et pour avoir permis que cette transition soit fluide et sans encombres. Merci à Isabelle Huault et Lionel Sitz et plus globalement à la direction pour leur soutien, ainsi qu'à l'ensemble des responsables pédagogiques de soutenir chaque année *Le Petit Paumé* dans ce projet unique, au cœur du système associatif de l'école. Merci à Monsieur Pietruszka pour son aide précieuse qui a permis à nos démarcheurs de prendre en assurance (ils ne savaient même pas dire bonjour en regardant dans les yeux). Un ENORME merci à Laetitia Carmignano-Rejony et Romain Bayout pour leur soutien sans faille, pour leur disponibilité totale, pour nous avoir permis de « voir le jour » dans notre local et pour nous avoir accompagnés tout au long de l'année avec bienveillance et dévotion. L'associatif emlyen est fabuleux et vous en êtes pour beaucoup. Enfin, nous tenons à remercier l'ensemble de l'écosystème associatif emlyen et notamment les associations avec lesquelles nous avons eu la chance de collaborer cette année : *Radioactiv*, *Délic*, le *Raid Hannibal*, le *BDA*, le *Noise*, *Dresscode* et le *Ski Club*.

LES MOTS DE LA FIN

Eloïse : « Braquuuu »

Ugo : « Bonjour, c'est encore moi, désolé pour le harcèlement »

Michelle : « Quelqu'un sait ouvrir une porte avec une radio ? »

Keona : « Coucou ma puce, t'es ronchon aujourd'hui... ça va pas ? »

Inès : *Voix douce qui te berce* « Ça va ? »

Florian : « Je signe pas, j'en ai marre ! »

Tristan : « Elles sont très bien mes affiches en taille A4 ! »

Claire : « Non mais ça c'est du lin ça se porte froissé ! »

Sornin : « Le style est mort »

Guillaume : « Elle est où cette critique zbi »

Jade : « Par contre commence pas à dire que je suis aigrie »

Candice : « Je suis pas désespérée mais prenez-moi je suis en burn-out »

Ludo : « Arrête de chialer »

Axelle : « Cette année place au saucisson des rois ! »

Adèle : « Je te jure que je prends sur moi. »

Clarac : « Ténacité est mon deuxième prénom »

Léa : « Devine qui n'était pas en perm' ce matin ? »

Matéo : « Oh mais tu sais comment il est... »

Hugo : « J'en parlais justement ce matin à mes équipes »

Paul : « Il faut juste trouver le pattern »

Charlotte A. : « #marchprosperity #aprilharassment #maybullying »

Damien : « Aujourd'hui, t'as vu, j'ai contacté deux prospects !!! »

Olivier : « Tqt le client c'est quasi signé ça arrive là »

Coline : « Promis je fais mon test demain »

Shishi : « Promis je pose ma critique ce soir sans faute »

Guillemette : « Je veux vraiment le PP »

Vincent : « Ça sort ce soir ? »

Romain : « Est-ce que je peux venir avec mon associé ? »

Nadine : « Je peux pas j'ai un rendez-vous chez le médecin »

Mathieu : « J'avais un déjeuner avec mon père »

Emily : « Je peux pas venir en RH j'ai bagagerie »

Lucas : « Rendez-vous au Bananier ! »

Charlotte : « Ah mais c'est soirée gangbang le jeudi soir ? »

Eva : « Mais je voulais juste faire un concours de miss à la base... »

Emna : « Excusez-moi, j'ai un problème avec mes doigts »

Calista : « T'inquiète j'ai la technique pour les fûts »

Louan : « Pas d'autre choix que de faire des choix »

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 2025. 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 ». Ne peut pas être vendu.

Conception graphique, illustrations et mise en page : Avicom'

Imprimeur : Imprimerie Guillaume

Brochage et façonnage : Brochex

Typographie : Poppins, LEMON MILK, Pacifico

Rédacteur en chef : Guillaume Delattre

Président : Hugo Curatola

Ne pas jeter sur la voie publique.