2026

LE PETIT PAUMÉ

S'INVITE AU BANQUET DES DIEUX





JET EMLYON

L'EXCELLENCE ÉTUDIANTE
AU SERVICE DE VOTRE ENTREPRISE

QUI SOMMES NOUS ?

Depuis 1989, JET emlyon est **l'association étudiante leader** dans son domaine d'activité : l'externalisation.

Nous proposons à nos clients de **les accompagner dans leur développement** en externalisant une partie de leurs activités.

350.000€
de chiffre d'affaires

900 étudiants recrutés par an pour +300 missions

+35 ANS
d'expérience dans le recrutement

Une proposition commerciale en **24H**

DES SOLUTIONS POUR VOS BESOINS

- DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL
- AIDE COMPTABLE
- COLLECTE DE DONNÉES
- ASSISTANCE MARKETING
- ANIMATION COMMERCIALE
- ENJEUX RSE



CONTACTEZ-NOUS !

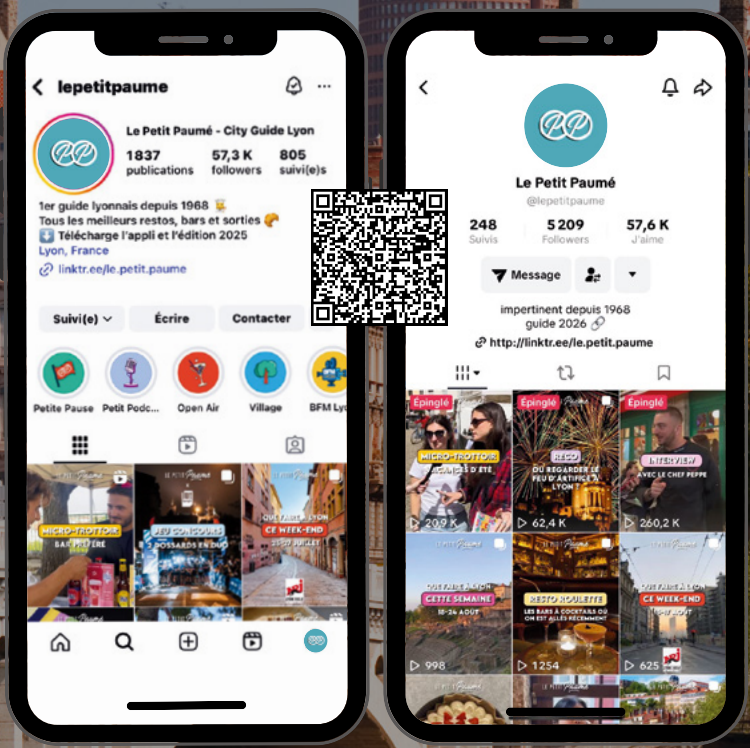
JET@EM-LYON.COM

WWW.JET-EMLYON.FR

LE PETIT Paumé

"C'est ici que ça s'passe !"

@LEPETITPAUMÉ



JEU CONCOURS | TOP 3 | RECO | RPPP | ACTU | MICRO-TROTTOIR

Chaque jour, retrouvez nos bons plans pour manger et sortir à Lyon mais aussi ne pas louper les événements à venir !

SOMMAIRE

LYON FLÂNEUR

Préface 5
Édito 7
Une courte PPrésentation 8
Trombi 10
Notes / infos / pictos 14
Coup de pouce 15

COMMERCES & ARTISANS

EMPLETTES 21
Mode & Lifestyle 23
Fleurs & Senteurs 27
Librairies & Musique 29

ARTISANS DE BOUCHE 33
Boucheries & Poissonneries 35
Boulangeries & Fromageries 39
Brasseurs & Cavistes 43
Épiceries & Traiteurs 47
Plaisirs sucrés 51

LOISIRS

ACTIVITÉS 59
Activités sportives 61
Jeux 64
Balades 68
Ateliers créatifs 69

CULTURE 73
Musées 75
Scènes & cinémas 78

BIEN-ÊTRE

SE POMPONNER 85
Coiffeurs 87
Tattoos & Piercings 90

SE RESSOURCER 93
Détente 94
Développement personnel 96



LYON GOURMAND



LYON FESTIF

PLAISIRS GOURMANDS

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

CUISINE TRADITIONNELLE **131**
Cuisine lyonnaise & Bouchons 133
Cuisine d'autres régions 138
Cuisine française 142
Terre & Mer 157

RÉGIMES ALTERNATIFS **165**
Flexitarien 167
Végétalien 168
Végétarien 170

GRANDES TABLES **173**
Bistronomiques 175
Cuisine créative 180

CUISINES D'AILLEURS

Europe 189
Afrique 194
Asie 199
Proche & Moyen-Orient 213
Amérique latine 216

BARS

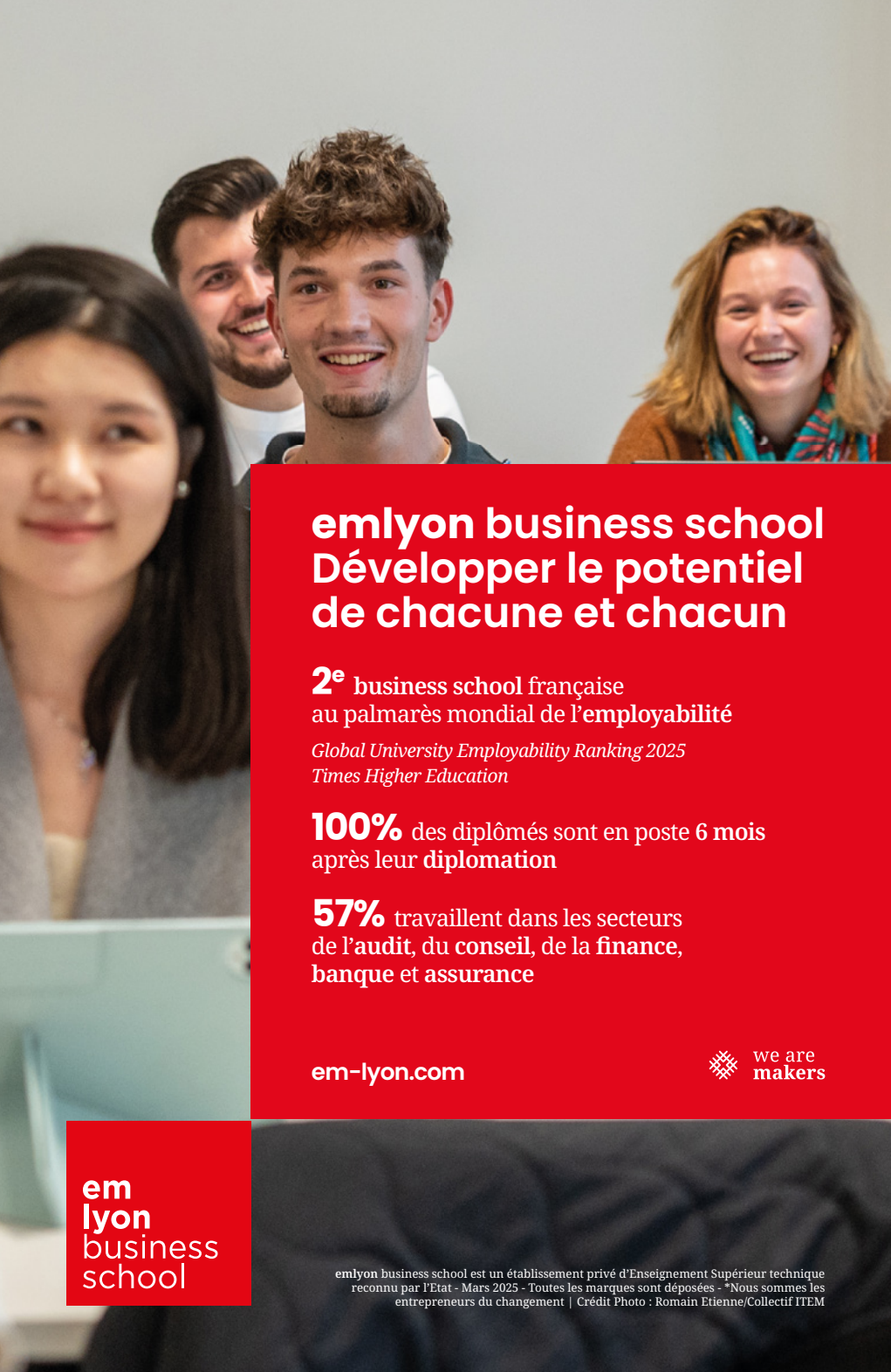
Bars à bières 224
Bars à cocktails 232
Bars à vins 237
Bars gourmands 240
Bars concepts 245

NUIT

Bars festifs 253
Boîtes de nuit 257
Fripons 259

Index **262**
Anciens guides **266**
Remerciements **268**





emlyon business school
Développer le potentiel de chacune et chacun

2e business school française
au palmarès mondial de l'**employabilité**

Global University Employability Ranking 2025
Times Higher Education

100% des diplômés sont en poste **6 mois**
après leur **diplomation**

57% travaillent dans les secteurs
de l'**audit**, du **conseil**, de la **finance**,
banque et **assurance**

em-lyon.com

we are **makers**

em lyon business school

emlyon business school est un établissement privé d'Enseignement Supérieur technique reconnu par l'Etat - Mars 2025 - Toutes les marques sont déposées - *Nous sommes les entrepreneurs du changement | Crédit Photo : Romain Etienne/Collectif ITEM



LA PRÉFACE D'EUGÉNIE LE SOMMER

Je ne suis pas Lyonnaise de naissance, mais je suis devenue Lyonnaise de cœur.

J'ai appris à découvrir la ville de Lyon pas à pas, à vélo ou en flânant simplement le long des quais du Rhône.

Très vite, j'y ai trouvé mes repères : un café chez *Slake* pour bien commencer la journée, un brunch chez *Mama Shelter* ou au *Desjeuneur* sur les pentes de la Croix-Rousse. Et, lorsque j'avais envie de marquer le coup, j'aimais aller dîner à *L'Institut*, place Bellecour, où le chef Cyril, passionné de sport lui aussi, prépare d'excellents plats.

J'ai forcément une pensée pour le Stade de Gerland et son quartier, dans lequel j'avais mes habitudes avant le déménagement au *Groupama Stadium* de Décines. Ce quartier a été pour moi le point de départ de mon histoire avec l'*OL*, mes premières victoires et mes premiers trophées. Les souvenirs du *Docks 40*, où nous avions fêté notre première *Champions League*, tout le monde était présent : joueuses, staff, dirigeants… Ce sont aussi ces moments-là qui restent gravés dans ma mémoire.

Ce que j'aime à Lyon, c'est découvrir des endroits atypiques au détour d'une rue, grâce à des recommandations… C'est l'avantage d'une ville à taille humaine, où l'on peut se laisser surprendre sans jamais être vraiment perdu, et où chaque quartier a sa propre personnalité à explorer.

Lyon c'est aussi le sport, qu'elles soient féminines ou masculines, de nombreuses équipes évoluent au plus haut niveau français et international : l'*OL* bien sûr, mais aussi le *LOU*, l'*ASVEL*, etc. Des clubs qui ont toujours brillé, qui brillent encore aujourd'hui et qui continueront de porter haut les couleurs de la ville car à Lyon, l'excellence fait partie de l'ADN local. De l'Antiquité à aujourd'hui, la capitale des Gaules, de la gastronomie, la terre du cinéma et de la soie, n'a cessé de rayonner par son dynamisme, son audace et son goût pour l'excellence.

Pour se repérer dans cette cité millénaire, le Petit Paumé m'a été d'une grande aide. Ma première année, je l'ai récupéré place Bellecour et je m'en suis servie à mes débuts pour m'orienter, pour savoir où manger, quoi visiter et plus globalement comment découvrir pleinement la ville. J'en ai d'ailleurs plusieurs éditions chez moi car ce guide ne se limite pas à de simples adresses : il est plein d'anecdotes, de clins d'œil à l'histoire de la ville, de détails qu'on aurait pu rater.



Alors à vous Lyonnais de cœur comme moi ou Lyonnais de naissance, je vous invite à tourner les pages de ce guide et à prendre part au banquet des dieux.

Eugénie Le Sommer

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité



TRANSFORMER



LES DOUTES EN COURAGE.



L'armée de Terre **recrute ses cadres** à partir du bac, bac+2 et +3.

CIRFA TERRE LYON

REJOIGNEZ-NOUS VIA LE SITE SENGAGER.FR

ÉDITO

57 ans après notre premier jet, l'heure de la consécration a sonné pour Le Petit Paumé, nous mangeons désormais à la table des dieux.

Et pourtant… Ce n'est qu'une fois arrivés au Panthéon, loin de nos racines, que l'on mesure la richesse de notre héritage. Si pour nos amis du Palatin, les dieux se nomment Jupiter, Minerve ou Vénus, nos icônes à nous s'appellent Bocuse, Fillioux et Brazier. Notre ambroisie ? Le *Beaujolais Nouveau*. Et pour nos orgies ? Bon, on va s'arrêter là pour les comparaisons.

Reprenons… Pour cette 57ème édition, nous avions à cœur de vous prouver que l'herbe est toujours plus verte à Lyon. Si nombreuses sont les villes qui brillent, qui séduisent par leur effervescence et leurs promesses de grandeur, rares sont celles qui savent, comme Lyon, rester fidèles à leurs racines sans cesser de se réinventer. De la capitale des Gaules à la capitale de la gastronomie, il s'est écoulé quelques années ; de Bocuse à Têtedoie, une génération mais d'une bonne adresse lyonnaise à une autre, il n'y a souvent qu'un pas. Preuve que Lyon n'a pas qu'un glorieux passé mais aussi un futur brillant.

Ainsi, cette année encore, pour parfaire plaisirs et prurits, pléthore de Petits Paumés ont pourchassé palaces et popotes pour vous préparer le PP le plus parfait. Des cuisines minuscules aux terrasses monumentales, des néons criards aux salons feutrés, nous avons parcouru la capitale des Gaules en long, en large et en travers pour vous recommander uniquement ce qu'il s'y fait de mieux. Nous tenions toutefois à remercier l'ensemble des établissements qui nous ont accueillis. Merci de continuer à faire vivre cette ville, à nourrir nos estomacs comme notre curiosité.

Fidèles à nos principes d'impertinence, de gratuité et d'indépendance, nous vous livrons notre sélection la plus honnête, la plus subjective, mais aussi, on l'espère, la plus utile. Cette édition s'inscrit aussi dans une volonté nouvelle : mettre en lumière des établissements qui repensent leur organisation, privilégient le local, réduisent leur empreinte et pensent collectif. De quoi rendre fière Cérès en somme !

Si les dieux nous ont distraits avec leur banquet, ils n'ont pas réussi à vous ~~sauver~~ priver de notre présence. Nous revoilà donc, prêts à vous convaincre que le banquet des dieux, c'est à Lyon.

Sur ce, il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne lecture et un bon appétit !

Vos Petits Paumés



LE PETIT PAUMÉ C'EST QUOI ?

CURRICULUM VITAE

LE PETIT *Paumé*

Nom : Paumé
Prénom : Petit
Âge : 57 ans
Adresse : 144 voie Jean Jaurès, Lugdunum
Effectif : 39

FORMATION

- Étudiant à *emlyon business school*
- Fait marquant : vainqueur de la campagne de renouvellement du Petit Paumé 2025

VALEURS

Parce qu'on n'est pas des vauriens !

- Indépendance
- Gratuité
- Impertinence

EXPÉRIENCES

Janvier-Décembre 2025

- **Organisateurs d'événements :**

Du traditionnel lancement place Bellecour aux Petites Pauses mensuelles, c'est toute l'association qui se mobilise pour l'organisation d'une vingtaine d'événements par an.

- **Communicants :**

Vous nous avez peut-être vus au détour d'un *reel Instagram*, d'un post *Facebook* sur notre Top 3 des bouchons ou d'un super article sur la Fresque des Lyonnais. J'espère que vous avez liké !

- **Informaticiens :**

Une appli, un site internet… Qui aurait cru que l'épicier deviendrait ingénieur ?

- **Rédacteurs :**

Testeurs anonymes de plus de 1 000 établissements lyonnais et rédaction de critiques qui se veulent drôles, impertinentes mais surtout utiles et informatives.

- **Commerciaux :**

Parce qu'il faut bien financer nos 150 000 guides gratuits, nous proposons quelques pages de ce guide à la publicité ainsi que des partenariats de communication et lors de nos événements.

- **Créatifs :**

Parce que pour mettre en page toutes nos idées lumineuses, il faut bien quelques esprits éclairés.

LE PETIT PAUMÉ C'EST QUI ?

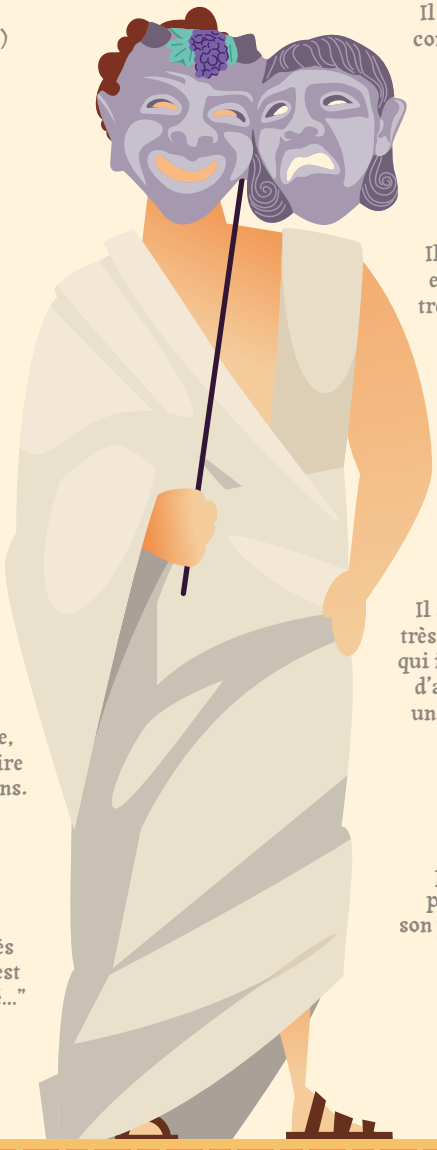
Il a entre 20 ans (pour les plus rapides) et 23 ans (pour les plus lents).

Il étudie à emlyon business school. Enfin, quand il y va.

Il a privatisé la place Bellecour pour y organiser un goûter.

Il a écrit environ 50 critiques de ce guide, oscillant entre Baudelaire et ton petit cousin de 6 ans.

Il a prononcé à peu près 1 000 fois : "En fait, on est membres du Petit Paumé..." à la fin de ses tests.



Il connaît Lyon comme sa poche.

Il est bénévole et donc gagne très bien sa vie.

Il a 38 ~~collègues~~ très bons amis avec qui il a eu la chance d'aller au moins une fois au resto.

Il vendrait père et mère pour financer son précieux guide.

LE PETIT PANTHÉON




LÉNA
LUCAS
MARION
MARTIN
MATHILDE
MATTÉO
MATTHIEU
MAXIME
MÉLISSA
MIA
MILO
PAUL
PAULINE
PIERRE
PIERRICK
SARAH
TOM
TRISTAN
VALENTIN
2026

"UN GUIDE POUR TOUT LE MONDE"
La Planète

"PARFAIT POUR SE DÉTENDRE AUX TOILETTES"
Liberté

"JE SAIS OÙ J'EMMÈNE JULIE CE SOIR !"
Corentin, 12 ans

"STRATOSPHÉRIQUE"
Un passionné de l'espace

"ON S'INCLINE"
Le Guide *Dunlop*

"GIGANTESQUE"

Un lecteur plus petit qu'un guide

"PAS COMPRIS"

Un lecteur qui n'a visiblement pas compris

"JE VOUS AI COMPRIS"

Un lecteur qui a compris, le général de Gaulle ou les deux

"JE TROUVE QUE CE GUIDE N'EST PAS ASSEZ CLAIR PARCE QUE"
Un mec qu'on a coupé

"ÇA FAIT 57 ANS QUE VOUS ESSAYEZ MAIS POUR CETTE ANNÉE D'ACCORD, ON VOUS LE DONNE"
Le prix Concours

"これは私が読んだ中で最高のガイドです"
Comme quoi, c'est dingue

"AH VOUS VOULEZ QUE J'ÉCRIVE UNE CRITIQUE ? QUE TU REVIENNNNEES"
Un chanteur corse

"SUPER TON BOUQUIN LÀ, MAIS TU ES VRAIMENT ALLÉ DANS UN CLUB LIBERTIN ?"
Maman

"VOUS FAITES ENCORE ÇA AVEC DU PAPIER ? C'EST GRATUIT ? BON BAH JE VOUS LE PRENDS"
Une Lyonnaise

"LE SITE ET L'APPLICATION SONT SUPER FLUIDES ET TOUJOURS À JOUR, C'EST GÉNIAL !"
Pinocchio

"CE GUIDE ME SEMBLE RECTANGULAIRE ET COLORÉ"
L'observateur

"ILS ONT FAIT MIEUX QUE NOUS"
Le mandat précédent

"ON N'ARRIVERA PAS À FAIRE MIEUX"
Le prochain mandat

LE PETIT PAUMÉ

S'INVITE AU BANQUET DES DIEUX



LES ÉVÉNEMENTS DU PETIT PAUMÉ

Parce qu'on avait peur que vous vous ennuyiez sans nous, on vous invite à nos banquets !

LES LANCEMENTS

Après 9 mois de labeur, c'est le moment où l'on vous dévoile notre bébé : la nouvelle édition du guide !
Chaque automne, à Villeurbanne et place Bellecour, des milliers de Lyonnais viennent récupérer leur guide et profiter des nombreux stands et activités proposés tout au long de la journée.



« Je vous confie là un grand trésor en ce guide. Faites-en bon usage, mortels. »

LE VILLAGE



Tous les ans, on anime les places Saint-Jean et Édouard Commette le temps d'une journée pour mettre à l'honneur une vingtaine d'artisans lyonnais. Venez vous régaler de produits du terroir et profiter des activités et concerts sur place.



« Celui-là, c'est mon préféré ! »





LES OPEN AIRS

Aux beaux jours, on vous concocte des week-ends en plein air entre détente et festivité. Transats, stands, *food trucks* et jeux pour se détendre l'après-midi, puis concerts et *DJ sets* pour taper du pied toute la soirée.





« J'adore l'air. »



LES PETITES PAUSES



Un soir de semaine, tous les mois, un *afterwork* avec des thèmes et des lieux différents, un *DJ set* toute la soirée et des copains. Que demander de plus ? Des pintes à moins de 5 euros ? Il y en a.



« Apparemment, il y a même des staffeurs très charmants... »



PICTOGRAMMES

DES REPÈRES ESSENTIELS POUR VOUS ORIENTER AU FIL DES PAGES !



Coup de cœur



Coup de gueule



Information complémentaire



Initiative verte et solidaire



Terrasse



Tarif étudiant



À emporter



Accès PMR



Nouveau



Sans gluten



Végétarien



Végan



Privatisation pour groupes



Accès wifi



Pet friendly



Too Good To Go

NOTATIONS



Bien



Bien +



Bien ++



Très bien



Recommandé par Le Petit Paumé

COUP DE POUCE
UNE SOURIS VERTE

Agir pour une société inclusive dès le plus jeune âge.

Une Souris Verte, c'est quoi ?

Une Souris Verte est une association lyonnaise qui s'engage depuis plus de 35 ans pour **favoriser l'accueil inclusif des enfants en situation de handicap** et l'accompagnement de leur famille.





Une Souris Verte agit pour l'émergence d'une société inclusive dès le plus jeune âge à travers :

- **Des crèches inclusives** où un tiers des places sont réservées aux enfants en situation de handicap ou atteints de maladie chronique invalidante.
- **Un Pôle de Ressources et d'Appui Handicap** qui accompagne gratuitement les familles et les professionnels à travers un large éventail d'actions.
- **Un Centre de Formation** pour renforcer l'accueil des enfants en situation de handicap dans le milieu ordinaire.
- **Des actions citoyennes** et événements de sensibilisation pour mettre en lumière les enjeux du vivre ensemble dès le plus jeune âge.

Quelques chiffres clés

130
enfants
accueillis chaque année dans ses structures.

82
rencontres
pour échanger entre familles concernées.

1914
sollicitations
de notre service Questions-Réponses en 2024.

+ de 2000
professionnels
formés à l'accueil inclusif, partout en France.

Devenir ambassadeur de la dynamique inclusive ?

Vous avez envie d'agir pour une société inclusive ? Rejoignez nos équipes de bénévoles pour animer des temps de sensibilisation et permettre de changer de regard sur l'enfance et le handicap !

benevolat@unesourisverte.org

Soutenir Une Souris Verte

Pour que chaque enfant puisse vivre et grandir pleinement dans la diversité, Une Souris Verte a besoin de votre soutien.

Faites un don !

NOUS CONTACTER

contact@unesourisverte.org
04 78 60 52 59 unesourisverte.org
associationunesourisverte associationunesourisverte

Une souris verte...

LES DIEUX ROMAINS



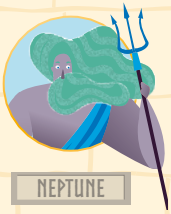
JUPITER

Roi des dieux et maître des cieux. Il ne sort jamais sans son éclair et il a le coup de foudre facile, très facile…



JUNON

Reine des dieux, déesse du mariage, mais surtout des cocues.



NEPTUNE

Frère de Jupiter et dieu de la mer, il a deux fils cachés : Léon Marchand et Frank Ocean.



CÉRÈS

Sœur de Jupiter, déesse de l'agriculture, elle aurait voté Jean Lassalle aux présidentielles.



PLUTON

Frère de Jupiter, dieu des Enfers, c'est un peu le vilain petit canard des dieux. Il n'est même pas au Panthéon comme les 12 autres… La honte !



VULCAIN

Fils de Jupiter, dieu de l'artisanat et de la forge, en épousant Vénus, il a fait ce qu'on appelle communément « un braquage ».



MINERVE

Fille de Jupiter, déesse de la sagesse, son gros cerveau lui fait souvent mal au cou.



APOLLON

Fils de Jupiter, dieu des arts et du soleil, il est beau, sportif, cultivé, musclé, modéré, solaire… Mais est-ce qu'il a le brevet des collèges ? Je ne crois pas non.



MARS

Fils de Jupiter, dieu de la guerre, il est en procès contre la célèbre marque de barre au chocolat.



DIANE

Fille de Jupiter, déesse de la chasse, de la virginité et de la lune, *bodycount* ? 0.



VÉNUS

Fille de Jupiter, déesse de l'amour et de la beauté, elle me ressemble énormément. Vous ne me croyez pas ? Regardez « Enzo » sur le trombinoscope au début du guide.



MERCURE

Fils de Jupiter, messager des dieux et dieu des voyageurs, c'est la plus grande commère du Panthéon.



BACCHUS

Fils de Jupiter, dieu du vin et de la fête, c'est notre petit chouchou, un dieu qui ne fait que boire, manger et faire la fête, ça ne pouvait que nous plaire.


RPPP
LYON FLÂNEUR



LES BONNES ADRESSES

GUIDE 2025-2026

DES COMMERCES, ASSOCIATIONS ET ENTREPRISES



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

CALENDRIER SAISON 25-26

octobre - décembre

NANTES
4 OCTOBRE

VALENCIENNES
22 NOVEMBRE

DUNKERQUE
18 OCTOBRE

MORZINE
29 NOVEMBRE

MEUDON
28 OCTOBRE

ÉPINAL
6 DÉCEMBRE

CAEN
5 NOVEMBRE

CHAMBÉRY
10 DÉCEMBRE

CHOLET
15 NOVEMBRE

MONT-BLANC
20 DÉCEMBRE

HTTPS://LYON-HOCKEY.COM/BILLETTERIE/BILLETTERIE-LYON-HOCKEY-CLUB

LYON HOCKEY CLUB


EMPLETTES





Mouvement des **Entreprises** de **France** Lyon-Rhône

LA BONNE ADRESSE POUR DÉVELOPPER TON RÉSEAU !





1er réseau d'entrepreneurs de la région lyonnaise, le MEDEF Lyon-Rhône fait de la rencontre entre jeunesse et entreprise une priorité.

Avec près de 3 000 adhérents et 188 000 salariés représentés, le MEDEF Lyon-Rhône représente, anime et fédère le réseau d'entrepreneurs du territoire rhodanien avec près de 110 évènements par an.

@medeflyonrhone

medeflyonrhone.fr

MODE & LIFESTYLE

Une robe vraimeeeeent…

CONCEPT STORES

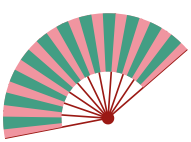
NEW SOLEIL D'OCTOBRE

67 mnt. de la Grande-Côte - LYON 1
04 26 00 93 40
Ⓜ Croix-Paquet
Mar-Sam : 11h-19h

J'entre pour une simple bougie, je ressors avec l'envie de repeindre mon salon en beige. *Soleil d'Octobre*, c'est la douceur et le chic scandinaves : savons, vaisselle, *skincare* bio, fleurs séchées… L'équipe est jeune et féminine, bref, elles et moi parlons la même langue. Je reviendrai quand j'aurai un plus gros salaire… Ou avec ma mère.

NEW BRIGAND CONCEPT STORE

44, rue Sala - LYON 2
04 81 91 07 34
Ⓜ Bellecour
Mar-Ven : 11h-19h
Sam : 10h-19h



En bon admirateur de félins, cette séance de câlins forcés avec une horde de chiens m'a d'abord perturbé puis séduit. En plus des objets stylés, les toutous des clients font partie du décor. Ça court, ça remue la queue, ça saute : un tableau *Pinterest* en version poilue. J'ai failli repartir avec un bandana, une gamelle… Et un chien sous le bras.

Pour régaler votre toutou, achetez-lui du *dogtella*, de la pâte à tartiner pour chien.

Votre salle de bain est trop petite pour laver votre ami à poil ? Chez *Brigand*, vous trouverez un salon de toilettage en libre-service.

NEW LA MAISON CRAIE CRAIE

17, rue Auguste Comte - LYON 2
04 72 56 87 82
Ⓜ Bellecour
Mar-Sam : 10h30-12h30 | 13h30-19h

Si la craie s'efface facilement sur le tableau, les souvenirs de *La Maison CRAIE CRAIE* resteront dans votre mémoire. Un *concept store* qui vous inspirera pour la *craie-ation* de votre décoration d'intérieur. Si vous êtes amateurs de beaux objets et ne souffrez pas d'épilepsie, voilà la boutique qu'il vous faut !

Pour vos travaux, *CRAIE CRAIE* possède aussi son propre studio d'architecture d'intérieur.

MAISON MATHÛVÛ

43, rue de la Charité - LYON 2
04 78 60 36 69
Ampère - Victor Hugo
Mar-Sam : 10h-19h

Je me suis toujours demandé à quoi servaient les « ^ » dans goûter, château ou île. Si vous avez des réponses, n'hésitez pas. Sinon, la *Maison Mathûvû* est un super *select store* que ce soit pour acheter un puzzle ou une toute nouvelle vaisselle, pour offrir à votre papa ou à votre petite cousine ! Et ça, j'en suis sûr.

Une sélection qui ravit lyonnaises et lyonnais depuis plus de 15 ans !

LÉMAMAS

16, crs. Lafayette - LYON 3
04 78 42 45 68
Saxe - Lafayette
Mar-Sam : 10h-19h

Faire du shopping avec un enfant en bas âge, c'est mission impossible. Ça finit en cris, en larmes, puis ça prend la fuite. Mais les trois mamans à l'origine de ce *concept store* ont pensé à tout. Pendant que les adultes flânent au milieu des affiches, des sacs bananes et de la vaisselle design, les enfants jouent dans un coin bien à eux. Ici *Mission Impossible* devient Mission Accomplie.

LOULOU AFFICHE

54, rue Saint-Jean - LYON 5
04 78 42 86 28
Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Lun-Dim : 11h-19h



Alors, comment ça va mon *p'tit* Loulou ? Aujourd'hui, avec maman, on va au musée ! Tu vas voir ça va être génial, il y a plein d'expos : le cinéma de 1900 à aujourd'hui, la musique du métal à la pop, mille et une vues de Lyon et des rétrospectives d'art. Comment ça tu n'as pas envie de venir ? Et si je te disais qu'il y a même une affiche de *Cars* ? Ah je savais que ça te plairait. On y va !

Une véritable caverne d'Alibaba aux prix tout doux !

Un accueil beaucoup moins doux...

VINTAGE SHOPS & FRIPERIES

CARRIE BRADSHOP

17, rue Romarin - LYON 1
09 51 83 93 80
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Mar-Sam : 11h-19h

Bip Bip. Atterrissage imminent pour New York, nous sommes le 6 juin 1998. À votre droite, vous pouvez apercevoir les Tours Jumelles et Carrie Bradshaw, que dis-je, *Carrie BradShop* qui vous attend à l'arrivée. Au programme, un *vintage shop* entièrement décoré dans l'univers de *Sex and the City* avec une *Big* sélection rétro minutieusement choisie depuis 17 ans !

CHEZ BICHE

2, rue René Leynaud - LYON 1
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Mer-Sam : 14h-19h



Entre les pièces vintage, la déco violette ultra travaillée et les tableaux colorés, j'en prends plein les yeux. Après avoir passé un moment dans cette bulle spatio-temporelle, je repars avec un joli pull à rayures, des tasses rétro et un chat rose en porcelaine. Bon lui, je ne sais pas encore ce que je vais en faire...

Les phrases positives écrites à la main sur les étiquettes de tous les vêtements.

Les vêtements cousus main par la gérante, à partir de tissus anciens.

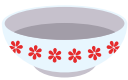
NEW HELLO CUTIE VINTAGE

30, mnt. des Carmélites - LYON 1
Mairie du 1er
Lun-Dim : 14h-19h

Après 10 ans de loyaux services, je délaisse enfin mon jean *skinny* et ma chemise à carreaux pour un solide combo baggy-kilt. Peu auront la vision, mais *Hello Cutie Vintage* m'a ouvert les yeux : le *Y2K*, c'est l'avenir. Et pour compléter mon look, le tatoueur était là pour m'aiguiller.

LES DÉGOTEUSES

19, rue René Leynaud - LYON 1
06 24 51 62 76
Croix-Paquet
Mar-Ven : 11h-13h | 14h-19h
Sam : 11h-19h



Tel un paquet de *Dragibus*, ce dépôt-vente est haut en couleurs. Les petits *Dragibus* ? Des trouvailles de bon goût, abordables, parfaites pour se faire plaisir sans exploser le budget. Les gros ? Un tarif un peu plus difficile à avaler, mais des produits tout aussi chatoyants. Avec un arc-en-ciel d'offres pareilles, vous trouverez forcément votre bonheur coloré !

Le cours de colorimétrie réalisé pendant vos emplettes.

OJJI VINTAGE SHOP

15, rue Désirée - LYON 1
07 50 95 15 20
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Jeu : 13h-19h
Ven & Sam : 11h-19h
Dim : 13h-18h

Je sors dans la rue et un automobiliste enragé me klaxonne : « Qu'ils se mettent sur le trottoir les *fashions* ! » Me voilà projetée hors de la chaussée. Par chance, j'atterris au pied d'*Ojji Vintage Shop*, le temple de la seconde main de luxe où *Chanel, Burberry* et *Miu Miu* sont meilleurs amis. Ce n'est peut-être pas encore la *Fashion Week* à Lyon, mais avec cette sélection on s'y croirait presque.

Une sélection masculine bien garnie.

NEW TRIPFRIP

41, rue Creuzet - LYON 7
Thibaudière
Mar-Sam : 11h-19h



Marty, règle la *DeLorean* sur 1974 ! Atterrissage en douceur chez *Tripfrip*, fraîchement réinstallé. Ambiance rétro, motifs psychédéliques, vases, verres et lampes comme tout droit sortis d'un salon *seventies*. Les vêtements, eux, ne se sont pas arrêtés au *flower power* et vont jusqu'au *Y2K*. Nom de Zeus, ce top léopard irait parfaitement avec mon nouveau patte d'eph' !

Un bac à 5 € qui vaut le coup de fouiller.
Une large gamme de vêtements *upcyclés* y est proposée.

SOIERIE

L'ATELIER DE SOIERIE - BROCHIER SOIERIES

33, rue Romarin - LYON 1
04 72 07 97 83
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Ven : 9h30-13h | 14h-18h30
Sam : 9h-13h | 14h-18h

Cinq minutes dans cet atelier, et me voilà persuadée d'avoir une vocation. Adieu boulot, bonjour fabrique de foulards, je me voyais déjà grande soyeuse lyonnaise, les mains pleines de pigments et de talent. Bon, ma reconversion attendra, mais une chose est sûre : j'ai le cou le plus stylé de la Presqu'île.

Harmonie mutuelle
GROUPE VYV

10KM • SEMI-MARATHON • MARATHON
& UN RUN SOLIDAIRE

time to
UNE EXPÉRIENCE ASO



A.S.O. 2025 - Illustration / La Jum's Factory

Harmonie mutuelle GROUPE VYV · Au Vieux Campeur · CAMPUS · HARI&CO · HOKA · HYUNDAI · JOYFUEL · POWERADE · BFM LYON · SCORE

FLEURS & SENTEURS

Quoi ? Fleurs !

FLEURISTES

LES IMPARFAITS

56, rue de la Charité - LYON 2
04 78 95 17 82
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
Mar & Sam : 9h30-19h
Mer-Ven : 9h30-19h30
Dim : 10h-13h

RPPP

14 février, 19 heures, 0 cadeau, 40 euros sur le compte, 1 mission : trouver des fleurs pour l'homme de ma vie.
50 fleuristes ouverts, 1 parfait.
2 bouquets, 1 000 couleurs.
1 homme heureux : mon père.
1 deuxième : moi, parce qu'il faut savoir se faire plaisir.

Des fleurs 100% locales et de saison !

MAISON CÉLESTIN

7, quai des Célestins - LYON 2
09 62 15 46 12
Ⓜ Bellecour
Lun-Sam : 9h-19h30
Dim : 9h-13h30



En poussant la porte de cette institution lyonnaise, on se demande presque si on n'est pas entré dans un repère écolo-chic. Ici les pivoines ne viennent pas d'une serre néerlandaise hors-sol, mais d'un champ français où elles ont vu le soleil. Les roses, elles, arrivent sous la noble bannière du commerce équitable. Un engagement éthique qui fait des bouquets aussi beaux pour la planète que pour nos intérieurs.

Même en plein mois de janvier, avec le nez pris, vous sentirez le doux parfum qui embaume la boutique.

AMARYLICE

20, quai du Dr Gailleton - LYON 2
04 78 37 38 29
Ⓜ Bellecour
Lun : 9h-19h
Mar-Sam : 9h-19h30
Dim : 9h-12h30



T'as merdé avec ton partenaire et t'as besoin de te racheter ? *Amarylice* est la solution.
Tu cherches des fleurs pour ton mariage ? *Amarylice* sera toujours là pour toi.
Fête des Mères, des Pères et Grands-Parents ? Rendez-vous chez *Amarylice*.
Même pour un enterrement, tu peux aller chez *Amarylice*.
Bref, t'as compris. Il te faut des fleurs ? Va chez *Amarylice* !

NEW BRONTIE

2/4, imp. Catelin - LYON 2
04 28 29 13 12
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
Mar : 8h-18h30
Mer-Sam : 9h30-18h30



On m'a souvent dit que je ressemblais à Cléopâtre, mais je n'ai jamais su pourquoi. C'est en rentrant chez *Brontie* que j'ai compris : c'est le nez ! Sinon, comment aurais-je pu sentir absolument toutes les fleurs présentes dans la boutique ? Tulipes, mimosas, jacinthes... Dès que j'ai franchi le pas de la porte, j'ai su que j'allais trouver mon bonheur.

Ils organisent régulièrement des ateliers de fleurs séchées.

N'essayez pas de chercher des roses pour la Saint-Valentin, chez *Brontie*, toutes leurs fleurs sont de saison et françaises.

NEW PARENTHÈSE FLORALE

69, rue de Marseille - LYON 7
04 51 23 39 67
Ⓜ Foch
Mar-Ven : 10h-19h
Sam : 9h-20h
Dim : 8h30-13h

J'ai décidé de ne plus attendre mon prince charmant pour voir la couleur d'une fleur. Ras-le-bol des histoires à l'eau de rose, je veux juste un bouquet pour égayer mes journées. Une *Parenthèse florale* enchantée qui me permet de m'envoyer des fleurs, parce que je les vaux bien.

Les consignes d'emballage en tissu pour éviter le papier.

PARFUMEURS

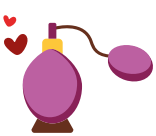
NEW LE PARAVENT

35, rue Auguste Comte - LYON 2
04 78 95 30 22
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
Mar-Sam : 10h-13h | 14h30-18h30

Dans cette parfumerie haut de gamme se cachent des trésors olfactifs imaginés par les plus grands nez de la planète. L'accueil est à la hauteur des essences : raffiné, sur-mesure, irréprochable. Et pour les amateurs d'ambiance feutrée, les bougies prolongent l'expérience. En gros, *Le Paravent* ne cache rien, il révèle.

NEW MAISON LAUGIER

6, rue Thomassin - LYON 2
04 87 37 57 62
Ⓜ Cordeliers
Mar-Ven : 10h-18h
Sam : 10h-12h30 | 13h30-18h



Ma maison sent toujours cette odeur que j'affectionne tant, un mélange unique de souvenirs et de parfums qui s'accrochent aux murs. Chaque pièce a son empreinte, ce parfum rassurant qui te dit : « Bienvenue chez toi ». Alors depuis que j'ai quitté le nid, je traque ces effluves réconfortants, et c'est dans une autre *Maison* que j'ai trouvé mon refuge olfactif. Un lieu où l'on est bien *Laugier*.

Pour être sûr de se sentir vraiment comme à la maison, il est possible de créer son propre parfum.

Ils gardent chacune des fragrances fabriquées pour qu'on puisse les racheter !

NEW ATELIER 100BON

13, rue Sainte-Hélène - LYON 2
04 78 03 09 77
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
Lun-Ven : 9h-12h30 | 13h30-17h
Sam : 10h30-13h | 14h-18h30

Venue pour lui acheter un parfum, j'ai trouvé la pépite. Des essences mixtes, 100% naturelles, 100% lyonnaises, impossible de résister, j'ai craqué, j'en ai pris une pour moi aussi. Il n'aura pas le choix, on aura le même parfum. Nos odeurs se mêleront, nos peaux se confondront, nous ne ferons plus qu'un !

En plus y'a des recharges donc il ne pourra jamais partir !

LIBRAIRIES & MUSIQUE



Change de vinyle un peu !

LIBRAIRIES GÉNÉRALISTES

LE BAL DES ARDENTS

17, rue Neuve - LYON 1
04 72 98 83 36
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Sam : 10h-19h

« Au nom du Père, du Fils et du Saint-Livre, Amen ». Voilà les mots qui résonnent dans mon esprit après avoir découvert *Le Bal des Ardents*. C'est le sanctuaire du livre et ça se voit dès l'arche de la porte d'entrée qui donne l'impression d'accéder à la connaissance. Grâce à ce lieu sacré, je peux affirmer que le livre n'a pas encore dit son dernier mot.

Une large sélection d'ouvrages.

NEW RELIE DÉLIVRE

57, mnt. de la Grande-Côte - LYON 1
09 73 65 41 38
Ⓜ Croix-Paquet
€ Boissons chaudes : 2-4 €
Lun-Ven : 8h30-19h
Sam : 9h30-19h
Dim : 10h-18h

Anna lit des poèmes, lovée dans un fauteuil moelleux, un *latte* fumant devant elle. Elsa est, quant à elle, plongée dans un traité philosophique, un thé devenu glacé à la main. Et leur fidèle acolyte Olaf ? Il rigole tout seul au rayon BD. Dans cette librairie, on lit, on relit et surtout, on se sent *libéréééé, délivréééé*.

Ils proposent des apéros-ateliers d'écriture.

LIBRAIRIE DIOGÈNE

29, rue Saint-Jean - LYON 5
04 78 42 29 41
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Lun-Sam : 10h-19h
Dim : 11h-19h



Diogène, considéré comme le premier cynique, résidait dans un tonneau. Mais saviez-vous qu'il l'avait quitté il y a 50 ans pour s'installer dans le Vieux Lyon ? Il erre, avec son ami Dédale, entre les bandes dessinées et les livres anciens. De quoi perdre la tête dans ce brouhaha fantastique.

Accumuler autant d'objets, un véritable syndrome !

Une librairie d'occasion depuis 1974, car rien ne se perd, tout se relit.

LE PÈRE PÉNARD

2, quai Fulchiron - LYON 5
04 78 38 32 46
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Lun, Mer, Jeu & Ven : 10h-12h | 14h-19h
Mar : 14h-19h
Sam : 10h-19h
Dim : 10h-13h | 15h-19h

Avez-vous déjà lu une parodie érotique de *Tintin en Thaïlande* ? Si oui, c'est assez inquiétant. Si non, la librairie *Le Père Pénard* n'attend plus que vous. Pour trouver de telles perles rares ou des œuvres plus classiques, n'ayez pas peur d'explorer les étagères de ce bazar organisé. Vous trouverez forcément chaussure à votre pied ou plutôt livre à feuilleter.

Un nombre de BD qui ferait pâlir plus d'un collectionneur.
Tout est de seconde main.

LIBRAIRIES SPÉCIALISÉES

LIBRAIRIE À SOI.E

16, rue Pizay - LYON 1
04 78 29 01 34
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
Mar-Sam : 10h-19h

Fermez les yeux et imaginez. Le patriarcat n'est qu'un lointain mirage, être *queer* ne pose de souci à personne et les racistes n'existent pas. Ouvrez les yeux, il n'en est rien. Deux solutions : refermer les yeux ou aller dans cette librairie féministe qui couvre tous les sujets touchant aux causes des minorités. Moi, j'ai fait mon choix, j'y vais les yeux fermés !

Les cercles de parole.
Il y a aussi de la science-fiction, des livres jeunesse, etc. écrits par des femmes ou des minorités de genre.

KAMON SHOTEN

16, rue du Gén. Plessier - LYON 2
09 74 97 29 68
Ⓜ Perrache
€ Boissons : 3,50-6,90 €
Mar-Sam : 11h-19h
Dim : 12h-18h

« C'est à mon tour de jouer ! », pleurniche le petit garçon derrière moi. Je jette un œil à l'horloge : 16h30, l'heure du goûter. Ça fait déjà deux heures que je suis scotchée à la console de jeux rétro. Je salive en repensant au curry japonais de ce midi. Les *gargouillis* dans mon ventre me font dire que j'ai bien mérité une pause manga, en plus, j'ai vu qu'ils faisaient des *matchas latte*.

Pouvoir feuilleter des mangas gratuitement en mangeant.

LIBRAIRIE L'ŒIL CACODYLATE

31, rue Auguste Comte - LYON 2
04 78 42 65 67
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
Mar, Mer, Ven & Sam : 10h-19h
Jeu : 10h-20h

L'œil cacodylate c'est comme le salon de ton papi : un joyeux désordre où les livres débordent des étagères. On y trouve des romans inconnus et des piles bancales que ma pote artiste qualifierait de « poétiques ». Ici on entre par curiosité, on reste pour l'ambiance et on repart toujours avec un livre qu'on ne cherchait pas.

TSUKIMI

83, crs. Vitton - LYON 6
04 78 89 88 74
Ⓜ Charpennes - Charles Hernu
Mar-Sam : 10h-19h
Dim : 14h-18h

On dit que je fais tout à l'envers. Et c'est vrai, je dis au revoir en arrivant et merci avant d'avoir payé. Je regarde les séries en commençant par la fin et je mets toujours ma charrue avant mes bœufs. Mais depuis que j'ai découvert les mangas, je comprends enfin les histoires ! Bref, j'ai adoré. *niamed A* !

On peut manger leurs pâtisseries dans tous les sens, c'est toujours aussi bon !
Une sélection de 10 000 références à lire depuis la droite ou la gauche.

DAMN FINE BOOKSTORE

20, rue Béchevelin - LYON 7
09 63 58 05 01
Ⓜ Saxe - Gambetta
Mar-Sam : 10h30-18h30

« *Where is Bryan ? Bryan is in the bookstore.* » Pendant que vous pleurez devant votre 3ème rappel *Duolingo*, lui sirote un café chez *Damn Fine Bookstore* et lit en VO. Il apprend les langues de Shakespeare, Cervantes et Goethe en feuilletant des livres stylés, pas en répétant : « *She reads a book* » à minuit. Ne soyez pas bête, *be like Bryan.*

Nouveautés littéraires, conseils affûtés, zéro jugement.

MUSIQUE

DANGERHOUSE

3, rue Thimonnier - LYON 1
04 78 27 15 64
St-Vincent
Lun-Ven : 13h30-19h
Sam : 10h-19h

À l'heure du streaming, tout le monde est en danger ! Tout le monde ? Non. Un disquaire peuplé d'irréductibles vinyles punk, rock et jazz résiste encore et toujours à l'envahisseur numérique. Bruno, chef de cette belle tribu, vous fera découvrir avec passion ses meilleures pépites musicales.

SOFA RECORDS

7, rue d'Algérie - LYON 1
04 78 39 06 56
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Ven : 13h-19h
Sam : 10h30-19h

À la recherche d'un vinyle, d'un CD ou même d'une cassette ? *Sofa Records* a ce qu'il vous faut. On y trouve des albums soigneusement alignés, allant du générique de *Goldorak* à ce chanteur italien un peu connu dans le temps. Et si votre cœur balance entre deux artistes, rien de plus facile, choisissez un disque, posez-le sur la platine, et laissez-vous guider par les spécialistes.

Les 45 tours à 2 € pour ceux qui veulent écouter de la bonne musique à petit prix.

Ils possèdent leur propre label.

JS MUSIQUE

17, rue Duhamel - LYON 2
04 78 38 20 47
Ⓜ Perrache
Mar-Sam : 9h-18h

Ah, *JS Musique*... L'accord parfait entre savoir-faire et faire savoir. Que ce soit pour dompter ta flûte à bec ou réparer ton saxophone, ils se chargent de tout ! En résumé, une chose est sûre : le J c'est le S !

L'accueil chaleureux des vendeurs très souriants et passionnés.

Des petits concerts sont organisés à la boutique.

ONIGIRI RECORDS

40, rue Chevreul - LYON 7
04 78 96 29 95
Ⓜ Jean Macé
Mar-Sam : 11h-19h

Quand je cherche un peu de nouveauté dans mes sons, je me rends chez *Onigiri Records*. J'y découvre des artistes japonais, locaux et même de nouveaux styles de musique ! Un café, un coup de cœur, trois vinyles dans le sac. Je n'ai pas compris tous les titres des albums, mais j'ai compris que j'allais revenir.



LES DIEUX DÉBARQUENT À LUGDUNUM

Certains dieux ont quitté le Panthéon pour mieux comprendre les mortels et ils ont choisi Lyon pour leur petit séjour divin.

En direct de la place Saint-Jean, Jésus donne un cours d'histoire à Bacchus.



Apollon à l'Hôtel Dieu.



Jupiter et Pluton débutent leur visite par la place Bellecour.



Neptune et Diane cherchant leur diner au Parc de la Tête d'Or.




ARTISANS
DE BOUCHE

LES DIEUX DU QUIZ

Tu es mégalo, tu as des pouvoirs magiques et tu veux te marier avec ta sœur ? Ce test est fait pour toi ! Découvre quel dieu tu es en répondant à ces questions.

1. Ton spot préféré dans Lyon :

- ✖ Le Jardin des Curiosités pour son coucher de soleil
- ■ La place des Terreaux après 4h du mat'
- ● Le marché de la Croix-Rousse
- ▲ Le cimetière communal

2. Ta spécialité lyonnaise préférée :

- ✖ Une tarte aux pralines
- ■ Un bon gros pâté-croûte
- ● Une salade lyonnaise
- ▲ Une cervelle de Canut bien fraîche



3. Tes copains organisent un après-midi au parc de la Tête d'Or, tu viens avec :

- ✖ Une perche à selfie et ton dernier *date*
- ■ Une *8.6* et un *sound system*
- ● Rien, la nature te suffit
- ▲ Tu n'as pas été invité·e

4. Ton sport préféré à Lyon :

- ✖ Le pilates
- ■ Le beer-pong
- ● L'escalade
- ▲ La balle aux prisonniers



5. Ton mode de transport préféré à Lyon :

- ✖ *Uber*
- ■ Bus de nuit
- ● *Vélo'v*
- ▲ Le métro A bondé sous canicule



6. Il y a encore des travaux à la Part-Dieu, tu es bloqué·e, que fais-tu ? :

- ✖ Tu charmes les ouvriers et les convaincs de te laisser passer
- ■ L'adrénaline te fait croire que tu peux passer au-dessus de cette barrière
- ● Une crise de panique à cause de la pollution sonore
- ▲ Tu brûles tout



Tu as une majorité de :

✖ Tu es Vénus, déesse de l'amour. Tu es romantique et élégant·e, tu vis pour les caméras et tu veux créer au monde entier que tu es le ou la plus belle. Tu as des goûts de princesse, pour toi, privatiser l'Hôtel Dieu pour un *date* c'est le minimum.

■ Tu es Bacchus, dieu du vin et de la fête. Tu vis la nuit et on ne peut te croiser qu'à 3 endroits : au bar, dans un kebab mitaux ou en train de dormir. Dans tous les cas, on s'attrape au *Boston* !

● Tu es Cérès, déesse de l'agriculture. Tu préfères les endroits calmes, un peu cachés, en accord avec la nature. Tu aimes faire des câlins aux arbres et tu sais où trouver les meilleures tomates de Lyon. La Croix-Rousse est ton repaire.

▲ Tu es Pluton, dieu des Enfers. Tu es quelqu'un de bizarre avec des penchants pyromanes. Après, il faut de tout pour faire un monde ! Mais reste dans le tien s'il te plaît.



De quoi noyer le bœuf ou voler un poisson, je ne sais plus.

BOUCHERIES

BOUCHERIE RANTET

1, rue du Plâtre - LYON 1
04 78 28 18 82
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun, Mar, Jeu, Ven & Sam : 7h30-19h30
Mer : 7h30-13h

« Mec je sors de la boucherie, je mange mon *seum*, je voulais faire une raclette avec les potes… - Et alors, pourquoi tu râles ?
- Je suis tombé sur une boucherie un peu par hasard, et j'ai découvert des viandes exceptionnelles, avec un boucher vraiment passionné. Je me suis senti con en demandant du jambon blanc et du salami. La prochaine fois je prends du bœuf de Kobe maturé ! »

La pancetta que mes amis ont dévorée !

NEW GREEN MEAT

3, place Tobie Robatel - LYON 1
06 10 40 18 42
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Jeu : 9h-20h
Ven : 9h-13h | 14h-20h
Sam & Dim : 9h-20h

Si vous pensiez acheter des steaks végétaux chez *Green Meat*, désolé mais vous êtes au mauvais endroit. Par contre, si vous cherchez des brochettes goûtues ou des merguez savoureuses, vous pourrez y trouver votre bonheur. Amateurs de bonne viande, ce nouveau boucher se fera un plaisir de vous servir.

Les viandes sont 100% halal.

MATISSE

142, bd. de la Croix-Rousse - LYON 1
04 72 98 31 95
Ⓜ Croix-Rousse
Mar-Ven : 7h30-13h | 15h30-19h30
Sam : 7h30-19h
Dim : 8h30-13h

Il y a des endroits où l'on achète de la viande. Et puis il y a *Matisse,* chez qui on frôle l'extase carnivore. L'entrecôte dont je me suis délectée ce midi semblait tout droit sortie d'un rêve. Mince, peut-être que je rêve encore… Depuis quand j'ai les moyens de manger des entrecôtes ?

Les produits de qualité de l'épicerie fine.

BOUCHERIE MAISON BELLO

48, rue Franklin - LYON 2
04 78 37 04 20
Ampère - Victor Hugo
Mar-Jeu : 8h15-13h | 15h30-19h30
Ven : 8h15-19h30
Sam : 8h30-19h30
Dim : 9h-12h

« BB tu déménages ?!
- Mais non mon petit veau, pas d'inquiétude. Tu peux me retrouver à deux pas de l'ancienne adresse.
- T'as préparé le nécessaire pour ce soir ?
- Le *wagyu* et le morceau d'onglet n'attendent que toi à la boucherie.
- J'accours mon agneau ! »

BOUCHERIE BERNARDIN

53, av. Félix Faure - LYON 3
04 78 62 35 87
Garibaldi
Lun, Mar, Jeu & Ven : 6h-13h30 | 15h30-19h15
Mer : 6h-13h30
Sam : 6h-13h

Mon caddie en main, je rentre dans la *Boucherie Bernardin*. Je crois que j'ai bien fait. Une famille de passionnés m'accueille comme à la maison et me donne de très bons conseils entre deux vannes bien placées. Rumsteck, filet de veau ou charcuterie, je pensais remplir mon panier, je repars avec un cours d'anatomie bovine en prime !

Maman, j'ai été certifié « chevalier d'honneur des Bernardin » !

Les bêtes vivent en plein air et sont nourries à l'herbe.

BOUCHERIE TROLLIET

102, crs. Lafayette - Halles de Lyon Paul Bocuse - LYON 3
04 78 62 36 60
Halles Paul Bocuse
Mar, Jeu, Ven & Sam : 7h30-19h
Mer : 7h30-12h15
Dim : 7h30-12h30

21h30, j'ai le couteau en main. La côte de bœuf me regarde, presque moqueuse, dans sa parfaite tendresse. Je m'avance, mais à peine le couteau effleure sa chair qu'elle se laisse fondre sous ma lame. Je la saisis, la retourne et la découpe pour la mettre directement sur le grill. C'est une soirée que je ne suis pas près d'oublier, merci *Trolliet*.

Une adresse incontournable pour les vrais gourmets.

PAUPIETTE

251, rue Paul Bert - LYON 3
04 78 54 38 32
La Villette
Mar-Ven : 8h-12h45 | 15h-19h
Sam : 8h-12h45 | 15h-18h

Un samedi après-midi, chez *Paupiette*, c'est la cohue ! Amatrice de charcuterie à la truffe, je brave la file pour préparer mon apéro dînatoire. Après une expédition digne d'une aventurière, me voilà chargée de délices... Mais les paupiettes, elles, restent en retrait. Présentes, certes, mais loin d'être sous les projecteurs. Arnaque ou coup de génie marketing ? Le mystère reste entier !

MAXIME FALGÈRE

2, rue du Mail - LYON 4
04 78 28 60 17
Croix-Rousse
Mar-Jeu : 8h-13h | 15h30-19h30
Ven : 8h-13h15 | 15h30-19h30
Sam : 8h-19h30
Dim : 8h-12h30

Ici on ne vend pas de la viande sous blister, non monsieur ! Chaque morceau a une histoire, une traçabilité plus béton que la comptabilité d'un banquier suisse. Le boucher ? Un véritable confident des éleveurs qui bichonnent leurs bêtes comme personne. Après un passage ici, impossible de remanger un steak congelé de supermarché...

BOUCHERIE CACHER L'HÉRITAGE

122, rue de Sèze - LYON 6
04 78 65 78 20
Masséna
Lun & Ven : 8h-13h30
Mar-Jeu : 8h-20h
Dim : 8h-13h

« Ce sera tout ?
- Oui, tout s'il vous plaît.
- Comment ça tout ?
- Je vais vous prendre des gigots, des steaks, des bavettes, des entrecôtes, des côtes d'agneau, des brochettes, des merguez... Et je piquerais bien un peu de l'expertise du vendeur aussi. »

La viande est 100% cacher.

POISSONNERIES

LE PETIT CHALUT

124, bd. de la Croix-Rousse - LYON 1
06 37 17 67 41
Croix-Rousse
Mar, Ven, Sam & Dim : 7h-12h30

Le Petit Chalut, c'est un bateau premium qui a fait un créneau impeccable sur le boulevard de la Croix-Rousse. Le poisson y est tellement frais qu'il hésite encore entre frétiller ou se résigner. Mais ne traînez pas, en fin de matinée l'étal bien rempli ne sera plus qu'un rêve et vous devrez dire adieu à ces rillettes de saumon si alléchantes.

MAISON VIANEY

112, bd. de la Croix-Rousse - LYON 1
04 78 28 68 67
Croix-Rousse
Mar-Jeu : 8h-19h
Ven & Sam : 7h30-19h30
Dim : 8h-13h

Moi qui d'habitude suis si inspiré, *Maison Vianey* m'a laissé bouche bée. Que pourrais-je bien dire ? Je pourrais évoquer leur accueil mais il n'y a rien à redire... Le poisson ? Le nec plus ultra. Les prix ? Imbattables. Le gérant ? Un vieux loup de mer à la découpe aussi fine que ses conseils. Finalement, ai-je un problème ou n'est-ce pas *Maison Vianey* qui n'en a aucun ?

JOANNY DURAND

102, crs. Lafayette - Halles de Lyon Paul Bocuse - LYON 3
04 78 62 35 25
Halles Paul Bocuse
Mar, Mer, Jeu & Dim : 7h-13h30
Ven & Sam : 7h-19h30

Comme tous les vendredis, c'est repas chez Tatie. Cette fois-ci, elle m'a demandé de la surprendre, je sèche... *Illico presto*, je file chez mon poissonnier. Deux filets frais, des conseils de pro et une bonne odeur de poisson, je repars séduit. Bilan du repas : Tatie est ravie, merci *Joanny* d'avoir rallumé le feu.



NEW LE SAINT PIERRE

33, rue Baraban - LYON 3
09 86 78 05 68
Charmettes
Mer-Sam : 8h30-12h30 | 15h30-19h30
Dim : 9h-13h

Où la faim va-t-elle m'emmener aujourd'hui ? À bâbord, de beaux poissons n'attendent qu'à être vidés. À tribord, les fruits de mer ont l'air délicieux et vont bientôt finir dans le panier des habitués. Mon ventre a choisi son cap. Mulet, merlan, crevettes, il vire à ras bord toute !

Des prix un peu plus chers que la moyenne car ils travaillent avec des petits pêcheurs.

NEW MAISON BALL

102, crs. Dr Long - LYON 3
09 53 09 23 24
Aubépins
Mer & Jeu : 9h-12h30 | 15h30-19h
Ven : 9h-12h15 | 15h30-19h
Sam : 8h30-13h | 15h30-19h

Et la Palme d'Or du goût est attribuée à... La truite d'Isère, star de l'étal, brillante de mille feux sur son tapis de glace. Autour d'elle, un défilé de poissons tous plus frais les uns que les autres. En maître de cérémonie, un poissonnier passionné qui n'accepte que les premiers rôles. Conseils, découpes, mises en scène : ici pas de navet, juste du grand art.

NEW LE DOMAINE DE LIMAGNE

23, rue des Chevaucheurs - LYON 5
04 74 70 51 21
Saint-Irénée
Mar-Sam : 8h30-13h30 | 15h-19h
Dim : 8h30-13h

Amateurs de poisson, préparez vos poumons ! Grimpez Fourvière et embarquez pour une escapade en haute mer. Cinq minutes de marche depuis Saint-Just et un sourire vous permettront d'obtenir les recettes ancestrales du capitaine de bord. Vous ne serez peut-être pas un grand chef, mais au moins vous saurez cuire vos crevettes !

Pas de gâchis : on préfère cuisiner de bons petits plats à emporter plutôt que de jeter les produits !

LE COMPTOIR DE L'OCÉAN

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

Le poisson ça coûte cher ? Pas spécialement. Au *Comptoir de l'Océan* on se régale pour seulement quelques euros de plus qu'en grande surface. Comme à Marseille, ici c'est « droit au but » : simple et efficace. Alors faites plaisir à vos papilles et venez piquer une tête !

Finalement, pour proposer des produits sains pas trop chers, il suffit d'économiser sur la déco.

POISSONNERIE LUGDUNUM MARÉE

Place Jean Macé - LYON 7
06 89 62 44 25
Jean Macé
Mer, Ven & Sam : 7h30-12h30
Dim : 7h30-13h

L'insulte préférée de ma petite sœur ? « Espèce de morue ». Ah ! Je crois qu'elle n'a jamais goûté à la brandade de *Lugdunum Marée*, parce que là je le prends comme un compliment. Elle est donc passée au « espèce de vieille truite »... Mais c'est encore loupé.





Mettez vos pains en l'air et faites du brie !

BOULANGERIES

MAISON TERRASSON

13, rue Sainte-Hélène - LYON 2
04 87 77 99 08
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
Lun-Sam : 6h-19h30

Une envie un peu spéciale me prend : un roulé à la pistache. Je file vers la boulangerie la plus *hype* du quartier, impatiente de goûter cette merveille. Devant moi, une file de gourmands aussi déterminés que moi. L'attente attise l'excitation, chaque pas me rapproche du trésor. Premier croc… Si la *hype* s'estompe un peu, le plaisir, lui, est bien là.

NEW LA GARIBALDINE

71, crs. Gambetta - LYON 3
04 78 95 17 34
Ⓜ Garibaldi
Lun-Ven : 6h30-19h
Sam : 7h-14h

Il était une fois un royaume du croustillant où chaque gourmand devenait un preux chevalier en quête du Graal beurré. Ici point de dragon à terrasser, juste une faim de loup à dompter. Pains, pâtisseries, miel, chocolats… Tout était là pour qu'ils réussissent leur mission. *La Garibaldine,* c'est une histoire qui se finit toujours bien.

Les maîtres-mots, artisanat et goût, sont bien respectés.

LES ARTISTES

12, rue du Mail - LYON 4
04 72 27 07 63
Ⓜ Croix-Rousse
Lun-Ven : 6h30-19h30
Sam : 7h-19h

RPPP

Les gosses collent leur nez à la vitre, fascinés. À l'intérieur, ça éclabousse la toile de farine, ça pétrit et ça enfourne, c'est un véritable atelier en ébullition. Les boulangers manient la pâte comme des peintres et sortent des chefs-d'œuvre à faire pâlir les plus grands artistes. Plutôt classique ou avant-gardiste ? Croissant doré ou brioche à la courge ? Chaque création est une expo éphémère… Aussitôt admirée, aussitôt dévorée.

NEW PARTISAN BOULANGER

2, rue du Chariot d'Or - LYON 4
Ⓜ Croix-Rousse
Lun, Ven & Dim : 6h-13h
Sam : 6h-19h30

Un *Partisan Boulanger* ou un boulanger partisan ? En tout cas, on a affaire à un véritable artisan ! Fidèle à son engagement pour le bon pain, ce boulanger pétrit avec passion. Mais il faut être vif pour savourer son art : dès l'aube, il façonne, et à midi, il s'éclipse.

La panoplie de levures et de pains différents, c'est impressionnant !

BOULANGERIE DU PALAIS

8, rue du Palais de Justice - LYON 5
04 78 37 09 43
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Lun-Dim : 7h-19h

« Dis Maman, je peux avoir un bonbon à la praline ?
- J'ai mieux pour toi, je t'emmène au Palais... des pralines !
- C'est quoi ça ?
- C'est une boulangerie centenaire, un paradis sucré avec brioches, tartes et allumettes. Mais surtout : tout est à la praline ! Tu vas voir c'est *croooo* bon !
- Maman, j'ai bientôt 25 ans... »

NEW ALMA

17, rue Bugeaud - LYON 6
04 78 24 96 70
Ⓜ Foch
Mar-Ven : 7h-19h30
Sam : 7h-15h

J'ai envie d'une pâtisserie, mon seul inconvénient : je suis végane, allergique au gluten et intolérante au lactose. D'habitude, je repars de la boulangerie avec une bouteille d'eau. Mais chez *Alma,* miracle, je peux manger et c'est délicieux. Mention spéciale au cookie *choco-no-glu-no-lacto.*

C'est aussi très bon si vous tolérez le lactose, les œufs et le gluten !

BOULANGERIE LES FRÈRES BARIOZ

64, rue Duguesclin - LYON 6
04 78 89 24 55
Ⓜ Foch
Lun-Ven : 7h-19h
Sam & Dim : 8h-13h



Il y a des duos qui marquent l'histoire : Astérix et Obélix, Tom et Jerry... Et désormais Arnaud et Mathieu Barioz. Ces deux frères complémentaires – l'un artisan passionné, l'autre commercial astucieux – ont troqué leurs rêves d'enfance pour une réalité croustillante : ouvrir leur propre boulangerie en plein cœur de Lyon. Un pari fou ? Peut-être. Réussi ? Assurément.

Leur pain au chocolat, la meilleure façon de commencer la journée.

Les produits sans gluten en raviront plus d'un.

NEW BOULANGERIE MADO

26, rue de la Thibaudière - LYON 7
09 54 32 89 10
Ⓜ Saxe - Gambetta
Lun-Ven : 7h-19h
Sam : 7h-13h30



Madonna mia ! Chez *Mado,* pas de baguette, on parle en kilos : pain ou brioche, tout se pèse comme un rôti. Croûte divine, mie moelleuse... Une vraie révélation. Pour emporter ce saint festin, pas de papier, mais un sac en tissu qu'on rapporte à chaque visite. Et en fidèle disciple, au bout de dix passages avec ce sac, tu reçois le pain béni. Alléluia !

Le pain à l'épeautre.

Peu en quantité pour plus de qualité ?

FROMAGERIES

FROMAGERIE MONS

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

Je déchausse mes skis, rabats mon tour de cou et suis soudain enveloppée par un parfum divin. Entre la raclette, le mont d'or et le comté à ne plus compter, je ne sais plus où donner de la tête. Après avoir hésité sur tous les fromages qui puissent exister, je repars, mon reblochon sous le bras et les skis aux pieds.

La commerçante qui nous guide dans la quête du fromage parfait.

NEW AU BURON FROMAGERIE

87, rue de la Part-Dieu - LYON 3
09 87 72 28 32
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
Mar-Ven : 9h30-14h | 16h-19h30
Sam : 9h30-13h | 15h-19h30

Ça y est, après des semaines de flirt, j'ai enfin eu un *date* avec mon *crush* ! Point négatif, il n'était dispo qu'à 22h, c'était tard et j'avais faim… Heureusement que j'étais allée *Au Buron* en début de semaine, il me restait un bout de tomme suisse à l'ail des ours. Elle était parfaite, de l'odeur jusqu'au goût. Par contre, je n'ai pas réussi à conclure, il est parti en courant après m'avoir fait la bise. Va comprendre…

L'Auvergne s'installe à Lyon pour notre plus grand plaisir.

Ils font aussi de la charcuterie et de la confiture.

FROMAGERIE LA MÈRE RICHARD

102, crs. Lafayette - Halles de Lyon Paul Bocuse - LYON 3
04 78 62 30 78
Halles Paul Bocuse
Mar, Jeu, Ven & Sam : 7h-19h
Mer & Dim : 7h-13h

Quand *La Mère Richard* vous donne des conseils, vous l'écoutez ! Elle s'y connaît tout de même, 54 ans qu'elle travaille avec notre cher Paul Bocuse. Donc quand elle dit de sortir le Saint-Marcellin trente minutes avant la dégustation, on le fait, même si c'est une torture de devoir attendre pour tout manger…

FROMAGERIE D'AUSTERLITZ

8, rue d'Austerlitz - LYON 4
04 78 39 98 84
Ⓜ Croix-Rousse
Lun : 15h-19h
Mar-Jeu : 9h-13h | 15h-19h
Ven : 9h-19h
Sam : 8h30-19h
Dim : 9h-13h

RPPP

Qui *lait-cru* ? *La palouse* est un délicieux fromage ! Mais non, pas la pelouse à brouter… *La palouse* est un gourmand croisement entre reblochon et saint-nectaire. Le vendeur m'a aussi conseillé des lingots ! Mais non, pas faits d'or, mais de lait de brebis au thym. De toute façon, si vous avez des questions, demandez aux fromagers d'*Austerlitz,* ce sont eux les experts.

Pfiouuu, on en apprend des choses !

NEW FROMAGERIE DU VIEUX LYON - CRÈMERIE LYONNAISE

11, rue Mgr. Lavarenne - LYON 5
04 78 37 54 43
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Mar-Ven : 9h-13h | 15h30-19h
Sam : 9h-19h

Une odeur qui annonce la couleur : le fromage c'est du sérieux ! Dès la porte franchie, c'est un aller simple pour le bonheur. Devant ses meules géantes qui font office de déco, un fromager passionné donne des conseils affinés 24 mois et connaît ses pâtes mieux que sa poche. Bref, si vous ressortez sans fromage, consultez un médecin.

Et pour les aventuriers du goût, l'épicerie regorge de trésors artisanaux.

NEW

FROMAGERIE DU CHÂTEAU

3, rue de Sèze - LYON 6
04 78 24 32 66
Foch
Mar-Sam : 9h-13h | 16h-19h



Chers visiteurs, bienvenue au *Château*.
Ici chaque pièce trône fièrement sur son podium, habillée pour impressionner. Pas de vulgaire camembert oublié dans un frigo, le fromage y est anobli ; la fourme d'Ambert aux griottes brille de mille feux tandis que le coulommiers à la figue captive les regards. Qui a dit que le fromage n'était pas glamour ?

Les planches apéro : véritables défilés de charcuterie, de fruits et de crudités.

NEW

COMPTOIR DES FROMAGES

RPPP

1, gde. rue de St-Rambert - LYON 9
04 72 57 49 28
St-Rambert
Lun-Sam : 9h-19h30



« Allô ma louloute, ça va ? Tu ne vas pas me croire, mais j'ai trouvé ! [...] Si je te jure ! [...] Mais non il n'y a pas que du fromage. Il y a aussi de la charcuterie, plein de produits de la ferme et même une partie épicerie italienne ! [...] Oui c'est le paradis comme tu dis. Et en plus, on avait du mal à trouver où bruncher dimanche. [...] Bah cherche plus, j'ai trouvé, on va au *Comptoir des Fromages* ! »

Vous êtes **étudiant.e** en situation de précarité.
Téléchargez notre application HappyToque
et récupérez **gratuitement** des paniers chez nos commerçants solidaires : alimentaires et culturels.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Association reconnue d'intérêt général



HappyToque
NOURRIR L'AVENIR DES ÉTUDIANTS EN PRÉCARITÉ

PATHO ! GRAND LYON



Télécharger dans l'App Store

Contact : hello@happytoque.org

DISPONIBLE SUR Google Play

BRASSEURS & CAVISTES

Oui, je brasse un max.

BRASSEURS

LA BEER FABRIQUE

10, rue Saint-Polycarpe - LYON 1
04 87 77 04 29
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Ven : 10h-19h30
Sam : 10h-20h
Dim : 10h-16h

À *La Beer Fabrique,* les brasseurs sont de véritables druides qui s'inspirent de la vie du village pour réaliser leurs breuvages. Le restaurant mexicain d'à côté fournit du piment ? **PAF,** voilà une bière. Un torréfacteur s'installe en face ? **BOUM,** une cuvée au café ! Comme par magie, tous ces ingrédients s'accordent pour proposer des potions raffinées à faire rougir Panoramix.

La possibilité de mettre la main à la pâte.

LE DIABLE ROUGE

21, rue d'Austerlitz - LYON 4
04 72 07 76 19
Ⓜ Croix-Rousse
Mar-Sam : 10h-13h | 14h-20h



Fort de ma classe verte de CE1, j'entre chez *Le Diable Rouge* avec une parfaite connaissance du patrimoine belge. D'entrée, on me demande si ça va, je lance un « non peut-être ». Le gérant a vu qu'il avait affaire à un connaisseur. S'ensuit un riche échange pour savoir qui sont les meilleurs brasseurs : flamands, wallons ou allemands ? Va savoir ! Il enchaîne sur la dernière rencontre des Diables Rouges mais je dois le stopper. Je ne regardais pas le foot en CE1.

Un panel très varié et surprenant même pour un expert comme moi.

MOUSSE

67, rue de Marseille - LYON 7
04 37 29 09 12
Ⓜ Jean Macé
Lun-Sam : 16h-23h



Parfois, la vie n'est pas simple. Une sale journée au boulot, un pigeon qui vous chie dessus, bref la poisse quoi. Pourtant, s'il y a bien une chose qui est simple, c'est d'ouvrir la porte de *Mousse*. Vous suivrez les sages conseils du maître des lieux et croyez-moi, vous repartirez avec une bière artisanale qui vous redonnera le sourire.

Ne vous souciez pas de vos clefs perdues, la bière à 10 degrés vous permettra d'oublier.

NEW LA CHOPINIÈRE

24, rue de Saint-Cyr - LYON 9
04 87 77 44 47
Ⓜ Gare de Vaise
Lun : 16h-21h
Mar-Sam : 10h-13h | 15h-21h



Au détour d'une rue oubliée dans Vaise, une lumière subsiste comme un phare dans la nuit. Il faut s'approcher pour distinguer l'étroite taverne d'Olivier. Aujourd'hui se tient une réception, l'occasion de découvrir ses derniers spiritueux dans son petit établi. On comprend mieux pourquoi cette rue reste aussi floue dans les esprits.

Comme disait Confucius : « Connais tes produits, tu te connaîtras toi-même. » Visiblement *La Chopinière* est en quête d'identité…

CAVISTES

RÉCOLTANT MANIPULANT

1, rue Hippolyte Flandrin - LYON 1
04 26 00 60 59
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
Mar : 15h-20h
Mer-Ven : 10h-13h | 15h-20h
Sam : 10h-20h
Dim : 10h-13h



Dimanche matin, gueule de bois mémorable. Soudain, c'est la panique : j'ai sifflé la bouteille que je devais apporter au déjeuner familial. Arpentant les rues, *Récoltant Manipulant* m'ouvre ses portes. Les étagères en bois regorgent de jolies bouteilles qui n'attendent qu'à être dégustées. La caviste, complice, me tend la bouteille salvatrice. Mon dimanche est sauvé.

Une cave de quartier aux horaires très amples.

Ne travaille qu'avec des vignerons récoltants, c'est-à-dire qui ne travaillent qu'avec leurs propres raisins.

SATRIALE

1, rue des Capucins - LYON 1
04 78 39 49 68
Ⓜ Croix-Paquet
Lun-Jeu : 16h-22h
Ven & Sam : 11h-14h | 16h-22h

« Top ! Quel établissement des pentes de la Croix-Rousse à l'ambiance décontractée propose une large gamme de vins naturels en tout genre et des conseils de qualité à ses clients ? On peut s'y procurer une bouteille ou y découvrir un vin au verre. Chaque vendredi, des soirées mêlant bons vins et bonne musique y sont organisées. Je suis, je suis ?
- *Satriale* évidemment Jean-Luc. »

LES GRANDES CAVES DE PERRACHE

74, rue de la Charité - LYON 2
04 78 37 85 43
Ⓜ Perrache
Mar-Sam : 9h30-20h30

La place Carnot, ce n'est pas la Bourgogne. Mais entrer aux *Grandes Caves de Perrache*, c'est comme pénétrer au cœur d'un vignoble. Le caviste connaît ses vins comme s'il les avait faits. Sauvignon, Merlot, Corse, Bourgogne, il y en a pour tous les goûts. Ajoutez à cela son humour infatigable et il vous sera presque impossible de repartir, ou du moins pas sobre…

Les accords mets-vins que vous propose le caviste.

Pensez à voler son carnet de blagues.

BACCHUS ET VÉNUS

3, gde. rue de la Croix-Rousse - LYON 4
04 78 27 98 24
Ⓜ Croix-Rousse
Mar-Sam : 10h-13h | 15h-19h30

Et hop là qui sont *Bacchus & Vénus* ? Vous ne vous y attendiez pas à celle-là. On en est à 17% du guide. À ce stade de votre lecture vous devriez répondre sans hésiter : le dieu du vin et la déesse de l'amour. Si en plus vous pouvez ajouter que c'est un caviste, installé depuis 18 ans, proposant des centaines de références, de classiques aux bouteilles originales : tous nos honneurs.

ANTIC WINE

18, rue du Bœuf - LYON 5
04 78 37 08 96
Ⓜ Vieux Lyon
- Cathédrale Saint-Jean
Mar-Sam : 10h-13h30 | 15h30-20h

La vie est faite de rencontres et d'imprévus. Néanmoins, découvrir la boutique de Georges devrait être prévu pour tout le monde. L'espace d'un instant, plus rien n'existe, seulement les souvenirs de ce caviste passionné aux mille vies. Au gré de ses histoires plus folles les unes que les autres, on ne sait plus si on vient pour le vin ou pour Georges. Dans le doute, on revient !

Pour les plus sceptiques, ses histoires sont TOUTES appuyées par des preuves tangibles.

Une cave qui conseille et fournit pas moins de 37 restaurants étoilés en France et ailleurs.

BELLECAVE

75, rue Bellecombe - LYON 6
09 51 12 71 14
Ⓜ Brotteaux
Mar-Jeu : 10h-13h | 15h30-20h
Sam & Ven : 10h-19h30
Dim : 10h-12h30



Bon, j'ai encore apéro ce soir et je suis en charge du vin... Tâche assez difficile quand on sait que je n'ai pas de palais. Désespéré, je tombe au hasard sur cette (belle)cave. J'entre, la myriade de bouteilles me laisse pantois mais heureusement, je suis vite rassuré puis aiguillé. Je repars avec une bouteille de qualité et une certitude : je vais en choquer plus d'un.

Le choix de rillettes locales pour accompagner le vin.

Améliore enfin ton palais avec leurs cours d'œnologie.

Ici on aime les vins naturels et bio !

LE BAROUDEUR DU VIN

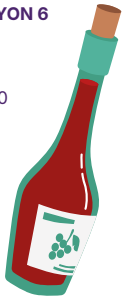
37, rue Ney - LYON 6
04 78 52 56 04
Ⓜ Masséna
Mar-Sam : 10h-13h | 14h-19h30

Lorsque j'entre chez ce caviste, je me crois dans une rétrospective du cinéma mondial : l'Italie néoréaliste, les États-Unis hollywoodiens, le Mexique flamboyant... Et la France ? Coupée au montage comme un figurant malchanceux. *Le Baroudeur du Vin* a visiblement rayé son propre patrimoine de l'affiche, et ça, c'est osé. Je me consolerai alors avec une très belle cuvée italienne.

Une prise de risque très réussie !

LES DOMAINES QUI MONTENT

7, bd. des Brotteaux - LYON 6
04 78 24 54 22
Ⓜ Brotteaux
Lun : 10h-19h
Mar-Ven : 10h-23h30
Sam : 10h-20h



Les Domaines Qui Montent m'attendent aujourd'hui. Pour cette nouvelle journée du *Tour*, bons vivants et bonnes bouteilles remplacent les traditionnels camping-cars et badauds amassés sur le bord de la route. Amateurs de bonne chère ou de bons vins, faites étape un instant ou pour toute une soirée et profitez de l'ambiance décontractée du lieu. Attention, n'allez pas trop vite en descente, les lendemains matins peuvent être difficiles...

Les soirées fondue du mercredi soir.

Je pensais pouvoir décrocher le maillot à pois mais je terminerai complètement bleu.

Restauration et tapas sur place.

AROMO

36, rue Pasteur - LYON 7
06 50 71 30 34
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
Mar-Sam : 11h-13h | 15h-21h

Comme sorti de nulle part, un caviste, mi-sorcier mi-poète, me lance : « Offrir une bouteille, c'est offrir une partie de soi. » Telle la boutique d'Ollivander dans *Harry Potter*, ici ce n'est pas moi qui choisis le vin, c'est le vin qui me choisit. Il scrute mon âme et me tend une bouteille. Quittant les lieux, je me demande si je n'ai pas été ensorcelé par le charme du lieu.

LE RELAIS DES CAVES

1, place Jules Guesde - LYON 7
04 78 72 03 30
Jean Macé
Mar-Sam : 9h-13h | 15h-20h



Au départ de ce relais 4×100 m(L), une jolie boutique remplie de belles bouteilles venues des quatre coins de la France. Sur laquelle vais-je miser ? Un peu perdu, je me fie aux commentateurs qui s'y connaissent davantage et choisis ma favorite. La course démarre, le moment fatidique approche et… BINGO ! Sa performance a su faire chavirer mon cœur. J'ai eu raison de leur faire confiance.

Boutique historique du quartier, elle a changé de propriétaire récemment.

EN ATTENDANT SEPTEMBRE

34, rue Chevreul - LYON 7
09 81 28 28 89
Jean Macé
Mar & Mer : 15h30-20h
Jeu & Ven : 10h-13h | 15h30-23h00
Sam : 10h-13h | 15h-20h

Si vous aimez le vin, la France des petits producteurs s'ouvre à vous. Si vous ne savez pas apprécier le vin, on vous formera à la dégustation de ce bon breuvage avec des initiations pour éveiller le sommelier qui est en vous. Si vous voulez découvrir du vin, venez poser votre coude sur le bar, on s'y sent bien. Si vous ne voulez pas entendre parler de vin, on ne peut simplement rien faire pour vous.

VERCOQUIN

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

Un dicton raconte : « Pas de moment de partage sans un bon breuvage. » Si quelqu'un a bien compris ce mantra, c'est le *Vercoquin*. Avec ses connaissances et sa passion pour ses bouteilles, son gérant est le Stéphane Bern du vin. Entre pinard et sauciflard, cet endroit est une vraie caverne d'Ali Baba où les amoureux du terroir peuvent trouver refuge presque tous les soirs.

LE PORTE POT DE L'ÎLE BARBE

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

Connaissez-vous l'île Barbe ? Non ? Ce n'est pas grave, par contre ne pas connaître la cave splendide qui est à proximité l'est. Tout d'abord, je rentre dans un lieu unique et magnifique, c'est bien. Ensuite, on me conseille sans attendre sur une multitude de bouteilles venant de toute la France, c'est très bien. Enfin, on m'offre un verre de vin de bienvenue, accompagné d'une bonne dose de convivialité, c'est RPPP.

SPIRITUEUX

THE WHISKY LODGE

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



J'entre dans cette boutique et je me sens comme James Bond malgré mon jogging délavé. Entre le whisky venu d'Angleterre et le gin qui donne envie de jouer au poker à Monte-Carlo, *007* y trouverait sa mission la moins dépaysante. La prochaine fois que vous préparez un martini, assurez-vous que votre bouteille vient de *The Whisky Lodge*… Et n'oubliez pas : « *Shaken, not stirred* ».

Mon jogging, bien que repassé, n'a pas l'air de correspondre au dress code.

ÉPICERIES & TRAITEURS

La meilleure façon de ne plus avoir faim, c'est de manger.

ÉPICERIES RESPONSABLES

NEW L'ESSENTIELLE

48, av. Lacassagne - LYON 3

Dauphiné - Lacassagne
Mar-Sam : 9h30-13h30 | 15h-19h30



Légumes de saison, vrac à foison et produits de région, je n'ai plus de rimes en « on » mais tout de même, qu'est-ce que j'ai aimé le potiron ! *L'Essentielle,* c'est votre nouveau commerce de proximité, mais à la différence des autres, ici tout est bio et bon.

Des paniers issus de la pêche et de l'agriculture durables à commander et récupérer en *magason*.

NEW LA P'TITE DISTRIB

19, bd. Yves Farge - LYON 7

Jean Macé
Lun : 10h-19h30
Mar, Mer, Ven & Sam : 9h-19h30
Jeu : 10h-14h | 15h-19h30

Bon, demain matin, je vais au marché ! À mon réveil, le marché a disparu, étrange... Je regarde ma montre : 18h, ma nuit a duré plus longtemps que prévu. Heureusement, je tombe sur *La p'tite distrib.* Mieux qu'un marché, ils sont ouverts toute la semaine et proposent des dizaines de produits éthiques, locaux et bio !

Une épicerie engagée pour la planète.

N'espérez pas rencontrer le patron, il n'y en a pas ! La hiérarchie est horizontale.

ÉPICERIES FINES

EL MONUMENTAL

66, rue de la Charité - LYON 2
04 37 57 50 74

Ampère - Victor Hugo
Mar-Sam : 9h30-13h | 15h-19h



En allant chercher mon pain, j'entends parler espagnol dans l'épicerie du coin. Curieuse, je pousse la porte d'*El Monumental.* Avec sa large sélection de produits, c'est toute l'Argentine qui se cache ici. Il y a même un Argentin *muy amable* pour me conseiller. Alors je troque mon croissant pour des *empanadas*, ma bouteille de Beaujolais pour un grand cru argentin et ma sauce au beurre blanc pour un *chimichurri.*

ÉPICERIE MADAME

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

RPPP

Criminels des fourneaux, une remise de peine vous est offerte ! Rendez-vous à l'*Épicerie Madame*, les cheffes Sophie et Marina vous offriront une réinsertion culinaire. Entre bienveillance et expérience, oubliez les barreaux, une évasion gustative vous attend.

L'atmosphère et la diversité des produits.

NEW L'ÉPICERIE DE BÉLINE

34, rue Bancel - LYON 7
07 71 27 38 54
Ⓜ Jean Macé
Mar-Ven : 10h-13h | 15h-19h30
Sam : 10h-13h | 15h-18h

Cloclo décrivait Bélinda comme étant blonde aux yeux bleus. Moi, si je devais décrire Béline, je parlerais plutôt de ses produits 100% italiens, de ses pâtes artisanales ou de l'héritage culinaire de sa grand-mère. Après, on ne parle peut-être pas de la même personne...

Pour moins de déchets, apportez votre *Tupperware* !

ÉPICERIES DU MONDE

NEW PETIT PAYS

6, place Bir-Hakeim - LYON 3
06 63 23 46 23
Ⓜ Garibaldi
Lun-Sam : 10h-18h

RPPP

Les exemples de petits ayant réalisé de grandes choses sont nombreux : le Poucet, le Prince, ~~le Paumé~~... *Petit Pays* est sûrement en train de rejoindre cette liste. Un service traiteur afro-caribéen qui ferait trembler les plus grands et une partie épicerie avec de tous petits prix.

Les conseils avisés de la gérante.

***Petit Pays*, plus qu'une épicerie, est un véritable lieu de rencontre.**

Les produits africains sont issus du circuit-court : définitivement être petit est synonyme de réussite...

ÉPICERIE UMAMI

49, rue Garibaldi - LYON 6
04 37 42 13 42
Ⓜ Masséna
Mar-Sam : 10h-19h

Ladies and gentlemen, bienvenue chez *UMAMI Airlines*, la seule compagnie qui vous embarque aux quatre coins du monde sans quitter votre tabouret. Mon escale ? Du houmous citron au *pestare verde*, des saveurs à faire fondre un douanier. Attachez vos papilles, décollage immédiat !

NEW LEAF MARKET

68, rue Béchevelin - LYON 7
04 26 00 65 11
Rue de l'Université
Lun-Dim : 9h-19h30



Le fonctionnement est simple. On découvre d'abord les plats asiatiques en allant chez le traiteur. Ensuite, dans les longs étals de la boutique, on peut trouver tous les aliments nécessaires pour reproduire ces plats chez soi. Enfin, il faut retourner chez le traiteur car c'est bizarre que notre porc au caramel ait eu un goût de *Carambar*.

***Leaf* est complètement *worldwide*, on peut y retrouver des produits créoles et de toute l'Asie.**

ÉPICERIES SPÉCIALISÉES

QUAI DES OLIVIERS

29, quai Saint-Antoine - LYON 2
04 78 42 86 14
Ⓜ Cordeliers
Mar-Ven : 9h30-19h
Sam : 9h-19h
Dim : 9h-13h

Le Petit Paumé s'excuse. *Le Petit Paumé* s'excuse auprès de vous, Lyonnais, de vous avoir privé de toutes ces huiles d'olive pendant tant d'années. Omettre un tel établissement est une faute impardonnable.

Pour l'accueil, pour les conseils, pour les produits, pour le *Quai des Oliviers*.

Leurs produits méditerranéens sont tout aussi bons.

L'huile d'olive y est proposée en vrac.

SECRETS D'APICULTEURS

54, rue Saint-Jean - LYON 5
04 78 59 91 24
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Lun : 13h-19h
Mar-Dim : 10h30-13h30 | 14h-19h

Dans cette ruche de délices, le miel s'invite partout. La tapenade ? Une explosion de saveurs qui fait *bzzz* dans la bouche. Le miel d'érable ? Vous allez y plonger comme Maya dans son pot de nectar. Un véritable essaim gourmand où chaque cuillère donne envie de revenir butiner encore et encore !

Bzzzz bzz bzzzzzz bzzzzzzzzzz (traduction pour nos amies les abeilles).

De la ruche à votre pot, les apiculteurs locaux allient éthique et circuit court.

TRAITEURS

LA PETITE ÉPICERIE

41, rue Malesherbes - LYON 6
06 18 07 75 32
Ⓜ Foch
Lun & Mar : 11h-15h
Mer-Ven : 11h-15h | 18h-22h

Point mode : *La Petite Épicerie* dévoile sa nouvelle collection, « *Ristorante* », à la Fashion Week de Milan. Le défilé s'ouvre sur des *antipasti* raffinés, enchaîne avec des gnocchis et des pâtes taillées sur mesure, et se clôture en apothéose avec un tiramisu digne d'un final de podium. Grâce à un service parfaitement exécuté, l'atelier culinaire s'impose finalement comme la Donatella Versace de la gastronomie italienne.

Cousue main avec des produits de qualité *Made in Italy*.

L'*anno prossimo, La Petite Épicerie* changera de nom et de catégorie.

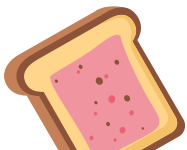
CYRIL NITARD

84, rue Béchevelin - LYON 7
04 72 70 77 59
Centre Berthelot - Sciences Po Lyon
Lun, Mar, Jeu & Ven : 7h30-13h30 | 17h-19h30
Sam : 9h-13h

Avec 14 millions de vues sur *Instagram*, *Cyril Nitard* est plus qu'un artisan, c'est l'influenceur n°1 du pâté croûte (et le seul). Chaque pièce c(r)oûte 4 heures de montage mais ça vaut le c(r)oûte quand on voit le résultat ! Dans sa boutique reprise il y a 7 ans, tout est fait maison, c(r)oûte que c(r)oûte.

Cyril ne fait pas que dans la croûte, il fait aussi de très bons feuilletés au bleu de Gex.

La qualité, ça c(r)oûte cher !



deliveroo étudiants

FRAIS DE LIVRAISON OFFERTS POUR LES ÉTUDIANTS PENDANT 1 AN !*

INSCRIS-TOI MAINTENANT

pour profiter des frais de livraison offerts et de pleins d'autres avantages exclusifs, sur **deliveroo.fr/etudiants**



PROGRAMME GRATUIT

RETROUVE TES RESTOS LYONNAIS FAVORIS **SUR L'APPLICATION !**

Deliveroo France SAS – 36 rue La Fayette, 75009 Paris (France) – Capital social : 52 232 610 € – RCS Paris : 810 365 817. Offre réservée aux étudiants effectivement inscrits dans un établissement d'études supérieures pour l'année 2025-2026, de 18 ans ou plus. Offre limitée et soumise à vérification. Grâce à Deliveroo Étudiants, profite de l'abonnement Deliveroo Plus Argent offert jusqu'au 31/08/2026. Voir conditions de l'offre promotionnelle sur Deliveroo.fr/fr/terms et les conditions de l'abonnement Deliveroo Plus Argent sur Deliveroo.fr/fr/legal. Frais de livraison offerts pour toute commande restos de 15 € min et de courses de 25 € min. sur Deliveroo. Frais et restrictions géographiques applicables.

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

PLAISIRS SUCRÉS

Enfin une catégorie qui me ressemble.

BAR À FRUITS

NEW LE SHEFFIELD

3, rue de la Barre - LYON 2
07 64 05 54 12
Ⓜ Bellecour
€ Boissons : 1,90-5,90 €
Un bar à jus qui mise sur le sans contact, dans l'idée je suis tentée. Sauf qu'après avoir tapoté dix minutes sur la borne, personne ne sait ce que j'ai commandé. Mais tout est pardonné quand je vois débarquer ma coupe de fruits au chocolat, les *toppings* débordants.



Les fraises en janvier.

CHOCOLATIERS & CONFISEURS

BERTRAND CHOCOLATIER

23, rue de Brest - LYON 2
04 78 82 29 07
Ⓜ Cordeliers
€ Chocolats : 3,20-69,80 €
Mar-Ven : 10h-12h30 | 13h30-19h
Sam : 9h30-19h

Jouer aux billes quand on était petits, c'était pas mal, mais qui n'a jamais rêvé de les manger après avoir gagné la partie ? Personne ? En tout cas, c'est chose faite pour moi avec les dômes chocolatés. Ces bombes culinaires, fines et gourmandes, accompagnées d'un coulis de fruit, sont à tomber par terre. Vous ne risquez pas de jouer avec longtemps.

Le dôme garni de yuzu.



DIGGERS

6, rue Neuve - LYON 2
04 78 72 48 77
Ⓜ Cordeliers
€ Chocolats : 8,50-25 €
Mar-Ven : 10h-19h
Sam : 13h30-19h

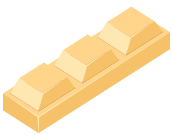
RPPP

En entrant chez *Diggers*, je découvre Olivier, un personnage à la fois mystérieux et bienveillant. Une passion l'embrase de l'intérieur : le chocolat. Que ce soit du choix des fèves à l'autre bout du monde jusqu'à la vente dans sa boutique lyonnaise, il maîtrise le cacao à la perfection. Écouter Olivier parler, c'est faire un premier pas chez Willy Wonka !

Participer à des ateliers de fabrication et/ou de dégustation.

NEW OACAO

26, quai Romain Rolland - LYON 5
04 22 91 45 05
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Boîtes de chocolats : 8-19 €
Glaces : 3-7,50 €
Mar-Sam : 10h-19h



« - Hein, quoi, Mica quoi ?
- *Micalas*, mesdames et messieurs ! Ma toute nouvelle invention : des chocolats ultra fins, conçus dans toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. Chaque couleur cache un goût différent, inattendu et renversant. Et bien entendu, à chaque couleur son pouvoir magique. Prenez celui-ci, citron vert et piment : une bouchée, et vous parlerez espagnol. »

Les glaces artisanales en été.

It was delicious, but I don't think it worked...

Pascal Brunstein est Meilleur Ouvrier de France.

FLORENT THÉVENON CHOCOLATIER

53, rue Tête d'Or - LYON 6
04 72 75 95 57
Ⓜ Masséna
€ Chocolats : 7,50-150 €
Lun : 14h-19h30
Mar-Ven : 9h-19h30
Sam : 9h-19h



Vous avez l'impression d'être entré dans le musée d'histoire naturelle du quartier ? Pas de doute, vous êtes au bon endroit. Un regard à droite, le renard vous scrute. À gauche, et c'est l'ours qui vous prend de haut. Pas de panique, ils sont en chocolat. Et la seule espèce qui fond plus vite que ces animaux, c'est votre budget.

BERNACHON

42, crs. Franklin Roosevelt - LYON 6
04 78 24 37 98
Ⓜ Foch
€ Chocolats : 6,50-375 €
Mar-Sam : 8h30-19h

Pour me rassurer, je garde en favori sur mon ordinateur un sombre article, issu d'un journal austro-néo-zélandais, listant les bienfaits du chocolat sur la santé. Désormais, je vais ajouter l'adresse de *Bernachon* à mes favoris parce qu'un gâteau au chocolat imaginé pour Monsieur Bocuse *himself* ne peut faire de mal à personne.

GLACIERS

GLORIA - ANTONIO E MARCO

2, rue Grenette - LYON 2
04 72 77 00 91
Ⓜ Cordeliers
€ Glaces : 3-8,50 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 10h30-23h30
Ven & Sam : 10h30-1h

En plein marathon, j'avais envie d'un *ravito* de luxe. Je m'arrête chez *Gloria*. Les glaces me font oublier mon chrono *Strava*. Pistache, noisette, *stracciatella*, tout fond, y compris ma volonté de repartir. *Antonio e Marco* sont les seuls coachs qui vous motivent à vous arrêter.

NEW FRESCO GLACIER

29, quai Saint-Antoine - LYON 2
09 88 04 48 06
Ⓜ Cordeliers
€ Glaces : 3,90-7 €
Mer-Ven : 13h30-19h
Sam : 10h-13h | 14h-19h
Dim : 10h-13h | 14h-18h30

Imaginez un bel Italien, le genre qui arrive avec un sourire en coin, l'air frais et un brin charmeur. Il a la peau fleur de lait, les lèvres roses fraise et les cheveux chocolat. Il joue avec les textures comme avec son regard : parfois onctueux, parfois craquant, parfois moelleux. Impossible de lui résister, on n'a qu'une envie : le dévorer.

Glace à l'italienne, *Magnum* ou cookie glacé, il sait tout faire.

Les ingrédients sont bio ou raisonnés, cueillis avec amour juste à côté.

RENÉ NARDONE

3, place Ennemond Fousseret - LYON 5
04 78 28 29 09
La Feuillée
€ Glaces : 3-12,50 €
Lun-Jeu : 9h-23h
Ven & Sam : 9h-23h30
Dim : 9h-22h30

Asséché sous le cagnard lyonnais, je cherche désespérément de quoi me rafraîchir. Un coup d'œil à droite : la Saône, vu la couleur, on va éviter. Un regard à gauche : une queue devant *René Nardone*. Tant pis pour l'attente, la diversité des saveurs me convainc bien assez vite et me voilà rafraîchi. Merci René !



TERRE ADÉLICE

1, place de la Baleine - LYON 5
04 78 03 51 84
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Glaces : 3,50-8,50 €
Lun-Jeu : 12h-00h
Ven & Sam : 12h-00h30
Dim : 12h-00h

Dans le Vieux Lyon, tu flâneras,
Chez *Terre Adélice*, tu t'arrêteras,
Une queue de touristes, tu affronteras,
Devant plus de 100 parfums, tu paniqueras,
Comme moi, parfum poivron ou foin, tu oseras,
Et l'été suivant, tu reviendras.

PÂTISSIERS

LE FLANBOYANT

9, rue Lanterne - LYON 1
09 82 52 99 47
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Flans : 5,80 €
Lun-Ven : 8h-20h
Sam : 7h-20h
Dim : 8h-19h

Ça paye pas de mine mais les amateurs de flans s'émerveilleront devant le tableau des goûts. Demandez votre saveur favorite et on ira vous chercher la merveille en arrière-boutique. Tout ça me donne envie de chanter : « des p'tits flans, des p'tits flans, toujours des p'tits flans ! »

Vous ne trouverez pas que des flans, c'est aussi une boulangerie !

LES ÉCLAIREURS - BEAUX-ARTS

20, place des Terreaux - LYON 1
06 85 74 03 16
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Éclairs : 5,50 €
Lun, Mer, Jeu, Ven, Sam & Dim : 10h30-18h



Plan du musée en main, je me baladais dans le *Musée des Beaux-Arts*. Des nuances de vert, de rose, du relief, je suis tombée sur la plus belle des œuvres : un éclair matcha-framboise. C'était tellement bon, c'était tellement beau que j'ai visité le musée en un éclair pour en reprendre un deuxième.

L'éclair au saucisson de Lyon, *69 la trik pelo*.

MY LITTLE BABKA

42, rue Sgt. Blandan - LYON 1
04 78 98 85 25
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Babkas : 1,60-5,20 €
Mar-Sam : 10h-18h

Moja babcia robi pyszne babki. Autrement dit, ma grand-mère fait de super brioches. Le logo, les photos et surtout les *babkas* citron-pavot ou pistache-fleur d'oranger... Tout me rappelle ma tendre *Babcia*. Sauf qu'ici, personne ne me force à repartir avec trois *tupperwares* et une soupe aux choux.

La *babka*, une délicieuse brioche polonaise.

ZOÏ

46, mnt. de la Grande-Côte - LYON 1
06 49 49 15 25
Ⓜ Croix-Rousse
€ Pâtisseries : 2,90-5,50 €
Pâtisseries à partager : 14,80-40,80 €
Lun-Ven : 8h30-19h
Sam & Dim : 10h-19h

Première chose que je vois : « Meilleur *cinnamon roll* de Lyon », c'est ambitieux. En grande connaisseuse du sujet, ma curiosité est piquée. Texture hyper moelleuse, de la cannelle plein la bouche et puis cette révélation : c'est végan. J'ai vérifié deux fois la carte mais à aucun moment je n'ai douté de la qualité de ce *cinnamon roll*.

La terrasse au soleil sur les pentes de la Croix-Rousse.

MISS MADELEINE

11, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2
09 85 03 06 49
Ⓜ Cordeliers
€ Madeleines : 1,60-5,90 €
Mar-Sam : 9h-19h

Le marché de la madeleine n'a jamais été autant monopolisé depuis l'installation de *Miss Madeleine* à Lyon. Leurs deux établissements proposent un portefeuille de madeleines très diversifié : classiques, gourmandes, salées et même saisonnales comme la madeleine esquimau. Si j'avais été un bon investisseur, j'aurais attendu que le cours redescende, mais je suis un gros gourmand alors j'en achète tout de suite.

La madeleine caramel.



NEW SELINE

10, crs. Lafayette - LYON 3
04 78 85 36 61
Saxe - Lafayette
€ Pâtisseries : 3,80-7,50 €
Mar-Sam : 12h-19h

Chez *Seline*, la pistache est omniprésente. En cookie, en brioche, en tablette de chocolat, en intraveineuse s'ils le pouvaient. Ils font des pâtisseries aussi ! À la pistache, évidemment.

Le fraisier aux fraises... et à la pistache.

Les prix font tâche... pistache !

NEW BES'CAKES

23, rue Pailleron - LYON 4
09 60 51 99 90
Place Cdt. Arnaud
€ Pâtisseries : 3-5 €
Sandwichs : 4,90-6,50 €
Mar-Sam : 8h-19h

Certains l'aiment fin, d'autres bien épais. Certains le préfèrent ferme, d'autres plus mou. Ici il est gros, presque cru au milieu et très sucré. Chez *Bes'cakes*, le cookie est avant tout gourmand, et ça se voit aux goûts *Kinder* ou spéculoos.

DORNER FRÈRES

91, bd. des Belges - LYON 6
04 72 83 96 28
Ⓜ Masséna
€ Gâteaux : 5,80-6,80 €
Mar-Sam : 9h-19h
Dim : 9h-12h

Mes frères sont respectivement vice-champion d'Europe de yo-yo et médaillé de bronze en bilboquet, des disciplines respectables mais pas très nourrissantes. Donc, quand j'ai rencontré les frères Dorner, j'ai tout de suite signé un contrat d'adoption. Leurs pâtisseries, même si elles ne sont pas médaillées, m'ont tout de suite convaincu.





ERIKOFFEE

4, crs. Vitton - LYON 6
04 78 41 62 89
Ⓜ Masséna
€ Pâtisseries : 2-10 €
Mar-Ven : 8h30-19h
Sam : 9h30-13h | 14h-19h30
Dim : 9h30-13h | 14h-17h

Question : Pourquoi franchir la porte d'*EriKoffee* ?
A - Des chocolats raffinés.
B - Des gâteaux à grignoter dans un cadre cosy.
C - Un artisan qui perpétue son savoir depuis trois générations.
D - Un chocolat chaud comme chez mamie.

Réponse : A,B,C,D.

NEW PÂTISSERIE CAROLINE HUBERT

4, rue Pierre Corneille - LYON 6
06 69 11 02 85
Ⓜ Foch
€ Tartes : 6-54,40 €
Mer-Sam : 9h-13h | 14h-19h
Dim : 9h-12h

J'aime bien les nappes à Caro et les chemises à Caro sont pas mal non plus, mais je pense que ce que je préfère ce sont les *babkas* à Caro. Moelleuses, briochées, elles sont tellement bonnes qu'à 15h, tout est parti. Cerise sur le gâteau, c'est bio, artisanal et local, Caro se tient vraiment à carreaux !

Végan ou intolérant au gluten ? Vous recevez 200 personnes pour l'anniversaire de votre dalmatien ? Caroline fait aussi du sur-mesure.

LALIBELA

82, av. Jean Jaurès - LYON 7
04 78 72 94 59
Ⓜ Jean Macé
€ Pâtisseries : 6 €
Mar-Sam : 7h30-19h
Dim : 8h-12h30

Un souffle de légèreté, une merveille de pureté à côté de Jean Macé. À la vitrine, l'œil s'incline ; en bouche, c'est équilibré. Les gestes se font calmes, mesurés, comme si tout ici répondait à une partition. Même les pâtisseries pratiquent le solfège. Ça me donne envie de jouer du saxo... Je me lâche mais on me demande de sortir du magasin...

KIJI DONUTS

81, rue de Marseille - LYON 7
09 88 32 84 95
Ⓜ Jean Macé
€ Donuts : 3,80-5 €
Menu hot-dog : 9 €
Mar-Sam : 10h30-18h30

On me sert deux *donuts*, bons mais pas exceptionnels, présentables mais pas magnifiques. Bref, c'est pas mal, comme un pastis sans ses glaçons ou un bac sans mention.



GUILLAUME FLOCHON

26bis, rue Masaryk - LYON 9
04 78 83 72 75
Ⓜ Gare de Vaise
€ Pâtisseries : 4,25-6,50 €
Pâtisseries à partager : 26-39€
Mar-Sam : 8h-19h

Bébé chou ne veut pas que j'aille voir d'autres sucreries. Pistache, framboise, praliné, il me dit qu'il a de quoi me satisfaire. Mais quand brownie et mille-feuille pistache me regardent comme ça, c'est plus fort que moi. Comment ne pas ouvrir sa relation quand les pâtisseries sont toutes aussi bonnes les unes que les autres ?

Les *BB'choux*, des petits choux glacés à la framboise, à la mangue et tutti quanti.

KIDS' PROM-EVENTS

Galaxy

& *Créateur d'événements*

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



59 · ACTIVITÉS
61 · ACTIVITÉS SPORTIVES
64 · JEUX
68 · BALADES
69 · ATELIERS CRÉATIFS

73 · CULTURE
75 · MUSÉES
78 · SCÈNES & CINÉMAS

Vulcania
en AUVERGNE

vulcania.com



Vulcania

Vibrez au cœur des volcans !

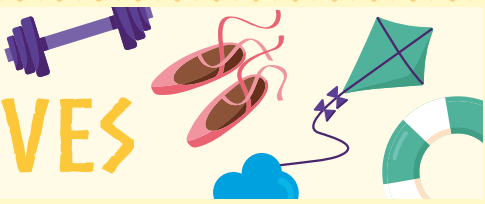
La Région
Auvergne-Rhône-Alpes


ACTIVITÉS



*Séance d'essai d'une valeur de 9,99€, sur présentation de cette page lors des horaires d'ouverture de l'accueil du club. Valable jusqu'au 31/08/2026 dans tous les clubs L'Appart Fitness. Ne pas jeter sur la voie publique. Fitnessea Group - RCS LYON 534 060 470. Création août 2025.**Retrouvez la liste des clubs L'Appart Fitness affiliés Hyrox sur www.lappartfitness.com

ACTIVITÉS SPORTIVES



Je jouais en jeune avec Le Sommer mais les croisés, tu connais...

ACCROBRANCHE

VANCIAVENTURE

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

Fort de Vancia
€ Tarif plein : 24 €
Tarif réduit : 20 €
Lun-Dim : 10h-19h

Je me suis toujours dit qu'être *Spiderman* devait être sympa. Aujourd'hui, à l'appel de la forêt, j'ai tenté le rôle de mon héros préféré. Vert, facile. Bleu, je gère. Rouge, comme ci, comme ça. Noir, mère nature aura eu raison de moi. Définitivement, *Spiderman* restera juste mon héros préféré.

Un lieu très original en plein cœur d'un ancien fort militaire du XIXème siècle.

AQUAPARC

AQUAPARC BE FUN

Ch. de la Bletta - VAULX-EN-VELIN
06 25 55 11 47

Grand Parc L'atol'
€ Session découverte : 15 €
Pass journée : 40 €
Lun-Dim : 11h-18h

Forcément, on teste les aquaparcs en été. Donc forcément, après les restaurants savoyards et les bouchons de cet hiver, rentrer dans notre gilet de sauvetage, c'était difficile. Par contre, faire du toboggan, se casser la gueule et faire des bombes dans l'eau, ça, c'était facile.

S'endormir dans les transats : une évidence.

Des cordes, des trampolines, des trapèzes, c'est un vrai « *ninja warrior* ».

CANOË

L'AZIMUT CANOË

31, quai Jean-Jacques Rousseau - LA MULATIÈRE
06 21 80 08 20

Assomption
€ Parcours 10 km : 30 € par pers.
Parcours 16 km : 40 € par pers.
Sur réservation

Ce matin, je suis en retard comme d'habitude. Mon vélo n'a plus de batterie et les transports sont bondés. Je me tourne alors vers ma dernière option : le canoë. Pas d'embouteillage et une descente agréable où je peux enfin prendre le temps d'observer la ville. J'arrive au boulot un peu mouillé certes, mais honnêtement ça vaut bien deux heures de retard.

Ils proposent aussi du canyoning et de la spéléologie.

ESCALADE

MROC PART-DIEU

86, rue du Pensionnat - LYON 3
09 86 51 23 46
Ⓜ Garibaldi
€ Tarif standard : 18 €
Tarif enfant : 10 €
Lun-Ven : 7h-00h
Sam & Dim : 8h-00h

Mon nombril est enfin le centre du monde ! Grâce aux conseils avisés des instructeurs, je sais maintenant que mon point d'équilibre est primordial en escalade. Je passe aisément d'une voie jaune à une verte tel un virtuose. C'est ainsi que mon nombril est devenu une star, en tout cas celle de ces 1 500m² de bloc.

❤ **Les instructeurs adorables.**

ⓘ **Je compte bien exploiter le plein potentiel de mon point d'équilibre au délicieux bistrot de la salle.**

CLIMB UP GERLAND

11, rue Lortet - LYON 7
04 72 71 83 84
Lortet
€ Tarif standard : 18 €
Tarif enfant : 11 €
Lun-Ven : 8h30-00h
Sam & Dim : 8h30-22h30

Dans la vie, il faut se surpasser. Même face à un mur de 10 mètres, il faut prendre son courage à deux mains et gravir les sommets. Vertes, rouges, noires, les plus grands y sont tombés mais se sont tous relevés. Alors suivez les conseils des moniteurs et LÂCHEZ RIEN, VOUS ÊTES GRAND AUJOURD'HUI ! Sinon, faites de l'accrobranche à la cool et traversez pépère la salle en tyrolienne. C'est bien aussi.

❤ **Boris, notre super moniteur.**

PILATES

FLOW ATHLETIC CLUB

1, rue Ferrandière - LYON 2
06 40 64 53 53
Ⓜ Cordeliers
€ Séance : 20 €
Sur réservation

Pourquoi diantre s'infliger ça ? Je me réveille avec des douleurs partout et essaie de me souvenir de la veille. Je pensais y être allé mollo mais j'ai été pris au jeu et j'ai enchaîné les exercices : fessiers, abdominaux, ischio-jambiers, ce n'était pas fameux mais le cœur y était. Il semblerait que cette séance de ~~torture~~ pilates ait porté ses fruits. Les muscles sont lourds mais l'esprit, lui, est libéré.

THE NEW ME

9, quai des Célestins - LYON 2
04 72 41 32 76
Ⓜ Bellecour
€ Séance : 40 €
Sur réservation

The old me était mou et buvait du café. *The new me* sera tonifié et boira du matcha après ses séances de pilates. En attendant, *current me* tremble de tout son corps pendant les séances de *reformer* et trouve le parallèle entre matcha et gazon plutôt pertinent.

The new me est musclé et stylé mais maintenant, _the new me_ est fauché.

POLE DANCE

THE GLAM QUEENS PLAYGROUND

68, rue Auguste Comte - LYON 2
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Cours 1h30 : 30 €
Sur réservation

J'avais déjà fait du pole dance, mais pour ma pote, c'était une première. Agrippée à la barre, j'ai perfectionné mes mouvements pendant que ma pote, elle... tentait des choses. Disons que les montées ce n'est peut-être pas pour tout de suite. Mais qu'importe, avec Debora, que tu sois débutante ou déjà à l'aise, tu te sens à ta place.

ⓘ **Il y a aussi du cerceau aérien, du _heels_, de la _chair dance_, du _silkii_ et du hamac aérien.**

YOGA

YOGA KORNER

3, rue Pizay - LYON 1
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Cours : 22 €
Sur réservation

Si je pouvais apporter trois objets sur une île déserte, je prendrais un couteau, un tapis de sport et un miroir. Le tapis me servirait à reproduire tout ce que j'ai appris chez *Yoga Korner*, afin de rester détendue dans l'adversité. Le miroir m'aiderait à corriger mes positions pour rester souple et gainée. Le couteau, parce que ce n'est pas la position du pigeon qui va me nourrir.

Un cocon entièrement rénové au cœur de la Presqu'île.

PUPPIES YOGA LYON

18, rue de la Solidarité- LYON 8
06 72 18 30 97
Jet d'Eau - Mendès France
Séance : 35 €
Sur réservation



« On va tranquillement se mettre en *tadasana* et on respire profondément. » Ça alors, ils sont vraiment bizarres ces humains. Pourquoi se mettent-ils dans toutes ces positions ? « Ooooh qu'il est mignon. » Oula mais pourquoi elle me caresse celle-là ? Cela dit, c'est wouf comment ça fait du bien. Avec la musique relaxante, je crois que je vais m'endormir sur son ventre.

J'ai été habitué aux humains avant de venir grâce à mon éleveuse.

Le monsieur fait une prévention sur l'abandon de mes amis les chiens après chaque séance.



ASVEL
SKI MONTAGNE

Club associatif loisirs ouvert à tout public souhaitant pratiquer toute l'année les sports de montagne à moindre coût et en toute convivialité.

https://www.asvelskimontagne.fr/
Asvel Ski-Montagne
@asvel_ski_montagne

FÉDÉRATION FRANÇAISE MONTAGNE ESCALADE

245, cours Emile Zola – 69100 Villeurbanne 04 78 84 91 21 contact@asvelskimontagne.fr



Tu, il, elle, nous, vous, ils, elles

CASINO

PASINO GRAND PARTOUCHE - LA TOUR-DE-SALVAGNY

200, av. du Casino - LA TOUR-DE-SALVAGNY
04 78 87 02 70
Bois de l'Étoile
€ La limite, c'est vous !
Lun-Dim : 10h-4h



Avec 40 euros, on peut faire beaucoup de choses. On peut manger dans l'un des nombreux restaurants présents dans ce guide, on peut donner à une asso ou alors on peut tout miser sur le 0. Et bien, je vous conseille les deux premières solutions. Après avec 0 euro, on peut profiter du cadre magnifique de ce casino, admirer la multitude de machines ou se prendre à rêver du million qu'on vient de rater. C'est bien aussi.

Le *Grandioz*, le buffet à volonté du casino, qui, comme son nom l'indique, est vraiment super.

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

COMPLEXES DE JEUX

KOEZIO

125, rue Elisabeth Boselli - SAINT-PRIEST
04 28 29 15 15
Normandie - Niemen
€ Funfair games : 25 € / pers.
Mission agents d'élite : 30 € / pers.

Laisser passer des enfants sous prétexte que nous sommes plus âgés ? Hors de question. Rien ne se mettra entre mon équipe et la victoire. L'énergie et l'agilité ? On les a. La culture générale et la stratégie ? Les enfants n'ont aucune chance. Moi, tu me parles pas d'âge ; il n'y a que la détermination qui compte : bien sûr que nous avons tout explosé.

L'activité Mission Agents d'Élite, parfaite pour former les futurs James Bond.

PARK EVENTS

17, ch. du Génie - VÉNISSIEUX
04 72 78 05 05
Pont de Bourgoin
€ Une session karting : 25 € / pers.
Une partie de VR : 23 € / pers.
Lun-Jeu : 18h-23h
Ven : 18h-1h
Sam : 10h-1h
Dim : 10h-21h

Ce soir, je suis Charles Leclerc. Premier virage, relance, montée… Je suis dans la course. Enfin, je croyais. En vrai ? Je prends 9 secondes au tour. Heureusement, on passe à une autre activité, la VR me permet de changer de monde, j'esquive des aliens, je sauve la galaxie… Jusqu'à ce que je réalise que tout le monde me regarde. Non pas parce que j'étais héroïque, juste parce que j'avais l'air conne.

Et si la VR c'est toujours pas ça, il vous reste le bowling ou le laser-game.

EXALTO VILLEURBANNE

5, rue Eugène Pottier - VILLEURBANNE
04 28 29 53 83

Puces du Canal
€ Gameside : 22 € / pers.
2h de trampoline : 24 € / pers.
Mer : 14h-23h | Jeu : 17h-23h
Ven : 17h-00h | Sam : 10h-1h
Dim : 10h-20h

Avec mon équipe, l'agilité c'est notre truc, surtout pour contourner les consignes floues. Et ça tombe bien : ici on est balancés dans un jeu mi-sportif, mi-cérébral, avec des règles plus suggestives qu'explicites. Entre épreuves physiques, énigmes un peu tordues et défis de groupe, on a mis du temps à comprendre ce qu'on faisait… Mais on l'a fait ensemble, et c'est ça qui est beau.

ESCAPE GAMES

NEW

LE CASSE-TÊTE DELAUNAY

RPPP

11, place Croix-Paquet - LYON 1
07 56 90 69 16

Ⓜ Croix-Paquet
€ Le Théâtre des Illusions :
à partir de 28 € / pers.
La Chambre de Swan :
à partir de 34 € / pers.
Lun-Jeu : 11h-23h
Ven-Dim : 10h-00h

Coucou Maman,
Hier, j'ai fait un escape game et j'ai enfin gagné ! Après 351 parties, c'est enfin bon ! Il y avait tout plein d'énigmes et de casse-têtes, mais j'ai tout réussi comme un grand ! Un moment, je suis même devenu magicien. C'était tellement bien que j'y retourne demain pour tester leur nouvelle salle. Apparemment les deux salles sont liées :o
Bisous <3, ton lapinou

L'immersion commence dès qu'on pousse la porte de l'établissement.

Il est impossible de perdre.

DARK EXPERIENCE

4, rue Constantine - LYON 1
09 82 31 46 66

Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Pour 2 pers. : 90 €
Pour 5 pers. : 140 €
Lun-Dim : 9h-23h



Vous pensez n'avoir peur de rien ? Allez donc à *Dark Experience*, vous découvrirez que vos réflexes de survie sont terriblement nuls. L'ambiance est digne d'un film d'horreur et le décor est tellement réaliste qu'on a hésité à appeler la police. Bravo à ceux qui ont su conserver leur dignité, personnellement, je la cherche encore…

Un réalisme qui fait froid dans le dos.

Cet escape game est interdit aux moins de 16 ans, âmes sensibles s'abstenir.

ENIGMATIC LIVE ESCAPE GAME

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

Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Pour 2 pers. : 94 €
Pour 5 pers. : 145 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 9h-23h30
Ven & Sam : 9h-1h30

Avez-vous déjà entendu parler de l'Hôtel des Ombres dans le 3ème ? Mon coloc me l'a conseillé pour passer la nuit. Mais faites attention, les rumeurs sont vraies : les lieux sont hantés par des entités mystiques et mouvantes. Après être sortis dans le temps imparti, encore tremblants, on s'est réfugiés au *Campanile*. Plus sûr, mais nettement moins excitant.

Six autres salles dont deux d'horreur.

WAY OUT! ESCAPE GAME

219, rue Vendôme - LYON 3
09 80 61 50 42

Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Pour 2 pers. : 84 €
Pour 5 pers. : 125 €
Lun-Dim : 10h-23h

Un escape game drôle, bien construit, parfait pour s'initier sans crise de nerfs ? Oui, sauf si vous venez avec ce pote en retard, paumé et tellement lent qu'on a presque cru qu'il jouait contre nous. Heureusement, le staff a été top. Ils nous ont discrètement aidés à l'isoler dans un coin de la salle pendant qu'on avançait. Un vrai travail d'équipe. À cinq. Pas six.

4 salles pour 4 ambiances : de l'île au trésor aux dieux scandinaves.

ODYSSEUS

10, rue Sully - LYON 6
06 98 06 23 54
Ⓜ Foch
€ Pour 2 pers. : 94 €
Pour 5 pers. : 145 €
🕒 Lun-Dim : 9h-22h20

Reçu ce jour à 10:15.
- STOP - Urgent, l'opération est un échec - STOP - Besoin d'aide, je suis bloqué en 1942 - STOP - Un voyageur temporel est en train de dérégler le cours du temps - STOP -
Réponse envoyée à 10:18.
- STOP - Vous n'avez qu'à pousser la porte en face de vous - STOP -

❤ **Les objets d'époque.**

ⓘ **Pour le bien de la critique, cette situation a été inventée, j'ai évidemment réussi la mission.**

INSOLITES

ECLIPSO

112, crs. Charlemagne - LYON 2
04 78 79 32 37
🚆 Hôtel Région Montrochet
€ Expériences : à partir de 24,50 € / pers.

En bon pilleur de tombes, j'attends la nuit tombée pour m'introduire au plus près du tombeau de Kheops au cœur des pyramides de Gizeh. Je m'empare du trésor et m'enfuis. Mais quelle déception quand j'enlève mon casque, tout n'était que fiction...

⚡ **Le vertige alors que je suis au rez-de-chaussée.**

ⓘ **Des expériences sur les impressionnistes, Carcassonne et le Jurassique sont aussi disponibles.**

L'HACHEZ-VOUS - LANCER DE HACHE

4, rue de l'Épée - LYON 3
09 87 07 71 89
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Une cible pour 3 pers. : 51 €
🕒 Mar & Mer : 18h-21h
Jeu & Ven : 18h-22h
Sam : 11h-12h | 14h-22h
Dim : 14h-19h

Mes 3% de sang norvégien bouillonnent, le nord m'appelle ! N'ayant pas le budget pour retourner sur la terre de mes ancêtres, je me contente d'aller lancer quelques haches dans le 3ème. Parfait pour rappeler à tout mon entourage qui c'est le viking de la famille.

❤ **Mes 2% de sang japonais étaient très contents de pouvoir lancer des *shurikens*.**

QUIZ ROOM (PART-DIEU)

72, av. Maréchal de Saxe - LYON 3
04 72 32 22 98
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Quiz : 26-34,80 € / pers.
🕒 Lun-Sam : 10h-23h30
Dim : 11h-20h



Je suis un grand compétiteur, alors quand on m'a invité chez *Quiz Room*, j'ai révisé au maximum. Entre deux lectures du dictionnaire, je me suis refait trois ou quatre *C'est pas sorcier* en récitant les présidents de la 3ème République. Tout ça pour me faire traiter de taupe tout l'après-midi. Alors ça, c'est la meilleure. Il n'empêche que j'ai tout gagné et ça, c'est top !

❤ **Les questions s'adaptent aux âges des participants.**

ⓘ **La Taupe est un des 13 jeux-concepts proposés par *Quiz Room*.**

AVIASIM

26, rue Emile Decorps - VILLEURBANNE
04 78 96 36 19
🚆 Gare de Villeurbanne
€ Pack découverte : 109 €
Pack full expérience : 199 €
🕒 Mar-Sam : 10h-19h

Entre la sueur froide des fonds marins et le frisson du ciel, nous avons vacillé. Dans le cockpit, j'étais Maverick, volant au ras du sol et faisant des loopings. Dans le sous-marin, avec mon équipe, nous avancions en meute silencieuse, soudés par la pression, unis dans l'ombre. Une expérience sensationnelle ; je comprends maintenant pourquoi ma copine simule à chaque fois.

❤ **Bénéficiez de l'expérience et des anecdotes de vrais pilotes !**

LASER GAMES

MEGAZONE LYON 6

104, rue de Sèze - LYON 6
04 72 74 26 86
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

On m'avait dit qu'il faisait chaud et qu'il fallait venir en tenue décontractée. Arrivé sur place, on m'a quand même demandé d'enfiler un caleçon. En tout cas, ça ne m'a pas empêché de tout défoncer. Les gens avaient apparemment peur de me regarder dans les yeux...

Les différents modes de jeu : solo, par équipes, fantôme...

Oubliez le peignoir blanc, c'est trop voyant !

MEGAZONE VAISE

58, rue Marietton - LYON 9
04 82 91 39 23
Valmy
Tarif classique (2 parties / pers.) : 18 €
Tarif groupe (2 parties / pers.) : 16 €
Lun & Mar : 15h30-22h30
Mer : 13h-22h30
Jeu & Ven : 15h30-23h
Sam : 13h-23h
Dim : 13h-19h

Quand j'aurai un CDI et des enfants, j'irai au *Megazone Vaise* et je louerai la salle anniversaire. On fera deux parties de laser game et on tirera partout en criant comme des fous : « Piou piou piouuuu ! » À la fin, on ira boire un max de *Coca* et souffler les bougies du gros gâteau que j'aurai apporté. Pendant ce temps-là, les enfants seront avec leur nounou à la maison, parce que 45 ans ça se fête qu'avec ses vrais copains !

Un personnel au top.

loca réception
GROUPE KILOUTOU

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

LES BALADES

LE VAPORETTO

8, rue Casimir-Périer - LYON 2
09 67 51 63 27
Hôtel Région Montrochet
€ Croisières : 14-38 €
Horaires en fonction des balades

On se croirait à bord du Titanic juste avant le drame : une croisière paisible, quelques bulles dans les verres, une ambiance feutrée. L'air de rien, on se prend à rejouer la scène entre Rose et Jack. Malheureusement, Jack ne ressemble pas à DiCaprio, je me contenterai de la planche apéro…

…c'est-à-dire de peu.



LORENS - TRAVELLING BEYOND SCREEN

1, rue du Plat - LYON 2
info@lorens-tours.com
Ⓜ Bellecour
€ Visites : 20-40 €
Horaires en fonction des balades

Dans 100 mètres, quittez *Netflix* et prenez la rue du film d'auteur que personne ne connaît. À l'arrêt suivant, scannez un QR code et faites semblant d'avoir vu ce chef-d'œuvre. Continuez tout droit jusqu'au vidéoprojecteur. Vous êtes arrivé dans le plus beau studio de cinéma : la ville des Lumières !

L'apéro-quiz pour évaluer sa culture cinématographique.

Découvrez ces lieux à Lyon qui ont fait le cinéma.

NO DIET CLUB - FOOD TOURS



16, pl. de la Croix-Rousse - LYON 4
nodietclub@gmail.com
Ⓜ Croix-Rousse
€ Balades : 55 €
Horaires en fonction des balades

Case départ : je lance le dé, direction Croix-Rousse. Des tapas, l'échauffement parfait. Case 12, jackpot, je tombe sur une double mise : kebab et *empanadas*. Après un retour en arrière, je passe haut la main l'épreuve de l'anecdote lyonnaise, et me voilà sur la case finale : fromages et charcuterie. C'est une victoire par K.O. Je remballe mon pion, fière et repue.

La guide comme l'ambiance du groupe sont super sympa !

Ici on allie balade et gourmandise : on découvre la ville en dégustant ses meilleures adresses.

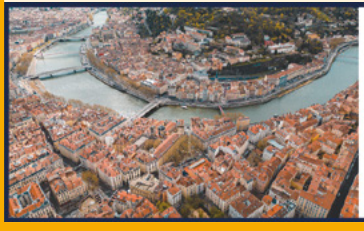


COMHIC

7, quai Romain Rolland - LYON 5
06 70 14 26 20
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint Jean
€ Balades : 25-47 €
Lun-Dim : 9h30-18h

« Il y a combien de morts par an ? », demande Baptiste en grimpant nerveusement sur le *Segway*. La guide éclate de rire mais ne répond pas. Super l'ambiance… On monte dessus et on se rend compte que ce n'est pas si difficile. On est alors partis découvrir tous les secrets de la plus belle ville de France, en prenant soin de ne tuer personne.

Si vous avez trop peur de monter sur ces engins, la location de vélos est toujours possible !


LORENS
TRAVELLING BEYOND SCREEN
Visitez Lyon autrement,
à travers le cinéma !
lorens-tours.fr



Ah il est original ton vase, c'est toi qui l'as fait ?

ATELIERS CÉRAMIQUE ET POTERIE

NEW MANITAS - CAFÉ CÉRAMIQUE

RPPP

1, rue Sainte-Marie-des-Terreaux
LYON 1
09 75 52 37 70
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Apéro céramique : 37 €
Boissons : 1,90-6 €
Mer-Ven : 10h-21h
Sam : 10h-18h
Dim : 10h-16h30

Cette année, j'ai fêté mon anniversaire dans un café céramique et c'était bien plus sympa qu'un resto bruyant ou un bar bondé. J'ai troqué les bougies contre des pinceaux, les paillettes contre de la peinture, et les verres de vin contre du clafoutis maison et une limonade bien fraîche. On a parlé de tout sauf de mon âge et c'est sûrement le plus beau cadeau de la journée !

On reçoit la céramique un mois après la création.

NEW LES ATELIERS NOMADES

Cours du midi - Grand Hôtel Dieu - LYON 2
07 56 84 19 41
Ⓜ Bellecour
€ Tarif étudiant : 35 €
Ateliers : 39 €
Groupe à partir de 8 pers.
Lun-Ven : 19h-21h

Première étape : trouver une idée. Je me penche vers ma voisine, elle fait un pot en forme de fesses... Je vais partir sur une coupelle, ce sera plus simple. Avec les conseils de Dariane, c'est dans la poche, l'argile auto-durcissante prend forme sous mes doigts. Je rentre avec un vide-poche qu'il me restera à peindre mais je suis saisie de remords. Après tout, je n'aurais pas dit non à un petit cul.

Vous pouvez montrer une image *Pinterest* à Dariane, elle vous expliquera comment la réaliser.

Il n'est pas possible de faire des contenants en contact avec des aliments ou du liquide.

ELPOM CERAMICS STUDIO

9, rue Mortier - LYON 3
07 86 92 49 76
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Cours : 65-80 €
En fonction du cours

Je suis arrivée en pensant que j'allais faire un cendrier loupé. Je suis repartie avec un vase presque stylé et une fierté démesurée. Chez *Elpom Ceramics Studio,* tu t'en mets plein les mains, tu rates, tu rigoles et tu t'en fiches parce que t'as le droit.



NEW CO-MAKER

5, rue de Nuits - LYON 4
04 22 91 55 65
Ⓜ Croix-Rousse
€ Cours de 2h : 25-35 €
Cours de 2h : 25-35 €
Mar-Sam : 11h-21h

RPPP

« Respirez bien, restez concentrée !
- On y est presque, encore un petit effort. »
Il aura fallu trois heures, trois verres de jus de fruits et une dizaine de madeleines pour accoucher de Marjory, ma nouvelle bougie. Elle est tricolore et elle sent bon le frangipanier. Je l'aime tellement que je lui ai promis de ne jamais l'allumer !

Le cadre tout simplement magique.

ATELIER MUGUETTE

138, rue Bugeaud - LYON 6
06 77 01 38 32
Ⓜ Brotteaux
€ Initiations céramique : 80 € / 90 €
Lun-Ven : 9h-18h

Alix nous accueille, Briefe sur les Consignes et Décrit la terre. Elle explique les procédés puis on Façonne en Gérant Habilement et Intuitivement l'argile. J'ajuste mon Kilo pour Lisser et Modeler en évitant les Nervures. On a de la Peinture à base de Quartz à Répartir après avoir Sculpté. Tout est prêt pour Usiner et Vitrifier. Wahou les Xénolithes n'ont pas abîmé mon bol et je peux l'admirer les Yeux pleins de Zèle.

Les explications super claires de A à Z.

ATELIER PEINTURE

NEW COLOR ROOM

4, rue François Dauphin - LYON 2
04 81 09 50 00
Ⓜ Bellecour
€ Activités : 20-35 €
Mer, Jeu & Dim : 10h-17h30
Ven & Sam : 10h-21h

Il suffit d'une toile blanche pour réveiller l'artiste déjanté qui sommeille en nous. Chez Pierrick, l'inspiration s'exprime en rond comme chez Kandinsky. Chez Tristan, c'est plutôt une explosion tourmentée façon Jackson Pollock. Finalement, peu importe que tu sois cuistot, footeux ou adepte du BDSM, un génie créatif sommeille en toi et il n'attend qu'un pot de peinture pour se faire entendre.

Et sinon tu peux toujours t'aider de tes mains...

...ou de tous les ustensiles à ta disposition : spatules, ballons ou encore martinets.

ATELIER SCULPTURE

NEW FONDERIE D'ART THOMAS

9, rue du Bœuf - LYON 5
06 04 18 05 25
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Atelier pour 2 : 50 € / pers.
Lun-Dim : 10h-20h

« Chérie, j'ai terriblement envie de couler un bronze.
- Mais bébé, retiens-toi !
- Enfin, de quoi tu parles ? Il faut absolument que je retourne à la *Fonderie d'Art Thomas*. Grâce à ses conseils, j'ai pu faire plein de petites sculptures qui iront très bien dans notre appartement. »

Thomas vend ses créations sur commande.

ATELIER TERRARIUM

TERRA VERDE CRÉATION

14, av. Barthélémy Thimonnier - CALUIRE-ET-CUIRE
07 81 73 81 04
Leclerc - Thimonnier
€ Cours de 2h : 60 €
Mer & Dim : 15h-17h
Sam : 10h-12h | 15h-17h

Préférant fuir mes problèmes que de les affronter, je choisis de me reconnecter à la nature en composant un joli terrarium. Je peux enfin penser à autre chose et me détendre en agençant du sable, des cailloux et des plantes. Moins cher qu'une séance chez le psy, ma plante m'a fait tourner la page avec mon ex. Elle est plus belle, plus fidèle, et surtout, plus silencieuse !

Des kits sont disponibles pour faire le terrarium chez soi.



COURS DE COUTURE

COUTURE SHOP

45, rue de la Thibaudière - LYON 7
06 03 57 36 03
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Initiation couture (3h) : 59 €
Accompagnement (1h) : 19,50 €
🕒 En fonction du cours

Novice ou initié, si votre biais fait la gueule, que la canette s'est encore bloquée et que votre surjeteuse détale dès que vous frôlez la pédale, avec Séquoïa la gérante : « ce n'est pas grave ». La machine est votre amie. Fini le stress de se transpercer le doigt avec l'aiguille ou de finir avec une robe qui suscite inévitablement un : « C'est toi qui l'as faite ? ».

Les cours d'accompagnement.

Utilisation de dentelle française et de tissus de fin de stock.

COURS DE CUISINE

CHEF LYON

16, quai Romain Rolland - LYON 5
07 67 62 05 65
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Cours de pâtisserie : 44-120 €
🕒 Mar-Sam : 9h30-18h

Today *The Little Lost One* gives you a new point of view. You are an American, walking in Vieux Lyon. Pralines are everywhere and you want to become a cuisine connoisseur. Well *Chef Lyon* is there for you. Lyonnais, we are talking to you : if Floridians learned how to make a « tart eu la prealine » before you, do you even deserve to be called Lyonnais ? Cearise sour la gatow, you can practice your English while fixing this problem.

CHEFSQUARE LYON

55, rue Garibaldi - LYON 6
09 84 34 40 45
Ⓜ Masséna
€ Cours de 2h : 38-72 €
🕒 Lun-Ven : 10h-19h
Sam & Dim : 10h-17h

RPPP

Commencez par enfiler votre tablier.
Prenez ensuite un saladier et versez-y des produits frais et de la convivialité.
Puis, assaisonnez avec des connaissances culinaires pointues.
Enfin, mélangez le tout avec l'humour du chef et vous obtiendrez une activité RPPP !
Il ne vous reste plus qu'à déguster votre création.

***Ecotable*, *B-Corp*, produits locaux, le chef est-il l'homme parfait ?**

CORIANDRE ET CITRONNELLE

5, rue du Muguet - MEYZIEU
06 72 03 11 26
🚋 Meyzieu Grand Large
€ Cours : 72-110 €
🕒 Mer : 14h-19h
Jeu-Sam : 9h-19h

Apprendre à cuisiner cambodgien en 3h ? C'est le pari relevé haut la main par *Coriandre et Citronnelle*. Chez Sacharanin, entre deux astuces, elle vous régale d'anecdotes à n'en plus finir. Le plus dur ? Ne pas confondre le galanga avec le gingembre. Et si vous respectez bien toutes les consignes, vous repartirez les bras chargés d'un délicieux repas !

Sacharanin propose aussi des cours de cuisine thaï, japonaise, vietnamienne et chinoise.

COURS D'ŒNOLOGIE

ON VEILLE AU GRAIN

10, rue de Montbrillant - LYON 3
06 51 07 24 49
🚋 Domrémy - Lacassagne
€ Ateliers : 54-89 €
Cycles : 124-189 €
🕒 Lun-Sam : 9h-22h30
Cours : 19h30-22h30

« Plutôt acide ou rond ? Et le tanin, qu'en pensez-vous ? » Si ces mots vous sont étrangers, c'est qu'il faut vous rendre chez *On veille au grain*. Et si vous les connaissez déjà, c'est l'occasion d'échanger avec une dizaine d'autres épicuriens ! Avec Romain comme prof, c'est le premier apéro de ma vie où je suis repartie avec plus de neurones qu'en arrivant.


ON DIT QUE
LES LYONNAIS ONT
DE L'OR ENTRE
LES MAINS.
VÉRIFIEZ-LE
CHAQUE JOUR SUR
BFM LYON
Téléchargez
l'application dédiée
BFM
LYON
INFO LOCALE | SERVICES | PROXIMITÉ


CULTURE
EXPO
1 ENTRÉE

LE CALENDRIER LYONNAIS

Saturne nous aurait soufflé que le temps passait particulièrement vite à Lyon... En même temps avec un programme aussi chargé, on ne peut pas s'ennuyer !

SEPTEMBRE

Du 6 au 28
Biennale de la danse

Le 27
Lancement du Petit Paumé à Villeurbanne

OCTOBRE

Du 11 au 19
17ème édition du Festival Lumière

Le 11
Lancement du Petit Paumé à Bellecour

NOVEMBRE

Du 19 au 23
Fête du Beaujolais Nouveau

DÉCEMBRE

Du 5 au 8
Fête des Lumières

JANVIER

On n'a pas trouvé d'événements mais il y aura sûrement une Petite Pause.

FÉVRIER

Chandeleur
Lyon Crêpes Festival

MARS

Du 6 au 8
Salon du Chocolat

Du 20 au 30
Foire de Lyon

AVRIL

Du 3 au 5
Quais du Polar

MAI

Du 13 au 17
Nuits sonores

JUIN

Nuits de Fourvière

Lyon Street Food Festival

JUILLET

Nuits de Fourvière

AOÛT

Tout l'monde dehors !



Les musées c'est pas cool ? Alors, pourquoi il y a le mot « musée » dans « s'amuser » ?

HISTOIRE DE LYON

MUSÉE SOIERIES BROCHIER

18, quai Jules Courmont - LYON 2
04 81 13 25 51
Bellecour
€ Tarif adulte : 8 €
Tarif 14-25 ans : 6 €
Lun-Ven : 10h-13h | 14h-19h
Sam & Dim : 10h-13h | 14h-18h

Je pensais être un as de la couture. J'ai, par exemple, déjà reprisé à la perfection le pantalon de ma sœur. Mais j'ai découvert la soierie et c'est franchement plus stylé. Je m'incline devant tant de belles pièces. Enfin bon, ce ne sont pas ces robes en soie qui vont réparer les jeans de mes potes donc on va dire que c'est un point partout.

À faire en complément de la visite de l'atelier de Brochier Soieries.

MÉMORIAL NATIONAL DE LA PRISON DE MONTLUC

4, rue Jeanne Hachette - LYON 3
04 78 53 60 41
Manufacture Montluc
€ Gratuit
Mer-Ven : 14h-18h
Sam : 10h-12h30 | 14h-18h

Le mot « gratuit » me fait perdre la tête. Quand on m'a dit : « T'es chaud de visiter gratuitement un mémorial de la 2nde Guerre Mondiale ? », j'ai entendu « gratuitement » et c'est tout. Donc, j'y suis allé et après une heure et demie de visite guidée ressentie comme 30 secondes, je n'avais qu'une envie : en savoir encore plus sur cette période. Les 0 euros les mieux investis de ma vie.

L'ANTIQUAILLE

49, mnt. Saint-Barthélemy - LYON 5
04 72 54 13 49
Fourvière
€ Tarif plein : 8 € | Tarif réduit : 5 €
Mer-Sam : 10h-18h
Dim : 14h-18h

Niché sur les hauteurs de Fourvière, *L'Antiquaille* vous fait descendre dans ses cachots pour mieux élever votre esprit. De l'histoire romaine à l'expansion du christianisme, on s'instruit en admirant les mosaïques éclatantes, et on frissonne devant les récits de martyrs. L'occasion aussi de découvrir que Saint Pothin n'est pas le saint patron des ragots.

Les parcours s'adaptent : un sprint pour les pressés, une immersion pour les curieux.

INSTITUT LUMIÈRE

25, rue du Premier Film - LYON 8
04 78 78 18 95
Monplaisir - Lumière
Tarif plein : 9,50 €
Tarif réduit : 7,50 €
Mar-Dim : 10h-18h30

J'ai rêvé d'un endroit où je pourrais ne faire qu'un avec l'Histoire. Un lieu où je pourrais me nourrir du 7ème art : en salle, à travers les livres et au fil des expositions. J'ai rêvé d'un hangar, là où tout aurait commencé. Un hangar où je pourrais passer la nuit avec Scorsese, Miyazaki ou encore Renoir. Alors j'ai cherché et j'ai trouvé. Cet endroit existe et a encore tant d'histoires à vous raconter.

Les nuits de l'*Institut Lumière*, parfaites pour regarder des films de 21h à 7h.

MUSÉE DES SCIENCES BIOLOGIQUES DOCTEUR MÉRIEUX

309, av. Jean Colomb - MARCY-L'ÉTOILE
04 37 20 01 01
Campus de l'Étoile
Tarif plein : 6 € | Tarif réduit : 3 €
Mer-Ven : 10h-12h30 | 14h-17h
Dim : 14h-18h

J'étais venu pour tuer le temps, je suis reparti vacciné contre l'ignorance. Entre les vieux instruments de science et les machines ultramodernes, on y découvre l'histoire de la biologie et le rôle de la famille Mérieux dans la lutte contre les maladies infectieuses. Un vrai remède contre l'ennui !

La privatisation d'une salle de séminaire est possible.

INSOLITE

MINI WORLD LYON

3, av. de Bohlen - VAULX-EN-VELIN
04 28 29 09 19
Vaulx-en-Velin La Soie
Tarif plein : 18,50 € | Tarif réduit : 15,50 €
Mer-Ven : 11h-18h
Sam & Dim : 10h-19h

Tout ce qui est petit est mignon. Je m'en suis rendu compte en allant à *Mini World Lyon*. Voir Fourvière, la place Bellecour et toute la Presqu'île en miniature, ça rend vraiment la ville des Gones toute mimi. Et vous savez ce qui est encore plus mimi que les bâtiments ? Vous, mes chers Lyonnais. Vous êtes vraiment très mignons avec votre petit sourire en coin là.

MUSÉES D'ART

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

20, place des Terreaux - LYON 1
04 72 10 17 40
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Tarif plein : 8 € | Tarif réduit : 4 €
Lun, Mer, Jeu, Sam & Dim : 10h-18h
Ven : 10h30-18h

« Voilà 222 ans que je suis accroché au mur de ce musée où il fait si bon vivre. 222 ans à voir défiler de jeunes couples, des classes d'élèves, des touristes, des groupes de grand-mères ; tous émerveillés. Est-ce que j'aurais été aussi bien avec la collection d'Égypte antique ou dans la galerie des sculptures ? Sans doute. Tous les résidents de ce musée sont aussi beaux qu'intéressants ! »

Les tableaux de Monet qui me piquent la vedette.

MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN

81, quai Charles de Gaulle - LYON 6
04 72 69 17 17
Musée d'Art Contemporain
Tarif plein : 9 € | Tarif réduit : 6 €
Mer-Dim : 11h-18h

Les gens vont au musée pour voir des œuvres, moi j'y vais pour voir les gens. J'y vais pour ce couple de retraités qui avait sûrement trop à faire pour venir un autre jour que samedi. J'y vais pour ces enfants un peu trop curieux des œuvres exposées. J'y vais pour ces deux amies bien trop intéressées par une peinture toute jaune. Mais au *MAC*, rien ne s'est passé comme prévu et pas une minute je n'ai pu décrocher les yeux de l'exposition.

INSTITUT D'ART CONTEMPORAIN

11, rue Dr Dolard - VILLEURBANNE
04 78 03 47 00

Institut d'Art Contemporain
€ Tarif plein : 6 €
Tarif réduit : 4 €
Mer-Ven : 14h-18h
Sam & Dim : 13h-19h

Ce qui est bien avec l'*Institut d'Art Contemporain,* c'est qu'en plus d'être fondamentalement intéressant et enrichissant, ses œuvres sont un parfait reflet de la société. Rien de mieux, donc, qu'une expo sur la consommation de masse et les technologies pour me faire comprendre que mes 3 heures de *reels Insta* quotidiennes ne me seront jamais bénéfiques.

3 à 5 expos par an, on n'a pas le temps de s'ennuyer ici.

NATURE

MUSÉE DES CONFLUENCES

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

Musée des Confluences
€ Tarif plein : 12 €
Mineurs, étudiants de -25 ans, solidarité & handicap : Gratuit
Mar-Dim : 10h30-18h30

Comme il pleut, je n'ai rien trouvé de mieux que d'embarquer dans ce vaisseau spatial à l'architecture futuriste. À l'intérieur, j'erre d'univers en univers pour parfaire ma culture. Entre deux galaxies, le hublot dévoile une vue imprenable sur le Rhône et la Saône. Sûrement une distraction pour m'emmener au café avec vue panoramique. Et moi qui voulais me cultiver, encore raté…

Pas de péage intergalactique pour les étudiants.

Dix ans déjà qu'il orbite fièrement au-dessus de la Presqu'île.

AQUARIUM DE LYON

7, rue Stéphane Dechant - LA MULATIÈRE
04 72 66 65 66

Bastéro - Aquarium
€ Tarif plein : 18 €
Tarif étudiant : 14 €
Lun-Dim : 10h30-18h30

Quand on n'a pas de conversation, c'est le lieu idéal. Il y a juste à regarder le requin léopard tourner dans sa fosse, faire mine d'être ébloui par les poissons de nos régions et laisser le poisson clown s'occuper de la partie divertissement. Je n'ai pas décroché un mot de toute la visite, c'était parfait !





C'est l'occasion d'en faire tout un drame.

CINÉMAS

LUMIÈRE TERREAUX

40, rue du Pdt. Édouard Herriot - LYON 1
04 78 98 74 52
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Tarif plein : 9,80 €
Tarif réduit : 7,80 €

Entre Monsieur Deux-Mètres-de-Haut qui s'assoit pile devant moi, les mômes qui ne font que piailler et les mastodontes du popcorn qui mâchent plus fort qu'une moissonneuse-batteuse, j'ai l'impression d'être au milieu d'une cohue à chaque fois que je vais au cinéma. Dans celui-ci, tout est plus petit, certes, mais c'est tellement plus agréable.

LUMIÈRE FOURMI

68, rue Pierre Corneille - LYON 3
04 78 05 38 40
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Tarif plein : 9,80 €
Tarif réduit : 7,80 €

Mon nouveau *crush* est un grand cinéphile. Malheureusement, en ce qui me concerne, ma culture cinématographique s'arrête aux *Marvel* et à Philippe Lacheau. Alors, pour l'impressionner, je vais voir toutes les semaines un nouveau film au *Lumière Fourmi*. Depuis, j'ai découvert plein d'œuvres passionnantes et je crois que je commence à lui taper dans l'œil.

AQUARIUM CINÉ-CAFÉ

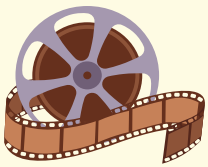
10, rue Dumont - LYON 4
09 81 96 94 29
Ⓜ Croix-Rousse
€ Tarif plein : 7 €
Tarif réduit : 5 €

RPPP

On rentre à *l'Aquarium Ciné-Café* comme on rentre chez soi, pressé de retrouver son petit coin de bonheur. On se sent bien au milieu des guirlandes lumineuses et des canapés moelleux. Chaque soir, c'est la même histoire : croque-monsieur et cookies devant la télé… Ou plutôt l'écran de projection. La seule différence, c'est que tu dois partager ta maison avec toute une bande d'habitués, qui comme toi, ont le goût du cinéma et des bonnes choses.

Une programmation alternant entre projection, jeux de société, quiz et discussions.

En journée, *l'Aquarium* se transforme en atelier de réalisation de films.



COMOEDIA

13, av. Berthelot - LYON 7
04 26 99 45 00
Centre Berthelot - Sciences Po Lyon
Tarif plein : 10,20 €
Tarif réduit : 8 €
Lun & Mar : 13h-21h30
Mer-Dim : 10h30-21h30

Le film commence. Devant moi, un couple d'amoureux se tient la main en silence. À ma gauche, un enfant découvre le cinéma captivé par l'action. À ma droite, un vieux monsieur marmonne : « Ça, c'est du vrai cinéma. ». Derrière, un adolescent réprimande sa mère qui rit un peu trop fort à son goût. Moi, au milieu, j'essaie de résister au sommeil dans ces sièges plus que moelleux.

Un tarif étudiant qui fait moins cher la sieste ou le film, au choix !

COMEDY-CLUB

LE COMPLEXE CAFÉ-THÉÂTRE

7, rue des Capucins - LYON 1
04 78 27 23 59
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Tarifs : 7-22 €
Lun-Sam : 14h-22h

Mon *red flag*, c'est que je délègue tout. Une contrainte ménagère, mon frère va s'en occuper. Des papiers administratifs ? Merci papa. Pourquoi cuisiner alors que mon coloc le fait mieux que moi… Alors pour mon *date*, je ne me casse pas la tête, je vais au *Complexe*. J'ai même délégué la fin de soirée puisque le comédien est reparti avec elle.

La diversité des spectacles et stand-ups proposée.

Ma fin de soirée.



Ircom
Humanités et Management

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

Sur son **CAMPUS DE LYON**

Licence
Humanités et Science politique
LICENCE D'ÉTAT | ADMISSION PARCOURSUP
LYON | ANGERS | BORDEAUX

Master
Management et Communication
TITRE RNCP NIVEAU 7 | MASTER CONVENTIONNÉ
LYON | ANGERS

PORTES OUVERTES
SAMEDI **6 DÉCEMBRE 2025**
SAMEDI **31 JANVIER 2026**

Renseignements, inscriptions : **ircom.fr**

LE SPEAKER

24, rue Royale - LYON 1
Ⓜ Croix-Paquet
€ Tarifs : 16,50-18 €
Mar-Ven : 18h30-00h
Sam : 17h30-00h

Je ne sais pas si vous avez remarqué mais il y a certains clichés sur les *comedy clubs* qui s'avèrent être vrais. Il y a toujours un couple au premier rang qui se fait vanner, un sketch sur les applis de rencontres et ce mec qui commence ses blagues par « Je ne sais pas si vous avez remarqué ». Par contre, assister à un stand-up pour un si bon prix dans un lieu avec une carte aussi sympa, c'est plutôt rare.

SCÈNES

OPÉRA NATIONAL DE LYON

1, place de la Comédie - LYON 1
04 69 85 54 54
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
Mar-Sam : 19h45 | 21h30

Demain, je vais à l'opéra avec mon coloc. Je lui suggère donc d'aller au concert tôt pour y aller piano. Il me donne son accord et devinez la suite. Sur place, la magie opéra, les suites et accords de piano de ce concerto l'ont complètement en ballet. Le point d'orgue reste cette déco canon qui ne peut que rendre heureux les esthètes comme mon coloc.

En même temps, à 50% de réduction pour les moins de 26 ans, ça ne se refuse pas.

CHAPELLE DE LA TRINITÉ

31, rue de la Bourse - LYON 2
06 84 39 71 56
Ⓜ Cordeliers
€ Tarifs pleins : 17-50 €
Tarifs réduits : 12-20 €

Si je n'ai pas pu me rendre à la Chapelle Sixtine, j'ai au moins pu aller à la *Chapelle de la Trinité*. Ce n'est pas aujourd'hui que je rencontrerai le pape mais j'ai pu m'imaginer aux côtés de Vivaldi et Bach dans ce décor magique où l'orchestre baroque a su m'envoûter et me faire voyager.

Le violoniste qui n'a pas voulu que je fête mon anniversaire pendant le concert à la bougie.

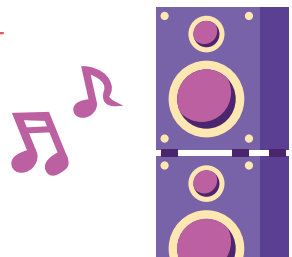
AUDITORIUM - ORCHESTRE NATIONAL DE LYON

149, rue Garibaldi - LYON 3
04 78 95 95 95
Part-Dieu - Auditorium
€ Tarifs pleins : 17-74 €
Tarifs réduits : 10-37 €
Lun-Ven : 11h-18h

On me dit souvent que je suis dur à l'extérieur, mais doux à l'intérieur, un peu comme une noix de coco... Ou cet auditorium. Ne vous laissez pas désarçonner par sa façade austère et peu accueillante, en son sein se trouve une salle grandiose prête à délivrer sa plus jolie performance. Il faut dire que l'*Orchestre National de Lyon* a réussi à faire pleurer le plus dur des hommes. Alors, que la musique soit !

HALLE TONY GARNIER

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



Ce week-end, je me suis rendu à la *Halle Tony Garnier*. Je pensais pouvoir y dénicher de bons produits du terroir mais je n'ai rapporté que des mélodies à me faire tourner la tête. Avec ses arches métalliques imposantes et son ambiance électrisante, la plus grande salle de concert de Lyon a su me charmer et me faire bouger le popotin.

La déco colorée.

Je n'avais pas songé à apporter mes jumelles pour voir mon artiste préféré...

Créer une salle de concert dans un ancien marché aux bovins, c'est une bête d'idée !

LDLC ARENA

5, av. Simone Veil - DÉCINES-CHARPIEU
04 26 17 68 27
Décines - OL Vallée



Finalement, c'est peut-être dans les nouveaux pots qu'on fait les meilleures confitures. Moi, fervent défenseur des moulures et de l'architecture ancienne, je dois bien reconnaître qu'ils savent y faire en matière de spectacle. Que ce soit pour assister à un match de basketball ou s'époumoner au concert de ma *popstar* préférée, je me laisse porter par l'ambiance et me délecte de ma soirée. C'est décidément un chouette endroit pour fêter mon anniversaire avec mes 16 000 amis !

95% de la carte proposée est réalisée sur place à partir de produits frais.

THÉÂTRES

AU RIKIKI CAFÉ-THÉÂTRE

11, rue de l'Annonciade - LYON 1
04 78 39 41 44
Mairie du 1er
Tarif plein : 12 €
Tarif réduit : 10 €

Aller au *Rikiki*, c'est un peu comme aller à un repas de famille. On est serrés les uns contre les autres, il fait chaud, il y a du vin et des assiettes de charcuterie pour l'apéro et on sait qu'on va bien rigoler. Puis, on change de salle et le spectacle commence. C'est vivant, on tape des pieds, on crie et on n'hésite pas à poser des questions. C'est comme à la maison, juste sans l'oncle beauf.

THÉÂTRE DES CÉLESTINS

4, rue Charles Dullin - LYON 2
04 72 77 40 00
Bellecour
Tarifs pleins : 16-42 €
Tarifs réduits : 8-38 €
Mar-Ven : 13h-18h30
Sam : 12h-18h30

Le théâtre, c'est le jeu de la société. Il faut pouvoir être présent aux représentations qui font jaser la cité pour être considéré comme un sujet érudit et éclairé. Il faut y être vu mais sans montrer que c'est la seule fois de l'année que l'on s'y rend.

Difficile de rester stoïque face aux peintures magistrales au plafond.

Ma perruque et mes collants n'étaient pas nécessaires pour la représentation.

IMPROVIDENCE

6, rue Chaponnay - LYON 3
04 78 37 88 25
Guillotière - Gabriel Péri
Tarifs pleins : 12-18 €
Tarifs réduits : 7-9 €
Lun-Ven : 10h-17h
Sam : 14h-17h

L'Improvidence, c'est une partie de poker, on ne sait jamais quel sera notre jeu. À l'aide des spectateurs, les comédiens misent et composent avec ce qui tombe. Ce soir, la main était gagnante. Un enchaînement parfait qui a donné lieu à une histoire aussi drôle qu'improbable. En espérant que la prochaine fois, le jeu sera toujours aussi bon.

Il est possible de faire un cours d'improvisation gratuitement dans leur école à côté.

THÉÂTRE L'ÎLE Ô

Berge Bertha Von Suttner - LYON 7
04 28 38 16 67
Centre Berthelot - Sciences Po Lyon
Tarifs adultes : 15-19 €
Tarifs enfants : 9-9,50 €

Amarrée sur les flots lyonnais, *L'Île Ô* a des airs de trésor caché jusqu'à ce qu'on réalise que c'est surtout un radeau pour mini matelots. La salle est classique, mais le programme, lui, navigue chez les très jeunes. Pour les grands, l'escale peut y sembler longue - à moins d'y venir main dans la main avec un petit moussaillon pour que celui-ci y trouve son butin.

@culturel_lyon @culturel_lyon @culturel_lyon

ILS NE POURRONT PLUS DIRE QU'ILS N'ÉTAIENT PAS AU COURANT

@culturel_lyon @culturel_lyon @culturel_lyon



85 · SE POMPONNER
87 · COIFFEURS
90 · TATTOOS & PIERCINGS

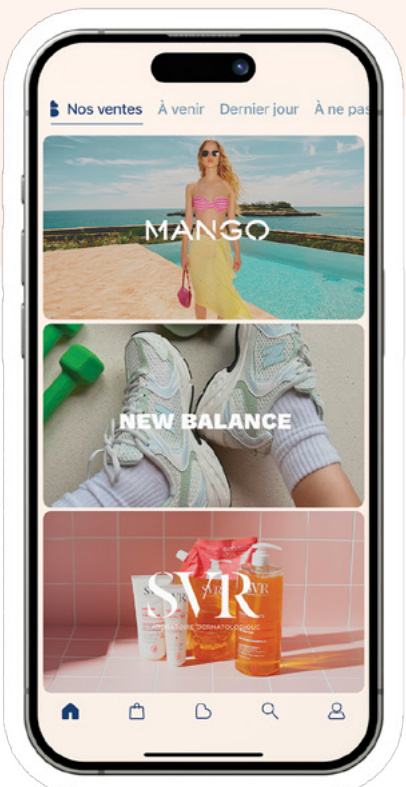
93 · SE RESSOURCER
94 · DÉTENTE
96 · DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

THE BRADERY

Les plus belles marques
de **mode, beauté & déco** *sans te ruiner !*

TON BON PLAN SHOPPING JUSQU'À -80%

Testé, validé, recommandé par ton guide préféré
qui t'a déniché une offre exclusive



TBPAUME
20€ offert sur la 1ère commande
dès 80€ d'achat

TBPAUME2
10€ offert sur la 2ème commande
dès 60€ d'achat

TBPAUME3
10€ offert sur la 3ème commande
dès 60€ d'achat

découvre l'app
juste ici

BIRKENSTOCK LA ROSÉE PARIS **SANDRO** ba&sh American Vintage **NIKE** JONAK PARIS
et des centaines d'autres...

Valide sur toute l'application, hors collection voyage jusqu'au 30/09/2026


SE
POMPONNER

BEAUTÉ & MANUCURE

BEAUTÉ

MAISON L

4, rue Gaspard André - LYON 2
06 70 38 47 61

Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Manucure mains : 18 €
Épilation jambes complètes : 38 €
Mar-Ven : 10-19h
Sam : 9h-14h

Pas de playlist « zen nature » imposée, ici c'est vous qui décidez : soin visage sur-mesure, massage à la carte et playlist personnalisée. Envie d'un massage du visage à la fois relaxant et boostant sur fond de Beyoncé ? Vous allez ressortir détendu, lumineux… Et prêt pour votre tournée mondiale.

Elle ne travaille qu'avec des produits français et naturels.

CHRISTINE BEAUTÉ

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

Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Épilation jambes complètes : 35 €
Massage kobido 1h : 80 €
Lun-Sam : 8h-19h30

« Quelle est votre plus grande qualité ?
- Je suis discrète, efficace et pas chère.
- Et votre plus grand défaut ?
- Perfectionniste, j'utilise un siège chauffant et des huiles bios pour mes massages.
- Et bien, c'est parfait pour moi, vous êtes officiellement mon institut de beauté de prédilection madame Beauté. »

Christine propose aussi des épilations rapides avec de la cire bio.



MANUCURE

LA HYPE NAILS

3, petite rue des Feuillants - LYON 1
@lahype.nails

Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Nail art niveau 1 : 60 €
Nail art niveau 2 : 70 €
Lun-Dim : 10h-19h

Le *nail art*, ça ne vous dit peut-être rien mais ce phénomène est bien ancré dans la scène lyonnaise. Dans une rue discrète, nous retrouvons le salon *La Hype Nails*. Formes, designs, motifs, ici rien n'est laissé au hasard. La spécialité : les poses américaines, des capsules sculptées à la perfection, où chaque détail devient une œuvre d'art. Un reportage inédit signé *Le Petit Paumé*.

Réservation obligatoire sur 4 créneaux : 10h / 13h / 16h / 19h

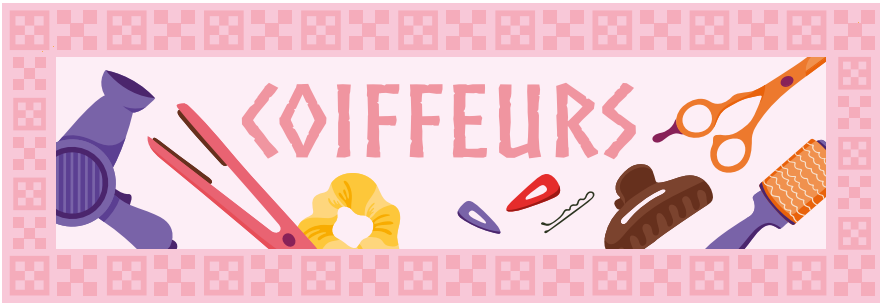
ATELIER DE GENTIANA

78, crs. Charlemagne - LYON 2
04 26 17 25 89

Sainte-Blandine
€ Pose complète sur capsule : dès 70 €
Vernis semi-permanent mains : 37 €
Mar-Sam : 9h-19h

À 5 jours du départ pour l'Italie, j'étais loin d'être prête pour la *Dolce Vita*. Heureusement, j'ai trouvé une experte qui a repris les choses en main : elle m'a redessiné les sourcils à la perfection, chouchouté mes pieds, soigné mes mains et posé une manucure impeccable. Maintenant, je vais pouvoir poser tranquille et mes stories seront plus fraîches que mon *Spritz*.





La seule coupe que je ramène à la maison.

COIFFEURS CLASSIQUES

FREE LOOK CONCEPT

3, rue des Capucins - LYON 1
04 78 28 59 98
Terreaux La Feuillée
€ Coupe femme : dès 45 €
Coupe homme : dès 35 €
Lun : 12h-19h
Mar : 10h30-19h
Mer & Ven : 10h-19h
Jeu : 10h-20h
Sam : 10h-18h



Tout le monde me dit que j'ai les cheveux noirs. C'est faux ! J'ai des mèches brunes… Au soleil. Bon, puisque personne ne me croit, direction chez Mickaël, expert du balayage « effet de soleil ». Bingo : il a réussi à accentuer mes reflets bruns. Je suis ravie ! Par contre, son conseil visagiste mèche bombée années 2010 sera à prendre ou à laisser.

Un seul client à la fois, chouchouté par Mickaël autour d'un sirop, des magazines et une bonne dose d'anecdotes.

Une réduction de 15% pour les -25 ans.

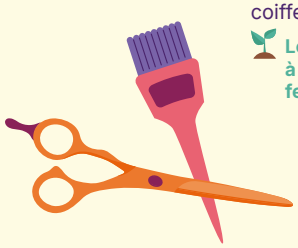
Les produits utilisés sont : bio, végans, naturels, sans paraben ni ammoniaque !

SALON BO.

22, rue de la Charité - LYON 2
04 78 37 67 31
Ⓜ Bellecour
€ Coupe femme : dès 56 €
Balayage : 235 €
Lun, Mar, Mer & Ven : 9h-19h
Jeu : 10h-20h
Sam : 8h-18h

Nous sommes rassemblés aujourd'hui pour célébrer l'union de la chevelure des testeurs du Petit Paumé et de *Salon Bo.* dans le sacrement du mariage. Depuis 4 ans, ils partagent balayages réussis, soins nourrissants et coupes maîtrisées. Aujourd'hui, ils sont venus ici pour se dire « oui ». Puissent les pointes fourchues ne jamais se mettre en travers de leur chemin. Vous pouvez coiffer la mariée.

Les cheveux de plus de 15 cm sont donnés à l'association *Fake hair don't care*, pour les femmes atteintes de cancer.



BRUNO CÔTÉ SALON

4, rue des Forces - LYON 2
04 72 41 99 08
Ⓜ Cordeliers
€ Coupe femme : dès 56 €
Coupe homme : dès 38 €
Mar-Ven : 10h-19h
Sam : 9h-16h

Capillairement proche d'un buisson sauvage, je pénètre dans ce jardin secret. Je suis bientôt prise en charge par un expert, armé de ciseaux et de produits végétaux. Il prend soin de mes racines et sculpte ma chevelure telle une haie bien taillée. En quelques instants, la jungle sur ma tête devient un terrain parfaitement entretenu, sans une feuille qui dépasse.

Des sièges massants qui relaxent instantanément.

Les chutes de cheveux sont recyclées pour filtrer l'eau des océans et des rivières.

INFINITE HAIR DESIGN PART-DIEU

159, rue Paul Bert - LYON 3
04 78 60 47 14
Part-Dieu Renaudel
€ Coupe femme : 48 €
Balayage : dès 260 €
Lun : 10h-19h
Mar-Ven : 9h-19h
Sam : 9h-17h30

Moi, laisser mes cheveux à une inconnue ? Jamais. Et puis je suis tombée sur le *insta* d'*Infinite Hair Design*. J'ai tenté. Anaïs a pris mes pointes massacrées pour un défi perso. J'ai maintenant une coupe, du style, un manoir dans les Monts d'Or, une *Bugatti*, un hôtel rue de la Paix mais surtout une nouvelle adresse pour me couper les cheveux.

Il est possible de faire un pré-rendez-vous pour affiner son choix de coupe.

Ils travaillent avec des produits végans.

SALON QUENTIN MEMIN

64, av. du Point du Jour - LYON 5
04 78 36 72 01
Point du Jour
€ Coupe femme : dès 63 €
Coupe homme : dès 36 €
Lundi : 9h-18h
Mar-Ven : 8h30-18h30
Sam : 8h-18h

À bout de ma propre tête, je décide de donner un coup de jeune à ma tignasse chez *Quentin Mémin*. Du massage au brushing, tout n'est que douceur et maîtrise dans ce salon haut de gamme. Chaque détail compte et les produits de Quentin ne font que parfaire ma coupe. Je repars belle comme un camion, un très beau camion.

20% de réduction pour les étudiants.

MARCAPAR

2, av. du Doyenné - LYON 5
04 78 37 48 65
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Coloration : 60-120 €
Coupe : 42-55 €
Mar & Mer : 9h-18h
Jeu & Ven : 9h-19h
Sam : 8h-16h

Mon mantra cette année : un esprit sain dans un corps sain. Mon esprit ? Très sain. Mon corps ? Corrigez-moi si je me trompe, mais le sport n'a jamais détoxifié un cuir chevelu saturé de silicone. Je me rends donc chez *Marcapar*. Un masque à l'argile, un massage, une coupe et un shampoing naturel plus tard, me voilà sur le droit chemin.

Leurs produits *Marcapar* se retrouvent dans plus de 700 salons.

Les pionniers de la coloration naturelle depuis 30 ans.

SALON MICHÈLE CAPITAIN

6, place René Deroudille - LYON 6
04 78 24 75 12
Ⓜ Brotteaux
€ Coupe femme : dès 49,50 €
Mar-Ven : 9h30-19h
Sam : 9h-16h

Je ne sais pas si vous aviez remarqué que le thème du guide était les dieux romains mais pour le bien de celui-ci, on m'a demandé d'écrire en fonction. Ainsi, pour décrire ce salon classique, tenu par une adorable gérante et capable de vous dire quand votre choix de coupe n'est pas le bon, j'écrirai en latin. *Hic Latine scripsi.*

Ma nouvelle coupe.

COIFFEURS BARBIERS

LA BELLE COUPE

11, rue Pouteau - LYON 1
06 58 40 17 82
Ⓜ Croix-Paquet
€ Coupe homme : dès 21 €
Lun & Dim : 10h-13h | 14h-18h
Mer : 11h-19h | Jeu : 12h-19h
Ven : 12h-13h15 | 13h45-19h
Sam : 9h-13h | 14h-19h

Bien installé dans mon fauteuil, je demande : « Et la barbe, on taille ? » Le coiffeur me fixe. Silence. Il observe mon visage nu. Pas un poil. Nada. Il fait poliment semblant de raser l'invisible. Heureusement, pour les cheveux, il ne coupe pas dans le vide : c'est propre, net, chirurgical. Je repars avec une belle coupe et la barbe bien taillée.

ROOTS CULTURE

7, rue Lanterne - LYON 1
06 29 10 18 04
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Coupe homme : dès 30 €
Lun & Mar : 10h-20h
Mer-Sam : 9h-20h



C'est le grand jour : la photo pour ma carte d'identité. Fini l'époque de la coupe au bol. Aujourd'hui j'ai grandi, mais mes cheveux et ma barbe… Un champ de bataille. Direction *Roots Culture* pour un sauvetage express. En sortant du salon, je repense à ces années où montrer ma photo d'identité relevait du supplice. Dorénavant, c'est terminé : je suis prêt à affronter les contrôles des videurs avec fierté.

Le coiffeur, super sympa !
Ce sont des spécialistes des cheveux texturés.

COIFFEURS SPÉCIAL CHEVEUX BOUCLÉS

LA BELLE BOUCLE

31, rue Victor Hugo - LYON 2
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Routine pour cheveux texturés : 95 €
Lun-Sam : 10h-19h



En ce moment, il ne se laisse plus toucher, il frise et crisse quand on l'approche. Je ne sais plus quoi faire. Mais ça c'était avant Clémence, qui l'écoute sans le juger et qui arrive à le comprendre. Son diagnostic est précis, elle lui propose une routine douce et des gestes rassurants. Peu à peu, mon cuir chevelu s'ouvre, respire, s'épanouit. Malheureusement, je n'ai pas encore trouvé la recette pour mon mec…

Pensez à réserver un mois à l'avance, les créneaux sont rapidement pris.
Les cheveux sont donnés à une association pour la dépollution des océans.

STUDIO ANA'E

9, rue du Plat - LYON 2
04 78 95 25 49
Ⓜ Bellecour
€ Coupe femme : dès 80 €
Hair spa : 90 €
Mar-Sam : 10h-19h



On ne vous fait jamais de compliments et ça vous pèse ? Faites donc un tour chez *Studio Ana'e*. Il y a tout pour prendre soin de vous de la tête aux pieds : coiffure, esthétique, massages… « Trop beaux tes ongles », « J'adore tes boucles », « Tu as bonne mine aujourd'hui ! », vous ne saurez plus où donner de la tête.

Lalla excelle dans la coiffure des cheveux bouclés et crépus et Coralie propose des soins adaptés aux différentes couleurs de peau.
Ils travaillent avec *La Collecte du Coiffeur*, une association pour le recyclage des cheveux.

TATTOOS & PIERCINGS

Il ne faudra pas faire les jaloux quand j'aurai percé.

PIERCINGS

EMPREINTE PIERCING

9, rue Constantine - LYON 1
09 53 43 83 24
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
Mar-Sam : 11h-12h30 | 13h30-19h

La nuit fut longue avec de petits bruits incessants autour de mon oreille et… Aïe, il pique fort ce moustique. Au réveil, pas de bouton, pas de *bzzz* à l'horizon, juste un bel anneau doré à l'hélix. Apparemment, certains moustiques bossent en bijouterie.

Au salon, l'ambiance bourdonne de bonne humeur !

MARQUIS THE ORIGINAL

13, rue Henri IV - LYON 2
04 82 31 75 18
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
Lun : 14h-18h
Mar-Sam : 12h-19h



« Miroir, mon beau miroir, qui est la plus belle du royaume ? »
Il y a de quoi devenir mégalomane avec mon nouveau piercing au nombril ! Je le voulais brillant, je le voulais éblouissant, et le *Marquis* a exaucé mon vœu.

La douceur du perceur vous fera oublier la vilaine aiguille.

STRASS DENTAIRE

SAMANTHA VONVIPER

26, rue Burdeau - LYON 1
06 13 70 75 98
Ⓜ Croix-Paquet
Mar-Ven : 11h-19h
Sam : 10h-19h



Le 1er septembre 2015, en pleine puberté, on m'impose un appareil dentaire. Dernier clou dans le cercueil d'une adolescence bancale. Dix ans plus tard, c'est librement que je choisis de coller un papillon sur mes dents, qui change de teinte selon la lumière. Une petite revanche sur le passé, et peut-être, enfin, un sourire à ma mesure.

Vous pourrez trouver sur place une boutique ésotérique.

TATTOOS

DARIA

26, rue Burdeau - LYON 1
06 41 50 84 28
Ⓜ Croix-Paquet
Mar-Ven : 11h-19h
Sam : 10h-19h



Dépenser chez *Daria* me fait économiser. Déjà, j'ai fait des *candy lips*, donc plus besoin de gloss. Ensuite, Daria m'a fait un sublime tatouage ornemental dans le dos, qui remplace aisément un bijou. Et puis, pour le grain de beauté en forme de cœur... Eh bien, c'est un tatouage aussi donc j'économise en rendez-vous chez le dermato. Non mais je vous le dis, c'est une affaire !

Les *candy lips* sont une technique de maquillage semi-permanent qui colore les lèvres.

Produits végans et encre *cruelty free*.

MADAME - MAISON DE TATOUAGE

6, rue de la Charité - LYON 2
04 87 78 17 47
Ⓜ Bellecour
Lun-Sam : 11h-20h

J'entre chez *Madame* un peu nerveuse, mais terriblement excitée. À l'intérieur, les néons rouges installent tout de suite une ambiance presque confidentielle. Les corps se dévoilent sans gêne, prêts à être marqués. La maîtresse des lieux m'initie sans douleur, avec une douceur maîtrisée, à l'écoute de mes moindres envies. Clairement, *Madame* sait s'y prendre.

Des artistes avec des styles et des techniques variés.

681 TATTOOS

158, rue Vendôme - LYON 3
04 82 31 17 60
Saxe - Lafayette
Mar-Sam : 11h-13h | 14h-18h

La tortue, c'est mon animal totem. Je vis tortue, je dors tortue, je veux être tortue. Je me suis alors lentement dirigé chez *681*, pour m'encrer ce divin animal sous la peau. Jade a exaucé mon souhait avec un grand tatouage dans un style à mi-chemin entre cartoon et néo-japonais dans le dos. Il est magnifique, je me sens enfin moi-même ! *cri de la tortue*

Cinq tatoueurs avec leur propre style.

MAISON AURAE

Sur rendez-vous : @maison.aurae sur Instagram
Ⓜ Gorge de Loup

Oyez, oyez, bonnes gens des bourgs et des campagnes ! Venez en cette échoppe répondant au nom d'*Aurae* et rencontrez-y des enlumineurs de chair venus de lointains royaumes. Faites vite ! Aucun de ces faiseurs de marques ne demeure bien longtemps, tous sont de passage. Accourrez donc flâneurs du parvis.

Un studio rose tout mimi.

Le studio propose aussi du *nail art*.



HARCÈLEMENT, LE RÉSEAU FAIT BLOC !



Illustration : © Besse / Ça presse - Mise en page : ..bigbang.fr

tcl.fr

Allô TCL : 04 26 10 12 12
(prix d'un appel local)
Appli TCL

Dès 22h,
descendez à la demande
entre 2 arrêts de bus.

TCL


SE
RESSOURCER



Ah là, j'suis bieng.

HEAD SPAS

KIRA HEAD SPA

192, rue Cuvier - LYON 6
07 62 68 04 36
Ⓜ Brotteaux
€ Head spa : 65-200 €
Lun & Mer : 14h-21h
Mar, Jeu & Ven : 10h-21h
Sam : 9h-17h

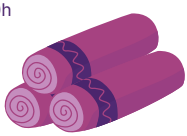
Raiponce n'aurait jamais songé à fuir sa tour si elle avait eu ce *head spa* chez elle. Le scanner 4K dévoile les secrets bien cachés du cuir chevelu. Puis, tel un prince charmant, débarque la machine coréenne multifonctions : sérums enchantés, vapeur féerique et cascade tiède. Et c'est ainsi que les cheveux vécurent heureux pour toujours.

Merci au massage crânien pour le *Bibbidi-Bobbidi-Boost* sanguin.

Qui dit qualité dit qu'il faudra dépenser.

SPA WODA

87, rue Pierre Audry - LYON 9
06 66 11 17 26
Ⓜ Gorge de Loup
€ Head spa : 90-135 €
Massage (1h) : 80-90 €
Lun-Sam : 10h-20h



Quand était la dernière fois que vous avez pris soin de votre cuir chevelu ? Voilà, c'est bien ce que je pensais. Parfois, on pense tout savoir, et PAF ! Yohaqîne sort la caméra de diagnostic capillaire et tout est remis en question. Heureusement, elle propose le *head spa* et des conseils adaptés avec. Pardonne-moi petit cuir chevelu, dorénavant, je ne laisserai plus aucune squame entre toi et moi, je te le promets.

Un massage crânien qui vaut le coup à lui seul.

Uniquement sur rendez-vous.

MASSAGES

MILLE ET UN BIEN-ÊTRE

21, rue Ferrandière - LYON 2
04 78 42 59 45
Ⓜ Cordeliers
€ Massage (1h) : 85-95 €
Mar-Sam : 10h-19h

« Miroir, miroir, comment puis-je faire passer ce vilain mal de dos ?
- Rends-toi chez *Mille et un bien-être* ! »
Aussitôt dit, aussitôt fait, j'entre dans ce royaume de douceur, et suis saisie par un élixir enchanté d'huiles essentielles. Des petites fées tapotent sur mes points de tension et me libèrent de tout maléfice.

Le *massage création*.

MON ECHAPPÉE BULLE

30, rue Notre Dame - LYON 6
07 83 33 84 27
Charmettes
€ Massage du monde personnalisé : (1h) 70 € / (1h30) 105 €
Lun-Sam : 10h-20h

Plus tendue que mon string, on m'accueille avec un interrogatoire, à croire que j'ai commis un crime hier soir. Ni une ni deux, sous le son d'une musique zen, je me retrouve allongée en culotte sur une table, huileuse, avec des mains qui me massent le corps entier. Une heure plus tard, le string est devenu caleçon parachute, tous mes nœuds se sont échappés.

CHAO PHRAYA THAÏ MASSAGE

26, rue Masaryk - LYON 9
07 81 44 44 17
Gare de Vaise
€ Massages (1h) : 60 € / 65 €
Réflexologie plantaire (1h) : 60 €
Lun-Sam : 10h-19h30

Si un jour je deviens riche, il y aura des signes. Je serai toutes les semaines à Vaise, je sentirai bon les huiles essentielles et je n'aurai aucune once de stress en moi. Ce sera subtil, mais ça voudra dire que je sors d'un énième massage thaï aux huiles chaudes de chez *Chao Phraya*. Et si je n'arrive pas à devenir riche, ce sera pareil mais avec un huissier de justice sur mes côtes en plus.

SPAS

SPA DES CANUTS

51, rue Deleuvre - LYON 4
04 78 39 57 72
Hénon
€ Rituel Spa (1h30) : 51 €
Rituel Ottomane : 80 €
Lun-Dim : 10h30-19h

Après un parcours chronométré : sauna, douche, hammam, douche, gommage, douche, on arrive au massage. J'entends des bruits de pompes, je me demande ce qu'il se passe. Je vois quelqu'un secouer un sac, je commence à m'inquiéter. Et là, une avalanche de mousse. J'étais juste venue pour me détendre, je repars en chantilly humaine. Pas prévu, mais j'ai adoré.

ROYAL SPA

75, crs. Vitton - LYON 6
04 78 89 97 74
Charpennes - Charles Hernu
€ Massage (1h) : 110 €
Spa (1h) : 70 €
Mar-Sam : 10h-19h

QUAND J'ENTENDS : « huile musc ou vanille ? », je crie : « ROYAL ! »
QUAND J'ENTENDS : « sauna et hammam rien que pour vous », je crie : « SPA ! »
Avec moi : « ROYAL ? SPAAA ! ROYAL ? SPAAAAA ! »
Bon, la masseuse m'a vite dit de me calmer.
Elle n'a pas tort, j'avais bien besoin d'un soin relaxant.

Des produits sélectionnés avec soin.

BALICINA

64, av. Rockefeller - LYON 8
04 28 38 27 00
Desgenettes
€ Entrée balnéo week-end : 35 €
Massage (1h) : 120 €
Lun-Sam : 10h30-21h
Dim : 10h30-18h

Hyperactive cherche bouton *off*. Après le yoga et l'hypnose, je tente la balnéothérapie. Eau à 33°C, jacuzzi, bassin de marche, aquabikes : mon corps bosse et ma tête flotte. Je fais un dernier stop au hammam et au sauna, histoire de me détendre après l'effort. Étrangement, plus un bruit dans ma tête, je suis enfin apaisée. Faites que le bouton *on* ne se rallume jamais…

Les douches sensorielles au parfum d'huiles essentielles.

L'entrée donne accès aux cours aquatiques proposés.





À quand la factorisation personnelle ?

MÉDECINES DOUCES

LAUREN DURIEUX - CABINET D'HYPNOSE

33, place Bellecour - LYON 2
07 85 90 35 16
Ⓜ Bellecour
€ Séance d'hypnose et de PNL : 80 €
Lun, Mar, Mer & Ven : 10h-19h
Sam : 10h-13h

Je suis venue en oisillon apeuré, je suis ressortie en moineau plein d'espoir. Lauren explore mon inconscient avec une bienveillance à toute épreuve. Elle débloque les freins qui m'empêchaient de prendre mon envol vers la confiance en soi. Je repars avec des exercices à faire à la maison, et un programme qui, un jour, fera de moi un aigle royal.

Son cabinet lumineux décoré de plantes.

CAPUCINE DOUET RÉFLEXOLOGIE

45, rue Tronchet - LYON 6
07 52 62 19 05
Ⓜ Foch
€ Réflexologie plantaire 1re séance : 75 €
Lun, Mar, Jeu & Sam : 9h-20h
Mer : 9h-18h
Dim : 11h-16h30

Il y en a qui gagnent des milliers en vendant des photos de leurs pieds, et moi je vais payer pour me les faire toucher ? Oui. Capucine m'a mise à l'aise, répondu à toutes mes interrogations, massée plus ou moins vigoureusement, et donné plein de pistes pour comprendre mon corps et prendre soin de moi. Après tout, la vraie richesse c'est la santé, non ?

ELEA RÉFLEXOLOGIE

RPPP

54bis, rue Vendôme - LYON 6
06 13 25 84 81
Ⓜ Foch
€ Réflexologie plantaire 1ère séance : 65 €
Soin Kobido : 80 €
Lun & Ven : 9h-17h
Mer : 9h-20h
À domicile ou en entreprise : Toute la semaine

Je déteste qu'on me touche le visage. Ajoutez à ça la phobie des pieds et vous obtenez la recette parfaite pour un moment d'angoisse. Et pourtant, sous les mains d'Elea, je me suis laissée aller. Une main sur mon talon, elle fait disparaître ma phobie et apporte la paix en moi. Elea me parle de mes émotions coincées dans mes orteils. Je hoche la tête. J'y crois. Je veux y retourner.

J'aime qu'on me parle de mon foie à travers mon gros orteil.

Elea pratique le massage du visage *Kobido* avec grande dextérité.

PATRICIA POMME SOPHROLOGUE

89, bd. des Belges - LYON 6
07 82 10 19 17
Ⓜ Brotteaux
€ Sophrologie ou EMDR : 80 €
Tarif étudiant : 70 €
Lun-Ven : 8h-20h

« Visualisez un endroit où vous vous sentez bien * *mais dans votre cabinet Patricia* *. Maintenant, libérez-vous de vos angoisses * *la séance d'EMDR juste avant vient de désamorcer deux de mes traumas* *... Pensez à détendre chaque muscle de votre corps * *alors que vous méritez une standing ovation Patricia* *. »

L'EMDR, une méthode de désensibilisation des chocs émotionnels par mouvements oculaires.

MARINE BONNETON SOPHROLOGUE

70, rue Parmentier - LYON 7
06 61 01 66 58
Ⓜ Jean Macé
€ Séance de sophrologie (1h) : 70 €
Tarif Petit Paumé : 65 €
Lun-Ven : 9h-20h
Sam : 9h-13h

Je fais des petites tempêtes d'émotions mais je vous assure que je gère. J'ai des outils dans ma valise pour m'accompagner au cours de ma journée. Respirations en carré, mantras issus de thérapies neuro-quantiques, Marine a su se mettre à ma hauteur pour me transmettre ses méthodes. Et quand ma petite tempête se transforme en tornade, réécouter sa voix me guide vers le nuage de la sérénité.

Marine propose également des cours d'accompagnement collectifs en visio ou en cabinet.

CHRISTOPHE DEVILLE - HYPNOTHÉRAPEUTE

4, rue de la Corderie - LYON 9
06 25 52 63 08
Ⓜ Valmy
€ Séance d'hypnose : 75 €
Lun-Ven : 9h30-20h

« Fermez les yeux et laissez-vous porter... » Ah ouais ? Dites ça à mon cerveau qui fait du trampoline sur ma *to-do list*. Mais, allongée dans ce fauteuil inclinable, la voix grave et douce de Christophe me guide, et je commence à lâcher prise. Ma *to-do list* peut bien aller se faire voir.

Quatre séances max pour régler n'importe quel problème ? Je signe.

Le tarif solidaire, sans besoin de justification.

SCIENCES ALTERNATIVES

JEAN-CHARLES - VOYANCE INSTITUT

57, rue Ney - LYON 6
06 68 67 88 99
Ⓜ Brotteaux
€ Consultations : 40-80 €
Formation (15h) : 550 €
Lun-Ven : 10h-19h

J'ouvre mon agenda et suis stupéfaite par la quantité de devoirs pour mon cours de voyance de mardi.
- Astrologie : Étudier la rétrograde de Mercure et son affecte sur les signes de terre.
- Cartomancie : Répondre à « Vais-je rencontrer quelqu'un ? », cartes sorties : *Cloître, Stérilité, Trahison*.
- ~~Voyance : Vais-je recommander *Voyance Institut* ?~~ Déjà fait.

Jean-Charles propose aussi bien des cours de voyance que des tirages de cartes classiques.

ROBERT PLOUVIER GRAPHOLOGUE

48, rue de la Thibaudière - LYON 7
04 78 58 00 90
Thibaudière
€ Analyse graphologique : 65 €
Lun-Ven : 9h-12h | 14h-18h

Hugo disait : « Dis-moi qui tu aimes, je te dirai qui tu es. »
Plouvier vous dira : « Écris-moi ton CV, je te dirai qui tu es. »
Tous deux hommes de lettres, Robert a lui décidé de se spécialiser sur l'aspect de celles-ci pour mieux vous analyser. En seulement 1h30, j'en ai appris plus sur moi-même qu'en 21 ans d'existence.

OÙ FAIRE UN DATE À LYON ?

Avec ma pote Vénus, on a décidé de vous donner quelques idées d'endroits cools pour faire un *date* à Lyon. Alors, allez-y mes jeunes tourtereaux, régalez-vous et battez de vos propres ailes vers le ciel divin de l'amour et de la volupté !

GRATUIT

donc pas cher

- **Parc de la Tête d'Or** - avec une nappe, c'est mieux.
- **Jardin des Curiosités** - si votre *date* est moche, au moins la vue sera belle.
- **Coucher de soleil sur les quais de Saône** - les plus courageux tenteront en hiver.
- **Cloître de l'Hôtel-Dieu** - un peu de calme, ça fait du bien.
- **Balade dans le Vieux Lyon** - vous pouvez même tester son cardio en montant à Fourvière.
- **Le *musée des Confluences*** (gratuit pour les étudiants) - plus l'exposition est bizarre, plus vous aurez de choses à vous dire !

PETIT BUDGET

mais efficace

- ***Musée des Beaux Arts*** - « La seule œuvre d'art que je vois, c'est toi », ça marche à tous les coups, c'est cadeau.
- ***Caillou Café*** - on ne parle pas assez du romantisme des grottes.
- ***Broc'bar*** - une terrasse sous un arbre, des guirlandes et le tour est joué.
- ***Les Muses de l'Opéra*** - un *rooftop* sur la Presqu'île ? J'ai.
- ***L'Aquarium Ciné-Café*** - ciné-club cherche couple cinéphile.
- ***Sabaï Sabaï*** - 25 € pour deux, ventre rempli, déco sympa, la belle affaire.

GROS BUDGET

pour impressionner

- ***Rousse*** - très sympa ce panorama, c'est un sympanorama.
- ***L'Officine*** - c'est chic, c'est intimiste, c'est romantique.
- ***Carmelo*** - étape obligatoire pour toute bonne relation.
- ***Les Infidèles*** - on espère que ce n'est pas prémonitoire.
- ***Opéra national de Lyon*** - 3h d'opéra en allemand pour lui montrer que vous êtes distingué.
- ***Brasserie des Brotteaux*** - si là vous ne concluez pas, on ne peut rien faire pour vous.

INSOLITE

pour choquer

- ***La Clef de Voûte*** - emmène-moi au bar à jazz et *fly me to the moon*.
- ***Tire-toi une bûche*** - si vous vous emportez au jeu de l'oie, c'est le mauvais plan.
- ***Manitas*** (café céramique) - mêlez l'utile à l'agréable : repartez avec une tasse et peut-être un bisou.
- ***Le Speaker*** (comedy-club) - parfait si vous n'êtes pas drôle, un comédien fait des blagues pour vous.
- **Canoë sur la Saône** - à double tranchant, soit ça pa(ga)ie, soit ça ne pa(ga)ie pas.
- ***Chefsquare Lyon*** - pour vérifier si votre *date* sait faire des pâtes, on ne sait jamais.


LYON GOURMAND

LYON AÉROPORT

POWERED BY VINCI AIRPORTS

PRÊT POUR TON PROCHAIN TRIP* ?





PLAISIRS GOURMANDS

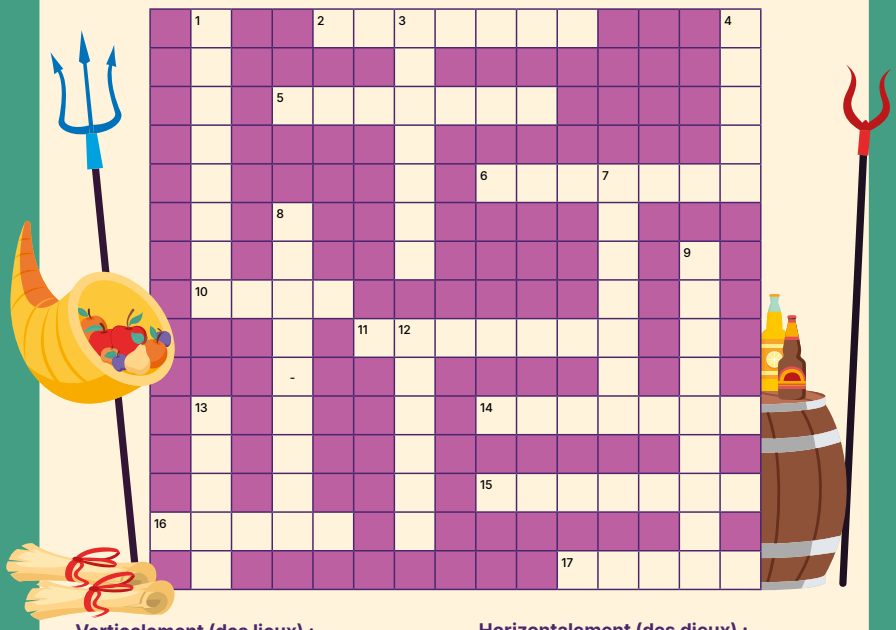
103 · SUCRÉ
105 · THÉ OU CAFÉ ?

111 · SALÉ
112 · FOOD COURTS
113 · BURGERS
117 · SUR LE POUCE

123 · BRUNCHS
124 · À LA CARTE
128 · À VOLONTÉ

LES DIEUX CROISÉS

On vous les a présentés, maintenant à vous de les retrouver !



Verticalement (des lieux) :

1. Lyon à l'ancienne, avec les romains.

3. Mont où la louve a bercé les fondateurs de Rome.

4. La France à l'époque d'Obélix ou une réaction naturelle chez l'homme le matin.

7. Le *Groupama Stadium* romain.

8. Un centre commercial qui convient très bien aux mortels aussi.

9. La dame préférée des Lyonnais.

12. Un métro, un lycée et une place, nommés en l'honneur d'un descendant de Jupiter.

13. Un lieu très très bien chauffé et imposé à Pluton.

Horizontalement (des dieux) :

2. Vous êtes pas contents ? Tsunami.

5. En être un est un beau compliment.

6. A sûrement été PDG d'une grande chaîne d'hôtellerie.

10. Sa meilleure défense, c'est l'attaque.

11. L'épicurien originel.

14. La stratégie, c'est qu'il n'y pas de stratégie.

15. A porté un enfant dans sa tête et dans sa cuisse, sois normal mec ?

16. Une planète a été nommée en son nom, ça vous aide hein ?

17. Elle mange 5 fruits et légumes par jour.

Vertical : 1. Lugdunum, 3. Palatin, 4. Gaule, 7. Colisée, 8. Part-Dieu, 9. Fourvière, 12. Ampère, 13. Enfer

Horizontal : 2. Neptune, 5. Apollon, 6. Mercure, 10. Mars, 11. Bacchus, 14. Minerve, 15. Jupiter, 16. Vénus, 17. Cérès


SUCRÉ



Plutôt *café noir* ou chaï latte ?

Vous avez le goût de l'innovation digitale et du conseil ?
Découvrez nos opportunités de carrière.

Rewrite your future.
Rejoins-nous.



Je suis rentrée dans un café, plouf !

BARISTAS

LOUTSA

1, place d'Albon - LYON 1
04 78 49 30 93
Ⓜ Cordeliers
€ Boissons chaudes : 2-7 €
Pâtisseries : 1,80-4,30 €
Lun-Ven : 8h30-19h
Sam : 10h-19h
Dim : 10h-17h30



Prénom : *Loutsa*
Métier : Torréfacteur
Objet : Tasse
Pays : Grèce
Légume : La touche de citrouille dans leur *latte*
Fruit : La noisette de leur cake
Boisson : *Cold brew*
Célébrité : La patronne revigorante
16 points (je gagne à tous les coups).

Bon, il faut encore que j'apprenne les règles du petit bac.

Des ateliers sensoriels autour du café sont proposés dans leur atelier du 7ème arrondissement.

NEW MAISON SAFA

4, rue des Tables Claudiennes - LYON 1
Mairie du 1er
€ Boissons chaudes : 1,90-5,50 €
Cookies : 5-8,80 €
Lun-Dim : 10h-20h

J'ai une amie qui parle beaucoup. Son dernier sujet : les poissons boivent-ils de l'eau ? Lasse, je l'ai abandonnée chez *Maison Safa* en me disant qu'entre les cookies à la pistache, au *Ferrero* ou au chocolat, elle m'oublierait un temps. Sauf qu'à part un : « Merci pour la reco ! », je n'ai plus de nouvelles… Dois-je m'inquiéter pour elle, pour son cholestérol ou pour les propriétaires enfermés avec elle ?

TANDEM

1, place Aristide Briand - LYON 3
04 78 59 93 52
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Boissons : 4-8 €
Cookies : 2,80 €
Lun-Sam : 9h-19h

À la question : Est-ce un café, une épicerie fine ou un *concept store* ? *Tandem* a fait le dur choix de ne pas choisir. Honnêtement, je ne saurais décrire précisément le style de cette boutique. *Aesthetic* ? *Design* ? *Cute* ? Aucune idée. Ce que je sais c'est que les deux propriétaires sont au volant d'un *Tandem* très sympathique et qu'on rejoindrait bien l'aventure.

MIDORI MATCHA CAFÉ

52, gde. rue de la Croix-Rousse - LYON 4
Hénon
€ Matchas : 5-7 €
Cookies : 3,50 €
Mar-Dim : 9h-18h

On entend souvent que l'herbe est plus verte ailleurs, mais je vous mets au défi qu'elle le soit plus que chez *Midori Matcha Café*. « Tous au vert ! », de la devanture aux plantes suspendues au mur en passant par leurs desserts et boissons, tout y est. Je connais un bonhomme pelouse qui va être jaloux.

Le matcha fraise au lait d'avoine.

L'herbe sera peut-être encore plus verte dans leur nouveau café du 1er arrondissement.

NEW SHOUKÂ

60, crs. Franklin Roosevelt - LYON 6
09 78 81 33 56
Masséna
€ Boissons chaudes : 2-5,50 €
Pâtisseries : 4 €
Lun-Sam : 8h30-19h30
Dim : 10h30-18h30

Café torréfié dans leur atelier à Chamonix, chocolat maison, cookies rappelant la douceur de l'enfance. Rien de plus, rien de moins. Deux adresses à Lyon, zéro excuse pour continuer à boire du café soluble.

Le brownie praliné.



NEW THE COFFEE

175, rue Cuvier - LYON 6
Brotteaux
€ Boissons chaudes : 1,90-6,70 €
Lun-Ven : 8h30-18h30
Sam & Dim : 9h-18h30

À peine entrée, on me demande de faire un choix : zen bouddhiste ou danseuse de samba. Matcha ou *latte* caramel ? Mon palais fait du rodéo, mon cerveau implose. C'est bon, très bon même. Mais voilà à force de vouloir fusionner Tokyo et São Paulo, on finit un peu à Genève. C'est propre, lisse, et ça manque juste d'un petit grain. De café, ou de folie.

MAGMA COFFEE SHOP

101, rue Béchevelin - LYON 7
Rue de l'Université
€ Boissons chaudes : 2-6 €
Pâtisseries : 2-5 €
Mar-Ven : 8h30-17h30
Sam : 9h-17h30

Vous aussi vous passez plus de temps à choisir le bon angle pour votre photo qu'à boire vos cappuccinos ? Alors vous allez adorer ce *coffee shop aesthetic*. Vous y trouverez des produits originaux aux inspirations méditerranéennes et japonaises. De quoi se régaler tout en faisant profiter vos fans !

La belle découverte du *brookie* au *tonka*.

Vous avez une réduction si vous venez avec votre propre gobelet.

CAFÉ COWORKING

NEW LE SMOOTH'

15, rue d'Anvers - LYON 7
09 73 36 65 67
Saxe - Gambetta
€ Smoothies : 3,90-6,90 €
Pâtisseries : 2,90-3,90 €
Lun-Ven : 10h-20h
Sam : 11h-18h

J'ai du mal à me mettre au travail. Quand je dois réviser, même un livre sur les vaches de France m'intéresse plus que mes leçons. Pour vaincre mes démons, je vais désormais dans l'ambiance studieuse et sucrée du *Smooth'*. Armé d'un smoothie pêche et d'un brownie, j'apprends mes graphiques sur la Limousine avec plaisir. On verra pour les cours plus tard.



CAFÉS GOURMANDS

CAFÉ MÃÉ

5, rue Pleney - LYON 1
04 72 45 79 21
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Boissons chaudes : 2-6 €
Formule brunch : 26 €
Mar-Ven : 9h-17h
Sam : 10h-18h
Dim : 10h-15h

Dans de nombreuses langues, « Mãe » signifie maman. Pas étonnant donc, que ce soit dans ce café que je me réfugie lorsque je recherche un peu de douceur et de réconfort. Une part de leur gâteau moelleux sous les yeux, un grand *macchiato* caramel dans les mains et me voilà de retour chez moi. À la seule différence qu'ici on ne me gronde pas lorsque je ne débarrasse pas mon assiette.

KAFÉ STOCKHOLM

10, rue Saint-Polycarpe - LYON 1
04 78 30 97 06
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Boissons chaudes : 1,90-5,20 €
Pâtisseries : 2,50-4,50 €
Lun : 10h-18h
Mar-Ven : 8h-18h
Sam : 9h-18h

Si la gourmandise était un sport olympique, le *Kafé Stockholm* mériterait au moins une médaille. Véritable arène où les roulés à la cannelle et à la cardamome se battent en duel pour vous faire tomber par terre. Il n'y a pas de chronomètre, juste une mission : vous faire passer un après-midi cosy à papoter comme si c'était votre nouveau QG.

Même Dua Lipa y a fait un tour.

LA MAISON COBALTE

23, rue René Leynaud - LYON 1
04 78 31 82 55
Ⓜ Croix-Paquet
€ Boissons chaudes : 2-5,50 €
Cookies : 3,80 €
Mar : 12h-17h
Mer-Sam : 12h-23h
Dim : 12h-18h

S'il avait été lyonnais, nul doute qu'Yves Klein aurait élu domicile dans ce café. Déjà, l'art est partout : en exposition, à la portée des clients grâce au mini atelier et même dans l'assiette. Ensuite, cette obsession pour le cobalt n'est pas sans rappeler son fameux bleu Klein. Mais surtout, il aurait adoré leurs pâtisseries, car qui pourrait y résister ?

Les événements culturels et artistiques.
Ils font aussi restaurant le midi et le soir !

PAPÉ CAFÉ

3, rue Louis Vitet - LYON 1
04 72 00 08 94
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Boissons chaudes : 1,90-5,50 €
Pâtisseries : 7-8 €
Lun-Sam : 9h-19h
Dim : 9h-17h

Samedi matin, café avec mamie chez *Papé*. Midi, sandwich *toasté* avec ma BFF pour potiner. 18h, *kombucha* avec mon voisin de palier. Et dimanche, *DJ set* et verre avec mon ex (erreur) mais en même temps je n'avais pas envie de partir de chez *Papé*.



NEW WASSAÏ

19, rue Sgt. Blandan - LYON 1
Terreaux La Feuillée
€ Boissons chaudes : 2-6,50 €
Pâtisseries : 3,50-6 €
Mer-Sam : 14h-20h

Vous voyez ce mec qui sait tout faire, limite agaçant ? Et bien dans la famille des *coffee shops*, c'est *Wassaï* : culturel, sans gluten, allégé en sucre, végan, lumineux, gourmand, fait à emporter. Et la goutte d'eau qui fait déborder le vase : ils sont sympa. ARGHH

Sa faille : le temps de service.
Tous les produits sont végans.

KIWA CAFÉ

3, quai Antoine Riboud - LYON 2
04 78 85 50 49
Hôtel Région Montrochet
€ Boissons chaudes : 2-5,60 €
Bingsus : 8,90 €
Mar-Dim : 10h30-19h30

Premier café coréen sur Lyon, si vous cherchiez désespérément à manger des *bingsus* et boire des *k-boissons*, c'est votre chance. Si au contraire, c'est votre premier café coréen tout court et que vous avez froncé les sourcils en lisant la phrase précédente, c'est l'occasion de découvrir les spécialités coréennes dans une déco épurée typique.

La terrasse sur les quais de Saône.
Des pâtisseries un peu trop sucrées.

MOMENTO

49, gde. rue de la Croix-Rousse - LYON 4
04 78 29 54 94
Croix-Rousse
€ Boissons chaudes : 2-4,90 €
Pâtisseries : 3,50-8 €
Lun-Jeu : 8h-23h
Ven & Sam : 8h-00h | Dim : 8h-18h

Je ne supporte plus mon coloc ! Depuis qu'il a décidé de se mettre à la guitare et qu'il a cassé ma machine à café, impossible de travailler chez moi. Heureusement, il y a *Momento*. Une fois installée sur leur jolie terrasse avec mon « *croq* » et ma boisson chaude réconfortante, je peux enfin avancer dans mes révisions. Maintenant, plus qu'à espérer que mon coloc ne découvre pas l'adresse.

NEW CAILLOU

60, quai Pierre-Scize - LYON 5
Homme de la Roche RD
€ Boissons chaudes : 2-5 €
Pâtisseries : 1,50-3 €
Lun-Ven : 8h-18h
Sam : 10h-20h
Dim : 10h-17h

RPPP

Le Petit Poucet est vraiment malin d'avoir laissé des cailloux derrière lui. Personnellement, ce *Caillou* me sert de repaire pour boire des *lattes* épicés, manger des cookies fondants ou pour jouer au baby, ça dépend. Le seul hic, je ne suis toujours pas allé chercher les autres cailloux, ayant passé trop de temps auprès de celui-ci.

La déco *seventies*.
Le café propose des expositions éphémères et des cours de tango.

CAFÉ SOLIDAIRE

CAFÉ JOYEUX

13, rue Ferrandière - LYON 2
01 87 53 64 80
Cordeliers
€ Boissons chaudes : 2-5,80 €
Lun-Ven : 8h30-19h

Être joyeux, ce n'est pas facile. Il faut apprécier la couleur jaune, réussir à s'assoir sur une chaise et savoir prononcer : « Bonjour, je voudrais un café s'il vous plaît. » Je sais, ce n'est pas une mince affaire mais si jamais c'est hors de votre portée, la bonne humeur des serveurs du *Café Joyeux* suffira largement.

Les rochers coco.
Le *Café Joyeux* emploie et forme des personnes en situation de handicap mental et cognitif.

SALONS DE THÉ

AUX THÉS DES MERVEILLES

59, mnt. de la Grande-Côte - LYON 1
04 72 27 80 22
Croix-Paquet
€ Thés : 4,50 €
Scones : 2,50 €
Mar : 14h-19h
Mer-Ven : 10h30-19h
Sam & Dim : 11h-19h

Au départ, je voulais juste une tasse de thé, mais me voilà embarquée dans une expérience sensorielle. Autour de moi, quelques chuchotements accompagnent le trafic de théières en porcelaine. Complice, mon chocolat chaud au piment de Cayenne me susurre des mots doux avant de me gifler la langue. Quelle autre surprise m'attend ? Ces deux scones beurrés participeraient-ils aussi à ces activités ?

Des pâtisseries maison à tomber par terre.



ZEITGEIST

12, rue des Augustins - LYON 1
04 78 93 52 55
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Boissons chaudes : 2-5 €
Pâtisseries : 3-6 €
Mer-Dim : 9h-18h

On dit souvent que le fondement de l'homme repose sur l'opposition entre le corps et l'esprit. Chez *Zeitgeist*, je cultive mon esprit en travaillant sur mon ordinateur, et mon corps grâce à une carte végane et gourmande. J'ai même trouvé le moyen de les réconcilier lorsque les deux ont entendu parler du chocolat frappé recouvert d'une montagne de chantilly.

Mon esprit y pense encore et mon ventre gargouille.

CHA YUAN

7-9, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2
04 72 41 04 60
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Thés en vrac : 4,50-16 €
Lun : 14h30-18h30
Mar-Sam : 10h-18h30



Chez *Cha Yuan*, on peut parler de grands crus de thé. Les gérants vont jusqu'en Chine pour dénicher des feuilles d'exception. Face à une carte aussi longue, on ne sait pas où donner de la tête. Heureusement, des sommeliers du thé sont venus nous aider, après, il faut le dire, un long moment de solitude. On les écoute religieusement, un peu intimidées. On sait de quoi on parle ici.

Une décoration traditionnelle pour une ambiance apaisante.

L'expertise a un prix.

***Cha Yuan* est avant tout une boutique de thé.**

MERCREDI BISCUITERIE

41, rue Franklin - LYON 2
04 72 64 02 98
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Boissons chaudes : 4 €
Parts de gâteau : 5,50 €
Mer-Sam : 10h-18h
Dim : 9h30-16h

J'y suis allé un jeudi et le *carrot cake* était bon. J'y suis allé un vendredi et l'ambiance était agréable, parfaite pour lire mon journal. J'y suis allé un samedi pour boire un chocolat chaud avec une amie. J'ai d'abord cru qu'il ne fallait y aller que le mercredi mais finalement les autres jours sont tout aussi bien. Oui, je m'ennuie.

Vous n'avez pas le temps de vous installer ? Allez prendre à emporter dans leur boutique juste à coté !

DUCLEF

10, rue de la Bombarde - LYON 5
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Chocolat chaud : 5 €
Pâtisseries : 1-6 €
Lun-Ven : 9h-18h
Sam & Dim : 9h30-18h30

9h, j'enfile mes baskets et j'attaque Fourvière. 9h05, *Duclef* me coupe la route. Le flan me fait de l'œil et le Paris-Brest m'achève. Moralité : j'ai couru 500 mètres, mangé pour 2 et acheté mon déjeuner pour ce midi. C'est ce que j'appelle l'équilibre.

LE LUMINARIUM

9, rue des Trois-Maries - LYON 5
04 78 82 11 25
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Boissons chaudes : 1,90-4,50 €
Cheesecake : 5 €
Lun : 14h-19h
Mar, Mer, Jeu, Ven & Dim : 11h-19h
Sam : 10h-19h

On dit que Van Gogh mangeait de la peinture jaune parce qu'il pensait que ça lui procurerait du bonheur. Si seulement quelqu'un lui avait dit que le *Golden latte* du *Luminarium* faisait le même effet... Bleu, rose, violet, vert, orange ou noir, ils ont tout l'arc-en-ciel en *latte* et ils provoquent tous le même bien-être.

Le cheesecake à la crème de marron.

Des tableaux y sont exposés gratuitement.

HOROSCOPE DE L'AMOUR

Vous ne l'aviez pas demandé, le voici quand même : un horoscope 100% fiable sur votre vie amoureuse en 2026 préparé par Vénus elle-même !



CAPRICORNE

Mettez votre *LinkedIn* à jour, c'est le principal. Pour l'amour ? Bah vous vous contenterez de l'amour du travail. C'est déjà suffisant non ? ^^



VERSEAU

Trop souvent accompagné de votre compagnon Recto, il faut que vous arriviez à battre de vos propres ailes. 2026 doit marquer la fin de votre fâcheuse tendance à retourner tout ce qui bouge.



POISSON

Cette année, votre vie sexuelle sera sous le signe du saumon : vous allez galérer, dépasser de nombreux obstacles et faire des centaines de kilomètres à contre-courant pour un amour de jeunesse. Courage à vous !



BÉLIER

Je ne sais qu'écrire tant les béliers ont l'habitude d'être romantiques, attentionnés et attirants. Continuez donc à être vous-même mais laissez-en un peu aux autres signes s'il vous plaît ! Je suis Bélier.



TAUREAU

Mâle de la vache, apte à la reproduction. Donc go go gooooo !



GÉMEAUX

La conjonction entre Jupiter et Pluton fait obstacle à Mercure en rétrograde. Je n'ai rien compris à ce que je viens de dire mais j'ai l'impression que c'est positif, ou pas. À vous de trancher.



CANCER

Laissez tomber, l'amour ce n'est pas pour vous. Par contre, faites du tricot, les planètes sont alignées pour ça !



LION

Vous êtes arrogant, vous avez vos standards mais vous êtes particulièrement beau. Vous allez donc voler toutes les futures conquêtes des pauvres Cancers.



VIERGE

Vous devez profiter de 2026 pour mettre les points sur les i, vous savez mieux que quiconque à quel point cette lettre est indispensable.



BALANCE

Non je ne dirai rien !



SCORPION

Arrêtez avec la blague du : « Viens on fait un pique-nique. ». Ça ne marchera pas cette année. Vous faites juste peur.



SAGITTAIRE

Est-ce que vous allez trouver l'amour ? L'avenir vous le dira. En attendant, essayez déjà de vous cantonner à un seul partenaire, bande de gros coquins.


SALÉ

FOOD COURTS

HEAT

70, quai Perrache - LYON 2

Musée des Confluences
Lun & Mar : 12h-14h
Mer : 12h-14h | 17h30-23h
Jeu & Ven : 12h-14h | 17h30-00h
Sam : 12h-00h
Dim : 11h-19h

Ce n'est pas un resto, pas un bar, pas une salle de concert, ni un terrain de sport et ce n'est pas non plus un parc d'attractions. Pourtant on y mange une cuisine d'ailleurs et on y boit des bières bien fraîches devant une partie de pétanque sur fond de musique entraînante. Par contre, pour le parc d'attractions, il n'y en a vraiment pas. Désolé...

En revanche, des événements, il y en a !

Des stands qui changent quotidiennement.

NEW FOOD'LAB



76, rue du Bourbonnais - LYON 9
06 03 31 03 19

Docteur Horand
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 11h-23h
Ven & Sam : 11h-1h

J'arrive à *Food'lab* pensant y trouver un *food court* convivial où tester différentes cuisines. Mais j'ai vite déchanté lorsque j'ai dû prendre ma commande sur une borne et la manger dehors, faute de salle intérieure. Heureusement que ce manque de chaleur humaine a été compensé par un doux repas.

Les plats indiens et le *cheesecake Oreo* de *Chicken Crispy*.

Venez plutôt en été pour apprécier la terrasse.





RPPP

LA COMMUNE

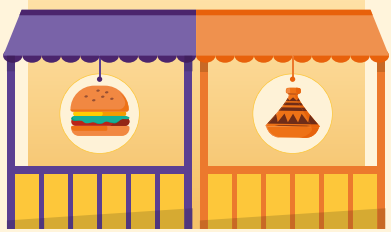
3, rue Pré-Gaudry - LYON 7

Place Jean Jaurès
Lun-Mer : 11h30-14h | 18h-00h
Jeu & Ven : 11h30-14h | 18h-1h
Sam : 12h-1h
Dim : 12h-17h

En plat comme en amour, j'ai toujours préféré partager plutôt qu'en choisir un seul. Autant vous dire que j'ai trouvé chaussure à mon pied à *La Commune*. Ce lieu satisfait aussi bien mes désirs de plats sénégalais que chinois, sans oublier mon péché mignon pour les italiens !

Les soirées danse.

C'est un incubateur culinaire qui aide les chefs à tester leurs produits avant d'ouvrir leur propre restaurant.





En fait un classique burger c'est comme un burger mais un classique burger en fait.

CLASSIQUES

BIOBURGER (OPÉRA)

18, rue du Bât d'Argent - LYON 1
09 73 89 49 09
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menus : 11,90-16,40 €
Burgers : 7,90-15,90 €
Lun-Dim : 11h30-23h

Des frites croustillantes qui nous régalent,
Un burger savoureux, et loin d'être banal.
Pas de steaks d'usine, les bêtes broutent en paix,
Un fast-food engagé, où tout est bio et frais.
Envie de saveurs saines et de *bionheur* ?
Chez *BIOBURGER,* tout est fait dans le quart d'heure.

CÔTÉ BURGER

33, rue Léon Jouhaux - LYON 3
06 17 71 92 90
Ⓜ Garibaldi
€ Menus : 12,90-16,50 €
Burgers : 9-9,90 €
Lun-Dim : 11h30-14h | 18h30-00h

Côté burger, c'est bien. Côté frite, c'est maison, c'est super. Côté poutine, c'est top. Adjugé, vendu, *Côté burger,* c'est pas mal.

J'insiste, côté frite, c'est extra !

JOHNNY'S KITCHEN

48, rue Saint-Georges - LYON 5
04 78 37 94 13
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Burgers : 14,90-19,90 €
Lun-Dim : 12h-1h

C'est l'heure de vérité, direction le *Johnny's Kitchen* pour regarder France-Irlande. Pour m'accompagner : un énorme burger et une *Guinness*, le combo gagnant. Le match s'emballe, l'Irlande enchaîne les essais.
« *Le ballymaloe burger,* c'est pour qui ? »
La serveuse m'extirpe de ce cauchemar. Seule une 4ème *Guinness* ou Antoine Dupont pourra m'ôter cette amertume.

Ne manquez pas les concerts le vendredi et le samedi soir.



THE AMERICAN GOOD BURGER

76-78, rue Masséna - LYON 6
07 66 43 85 56
Ⓜ Masséna
€ Burgers : 9,90-14,90 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 11h30-14h30 | 18h-21h30
Ven & Sam : 11h30-21h30

Back-to-back pour *The American GooD BURGER*. Pour sa première apparition l'année dernière, il nous avait épatés. Cette année, il nous a encore impressionnés. Burger moelleux, steak savoureux, bref, une claque gustative qui laisse sans voix. En route pour le *three-peat ?*

Le gérant vous fera aimer ses burgers autant qu'il les aime.

Des produits frais, 100% français.

CHUCK BURGER

33, rue de la Thibaudière - LYON 7
04 37 70 60 20
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Burgers : 10-14,50 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-22h

Mon pote Chuck, c'est l'ami que je souhaite à tout le monde : généreux, talentueux et capable de résoudre n'importe quel problème. On se connaît depuis peu mais nous sommes déjà inséparables. Le secret de notre amitié ? Il cuisine de délicieux burgers, je les mange. Eh oui, l'amitié c'est du 50-50.

Chuck, c'est un mec 100% local.

KAFFEE BERLIN (LYON 7)

8, quai Claude Bernard - LYON 7
04 72 70 88 77
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Burgers : 14,90-16,90 €
Lun-Dim : 10h-00h

Avis aux étudiants ! Marre d'attendre 30 minutes pour manger les frites tièdes de votre cantine ? Las de chercher une place assise dans cette jungle estudiantine ? Nous avons une solution pour vous : *Kaffee Berlin*. Un menu étudiant le midi avec burger, *potatoes* et boisson : votre ancienne popote ne sera bientôt plus qu'un mauvais souvenir.

Avis aux non-étudiants, les tarifs sont bien moins attrayants !

Vous retrouverez ses frères et sœurs dans les 2ème, 6ème et 8ème arrondissements.

GOURMETS

AU BERCAIL

14, quai Antoine Riboud - LYON 2
04 87 37 02 87
Hôtel Région Montrochet
€ Burgers : 13,90-17,50 €
Lun-Sam : 12h-23h
Dim : 12h-22h

Jeune, j'accompagnais mon grand-père faire les brocantes de quartier. Aujourd'hui, j'ai repris le flambeau, c'est moi qui l'emmène *Au Bercail*. Moins de babioles, plus de burgers, l'ambiance vide-grenier lui rappelle de bons souvenirs et moi, je me régale.

Après un match de hockey, vous avez de grandes chances d'y croiser les *Lions* de Lyon !

PNY

59, rue Mercière - LYON 2
09 87 34 51 47
Ⓜ Cordeliers
€ Burgers : 11,90-19,30 €
Lun-Dim : 12h-23h

« Monsieur, où étiez-vous hier soir à 20h32 ?
- Dans la mezzanine, chez *PNY*, au milieu de cette ambiance particulière et apaisante. J'y rencontrais un magnifique *Return of the Cowboy* double viande.
- Vous avez conscience que ce burger était criminellement bon ?
- Je plaide coupable. »

Si vous cherchez un bon avocat, précipitez-vous sur le *Goodbye California*.

Le goût et le prix, une sorte de « *good cop, bad cop* ».



SMOKÉ AND FRIES

21, rue Ferrandière - LYON 2
04 81 91 13 52
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 12,90-17,90 €
Burgers : 8,90-13,90 €
Mar & Mer : 12h-14h | 19h-22h
Jeu : 12h-14h30 | 19h-22h30
Ven : 12h-14h | 19h-22h30
Sam : 12h-15h | 19h-22h30

Nouvelle résolution : courir un marathon. Mais qui dit marathon, dit *ravito*. Et pour ça, j'ai trouvé le parfait cuistot : *Smoké and Fries*. Un service plus rapide que mes foulées, une viande fumée à couper le souffle et des frites dorées, comme ma future médaille. De quoi faire le plein d'énergie et laisser les champions dans le rétro !

On adore les produits locaux et le menu étudiant.

LES BIBI'S BURGER

214, rue Paul Bert - LYON 3
04 72 34 39 12
Part-Dieu Villette Sud
€ Menus : 13,60-18 €
Burgers : 9,90-14,30 €
Lun-Jeu : 11h30-14h | 19h-21h
Ven : 11h30-14h | 19h-21h30



Part-Dieu… Son centre commercial, sa gare, ses tours, ses travaux perpétuels… Un petit paradis en somme. Mais c'était sans compter sur *Bibi's Burger* et ses burgers diaboliques. Des sauces maison, des buns lyonnais, des fromages locaux, des produits bio et savoureux, tout dénote ici. Qu'est-ce que Bibi cherche à faire ? Transformer Part-Dieu en enfer ?

Et je ne vous ai pas parlé des frites à tomber par terre, ni des prix…

…ni du fait qu'il se faisait livrer à vélo pour réduire son empreinte carbone. Infernal je vous dis.

GONZAGUE BURGERS

26, av. Jean Jaurès - LYON 7
04 37 72 75 62
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Burgers : 17,50-25 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h-14h | 19h-21h45
Ven & Sam : 12h-14h | 18h-22h30

Chers lecteurs, j'ai besoin de vous pour savoir si c'est le bon ! Il s'appelle *Gonzague*, voici ce qu'il faut savoir sur lui :
Qualités : il est naturel, généreux, authentique, séduisant, réconfortant, tendre, savoureux mais surtout très très bien bâti !
Défauts : il est trop souvent bien entouré et me cache des choses…

Les frites à volonté.

Toutes ces frites qui lui tournent autour et sa sauce qu'il me cache depuis trop longtemps !

L'ATELIER DE MARION

3, rue de Bonald - LYON 7
06 67 82 07 82
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Burgers : 9,90-17,10 €
Mar-Sam : 11h30-14h30 | 19h-22h30

En 2020, Marion a tout misé sur les burgers. Risqué ? Peut-être. Génial ? Carrément ! Tout est fait maison : du pain aux sauces, rien ne sort d'un sachet. Bref, venez affamé, faites confiance à Marion et repartez heureux.

J'aurais dû garder de la place pour le dessert…

QUEENSTOWN

56, rue Saint-Pierre de Vaise - LYON 9
04 78 66 12 35
Ⓜ Valmy
€ Burgers : 11-13 €
Lun-Mer : 11h30-13h30
Jeu & Ven : 11h30-13h30 | 18h30-21h

Vous ne savez pas où emmener votre reine en *date* ? Emmenez-la au *Queenstown*. Est-ce que c'était bon ? Oui. Est-ce que les produits étaient de qualité ? Oui. Est-ce que mon *date* a apprécié ? Oui. Est-ce que je me suis ruiné ? Non. Est-ce que j'ai conclu ? Je ne répondrai pas à cette question.

Tout est fait maison, sauf le pain qui vient du boulanger à deux rues du restaurant.

Il y a aussi une partie asiatique sur la carte.

SMASH BURGERS

SMASH BURGER JOINT

44, rue Sgt. Blandan - LYON 1
04 87 62 76 49
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu : 14,50 €
Burgers : 9-10 €
Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h30

Chacun d'entre nous possède son classique. Un resto réconfortant, rassurant, qui remet les idées en place après un « c'est pas toi, c'est moi le problème ». Moi, j'ai trouvé mes lasagnes de maman, mon *pot de glace-plaid-titanic,* mon refuge face à ce monde cruel qui veut ma perte. Mon classique burger. Souvent cocu, client connu, jamais déçu !

JUNK

22, rue Ferrandière - LYON 2
09 55 76 76 68
Ⓜ Cordeliers
€ Burgers : 13-21 €
Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30
Sam & Dim : 12h-22h30

Ici pas de petit lob, on smash les burgers comme on smasherait en finale de *Roland Garros.* Burgers, frites, cookies, pas question de prendre un *break* ! C'est un service gagnant à chaque bouchée, avec des sauces maison qui te feront oublier ton cuisant 0/6 0/6.

Attention, de nombreux livreurs essaient d'envahir le terrain.

BILL'S BURGER

89, crs. Vitton - LYON 6
04 28 38 31 71
Ⓜ Charpennes
€ Menus : 8,90-10,90 €
Burgers : 7-9 €
Lun-Jeu : 11h-23h | Ven : 11h-00h
Sam : 12h-00h | Dim : 12h-23h

J'y suis allé, j'ai commandé, j'ai mangé. Rapide, simple et efficace. C'était bon sans être exceptionnel, mais surtout, c'était français. Alors cocorico, on abandonne nos fast-foods préférés et on va au *Bill's !*

NEW FRANZ

25, rue Chevreul - LYON 7
09 80 64 11 31
Quai Claude Bernard
€ Menus : 9,50-22 €
Burgers : 6,50-19 €
Lun-Ven : 7h-23h30
Sam & Dim : 11h-23h30

Je ne suis pas lent, j'ai juste besoin qu'on m'explique longtemps. Normalement, quand on me dit *smash burgers,* je me demande si je dois me battre avec mon repas. Et puis d'ailleurs, pourquoi on me propose des maillots avec mes frites ? Au moins, chez *Franz*, le burger c'est simple et sans ambiguïté. Tout ce que j'aime, parce que j'ai tout compris.

WAFFLE BURGERS

CRISPY SOUL

21, rue de Condé - LYON 2
09 88 01 90 54
Ⓜ Perrache
€ Burgers : 13,90-15,90 €
Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-23h
Sam : 12h-23h
Dim : 12h-22h

14h, le train pour Dallas est dans une demi-heure, le ventre de mon pote crie famine : il faut agir rapidement. Pas le temps pour un plat-dessert. Le *waffle burger* est notre dernière chance. On saute sur nos chevaux, et *yihaaaaaaa let's go to Crispy Soul.*

Depuis cette aventure, mon ami retourne souvent à Perrache, et pas pour prendre le train.

Le *waffle burger* est un savant mélange entre gaufre et burger.



2 minutes pour finir, ça fait déjà un point commun.

BAGELS

BIG BAGELS

26, crs. Vitton - LYON 6
09 83 93 44 43
Masséna
Bagels : 8,90-11 €
Lun-Sam : 8h30-19h
Dim : 11h-16h



« Salut *ChatGPT*, est-ce que tu pourrais m'écrire une critique trop marrante sur *Big Bagels* stp ?
- Bien sûr ! *Big Bagels* est l'endroit idéal pour manger et travailler dans un cadre *trendy* et new-yorkais. *America*, yeah ! Parmi les sélections populaires, on trouve le délicieux *Crispy Chicken* ou le fameux *Salmon*, une vraie animalerie !
- Je n'ai pas tout compris, mais merci l'ami. »

CHÈRES COUSINES

23, rue Bugeaud - LYON 6
04 78 52 03 29
Foch
Menus : 9,90-12,60 €
Lun-Sam : 11h-16h

Contrairement à ce que l'on voit sur *Instagram*, une séance de pilates n'est pas un prérequis pour un bon bagel. Tant mieux pour moi et mon record à 9 secondes de planche. Toutefois, je ne pensais pas que le plus dur restait à venir : faire un choix parmi une carte aussi garnie que ces pains.

Après l'effort, le réconfort vous est servi avec le sourire.

EMPANADAS

TOKÉ - BERTHELOT

1, av. Berthelot - LYON 7
09 87 05 90 09
Centre Berthelot - Sciences Po Lyon
Menus : 10-16 €
Lun-Dim : 11h30-23h

Toké, c'est ton pote qui revient de six mois en Argentine et qui jure savoir faire les meilleures *empanadas*. Pas 100% authentiques, mais bien pensées et drôlement bonnes ! Ce n'est pas une échoppe de Buenos Aires, mais les saveurs sont soignées et l'expérience vaut le détour.



FRITERIE

FRITE ALORS !

20, rue Terme - LYON 1
04 78 58 61 73
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu : 17,90 €
Poutines : 10,50-13,90 €
Lun-Ven : 11h30-22h30
Sam & Dim : 11h30-22h45

On dit souvent qu'on est ce que l'on mange. Personnellement, j'ai toujours voulu être une poutine et mon pote, un burger. Alors ce midi, on est allés chez *Frite Alors !* Désormais, je suis une poutine *Lyonnaise* gratinée à l'andouillette et mon pote, un bon *Gros Pépère*. Et bien dodu en plus.

GRECS

KEFI

17, rue Neuve - LYON 1
04 78 58 77 84
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 11,90-16,90 €
Pitas : 9 €
Lun : 11h30-14h30
Mar-Sam : 11h30-14h30 | 18h30-22h

Ô disciple affamé, tu viens chercher la vérité sur *Kefi* ? Approche et écoute la prophétie.
Ce que ton palais désirera : une pita divine et une viande savoureuse.
Ce que ton cœur demandera : des frites dorées comme le bouclier d'Achille.
Ce que tu trouveras : un rapport qualité-prix béni des dieux, une satiété sans sacrifice et un service digne d'Hermès.

NEW LES FILOUS

10, rue de la Martinière - LYON 1
09 88 01 63 87
St-Vincent
€ Menus : 7,90-17,90 €
Mezzés : 6-7 €
Lun-Dim : 11h30-22h30

J'ai trouvé le bon filon chez *Les Filous* ! Piochés parmi la myriade de restaurants de la Presqu'île, ces chenapans ne m'ont pas déçu. Mine de rien, leurs sauces maison valent le détour et leurs sandwichs sont des pépites. Parfait pour les grands ou petits creux.

ITALIENS

NEW LE PÂTON

3, place Rouville - LYON 1
Rouville
€ Menus : 13-15 €
Sandwichs : 8-9 €
Lun, Mar & Ven : 11h30-14h30
Mer & Jeu : 11h30-14h30 | 19h-22h
Sam : 19h-22h

Définition de « pâton » d'après le *Larousse* ? « Morceau de pâte pesé et mis en forme avant la cuisson. »
Définition de « pâton » d'après Antoine et Nicolas ? « Quelques bouchées de plaisir concentrées dans une délicieuse pâte à pizza à savourer entre amis à la sortie des cours. »

Prenez le temps de digérer en profitant de la plus belle vue de Lyon, à deux pas d'ici.

Ils proposent aussi un service traiteur.

NEW LUPO

28, quai Saint-Antoine - LYON 2
04 27 44 46 76
Ⓜ Cordeliers
€ Menu : 14,50 €
Sandwichs : 8,50 €
Mar & Jeu : 9h30-17h30
Mer, Ven & Sam : 9h30-19h

La *Lupa Capitolina*, mère de Romulus et Rémus, est conservée à Rome. Le *Lupo* semble, lui, très bien se plaire à Lyon, où il a ouvert une échoppe de *street-food* italienne. *Arancini*, focaccias, *pinsa*, le tout face à la Saône… Les deux frères auraient-ils dû privilégier les Monts d'Or au mont Palatin ?

Les portions timides.



SAPIDO

3, place Jules Guesde - LYON 7
09 87 54 70 87
Centre Berthelot - Sciences Po Lyon
€ Menus : 13,50-16,50 €
Paninis : 9,50-12,50 €
Mar-Sam : 11h30-14h | 19h-22h

On m'avait dit que l'Italie était le pays de l'amour et de la bonne nourriture mais de là à tomber amoureux d'un panini, je ne m'y attendais pas. Je l'ai pris par la main, je l'ai emmené à côté des quais et... Je l'ai dévoré. Navré, mais les histoires d'amour ne finissent pas toujours bien.

Mon âme sœur est faite à partir de produits frais italiens.

KEBABS - TACOS

NEW FRAU

4, rue de la Martinière - LYON 1
09 63 53 95 23
Terreaux La Feuillée
€ Menus : 12,90-22,90 €
Kebabs : 8,90-14,90 €
Lun-Jeu : 11h30-14h | 18h30-22h
Ven & Sam : 12h-14h30 | 18h30-22h30
Dim : 12h-14h30 | 19h-22h

Recette revisitée du kebab.
Pain à pizza maison qui croustille sous la dent.
Produits frais et locaux préparés avec amour.
Petite bande de copains qui vous accueille les bras ouverts.

Les sauces surprenantes mais délicieuses réalisées par un chef étoilé.

LA BROCHE

14, rue Romarin - LYON 1
04 82 33 13 24
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu : 14 €
Lun, Mar & Dim : 11h30-23h
Jeu-Sam : 11h30-5h

Purée, j'ai jamais vu autant de sacs à patates ! C'est là-dessus qu'on va manger ? Ah non, il va falloir rentrer chez soi. Bon ce n'est pas grave, c'est le prix à payer pour savourer ce kebab maison au pain moelleux. Et si c'est pour déguster une viande et des frites aussi tendres, je peux bien marcher un peu.

Les photos de famille qui mettent tout de suite à l'aise.

LE DIWAN

15, rue Puits Gaillot - LYON 1
04 72 98 87 41
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menus : 9,50-14 €
Tacos : 8-12 €
Lun-Jeu : 10h-2h
Ven & Sam : 10h-4h
Dim : 10h-1h

Doug se réveille en chaussettes place des Terreaux après un très mauvais trip. Le seul souvenir de l'EVG d'hier ? Un ticket de caisse : *Diwan*. *Flashback*. 3h du mat', une grande salle, un bon tacos et une carafe d'eau pour digérer le tout... C'est encore flou, mais c'est un début.



MONT BERLINER

22, rue Sainte-Catherine - LYON 1
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menus : 12-14,50 €
Kebabs : 8-10,50 €
Mar-Dim : 11h30-15h | 18h-23h

Bonjour, je suis *kebabophile* et dépendant de *Mont Berliner* depuis 5 ans. Je lutte actuellement pour me sevrer de ce pain, de cette feta, de ce chou rouge... En même temps, ce mélange d'inspirations libanaises, méditerranéennes et allemandes est juste fabuleux. Bon, j'en reprends un, mais promis c'est le dernier !

PAKISTANAIS

NAANWICH'RIZ

7, rue Désirée - LYON 1
06 01 10 69 29
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menus : 11-14,50 €
Naan'wichs : 7,50-10,50 €
Lun-Sam : 12h-14h30 | 18h30-23h
Dim : 14h-22h

Je suis un passionné de jeux de mots, alors imaginez quand j'ai entendu parler de la *Naanwich'riz*. La combinaison du naan, du sandwich et du riz n'est pas évidente au début, mais une fois que j'ai goûté, j'ai compris. Un *riz'gal* !

Rien *naan* redire sur le poulet tikka…
…mais un peu plus sur la déco.

PAUSE DEJ'

ØSLOW X CANTINE - CAFÉ

80, rue de la Part-Dieu - LYON 3
04 78 37 55 47
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Menus : 14,50-17,50 €
Plats : 11,80 €
Lun-Ven : 8h-18h

Je sors d'un *meeting* compliqué avec mon N+1 et j'enchaîne avec deux *one to one* en portugais et en norvégien… Autant dire que je suis *so overbooké*. Heureusement, je vais pouvoir *slowdown* dans mon café-cantine préféré ! Ça respire le local, la bonne cuisine de saison et la carte change tous les jours. Bon allez, je reste seulement 20 min, faut pas abuser des bonnes choses. Le travail m'appelle.

Les inspirations culinaires venues des quatre coins du globe.

NEW YOKAI CAFÉ

76, bd. Marius Vivier Merle - LYON 3
04 28 29 22 30
Part-Dieu Renaudel
€ Menus : 11-15 €
Lun : 9h-14h30
Mar-Ven : 11h-14h30 | 17h-22h
Sam : 10h30-14h30

Un ancien garage qui s'ouvre en été, une salle intime où se croisent *Uno, donburi* et *otakus* nostalgiques… Pas de doute, le très branché *Yokai Café* a ce petit supplément d'âme qui donne envie d'y poser ses baguettes. Dans l'assiette, le *kraken donburi* tient son rang, quand le *sando* s'écrase sous le poids de sa garniture. Un joli naufrage qui, à ce prix-là, fait légèrement grincer des dents.

Activités organisées régulièrement en semaine : jeux de société, stand-up, karaoké…

NEW CAFÉ NOON

21, rue Simone de Beauvoir - LYON 7
04 81 91 02 02
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Plats : 8-16 €
Pâtisseries : 3,50-6 €
Lun-Ven : 8h-18h

Les fondateurs du *Café Noon*, ce sont un peu les Harry, Ron et Hermione de la restauration : un trio de copains qui met de la magie dans les assiettes. Sauf qu'ici, Hermione est une céramiste hyper douée, Ron est pâtissier et Harry fait des boulettes de viande à tomber par terre.

La vaisselle du café confectionnée à la main.

BOCUSE ORIGINAL COMPTOIR

6, rue Antonin Laborde - LYON 9
04 82 91 03 00
Laborde
€ Menus : 13,90-19,90 €
Burgers : 12-14 €
Lun-Jeu : 11h30-14h30 | 18h30-21h30
Ven-Dim : 11h30-14h30 | 18h30-22h

« Je t'accorde trois vœux pour trouver un restaurant génial. Choisis bien.
- Je veux une qualité d'aliments digne de Bocuse, pouvoir manger de la *street-food* en *slibard* sur mon canap et du fromage de terroir.
- J'ai l'endroit qu'il te faut ! »

Les pommes dauphines en accompagnement.

POKÉ BOWLS

LY-LAN POKE BAR

37, rue Sainte-Hélène - LYON 2
04 28 38 04 87
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menus : 16,90-18,90 €
Pokés : 14,90 €
Lun-Dim : 11h30-14h30

Dans mon poké il y a une enseigne familiale servant des produits frais.
Dans mon poké il y a des couleurs et des saveurs exotiques qui titillent mon palais.
Dans mon poké il y a des plats chauds tout droit venus d'Asie.
Dans mon poké il y a tout ce qu'on attend d'un poké.

Le gâteau vietnamien *Banh Bo*.

Dans mon poké, le poisson n'est pas mariné.

OHANA POKE BAR

9, rue Gentil - LYON 2
04 78 72 18 74
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 14,90-20,90 €
Pokés : 12,90-16,90 €
Lun-Ven : 11h30-14h30
Sam : 12h-15h

Ding Dong. Vous êtes invité au mariage de *M. Saumon* avec *Mme Riz blanc*... *Et M. Mangue, Mme Edamame, M. Avocat* et bien d'autres. Cela vous semble beaucoup ? Pas d'inquiétude, ils se marient à merveille dans votre assiette. En tout cas, ça forme une belle *Ohana* (oui, ça veut dire famille en hawaïen) !

La sauce *Sweet Mango* dont je rêve toujours...

SANDWICHERIES

NEW SACRÉ ALPHONSE

12, rue du Garet - LYON 1
06 78 55 33 72
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menus : 14,90-17,90 €
Sandwichs : 9,90 €
Lun-Ven : 11h30-15h

Premiers rayons de soleil sur la capitale de la gastronomie, les terrasses sont prises d'assaut... Crise des places assises oblige, je prends à emporter. Bonne pioche, les sandwichs sont faits avec amour sous mes yeux, c'est bon, c'est frais. Je crois que ça va devenir ma nouvelle cantine !

Je n'ai même pas eu envie de grignoter de l'après-midi !

Vous pouvez composer vos sandwichs vous-même.

NEW FAIPARLA

9, rue Bellecordière - LYON 2
Ⓜ Bellecour
€ Menus : 14,90-16,50 €
Sandwichs : 9,90 €
Lun & Mar : 12h-15h
Mer-Sam : 12h-21h

Venant tout droit des Monts du Lyonnais, leurs produits tellement frais ont probablement assisté au lever du soleil. Personnellement, j'ai roupillé jusqu'à 13h avec quinze *snooze* à mon actif. Mais ça ne m'a pas empêché d'aller dégommer leur délicieux sandwich composé sur mesure. Et dire que j'aurais pu *snoozer* encore plus longtemps...

Si seulement ma grand-mère pouvait faire le même *brookie*.

NEW LULLA

81, rue Masséna - LYON 6
Ⓜ Brotteaux
€ Menus : 9-18 €
Sandwichs : 6-12 €
Lun-Mer : 12h-14h30
Jeu & Ven : 12h-14h30 | 19h-22h

Un pain, croustillant et moelleux à la fois. La viande, tendre et juteuse. Comment ai-je pu passer à côté de ce sandwich avant ?
C'est certain, je reviendrai.
Mais en y repensant tout cela a un prix...
C'est certain, je reviendrai.
Comment ai-je pu passer à côté de ce sandwich avant ? La viande, tendre et juteuse. Un pain, croustillant et moelleux à la fois.

Critique à lire en club sandwich.


TROUVE LA
FORMATION QUI
TE CORRESPOND !
DE POST-BAC
À BAC+5
EN ALTERNANCE
ET EN INITIAL
BTS
BACHELORS
MASTÈRES
Management | Commerce | Achats
Stratégie d'entreprise | Ressources Humaines
Retail | Gestion de projet | Comptabilité
Marketing | Commerce international
Communication | Finance
CONSTRUISONS TON AVENIR
REJOINS LA FAMILLE ÉCÉMALIENNE
WWW.ECEMA.FR
29 AVENUE LECLERC | LYON 7
04 72 73 06 13
ECEMA
L'excellence par l'expérience


BRUNCHS



Y'a qu'au brunch qu'on peut bruncher.

BARTHOLOMÉ

38, rue Sgt. Blandan - LYON 1
09 87 10 87 14
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Formule en semaine : 22 €
Formule du week-end : 27 €
Lun-Ven : 10h-14h
Sam & Dim : 10h-15h

J'avais envie d'aller au **Bar** mais il était trop **tho** pour mon estomac vide. Heureusement qu'ici, on m'a **lo**gé comme un roi. Je n'ai pas seulement été nourri, j'ai été **mé**tamorphosé par ces frites de patates douces accompagnées de cette sauce menthe-feta. Estomac comblé, je peux enfin boire sans danger. Le problème, c'est que je n'ai plus envie de partir de chez ***Bartholomé***...

LE DESJEUNEUR

3, rue des Pierres Plantées - LYON 1
06 60 78 74 58
Croix-Rousse
Formule : 21 €
Lun-Ven : 9h-14h
Sam & Dim : 9h-16h

« Dis-moi Jamy, comment on fait un bon brunch ? - C'est très simple Fred ! Pour faire un bon brunch, il suffit d'enfiler ses chaussures, de se rendre chez *Le Desjeuneur* et de commander la formule. Les quantités généreuses et le prix imbattable feront le reste ! Allez Marcel, on y va ! »

Une playlist qui met de bonne humeur dès le matin.

La réservation se fait au jour le jour via la liste d'attente en ligne.

NEW MELLOW COFFEE SHOP

26, rue Chenavard - LYON 1
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Plats : 12 €
Granola : 6 €
Lun & Jeu : 12h-18h30
Ven-Dim : 10h-18h30

Un adorable chien trône sur la devanture. Patapouf jappe de joie. « Non, cette fois-ci c'est pour moi ! » L'atmosphère est douce et chaleureuse, les plats sont réconfortants et faits maison. C'est à mon tour de crier de joie : « Wouf ! ».

Tous leurs emballages sont recyclables !



NUAGE CAFÉ

16, rue des Capucins - LYON 1
04 72 26 41 86
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Formule : 28,90 €
Lun-Dim : 7h-21h



Vous saviez que les nuages c'était juste de l'eau et pas des barbes à papa géantes ? Moi non, et ma vie est vachement moins sympa depuis que je l'ai appris. Heureusement, je peux compter sur le brunch de *Nuage café* qui me fera toujours l'effet d'une caresse sucrée. Il reste donc encore un peu de magie dans ce monde.

La terrasse, parfaite pour déguster ce brunch qui change de nationalité tous les mois.

Brunch uniquement le week-end.

NEW PETITE PENSION

10, rue Burdeau - LYON 1
04 78 30 06 02
Mairie du 1er
€ Formules : 24-30 €
Mer-Sam : 8h30-22h30
Dim : 8h30-16h30



Julien est pensionnaire. Comme beaucoup de ses camarades, il a été envoyé ici pour apprendre la discipline… Raté ! L'équipe est super sympa et le lieu respire la convivialité et la joie de vivre. Seul bémol ? La cantine du réfectoire qui confond simplicité avec authenticité. D'après Julien : « C'est bon, mais ça manque de *peps*. »

La terrasse avec vue sur l'amphithéâtre des Trois Gaules.

Brunch uniquement le week-end.

SLAKE TERREAUX

18, rue de la Platière - LYON 1
04 69 67 58 93
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Pancakes bacon : 13,50 €
Pancakes sucrés : 8,50 €
Lun, Mar, Mer, Jeu, Ven & Dim : 8h30-17h30
Sam : 8h30-18h30



Il est vrai que je mange rapidement, surtout quand c'est bon. Mon amie, elle, c'est le contraire, plus c'est bon, plus c'est long. Donc chez *Slake*, j'ai eu le temps de manger 47 pancakes, 13 *avocado toasts* et boire 14 jus d'orange pressés qu'elle n'avait pas fini sa première tartine. Une relation équilibrée en somme.

Partager une table de 4 avec 2 inconnus.

SUZETTE PANCAKERIE

1, place Saint-Nizier - LYON 1
04 78 39 49 44
Ⓜ Cordeliers
€ Formule en semaine : 24 €
Formule du week-end : 25 €
Lun-Jeu : 10h-18h
Ven & Sam : 10h-19h
Dim : 10h-17h30



Bonjour à tous et bienvenue dans votre bulletin météo du jour ! Chez *Suzette*, on prévoit un grand ciel bleu côté saveurs, avec une belle éclaircie de pancakes sucrés comme salés. Attention, légère brise attendue pour le croquant mais rien qui ne vienne gâcher l'atmosphère : les températures restent hautes côté plaisir. C'est un temps idéal pour fondre place Saint-Nizier !

Il est possible de prendre son brunch à emporter.

YUMMY PANCAKES

10, rue Longue - LYON 1
09 67 54 55 21
Ⓜ Cordeliers
€ Formule : 24 €
Lun-Jeu : 9h30-16h
Ven & Sam : 9h30-17h30
Dim : 9h30-16h30



À Lyon, il existe une antenne savoureuse de l'école de *pancakeologie*. Le cursus est en deux modules : les accompagnements au premier semestre, et les pancakes au second. Épais, moelleux, sucrés et salés, le programme est chargé. Pour la soutenance finale, on repart le ventre plein et le sourire jusqu'aux oreilles.

La seule école où il est bon de redoubler.

LES PAPAS SUCRÉS

42, rue Sala - LYON 2
07 62 55 57 74
Ⓜ Bellecour
€ Formule : 26,90 €
Mer-Ven : 10h30-15h30
Sam & Dim : 11h-15h45

RPPP

« *Daddy*, je veux un autre brunch.
- Mais chérie, notre chef privé t'a déjà préparé des œufs et du bacon.
- C'est tout ? Moi je veux un jus maison, une boisson chaude, un *avocado toast* avec un œuf poché, un granola *bowl* et des pancakes !
- Humm, d'accord chérie, *Sugar Daddy* va te trouver un super brunch. »

❤ ***Daddy*, je veux un autre *americado toast* !**
ⓘ **Attention à bien réserver !**

MADAME LOUVE

14, rue de l'Abbaye d'Ainay - LYON 2
09 88 49 12 37
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Formule : 28 €
Mer-Dim : 10h30-15h

Nous pensions détenir le titre des plus paumés de Lyon, mais non, la carte de *Madame Louve* nous a détrônés. Tout est à base de brioche et elles sont complètement perdues, en plus d'être en constante recherche existentielle : un coup en *harissa à l'école des sorciers,* un autre en *casa mortadelle* ou encore en *50 nuances de concombres*. *Le Petit Paumé* est dorénavant *Le Petit Pas Si Paumé*.

PIMPRENELLE

13, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2
04 78 38 29 84
Ⓜ Cordeliers
€ Formule : 29,50 €
Tartines : 11 €
Lun, Mer, Jeu, Ven, Sam & Dim : 8h-19h

Bonsoir les enfants ! Aujourd'hui, Nounours descend sur Lyon pour bruncher chez *Pimprenelle*. C'est copieux, tellement qu'au bout du troisième plat, il est comme sur un petit nuage. Nounours s'est d'ailleurs presque endormi avant la fin, le marchand de sable a du souci à se faire... Bonne nuit les petits !

ⓘ **Brunch uniquement le week-end et jours fériés.**

NEW BLOOMY BRUNCH

12, quai Victor Augagneur - LYON 3
09 85 23 98 31
Liberté
€ Plats : 12-15 €
Desserts : 12-13,50 €
Mer-Ven : 10h-17h
Sam : 10h-18h
Dim : 9h-16h

Vous aussi vous enregistrez plein d'adresses hyper *aesthetic* sur *Insta* sans jamais les tester ? Aujourd'hui, je me suis motivée à en tester une. *Avocado toast*, *iced matcha latte*, déco *trendy* : je lui décerne le prix du brunch le plus *Pinterest*. À tel point que mon âme d'influenceuse refoulée a ressurgi. C'est à mon tour de poster une photo ! *#brunchtime #brunchlovers #foodie.*

❤ **Des portions côté sucré qui vont vous rendre bouche-bée.**
ⓘ **Pas de réservation par téléphone.**

MILL FACTORY

6, rue Octavio Mey - LYON 5
09 73 53 35 90
Gare Saint-Paul
€ Plats : 11-14 €
Pâtisseries : 3,50-4,50 €
Mar-Ven : 8h30-18h
Sam : 9h-18h30
Dim : 8h-17h30

RPPP

J'en ai testé des brunchs. Et souvent, je me dis : « Ça, je pourrais le faire chez moi. » Mais aujourd'hui, j'ai rangé mes ambitions. *Turkish eggs*, *Truite & Waffles*, *French toast* aux asperges... Et quand j'apprends que Marine, la pâtissière, façonne tout maison, du pain aux desserts, je comprends vite que je n'atteindrai jamais son niveau. Mieux vaut revenir !

❤ **Les prix sont très abordables grâce au menu à la carte.**

L'ORMIELLERIE

34, rue Juliette Récamier - LYON 6
04 87 77 31 90
Ⓜ Brotteaux
€ Formule : 31 €
Mer : 12h-18h
Jeu & Ven : 12h-14h I 19h-22h
Sam & Dim : 10h-15h

Fan de rugby, c'est prêt pour le match que je me rends dans cet établissement. On me sert un gâteau de semoule et un thé à la menthe. Original, mais en amateur de très bonnes choses, j'accepte. Quelle ne fut pas ma stupeur quand je compris que brunch et *Crunch* n'étaient pas les mêmes mots. Toutefois, une chose est sûre : les Anglais ont encore inventé un domaine pour se faire battre par les autres.

La carte aux inspirations marocaines change toutes les semaines.

Brunch uniquement le week-end.

MAÏDA

126, rue Sébastien Gryphe - LYON 7
07 62 44 17 96
Ⓜ Jean Macé
€ Formules : 17,90-21,90 €
Formule enfant : 10,90 €
Mar & Mer : 9h30-18h
Jeu & Ven : 9h30-19h
Sam : 9h-19h
Dim : 9h-18h

Marre des brunchs anglais ? Vous y trouverez un brunch français. Marre des brunchs français ? Vous y trouverez un brunch nordique. Marre des brunchs nordiques ? Vous y trouverez un brunch turc. Marre des brunchs turcs ? Et bien, il y a encore le brunch andalou, oriental ou italien. Marre des brunchs ? Il y a d'autres types d'établissements dans le guide, ne vous inquiétez pas.

L'un des seuls à Lyon où vous pouvez bruncher à toute heure !

Leurs invendus sont distribués aux personnes dans le besoin.

THE JUNGLE

95, rue de Gerland - LYON 7
04 87 61 94 94
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Plats : 14-16 €
Desserts : 9-12,50 €
Mar-Ven : 10h30-16h
Sam & Dim : 10h-16h

J'ai d'abord cru bruncher dans un décor sponsorisé par *Jardiland* : lianes en plastique, panthère en embuscade et fleurs tombées du ciel. Et puis, les assiettes sont arrivées, gourmandes et soignées. Tout s'est tu, même le jaguar en résine avait l'air ému.

Pas de formule brunch, les prix grimpent vite.

ZAHREË CAFÉ

46, rue Chevreul - LYON 7
Ⓜ Jean Macé
€ Formule : 22,90 €
Lun-Ven : 9h-19h
Sam & Dim : 8h-19h

Je suis étudiante et je n'en peux plus de ma vie. Marre de la moiteur des amphis et des gens qui sentent mauvais dès 8h. Bref, j'ai besoin de fraîcheur et surtout de beauté. On m'a parlé d'un brunch qui, paraît-il, cochait toutes les cases. J'y suis allée, je me suis régalée et grâce aux plats, je revois la vie en couleurs. Merci *Zahreë* !

Une carte originale, loin des *avocado toasts* et pancakes habituels !

Un service assez austère qui dénote avec le lieu.

LES DIMANCHES CHEZ LOU

3, av. des Frères Lumière - LYON 8
04 78 75 73 61
Ⓜ Sans Souci
€ Formule : 26,50 €
Mer-Ven : 9h-18h
Sam & Dim : 9h30-16h30

Au départ, c'était juste Lou et ses potes qui brunchaient ensemble tous les dimanches. Aujourd'hui, c'est vous, moi et tout Lyon qui voulons une place à sa table. Normal, ses assiettes végétariennes et audacieuses convainquent même les plus carnivores. Merci Lou de nous avoir invités dans ta bande de copains.

Brunch uniquement le week-end.

Des produits locaux.



C'est très simple, je vais tout prendre.

THE HILL CLUB

12, rue Marc-Antoine Petit - LYON 2
04 72 77 70 70
Place des Archives
Formules : 34-39 €
Formule enfant : 17 €
Lun-Ven : 12h-14h I 19h-22h
Sam & Dim : 12h-15h I 19h-22h

Personne ne parle mieux de la *West Coast* que Tupac et Lana Del Rey. Enfin ça, c'est ce que je pensais avant de découvrir *The Hill Club*. Entre les couleurs vives et les palmiers dessinés, je m'imagine déjà vivre mon *California Love* autour d'un brunch à volonté, plein d'*avocado toasts* et de *fresh orange juice*.

Brunch uniquement le week-end.

NEW ANTIPASTO

22, quai Charles de Gaulle - LYON 6
04 78 17 86 86
Cité Internationale
Formule : 35 €
Lun-Sam : 12h-22h30
Dim : 11h30-22h30

J'ai toujours été très fan de tours de magie. Il suffit de me montrer une carte puis de la faire disparaître pour m'avoir dans la poche. Vous imaginez donc bien que la carte d'*Antipasto* qui se transforme en brunch à volonté tous les dimanches ne me laisse pas indifférente. En plus, un tour de magie avec de la bouffe, c'est quand même vachement sympa.

Le tiramisu, un tour en rodage.

Brunch uniquement le dimanche.

MAMA SHELTER

13, rue Domer - LYON 7
04 78 02 58 00
Jean Macé
Formule : 42 €
Lun-Mer : 12h-15h I 19h-23h
Jeu & Ven : 12h-15h I 19h-00h
Sam : 19h-00h
Dim : 19h-23h

On dit souvent que les italiens sont classes et très bien habillés. C'est pour ça que leurs brunchs ressemblent à des défilés : il y a de tout, c'est beau, bien cuisiné, presque trop stylé pour être mangé. Mais à ce prix-là, on s'attendait à ce que la nuit d'hôtel soit comprise.

Brunch uniquement le dimanche.





131 · CUISINE TRADITIONNELLE
133 · CUISINE LYONNAISE & BOUCHONS
138 · CUISINE D'AUTRES RÉGIONS
142 · CUISINE FRANÇAISE
157 · TERRE & MER

165 · RÉGIMES ALTERNATIFS
167 · FLEXITARIEN
168 · VÉGÉTALIEN
170 · VÉGÉTARIEN

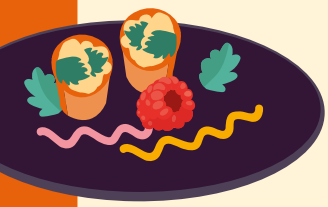
173 · GRANDES TABLES
175 · BISTRONOMIQUES
180 · CUISINE CRÉATIVE

LES ÉTOILÉS DE LYON

Ton chef ne serait pas un voleur ? Parce qu'il a pris toutes les étoiles de Lyon pour les mettre dans son resto.

2 ÉTOILES

- Mère Brazier
- Takao Takano
- Le Neuvième Art
- Paul Bocuse
- La Pyramide - Maison Henriroux



1 ÉTOILE

- L'Atelier des Augustins
- Burgundy by Matthieu
- Les Terrasses de Lyon
- Au 14 Février
- **Ombellule**
- La Sommelière
- Têtedoie (+ étoile verte)
- Rustique
- Miraflores
- Prairial (+ étoile verte)
- Saisons
- Guy Lassausaie

SÉLECTIONNÉS

- Le Cochon qui Boit
- Sauf Imprévu
- M Restaurant
- Agastache
- Le Jean Moulin
- Le Zeste Gourmand
- Siprès
- **Le Kitchen**
- Danton
- Racine
- Veronatuti
- Le Tiroir
- Bergamote

Zoom sur les cheffes lyonnaises

Pourtant héritière de la tradition des mères lyonnaises, la capitale de la gastronomie ne compte que 5% de cheffes parmi les 80 restaurants référencés au guide Michelin. Parce qu'on aimerait mettre en avant celles qui sont encore trop peu nombreuses, les voici :



Tabata Mey

Avec son mari, elle est cheffe chez *Ombellule* et *Brasserie Roseaux* (rien que ça).
C'est la seule cheffe d'un restaurant étoilé à Lyon !



Connie Zagora

Avec son mari pâtissier, cette cheffe cuisinière aux inspirations polonaises et suédoises a ouvert *Le Kitchen* : un lieu de vie, du petit-déjeuner jusqu'au goûter, qui propose une cuisine bistronomique libre.



Carla Kirsch Lopez

C'est la cheffe franco-mexicaine aux fourneaux d'*Alebrije* (sélectionné au Michelin), un restaurant gastronomique mexicain unique en son genre.



Sarah Hamza

Elle propose une cuisine méditerranéenne créative chez *Söma* (sélectionné au Michelin), avec une identité forte et des plats généreux.


CUISINE
TRADITIONNELLE

LULU DANS MA RUE

Pas juste une conciergerie de proximité…
Une aventure humaine qui transforme le quotidien des Lyonnais.

Besoin d'un coup de main ?

Faites appel à un Super Lulu : une personne fiable, compétente, bienveillante… et de votre quartier.



MÉNAGE



TRAVAUX



BRICOLAGE



INFORMATIQUE



COUP DE MAIN



GROS BRAS

LE SAVIEZ-VOUS ?

Lulu dans ma rue, c'est bien plus qu'un service de quartier : c'est une entreprise d'insertion qui aide chacun à rebondir grâce à des missions rémunérées et un accompagnement personnalisé et entièrement gratuit.

Pourquoi faire appel à nous ?

- **Un service simple, fiable et solidaire**
- **Une démarche locale qui a du sens**
- **Des missions à moitié prix grâce au crédit d'impôt de 50 %**



Demandez un service ou devenez Lulu
www.luludansmarue.org



Je vais vous prendre une rillette de terrine d'andouillette de tripes, s'il vous plaît !

CAFÉ DES FÉDÉRATIONS

8-9-10, rue Major Martin - LYON 1
04 78 28 26 00
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu du soir : 34 €
Plats : 14-29 €
Lun-Dim : 12h-14h | 19h30-21h30

Avant ce bouchon, je n'avais jamais vu un lieu décrire aussi bien l'expression « à la bonne franquette ». Des saucissons au plafond, des maires dépeints en cochon et des plats qui se partagent entre deux fous rires. On y vient pour bouffer des andouillettes, trinquer au vin rouge ou même parler aux voisins. Pas étonnant d'y croiser le Lyonnais sous toutes ses formes, de la cheffe étoilée au tonton fêtant ses 60 ans.

La bonne humeur des serveurs.

De Gaulle y a laissé sa trace.

CHEZ PAUL

11, rue Major Martin - LYON 1
04 78 28 35 83
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu du midi : 24 €
Menu du soir : 32 €
Lun-Sam : 12h-14h | 19h30-22h
Dim : 12h-14h

« Allez, un, deux, trois… Dites *Bouchoooon* ! » s'écrie la serveuse en me prenant en photo avec mes voisins de table, devenus des amis le temps d'une andouillette. Sur cette image, j'apparais tout souriant, dans un décor typique. C'est important de garder des souvenirs mais même sans cette photo, je ne risquais pas d'oublier mon déjeuner *Chez Paul*.

LE BOUCHON DES FILLES

20, rue Sgt. Blandan - LYON 1
04 78 30 40 44
St-Vincent
€ Menu : 30 €
Lun-Ven : 19h-22h
Sam & Dim : 12h-13h30 | 19h-22h

Comme chez mamie, on ressort du *Bouchon des Filles* heureux mais en roulant. Pari gagnant pour Isabelle et Laura qui veulent faire perdurer la cuisine des mères lyonnaises. Petit message personnel : pardon mamie, mais tu peux mieux faire !



LE CASSE MUSEAU

2, rue Chavanne - LYON 1
04 78 32 64 42
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menus : 35-39 €
Plats : 19,50-23 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-22h

Au *Casse Museau*, on se pète le bide et c'est ça qui est bon. Le serveur, complice, nous regarde avec ce petit sourire sadique. Il sait. Il nous voit déguster nos lyonnaiseries, il nous en repropose, on craque... Appuyer sur les points faibles des gens comme ça, c'est pas sport !

BOUCHON THOMAS

3, rue Laurencin - LYON 2
04 72 60 94 53
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menu : 31 €
Plats : 17-19 €
Mar-Ven : 12h-14h | 19h-22h

Chez *Thomas*, les repas sont avant tout une affaire de rencontres ! Les tables sont si collées qu'on serait tenté de voler la terrine de son voisin, ou son saucisson pistaché, ou son andouillette, ou sa brioche perdue... Mais, en réalité, nul besoin de larcin, les assiettes sont si copieuses qu'on est presque heureux de partager avec son voisin.

BOUCHON TUPIN

30, rue Tupin - LYON 2
04 78 37 45 93
Ⓜ Cordeliers
€ Menu : 34 €
Plat du jour : 14 €
Mar-Sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30

Madame n'aime pas les bouchons. Elle trouve ça bruyant, rustique, presque vulgaire. Mais moi, j'aime les classiques bien envoyés, les assiettes qu'on sauce jusqu'à la dernière goutte. Alors je l'ai traînée, en toute élégance, au *Bouchon Tupin*. Avec cette cuisine subtile et généreuse à mi-chemin entre bistrot et bouchon, je ne pouvais pas me planter. Madame a goûté, Madame a aimé : ce soir, je récolte les lauriers.

Vous pouvez privatiser une salle pour 16 personnes.

CAFÉ COMPTOIR ABEL

25, rue Guynemer - LYON 2
04 78 37 46 18
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menu : 44 €
Plats : 24-42 €
Lun-Jeu : 12h-14h | 19h30-22h
Ven : 12h-14h | 19h30-22h30
Sam : 12h-14h30 | 19h30-22h30
Dim : 12h-14h30 | 19h30-22h

« Il faut manger pour vivre, et non pas vivre pour manger. » Socrate se serait-il trompé ? Difficile d'être d'accord avec lui après avoir poussé la porte du *Café Comptoir Abel*. Là-bas, j'ai trouvé un sens à ma vie en me délectant de bonnes recettes lyonnaises dans un cadre intimiste. De toute façon, j'ai toujours préféré Platon.

***Café Comptoir Abel* régale ses clients depuis 1928.**

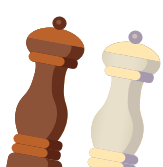
CAFÉ DU JURA

25, rue Tupin - LYON 2
04 78 42 20 57
Ⓜ Cordeliers
€ Menu : 37,50 €
Plats : 22-36 €
Mar-Sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30

Ce bouchon est un lieu dans son jus, mais un jus de qualité qui donne envie d'y venir et revenir depuis 1867 ! Les banquettes sont en cuir, la cuisine embaume de promesses de festin et les plats sont tout aussi généreux que savoureux. Pour preuve, nombre d'habitués ont leur prénom gravé sur une plaque dorée. Mais rassurez-vous, même sans plaque, vous serez traité comme tel.

L'onglet de bœuf.

Les bouchons en liège sont récoltés afin d'être recyclés.



LE COMPTOIR DE LÉA

11, place Antonin Gourju - LYON 2
04 78 42 03 13
Ⓜ Bellecour
€ Menu : 37 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-21h30

Nous avions rêvé d'une soirée romantique. Mais dès qu'elle a lu « tripes » et « langue » sur la carte, j'ai perçu son air circonspect. Moi, inconditionnel des bouchons, elle, hantée par un souvenir traumatique de boudin. Heureusement, la serveuse a su désamorcer la tension : pavé de truite aux amandes pour elle, os à moelle et andouillette pour moi. On a déniché l'adresse parfaite pour notre duo aux appétits si différents.

LE MUSÉE

2, rue des Forces - LYON 2
04 78 37 71 54
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 24-38 €
Plats : 19-22 €
Mar-Ven : 12h-14h | 19h30-21h30
Sam : 12h-14h

Véritable musée de la gastronomie lyonnaise ici tout est aussi beau que bon. Ce temple historique vous plongera directement dans un autre temps, que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître. Un temps où l'on se bâfrait de rouge et de viande, on parlait fort et on fumait à table. Il ne me reste plus qu'à avoir l'estomac bien accroché car c'est l'endroit favori de mon coloc, qu'il vaut mieux avoir en tableau qu'en pension…

LE VIVARAIS

1, place Gailleton - LYON 2
04 78 37 85 15
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menus du midi : 18-23 €
Menus du soir : 31-41 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-22h

Dîner dans un bouchon avec une végétarienne ? Le pari est osé mais *Le Vivarais* l'a parfaitement relevé. Elle s'est régalée avec de vraies alternatives. Je me suis délectée d'un pâté en croûte récompensé aux championnats du monde et de la meilleure quenelle de ma vie. Les voisins de table nous ont aidées à choisir mais nul doute qu'il n'y avait pas de mauvais choix.

LES ENFANTS TERRIBLES

58, rue Mercière - LYON 2
04 78 42 88 13
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 20-45 €
Mer-Dim : 11h30-15h | 18h30-00h

Les *Enfants Terribles* ? Plutôt les Enfants Gâtés ! Le chef bichonne ses produits du marché comme un papa poule, et c'est bon, très bon même. Côté carte, pas de grande révolution mais elle tient ses promesses. Petit hic : une addition un brin capricieuse, qui nous rappelle que même les enfants gâtés doivent parfois casser leur tirelire…

Deuxième hic : le service.

LE BOUCHON DES ARTISTES

98, rue Mazenod - LYON 3
04 78 03 37 40
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Menus : 28-32 €
Plats : 21-29 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-21h45

Au *Bouchon des Artistes*, je me sens enfin dans mon élément. Je peux cumuler mes deux passions : la cuisine lyonnaise traditionnelle grâce à un cuisinier inspiré et le chant grâce à mon organe hors du commun. Si si, je vous promets, écoutez : « Sapés comme jamais, sapés… Eh mais revenez ! J'ai prévu du Céline Dion pour le dessert. » Bon, le point positif, c'est que maintenant on me reconnaît à l'entrée.

Un service et des produits de qualité.



CAFÉ DU SOLEIL

2, rue Saint-Georges - LYON 5
04 78 37 60 02
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Menu : 27 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam & Dim : 12h-15h | 19h-22h

Je traverse un rideau de feuillage et me retrouve face à un halo de lumière. Au *Café du Soleil*, la nature a repris ses droits : des fleurs grimpent aux poutres et tombent en cascade du plafond. Les plats ne sont peut-être pas aussi délicats que la déco, mais le serveur qui pousse la chansonnette apporte de la gaieté au repas.

Peut accueillir 45 personnes dans la salle annexe.

CHEZ GRAND-MÈRE

11, rue du Bœuf - LYON 5
09 51 61 35 38
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Menu : 26,90 €
Plats : 14,90-19,90 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam & Dim : 11h45-14h30 | 18h45-22h

Aux dîners, mamie a une lubie. Elle me répète : « Tu vois fils, le bon viandard, c'est celui qui prend sa fourchette, il attaque sa viande et on voit qu'il l'aime sa viande. À l'inverse, le mauvais viandard, c'est celui qui prend sa fourchette... Pareil, il attaque sa viande... Il l'aime sa viande mais c'est différent... Ça se sait, c'est un mauvais viandard. » C'est souvent à ce moment que je sais qu'elle a trop bu.

La tête de veau sauce gribiche aussi redoutable que la galinette cendrée.

NEW CHEZ GRAND-PÈRE

3, place du Petit Collège - LYON 5
04 78 42 74 80
Gare Saint-Paul
€ Menu : 26,90 €
Plats : 15-17 €
Mer-Dim : 12h-14h | 19h-22h

Dans la famille des bouchons, je veux le *Grand-Père* ! Chez lui, on profite du terroir lyonnais sans chichi dans un cadre typique et pour un prix très correct. Les nappes vichy me rappellent même les pique-niques en forêt avec papi et mamie, sauf que les animaux étaient en liberté et pas empaillés.

Le service est aux petits oignons, mais peut-être trop.

Pour compléter la famille, foncez *Chez Grand-Mère* !

DANIEL ET DENISE (SAINT-JEAN)

36, rue Tramassac - LYON 5
04 78 42 24 62
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Menu du midi : 25 €
Menu : 45 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-22h

La cuisine canaille proposée ici s'explique simplement par la volonté de revisiter les classiques de la gastronomie lyonnaise avec un brin de légèreté et d'audace. Comme les maîtres mots de Jérôme sont convivialité, générosité et partage, c'est l'endroit idéal où amener mes vieilles canailles avec lesquelles on a fait les 400 coups de fourchette.

La praline rose travaillée sous toutes ses formes.

Tous leurs produits sont sourcés sur la carte.

L'AUBERGE DES CANUTS

8, place Saint-Jean - LYON 5
09 86 50 36 26
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Menus : 34-42 €
Lun-Dim : 11h-22h

Place Saint-Jean, un nom pompeux, une déco ultra typique, j'ai eu peur de l'attrape-touriste. Deux heures de cuisine lyonnaise plus tard, j'espère avoir la chance, un jour, de retomber sur un pareil piège.

L'andouillette.

Tous leurs produits sont sourcés sur la carte.

LES ADRETS

30, rue du Bœuf - LYON 5
04 78 38 24 30
Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Menu du midi : 26 €
Menu du soir : 36 €
Lun-Ven: 12h-13h30 | 19h45-21h30

La course à la première place du classement de mon *Les Adrets* préféré fait rage. Le village isérois m'avait eu grâce à ses montagnes, ses 1 000 habitants et son église mais il faut dire que la contre-attaque du bouchon est convaincante. L'ambiance chaleureuse conjuguée à une cuisine audacieuse l'a amené de la dernière place à la première en une visite !

Ouverture spéciale sur demande pour des groupes, événements (mariage, buffet...).

NOTRE MAISON

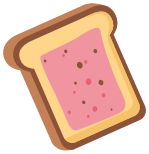
2, rue de Gadagne - LYON 5
04 72 41 78 48
Gare Saint-Paul
€ Menu : 35 €
Plats : 23 €
Mar-Ven : 19h-21h30
Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30

Jacques Chirac disait : « Notre maison brûle mais nous regardons ailleurs. » Alors, j'y suis allé hier et franchement ça allait. La quenelle est toujours servie à la louche, les cornichons sont toujours dans le bocal et les photos de famille n'ont pas bougé. Je confirme *Notre Maison* va bien.

En tout cas pour l'établissement lyonnais...

L'HABIT ROUGE

10, rue Lieutenant Col. Prévost - LYON 6
04 78 93 16 73
Duquesne - Foch
€ Menu : 45 €
Plat du jour : 22 €
Lun-Ven : 8h-22h30



Attention : ne pas lire cette critique à proximité des enfants !
Le Père Noël n'existe pas et la Mère Noël non plus. C'est triste, mais il ne faut pas se laisser abattre. Pour compenser, je peux vous conseiller ce bouchon dans lequel un couple lyonnais tout aussi iconique vous servira une excellente volaille aux morilles. Avec l'*Habit Rouge*, on y voit que du feu, il n'y a que l'addition qui les sépare du Père Noël.

Je serai sage, promis, si tu me passes du foie de veau !

VAS-Y VAS-Y

10, rue des Verriers - LYON 7
04 37 37 10 61
Jean Macé
€ Menu : 26 €
Lun-Ven : 12h-15h

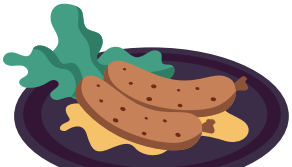
Moult émotions peuvent être exprimées par ces simples mots. Le désir : « Oui vas-y, remets-moi de la tarte au citron. » L'agacement : « Mais vas-y, arrête de manger dans mon assiette. » La curiosité : « Le Castres Olympique ? Non, je ne connais pas, vas-y explique-moi. » Et toutes retranscrivent parfaitement ce lieu. Comme quoi, c'était bien trouvé.

LES 4G

27, rue Gorge de Loup - LYON 9
04 37 46 56 42
Gorge de Loup
€ Plats : 13,50-26 €
Lun-Ven : 7h-15h

Je suis dans un mois de régalade, je cherche à manger le plus possible avant l'hiver. Qui va m'arrêter ? Pas la 4G. Mais là n'est pas la question, chez qui vais-je m'arrêter ? Chez *Les 4G* pour sûr ! Les plats y sont gourmands et authentiques. Je n'allais quand même pas laisser passer ce pâté-croûte au boudin.

« Gnolus, Grands Gognands & autres Gones » mais pour moi cela sera « Gourmand, gourmand, gourmand et gourmand ».





Vous êtes sûr que vous n'avez même pas un saucisson brioché ?

ALSACE

L'ALSACIEN

8, rue Chavanne - LYON 1
04 26 65 86 01
Ⓜ Cordeliers
€ Flammekueches salées : 11,50-13,90 €
Flammekueches sucrées : 12,50 €
Lun-Jeu : 12h-14h30 | 18h30-22h30
Ven : 12h-14h30 | 18h-23h30
Sam : 12h-23h30
Dim : 12h-15h | 18h-22h

Avec un nom aussi mystérieux, je me suis demandé pendant plusieurs jours ce que j'allais manger. De la bouillabaisse ? Des crêpes ? Du poulet basquaise ? Eh bien non, à ma grande surprise, c'étaient des flammekueches. J'en ai pris des classiques et des plus originales, et pour accompagner le tout j'ai pris un verre de riesling. Moi qui pensais que la spécialité de l'Alsace c'était le Saint-Émilion...

Les quantités qui obligent à en prendre au moins deux.

BRETAGNE

CRÊPERIE MARIE MORGANE

23, rue de la Charité - LYON 2
04 78 38 25 22
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menus : 15,60 € / 24 €
Lun & Mar : 11h30-14h30
Mer : 11h30-17h30
Jeu & Ven : 11h30-21h30
Sam : 11h30-22h

Un grand homme a un jour dit : « Le changement, c'est maintenant. » C'est pourquoi les nouveaux propriétaires de la *Crêperie Marie Morgane* ne l'ont absolument pas appliqué. Les crêpes sont toujours aussi bonnes, la déco toujours aussi typique et le cidre coule toujours à flot. Sur ce, je vous laisse sur ces belles paroles : *« Bi proud of iou bicoz iou can bi do wat wi want to do. »*



NEW CRÊPERIE EMREN

42, rue Dugueslin - LYON 6
04 78 89 82 36
Ⓜ Foch
€ Galettes salées : 9,50-16,50 €
Mar-Sam : 12h-21h
Dim : 12h-14h

RPPP

Souvent copiée, jamais égalée, voilà 25 ans que la *Crêperie EMREN* règne en maître sur le 6ème. Des plus classiques au plus extravagantes, chacune de ces crêpes répond à un maître mot : l'excellence. Service de qualité, ambiance bretonne et produits frais, on vous invite fortement à vous y rendre. Bon, ils ont ouvert il y a moins de 2 ans mais vu comme c'est parti, on a préparé une critique pour les futures générations.

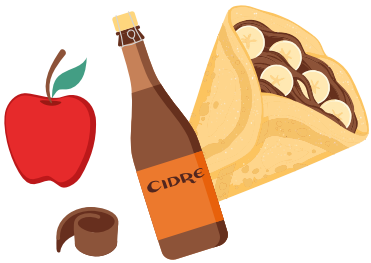
CRÊPERIE TOUT EST TENTANT

16, rue Fénelon - LYON 6
06 09 08 75 14
Ⓜ Foch
€ Galettes salées : 9,90-14,10 €
Mar-Sam : 12h-14h30

Tout est dans le nom.

Mais mention spéciale à la crêpe à la praline.

L'après-midi, la crêperie se transforme en salon de thé.



CRÊPERIE BIGOUDÈNE

21, av. Debourg - LYON 7
04 78 69 52 19
Ⓜ Debourg
€ Menu du midi : 15,50 €
Menu : 24,50 €
Lun-Mer : 12h-14h
Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-21h30

J'aurais adoré vous dire que j'ai pris un menu du midi, raisonnable mais complet, avec un petit jus de pomme et une *Beurre-sucre*, mais non. Je me suis enfilé une *Hermione* à la raclette supplément emmental, avec une crêpe banane *Kinder Nutella* chantilly en dessert, le tout accompagné de bolées de cidre. J'ai l'estomac lourd et le porte-monnaie léger, mais vous savez quoi, je m'en fous, je me suis régalé.

crêperie d'amélie

-10% sur présentation de ce guide en caisse

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



CORSE

NEW Ô PAOLI

2, place Louis Pradel - LYON 1
06 85 38 65 86
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Tapas : 9,50-13 €
Plats : 21-27 €
Mar-Sam : 17h-1h

Il y a 3 raisons qui poussent un homme à atterrir dans ce restaurant :
1 - Fuir les démarcheurs fous d'Hôtel de Ville
2 - Éviter les skateboarders intrépides
3 - Apprécier la très bonne cuisine corse servie sous forme de plats ou de tapas
Perso c'était 1 et 3.

La gérante ou le vin ? Nous, on a bu du vin avec la gérante.

CHEZ EUX

180, rue de Créqui - LYON 3
04 72 61 96 73
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Plats du jour : 12,80 €
Desserts : 6 €
Lun-Ven : 12h-15h

Depuis plus de 10 ans, ce restaurant nourrit les travailleurs affamés de la Bourse du Travail. Avec leur cuisine corso-lyonnaise, ils séduisent et convainquent les habitués du midi. À l'intérieur, la douceur du service s'oppose aux excès décoratifs. Je m'y sens si bien qu'à chaque nouvel arrivant, je crie au « *pinzutu* » sans avoir jamais posé un pied en Corse.

ÎLES

NEW GOUTANOUS

40, av. Félix Faure - LYON 3
09 52 47 77 30
Ⓜ Garibaldi
€ Menus du midi : 20 € / 23 €
Plats : 15-18,50 €
Mar-Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30
Sam : 19h-22h30

Chez *Goutanous*, l'invitation est claire : venez goûter la Réunion ! Aux fourneaux, le chef (parfois aidé de sa maman) nous prépare son carry poulet et son rougail saucisse maison. L'accueil est chaleureux, et si les portions restent sages comme un volcan endormi, le menu complet du midi saura combler l'appétit d'un dodo affamé !

***Gout a nou*, terme réunionnais qui signifie « goûtez-nous ».**

NEW LE RAVENALA

71, rue Pierre Corneille - LYON 6
09 81 61 57 41
Saxe - Lafayette
€ Menus du midi : 25 € / 26 € / 29 €
Menus : 27 € / 28 € / 33 €
Mar : 18h30-21h
Mer & Jeu : 12h-14h | 19h-21h
Ven & Sam : 12h-14h | 19h-21h30

On m'a toujours dit : « Crois en tes rêves ! » Eh bien j'y ai cru, maintenant je suis l'heureux propriétaire des chaussettes que portait Johnny au Stade de France. Leyya a aussi cru en ses rêves, elle a ouvert un resto aux inspirations créoles, françaises et indiennes, chouettement décoré et proposant un service aux petits oignons. Visiblement, tous les rêves ne se valent pas.

Gardez de la place pour le dessert, il vaut vraiment le coup !

LE PAS SAGE

20, quai Arloing - LYON 9
04 78 33 81 29
Ⓜ Valmy
€ Plats : 13 €
Lun-Ven : 12h-22h

« Le », pour unique, parce qu'un restaurant où on doit se lever pour donner sa commande, c'est pas banal.
« Pas », pour pas de pression, pas de stress, assieds-toi et mange.
« Sage », pour les prix.
Le « Pas Sage », pour moi qui ai peut-être trop abusé sur les quantités généreuses du chef.

La fraîcheur des produits.

SAVOIE

ALTER EGO

42, rue Franklin - LYON 2
09 83 30 23 25
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Fondues : 23-26 € / pers.
Raclette : 26 € / pers.
Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam : 12h-14h | 19h-23h

Besoin de gras ? *Alter Ego* est là. Fondue généreuse aux différents fromages, assiette de charcuterie : le mélange parfait pour un combo calorique mémorable. Ici on mange bien et beaucoup. Ni dans l'élégance, ni dans la finesse, mais dans la générosité et la convivialité, pas mal non ?

La raclette à volonté.
L'été, la carte change.



LES MARMOTTES

261, rue Vendôme - LYON 3
04 78 60 42 27
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Fondues : 22-31,50 € / pers.
Raclette : 32 € / pers.
Lun : 19h-23h30
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-23h30

Un vrai resto de station de ski en plein Lyon. Que ce soit dans l'ambiance, l'assiette ou bien le décor, je me crois à 2 000 mètres d'altitude. La seule différence c'est qu'ici je peux frimer sur mon niveau de ski sans avoir à le prouver le lendemain.

La quantité de raclette qui m'aurait de toute façon empêché de skier.
L'établissement n'est ouvert que de septembre à mai.

LA PETITE AUBERGE

2, place Eugène Wernert - LYON 5
04 78 25 29 33
Saint-Just
€ Menu du midi : 21 €
Menu : 30 €
Mar-Jeu : 12h-14h | 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

Bravant les éléments, je grimpe la colline de Saint-Just et trouve refuge dans *La Petite Auberge*. Pâté-croûte, ravioles au reblochon et profiteroles, je dévore tout ce que l'on m'apporte et mange tout mon soûl. Aujourd'hui j'avais un appétit d'ours mais je vais devoir hiberner quelque temps avant de reprendre mon chemin.

On croirait voir un véritable chalet savoyard en plein cœur de Lyon.

SUD-OUEST

LA LÙZ

6, petite rue des Feuillants - LYON 1
04 78 30 67 70
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Tapas : 3,50-12 €
Mar-Sam : 18h-1h



Je pensais être imprenable sur l'alphabet. Mais alors aujourd'hui, je tombe de haut. J'ai découvert la lettre « X ». Merci à mon pote *Xabi* de m'avoir expliqué ça autour d'un plateau de *pintxos* et du *txakoli*. J'ai commencé à m'y faire quand il a demandé à *Xana* une *txistorra* supplémentaire dans l'*axoa*. C'est finalement le *patxaran* qui m'a ouvert les yeux et permis de maîtriser le basque.

Les nombreuses affiches des fêtes de Bayonne.
Des tapas un peu *xer*.

LE SUD-OUEST

14, rue Croix-Barret - LYON 7
04 78 72 72 04
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Menus : 17 € / 20 €
Plat du jour : 13 €
Lun-Ven : 7h-15h

Après *Le Sud*, *Le Nord*, *L'Ouest* et *L'Est*, je découvre *Le Sud-Ouest*. Si ce n'est pas Bocuse en cuisine, les plats sont tout de même généreux et bien exécutés. Idéal pour une escale efficace, en solo ou à plusieurs, quand on veut manger bien sans en faire une cérémonie.

Une déco simple, trop simple ?



Pas mal non ? C'est français.

LE COCHON QUI BOIT

23, rue Royale - LYON 1
04 78 27 23 37
Croix-Paquet
Menus du midi : 25-39 €
Menu du soir : 39 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-22h

RPPP

Mon cochon préféré ? Le Cochon qui Boit, un resto dont la cuisine locale est parfaite, autant sur le visuel que sur le goût. Le plat qui m'a le plus marqué ? Le pigeonneau fermier de Bresse. Même si finalement, mon pigeonneau préféré, c'est une petite pigeonne, et c'est ma copine qui a payé le repas.

Le pain chaud et l'amuse-gueule lentille-moutarde.

MAISON VILLEMANZY

25, mnt. Saint-Sébastien - LYON 1
04 72 98 21 21
Croix-Paquet
Menu : 33 €
Mar-Sam : 12h-13h15 | 19h30-21h15

Un médecin qui accueille ses patients sans rendez-vous, c'est assez inhabituel. Mais la salle d'attente du Dr Villemanzy et sa terrasse me surprennent encore davantage. Curieusement, les infirmiers me laissent choisir mon traitement. Il faut croire que cette poitrine de cochon fondante et croustillante et le pain d'épices ont suffi à soigner ma faim chronique.

Le restaurant est établi dans l'ancienne résidence du médecin-chef de l'hôpital militaire.

MARIE T

12, rue Ozanam - LYON 1
09 81 51 22 83
Croix-Rousse
Menu du midi : 25 €
Menu du soir : 35 €
Mar & Mer : 11h-15h
Jeu-Sam : 11h-15h | 19h-22h30

En apprenant son histoire, on comprend l'ambiance typique de ce restaurant. Il appartenait à la mère lyonnaise Marie-Thé et depuis qu'il a été repris, tout est resté dans son jus. Cuisine de marché, service jovial, tables remplies par les habitués... Marie-Thé peut reposer en paix, la relève est assurée.



RESTAURANT ALBERT

10, place Fernand Rey - LYON 1
04 78 27 95 56
Mairie du 1er
€ Menu du midi : 23 €
Menu : 36 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-22h

Dès mon arrivée, le serveur statue sur mon sort : une place en salle dans un cadre feutré. Mon hôte, avocat de la maison, défend chaque plat et dessert avec une plaidoirie si convaincante que je finis par céder, coupable de gourmandise. Le verdict tombe à la dernière bouchée. Une sentence exquise moyennant des honoraires importants.

Un service très commercial.

BISTROT COMPA

20, place Carnot - LYON 2
04 78 37 29 80
Perrache
€ Menu du midi : 28 €
Menu du soir : 32 €
Lun-Ven : 10h-14h | 18h-23h30

Midi. J'ai faim. Il est en retard. Au bout de 30 minutes, mon pote daigne enfin pointer le bout de son nez. Agacée, je mise sur les options végé. La carotte ça rend aimable, non ? Pari réussi, les assiettes fraîches m'ont rassasiée et détendue : on repart *Compa* comme cochons !

La déco intérieure soignée et aérée.

Le menu change toutes les deux semaines.

BISTROT LA VARENNE

5, place Gailleton - LYON 2
04 78 38 70 70
Ampère - Victor Hugo
€ Menu du midi : 23 €
Plats : 17-29 €
Mar-Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30

Un œuf d'autruche ? Un poulpe ? 65 digestifs ? Bienvenue à *La Varenne*, bistrot de Jean-Baptiste et joyeux cabinet de curiosités. On y boit local, on mange maison, on chine solidaire. Tout le monde s'y retrouve : étudiants, retraités, familles. Et le jeudi ? 3,60 € la pinte. La diversité au comptoir, l'éthique dans l'assiette.

Des brocantes sont organisées régulièrement sur la terrasse du bistrot.

BRASSERIE GEORGES

30, crs. de Verdun - LYON 2
04 72 56 54 54
Perrache
€ Menus : 25-30,50 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 11h30-23h
Ven & Sam : 11h30-00h15

Les lumières s'éteignent, l'accordéon lance « Joyeux anniversaire », toute la salle applaudit et un gâteau arrive devant moi. Je rougis ! Je savoure mon dessert, quand soudain… Les lumières s'éteignent à nouveau. Tiens ! Un jumeau ? Trois minutes plus tard, rebelote… Un ami triplé ? Onze anniversaires plus tard, j'ai failli douter du mien. Mais bon, le tartare préparé devant moi était très bon, donc je ne vais rien dire.

Zola, Lamartine, Verlaine, Piaf, Rodin… Et la liste est encore longue de ceux qui y ont fait étape !

CAFÉ TERROIR

14, rue d'Amboise - LYON 2
09 53 36 08 11
Bellecour
€ Menu du midi : 32 €
Plats : 28-34 €
Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30

Saviez-vous que ce restaurant est le coup de cœur de Coldplay, de Pierre Hermé et l'escale hebdomadaire de Jean-Michel Aulas ? Mais ici ce sont les produits qui volent la vedette : une cuisine de terroir authentique et terriblement bien servie.

Avec plus de 24 000 bouteilles, la carte des vins est une véritable bible.

FISTON

44, rue Mercière - LYON 2
04 72 41 74 63
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 28,90-38,90 €
🕒 Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-23h
Sam : 12h-23h30
Dim : 12h-15h30 | 19h-22h30

Ce n'est pas la taille qui compte mais la façon dont on s'en sert, dit-on. Coincé entre les établissements de la rue Mercière, *Fiston* se débrouille pourtant comme un grand. Dans son espace restreint, les tables sont emboîtées à la perfection mais là n'est pas l'attraction. Un menu réduit mais concis, rempli de bonnes choses et un *Fiston* qui fait la fierté de sa famille.

L'ÉPICERIE DE GINETTE

2, rue de la Monnaie - LYON 2
04 78 37 70 85
Ⓜ Cordeliers
€ Tartines : 5,80-17,50 €
🕒 Lun-Dim : 11h-00h

On dit que l'amour arrive quand on s'y attend le moins. Ce soir-là, j'étais juste venu boire une bière. Une tartine chèvre-miel plus tard, on se parle. Une tarte aux myrtilles plus loin, on rit. On partage la soirée, puis la nuit. Dix ans après, on est mariés. Venu pour une pinte et des tartines, je suis reparti avec l'amour de ma vie. Merci Ginette.

LE BISTROT DE LA PASSERELLE

36, quai Saint-Antoine - LYON 2
04 78 37 61 32
Ⓜ Cordeliers
€ Menu en semaine : 21,90 €
Plats : 18-30 €
🕒 Mar : 17h-23h
Mer-Ven : 10h-00h
Sam : 9h-00h
Dim : 9h-16h

Midi sonne, l'aventure commence. Première épreuve : esquiver le chef exalté, cordon bleu géant en main, prêt à vous conter ses histoires. Deuxième défi : choisir ce que vous allez déguster dans cette carte qui change chaque quinzaine. Enfin, l'épreuve ultime : maîtriser le timing. Arriver trop tôt, c'est louper les surprises de fin de service ; trop tard, c'est passer à côté d'un bon repas et d'un très bon moment.

❤ **Si vous lui demandez à l'avance, le chef vous prépare presque tout ce que vous voulez.**

LE BISTROT DES 4 CHAPEAUX

14, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2
04 78 62 36 48
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 19 €
🕒 Lun-Mer : 11h-18h
Jeu : 11h-20h
Ven & Sam : 11h-00h

Vous connaissez la règle n°1 d'un magicien ? Ne jamais révéler ses secrets. La deuxième ? Toujours avoir plus d'un tour dans son chapeau. *Le Bistrot des 4 Chapeaux*, lui, n'hésite pas à transgresser la première. Ses secrets ? Être ouvert tous les midis et garder le même chef depuis 18 ans. La cuisine est simple, savoureuse et donne envie de revenir. Sûrement la troisième règle.

❤ **Un plat du jour différent chaque jour de la semaine, lundi : volaille, mardi : bœuf bourguignon, mercredi : souris d'agneau…**

LE LAYON

52, rue Mercière - LYON 2
04 78 42 94 08
Ⓜ Cordeliers
€ Menu du midi : 24 €
Menu : 30 €
🕒 Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim :
12h-14h | 19h-22h30
Ven & Sam : 12h-14h30 | 19h-23h30

Pour ce qui est de l'histoire, *Le Layon* date de 1989 et fait référence à la rivière du Val de Loire, terre d'origine de l'ancien propriétaire.
Pour ce qui est du cadre, c'est chaleureux et les serveurs sont très accueillants.
Pour ce qui est des plats, ils sont bien bons, et d'ailleurs, je vous conseille l'andouillette.
Pour ce qui est du prix, vous êtes tout de même rue Mercière.

LE TROQUET

34, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2
04 78 37 22 23
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Assiettes à partager : 9-17 €
Lun-Jeu : 12h-13h30 | 19h-22h
Ven : 12h-13h30 | 19h30-22h

Le Troquet, c'est comme *Parcoursup*, je réfléchis, je discute de ce que je vais prendre, ça me tord l'esprit. Je choisis enfin, et c'est là que la serveuse arrive. Ses conseils sur les mets et les vins fonctionnent mieux que mes lettres de motivation, j'ai enfin trouvé ma voie : un vin naturel ira très bien avec mes plats à partager.

Cuisine de marché le midi, tapas le soir, le combo gagnant.

LES INFIDÈLES

57, rue Mercière - LYON 2
09 81 94 07 00
Ⓜ Cordeliers
€ Menu du midi : 15,90 €
Menu : 29,90 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h-14h30 | 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

Je suis meurtri. Je pensais que j'étais spécial à ses yeux. Comment est-ce que cela a pu arriver ? On était pourtant dans un cadre idyllique, installés pour l'éternité et même plus… Mais quand j'ai vu que la table d'à côté avait elle aussi droit à cette bavette d'aloyau de qualité, mon sang n'a fait qu'un tour. *Les Infidèles* ont encore frappé.

Un menu créatif et gourmand pour 30 €, un appel à l'adultère.

LES VIEUX GARÇONS

70, crs. Suchet - LYON 2
04 78 60 87 86
Place des Archives
€ Plat du jour : 11,50 €
Plats : 15,90-19 €
Lun-Ven : 7h-15h | 18h-00h
Sam : 11h-15h | 18h-00h

Manger chez *Les Vieux Garçons*, c'est comme écouter *What a Wonderful World* de Louis Armstrong : classique certes, mais chaleureux et agréablement plaisant. On croit connaître l'air par cœur, mais chaque partie du repas apporte son lot de surprises. Un resto qui joue sans fausse note.

MAISON LÉA

11, quai des Célestins - LYON 2
04 78 42 01 33
Ⓜ Bellecour
€ Menu du midi : 26,50 €
Menu : 43 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-21h30

Y a-t-il encore des orphelins à Lyon ? Parce qu'avec toutes ces mères lyonnaises au mètre carré, ce serait bizarre qu'il en reste. En tout cas, moi je vous conseille la Mère Léa. Très sympa, elle vous préparera des bons petits plats oscillants entre cuisine de bouchon et cuisine de bistrot. Juste, je ne trouve ça pas très maternel de faire payer le repas à la fin, mais ce n'est que mon avis.

L'ESCAPADE DU DANTON

8, rue Danton - LYON 3
04 78 60 48 67
Part-Dieu Renaudel
€ Menu du midi : 25 €
Menu du soir : 29 €
Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30

Le suprême de volaille est cuit sous-vide à juste température, l'œuf parfait mijote précisément à 64°C pendant 45 minutes et le travers de cochon, lui, rôtit doucement pendant 50 heures et pas une minute de plus. Alors autant vous dire qu'ici on ne rigole pas avec la cuisson. Par contre, on rigole bien avec le gérant en fin de repas !

Qualité, précision et convivialité, le tout à bon prix.

Un peu d'attente.

Possibilité d'acheter une bouteille prix caviste et de repartir avec.



LE BISTROT DU PALAIS

220, rue Duguesclin - LYON 3
04 78 14 21 21
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Menu : 34,50 €
🕒 Lun-Sam : 12h-14h | 19h15-21h30

Sous les dorures du *Palais*, on s'attendait à festoyer comme à Versailles. Mais derrière cette verrière imposante, l'illusion vacille : l'assiette est simple et le service est plus rustre que courtois. Une grande façade pour un petit festin.

RESTAURANT TROIS FOIS M

77, rue Pierre Corneille - LYON 3
04 72 61 92 14
Saxe - Lafayette
€ Menu : 38 €
🕒 Mar : 12h-14h
Mer-Ven : 12h-14h | 18h45-20h30
Sam : 18h45-21h30

Je n'ai jamais été une bête en maths. Mes professeurs m'ont toujours dit de procéder logiquement pour trouver le résultat. Donc, si je suis cohérent, je prends des plats issus d'une cuisine familiale, je retiens des produits frais et je factorise par un accueil chaleureux. MMMh... Je pense que le résultat est définitivement *Trois fois M.*



BISTROT DES VORACES

RPPP

13, rue d'Austerlitz - LYON 4
04 72 07 71 86
Ⓜ Croix-Rousse
€ Menu : 28,50 €
🕒 Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30

Les Voraces sont un regroupement de canuts apparu à la Croix-Rousse en 1846. Dans un autre contexte, les voraces sont des personnes avec un appétit surdimensionné. De là, un chef eut l'idée de rendre hommage à toutes ces personnes. Des serveurs Radieux, un lieu Parfait, une sympathie Permanente et des conseils Précieux. Le compte y est, c'est un RPPP.

BISTROT JUTARD

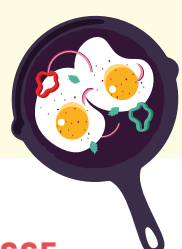
RPPP

2, rue de la Terrasse - LYON 4
04 78 28 22 06
Ⓜ Croix-Rousse
€ Tapas : 5,90-19 €
Plats : 12,50-20,90 €
🕒 Lun-Dim : 7h30-00h

Heure du décès : 13h34. Autopsie : 13h39. Voici les conclusions. Un premier choc émotionnel s'est produit à la vue de la déco soignée. On constate également un haut niveau de dopamine, sûrement dû à la pièce du boucher précédée de ses œufs en entrée. Néanmoins, l'estomac se trouve en parfaite santé après ces mets délicats. Diagnostic clinique : syndrome aigu du RPPP.

L'œuf parfait porte bien son nom.

Venez du mercredi au dimanche pour déguster les spécialités de l'écailler.



BOUILLON CROIX-ROUSSE

27, place de la Croix-Rousse - LYON 4
04 78 28 12 55
Ⓜ Croix-Rousse
€ Plats : 10-15 €
🕒 Lun-Dim : 8h-00h

Parisienne pure souche, j'ai longtemps cru que le service pressé et les serveurs blasés étaient l'ADN d'un bouillon. Je m'étais trompée. Œuf mayo, saucisse-purée, mousse au chocolat... Ici tout y est, avec ce petit supplément d'âme qui fait toute la différence. Alors, quand Paris me manque, c'est ici que je viens me consoler, sans aucun regret pour les grands boulevards.

COMPTOIR SIMONE

3, place des Tapis - LYON 4
04 72 08 93 36
Ⓜ Croix-Rousse
€ Menu : 36 €
Plats : 15-20 €
Lun-Dim : 6h30-00h

Après des mois de préparation intensive, me voilà prêt à monter sur le ring. Mon adversaire : le fameux *burger de Simone* dans la catégorie XL. Les 150 g de steak haché charolais cuits à la perfection m'ont mis un KO sous le bruit du public grondant de la brasserie. Sonné par cette déroute, je n'ai même pas la force de prendre la mythique brioche perdue, pourtant symbole parfait de ma défaite.

L'équipe aussi chaleureuse que la brasserie.

L'ASSIETTE DU VIN

8, rue Duviard - LYON 4
04 78 39 07 50
Ⓜ Croix-Rousse
€ Menu du midi : 27,90 €
Menus : 35,90-39,90 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-21h30

Je passe au marché de Croix-Rousse, malheureusement, le chef de *L'Assiette du vin* a déjà tout acheté. Il a apporté tous ces bons produits dans son restaurant pour élaborer une carte qui met l'eau à la bouche. La prochaine fois, je ne prendrai pas la peine d'aller au marché.

Amateurs de champignons, cet endroit est pour vous.

LA FAMILLE

18, rue Duviard - LYON 4
04 72 98 83 90
Ⓜ Croix-Rousse
€ Menu du midi : 26,90 €
Plats : 21-28 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-21h

Bon, je ne suis pas un bon vivant mais j'aime être bien attablé pour me remplir la panse entre copains. Bon, je ne suis pas un ivrogne mais j'aime accompagner mon repas d'un bon vin. Bon, je ne suis pas simplet mais je veux quand même éviter les restos gastro-théâtraux. Bon, je ne suis pas nigaud alors je vais à *La Famille* dévorer une souris d'agneau sauce échalotes du seigneur.

LE CANUT ET LES GONES

29, rue de Belfort - LYON 4
04 78 29 17 23
Ⓜ Croix-Rousse
€ Menu du midi : 27 €
Menu du soir : 48 €
Mar-Sam : 12h-13h | 19h30-21h

Si aucune des nombreuses horloges vintage ne fonctionne, c'est bien parce qu'ici, le temps semble suspendu. Une serveuse m'aiguille et me montre une cuisine française à l'influence japonaise bien réglée. Et c'est bon, très bon. Dans ce discret quartier de la Croix-Rousse, j'oublie les heures qui filent et me laisse rythmer par ce cadran voûtant.

Plus de 30 ans que le restaurant existe, il est grand temps d'y aller.

Les légumes sont cultivés par le chef.

LE PAILLERON

9, rue Pailleron - LYON 4
04 78 39 65 65
Ⓜ Hénon
€ Menus : 29-42 €
Menu enfant : 13 €
Jeu-Sam : 12h-13h30 | 19h-21h
Dim : 12h-14h

Chère Maman,
Ce midi, j'ai mangé chez Tata Soleil. Enfin pas notre Tata, mais une version solaire, bavarde, qui accueille tous ses clients comme ses neveux préférés et s'assoit à table pour papoter. Dommage que ses plats ne soient pas aussi bons que ceux de la maison.
Ta fille adorée



LES BOULISTES

9, place Tabareau - LYON 4
04 78 28 44 13
Croix-Rousse
Menu du midi : 25 €
Menu du soir : 39 €
Mar-Jeu : 12h-13h30 | 19h-21h
Ven & Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30

Premier rencard avec Fanny, j'ai la boule au ventre. Heureusement, l'accueil chaleureux et la déco vintage mettent peu à peu à l'aise notre doublette. J'ose une terrine en entrée, on papote, je prends confiance sur le tartare, on rigole. La soirée s'éternise et le vin coule. Envoûté, je lui demande sa main, je crois que je perds la boule !

CAMPAGNE, L'ESPRIT BISTROT

20, rue du Cardinal Gerlier - LYON 5
04 78 36 73 85
Saint-Just
Menu du jour : 25 €
Plats : 18-27 €
Lun-Dim : 11h30-14h30 | 19h30-00h

Parmi la carte, on sent qu'il y a des petits chouchous. Mon entrée était originale et goûteuse, et mes frites, parfaitement maîtrisées. Mais ce favoritisme n'est pas sans victime, mon tartare et mon tiramisu peuvent en témoigner. Dommage, ça avait pourtant bien commencé.

La grande terrasse, très agréable par beau temps.

Soirées barbecue l'été et fondue l'hiver, il y a de quoi se régaler toute l'année.

LA NEF DES FOUS

5, rue du Bœuf - LYON 5
04 78 42 73 67
Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Menu : 39,90 €
Lun-Dim : 19h-22h30

Alors là, c'est du grand n'importe quoi. Déjà, la déco est bien trop réussie et comme par hasard, il fallait que la nourriture soit délicieuse. Et je ne vous parle même pas du serveur adorable qui m'a expliqué toute l'histoire du lieu. Franchement, faut arrêter de faire passer de bons moments comme ça.

La baignoire remplie de poissons.

Une décoration inspirée des tableaux de Jérôme Bosch.

NEW LES ÉVADÉS

4, rue du Palais de Justice - LYON 5
04 72 04 19 65
Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Plats : 14-23 €
Lun-Dim : 10h-22h

Condamnée pour excès de plaisir pris sur une part de flan, je m'enfuis du Palais de Justice et me réfugie dans la première brasserie venue. Entre un délicieux pâté et une viande tendre à souhait, ma fuite prend une délicieuse tournure. Tout était parfait jusqu'à ce qu'on me serve une part de flan. Et merde, il est succulent, j'entends déjà la police du *kiff* arriver.

PALM

38, rue du Bœuf - LYON 5
09 88 51 67 90
Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Plats : 24-39 €
Lun-Jeu : 19h-23h
Ven & Sam : 12h-15h | 19h-23h

Chez *Palm*, c'est partage de plats revisités et descente de bonnes bouteilles. L'hiver, le resto est intimiste. L'été, les baies vitrées s'ouvrent pour laisser place aux *DJ sets*. De quoi ravir les clients... Et réveiller les voisins.

Si le vin, ce n'est pas votre truc, les cocktails signatures vous feront vite oublier cette regrettable erreur.

À L'IMPROVISTE

24, rue Professeur Weill - LYON 6
04 37 24 14 65
Ⓜ Brotteaux
€ Menu du midi : 23,90 €
Plats : 23-40 €
Mar-Ven : 12h-13h30 | 19h30-22h
Sam : 19h30-22h

Je suis passé *À l'improviste* un midi sans savoir ce que j'allais y trouver et je ne suis pas déçu. *À l'improviste*, j'ai rencontré des gens qui m'ont accueilli et m'ont assis à une table. *À l'improviste*, on m'a servi une cuisine traditionnelle française succulente avec des produits locaux. C'était tout sauf de l'impro, c'est pro.

BISTROT JAILLET

146, rue Vendôme - LYON 6
04 87 38 27 71
Saxe - Lafayette
€ Menu du midi : 25 €
Menu du soir : 34 €
Lun & Mar : 9h-19h
Mer-Ven : 9h-00h

Non, le *Bistrot Jaillet* n'est pas un bouchon, même si un diplôme l'atteste. Même si Christian Têtedoie et Arlette Hugon l'ont adoubé, ce n'est pas un bouchon. En effet, Didier campe sur son idée : ici c'est un bistrot, un vrai, qui sent bon le village. Et ne vous avisez pas de laisser du vin au fond de votre bouteille, il faudrait lui demander un bouchon et non, il n'est pas un bouchon.

Le bistrot, c'est une affaire de famille, Didier est en salle quand Baptiste, son fils, se charge de la cuisine.

BRASSERIE L'EST

14, place Jules Ferry - LYON 6
04 37 24 25 26
Ⓜ 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

« Mesdames, Messieurs, bienvenue à bord de ce train à destination de Brest. Je suis Paul Bocuse et je serai votre commandant de bord pendant ce voyage. Notre train desservira les gares de Dijon et ses merveilleux escargots au beurre persillé, puis Paris avec un délicieux dos de cabillaud. Paris-Brest sera notre dernière étape. Attention au départ. »

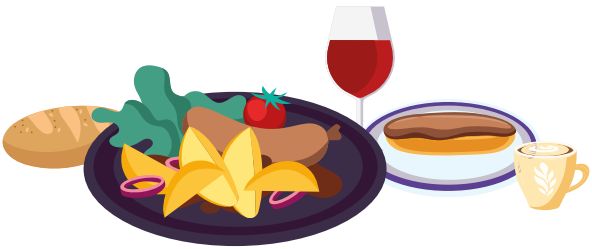
L'occasion de visiter l'ancienne gare des Brotteaux.

BRASSERIE DES BROTTEAUX

1, place Jules Ferry - LYON 6
04 72 74 03 98
Ⓜ Brotteaux
€ Menu : 43 €
Plats : 22-39 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h30-22h
Sam : 12h-14h | 19h30-22h30
Dim : 12h-14h | 19h30-21h30

Diner professionnel, tension à son comble. Sylvain fait un *feedback* tranchant sur le rapport que je dois rendre pour lundi mais... Wow cette sauce corsée me fait instantanément oublier ma *deadline*. Richard continue sur la prés' de mercredi, moi je me noie dans cette île flottante aux pralines. C'est bon, je rends mon badge : fini le boulot, à moi le foie de veau !

3 salles, 3 ambiances.



CAFÉ DES ANGES

81, rue Vauban - LYON 6
04 37 24 07 95
Masséna
€ Menus du midi : 20-34 €
Menus du soir : 26-39 €
Lun & Ven : 9h-15h
Mar-Jeu : 9h-15h | 18h30-21h30
Dim : 11h-14h30

Il prit le pain, le rompit et le trempa dans le caviar d'aubergine en disant : « Miam, c'est vachement bon. » Ensuite, il prit le vin, le but et le tendit à son ami en disant : « Goûte-moi ça, il a un vrai petit goût de reviens-y. » Plus tard, un ange vint leur annoncer la bonne nouvelle : « Il me reste un pavé de rumsteck. » Sous le soleil de la terrasse, ils savourèrent un petit bout de paradis.

Les *gambas Black Tiger* : grrrrr.

CAFÉ DU POND

11, place Mar. Lyautey - LYON 6
04 78 52 39 99
Foch
€ Tapas : 11-16 €
Menu du midi : 24 €
Mar-Ven : 9h30-23h
Sam : 10h-23h
Dim : 10h-18h

Vous rêvez de vacances à Saint-Tropez mais vous êtes coincé à Lyon ? Dirigez-vous au *Café du Pond* le temps d'un midi : cocktails frais, assiettes ensoleillées, ambiance Riviera… Le rendez-vous incontournable de la jet-set lyonnaise.

La formule du midi à 24 € qui régale.

Le temps d'attente qui m'a permis de bronzer en attendant ma burrata.

CHEZ LES GARÇONS

5, rue Cuvier - LYON 6
04 78 24 51 07
Foch
€ Menu : 24 €
Lun-Ven : 7h15-14h

Quand ma mère est trop sévère avec moi, je me réfugie *Chez les Garçons*. J'y reste avec plaisir car l'accueil est chaleureux et bienveillant, ça change de la matriarche, cette vieille pie. Les plats sont généreux, tout l'inverse de la daronne et les saveurs, elles, feraient pâlir la génitrice. Bon, ça reste quand même maman qui fait les meilleurs câlins.

CHEZ ROSA

26bis, rue Duquesne - LYON 6
04 78 93 20 91
Duquesne - Foch
€ Menu du midi : 31 €
Menu du soir : 35 €
Lun, Jeu & Ven : 12h-14h | 19h30-22h
Mar, Mer & Sam : 12h-14h

Pour concevoir ce restaurant, ils ont pris le meilleur des années 50 puis ont rajouté un beau vernis de modernité. Il y a le carrelage en damier des bistrots parisiens, des banquettes en velours rouges et surtout, de la bonne cuisine française revisitée au goût du jour. Quand on veut du rétro sans le kitsch, c'est juste ce qu'il faut !

La belle terrasse.

COCO

13, place Jules Ferry - LYON 6
04 22 78 00 90
Brotteaux
€ Plats : 28-48 €
Lun-Dim : 12h-14h30 | 19h-23h

En un seul mot ?
Incroyablementdéroutantetsuperbon
En plusieurs ?
Un service digne d'un palace, une ambiance à vous filer des palpitations… Et une addition qui vous pousse à rester faire la plonge. Ici on s'émerveille autant qu'on se demande ce qu'on fait là. Bon, j'aurais bien écrit davantage, mais j'ai des assiettes à laver.

L'ATELIER DES SAVEURS

6, rue Bossuet - LYON 6
04 72 37 99 50
Ⓜ Foch
€ Plats : 18-36 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-22h



Dans mon atelier, j'ai un tas de choses qui ne me servent à rien et dont je ne sais pas quoi faire. Ma copine m'a dit de m'inspirer de l'organisation de l'*Atelier des Saveurs* qui réussit à façonner des plats savoureux avec ce qu'ils trouvent au marché. Bravo à eux mais je ne vois toujours pas comment assaisonner ma clé à molette sur son lit d'huile moteur...

Le bœuf confit, fondant et saisi juste comme il faut.

LE BOOK-LARD

144, rue Duguesclin - LYON 6
09 84 21 38 17
Ⓜ Foch
€ Menu du midi : 34,90 €
Plats : 19-22 €
Mar-Sam : 9h-14h | 19h-22h30
Dim : 11h-13h30



Les drapeaux français dressés sur les plats me laissent penser qu'ils ont envoyé l'infanterie pour abattre le Général Goinfre. En première ligne, la salade lyonnaise le touche en plein cœur. Le tartare de bœuf arrivé en embuscade le contraint à un desserrage de ceinture stratégique. Quant au dessert, c'est le coup de grâce. Il est mort pour la gastronomie, mais pas de faim.

Les *Legos* en déco.
Brunch à volonté à 25 euros le dimanche midi.

LE POIVRON BLEU

12, rue Professeur Weill - LYON 6
04 78 24 86 66
Ⓜ Masséna
€ Menu du midi : 30 €
Menu du soir : 39 €
Lun-Mer : 12h-14h
Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-21h30



Ce n'est pas que je suis difficile, c'est que la routine m'ennuie. Voir une carte une fois ça me suffit, il me faut du neuf. Mais là, je crois que j'ai enfin trouvé un endroit qui suit ma cadence. Les produits et les idées du chef sont tellement frais que le menu change chaque jour, midi comme soir. Fini d'enchaîner les adresses, j'ai trouvé la bonne.

Tout est fait maison, même la musique produite par l'ancien groupe du chef... Le *Poivron bleu* !

LE SPLENDID

3, place Jules Ferry - LYON 6
04 37 24 85 85
Ⓜ Brotteaux
€ Plats : 12,90-25,90 €
Desserts : 7,90-18,90 €
Lun-Sam : 8h30-23h30
Dim : 9h-23h30



Le Splendid c'est le restaurant parfait si vous voulez marquer le coup en sortant de l'ordinaire sans trop vous ruiner : un service impeccable, une déco très chic mais surtout une cuisine colorée, travaillée et savoureuse. Idéal donc pour célébrer les 10 ans de mon brevet des collèges.

La soupe au potiron.

LES CARNETS D'EDOUARD

24, bd. des Brotteaux - LYON 6
07 72 37 94 39
Ⓜ Brotteaux
€ Plats : 22-35 €
Mar-Ven : 12h30-15h | 18h-00h30
Sam : 19h-23h30



Ce soir, je mange chez Edouard. Vous savez, il est particulier Edouard, c'est un peu cet oncle qui a vécu des aventures extraordinaires dans ses 12 vies différentes. À chaque fois, il me raconte ses péripéties écrites dans ses carnets de cuisine. Ce soir, il va me parler de l'histoire de son fameux foie gras maléfique. Déjà que j'avais adoré celle du fier gratin dauphinois vicieux, j'ai hâte !

LES SAVEURS DU BISTROT

10, rue Professeur Weill - LYON 6
04 37 24 14 25
Ⓜ Masséna
€ Menu : 32 €
Lun-Ven : 12h-13h45 | 19h15-21h30

Entre gibiers et abats, c'est le paradis de la viande. Ce resto est la preuve que la cuisine de terroir n'a pas dit son dernier mot. Même si je dois avouer qu'après avoir fait la découverte de la terrine de queue de bœuf, j'étais contente de voir le filet de daurade croustillant arriver.

Le chef qui passe à chaque table, histoire de s'assurer que le morceau se laisse savourer.

La qualité n'a pas suivi jusqu'aux desserts ...

La carte change toutes les semaines.

LUDOVIC B RESTAURANT

90, rue Masséna - LYON 6
04 37 24 19 28
Ⓜ Brottteaux
€ Menus : 28-39 €
Lun-Ven : 12h-13h45 | 19h30-21h30

Avant, quand on me parlait de « cuisine de marché », j'imaginais un restaurant qui créait sa carte grâce aux arrivages du marché. À sa tête, il y aurait un chef qui aime son terroir et ses produits. Il adopterait naturellement une cuisine simple et efficace qui régalerait tous gourmands avides de bonnes expériences. Désormais, j'arrête d'imaginer et je vais simplement chez *Ludovic B*.

PY RESTAURANT

16, crs. Vitton - LYON 6
04 78 52 71 30
Ⓜ Masséna
€ Menu du midi : 28 €
Menu du soir : 40 €
Mar-Sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30

Maman m'a posé un ultimatum : manger des légumes ou pas de console à Noël. Le hic, c'est qu'à 22 ans, je n'ai jamais préparé autre chose que des pâtes. Mais j'ai un plan. Je me rends chez *PY*, qui, dit-on, cuisine les légumes comme personne. Je prends les plats en photo et j'envoie tout à maman. Ça m'a coûté cher, mais elle a tout gobé et depuis, j'avoue, j'ai un faible pour les asperges. *PY* m'a eue.

La carte qui s'adapte aux saisons.

SAUF IMPRÉVU

40, rue Pierre Corneille - LYON 6
04 78 52 16 35
Ⓜ Foch
€ Menu du midi : 32 €
Menu du soir : 38 €
Lun & Mar : 12h-13h30
Mer-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h

Gabin planifie tout. Moi, rien. Alors ce soir-là, je l'ai embarqué chez *Sauf Imprévu*. Il n'a rien vu venir et ne pensait pas qu'il allait se régaler à ce point. Il n'a même pas pu prévoir le menu, ce dernier change tout le temps. Les plats sont élaborés et la décoration est simple mais efficace. Depuis, Gabin ne prévoit plus rien, sauf de revenir ici la semaine prochaine.

La planche de charcuterie que le serveur va chercher dans le bar d'à côté.

33 CITÉ

33, quai Charles de Gaulle - LYON 6
04 37 45 45 45
Cité Internationale
€ Menu : 29 €
Mar-Sam : 12h-14h30 | 19h-22h

Un resto facile d'accès où l'on peut débarquer en voiture, à vélo, à pied, voire en pédalo. Une cantine simple, où malgré les chemises bien repassées autour de moi, mes fraises, peu pudiques, arrivent la queue à l'air. Une adresse pratique pour le déjeuner.



ARGENSON

40, allée Pierre de Coubertin - LYON 7
04 72 73 72 73
Ⓜ Stade de Gerland - Le Lou
€ Menu en semaine : 29,90 €
Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h

S'il te plaît... Dessine moi une terrasse ! Non, non, je ne veux pas une toute petite terrasse, j'en veux une grande au milieu d'un jardin. Maintenant, dessine-moi un restaurant. Je veux de jolis plats avec un pâté-croûte croustillant et une quenelle généreuse. Ah bah voilà ! C'est exactement ce que je voulais. Bien joué !

Je veux aussi un service attentionné.

NEW LA TABLE - INSTITUT LYFE

146, av. Jean Jaurès - LYON 7
04 87 38 71 37
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Menu : 20 €
Lun & Mar : 10h-19h
Mer-Ven : 10h-20h30

C'est beau, c'est bon, c'est rapide et abordable. Un seul bémol ? Les étudiants d'école de commerce qui fréquentent ce bon plan. Mais pas de panique, ce sont ceux de *l'Institut Lyfe* qui cuisinent et c'est peut-être mieux comme ça. Loin de la théorie et proche de la pratique, c'est le futur de la gastronomie lyonnaise qui se prépare !

La formule entrée/plat/dessert pour 20 € ou la formule du jour à 13,50 € !



LE BOUCHE B

116, rue André Bollier - LYON 7
04 72 73 15 11
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Menu du midi : 24 €
Menu : 30 €
Lun-Ven : 12h-13h30

Direction *Le Bouche B* ! Au rond-point, prenez l'entrée de saison colorée et goûteuse. Continuez ensuite tout droit sur 100 mètres jusqu'au plat principal : viande ou poisson frais, vous ferez forcément le bon choix. Enfin, garez-vous au dessert et prenez la crème brûlée. Vous êtes bien arrivé à destination.

LE BOUILLON PARADIS

58, rue Salomon Reinach - LYON 7
09 83 91 52 72
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Planches : 11-24 €
Lun-Dim : 17h-1h

Mon paradis à moi se résume en 3 points : une terrasse très bien ensoleillée, une carte suffisamment diversifiée et des plats aux prix alignés avec mon porte-monnaie. D'habitude, ça ne s'achète pas mais ici l'entrée du paradis c'est 18,50 €.



NEW ROLIKO

83, rue de Gerland - LYON 7
04 37 70 36 95
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Menu du midi : 27 €
Plats : 11-95 €
Lun-Ven : 12h-13h45 | 19h30-21h30

Ils étaient deux, installés au fond de cette très belle salle. Ils prirent un foie de veau XXL et un *crock-liko* mais surtout, un malin plaisir à tout déguster. À la fin du repas, ils allèrent expliquer aux trois gérants qu'ils étaient petits et un peu paumés, je n'ai pas trop compris pourquoi. Mais à en juger par leur sourire, je crois qu'ils ont beaucoup aimé ce nouveau resto.

Une cuisine aux inspirations landaises, rochellaises et lyonnaises.

RESTAURANT MARGUERITE

57, av. des Frères Lumière - LYON 8
04 37 90 03 00
Ⓜ Sans Souci
€ Menus : 32,50-59 €
Plats : 19,50-46 €
Lun-Dim : 12h-15h | 19h-00h

Un peu perdu, je rentre chez *Marguerite*. Le cadre de cette demeure bourgeoise me plaît tout de suite **beaucoup**. Escargots de Bourgogne, filet de bar et tarte cœur coulant, les plats s'enchaînent et je les déguste **passionnément**. À me regarder, on pourrait croire que je me suis laissé aller **à la folie**. Mais des regrets, je vous assure, je n'en ai **pas du tout** !

Manger dans la maison des frères Lumière, ça n'a pas de prix.

Enfin si quand même…

ACCORDS GOURMANDS

21, gde. rue de Vaise - LYON 9
04 78 83 84 90
Ⓜ Valmy
€ Menu du midi : 25 €
Plats : 20 €
Lun-Mer : 12h-13h30
Jeu & Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h

Installés à notre tonneau, le rideau se lève. Le gérant entre en scène et balance un : « Alors, on est bien là ? », quelque part entre comédie et camaraderie. On rigole bien mais le vrai spectacle est dans l'assiette, ultra gourmand et original. On est venus pour la cuisine et on n'a pas été déçus mais on reviendra pour le show !

Les œuvres d'artistes locaux exposées sur les murs.

Les gros gloutons pourraient avoir un problème avec les quantités.

BRASSERIE L'OUEST

1, quai du Commerce - LYON 9
04 37 64 64 64
Laborde
€ Menus : 33,50-54 €
Plats : 17-39 €
Lun-Jeu : 12h-14h30 | 19h-22h
Ven : 12h-14h | 19h-23h
Sam : 12h-14h30 | 19h-23h

On est ici comme chez *Leclerc* : une annonce est faite au micro toutes les cinq minutes. Sauf qu'il n'y a pas de promo sur les céréales, ni de petite Chloé qui a perdu ses parents. Non non, c'est juste le chef qui annonce que la table 53 a commandé une daurade rôtie et un wok d'araignée de porc. Surprenant, mais au moins on sait quoi choisir, il suffit d'écouter et de voir les tendances de la soirée.

Une carte qui change avec les saisons et les produits du marché.

L'EPICK

30, rue des Docks - LYON 9
04 74 71 31 23
La Voûte
€ Menu du midi : 25 €
Lun-Ven : 12h-14h
Le soir sur demande

De l'extérieur, rien ne laisse présager l'épopée qui vous attend. Mais une fois la porte franchie, c'est comme découvrir un trésor caché : chaque plat est une quête de saveurs, chaque bouchée, un rebondissement inattendu. Entre surprises et saveurs audacieuses, on comprend vite que ce restaurant ne porte pas son nom par hasard… Une expérience tout simplement *Epick* !

Un menu 100% fait maison avec des produits frais et de saison.

PISTOU

4, quai Raoul Carrié - LYON 9
04 72 57 97 36
Mairie de St-Rambert
€ Menu du midi : 26 €
Plats : 19-25 €
Mar & Mer : 12h-14h30
Jeu-Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

Échouée près de l'Île Barbe, je me croyais perdue à jamais, vouée à la contemplation des cygnes... Jusqu'à l'apparition d'une terrasse ombragée, comme un mirage. Sous la verrière, des assiettes soignées et bien dressées : panisses dorées, risottos iodés, financiers sortis du four. J'avais trouvé mon refuge. Mon Vendredi s'appelait *Pistou*.

TERROIR & NÉNUPHAR

11, av. Sidoine Apollinaire - LYON 9
04 69 67 17 10
Marietton - S. Apollinaire
€ Menu du midi : 23 €
Plats : 14-18,50 €
Lun-Mer : 12h-14h
Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-21h30

J'ai emmené ma princesse manger des grenouilles dans un lieu à son image. Modeste en apparence, charmant à l'intérieur. Après avoir mangé de bons petits plats du terroir, nous sommes repartis enchantés. Sous la pluie, on s'est embrassés et là : « Pouf ! ». On est devenus de magnifiques grenouilles.

Un rapport qualité-prix excellent.

Pas pratique cette nouvelle vie de grenouille pour rentrer à vélo.

LA TERRASSE SAINT-CLAIR

2, gde. rue de Saint-Clair - CALUIRE-ET-CUIRE
04 72 27 37 37
Bellevue
€ Menu : 33,50 €
Lun-Ven : 12h-13h15 | 19h30-21h15

Ma maman m'a dit de ne pas rentrer chez les inconnus, et voilà que le monsieur me propose de voir ses boules. Heureusement, je reconnais le patron de *La Terrasse Saint-Clair*. Il me raconte des anecdotes sur la boule lyonnaise avec humour et bonne humeur tandis que je dévore les plats qu'il m'apporte. Ici les traditions françaises sont à l'honneur et je peux me repaître sans crainte : une chose est sûre, je sortirai rassasié.

Plusieurs décors et plusieurs ambiances avec la maison, le jardin d'hiver et la terrasse en été.

LE VILLAGE - RESTAURANT

6, av. du Dr Terver - ÉCULLY
04 78 33 26 39
Écully Centre
€ Menu du midi : 25,90 €
Menu du soir : 27,90-32,90 €
Lun-Mer : 8h-15h
Jeu & Ven : 8h-15h | 18h-22h

Dans le restaurant du village, le chef me connaît par cœur. Je viens chez lui très souvent pour dévorer son tartare. Il s'amuse même à me dire que je suis l'Intelligent, Drôle, Intéressant, Optimiste, Terriblement sexy du village. Il résume ça en m'appelant *I.D.I.O.T.* Je suis flatté mais maintenant, je pense que je n'y retourne que parce qu'il m'aime bien.

COMPTOIR DE SAINT-CYR

17, rte. de Lyon - SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR
04 78 83 30 52
Fayolle
€ Menu du midi : 32 €
Menus : 39-45 €
Lun-Sam : 12h-14h | 18h-22h

Après m'être perdu deux fois dans la jungle périlyonnaise, me voilà comme au milieu du Sahara, devant un oasis. Le *Comptoir de Saint-Cyr* m'ouvre les bras avec sa terrasse ombragée, son terrain de pétanque, mais surtout ses mets savoureux. Je me frotte les yeux : non, ce n'est pas un mirage.

LES VIGNOBLES AUTOUR DE LYON

"Décidément, j'adore cette région. C'est un vin sur vingt !"

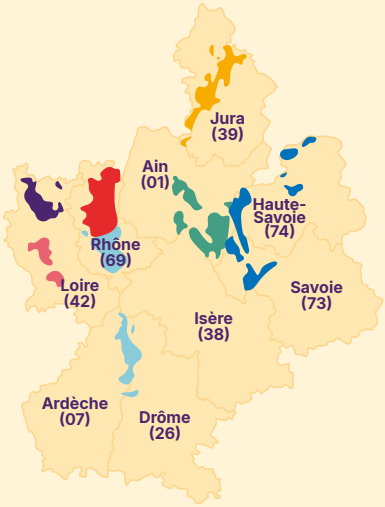
Bacchus

Le Petit Glossaire

Appellation : nom officiel qui certifie l'origine géographique et la qualité du vin.

Cépage : variété de vignes dont les raisins servent à faire un vin.

Cru : zone de production spécifique où la qualité des raisins est reconnue comme exceptionnelle.



CÔTE-ROANNAISE

CÔTES-DU-FOREZ

VIGNOBLE DE SAVOIE

Spécialité : vin blanc frais et minéral

Cépages : Blancs - *Jacquère, Roussanne, Altesse, Chasselas ;* Rouges - *Mondeuse, Gamay*

Crus et appellations : *Chignin-Bergeron, Apremont, Vin de Savoie...*

VIGNOBLE JURASSIEN

Spécialité : vin jaune, vieilli plus de 6 ans en fût

Cépages : Blancs - *Savagnin, Chardonnay ;* Rouges - *Poulsard, Trousseau, Pinot Noir*

Crus et appellations : *Arbois, Château-Chalon, Côtes du Jura...*

BEAUJOLAIS

Spécialité : vin rouge fruité

Cépage : Rouge - *Gamay noir*

Crus et appellations : *Fleurie, Brouilly, Beaujolais Villages...*

VIGNOBLE DU BUGEY

Spécialités : vins blanc et rosé effervescents, vin rouge souple

Cépages : Rouges - *Gamay, Mondeuse, Pinot Noir ;* Blancs - *Chardonnay, Altesse*

Crus et appellations : *Cerdon, Manicle, Bugey AOC...*

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE

Spécialités : vin rouge puissant et épicé, vin blanc aromatique

Cépages : Rouge - *Syrah ;* Blancs - *Viognier, Marsanne, Roussanne*

Crus et appellations : *Condrieu, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage...*



Tu préfères ton père ou ta mer ?

TERRE

BUTCHER

30, rue Lanterne - LYON 1
07 72 07 45 47
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Plats : 30-75 €
Mar : 19h30-21h
Mer : 12h-13h30 | 19h30-21h
Jeu : 19h30-21h30
Ven : 12h-14h | 19h30-21h30
Sam : 12h-14h | 19h30-22h

Le temps est bon, le ciel est **bleu**, je cherche un endroit où manger une pièce de bœuf. Direction *Butcher* ! Je demande mon entrecôte **saignante**. J'attends impatiemment, mais tout vient **à point** à qui sait attendre. 3, 4 ou peut-être 8 digestifs plus tard, me voilà **bien cuit**.

On est venus à deux, on s'attendait à deux portions de frites.

DELICATESSEN

6, rue de Savy - LYON 1
04 78 39 57 04
Mairie du 1er
Barbecue au poids : 6,50 € / 100 g
Accompagnements : 5-16 €
Lun-Ven : 18h-23h
Sam : 12h-14h | 18h-23h

J'ai garé la *Harley* devant le garage. À l'intérieur, ça sentait la barbaque et la braise qui crépite. Les serveurs, tatoués comme des mécanos, étaient calés derrière le BBQ américain. On a partagé une planche comme on partage une virée sur la Route 69. Dernier plein avec les *mac & cheese*, et notre bande reprit la route vers les canyons de la Croix-Rousse.

Les vaches sont élevées à moins de 100 km et nourries sans OGM.

L'ARBRE SEC

23, rue de l'Arbre Sec - LYON 1
04 78 27 16 84
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Menu du midi : 23 €
Plats : 17-24 €
Mar-Sam : 12h-14h30 | 19h-23h30

Mon ventre est vide et mon appétit inégalable. Devant moi se dresse le tableau des plus gros mangeurs de *L'Arbre Sec*. Je n'ai plus qu'un objectif en tête : voir mon nom tout en haut de ce tableau. Ces viandes savoureuses m'ont aidé dans ma quête du record mais j'échoue malheureusement au pied du podium. Je reviendrai plus fort.

Je pensais que 800 grammes de côte de bœuf maturée suffiraient…



L'ENTRECÔTE

10, rue de la République - LYON 1
04 78 28 16 64
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu : 23 €
Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h15

En rentrant, j'ai vu dans un coin de la salle un monsieur en train de déguster son entrecôte et ses frites. En sortant, j'ai vu ce monsieur en train de dormir. Plus tard, je serai ce monsieur. Parce que manger des frites à volonté puis taper un petit roupillon, n'est-ce pas le rêve de tout homme ?

Prévoyez votre coup, il y a souvent de l'attente.

Pas de réservation possible.

NEW QUANTINE

108, bd. de la Croix-Rousse - LYON 1
09 56 27 61 21
Ⓜ Croix-Rousse
€ Entrées : 8-22 €
Viandes : 18-58 €
Mar-Sam : 11h30-14h30 | 19h-22h30
Dim : 11h-14h

Le tartare de saucisson ? « Bah... Un tartare, mais avec du saucisson. » Question conne, réponse conne. Pas grave, le serveur n'a pas l'air dans le jugement. Tartare finalement validé, boudin noir excellent, viande et accompagnements pour deux généreux. L'ambiance conviviale ? Un peu timide. Au moins, j'ai bien mangé.

Brunch les samedis et dimanches midi.

B.L.O

37, rue de la Charité - LYON 2
04 72 31 76 95
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Pièces de bœuf à partager (2 pers.) : 99-179 €
Plats : 27-49 €
Lun-Sam : 12h-14h | 19h-22h

En quête de bonne viande, cet établissement a *B.L.O my mind*. Des pièces de plus en plus grandes qui viennent de plus en plus loin pour satisfaire les amateurs de bonne bouffe. Main dans la main avec la boucherie *Bello*, les morceaux proposés par *B.L.O* font le job. Ce n'est pas pour rien que leur amour pour les bouchers procurent des orgasmes.

B.L.O ? Butcher + Love = Orgasm

NEW BUBULA

77, rue Baraban - LYON 3
04 78 53 90 48
Gare Part-Dieu Villette
€ Viandes : 19,50-33 €
Mar & Mer : 12h-14h
Jeu-Sam : 12h-14h | 19h-22h30

L'odeur de grillades m'attire dans cette boucherie-restaurant. Sur les conseils aiguisés du fils du patron, je choisis une paire de brochettes et une entrecôte. La petite famille me propose de m'installer en terrasse. Après avoir rôti au soleil, mon bronzage est aussi impeccable que la cuisson et j'ai la patate pour attaquer l'été !

Du sur-mesure avec des viandes halal à la découpe.

COPAIN COMME CANARD

22, rue de la Part-Dieu - LYON 3
04 78 38 24 74
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Tapas : 5-18 €
Plats : 16-24 €
Mar & Mer : 19h-23h
Jeu : 12h-15h | 19h-23h
Ven & Sam : 12h-15h | 19h-23h30

Si t'as les copains, t'as la patate. Si t'as la patate, t'as les frites. Si t'as les frites, t'as le canard. En magret, en foie gras, en rillettes... Et le canard, c'est le Sud-Ouest. Donc tu as le Sud-Ouest à Lyon et ça c'est formidable, hein ma Cathy !

La cuisse de canard confite est bien cachée dans un coin(coin) de l'assiette.



LES GARÇONS BOUCHERS

102, crs. Lafayette -
Halles de Lyon Paul Bocuse - LYON 3
04 72 40 08 59

Halles Paul Bocuse
€ Viandes rouges : 24-49 €
Autres viandes : 22-29 €
Lun-Jeu : 11h30-14h30
Ven-Dim : 11h30-15h

« Bienvenue sur *Petit Paumé Radio*, il est 20h et ce soir, on a décidé de vous faire kiffer avec le dernier morceau des *Garçons Bouchers*. C'est tiré de leur album *Viande rouge/Bœuf* et ça s'intitule *Entrecôte saignante*. On a découvert ça avec l'équipe, on a a-do-ré. C'est brut, c'est franc, c'est généreux et le morceau est en *featuring* avec *Côte Rôtie 2022*. Bonne soirée sur *Petit Paumé Radio*. »

RESTAURANT DE LA SOIE

5, place Marcel Bertone - LYON 4
04 78 28 71 37

Place Bertone
€ Menu du jour : 25 €
Viandes : 23,90-45 €
Lun : 12h-14h
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-21h30

Oubliez les épices et les étoffes précieuses, sur cette route de la soie, on spécule sur de la viande. Derrière son grand rideau rouge, le chef fait affaire avec les marchands pour proposer des pièces de viande maturée à sa clientèle. Malheureusement, la moitié de l'année, les négociations sont closes pour laisser la place à un studio de cinéma. De quoi mélanger fiction et réalité.

La superbe terrasse.

CHEZ RAPHAËL - LE RESTAURANT

30, rue Tête d'Or - LYON 6
09 67 42 04 69

Masséna
€ Menu du jour : 19,90 €
Plats : 17-19 €
Lun : 12h-14h
Mar, Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-21h30
Mer : 12h-17h | 19h-21h30
Sam : 12h-14h30 | 19-22h
Dim : 12h-15h

Midi, mon coloc débarque et me dit qu'on va déjeuner *Chez Raphaël*. Ne connaissant pas Raphaël, j'imagine que c'est un de ses amis. Sur place, je me dis que ce veinard a de la chance d'avoir un pote qui fait d'aussi bonnes *tagliata* de bœuf. Comprenez donc ma déception quand j'ai appris qu'il ne le connaissait absolument pas... Tous ces rires, ces regards complices, Raphaël serait-il juste un mec sympa ?

GUEULETON

29, rue Molière - LYON 6
09 81 73 63 09

Foch
€ Suggestions du midi : 23-24 €
Pièces de bœuf à partager : 90-160 € / kg
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-21h

Sur la devanture, il est écrit : « Le Repaire des Bons Vivants ». Si être un bon vivant c'est manger du bœuf maturé, du pâté-croûte et boire de bonnes bouteilles, alors oui on est au Repaire des Bons Vivants. Attention, « Bons Vivants » signifie aussi avoir un gros appétit et un gros compte en banque !

L'ARGOT

132, rue Bugeaud - LYON 6
04 78 24 57 88

Brotteaux
€ Viandes : 22-45 €
Mar, Mer & Sam : 12h-15h
Jeu & Ven : 12h-15h | 19h-21h

L'argot, c'est le parler avec langue de bois, la mienne est de chair, c'est donc sans langue de bois que je vous parlerai de *L'Argot*. Allez-y. Voilà, j'en ai parlé.

L'entrecôte, je vous la conseille, le chef vous la conseille, donc je pense que c'est une bonne idée de la prendre.

J'utilise le coup de gueule, pour vous parler du trio de pâtés-croûte qui étaient délicieux aussi !

La partie boucherie est ouverte de 8h à 15h du mardi au samedi et lors des services du soir.

LE FILS DU BOUCHER

13, rue Professeur Weill - LYON 6
09 50 68 13 13
Ⓜ Masséna
€ Plat du jour : 19,90 €
Plats : 19,90-45 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h-14h | 19h30-22h

Les grandes tablées bruyantes et complices nous laissent penser qu'on a mis les pieds dans une adresse bien connue des habitués. De notre côté, les plats défilent sans fausse note, mais sans grande émotion. On s'attendait à plus. Au moins, l'addition nous a surpris…

ⓘ **La viande est 100% cacher.**

LA VACHE ROUGE

22, bd. des Brotteaux - LYON 6
04 72 77 09 60
Ⓜ Brotteaux
€ Plat du jour : 14,90 €
Viandes : 14,90-46,95 €
Lun-Sam : 12h-14h30 | 19h-23h

Mon médecin m'a dit que je manquais de fer, il m'a prescrit un repas à *La Vache Rouge*. J'ai honoré mon ordonnance : une entrecôte qui panse mon estomac et un tataki de bœuf pour varier les plaisirs. Finalement, l'hypocondrie a du bon.

❤ **Diffusion des événements sportifs sur écrans géants !**

ⓘ **Vous pouvez privatiser une salle en sous-sol.**

LES OIES SAUVAGES

120, rue Bugeaud - LYON 6
09 54 56 58 29
Ⓜ Brotteaux
€ Plats : 25-35 €
Lun-Sam : 11h-15h | 18h-1h

Fact 1 : Les oies peuvent voler jusqu'à 1 500 km en une seule journée et restent fidèles toute leur vie. *Fact* 2 : Je fais rarement plus de 5 mètres sans râler mais pour un *Gorille Rossini* des *Oies Sauvages*, je suis prête à faire un effort. Attablée à la terrasse, c'est ce qu'on pourrait appeler une migration réussie.

❤ **Par contre, comme les oies, je reste fidèle à ce resto.**

ⓘ **Le *Gorille Rossini*, un mélange entre foie gras et bœuf.**

L'ART & LA MANIÈRE

102, gde. rue de la Guillotière - LYON 7
04 37 27 05 83
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Menu : 35 €
Menu découverte : 45 €
Lun-Ven : 12h-15h | 19h-23h



J'ai toujours pris la viande au sérieux, peut-être un peu trop selon mes amis végétariens. Pour moi, l'art, c'est le tartare : découpé au couteau, sculpté à la main. La manière, elle, réside dans le vin qui accompagne. Choisi chez un vigneron indépendant, il vient lier le tout avec élégance. Quant à mes potes végétariens, ils ne goûtent certes pas à l'art… Mais pour la manière, ils reviennent toujours.

❤ **Gaëtan, sommelier et responsable de la cave à vin.**

ⓘ **Des soirées dégustation de vins sont aussi proposées.**

NEW COUPÉS-COUPÉS

12, quai Pierre-Scize - LYON 9
06 09 54 67 78
Greillon
€ Viandes : 15-32 €
Mer-Dim : 12h-15h | 19h-23h

Jouons au ni oui ni non : est-ce que j'ai apprécié la viande fumée ? Absolument. Est-ce que la gentillesse des serveurs m'a séduite ? C'est certain. Est-ce que me laisser le contrôle des enceintes était une bonne idée ? Peut-être pas. Mais est-ce que j'ai aimé déguster mes brochettes sur du Indila ? Oh que oui.

❤ **Un restaurant aux inspirations gabonaises, pour notre plus grand régal.**

ENTRE TERRE ET MER

LA TABLE DE MAX

46, av. Jean Jaurès - LYON 7
04 78 72 09 73
Saxe - Gambetta
Mer : 33-95 €
Terre : 28-39 €
Mar-Ven : 12h-14h | 19h30-23h30
Sam : 19h30-23h30

C'est l'histoire d'un bœuf qui rencontre un homard. Le homard lui dit : « Je crois que j'en pince pour toi. » À ça, le bœuf répond : « Je te trouve vachement craquant. » Voilà, vous avez l'histoire de la création de ce resto. Il suffit de rajouter un chef très sympa, une ambiance festive, une addition salée et vous avez *La Table de Max*.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

CHEZ ANTONIN

102, crs. Lafayette -
Halles de Lyon Paul Bocuse - LYON 3
04 24 41 02 01
Halles Paul Bocuse
1er prix douzaine d'huîtres : 25 €
Assiettes : 19-33 €
Mar-Sam : 10h-16h

Antonin ce n'est pas n'importe quel marin. Il préfère les huîtres aux moules, la houle des Halles plutôt qu'une mer d'huile, écailler au lieu de lever les voiles. Je divague peut-être, mais une chose est sûre, *Chez Antonin*, on mange très bien.

Les encornets à la plancha.

CHEZ LÉON

102, crs. Lafayette -
Halles de Lyon Paul Bocuse - LYON 3
04 78 62 30 28
Halles Paul Bocuse
1er prix douzaine d'huîtres : 24 €
Mar-Dim : 10h-14h

Action ! Léon, tueur à gages, dégaine ses armes : moules d'Espagne, crevettes fraîches, huîtres en renfort… Avec la précision d'un sniper, il vise en plein estomac et remplit son contrat à chaque repas.

MAISON CELLERIER

102, crs. Lafayette -
Halles de Lyon Paul Bocuse - LYON 3
04 78 62 36 68
Halles Paul Bocuse
1er prix demi-douzaine d'huîtres : 12,60 €
Assiette de fruits de mer : 60 €
Lun-Mer : 9h-19h
Jeu & Ven : 9h-21h
Sam : 9h-22h
Dim : 9h-15h30

« Saisissant, iodé, immersif. »
Un décor minimaliste, une mise en scène maîtrisée et surtout, un casting de premier choix : huîtres de Bretagne, de Charente et de Normandie. Nommé aux Oscars, le metteur en scène sait quand faire intervenir ses acteurs dans le bon ordre. Mention spéciale à la crevette rose qui a capté toute l'attention.

L'expérience culinaire proposée par l'écaillère.

MAISON ROUSSEAU

102, crs. Lafayette -
Halles de Lyon Paul Bocuse - LYON 3
04 78 62 37 65
Halles Paul Bocuse
Plats : 14-36 €
Mar-Dim : 8h-22h

À toi, mon thon adoré,
Dès la première bouchée, j'ai su que nous étions faits l'un pour l'autre. Ta chair délicate, tes formes généreuses, ta sauce délicieuse… Pourquoi est-ce que je pense encore à toi ? On s'est rencontrés dans ce restaurant et ce fut immédiatement le coup de foudre. Je sais que c'est de la folie mais j'ai envie d'y croire.

Avec un peu de chance, nos vœux pourront être prononcés par la reine d'Angleterre qui a ses habitudes ici.



LA CASE À HUÎTRES

52, rue Saint-Georges - LYON 5
07 67 52 47 30
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Douzaine d'huîtres et pot de blanc : 25 €
🕒 Lun : 17h30-22h
Jeu & Ven : 17h30-23h
Sam : 11h30-15h | 17h30-23h
Dim : 11h30-15h | 17h30-22h

Alerte tempête à *La Case à Huîtres* ! Des grosses vagues de fruits de mer et des petits prix à l'horizon. Les huîtres arrivent par rafales et les crevettes déferlent. Un véritable raz-de-marée, qui n'a néanmoins pas suffi à me faire chavirer.

❤ **Le tartare d'algue.**



NACRE

14, rue Lainerie - LYON 5
09 62 60 71 03
Gare Saint-Paul
€ 1er prix demi-douzaine d'huîtres : 13 €
Plat du jour : 15 €
🕒 Mer-Sam : 12h-14h | 19h-21h30
Dim : 12h-15h

Les huîtres viennent de l'île d'Oléron, mais moi j'avais l'impression d'être sur l'île de la tentation. Les crevettes étaient fraîches, les bulots étaient frais. Je ne savais pas quoi prendre sur le plateau. J'ai trompé les palourdes avec les rillettes mais finalement les deux ont fini dans mon assiette.

❤ **L'explication de la provenance des huîtres avant de déguster.**

LA CABANE À HUÎTRES

128, rue Boileau - LYON 6
04 37 72 94 28
Halles Paul Bocuse
€ Menu du midi : 29 €
Plats du soir : 15-30 €
🕒 Mar-Dim : 11h45-13h45 | 18h-22h

Huîtres, vin blanc, mayo maison, une légère brise, j'ai un pied à Lyon et l'autre dans une cabane sur pilotis. Je ferme les yeux et j'entends la mer. Jusqu'à ce que le rire du voisin me ramène violemment à la réalité, ce n'était donc pas une mouette. Mais ça fait partie du charme, non ?

POISSONS

LES MERLUCHONS

1, rue de la Platière - LYON 1
06 81 40 10 80
La Feuillée
€ Demi-douzaine d'huîtres : 13-23 €
🕒 Sur réservation

Toi, huître fringante, qui éclabousses sans prévenir. Et toi, bulot discret, qui te fais désirer avant de finir dans ma bouche. Vous offrez à Lyon un goût d'océan… Sans les algues coincées entre les orteils. Dans une ambiance où l'on parle fort et où l'on trinque encore plus fort, je suis comme un poisson dans l'eau.

CRAZY SALMON

54, rue Mercière - LYON 2
04 78 42 97 92
Ⓜ Cordeliers
€ Menu du soir : 35 €
🕒 Mar : 11h45-14h30 | 18h-22h30
Mer & Jeu : 11h45-14h30 | 17h-22h30
Ven : 11h30-14h30 | 17h-23h
Sam : 11h30-15h | 18h-23h30
Dim : 11h30-15h | 18h-21h30

J'ai 13 *followers* sur *Insta*… Pas top. Mais dites donc, ce tartare de saumon a l'air savoureux. Vite, une photo ! Je passe à 45 *followers*. Ouais, pas mal. La brochette de saumon arrive, le serveur la badigeonne d'huile et la fait flamber. Direct, j'immortalise le spectacle et ajoute un *#crazy* bien mérité. Paf, 240 *followers*. À moi la vie d'influenceur ! Pour fêter ça, cocktail au bar, en plus le mardi c'est moins cher.

Les prix aussi sont un petit peu *crazy*.

PÈRE & FISH

31, rue Mercière - LYON 2
Ⓜ Cordeliers
€ Burgers : 10-13,50 €
Mar-Sam : 12h-22h30



4h, l'heure de monter sur mon bateau sans permis et d'aller pêcher dans la Saône. 10 heures et un silure plus tard, je suis rue Mercière pour vendre mon butin à la criée. Malheureusement, la concurrence est rude et *Père & Fish* capte toute ma clientèle. Les Lyonnais préféraient-ils les burgers de poisson frais à mon silure élevé dans les eaux turquoises de la Saône ?

Le burger à l'aïoli.

LE GABION

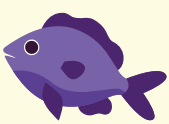
13, bd. Eugène Deruelle - LYON 3
04 72 60 81 57
Ⓜ Gare Part-Dieu - Vivier Merle
€ Plats : 19-26 €
Lun & Mar : 12h-14h
Mer-Sam : 12h-14h | 19h45-22h

Qui a bien pu stopper sa faim ? L'enquête est ouverte. La *Dariole de cabillaud* en entrée était onctueuse mais paraît innocente vu l'affamé. Même l'inspecteur en fin limier n'arrive pas à se décider entre les deux principaux suspects, *la Quenelle de brochet* ou *la Bourride au lieu noir* ? Finalement, le verdict tombe : la *Brioche perdue* est désignée coupable !
Affaire classée, sieste méritée.

L'addition a été retrouvée sur les lieux, c'est pas beau à voir…

NEW BISTROT SAINT PIERRE

8, rue du Pailleron - LYON 4
09 81 41 81 44
Ⓜ Hénon
€ Plat du jour : 15 €
Mar-Jeu : 11h-14h
Ven & Sam : 11h-14h | 19h-21h



Je suis épris des huîtres, je rêve d'en être nourri tous les samedis. Qu'on me serve un assortiment de crevettes et de langoustines, c'est mon désir des jeudis. Pour les mardis, une blanquette de lotte sera ma raison d'être. Les mercredis, je rêverai d'une salade de harengs ! Bon, c'est décidé, j'irai donc manger au *Bistrot Saint Pierre* tous les mardis, mercredis, jeudis et samedis de ma vie.

Les produits de qualité toute l'année.

Si vous ne savez pas quoi faire de vos vendredis : allez aussi au *Bistrot Saint Pierre*.

LA BARQUE BLEUE

88, rue de Créqui - LYON 6
04 26 63 80 20
Ⓜ Foch
€ Plats : 23-28 €
Lun-Ven : 12h-14h | 20h-21h30

Après avoir ramé pour trouver un excellent restaurant de poisson, j'ai finalement embarqué à bord de *La Barque Bleue*. Le navire est charmant et les matelots ont su m'appâter avec leurs différents plats. Tartare de thon, carpaccio de saumon ou loup rôti, le cap est fixé : ce soir, je suis l'ancre du bateau.

Dédé, le capitaine de bord.

SÉRIEUX, IL EST PAS TROP BEAU CE PETIT PAUMÉ ?

c'est nous qu'on l'a fait !*

kiweerouge

agence de communication lyonnaise depuis 2008

*On casse les codes et parfois les règles de grammaire.



RÉGIMES ALTERNATIFS

Too Good To Go, l'appli anti-gaspi pour mieux consommer en dépensant moins. Jusqu'à 500€ économisés par an.

En 2024, de la fourche à la fourchette, c'est 4 millions de tonnes de nourriture encore consommable qui ont été jetées en France.



1. Téléchargez l'appli Too Good To Go, c'est gratuit !

2. Explorez les Paniers Surprise disponibles autour de chez vous.

3. Réservez vos Paniers et récupérez-les à l'heure indiquée.

4. Profitez de produits à au moins **-50%** **et régalez-vous !**

Faites un geste pour la planète et votre porte-monnaie.
Sauvez un Panier sur Too Good To Go !

DISPONIBLE SUR Google Play
Disponible sur App Store



Pour les flexeurs, enfin je crois.

MENTHE POIVRÉE

6, rue François Dauphin - LYON 2
04 78 42 24 12
Ⓜ Bellecour
€ Plats : 16 €
Desserts : 6,50 €
Mar : 12h-18h30
Mer-Sam : 9h-18h30

Avis aux parents désabusés et/ou dépassés par leurs enfants allergiques aux légumes ! La *Menthe Poivrée* est la solution. Les cookies vous serviront d'appât tandis que le plat du jour sera l'antidote à cette épidémie bien trop présente chez les jeunes...

Un plat omnivore et un végétarien qui changent tous les jours.

Des aliments bio et issus de l'agriculture raisonnée.

ANDY'S KITCHEN

130, crs. Lafayette - LYON 3
09 50 49 06 30
Halles Paul Bocuse
€ Formule du midi : 15 €
Lun-Ven : 8h30-14h

Cher *Andy*,
Je suis un peu *overbooked* en ce moment donc j'aimerais bien manger quelque chose de *fast, good and healthy* pour mon *break* du midi. Si votre petit restaurant est trop *busy, no worries* je mangerai mon *takeaway* dans l'*open space*.
Vous trouverez ma commande de demain en pièce jointe.
Best regards,

CommandeFormuleBowlHoumousSoupeEtChiaPudding.pdf

MOI FLEXITARIEN

64, av. Rockefeller - LYON 8
04 78 01 58 98
Ⓜ Laënnec
€ Bowls : 14,90 €
Lun, Mar, Jeu & Ven : 9h-17h
Mer : 9h-15h30

Moi flexitarien, je cherche un repas rapide et équilibré pour ce midi.

Moi flexitarien, je salive devant ces bols généreux de légumes locaux et de saison.

Moi flexitarien, j'aime le poulet et j'ai le droit, car après tout, c'est aussi ça être flexitarien.

***Moi flexitarien*, j'aurais aimé plus de saveurs.**

Possibilité de se faire servir dans son *tupperware* pour limiter ses déchets.





Parce que le régime végé était trop facile.

LASKA

13, rue Terraille - LYON 1
04 78 98 86 30
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu du midi : 25 €
Menu découverte : 37 €
Mar-Jeu : 12h-14h30 | 19h-22h
Ven : 12h-14h30 | 19h-23h
Sam : 12h-15h | 19h-21h30
Dim : 10h-16h

RPPP

Comment te dire, *Laska*, comment te dire ? Dès notre première rencontre, j'ai su que tu étais unique. Tes plats de saison, de véritables poèmes comestibles, murmurent des mots doux à mes papilles. Ta carte, en perpétuelle évolution, chasse mon ennui, et chaque visite est une nouvelle surprise. Tu me rappelles ainsi chaque jour que nature et saveurs doivent coexister, et que c'est dans l'assiette que l'amour commence.

Certifié *Maître Restaurateur*, végétalien, que des produits bio, sûrement mention très bien au bac... Le gendre idéal quoi.

LES MAUVAISES HERBES

3, rue du Jardin des Plantes - LYON 1
04 27 01 52 26
Mairie du 1er
€ Plats : 12-16 €
Desserts : 7,50-8 €
Mar & Mer : 19h-23h
Jeu-Sam : 12h-15h | 19h-23h

Les Mauvaises Herbes de la rue du Jardin des Plantes ont de nombreux bienfaits. Non seulement elles honorent la nature avec leur cuisine végétalienne, mais elles favorisent aussi la *restodiversité* en proposant des plats créatifs et parfois déroutants, peut-être même trop. En tout cas, pensez à réserver car beaucoup s'arrachent *Les Mauvaises Herbes*.

LIKE AN ELEPHANT

11, mnt. Saint-Sébastien - LYON 1
09 82 59 59 24
Ⓜ Croix-Rousse
€ Menu du soir : 35 €
Mar-Jeu : 19h-23h
Ven & Sam : 12h-14h30 | 19h-23h
Dim : 12h-15h

Quand je vous dis *Like an Elephant*, vous pensez à quoi ? Savane ? Viande ? Abondance ? Et non, vous vous êtes trompé. *Like an Elephant,* c'est une cuisine française revisitée en version végane. En somme, un safari de légumes de saison au pays des bouchons.

Le pain perdu au chocolat et à la chantilly.

BROCOLI

71, rue Masséna - LYON 6
04 78 24 35 27
Masséna
Menu du midi : 26 €
Menu du soir : 38,50 €
Mer-Sam : 12h-14h | 19h30-21h30

Correction de la copie : Comment faire aimer le brocoli à un enfant ?
Une introduction moelleuse avec un gâteau au brocoli. Un corpus de ravioles bien argumenté accompagné d'un exemple fleuri et d'une décoration tout aussi végétalisée. La conclusion sublime cette copie avec élégance grâce à un jeu de textures maitrisé.

La gourmandise du correcteur est comblée.

AMÉ CAFÉ

16, rue de Bonald - LYON 7
07 67 54 39 02
Guillotière - Gabriel Péri
Plats : 12-15 €
Desserts : 3-6 €
Lun-Ven : 9h-16h30

Après 21 ans à manger de la viande comme un homme préhistorique, je vous annonce qu'*Amé Café* m'a fait changer. Je suis maintenant prêt à devenir végé. Le choix de produits de qualité associé à une cuisine passionnée m'a fait quitter mon mammouth grillé pour le tofu épicé !

NEW GÜSTAVO

35, rue Pasteur - LYON 7
04 72 71 88 88
Guillotière - Gabriel Péri
Vebabs : 9 €
Menu vebab : 18 €
Mar-Sam : 11h45-14h30 | 19h-22h

Un kebab végan ? Et puis quoi encore, on appellerait ça un *Vebab* ? Et bien oui ! C'est le pari plus que réussi de *Güstavo*, qui propose une cuisine végane généreuse et gourmande. Ce fast-food ne pouvait que me convaincre : le pain est moelleux, les frites sont maison et je repense encore à leurs sauces.

Le goût et la texture de leur seitan maison, à tomber par terre !







I hope we never meat again.

BLOOM SUSHI

27, rue de l'Arbre Sec - LYON 1
04 81 11 86 19
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu : 35 €
Makis spring roll (6 pièces) : 10-12 €
Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h

« Osti de tabarnak, il est rudement bon ce sushi ! Câlisse, ça goûte le *lobster* alors que tout est végétal, c'est pas croyable ! » Voilà comment j'imagine les premiers Montréalais qui ont découvert ce concept de sushi végé. Depuis, *Bloom* s'est installé dans la capitale des gones. Moi, j'y ai mangé une salade de nouilles *soba* et pélo, je peux vous dire que c'était cher bon.

GREEN LAB

13, rue Hippolyte Flandrin - LYON 1
04 82 31 10 64
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Sandwichs : 6,90 €
Assiettes : 8-14 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-22h

TP du professeur Végédwich.
Étape 1 : Prenez un pain pita moelleux puis tartinez d'houmous, la répartition est très importante.
Étape 2 : Ajoutez des crudités, 0,08 kg de falafels bien croustillants et une bonne dose de sauce *tahini*.
Étape 3 : Pliez le tout selon les lois de la gravité et vous obtenez une pita de chez *Green Lab* !

❤ **Le pain pita à la *nocciolata* en dessert.**

L'ÉQUILIBRISTE

125, av. Lacassagne - LYON 3
04 72 36 87 86
Feuillat Campus Pro
€ Menu : 28 €
Brunch : 26 €
Mar : 17h-23h30
Mer-Sam : 11h-23h30
Dim : 11h-16h

Dans la vie, tout est une question d'équilibre, donc après les excès de la veille, je prends soin de ma ligne chez *L'équilibriste*. Je m'assois, me relève, je prends mes couverts et mon eau, mon burger, mes poireaux puis j'assiste au cours de yoga pour retrouver la paix en moi. Ensuite, je danse devant le concert du soir et finis avec un cocktail au bar, parce que ma foi, il faut bien rééquilibrer tout ça.



COMPTOIR SAUVAGE

1, rue du Pavillon - LYON 4
04 51 24 46 51
Ⓜ Croix-Rousse
€ Menu : 19,80 €
Brunch : 26 €
Lun, Mar & Ven : 10h-15h
Sam & Dim : 11h-15h

Ce week-end, je vais révéler ma vraie nature. L'animal qui sommeille en moi a été trop longtemps opprimé. C'est décidé, je vais me dévoiler au brunch du *Comptoir sauvage*. Grâce à ces assiettes végétales et ce gâteau au chocolat sans gluten, je vais enfin libérer mon animal totem : un petit panda affamé.

Une équipe 100% féminine.

MAISON COURGETTE

75, gde. rue de la Croix-Rousse - LYON 4
04 72 07 91 76
Ⓜ Hénon
€ Plat du jour : 13,50 €
Mar-Sam : 12h-18h
Dim : 10h30-16h



Titre : *Maison Courgette* 2 pièces + jardin Lyon 4. Description : *Paumé Immobilier* vous propose un bien d'exception avec une cuisine tout équipée et végétarienne en plein Croix-Rousse. Dans un cadre chaleureux, profitez de plats de saison délicieux, parfaits pour un moment entre amis. Après une étude menée par des étudiants très sérieux, *Maison Courgette* est bien conforme aux normes PP2026.

Il y a aussi une épicerie bio dans le restaurant.

CARRÉ JARDIN

4, rue des Trois-Maries - LYON 5
09 55 12 73 00
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Plats : 13-15 €
Mer-Dim : 12h-14h | 19h-22h

Je tournais en **rond** dans le Vieux Lyon, sans aucun **plan** en tête. À l'**angle** de la rue des Trois-Maries, un resto végé aux inspirations asiatiques a fait **surface**. C'est **carré**ment ce qu'il me faut ! Je m'y **arête** sans hésiter : le tofu frit aux poireaux est une très bonne **base**, qu'est-ce que je pourrais y ajouter ? Un bon **volume** de nouilles sur le **côté** et me voilà en **forme** pour cette fin de journée.

LES PETITES CANTINES (VIEUX LYON)

11, rue Saint-Georges - LYON 5
06 11 31 05 17
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Prix libre
Mar, Mer, Ven & Dim : 9h30-15h
Jeu : 9h30-15h | 17h30-21h30

Aujourd'hui, j'ai ouvert un restaurant. J'ai préparé des plats végés avec des invendus, j'ai mis la table et j'ai même mangé avec les clients. Est-ce que c'était bon ? Évidemment ! Enfin... Merci surtout aux gérants et bénévoles des *Petites Cantines*. Sans eux, ça aurait été un carnage. Moi, j'ai surtout aidé à finir les restes.

Je suis même reparti avec un tupperware.

Un lieu de partage où chacun peut venir aider en cuisine et payer en fonction de ses moyens.

GARDNLAB

100, crs. Vitton - LYON 6
04 78 24 73 51
Ⓜ Charpennes - Charles Hernu
€ Bowl du moment : 12,90 €
Menu bao gourmand : 19,50 €
Lun, Jeu & Ven : 11h45-14h | 18h45-22h
Mar & Mer : 11h45-14h

Je suis tombé sur un drôle de laboratoire, pas de produits chimiques ni de scientifiques, mais des accords atypiques : des baos burgers taïwanais et *bowls* polynésiens accompagnés d'*empanadas*. Les combinaisons culinaires sont bousculées mais la formule n'est pas encore totalement maîtrisée.







MA RÉGION SES TERROIRS

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes







Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes nous régalent !





maregionsesterroirs.fr


GRANDES
TABLES

Vous trouvez difficile de louer un appartement sur Lyon ?



SACVL
LA VILLE ÉQUILIBRÉE

› Location simple, colocation

› 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

Résidence Les Hirondelles | Lyon 3ème | (c) Aurélien Aumond



C'est un petit plat pour l'assiette mais un grand plat pour les gourmets.

BISTRONOMIE DE PARTAGE

CANOPÉE

12, rue Major Martin - LYON 1
09 75 20 11 09
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Entrées : 11-13 €
Plats : 17-19 €
Mer-Ven : 19h-22h
Sam : 12h-14h | 19h-22h
Dim : 12h-13h

À mi-chemin entre forêt vierge et jardin à la française, on ne sait pas vraiment si la nature a repris ses droits ou si elle y est parfaitement domptée. Les fougères grimpent au mur mais dans mon assiette, le pâté et la crème de petits pois sont méticuleusement dressés. Finalement, le seul vrai sauvage, c'est moi, qui n'ai laissé aucune chance aux dix assiettes suivantes.

NEW TABLE ET PARTAGE

RPPP

52, rue Etienne Richerand - LYON 3
04 87 24 79 74
Charmettes
€ Entrées : 14-16 €
Plats : 26-29 €
Lun-Mer : 12h-13h30
Jeu & Ven : 12h-13h30 | 19h-22h

La Cigale ayant chanté toute la soirée se trouva fort dépourvue quand la fermeture fut venue. Pas un seul morceau de poulpe braisé, de saumon aux asperges ou de bœuf au grill ne restait de ce repas chaleureux et plein de finesse. Elle alla alors crier famine chez la Fourmi sa voisine, de l'y remmener… « Vous réclamez ? J'en suis fort aise. Eh bien ! Réservez maintenant. »

MENUS EN 3 À 8 TEMPS

BALTHAZ'ART

7, rue des Pierres Plantées - LYON 1
04 72 07 08 88
Ⓜ Croix-Rousse
€ Menu du midi : 25 €
Menu bistrot : 40 €
Mar & Mer : 19h-21h
Jeu : 12h-13h | 19h-21h
Ven & Sam : 12h-13h | 19h-21h30

« Il est adorable votre petit Balthazar, et quel prénom original !
- Merci ! C'est le nom du premier resto qu'on a fait ensemble. Depuis, on y retourne tous les ans pour le tartare et la carte des vins.
- Charmant ! Et j'imagine que Commode, c'est en hommage à l'empereur ?
- Euh… Pas vraiment, c'est pour l'endroit de notre première… »

Tout est fait maison, de l'entrée au dessert, des sauces à la chantilly.

L'ÉTAGE

4, place des Terreaux - LYON 1
04 78 28 19 59
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu du midi : 32 €
Menus dégustation : 67 € / 100 €
Mar-Sam : 12h-13h | 19h-20h

Dear reader,
Un nom résonne encore à Lyon, défiant les âges : *L'Étage.* Ce palais perché propose un festin en six temps : caviar, foie gras, agneau tendre, et herbes rares. Je ne m'attarderai pas sur la vue royale sur les Terreaux ou l'expertise du maître des lieux, pour vous laisser le plaisir de les découvrir par vous-même.
Votre humble,
~~Lady Whistledown~~ Le Petit Paumé

MAISON MOLY

38, rue de l'Arbre Sec - LYON 1
04 78 08 89 52
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu du midi : 25 €
Menu découverte : 47 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h15-21h45

J'ai rencontré Moly hier, c'était presque irréel. Comme dans un rêve, sous une arche de pierre couverte de lierre, j'ai croisé son regard. Elle m'a fait découvrir l'amour en quatre actes : la mise en bouche, un sucré-salé osé, un mélange de textures et enfin le dessert. Moly, tu m'as conquise, je reviens te chercher demain.

J'espère que vous croyez au coup de foudre, vous n'allez pas y échapper.

Une carte qui change tous les mois et demi pour suivre les saisons.

NEW MURMURES

2bis, rue Giuseppe Verdi - LYON 1
09 87 52 61 69
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu du midi : 27 €
Menu du soir : 45 € / 65 €
Mar & Mer : 19h30-21h15
Jeu-Sam : 12h-14h | 19h30-21h15

Tout ici n'est que murmures, sauf Enzo, bien sûr, qui ne pouvait s'empêcher de commenter chaque assiette. Il faut dire que les goûts originaux, parfois déroutants, l'ont inspiré. Mais même lui a fini bouche bée devant le dessert agrumes, curry vert et algues. Enfin un peu de silence.

ARSËNE

2, rue Vaubecour - LYON 2
04 78 05 41 68
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menu du midi : 29 €
Menu en 6 temps : 59 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h30-22h

Vous m'avez goûté, mais pas savouré. Vous avez vu un restaurant avec une décoration minimaliste et contemporaine mais pas regardé le culot de mes assiettes. Derrière chaque plat, il y a une cuisine raffinée, surprenante et créative. Vous avez cru me connaître en un repas, mais je suis *Arsëne,* l'adresse où chaque bouchée raconte une histoire.

L'ARQUEBUSE

6, rue Neuve - LYON 2
04 82 31 41 97
Ⓜ Cordeliers
€ Menus en 3 temps : 25 € / 35 €
Plats : 19-28 €
Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30
Sam : 12h-14h30 | 19h-23h
Dim : 12h-14h30

C'est décidé, ce soir je mise tout au loto. Mais avant ça, un dernier plaisir s'impose au cas où ça tournerait mal... Et je sais exactement où aller ! Service, dressage, saveurs : aucune fausse note, aucun écart. *L'Arquebuse* est une valeur sûre, simple et abordable. Tout ça me ferait presque douter... Suis-je vraiment prête à risquer de ne jamais y retourner ?

La décoration qui donne l'impression d'avoir déjà gagné au loto.

LA TABLE D'AMBRE

46, rue Franklin - LYON 2
04 72 56 12 76
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menu du midi : 28 €
Menus dégustation : 60 € / 80 €
Mar-Sam : 12h-13h15 | 19h-21h

L'usage d'un ramasse-miettes entre le plat et le dessert en dit long sur la qualité de ce restaurant. Défilé de couverts et d'assiettes, le service est haut de gamme et les plats sont à la hauteur avec des produits de saison travaillés. J'aurais bien dit haut et fort que je me suis régalée, mais vu l'ambiance et l'étroitesse de la salle, je vais plutôt le chuchoter.

L'ARTICHAUT

20, rue de l'Abbaye d'Ainay - LYON 2
04 78 05 69 02
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menu du midi : 29 €
Menus dégustation : 41 € / 58 €
Mar-Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30



En pèlerinage en ces lieux, je mène une introspection.
Orgueil : Non - Je ne suis rien sans ce goût d'exception.
Gourmandise : Non - Aucune goinfrerie, les plats allient équilibre et goût dans les saveurs et textures.
Jalousie : Oui - Je vais piocher dans les plats de ma partenaire.
Il va falloir que je me confesse, j'espère que le dessert du menu Abbaye aura l'oreille attentive.

BISTROT BOUILLE

92, rue Pierre Corneille - LYON 3
04 87 24 65 57
Saxe - Lafayette
€ Entrées : 6-9 €
Plats : 21-26 €
Lun & Mar : 12h-14h
Mer-Ven : 12h-14h | 19h-21h30

« J'ai manbé au *Bistrot Bouille* ce midi, j'ai bris un ribotto aux asberges, et même que la bousse au chocobat était trop bonne.
- Qu'est-ce qu'il t'arrive, pourquoi tu parles comme ça ?
- C'est juste que j'en ai garbé un betit beu dans ma bouche pour sabourer toute la jourbée. »

C'est beau de changer de direction pour vivre de sa passion.

DANTON

8, rue Danton - LYON 3
04 37 48 00 10
Part-Dieu Renaudel
€ Menu en 3 temps : 43 €
Menu en 6 temps : 65 €
Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30

On m'avait promis un super resto pour mes 18 ans. Aujourd'hui, j'ai 36 ans et j'en ai toujours pas vu la couleur. Alors j'ai pris les choses en main et j'ai réservé au *Danton*. Franchement, je ne suis pas déçue : du service aux saveurs, c'était royal. Je me suis même pris un petit verre de vin avec mon paleron de veau d'Aveyron pour fêter les 18 ans de mes 18 ans.

NEW LE LIMONADIER

9, rue Justin Godart - LYON 4
04 51 24 34 31
Ⓜ Croix-Rousse
€ Assiettes à partager : 8-22 €
Menus dégustation : 44 € / 52 €
Mar-Sam : 17h30-00h
Dim : 12h-14h

RPPP

Imagine un restaurant où chaque bouchée te fait regretter d'avoir déjà mangé autre chose dans ta vie. Imagine un endroit où l'amuse-bouche te met une claque, l'entrée t'achève, le plat te ressuscite, et le dessert t'achève une seconde fois. Imagine-toi pouvoir combiner ça avec des vins d'exception ou les meilleures bières de la région. Non en vrai, juste imagine.

Élu restaurant le plus engagé de France en 2025 selon le label *Écotable*.

BULLE

9, place de Fourvière - LYON 5
04 85 92 00 13
Fourvière
€ Menu du midi : 43 €
Menus dégustation : 59 € / 79 €
Lun-Dim : 11h30-21h30

Attention ! Il ne faut surtout pas se tromper, le restaurant *Bulle* est bien situé au rez-de-chaussée ! C'est là où vous pourrez observer de beaux luminaires, des assiettes dressées à la perfection et une magnifique vue sur Lyon. J'ai fait l'erreur d'aller deux étages plus haut et même si les clercs étaient forts sympas, la déco ne *matchait* pas avec mes mocassins à glands.

La rapidité du service.



AGASTACHE

134, rue Duguesclin - LYON 6
04 78 52 30 31
Ⓜ Foch
€ Menu du midi : 28 €
Menus du soir : 41 € / 50 €
Lun, Mar, Jeu & Ven : 12h-13h15 | 19h30-21h
Mer : 12h-13h15

Agastache ça rime avec pistache, moustache et vache. Ça rime aussi, avec restosupersympaetintimisteavecunpersonneltrèscoolquiproposeunecuisinedebistrotrevisitéeetunsuperdessertàl'agastache. Sinon ça rime aussi avec malgache.

L'agastache est une plante réputée pour ses propriétés digestives.

BISTRO B

90, rue Duguesclin - LYON 6
04 78 89 12 21
Ⓜ Foch
€ Menu du midi : 27 €
Menus dégustation : 39 € / 48 €
Mar : 12h-13h45
Mer-Sam : 12h-13h45 | 19h-20h45

Je décerne à ce bistrot le prix du « Triple Oh ». Une récompense que j'ai moi-même créée pour féliciter les meilleurs restaurants. Revoyons sa performance ensemble !
« Oh ! Le dressage de ces œufs mimosa est magnifique.
- Oh ! Qu'est-ce que ces ravioles champignon-noisette sont bonnes.
- Oh non, j'ai déjà fini mon gâteau de semoule. »
Applaudissements du public, c'était l'un des favoris.

La carte change toutes les 2 semaines.

LE ZESTE GOURMAND

93, rue Bossuet - LYON 6
04 78 26 07 97
Ⓜ Masséna
€ Menu du midi : 31 €
Menus dégustation : 44 € / 57 €
Lun : 19h30-21h30
Mar-Ven : 12h-13h30 | 19h30-21h30

La dernière fois qu'un plat m'a ému, c'était devant une purée *Mousseline* mais c'était en 2008, et j'étais jeune et influençable. Depuis, je suis devenue plus difficile et ça, *Le Zeste Gourmand* l'a compris. La cuisine était précise et le service à point. On m'a servi des plats bien ciselés avec des produits de saison triés sur le volet. La purée *Mousseline* ne va pas me manquer.

Comment peut-on oublier d'afficher le prix du menu sur sa carte ?

MERTENSIA

52, rue Tronchet - LYON 6
04 28 29 53 75
Ⓜ Masséna
€ Menus du midi : 32 € / 39 €
Menus dégustation : 58 € / 72 €
Mar-Sam : 12h-15h | 19h15-23h

C'est bien connu, Jean-Paul Sartre a dit : « L'enfer, c'est les huîtres ». En grand amateur de philosophie, je n'ai pas peur de le contredire. Après être allé chez *Mertensia,* dont le nom vient de l'huître *mertensie,* je trouve qu'on était bien loin du royaume d'Hadès. Menu marin ou végétal, nous étions plutôt dans un petit paradis. Tout faux Jean-Paul, tout faux !

LE JEAN MOULIN

45, rue de Sèze - LYON 6
04 78 37 37 97
Ⓜ Foch
€ Menu du midi : 33,90 €
Menus dégustation : 44,90 € / 56,90 €
🕒 Mar-Sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30

La cuisine est ouverte, la carte nous est familière, on se sent comme à la maison. Puis, l'entrée arrive : le saumon repose majestueusement sur une purée de céleri. Une bouchée, et la parenté est déjà reniée. Papa, maman, votre steak-purée du samedi c'était mignon, mais ici, c'est de la grande cuisine.

NEW ACCENTUÉ

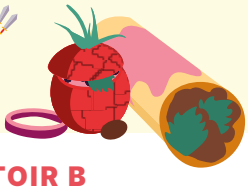
97, rue de Gerland - LYON 7
04 37 26 96 07
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Menu du midi : 27 €
Menu en 3 temps : 42 €
🕒 Lun : 12h-14h
Mar-Ven : 12h-14h | 19h30-21h30

Rentrant de ma balade quotidienne, j'ai faim. Et voici que je tombe sur ce restaurant. Ce fut une découverte de sensations nouvelles pour moi. Des saveurs que je ne connaissais pas, une claque. Un dressage très raffiné, une deuxième claque puis vint le passage à la caisse, une troisième claque. Il m'a fallu une deuxième balade pour digérer le tout.

LE SUPRÊME

RPPP

106, crs. Gambetta - LYON 7
04 78 72 32 68
Ⓜ Garibaldi
€ Menu du midi : 30 €
Menus dégustation : 55 € / 65 €
🕒 Mar : 12h-13h
Mer-Ven : 12h-13h | 19h30-21h
Sam : 19h-21h



D'abord conquis par l'ambiance calme et familiale qui y règne, le plat star captiva mon attention : un suprême de volaille de Bresse. Moi-même bressan, une goutte de sueur perla sur mon front. Allait-on profaner le totem culinaire de mes ancêtres ? Il n'en fut point. Ce suprême a fait honneur à ma lignée, mon poulet et ma région. Vive la Bresse libre !

J'ai pleuré sur ce poulet.

Le chef a travaillé dans les meilleures cuisines du monde : Paris, New York, Londres… Le CV donne envie.

Ils emploient chaque année une étudiante de l'école « Des Étoiles et des Femmes ».

COMPTOIR B

23, rue Saint-Pierre de Vaise - LYON 9
04 78 83 70 50
Ⓜ Valmy
€ Menu du midi : 25 €
Menus dégustation : 39 € / 49 €
🕒 Mar & Mer : 12h-14h
Jeu-Sam : 12h-14h | 19h-22h

L'entrée annonce la couleur, Crevette-Poireaux-Feta, une combinaison inédite qui donne pourtant une *bruschetta* divine. Le chef a l'art de revisiter sans chambouler, on goûte et on se dit : « Pourquoi je n'y ai pas pensé avant ? ». Mais attention, pour être sûr que l'association de l'agneau, de l'ail et de l'anchois donne un résultat savoureux, il vaut mieux faire confiance au *Comptoir B.*

N'espérez pas trouver de carte du midi, le menu change tous les jours.

RACINE

RPPP

1, rue du Chapeau Rouge - LYON 9
04 26 18 57 15
Ⓜ Valmy
€ Menu du midi : 27 €
Menu dégustation : 56 €
🕒 Lun-Mer : 8h-14h
Jeu & Ven : 8h-14h | 19h30-22h

J'accuse *Racine* d'abus de faiblesse à mon encontre. J'accuse *Racine* d'avoir profité de mon appétit dévorant pour me mettre une claque gustative dont je porte encore les stigmates. J'accuse *Racine* de proposer des produits d'une qualité indécente et des plats originaux sans m'en avoir informé au préalable. Pour tout cela mon cher *Racine* je te condamne à la ~~prison~~ générosité à perpétuité.

Tous les premiers samedis du mois, retrouvez le repas du chef : un menu gastro sur un thème donné.



Ici on cuisine au pinceau.

BISTROT BEL AMI

34, rue Sgt. Blandan - LYON 1
09 87 14 20 50
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Menu du midi : 24 €
Tapas le soir : 8-18 €
Mar : 19h-21h30
Mer-Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30

Ce n'est pas de ma faute si mon estomac demande une assiette de chez *Bel Ami*. Je n'y suis pour rien. Mes mains prennent d'elles-mêmes le saumon gravlax et je ne peux pas faire autrement que de les suivre. Vous ne me croyez pas ? Désolé, mais tout ça ce n'est pas moi qui le dis, c'est ma bouche.

Un lieu très sympa d'après mes yeux.
Mon estomac me demande une autre assiette.

LEPTINE

16, rue Hippolyte Flandrin - LYON 1
04 78 08 14 03
Terreaux La Feuillée
Assiettes : 16-18 €
Mar-Jeu : 19h30-21h
Ven & Sam : 12h-14h | 19h-23h

« *Ridin, I'm ridiiin.* » Murs noirs, LED rouges, on est rentrés sur *Ridin'* de Booba, j'étais directement convaincu. La leptine a beau être l'hormone de la satiété, à présent, mon ventre trouvera toujours une place pour un plat du chef Steven. Entre petits pois à la *8.6* et bœuf charolais au chanvre, ce cuisinier affranchi met sa personnalité dans l'assiette et elle a très bons goûts.

Le *meme* « *Tequila, Heineken,* pas le temps de niaiser » derrière le plan de travail.

BELLIE

61, rue Mercière - LYON 2
04 72 41 90 47
Cordeliers
Menu du midi : 25 €
Plats : 12-21 €
Lun-Jeu : 12h-14h | 19h-22h
Ven : 12h-14h | 19h-22h30
Sam : 12h-14h30 | 19h-23h
Dim : 12h-14h30 | 19h-22h

J'avais prévu de rester tranquillement chez moi mais elle a forcé pour m'emmener chez *Bellie*. « Tu verras c'est des plats originaux et super bons. En plus, c'est au cœur de la Presqu'île. » J'ai dit oui pour lui faire plaisir et je dois avouer que je me suis bien régalé. Encore une après-midi que je vais devoir passer sur le canapé parce que j'ai trop mangé.



NEW BRUME

45, rue de la Bourse - LYON 2
04 78 71 98 31
Ⓜ Cordeliers
€ Menu du midi : 29 €
Plats : 8-30 €
Mar-Sam : 12h-14h30 | 19h-1h

À 10 ans, je mordais pour défendre mes plats à partager. À 16 ans, j'ai laissé ma première copine piquer dans mon assiette, par amour. À 19 ans, je découvrais le goût des bonnes choses, celui qui te fait lever le sourcil et dire « complexe » en mâchant. Et à 21 ans, chez *Brume*, j'ai compris : partager les bonnes choses, c'est jouissif. Et aimer, c'est peut-être laisser l'autre prendre la dernière bouchée.

DJ set tous les vendredis et samedis soirs.

NEW BRUTAL

3, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2
09 80 75 80 52
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menu du midi : 29 €
Menu du soir : 47 €
Mar : 19h-21h
Mer-Sam : 12h-13h30 | 19h30-21h

De la gastronomie décontractée, ça sonne comme un oxymore, mais c'est pourtant ce qui est proposé ici. Le service, la présentation des plats et l'équilibre des saveurs ont tout du luxe, mais les associations osées et le personnel jeune apportent une touche de légèreté. Les plats défilent et le résultat est sans appel : c'est un sans-faute.

Une option végétarienne est proposée tous les midis.

La carte change tous les mois.

FLAIR

84, rue de la Charité - LYON 2
04 72 56 06 31
Ⓜ Perrache
€ Menu du midi : 27 €
Menu découverte : 42 €
Mar, Mer, Ven & Sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30
Jeu : 19h30-21h30

Okonomiyaki, *Katsuobushi* et *Azuki*, ça fait respectivement 48, 25 et 23 points au *Scrabble*. Quand vous jouerez au *Mojipittan*, la version japonaise, vous serez bien content de m'avoir lue hein. Tout ça pour dire que sur la carte je comprends 1 mot sur 4. Alors, j'ai suivi mon flair. Auspicieusement (20 points), impossible de faire un mauvais choix. C'était exquis, mirifique, et raffiné. Et ça, c'est 16 points chacun.

ARSENIC

132, rue Pierre Corneille - LYON 3
09 62 39 85 55
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Menu du midi : 28 €
Menu du soir : 44 €
Lun-Ven : 12h-13h | 19h30-21h

Dans le troisième arrondissement, Christian Têtedoie laisse des jeunes chefs cuisiner à l'*Arsenic*. Ça pourrait sembler inconscient dit comme ça, mais quand le chef actuel, Loris Bresson, vous fait du poisson, je peux vous dire que c'est tout sauf du poison. En plus, avec cette quantité, vous n'êtes pas près d'en mourir, enfin, peut-être un peu de faim.

Un très bon rapport « Wow c'est délicieux » - prix.

NEW PETIT OGRE

15, rue de la Bannière - LYON 3
06 42 66 92 63
Part-Dieu Renaudel
€ Menu du midi : 29 €
Menu du soir : 44 €
Lun-Sam : 12h-14h30 | 19h30-22h30

Je déteste les micro-trottoirs. J'ai toujours eu une peur irrationnelle de me faire interpeler dans la rue et qu'on me demande : « Un resto à recommander à Lyon ? ». Mais désormais, je sais quoi répondre : « Le *Petit Ogre*. La carte est toujours de saison et on y trouve une cuisine créative aux inspirations africaines. » Ça peut vous paraître excessif mais j'en dors mieux la nuit.

Les amuse-bouches entre chaque plat !

AROMATIC

15, rue du Chariot d'Or - LYON 4
04 78 23 73 61
Place Bertone
Menu du soir : 45 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-21h30

Je suis très casanier. Cependant, chaque mois, je me paie un voyage au gré du menu découverte d'*Aromatic*. Je sors de ma caverne pour goûter aux merveilles du monde entier juste en bas de chez moi. Cela me revient bien moins cher que n'importe quel trajet et les accords mets-vins sont à des années-lumière d'un quelconque plateau-repas.

COPAINS COPINES SUR LA COLLINE

3, rue Duviard - LYON 4
04 78 61 73 88
Croix-Rousse
Menu du midi : 26 €
Menu du soir : 32 €
Lun : 12h-13h30 | 19h-21h30
Jeu & Ven : 19h-21h30
Sam & Dim : 12h-14h | 19h-21h30

J'ai rendez-vous avec mon amoureux de CM1 retrouvé sur *Copains d'avant*. Allez savoir pourquoi j'ai dit oui. Je l'emmène dans un bistrot créatif pour lui faire oublier les 35 ans imprimés sur mon visage. Trois plats plus tard, il rit, je fonds et on se régale. C'était si bon que j'ai repris un dessert. Il me dit : « T'as pas changé. » Il ment. Mais bon, l'amour peut renaître autour d'un bon dîner.

Le velouté carotte-agrumes et sésame noir.

NEW PIEDRA

RPPP

17, rue d'Austerlitz - LYON 4
04 87 78 51 18
Austerlitz
Menu du midi : 27 €
Assiettes à partager : 9-19 €
Mar-Jeu : 12h-13h30 | 19h30-21h30
Ven : 12h-13h30 | 19h30-22h
Sam : 12h-14h | 19h30-22h

Coucou ma chérie ! J'espère que tu ne m'en veux pas trop, j'ai été un peu trop gourmand au restaurant avec les collègues et je n'ai plus de quoi t'offrir un cadeau d'anniversaire… L'ambiance et les saveurs m'ont poussé à commander toutes les assiettes à partager. Ne râle pas, c'est un juste retour de bâton pour tous tes dessins immondes et autres colliers de pâtes ;) Bisous

ARMADA

16, rue du Bœuf - LYON 5
09 83 22 88 47
Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Assiettes à partager : 15-22 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam : 12h-15h | 19h-23h30
Dim : 12h-14h30 | 19h-22h30

Je me balade avec un énième *date*. Ce soir, je compte bien franchir ma porte d'entrée à deux. Donc quoi de mieux qu'une cuisine de partage pour l'aider à se projeter à partager ma vie ou mon lit ? La carte me fait saliver, les textures glissent sur ma langue, les produits me font frissonner… Pour ce qui est de cette nuit je ne sais pas, mais pour l'assiette c'est réussi.

Si votre *date* est inintéressant, au moins les serveurs sont sympas.

CINQ MAINS

RPPP

12, rue Mgr. Lavarenne - LYON 5
04 37 57 30 52
Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Menu du midi : 28 €
Menu du soir : 41 €
Mar-Ven : 12h-14h | 19h30-21h30
Sam : 12h-14h30 | 19h30-21h30

La légende raconte qu'un cuisinier aux pouvoirs magiques possédant cinq mains vit dans le Vieux Lyon. Bravant la ligne D et les pavés, je m'y suis rendu pour élucider le mystère. Quelle ne fut pas ma surprise en voyant qu'il ne s'agissait en réalité que de trois cuisiniers. En même temps, vu la créativité des plats, on peut facilement imaginer qu'il faut 3 cerveaux et cinq mains pour les préparer.

L'œuf parfait, plus que parfait.

SÖMA

9, place Saint-Paul - LYON 5
06 85 59 30 49
Gare Saint-Paul
€ Menu du midi : 26 €
À l'ardoise : 38-40 €
Mar-Jeu : 19h-21h30
Ven & Sam : 12h-13h30 | 19h-21h30

Le rat des villes invita une seconde fois son cousin des champs. Réticent, il s'attendait à l'ordinaire festin, mais trouva un petit bistrot moderne baigné de soleil, aux parfums d'olive et de romarin. Les plats, simples, aux saveurs originales, racontaient la Méditerranée sans cigale pour troubler le régal. Touché par tant d'authenticité, il repartit rabiboché avec la ville, le cœur léger et l'estomac ravi.

Zidane qui veille sur vous et vos plats.

Un peu d'attente.

LE COMPTOIR DES COUSINS

31bis, rue Ney - LYON 6
04 78 24 35 74
Masséna
€ Assiettes chaudes : 16-21 €
Assiettes froides : 17-19 €
Lun-Ven : 19h-23h

Avec mes cousins, on buvait du vin en cachette pendant les repas de famille. Aujourd'hui, on ne se cache plus, bien au contraire. C'est nous qui choisissons volontiers une belle bouteille dans la carte du *Comptoir*. Avec les assiettes à partager, ça se marie très bien. Mais bon, pour l'instant, ça reste nos aïeux qui nous invitent.

NEW MILOU

70, rue Ney - LYON 6
04 72 83 50 43
Brotteaux
€ Menu du midi : 26 €
Menu du soir : 32 €
Lun, Mar & Ven : 12h-14h
Mer & Jeu : 12h-14h | 19h-21h30

Un jour, *Milou* en a eu marre de courir après Tintin. Il a flairé une autre aventure : celle des bonnes choses. Pas de Dupond et Dupont, mais un service aux petits soins, aux petits soins. Ambiance chaleureuse, cuisine généreuse et ce don pour la cuisine qui vous donne envie de dire : « Mille milliards de mille sabords… Que c'est bon ! ».

NEW RASCAL

1, rue Béranger - LYON 6
04 78 52 38 68
Charpennes - Charles Hernu
€ Menu du midi : 25 €
À la carte : 38-40 €
Lun-Mer : 12h-14h30
Jeu & Ven: 12h-22h

« Frites de tapioca et vieux Rodez, *tsukune* de porc et condiment boudin noir ». Beaucoup de mots, très peu d'idées de ce que ça peut être. Le reste de la carte étant tout aussi original, je décide d'épargner les serveurs d'un long interrogatoire et me laisse surprendre par ces mets inspirés des quatre coins du monde. Verdict, c'est un délice. Comme quoi, *Rascal* sourit aux audacieux.

TAGGAT

110, rue Vendôme - LYON 6
04 78 52 09 31
Foch
€ Menu du midi : 33 €
Menu du soir : 52 €
Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h-21h45
Sam : 19h-21h45

La journée, il est un hôtel comme les autres, mais dès que 19h sonne, le devoir l'appelle. Dans l'ombre de la rue Vendôme, il illumine les soirées de tous ceux qui passent sur son chemin avec un service attentionné et des plats savamment exécutés. À sa carte, pas de mot inconnu et pourtant, ses combinaisons intriguent. Ce héros, c'est *Taggat*, et il sauve les Lyonnais des diners mornes.

BERGAMOTE

123, rue de Gerland - LYON 7
04 78 72 64 32
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Menu du midi : 27 €
Menu du soir : 39 €
Lun & Mar : 12h-13h15
Mer-Ven : 12h-13h15 | 19h30-21h30

Mon audition me jouera toujours des tours. Quand mon cousin m'a dit : « Tue-le ton iceberg à Motte », j'étais perplexe. Je lui ai répondu : « Tu veux pas qu'on aille chez *Bergamote* avant ? » Les alliages originaux et l'expérience gustative proposés apaiseront son courroux. Confus à son tour, il me répond : « Mais, c'est exactement ce que je te propose ! ». Ça m'arrange, je vais pouvoir annuler la commande de mon fusil à pompe.

L'ÉCUME

119, av. Jean Jaurès - LYON 7
04 78 58 70 48
Ⓜ Jean Macé
€ Menu du midi : 26 €
Menu du soir : 39 €
Lun-Ven : 12h-13h30 | 19h30-20h30

J'étais à la plage de Jean Macé quand soudain, cinq vagues m'ont pris à revers. Elles étaient imprévisibles mais savoureuses. Les maîtres-nageurs ont dû venir à ma rescousse quand la 4ème assiette de la série m'a submergé. Le dessert, en bouée de sauvetage, m'a ramené au bord de *L'Écume*, convaincu d'avoir vécu la meilleure noyade de ma vie.

Le menu change tous les soirs.

LE MONDRIAN

1, quai Claude Bernard - LYON 7
04 37 65 09 71
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Menu du midi : 25 €
Assiettes à partager : 15-25 €
Lun-Sam : 10h-00h30

Été comme hiver, je vais au *Mondrian*. L'été, je profite de la terrasse ensoleillée et l'hiver, je vais à l'intérieur contempler cette baleine au plafond. Il y a effectivement une baleine. Pourquoi ? Parce que ! Et si vous voulez absolument savoir, invitez-moi à manger au *Mondrian*, je vous expliquerai.

Des plats si bons que j'y retournerais bien.

Pour des raisons pratiques, vous ne pouvez malheureusement pas m'inviter à manger.

L'OCTAVE

60, rue des Docks - LYON 9
04 37 50 28 55
Jean Marcuit
€ Menu du midi : 29 €
Menu du soir : 47 €
Lun : 12h-14h
Mar-Ven : 12h-14h | 19h-21h30
Sam : 19h-22h

« Waouh, tu as vraiment mauvaise mine. Tu devrais sortir un peu plus ! » Charmant n'est-ce pas ? Fatiguée d'entendre cette phrase spécialement vexante, je décide de reprendre ma vie en main. Pour booster ma dopamine, j'opte pour de délicieux plats à base de produits frais et de saison servis avec le sourire sur la terrasse ensoleillée de *L'Octave*. Depuis que j'y suis allée, tout le monde me dit que j'ai repris des couleurs.

CUISINE FUSION

CANAIMA

24, rue René Leynaud - LYON 1
09 87 05 87 25
Ⓜ Croix-Paquet
€ Menu du midi : 41 €
Plats : 26-28 €
Mar-Sam : 19h-22h

RPPP

Imbattable au *Trivial Pursuit*, je n'ai aucun mal à localiser le Venezuela sur la carte. Il est placé près d'une église, Gambas en est la capitale et ses habitants, des bananes plantains savoureuses. Et, quand on me dit que *Canaima* est un parc national vénézuélien, je corrige les gens. *Canaima* est un restaurant fusion franco-latino situé dans le 1er.



RESTAURANT N133

133, rue Bugeaud - LYON 6
04 72 74 19 08
Ⓜ Brotteaux
€ Menu du midi : 25 €
Menu du soir : 39 €
Mar & Mer : 9h-14h
Jeu & Ven : 12h-14h | 19h30-21h30
Sam : 19h30-21h30

Je franchis la porte, un parfum d'épices m'attrape, et un cuisinier me salue... En quittant son couteau des yeux. D'abord inquiète pour ses phalanges, je finis par comprendre : tout est millimétré, du geste à l'assiette. Passion, précision et saveurs à couper le souffle, et pas les doigts.

La cuisine aux inspirations antillaises et pas que !

La carte est composée de produits issus du circuit-court.

LA TAMTAMERIE

18, rue Poizat - VILLEURBANNE
09 51 42 35 88
Grandclément
€ Menu du midi : 22 €
Assiettes du soir : 6-22 €
Lun : 12h-15h
Mar : 12h-15h | 18h-22h
Mer : 12h-15h | 18h-23h
Jeu & Ven : 12h-15h | 18h-23h30

La tamtam-rie autour de planches un soir d'été,
La tamtam-vie par ses belles tablées et ses habitués,
La tamtam-brille par l'audacité de la carte proposée,
La *Tamtamerie*, c'est tamtam-oui.

Une cuisine aux dominantes asiatiques, africaines ou françaises selon les jours.

RESTAURANTS CONCEPTS

COPPER BISTRO PUB

1, rue Dumont d'Urville - LYON 4
04 72 07 64 30
Place Bertone
€ Menu du midi : 22 €
À la carte : 38-40 €
Mer-Ven : 12h-14h | 18h-00h
Sam : 12h-14h | 17h-00h
Dim : 10h30-14h

Bienvenue au ***. Vous pourrez retrouver l'*** d'un pub anglais avec l'exotisme de la cuisine du monde. L'endroit *** pour se retrouver entre potes et boire une bonne *** et manger des plats d'*** d'exception. Pas besoin de plus, je suis au ***.

Remplacez dans le texte : bière ; *Copper Bistro Pub* ; paradis ; parfait ; authenticité ; ailleurs.

LA VERRIÈRE

64, rue Ney - LYON 6
06 60 20 12 84
Ⓜ Masséna
€ Menu du midi : 25 €
À la carte : 45-60 €
Lun : 19h30-21h
Mar & Jeu : 12h-14h | 19h30-21h
Ven & Sam : 12h-14h | 19h30-22h

Vous voyez l'épreuve de *Top Chef* où il faut faire un plat mono-produit ? On se demande tous si c'est vraiment bon derrière notre télé. Nous, on en a goûté un 100% céleri et maintenant on peut vous dire que oui, et c'est même excellent. Après, notre favori reste l'épaule d'agneau pressée au jus d'épices. Mais là, sur le papier comme dans l'assiette on savait que ça allait être excellent.

Ici on partage les assiettes donc choisissez bien votre binôme.

LA TABLE EN BRAILLE

44, quai Charles de Gaulle - LYON 6
04 78 94 97 28
Cité Internationale
€ Menu découverte : 56 €
Menu gourmand : 62 €
Mer-Ven : 19h-23h
Sam : 12h-15h | 19h-23h

Aujourd'hui, c'était ma première fois dans le noir. Un peu perdue au début, pas tout à fait à l'aise même. Mais à mesure que les plats se sont dévoilés, et que le vin a fait son effet, j'ai savouré l'instant et plus encore mon dessert !

Brahim qui nous sert littéralement à l'aveugle.

IL N'Y A QU'AU CROUS QU'ON PEUT CROUSSER

Parce qu'on n'a pas tous le budget d'aller chez Bocuse, voici un petit glossaire des *Crous* lyonnais.



CROUS
Lyon

DESCARTES

RPPP

LYON 7

Si je devais n'en choisir qu'un seul, ce serait lui. Ce n'est pas pour rien qu'il y a des petites *goats* dans le jardin. Oui, il y a un jardin. Un jardin de facile 4 hectares où tu peux manger en profitant d'un soleil divin. Et puis, s'il fait moche, tu peux quand même être éclairé par les citations sur les murs intérieurs.

« Tant que nous sommes parmi les hommes, pratiquons l'humanité », Sénèque.

LES QUAIS

LYON 7

C'est sûrement le plus grand *Crous* de Lyon mais c'est également celui où il y a les plus grandes files d'attente. Un conseil : venez à 11h ou ne venez tout simplement pas, j'ai super faim là.

MONOD

LYON 7

Attention, à *Monod* on mange avec des normaliens en physique et mathématiques, donc il y a de la matière grise ! Sur les murs aussi d'ailleurs. Un jour, j'étais tout seul donc normal je commence à parler avec un mur et là, il me murmure : « Viens plus souvent, ce *Crous* est spacieux et le service est de qualité. » Un argumentaire en béton.

MANUFACTURE DES TABACS

LYON 8

Donc là on va manger dans un sous-sol en béton et sans fenêtre ? Qui leur dit que la guerre est finie ?

Force à vous mes *crousseurs* de Lyon 3.

ROCKEFELLER

LYON 8

Ça va faire 10 ans que Théo est en médecine donc voilà 10 ans que Théo mange des frites tous les midis. Mais que voulez-vous, c'est trop bon les frites.

BRON

BRON — **non noté**

Je vais être honnête avec vous, on n'est malheureusement pas allés à Bron. Mais j'imagine que le repas est à 3,30 €, que c'est 1 € pour les boursiers et que tu manges bien.

ÉCOLE CENTRALE

ÉCULLY

Est-ce utile d'aller jusqu'à Écully pour tester ce *Crous* ? Je ne crois pas. Cependant, si t'es de Centrale Lyon ou des écoles d'à côté ça reste un bon *Crous* bien agencé.

PUVIS DE CHAVANNES

VILLEURBANNE

On a fait un petit bout de chemin pour s'y rendre mais franchement ça valait le coup. L'intérieur est tout neuf, c'est lumineux, spacieux et surtout : il y a des canapés. Pouvoir manger et s'endormir dedans après s'être envoyé un plateau à 12 points, c'est juste formidable.

Se faire réveiller parce que soi-disant : « Le *Crous* ferme. » Relou, relou.



CUISINES D'AILLEURS

189 • EUROPE
194 • AFRIQUE
199 • ASIE
213 • PROCHE & MOYEN-ORIENT
216 • AMÉRIQUE LATINE

FAIRE UN DON DU SANG

Donner son sang, c'est rapide, ça sauve des vies et en plus, vous avez le droit à un jus d'orange et des gâteaux. Bref, c'est comme un goûter des dieux, mais avec une petite piqûre en plus.

Mais où donner votre sang à Lyon ?



Avant toute chose, pour savoir si vous êtes éligible au don du sang, rendez-vous sur le site de *L'Établissement français du sang*.

efs.sante.fr

TOUTE L'ANNÉE

MAISON DU DON - PART-DIEU

74, rue de la Villette - LYON 3
04 78 65 63 63

Part-Dieu - Vivier Merle
Mar-Ven : 8h00-19h00
Sam : 9h00-13h00

Venez donner votre sang et votre plasma.

Prendre rendez-vous en ligne sur : *dondesang.efs.sante.fr*

MAISON DU DON - CONFLUENCE

3, crs. Charlemagne - LYON 2
04 78 65 63 63

Place des Archives
Lun-Ven : 8h00-19h00
Sam : 9h00-13h00

Venez donner votre sang, votre plasma et même vos plaquettes.

Prendre rendez-vous en ligne sur : *dondesang.efs.sante.fr*

ÉVÉNEMENTS ÉPHÉMÈRES

Au **Palais de la Bourse**, le parquet craque, les dorures brillent et le sang coule à flots pour "Mon Sang Pour Les Autres".

Le 14 juin 2026, tenez vos bras prêts car l'**Hôtel de Ville** organise une collecte géante à l'occasion de la journée mondiale du donneur.



Nos conseils :

- Avant : mangez et buvez.
- Après : mangez et buvez.

Régalez-vous quoi !

« Les moustiques vous le prennent sans demander, alors autant le donner volontairement. »





Vous remarquerez qu'il n'y a pas l'Angleterre et ce n'est pas à cause du Brexit.

ESPAGNE & PORTUGAL

CAFÉ LISBOA

9, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2
04 78 42 83 10
Ⓜ Cordeliers
€ Petiscos : 7,90-13,90 €
Mar-Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam : 12h-15h | 19h-22h30
Dim : 12h-15h

Eu quero um pastel de bacalhau. Voilà ce qu'il me reste de mes six mois passés à Lisbonne. Par chance, j'ai pu rentabiliser mes talents hier au *Café Lisboa*. En fait, je connaissais plein d'autres mots : *alheira, tosta*, et bien sûr *pasteis de nata*. Les plats étaient si généreux que je commençais à regretter mon déménagement. Ramenez-moi ! J'ai encore des mots à apprendre…

La décoration qui rappelle les *tascas* portugaises.

LE COMPTOIR DE LA CONFLUENCE

41, rue Smith - LYON 2
04 72 41 89 93
Sainte-Blandine
€ Plats : 13,50-31,50 €
Lun-Ven : 9h-21h

Beau mec dans la vingtaine cherche entrecôte bien saignante avec de bons accompagnements. N'a pas peur de prendre plusieurs desserts et exige toujours un verre de rouge pour sublimer chaque plat. Un service aux petits soins sera toujours apprécié.



NEW LE COQ ET LA MULE

251, rue Paul Bert - LYON 3
09 52 78 36 51
La Villette
€ Menu du midi : 22,90 €
Assiettes à partager : 6,50-18,90 €
Mar : 12h-14h
Mer-Ven : 12h-14h | 19h-00h
Sam : 19h-00h

Saviez-vous qu'il existe un territoire qui a des frontières avec l'Espagne, la Colombie et l'Italie ? C'est difficile à croire, mais attrapez votre sac à dos et rendez-vous chez *Le Coq et la Mule*. Là-bas, vous pourrez vivre le voyage le plus rentable de votre vie. *Arancini* au poulpe, *patatas bravas* et crème de maïs disparaissent aussi vite que les frontières.

Des assiettes colorées et généreuses.



EUROPE DE L'EST

ROI ALEXANDRE

138, av. Félix Faure - LYON 3
09 72 58 05 70
Archives Départementales
€ Menu du midi : 24,50 €
Plats : 17,50-24,50 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam : 19h-22h

Quand le roi parle, on l'écoute et on se tait. Celui-ci s'appelle Alexandre et m'invite à son souper royal : « *Davaï, davaï* ! » C'est hésitante que je m'avance dans ce palace. Une fois bien installée, je me lance dans l'inconnu avec *vareneki*, *pelmeni* et *medovik*, ses plus fidèles sujets.

Les artistes peuvent y exposer leurs œuvres !

La viande peut paraître un peu sèche pour nous autres français.

MALVA

4, rue Bossuet - LYON 6
04 78 24 28 09
Foch
€ Menu du midi : 25 €
Menus : 45 € / 65 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-22h

Intitulé de mission : *Malva*
Objectif : Combiner la gastronomie ukrainienne et française.
Félicitations Agent Illia, vous avez su réinventer la cuisine de cantine ukrainienne en chef-d'œuvre culinaire. *Bortsch*, pâté-croûte ou *syrniki*, l'exécution est parfaite. Succès total.

Un personnel adorable.

Je suis devenu addict au *natoïska*.

GRÈCE

IKARIA - MAISON MELKONYAN

62, crs. Vitton - LYON 6
04 78 24 46 48
Masséna
€ Plats : 18-21 €
Mar, Mer & Sam : 12h-14h
Jeu & Ven : 12h-14h | 19h-21h45

Icare s'est approché trop près du soleil. Moi, trop près des boulettes de bœuf aux pignons, ricotta et raisins. Même chute, moins tragique : je suis tombée sous le charme. Le décor n'a rien d'olympien, mais l'accueil est divin. Le patron vous conte l'histoire d'Ikaria, île grecque où il fait si bon vivre que les gens vivent plus longtemps. On y croit quand on goûte ses plats…

Les petites quantités.

Appelez pour ramener votre ami sur pattes.

SKEPSI

35, rue Chevreul - LYON 7
04 78 26 47 72
Quai Claude Bernard
€ Menus : 13,90-16,90 €
Lun-Dim : 11h30-14h30 | 18h30-22h

Mamma Mia ! Où ai-je atterri ? Ce bleu éclatant me rappelle mes doux étés passés sur l'île de *Kalokairi*. À ma droite, une salade grecque succulente me susurre : « *Voulez-vous* ». À ma gauche, un alléchant *souvlaki* me chante : « *Take a chance on me* ». Je perds la tête ! Alors que je me pensais tiré d'affaire, un généreux *pita gyros* me coince à la sortie. Mon dieu, *How can I resist you ?*

Leurs frites croquantes à l'origan.

O'KYPOS

56, rue Saint-Pierre de Vaise - LYON 9
04 78 83 58 56
Valmy
€ Menu du midi : 25 € | Mezzés : 8-15 €
Mar-Sam : 12h-15h | 18h-00h

Je suis un très grand joueur de boules et j'adore manger, enfin pas forcément les deux en même temps ! Mais c'est vrai que ça m'a peut-être attiré ici. Un grand terrain de pétanque accompagné de plats grecs, je suis un homme comblé.



ITALIE

CARMELO

7, rue Neuve - LYON 1
04 81 69 47 26
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 14-24 €
Pizzas : 13-19,50 €
Lun-Ven : 11h45-14h | 18h45-22h30
Sam & Dim : 12h-15h | 18h45-22h45

Le *Carmelo* est à la gastronomie italienne, ce que Carmelo Anthony est à la *NBA* : incontournable. Il faut d'abord chauffer le banc avant d'entrer sur le terrain avec d'exquis *antipasti*. Le match bat son plein, la *calzone* arrive dans mon assiette. Presque repu, le match touche à sa fin mais les *dolci* me séduisent avec un tiramisu au *buzzer beater*.

S'y prendre à l'avance, *Carmelo* est souvent victime de son succès.

NEW FANTINO

25, rue Sgt. Blandan - LYON 1
04 72 26 61 60
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Aperitivo : 8-15 €
Plats : 12-21 €
Lun-Dim : 12h-14h | 19h-22h30

On dit que tous les chemins mènent à Rome. Pourtant, je ne me suis jamais retrouvé devant le Colisée en allant chez le dentiste. Sinon rien à voir, mais les pizzas sont généreuses chez *Fantino* et les *aperitivo* délicieux. Bon, je digresse, faut toujours que je trouve un dentiste. Foutue carie, je me serais bien fait un tiramisu.

Le mélange de cuisine italo-américaine.
La sélection de vins naturels, biodynamiques et sans sulfites.

NEW FIGLIO BY FISTON

42, rue Mercière - LYON 2
04 72 77 60 90
Ⓜ Cordeliers
€ Menu : 29 €
Plats : 13-22 €
Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-23h
Sam : 12h-23h30
Dim : 12h-15h | 19h-22h

Face aux deux *Fiston*, deux chemins : l'un vers l'Italie, l'autre vers la France. L'hésitation est insoutenable. *Pasta* ou foie gras ? *Limoncello* ou Bordeaux ? Finalement, je me rends chez nos voisins transalpins et atterris chez *Figlio*. Et j'ai bien fait : déco soignée, service impeccable, plats savoureux... À ce niveau-là, je pourrais presque m'installer en Italie à vie.

***Figlio* est la version italienne du restaurant *Fiston* juste à côté.**

LA SCALA SICILIANA

3, rue Cdt. Dubois - LYON 3
04 26 00 09 35
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Pizzas : 13,50-34 €
Pâtes : 16,50-24,90 €
Lun-Sam : 11h30-14h | 18h30-23h
Dim : 18h30-23h

« Dans la famille *Pizza,* je demande la truffe !
- *Tartufo,* j'ai ! »
Bonne pioche ! Je me lance alors à la quête d'une nouvelle famille : les *Pâtes*.
« Je demande à *La Scala Siciliana* une *carbonara* ! »
Encore une bonne pioche, c'est à se demander s'il est possible de se tromper dans ce restaurant.

Eh bien oui, si vous piochez le tiramisu.

DOLCE BY SICILIANS

44, bd. des Brotteaux - LYON 6
04 78 52 22 29
Ⓜ Brotteaux
€ Plats : 19-34 €
Lun-Jeu : 12h-14h | 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h | 19h-22h30
Dim : 12h-14h30 | 19h-22h

Dolce by Sicilians revisite la traditionnelle *trattoria* sicilienne, entre agrumes, pistaches et poissons. L'ambiance est une réinterprétation de la Sicile, avec deux citronniers et de la céramique colorée, mais sans l'insidieuse présence de la *Cosa Nostra*, ni les problèmes de gestion des déchets de l'île. Et c'est un choix que je qualifierais de judicieux.

Le tiramisu est excellent.
L'inflation, propre au restaurant ou mal de l'île ?

MAGNAGATI

34, rue Pierre Corneille - LYON 6
04 72 15 00 16
Ⓜ Foch
€ Menu du midi : 21 €
Plats : 12-20 €
Mar : 12h-14h
Mer-Sam : 12h-14h | 19h-22h30

Dans une ambiance tamisée, les cuisiniers préparent devant vous des pizzas à la pâte parfaitement dorée. Les murs, ornés de dessins de chats, font écho au nom du restaurant qui signifie « Mangeur de chats ». Cette vieille légende vénitienne n'est qu'une simple anecdote, mais pour les plus prudents, sachez que les options végétariennes sont toutes aussi bonnes.

VERONATUTI

122, rue Montesquieu - LYON 7
04 37 66 16 22
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Menus du midi : 25 € / 28 €
Menus du soir : 37 € / 43 €
Mar & Sam : 12h-13h15
Mer-Ven : 12h-13h15 | 19h30-20h45

Vérone : Roméo avait Juliette, moi j'ai *Veronatuti.*
Rome : Ici c'est la tradition… Sauf qu'il n'y a ni *carbonara* ni tiramisu.
Naples : À la place, je découvre des plats de toute l'Italie !
Turin : Ville d'audace ? J'accepte le défi avec un *vitello tonnato* piémontais. Une vraie claque.
Tivoli : Comme ses jardins, la carte change en fonction des saisons.

ⓘ **Réservation obligatoire et à l'avance.**

LA PASSEGGIATA

RPPP

15, rue du Mont d'Or - LYON 9
09 86 59 19 02
Ⓜ Valmy
€ Plats : 16-21 €
Lun & Mar : 11h45-13h45
Mer-Ven : 11h45-14h | 19h30-21h45

Pas cette fois-ci les Italiens. Vous ne vous en sortirez pas si facilement avec un petit « r » roulé par-ci et un sourire par-là. Me servir des pâtes aux épinards et une *Margherita* comme ça… Comment vais-je faire maintenant ? Revenir tous les mois pour goûter les nouveautés à la carte ? Y emmener toute ma famille ? M'installer à Valmy ? C'est vraiment ça que vous voulez ?!

❤ **Des plats typiques revisités qu'on n'a pas l'habitude de voir.**

PIZZERIAS

NEW FALCONE

15, rue Mercière - LYON 2
04 78 79 30 24
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 19-24 €
Pizzas : 15-20 €
Mar-Jeu : 12h-14h30 | 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30

J'avais envie d'une bonne pizza, tout en sirotant un cocktail entre copines. L'occasion parfaite pour raconter notre vie comme si on tournait la nouvelle saison de *Gossip Girl*. La rue Mercière me semblait idéale et j'avais vu juste ! Ce combo *Napolitain-potin* en dessert a définitivement comblé nos attentes.

ⓘ **Une deuxième salle sert de bar.**

NEW PEPPE PIZZERIA

5, rue des Marronniers - LYON 2
Ⓜ Bellecour
€ Pizzas : 13-20 €
Pâtes : 12-20 €
Lun-Mer : 12h-14h30 | 19h-22h30
Jeu : 12h-14h30 | 19h-22h45
Ven & Sam : 12h-14h30 | 19h-23h15
Dim : 12h-15h30 | 19h-22h30

Encore une semaine chaotique : j'ai raté mon partiel, mon mec m'a quittée et mon appart a pris feu. Alors ce soir, j'ai besoin de réconfort. Une pizza chez *Peppe*, voilà ce qu'il me fallait et j'avais raison. J'ai eu 18 à mon partiel et mon mec est revenu. Bon, il faut quand même que je trouve une solution pour cette histoire d'appartement.

❤ **La pizza championne du monde.**



PIZZERIA NO.900

11, rue Laurencin - LYON 2
04 72 40 25 93
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Pizzas : 9-19 €
Lun-Dim : 11h30-14h | 18h30-22h



Voici 900 bonnes raisons d'aller manger chez *Pizzeria no.900* (la 874ème va vous surprendre !!!) : **1.** Leurs deux restaurants sont particulièrement classes **2.** Leurs très bonnes pizzas sont faites maison **3.** C'est un excellent endroit pour un *date* **4.** Ils font aussi des cocktails et des *antipasti* **5.** Il y a une épicerie italienne **6.** Je commence déjà à ne plus avoir de place pour écri...

... 874. Ils font à emporter (oh le truc de dingue !)

... 900. Leur pizza Napolitaine est cuite dans un four napolitain à 900 F°.

TI AMO MARIA

48, quai Perrache - LYON 2
04 78 38 38 44
Hôtel Région Montrochet
€ Pizzas : 13-19 €
Salades : 18 €
Mar & Mer : 12h-14h
Jeu-Sam : 12h-14h | 19h-22h

Une pizza géante me tend les bras. Elle me parle italien et dit s'appeler *Bobo*. Je monte dessus. Elle sent la roquette fraîche et le vinaigre balsamique. Soudain, une autre pizza arrive sur un nuage de burrata. *Mortadella*. Elle me murmure : « Viens, j'ai des éclats de pistache... » Je fonds. Et là, un saucisson en chocolat m'attrape. Il s'appelle *Michelangelo*. Puis, je me réveille et réalise : je suis amoureuse. Amoureuse de *Ti Amo Maria*.

NEW TRIPLETTA

7, rue du Chariot d'Or - LYON 4
04 78 39 04 55
Ⓜ Croix-Rousse
€ Pizzas : 10-18 €
Plats : 13-24 €
Lun-Dim : 12h-22h30

Suite à la découverte de ce restaurant, j'ai dû consulter un psy. Je lui explique que l'accueil et l'ambiance m'ont d'abord mis en état de grâce, avant que la focaccia ne me laisse en état de choc avec sa garniture fraîche et originale. C'était sans compter sur le « on ne dit pas *gracias* en italien » du serveur qui m'a ajouté un état de gêne. Le psy est formel : j'ai été victime du fameux *Triple état*.

Une pizza un peu molle au milieu.

IL FICO



54, rue Ney - LYON 6
04 72 15 92 83
Ⓜ Masséna
€ Pizzas : 11,50-20 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h

Dans la mythologie, le figuier est souvent symbole de prospérité et d'abondance. Chez *Il Fico* (le figuier en italien, vous l'aurez deviné), on retrouve cette symbolique dans les assiettes. On y déguste des pizzas gourmandes et généreuses dans une petite salle chaleureuse aux murs en pierres avec vue sur le four à bois. On y prendrait bien racine...

NEW ROMANTICO DA ANTONIO E MARCO

23, rue Pierre Corneille - LYON 6
04 72 94 98 99
Ⓜ Foch
€ Pizzas : 12-24,50 €
Plats : 14-24 €
Lun-Ven : 10h30-23h
Sam : 10h30-23h30
Dim : 10h30-23h

Je lance les dés puis avance de six cases sur la rue Thomassin. Pas de bol, *Antonio e Marco* ont déjà une maison ici. Je prends des *arancini* et attends le tour suivant. Cinq cases plus loin : rue Joliot Curie, encore eux ! Je commande des *linguine* au saumon et à la burrata crémeuse. Tour suivant, rebelote rue Pierre Corneille. Là, c'est la banqueroute ! J'utilise mon dernier billet pour leur *bombetta fritta* au *Nutella* avant de déclarer forfait.

J'ai perdu la partie, mais gagné douze bonnes adresses sur Lyon.

Le chef a gagné le prix 2025 de la meilleure pizza napolitaine en France.



Ce bœuf mafé de l'effet.

AFRIQUE DE L'OUEST ET CENTRALE

LA MANGUE AMÈRE

7, rue du Jardin des Plantes - LYON 1
04 78 39 15 42
Mairie du 1er
€ Menus : 21-27 €
Mar-Sam : 19h-23h
Dim : 11h-15h | 19h-22h

Comment trouver une bonne mangue ? Commencez par la sentir, son odeur doit vous évoquer les épices du Sénégal, le *poulet yassa*, le bœuf mafé, le *thiéboudiène* et la noix de coco. Croquez dedans. Si elle est âpre, bingo ! Vous avez trouvé *La Mangue Amère* : on y mange une cuisine authentique et généreuse et ce, depuis 1980.

LA SAINT LOUISIENNE

202, rue Garibaldi - LYON 3
04 72 56 04 27
Place Guichard - Bourse du Travail
€ Yassa et mafé : 18 €
Desserts : 8 €
Mar-Jeu : 12h-14h | 19h-22h
Ven : 12h-14h | 19h-23h
Sam : 12h30-15h | 19h-23h

Saint-Louis et Lyon. Quand deux capitales de la gastronomie se rencontrent, il y a deux issues possibles : le conflit ou l'harmonie. *La Saint Louisienne* a choisi l'osmose avec une cuisine *afro-péenne* qui oscille entre chic et convivialité. Le dressage est raffiné, le service chaleureux et les plats sont gourmands et recherchés. Voilà un compromis qui met tout le monde d'accord.

Laissez de la place pour le coulant choco-coco, il vaut le coup !

LE GOÛT DE ÇA

116, rue Paul Bert - LYON 3
04 22 91 35 29
Garibaldi
€ Plats : 22 €
Mar : 11h45-14h30 | 18h30-23h
Mer-Dim : 11h45-14h30 | 18h45-23h

Au *Goût de Ça*, on a surtout goûté... À l'attente ! Les plats prennent tellement leur temps qu'on a failli commander le petit déj en dessert. Heureusement, les plats jouent les bouées de sauvetage.



NEW AMESSIAME

17, quai de Bondy - LYON 5
09 81 68 16 50
Gare Saint-Paul
€ Entrées : 6-7 €
Mafé : 15 €
Mer-Sam : 16h-23h
Dim : 12h-16h

Mauvaise nouvelle : j'ai très faim et envie de danser. Bonne nouvelle : le *poulet yassa* et l'ambiance d'*Amessiame* peuvent y remédier.

La cuisine franco-togolaise en séduira plus d'un.

En été, les herbes aromatiques et les légumes proviennent directement de leur jardin familial.

Vendredi soir : soirée *Amessiame*, samedi soir : soirée dansante, dimanche midi : brunch. Le programme est chargé.

BAOBAB - ODYSSÉE DES SAVEURS

42, rue Pierre Corneille - LYON 6
06 50 25 31 14
Foch
€ Plats : 16-19 €
Mar-Sam : 12h-15h | 19h-21h30

« Chez *Baobab*, tu goûteras à la fusion de la cuisine africaine et européenne en une assiette. » La promesse est ambitieuse et le résultat surprenant : c'est moi qui ai fusionné avec mon plat. Mon *poulet yassa* était si copieux qu'il m'a enraciné deux heures à ma table. Un peu plus et je me transformais en baobab.

TAM-TAM

164, gde. rue de la Guillotière - LYON 7
04 26 17 25 34
Garibaldi
€ Entrées : 7 €
Plats : 12 €
Mar-Jeu : 11h45-22h30
Ven-Dim : 11h45-23h

Théorème du *Tam-Tam* :
Un restaurant africain est réussi si et seulement si :
- Décoration chaleureuse + musique entraînante = bonne ambiance
- Satisfaction samoussas x satisfaction *tiep poulet* > pas mal de satisfaction
- Addition finale ≤ Solde bancaire fin de mois

ÉRYTHRÉE

ASMARA

80, rue Paul Bert - LYON 3
09 50 26 89 88
Place Guichard - Bourse du Travail
€ Plats : 15-20 €
Lun, Mer & Jeu : 10h-15h | 18h-23h
Ven-Dim : 11h-15h | 19h-23h30

Après un mois de passion intense, je décide de l'emmener chez *Asmara*. On partage tout, alors manger dans la même assiette me semblait idyllique. On commande notre plat et notre assiette géante arrive. Je m'apprêtais à prendre une photo quand mon guignol de *date*, affamé, s'est jeté à deux mains sur le plat.

La cerise sur le gâteau : le thé traditionnel en fin de repas.

ÉTHIOPIE

NEW ADDIS ABEBA

RPPP

264, rue Dugueslin - LYON 3
09 83 83 10 21
Saxe - Gambetta
€ Entrées : 7 €
Plats : 15-20 €
Lun-Dim : 11h30-14h30 | 18h30-23h

« Bonjour à toutes et à tous, ouvrez votre manuel à la page 251. Que pouvez-vous me dire sur *Addis Abeba* ?
- C'est la capitale de l'Éthiopie monsieur !
- Pas du tout, 0/20 ! Il s'agit d'un restaurant où l'on vient se régaler avec de bons petits plats 100% maison. Des *injeras* à gogo, un thé traditionnel et une équipe adorable. Une copie parfaite. »

Quitte à oublier votre cours, oubliez aussi vos couverts, vous n'en aurez pas besoin !

GOJO

327, rue André Philip - LYON 3
09 86 40 21 45
Ⓜ Garibaldi
€ Plats : 20 €
Lun-Dim : 11h30-15h | 18h30-23h

Dans cette salle parfumée à l'encens et au café torréfié, on se sent bien, et surtout, on mange bien. Dans un grand plat coloré, les *injeras* vous serviront à déguster de bons plats maison. Et pour les gros appétits et autres éternels indécis, le menu dégustation fera votre bonheur !

Le *doro wat*, un délicieux ragoût épicé au poulet.

ÎLE MAURICE

NEW

KASS POZ

18, rue de Bourgogne - LYON 9
07 86 37 69 18
Ⓜ Valmy
€ Plats : 16,90-23,90 €
Lun-Dim : 12h-14h30 | 19h30-22h

8h, en retard, je me précipite dans le métro.
9h, j'arrive essoufflé et le ventre vide au boulot.
12h, je me rue dans le premier resto. Je prends un rougail saucisse, simple mais efficace.
14h, je quitte *Kass Poz* la panse pleine.
Aujourd'hui, j'ai appris une expression mauricienne qui me rappelle que dans la vie, il faut prendre son temps et bien manger.

Une cuisine authentique et conviviale qui rappelle le confort de la maison.

15h, je suis viré mais au moins j'ai bien mangé.

MAGHREB

LA CAGETTE

14, rue des Pierres Plantées - LYON 1
06 95 83 73 10
Ⓜ Croix-Rousse
€ Plats : 10-21 €
Mer-Ven : 11h-15h | 18h-23h
Sam : 10h-23h
Dim : 11h-17h

Ouvrez grand vos oreilles ! Ici pas de carte papier, la carte du moment vous est dictée. Celle-ci s'adapte à la saison et à ce qui est disponible sur le marché du jour. Aujourd'hui, c'est couscous ! Et puis quoi de mieux que d'écouter les histoires et les chansonnettes du propriétaire en mangeant ?

Il n'a jamais quitté Croix-Rousse et parle de son quartier comme personne.

SOUK SOUK

13-15, rue du Port du Temple - LYON 2
06 86 41 24 04
Ⓜ Bellecour
€ Couscous : 16,50-32 €
Lun-Sam : 12h-14h30 | 19h-22h
Dim : 11h30-14h

En grande amatrice de tajine, je peux dire que leur viande était des plus tendres, et en grande amatrice de bons moments, je ne peux qu'attester de l'ambiance chaleureuse. C'est donc en grande amatrice de conseils que je vous recommande d'y aller.

Des boissons originales, françaises et algériennes, qu'on ne trouve quasiment qu'ici !

Ce lieu vous dit quelque chose ? C'est normal, *Souk Souk* était encore *Oh Couscous* il y 1 an.

LA MAROCAINE

34, rue Paul Bert - LYON 3
06 58 86 46 72
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Menu du midi : 19 €
Tajine et couscous : 17 €
Mar-Sam : 12h-14h30 | 19h-22h

RPPP

Ma seule philosophie, c'est la simplicité : mon chat s'appelle Chat, mon mot de passe c'est motdepasse et pour manger de bons plats marocains, je vais à *La Marocaine*. Le tajine de poulet y est divin, le thé à la menthe délicieux et le couscous bien garni. Une fois qu'on a goûté à la simplicité, on ne peut plus s'en passer. Enfin, sauf mon fils, Fils, qui a un peu de mal.

LE TIMGAD

12, rue de l'Épée - LYON 3
06 65 38 42 69
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Menu : 13 €
Mar-Dim : 11h-21h

Janvier à Lyon, je n'en peux plus, je veux du soleil ! C'est décidé, je m'envole : direction l'Algérie ! À peine atterrie, me voilà déjà réchauffée par l'accueil chaleureux. Pour les plus frileux, il y a même une entrée pimentée pour faire encore monter la température. Finalement, 3 plats pour 13 €, s'il y a bien une chose qui ne chauffera pas, c'est votre carte bancaire.

La décoration, elle, est un peu froide.

LE TOUAREG

38, rue du Bœuf - LYON 5
04 72 77 69 66
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Couscous : 20-27 €
Lun-Ven : 11h45-15h30 | 18h30-23h30
Sam : 11h45-23h30
Dim : 11h30-23h30

Un ami m'a parlé d'aller tester *Le Touareg*. Je m'imaginais déjà au volant d'une *Volkswagen* mais me voilà assis dans un restaurant marocain. À peine installé, les odeurs de la cuisine orientale me font oublier mon objectif. Entre *méchouia*, tajine et cornes de gazelle, mon palais était aussi déboussolé que moi. Sorti du *Touareg*, j'étais comblé mais toujours sans voiture.

RACHID DUPONT

134, av. Thiers - LYON 6
04 81 91 20 24
Ⓜ Charpennes - Charles Hernu
€ Menu : 20 €
Lun-Mer : 11h30-14h30
Jeu-Dim : 11h30-14h30 | 18h30-22h

Véritable agent double franco-marocain, *Rachid Dupont* glisse du comté dans ses pastillas et des frites dans son tajine. Comment est son couscous ? Le couscous est bon. Surtout celui au magret, qui, à lui tout seul, prouve que cette alliance franco-marocaine a du potentiel.

L'Agent Dupont aime un peu trop les olives.

NEW MAMIE COUSCOUS

89, rue de Gerland - LYON 7
06 19 24 59 78
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Formule du midi : 24,90 €
Couscous : 16-26 €
Mar-Jeu : 12h-14h
Ven & Sam : 12h-14h | 19h30-21h30

« Oyez, oyez, un nouveau restaurant vient d'ouvrir, accourez tous ! » Quand je dis courez, ce n'est pas une blague car seulement trois mois après son ouverture, il affichait déjà complet tous les midis. Mais rien d'étonnant puisque le créateur de *Mamie Couscous* appartient à une famille de restaurateurs lyonnais. Bientôt le monopole familial du couscous dans Lyon, et ce n'est pas pour nous déplaire.

Une cuisine pleine de produits locaux.

Pensez à réserver !

LE HOGGAR

55, crs. Emile Zola - VILLEURBANNE
04 78 94 94 27
Ⓜ Charpennes - Charles Hernu
€ Plats : 15-28 €
Desserts : 7-12 €
Lun-Dim : 12h-14h30 | 19h-23h

Martine veut du couscous. Avec son fidèle chien Patapouf, elle demande à Mamie :
« Tu fais un couscous aujourd'hui ?
- Non ma chérie. Aujourd'hui, je t'emmène au *Hoggar*. »
Le soir venu, Martine savoure le *méchouia*, le couscous et les pâtisseries marocaines. Martine est heureuse. Il y a désormais deux Patapoufs à table.



UN PEU D'HISTOIRE

Il était une fois, Lugdunum…

43 av. J.-C.

Après la mort de Jules César, les Gaulois chassent les Romains de Vienne. Afin de cohabiter et d'éviter la guerre, les Romains fondent une colonie : Lugdunum.

Ier siècle ap. J.-C.

Avec la *Pax Romana*, Lugdunum devient capitale des Trois Gaules, centre routier et frappe la monnaie de l'Empire. Théâtres, aqueducs, amphithéâtres, elle se dote des monuments propres à une cité florissante.

IIIe siècle ap. J.-C.

Les invasions germaniques secouent la ville. À cela s'ajoutent les tensions toujours présentes entre les païens et les chrétiens. Lugdunum est en pleine tourmente.

177 ap. J.-C.

Ce siècle correspond à l'âge d'or romain mais il correspond aussi aux premières grandes persécutions : sous la domination du paganisme, des chrétiens sont martyrisés à l'amphithéâtre des Trois Gaules.

IV siècle ap. J.-C.

L'empire se christianise : l'édit de Milan et celui de Thessalonique affirment la religion chrétienne et des basiliques, nécropoles et cathédrale poussent sur les collines.

476-534 ap. J.-C.

L'Empire romain s'effondre, Lugdunum perd son prestige… Mais l'Église, elle, gagne en influence et s'allie avec les nouveaux maîtres de la cité. Dix ans plus tard, la ville rejoint le royaume des Francs.

Après quelques siècles de Moyen-Âge, Lugdunum deviendra… Lyon !



« Je peux avoir une fourchette s'il vous plaît ? »

BISTROTS JAPONAIS

PETIT OSAKA

5, rue Désirée - LYON 1
09 83 78 37 87
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu du midi : 14,50 €
Menus : 19,80 € / 24,80 € / 28,50 €
Lun, Mar, Jeu, Ven & Sam : 12h-14h30 | 19h-22h30
Mer : 19h-22h30
Dim : 19h-22h

Si certains sont nés avec une cuillère en argent dans la bouche, au *Petit Osaka*, tout vous est servi sur un plateau. En tant que végétarienne, je me suis sentie chouchoutée par ces *rolls* bien garnis. À la tomate séchée, aux oignons frits ou à l'avocat, on est bien loin du maki concombre fétiche des végés. J'en mangerais bien dans ma piscine dans les Monts d'Or mais je trouve la déco sympa.

Un menu du midi tout à fait abordable pour les étudiants.

YUZUYA - IZAKAYA BAR

226, rue Duguesclin - LYON 3
04 72 60 95 51
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Plats : 10-18 €
Menus : 17-32 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-21h

Le serveur nous tend une carte sur ardoise avec au moins vingt plats et nous annonce : « On prend en moyenne cinq ou six plats quand on est deux. » *Izakaya* oblige, on commande au fur et à mesure, on partage et on trinque. Moi qui voulais manger léger, c'est raté. Tataki, tempura, *karaage* : j'ai tout goûté. Raisonnable ? Non. À refaire ? Sans hésiter !

JAPONTORI

101, rue Ney - LYON 6
04 78 24 48 54
Ⓜ Gare Part-Dieu - Vivier Merle
€ Menus : 16-23 €
Lun : 12h-14h
Mar-Sam : 12h-14h | 19h15-22h

Un jour, un vieux sage a dit : « C'est dans les vieux pots qu'on fait les meilleures soupes », et *Japontori* l'a pris très au sérieux. Depuis 35 ans, cette institution utilise des bols plus anciens que certaines dynasties impériales pour faire les meilleurs ramens. Et en prime, le *sensei* ne se contente pas de cuisiner, il te montre comment faire.

Un service efficace mais pas très chaleureux…



KUMA

93, rue Masséna - LYON 6
04 72 74 13 12
Ⓜ Brotteaux
€ Menus : 20-30 €
Lun & Mar : 11h30-15h
Mer-Ven : 11h30-15h | 19h-21h30

Besoin d'un bon repas en vitesse ? Prenez à emporter le midi et ce sera réglé en un éclair. Mais si vous vous installez le soir, ce sera une tout autre affaire. Le décor vous téléporte à Tokyo, mais le service, lui, préfère le rythme zen d'un temple reculé. Peu de places, beaucoup de saveurs, et un rapport qualité-prix qui met tout le monde d'accord.

NEW SAXIFRAGE

129, rue de Sèze - LYON 6
04 78 39 42 91
Ⓜ Masséna
€ Menu du midi : 29 €
Menus : 40 € / 49 €
Mar, Mer & Sam : 19h30-21h
Jeu & Ven : 12h-13h | 19h30-21h

Dans le jardin de son enfance au Japon, la cheffe voyait la fleur saxifrage pousser silencieusement. Aujourd'hui, dans son restaurant intimiste, c'est la même philosophie qu'elle applique à sa cuisine. Avec des assiettes sublimes et un rapport qualité-prix défiant toute concurrence, le *Saxifrage* a définitivement éclos.

À trop chercher l'harmonie, certaines saveurs restent en retrait.



TOMO

7, rue Pierre Corneille - LYON 6
04 78 41 84 60
Ⓜ Foch
€ Menu du midi : 14 €
Menus du soir : 23-48 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-21h

Il était une fois dans un temple caché au cœur de Lyon, un lieu nommé *Tomo*. Lumières tamisées, calme sacré. L'endroit invite à méditer entre deux bouchées. Chaque plat, un *haïku* de saveurs. Chez *Tomo*, le temps s'arrête, la *zenitude* t'enlace... Jusqu'à ce que l'addition te réveille.

Le menu découverte est si bon que même un empereur japonais serait venu le tester.

FUJIYAMA 55

40, av. Jean Jaurès - LYON 7
06 52 95 55 62
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Menu du midi : 18,30 €
Lun-Sam : 12h-13h | 19h-21h30

Après avoir perdu un pari, je dois un resto à mon coloc. Il prend des gyozas en entrée, un *torikatsu* et un ramen, parce qu'il a « un petit peu faim ». Or, « grosse galère », il reste du bouillon dans son bol donc il reprend des nouilles. Et pour le dessert, il se laisse tenter non pas par le, mais les deux desserts du jour. Résultat : j'arrête de croire que je suis le meilleur à *Mario Kart*.

ICHIBAN

167, gde. rue de la Guillotière - LYON 7
04 78 69 18 00
Ⓜ Garibaldi
€ Menus : 16,50-21,50 €
Lun-Sam : 11h30-14h30 | 18h30-22h30

« Vos baguettes sont aiguisées ?
- Comme des *katanas* mon commandant !
- Comment est votre estomac ?
- Prêt à la bataille mon commandant !
- Et votre palais ?
- Armé pour le festin mon commandant !
- Très bien, AUX ARMES ! »

Les brochettes de bœuf au fromage et le canard laqué n'ont pas fait long feu mon commandant.



KAKI BISTROT

88, rue Bechevelin - LYON 7
07 45 02 22 04
Ⓜ Jean Macé
€ Formule du midi : 10 €
Menus : 9-19,90 €
Mar-Sam : 11h-19h

Je tape *#coffeeshop #matcha #aesthetic*. Je tombe sur *Kaki Bistrot*. Bingo ! Sur une mezzanine remplie de fleurs séchées et de lampes vintage, je m'installe sur une des vieilles chaises en bois pour lire avec un cheesecake et un *matcha latte*. Et puis, si j'ai un petit creux, il paraît que les *sandos* ne sont pas trop mal.

De jolis plats au goût timide.

KURO GOMA

15, rue de Bonald - LYON 7
09 88 06 06 08
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Menus du midi : 12-16 €
Tapas du soir : 4-12 €
Mar, Ven & Sam : 12h-14h | 19h-22h
Mer & Jeu : 19h-22h

Des tapas ? Allez, pourquoi pas.
Des tapas japonaises ? Là on me parle.
Des tapas japonaises avec un verre de saké ?
Je commence à être conquise…
Des tapas japonaises accompagnées de saké à petits prix ? J'accours, baguettes à la main et l'estomac prêt !

Une des plus grandes sélections de saké de Lyon.

SAKU

27, rue Rachais - LYON 7
04 78 69 45 31
Ⓜ Garibaldi
€ Menu du midi : 26 €
Menus du soir : 39-57 €
Lun, Mar, Jeu, Ven & Sam : 12h-13h30 | 19h30-21h30

En entrant dans cette galerie d'art, j'aperçois des œuvres intrigantes : des visages d'enfants à l'air maussade. Je me demande si l'on peut appeler ça de l'art… Puis on m'apporte une assiette et je reconnais là le vrai artiste. Cardon et gingembre, agneau et espadon, poires et haricots rouges : un éventail d'oxymores créant un tableau abstrait signé *Saku*.

Les blagues du chef.

SUSHIS

KOMÉ IZAKAYA

4, rue Lanterne - LYON 1
04 78 28 36 64
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Tapas : 6-13 €
Plats : 15 €
Lun, Mer, Jeu & Ven : 12h-15h | 19h-23h
Sam & Dim : 12h-23h

On vous le dit souvent dans ce guide mais pour une fois c'est (presque) vrai, *Komé Izakaya* vous fera voyager. Que ce soit sous la mer, avec sa méduse au plafond, ou dans vos assiettes avec sa cuisine fusion, *Komé Izakaya* vous téléportera directement au Japon.

Des gyozas aux sushis, du wok aux mochis, *Komé Izakaya* fait de tout.

LIPOPETTE (TERREAUX)

17, rue Hippolyte Flandrin - LYON 1
09 83 49 01 56
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Plats : 12,90-17,90 €
Lun-Jeu : 12h-14h | 19h-21h30
Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam : 12h-14h45 | 19h-22h
Dim : 12h-14h45 | 19h-21h30

Du bleu turquoise, des tables en bois et un grand « L » en fleurs accroché au mur : le décor est planté. Côté cuisine, makis et ramens japonais sont revisités subtilement avec de délicieux produits français. C'est si bon que pour le prix du *donburi*, je serais ravi d'en avoir ras le bol.

La sauce soja est faite maison et s'achète sur place.

Les produits sont locaux et la carte change avec les saisons.

NIHON SUSHI

31, rue Thomassin - LYON 2
04 78 05 07 44

Ⓜ Cordeliers
€ Menu du midi : 13,50 €
Menus du soir : 12,50-22,50 €
Lun, Mer, Jeu & Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30
Mar : 12h-14h | 19h-22h30
Sam : 12h-15h | 18h30-23h

Un jour je serai le meilleur mangeur,
Je me battrai sans sushi,
Je ferai tout pour être vainqueur,
Savourer des makis,
Je parcourrai le menu entier,
Traquant avec espoir,
Nihon Sushi et ses mystères,
Le secret de son savoir.



SOLEIL LEVANT

204, rue Garibaldi - LYON 3
04 78 95 04 37

Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Menu du midi : 17,30 €
Menu du soir : 18,90 €
Lun-Sam : 12h-14h | 19h-22h

Il pleut dehors, je me réfugie donc derrière la première porte venue. Dès l'entrée, un bruit d'eau qui coule, une atmosphère apaisante et du saumon aussi tendre qu'un câlin. Voilà, je viens de trouver le paradis des makis. Quand je quitte enfin cette parenthèse enchantée, le soleil s'est déjà levé.

MIROKU NÉKO

84, rue Boileau - LYON 6
04 72 78 00 33

Ⓜ Foch
€ Menus du midi : 19-25 €
Mer & Ven : 11h30-20h
Jeu : 11h30-15h
Sam : 11h30-22h
Dim : 11h30-18h

Tout pointe vers un complot. Déjà, les lettres K et O reviennent deux fois, K comme dans maki et O comme là où vivent les poissons. Tiens, tiens... Et *Neko* ça veut dire quoi ? « Chat » en japonais, comme par hasard. Et un chat ça raffole de quoi ? Du poisson. Ne serait-ce pas un coup monté pour nous faire manger leurs sushis ? Heureusement qu'ils sont bons et frais.

Les desserts japonais revisités et hyper légers.

NAGOYA

28, bd. Jules Favre - LYON 6
04 28 29 97 50

Ⓜ Gare Part-Dieu - Vivier Merle
€ Menu du midi : 15,90 €
Menu à volonté du soir : 28,90 €
Mar-Dim : 12h-14h | 19h-22h30

Être indécis, c'est dur. Être indécis chez *Nagoya*, c'est l'enfer. Tempura ? Yakitori ? *Temaki* ? La carte est une déclaration de guerre aux hésitants. Tout a l'air bon, tout est bon, et moi, je suis dépassé dès l'entrée. Les plats défilent, mon self-control s'évapore. Finalement, le plus dur, ce n'est pas de choisir, c'est de s'arrêter.

HARU SUSHI BAR

110, crs. Gambetta - LYON 7
09 81 97 35 19

Ⓜ Garibaldi
€ Plats : 11,50-17,90 €
Lun : 18h-22h
Mar-Sam : 11h30-14h15 | 18h-22h

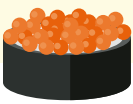
Ici tout le monde s'écoute et se voit : j'entends les couteaux trancher et les chefs m'entendent mâcher. Intimité zéro mais au moins je sais ce que je mange et je vous assure que c'est frais. Et puis, petit exploit perso, j'ai enfin dompté mes baguettes. Comme quoi, un bon repas, ça donne des super-pouvoirs.

Un rapport addition-plaisir imbattable.



WASABI

76, rue d'Anvers - LYON 7
04 37 28 08 77
Ⓜ Jean Macé
€ Menus : 54-74 €
Menus : 54-74 €
Mar-Sam : 19h30-21h



Dans cette forêt imaginaire, chaque sushi est un enchantement. Thon mariné au yuzu qui ensorcelle dès la première bouchée, dorade si fondante qu'elle frôle la magie. Et pour couronner le tout, un dernier sortilège associant champagne et *umeshu*, qui pétille en bouche. Merci chef Kim pour cette parenthèse féerique !

Un service aussi discret que professionnel.

MIYAKO SUSHI

4, rue Alexandre Boutin - VILLEURBANNE
04 78 52 07 77
Ⓜ Charpennes - Charles Hernu
€ Menus : 13,80-17,80 €
Lun-Ven : 11h30-14h | 17h30-22h30
Sam & Dim : 17h30-22h30

Si vous découvrez les sushis, vous serez ravi de voir qu'ils sont très abordables chez *Miyako Sushi*. Si vous aimez les sushis, vous serez séduit par la variété de l'offre. Si vous êtes expert en sushis, vous ne serez pas spécialement transporté par leur goût ni leur originalité mais vous repartirez le ventre plein et satisfait.

RAMENS

FUFU RAMEN

36, rue de l'Arbre Sec - LYON 1
04 78 98 84 80
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Plats : 13-16 €
Lun-Dim : 11h30-22h30

Chez *Fufu Ramen*, ils font un seul ramen. Juste un. Et ce n'est pas par flemme : c'est parce qu'il est parfait. Pas besoin d'en faire des caisses quand t'as une recette qui met tout le monde d'accord. Autour, y'a bien deux-trois plats sautés qui tentent leur chance, mais soyons sérieux : vous n'êtes pas venu pour un pad thaï.

RAMEN DJIZAN

60ter, quai Saint-Vincent - LYON 1
04 26 07 30 31
St-Vincent
€ Ramens : 11,80-13,50 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-21h30

Pour ses 7 ans, j'ai emmené mon fils manger son tout premier ramen. Il s'est brûlé avec les nouilles, s'est taché avec le bouillon et pourtant il a adoré ça ! Avec un peu d'entraînement, je sens que ce bol fumant va bientôt détrôner les pâtes au beurre du mardi soir.

Le bambou dans le ramen, aussi surprenant pour moi que pour lui.

NISHIKI RAMEN

9, rue des Marronniers - LYON 2
04 78 60 69 32
Ⓜ Bellecour
€ Ramens : 12,80-15,80 €
Lun, Mer, Jeu & Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30
Mar : 19h-22h30

J'arrive enfin à ouvrir la porte qui coince ; il était temps, mon ventre crie famine. Aussitôt installée, j'ai déjà les baguettes à la main pour savourer mon *ramen poulet shoyu*. C'est avec le ventre bien rempli que je suis repartie, des mochis plein la bouche et mon avenir entre les mains du *fortune cookie*.

La serveuse qui chantait du Taylor Swift.

Le chef est diplômé des écoles de ramen de Tokyo et Osaka.

TAKUMI RAMEN

50, rue Franklin - LYON 2
09 82 49 79 20
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menu du midi : 13,90 €
Ramens : 10,90-14,90 €
Mar-Dim : 12h-14h | 19h-22h

Je suis chaud et réconfortant,
Mes nouilles nagent dans un bouillon enivrant,
Parfois au *cha-shu*, parfois au tofu mariné,
On me déguste avec des baguettes nacrées,
Qui suis-je ?

Dernier indice : mes prix sont tout mimi.

ENIWA RAMEN

64, rue Servient - LYON 3
04 78 59 02 69
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Formules : 13,90-15,90 €
Ramens : 11,80-14 €
Lun : 11h50-14h30
Mar-Sam : 11h50-14h30 | 18h50-22h30
Dim : 18h50-22h30

Les nouilles, souples et élégantes, valsent dans leur bouillon. Simples et efficaces, les ramens étaient bons mais sans atteindre le grand ballet des saveurs… Dommage, on espérait un peu plus de « *wok'n'roll* » !

Les gyozas au porc, tendres et raffinés !

FAN WU

76, crs. Vitton - LYON 6
04 78 52 40 39
Ⓜ Masséna
€ Menus : 16,80-25,80 €
Plats : 13,80-19,80 €
Lun : 12h-14h30
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-22h
Dim : 19h-22h

Quelle nouille, j'en ai mis partout ! Mon bol déborde, mes joues aussi, le bouillon me coule sur le menton et sur le t-shirt. Entre succulents gyozas et ramens des plus classiques, ici c'est sans chichi. Réconfort garanti, chemise ruinée, mais aucun regret.



CHINE

BISTRO XIAO CHI

2, rue Giuseppe Verdi - LYON 1
09 81 76 10 16
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Plats : 21,80-25,80 €
Lun, Mar, Jeu, Ven, Sam & Dim : 12h-14h30 | 19h-22h30

Si Po avait découvert ce bistrot avant de devenir le Guerrier Dragon, il serait sûrement resté simple livreur de nouilles. Tout y est : des baos dodus, une ambiance travaillée et une promesse de saveurs. Pourtant, en bouche, c'est un combat sans kung-fu : pas de coup fatal, pas de grand frisson… Juste un affrontement courtois avec son assiette.

LION ET POISSON

14, rue Palais Grillet - LYON 2
04 78 82 86 74
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 13,80-32,50 €
Mar-Dim : 12h-14h | 19h-22h

Horoscope du 30 février :
Lion : Attendez-vous à vivre une expérience gustative étonnante mais gare à ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre…
Poisson : Vous allez voir la vie en rouge aujourd'hui. Rouge comme votre visage après avoir goûté une viande brûlante ou comme la déco du restaurant qui vous accueillera ce soir.

Pour les autres signes, vous allez passer une bonne journée !

Le chauffe-plat pour éviter le *eye contact* avec votre *date*.

MANTO

3, rue Mercière - LYON 2
04 72 31 08 33
Ⓜ Cordeliers
€ Menu : 32,50 €
Plats : 9,50-19,80 €
Mar-Sam : 12h-14h30 | 19h-22h
Dim : 12h-14h

Confucius disait : « La joie est en tout ; il faut savoir l'extraire. » À voir les merveilles servies chez *Manto*, nul doute qu'il aurait trouvé la sienne dans un bao-gyoza ou une galette de riz croustillante. Après tout, avec tant de saveurs et des prix aussi sages, il aurait sûrement conclu, lui aussi, que : « Le bonheur est dans l'assiette. »

NOUCADÉMIE XI'AN

7, rue des Marronniers - LYON 2
04 78 79 33 03
Ⓜ Bellecour
€ Nouilles : 10,80-13,80 €
Lun-Dim : 12h-14h30 | 19h-22h30

On m'apporte un énorme bol de nouilles, longues de 1,15 mètre, qui donnent l'effet d'un labyrinthe sans fin. Les pâtes s'entremêlent et me poussent à m'aventurer plus loin ; les accompagnements, eux, flottent, comme des indices égarés. Un plat où l'on se perd volontiers, tout en savourant chaque détour.

Les mochis durs comme de la glace.

NOUYEAH

5, rue Tupin - LYON 2
04 81 91 14 20
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 11,80-13,80 €
Lun-Dim : 11h45-14h30 | 18h45-22h30

Le rideau se lève sur un décor aux inspirations chinoises. Acte I, un service aux petits soins, digne d'un majordome impérial, anticipant mes envies et inquiétudes avant même que je ne les formule. Acte II, les plats entrent en scène : riches, originaux, un vrai ballet de saveurs. Le final ? Un feu d'artifice en bouche. *Standing ovation* !

Et si vous passiez à l'abonnement automobile ?

Avec Ucar+, abonnez-vous à un véhicule sans apport et sans engagement de durée.

ASSURANCE TOUS RISQUES INCLUSE
ASSISTANCE DISPONIBLE 24/7
ANNULATION GRATUITE JUSQU'À 72H À L'AVANCE
2 ÈME CONDUCTEUR INCLUS GRATUITEMENT

Location courte durée

Renault Clio
69,00€/jour



Location moyenne durée

Volkswagen Taigo
694,95€/mois



Que vous soyez un particulier ou un professionnel, nous vous proposons une large gamme de véhicules récents, fiables et adaptés à tous les usages : citadines, utilitaires, véhicules familiaux ou encore voitures haut de gamme.
Reservez votre véhicule dès maintenant au +33 (0)7 87 69 86 63.

ucar+
1 Bd. Lucien Sampaix, 69190 Saint-Fons
BYmyCAR

CINQ SAVEURS

26, quai Victor Augagneur - LYON 3
09 73 38 06 39
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Plats : 12,80-15,50 €
Plats : 12,80-15,50 €
Mar-Dim : 12h-14h30 | 19h-22h30

À peine installée, on me demande quelle taille de nouille je préfère. Je rougis et rétorque que ce n'est pas la taille qui compte, mais mon interlocutrice semble dubitative. Pour ma première fois, je prendrai la taille standard. On ne tarde pas à me servir ce que je désire. Je goûte et reste sur ma faim : je pensais que ce plat de *lamian* me ferait plus d'effet.

PANDA CHOP'S VAISE

47, rue Marietton - LYON 9
09 75 57 24 47
Ⓜ Valmy
€ Plats : 4,50-15,90 €
Lun-Sam : 11h30-14h15 | 18h30-22h15
Dim : 18h30-22h15

Un lieu sans prétention, mais idéal pour un déjeuner fidèle aux classiques de la cuisine chinoise. Les *wontons* sont savoureux et les nouilles *Dandan du Sichuan* vous réveillent. Chaque plat vous guide, étape par étape, vers un ventre bien trop rempli.

L'établissement propose un service traiteur.

CORÉE

LE GOÛT DE KYUN

3, rue Constantine - LYON 1
09 87 75 05 06
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menu du midi : 24,50 €
Menu du soir : 27 €
Mar-Sam : 12h-14h15 | 19h-22h15

Deuxième cours de coréen, je suis en retard. Monsieur Kyun me fait les gros yeux et me dit d'aller m'asseoir. Ici aucun retard permis sinon on rate le délicieux *kimchi* de l'entrée. On révise ensuite les aliments mais je bute sur *bibimbap*. Heureusement, ma voisine m'aide à en venir à bout. Une fois encore, je sors du cours la tête aussi pleine que l'estomac.

MATZIP

12, rue Longue - LYON 1
09 73 89 48 37
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 16,50-21 €
Menus : 21-27,50 €
Lun, Ven, Sam & Dim : 12h-14h | 19h-22h
Mar & Jeu : 19h-22h

Pour notre 13ème *date*, j'innove et mise sur la street-food coréenne. Les gyozas ont l'air de lui plaire et le *bibimbap* convainc. En payant l'addition je me dis que c'est bon, et j'avais bien raison : elle m'a enfin fait la bise !

L'ambiance chaleureuse qui m'a dévergondé.
Les quantités, presque aussi timides que moi.

GANG NAM

6, rue Thomassin - LYON 2
04 72 40 29 18
Ⓜ Cordeliers
€ Menu du midi : 23 €
Plats : 18-23 €
Lun : 19h-22h
Mar-Ven : 12h-14h | 19h05-22h15
Sam : 12h-14h20 | 19h05-22h15

RPPP

J'aime la qualité et la fiabilité. Ma voiture est allemande, ma montre est suisse, mon vin français. Alors quand il s'agit de manger coréen, je ne me fie qu'à *Gang Nam*. Du teriyaki au *kimchi*, ils ne m'ont jamais trahi et m'ont toujours conquis.

Ils arrêtent la cuisine japonaise, c'est dommage car je me fiais aussi à eux pour ce domaine…

KOPAIN ET CAFÉ

248, rue Paul Bert - LYON 3
04 78 54 84 07
Paul Bert - Baraban
€ Plats : 16,50-21 €
Lun, Mer, Jeu & Ven : 12h-14h30 | 19h-21h30
Mar : 12h-14h30
Sam : 12h-15h

Mon *Kopain* a voulu faire le malin avec la soupe de *kimchi*, sûr de lui… Jusqu'à la première bouchée. Une claque brûlante et mémorable plus tard, il s'est réfugié dans mon délicieux poulet frit, apaisé par la musique en fond. Après avoir bien mangé, il s'est remis de ses émotions en buvant son habituel *Café*.

MONSIEUR KIM

56, rue Tramassac - LYON 5
04 87 37 20 73
Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Plats : 10-20 €
Lun, Ven, Sam & Dim : 12h-14h30 | 19h-22h30
Jeu : 19h-22h30

À l'échelle mondiale, les Kim de ce monde n'ont cessé de nous régaler. Monsieur Ono pour sa contribution au judo et Monsieur Pembe pour sa Coupe du monde 2018. Je suis ravi de vous annoncer que cette enseigne vient d'écraser la concurrence. Son *chicken* et son riz parfumé ne sont en aucun cas comparables à ceux que les autres Kim ont pu faire dans le passé.

Les différentes sauces et assaisonnements.

SINABRO

126, rue de Sèze - LYON 6
04 78 52 74 34
Masséna
€ Menu du midi : 25 €
Mar-Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam : 12h-14h30 | 19h-22h

Aujourd'hui commence ma mission d'espionnage industriel. J'ai mis mes lunettes et ma fausse moustache pour réussir l'opération. Je dois infiltrer ce bistrot coréen au style épuré. Bon, je vous confie l'objectif car je vous fais confiance : réussir à trouver la recette de ce délicieux *bibimbap* tartare de bœuf qui fait tant jaser. 20ème fois cette semaine, je finirai bien par y arriver !

OPPA

69, rue Marietton - LYON 9
04 72 53 06 50
Valmy
€ Barbecue coréen : 29 € / pers.
Plats : 15,80-16,80 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-22h



Cher réseau,
Après de nombreuses années d'expérience en tant que référence du sushi à Lyon, je suis fier de vous annoncer que je me suis reconverti en restaurant coréen depuis maintenant un an. Je vous invite à partager un moment autour de notre fameux BBQ et à profiter de notre fabuleux poulet frit.
#새로운 시작

Bravo *Oppa* pour cette reconversion réussie, mais prévenez-nous qu'il faut réserver (même le midi).

INDE

LE SHALIMAR

39, quai du Dr. Gailleton - LYON 2
04 78 42 18 20
Ampère - Victor Hugo
€ Menus du midi : 15 € / 19,50 €
Menu : 30 €
Lun & Mar : 19h-22h30
Mer & Jeu : 12h-14h30 | 19h-22h30
Ven & Sam : 12h-14h30 | 19h-23h30

Signifiant « temple de l'amour » en sanscrit, *Le Shalimar* joue cartes sur table. Mon regard, presque amoureux, se perd dans mon assiette. Je n'arrive pas à décrocher. Mes doigts se posent sensuellement sur ce *cheese naan*. Je ne perds pas une miette de ce séduisant poulet tandoori. Quand j'arrive enfin à revenir à moi, le serveur m'apporte une nouvelle tentation et je rechute…

L'amour c'est mieux à petit prix, surtout le midi !

TIKKA

3, rue du Plat - LYON 2
09 81 15 57 25
Ⓜ Bellecour
€ Menu du midi : 16 €
Menu du soir : 29 €
Lun-Sam : 12h-14h | 18h30-22h

« Quand on regarde un cochon d'Inde, on remarque : premièrement que ce n'est pas un cochon, deuxièmement qu'il n'est pas d'Inde, et que seul le " d' " est authentique. » Chez *Tikka,* c'est tout l'inverse. Si la salle ne vous transporte pas immédiatement dans un décor bollywoodien ; les plats, eux, sont généreux, et ça suffit largement !

Pour les plus sensibles du palais, foncez ! Les plats sont doux comme des agneaux.

LA VOIE HIMALAYA

200, rue Garibaldi - LYON 3
04 28 31 69 13
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Menus : 21,50-31 €
Lun-Sam : 12h-14h | 18h30-22h30

À *La Voie Himalaya*, mes plats arrivent à la file indienne. Le *cheese naan* part en éclaireur, moelleux et brûlant entre les doigts. Le *tikka* suit la marche, bientôt rejoint par un curry qui me réchauffe jusqu'au fond du ventre. Clairement l'ascension la plus savoureuse que j'aie faite sans bouger de ma chaise.

L'occasion de goûter du yack.

LE KARACHI

206, rue Garibaldi - LYON 3
04 78 95 49 23
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Menu du midi : 18 €
Menu découverte : 29 €
Lun-Jeu : 11h30-14h | 19h30-22h30
Ven : 19h30-22h30
Sam : 12h-14h | 19h30-22h45

Après une réunion digne d'un épisode de *The Office*, où l'ennui était à l'ordre du jour, seul un *butter chicken* pouvait me sauver. Les épices m'ont réchauffée, et en un instant, mon esprit a quitté le pays pour des vacances bien méritées. Dans mon assiette, l'Inde et le Pakistan se sont réunis dans une parfaite harmonie. C'était probablement la seule réunion sans accroc de la journée.

NOOR MAHAL

39, av. Lacassagne - LYON 3
09 51 99 94 05
Rouget de l'Isle
€ Menu du midi : 17,90 €
Menu du soir : 24,90 €
Lun-Sam : 12h-14h | 19h-22h30

Oh merde, buffet à volonté, je vais encore devoir me régaler. *Tikka masala* et beignets de courgette : 1ère assiette validée, je suis en confiance. Le ballet des plats et les effluves d'épices me font tourner la tête mais je reste concentrée. *Butter chicken* et naans : j'abdique après cette 2ème assiette mais à ce prix-là, le défi est réussi.

La diversité de plats végétariens.

LE PENJAB

25bis, quai Romain Rolland - LYON 5
04 78 42 36 76
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Menus : 25-32 €
Menu végé : 23 €
Lun-Dim : 19h30-00h

Derrière sa façade discrète, je suis plongé dans un décor digne des contes de Shéhérazade : lampes dorées, tissus chatoyants et chaises sculptées. Confortablement installé, j'attaque un samosa parfait, suivi d'un *kofta curry* fondant. Quant à l'option pimentée, elle déchire. Mais attention, la salle se remplit vite, alors réservez avant de devoir manger votre naan dehors.



TANDOOR TIME

27, rue des Charmettes - VILLEURBANNE
04 72 37 48 11
Ⓜ Charpennes - Charles Hernu
€ Menu du midi : 16,90 €
Menus du soir : 24,90 € / 27,90 €
Lun-Sam : 12h-14h30 | 19h-22h

Je me retrouve face à une grande tablée de *butter chicken* et de *cheese naan*. Du repas, je retiendrai plus l'ambiance que l'assiette mais avec un propriétaire aussi gentil, compliqué de faire différemment.



MALAISIE

BOLEH LAH

11, rue Salomon Reinach - LYON 7
07 86 70 81 82
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Plats : 11,90-14,90 €
Accompagnements : 4-4,50 €
Lun-Sam : 12h-14h | 19h-21h30

Après cette dure étape de *Pékin Express* à Kuala Lumpur, nous retrouvons notre binôme lyonnais qui, faute d'hébergement, a décidé d'utiliser son argent économisé dans un restaurant de *mamak food*. Un délicieux *lemon chicken* et un magnifique *char siu* les aideront à passer la nuit dans la rue avec le ventre plein et le moral presque au beau fixe.

L'ambiance est très chaleureuse et le service rapide !

TAÏWAN

NEW YU SHAN

12, rue Lanterne - LYON 1
04 78 91 00 41
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Entrées : 10-11,80 €
Plats : 12,80-16,80 €
Lun-Jeu : 12h-14h | 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h15 | 19h-22h30

RPPP

Ce soir, je dine avec mes beaux-parents. Ma copine veut manger japonais, eux chinois, mais c'est à moi de choisir. Malin, je leur propose d'aller chez *Yu Shan*, car je sais que la cuisine taïwanaise est à la confluence de leurs envies. Le diner est une franche réussite ; je n'ai pas eu à mentionner mon doctorat en neurosciences ou mon patrimoine familial, le service et la nourriture ont suffi.

BEN'S BOWL

9, rue Claudia - LYON 2
04 37 57 65 01
Ⓜ Cordeliers
€ Formules : 15,90-17,90 €
Lun-Ven : 11h30-14h | 19h-22h

« L'art est partout. » Ben
Enfin surtout chez *Ben's Bowl*. L'art de vous accueillir avec le sourire. L'art de préparer des plats généreux et faits maison. L'art de vous faire découvrir des *hot bowls* riches en légumes frais, viandes tendres et sauces subtiles. L'art de bien manger en somme.

Gardez de la place pour les desserts : ils sont à tomber !

THAÏLANDE

RIVIÈRE KWAÏ

7, rue Chavanne - LYON 1
04 72 00 87 11
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 17-30 €
Plats : 12h-14h | 19h-22h30

RPPP

Ce restaurant sert une nourriture excellente, ça c'est un euphémisme.
Le service est super, génial, incroyable, ça c'est une gradation.
Les quantités y sont timides, ça c'est un oxymore.
Rivière Kwaï, ça c'est un RPPP.

Les quantités sont généreuses, vraiment généreuses, ça c'est une répétition.

Pour ne pas mentionner la boutique, elle se trouve en face du restaurant, ça c'est une prétérition.

SANTOSHA

1, rue Hippolyte Flandrin - LYON 1
09 83 86 88 48
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Plats : 12-14 €
Lun-Ven : 12h-14h | 18h30-22h
Sam & Dim : 12h-14h30 | 19h-22h

Santosha se traduit par « l'acceptation ». Donc oui, j'accepte de manger ici jusqu'à la fin de ma vie. Oui, personne ne me l'a demandé mais je l'accepte. Et oui, je suis un mec comme ça moi, je suis à fond dans le *Santosha*.

Le *hokkien mee*, à nouveau, j'accepte !

ZAAP THAI

49, rue de la Charité - LYON 2
09 82 35 41 47
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Plats : 13,90-24,90 €
Lun, Mar, Jeu, Ven, Sam & Dim : 12h-14h30 | 18h30-22h

Zapper ce resto ? *Pad* question ! Amateurs de saveurs qui claquent, ici une bouchée et vous zappez tout : un wok et vos *deadlines* n'existent plus, un curry et votre banquier peut attendre. Bref, allez-y, mais langues sensibles, méfiez-vous !

Service rapide !



NÓK NÓK

231, rue Paul Bert - LYON 3
09 83 61 72 34
Part-Dieu Villette Sud
€ Plats : 13,90-16,90 €
Lun-Ven : 12h-14h | 18h30-22h
Sam : 18h30-22h

Nók Nók.
- Qui est là ?
- Mehdi.
- Mehdi qui ?
- Mehdi donc qu'est-ce qu'on mange bien ici.

Les plats thaïs sont des plus classiques mais comme on dit : « Prudence est mère de sûreté. »

THAÏ BAAN

105, rue de la Part-Dieu - LYON 3
07 65 25 96 30
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Menu du midi : 13,90 €
Plats : 13,90-19,90 €
Lun & Mar : 12h-14h30
Mer-Ven : 12h-14h30 | 18h30-21h30

Un jour, une voyageuse à la recherche de nouvelles saveurs s'arrêta dans une petite maison thaïlandaise où l'on cuisinait avec passion. Elle y goûta une salade de bœuf et un dessert à la mangue sur un mystérieux riz bleu. Elle repartit l'estomac plein mais pas totalement comblée. Cette maison c'était *Thaï Baan*, on y mange des plats simples... Un peu trop simples pour cette voyageuse au palais curieux.

MAMA CHOW

111, rue Duguesclin - LYON 6
04 87 24 61 88
Ⓜ Foch
€ Entrées : 7-22 €
Plats : 17-32 €
Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h-22h30

Mes 8 secondes d'apparition dans le 13ème épisode de la saison 20 des *Feux de l'amour* me confèrent automatiquement le titre de star. C'est en cette qualité que je déjeune maintenant chez *Mama Chow*. Ses ramens sont à la hauteur de mon statut et ses nems au chocolat égalent mon aura. C'est si bon que je ne sais pas qui mérite le plus un Oscar entre elle et moi.

La déco et la présentation des plats très chics.

THAÏ THAÏ RESTAURANT

10, rue de Bonald - LYON 7
06 58 41 48 43
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Plats : 13,50-18,50 €
Lun, Mar, Jeu, Ven & Sam : 12h-15h | 19h-22h30

Je je parle parle en en double double depuis depuis mon mon enfance enfance mais mais je je crois crois avoir avoir trouvé trouvé une une solution solution. Une une bouchée bouchée de de ce ce pad pad thaï thaï… et tout est réglé !

J'avais commandé un bœuf sauté, ils ont eu bien raison de se tromper.

VIETNAM

LE PETIT GRAIN

19, rue de la Charité - LYON 2
04 72 41 77 85
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Plats : 14 €
Desserts : 5,50 €
Lun : 11h30-15h
Mar-Sam : 11h30-22h30

Mes parents ont fêté ma naissance au *Petit Grain*.
Mes parents ont fêté mon bac au *Petit Grain*.
Mes parents iront fêter mon mariage au *Petit Grain*.
Et si je meurs, mes parents iront manger un bo bun au *Petit Grain*.
Le pire est que je ne pourrai pas leur en vouloir, tant on y mange bien.

La déco, kitsch à souhait mais tellement iconique.

Une histoire qui dure depuis 40 ans.

CHEZ BÀNÔI

152bis, rue Moncey - LYON 3
09 73 59 97 01
Ⓜ Gare Part-Dieu - Vivier Merle
€ Menu découverte pour 2 pers. : 39 €
Plats : 14-18,50 €
Lun-Sam : 11h45-13h45 | 18h45-21h30

Chez Bànôi, j'ai retrouvé ce petit goût familier… Celui qui me ramène directement dans la cuisine de mamie. Le *phô* est savoureux, les *bánh cuốn* sont au top et le porc au caramel m'a convaincu. Évidemment, mamie a mal pris cette trahison : rayé du livret de famille et plus de bonbons. Mais faut pas abuser, la reine du *phô*, ça reste mémé !

NEW TIGRE D'OR

258, rue Duguesclin - LYON 3
06 67 34 83 86
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Menu : 17,90 €
Menu sandwich : 11,50 €
Lun & Mar : 11h-14h
Mer & Jeu : 11h-20h15
Ven : 11h-21h15 | Sam : 11h30-21h15

Chut ! J'ai un secret pour vous. J'ai déniché ma nouvelle cantine. Leur *mi khô* me sauve des sandwichs du lundi. Les nems poulet maison crousti-moelleux sont un régal. L'équipe est adorable et le service ultra rapide. Je compte sur vous pour ne rien dire.

10% de réduction pour les étudiants.



ÉTOILE D'ASIE

13, rue Cavenne - LYON 7
04 78 72 49 95
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Plats : 14-16 €
Menu : 20 €
Mar-Ven : 19h15-22h
Sam & Dim : 12h-14h | 19h15-22h

Monsieur Canard sort tout juste de mise en plis, laqué comme jamais. Il complète son look d'une touche de parfum à la menthe. Ce soir, il est escorté par ses nouilles de copines, encore en plein bain bouillant. Au *before*, il retrouve ses potes les nems, posés sur leur lit de salade. Sur la piste, les haricots lui font danser le *mungo*. Et pour clore la soirée, Coincoin s'endort, paisible, sous les étoiles d'Asie.

FUSION

SABAÏ SABAÏ

4, petite rue des Feuillants - LYON 1
04 26 72 45 87
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Tapas : 5-9 €
Mar-Sam : 18h-23h30

« Tapas un jour, tapas toujours. » Ce proverbe n'existe pas mais on peut en trouver une personnification chez *Sabaï Sabaï*. La propriétaire, ancienne employée d'un bar à tapas voisin, a remplacé la chaleur basque par celle d'Asie du Sud-Est, et cela avec beaucoup de réussite. Canard laqué, tigre qui pleure, le tout accompagné d'un service parfait, l'Espagne est en train de perdre le monopole du tapas…

FORTUNE

6, rue Villeneuve - LYON 4
06 82 14 94 21
Ⓜ Croix-Rousse
€ Plats : 15-16 €
Lun-Ven : 11h30-15h

L'argent ne fait pas le bonheur, *Fortune* si. Entre deux étals de sauces piquantes, cette adresse mêle traiteur, épicerie et cantine avec brio. On ouvre avec un *bánh mì* croustillant et on enchaîne sur un riz cantonais-bavette bien relevé. Nous repartons repus et heureux, car comme on dit : la *Fortune* sourit aux audacieux qui savent où manger.

MACHETE

155, rue Cuvier - LYON 6
09 56 08 47 89
Ⓜ Masséna
€ Plats : 7-14 €
Mar & Mer : 18h-1h
Jeu-Sam : 12h-14h | 18h-1h

Ayant fait Histoire de l'Art en 3ème, je sais pertinemment que cette omniprésence de rouge a une signification. Rouge sang, pour la perpétuation des recettes familiales ? Rouge passion, pour les tapas asiatiques travaillées et originales ? Ou bien rouge vif, pour la pulsion inconsciente freudienne qui nous pousse à dévorer ce *lap lao*… Ma prof de français serait fière de moi.

Les sauces parfaitement maîtrisées.

STREET FOOD

SHINZO

18, rue de la Monnaie - LYON 2
07 67 00 24 45
Ⓜ Cordeliers
€ Sandwichs : 10-18,90 €
Lun-Sam : 12h-22h30
Dim : 12h-15h

Ma chambre n'est pas bien grande, *Shinzo* non plus mais c'est bien le seul point commun entre les deux. *Shinzo* concocte de bons *sandos* à prix doux, ma chambre non. *Shinzo* propose aussi des *bubble teas*, ma chambre non. Donc si je devais vous conseiller, j'irais plutôt chez *Shinzo* que dans ma chambre.

L'odeur de brûlé qui, elle, est présente seulement chez *Shinzo*.

Pas de gâchis, tout est fait minute.

PROCHE & MOYEN-ORIENT

In houmous we trust.

NEW LEVANTIA

5, place Edgar Quinet - LYON 6
06 29 15 38 19
Ⓜ Foch
€ Mezzés : 8-15 €
Mar-Sam : 17h30-1h

Je suis multifonction, je sais respirer et dormir en même temps, ouvrir les yeux et manger, parler et marcher… Donc, quand il a fallu tester ce couteau suisse d'établissement, je me savais être l'élu. Après, qui d'autre que moi pour tester un bar-cave à vin qui propose des tapas méditerranéennes ?

Le houmous à la patate douce.

1h40 d'attente pour nos mezzés, j'ai trouvé ça un peu long.

TODA

166, rue Cuvier - LYON 6
04 81 11 64 81
Ⓜ Masséna
€ Plats : 9,90-14,90 €
Lun, Mar & Ven : 12h-14h
Mer, Jeu & Dim : 12h-14h | 19h-22h

Il était une fois un restaurateur kasher nommé Daniel. Un jour, il trouva un sac devant sa cave et le rendit à son propriétaire. Khalis, touché par ce geste, aida son sauveur à relancer son restaurant en créant *Toda*, un buffet où chacun compose sa pita ou son *lofa*.
Morale : perdez votre sac, gagnez un resto.

Les frites de patate douce.

Cette histoire est inspirée de faits réels.

IRAN

LE PETIT PERSAN

8, rue Longue - LYON 1
04 78 28 26 50
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 27 € / 34 € / 37 €
Plats : 22-30 €
Mar-Ven : 19h-23h30
Sam : 12h-15h | 19h-23h30

RPPP

Mon cher *Petit Persan*,
Je t'écris aujourd'hui avec tout l'amour que j'ai pour tes *ghormeh sabzi* et ton riz au safran. Depuis 1990, tu fais fondre mon cœur. De notre union savoureuse est née une ribambelle de RPPP. Que notre histoire perdure dans la chaleur de tes épices et la générosité de ton service.
À jamais fidèle !

La devise de M. Parsa : « Je fais en sorte que chaque client devienne un habitué ! »

NEW LE PÈRE 100

39, av. Berthelot - LYON 7
09 87 75 87 42
Ⓜ Jean Macé
€ Menu du midi : 19,90 €
Menus : 29 € / 34 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-23h

RPPP

J'avais « Jamais 203 », « 6 troncs », mais je n'avais pas « *Le Père 100* ». Humoristiquement, je ne sais pas ce que ça vaut mais en tout cas, culinairement, ça vaut le détour. Les spécialités iraniennes, accompagnées d'un service aux petits oignons et d'une déco typique, te font presque oublier cette blague douteuse. *À bi1tôt !*

La présentation soignée des plats.

Les propriétaires sont des anciens du *Petit Persan*.

LIBAN

DU MONDE AILLEURS

13, quai Perrache - LYON 2
09 84 54 58 44
Ⓜ Perrache
€ Menus du midi : 16 € / 19,50 €
Menus du soir : 22 € / 25 €
Lun-Mer : 12h-14h
Jeu-Sam : 12h-14h | 19h30-22h

Papa m'a toujours dit qu'avec des « si » on refaisait le monde. Si c'est du bon houmous que vous cherchez, si vous voulez composer vos mezzés comme un chef, si vous aimez qu'on vous parle de vins libanais, si vous cherchez un endroit authentique... Eh bien vous ne venez pas de refaire le monde, vous venez de décrire le *Monde Ailleurs*.



AYLA

11, place de l'Europe - LYON 6
04 27 78 40 74
Halles Paul Bocuse
€ Menus du midi : 22 € / 27 €
Mezzés : 12-18 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-21h30

Ayla a ce je ne sais quoi que d'autres n'ont pas. Ce genre de mezzés qui paraît nous dire viens et qui nous fait sentir étrangement bien. Des seiches au *soujouk* et des *labné* à partager, mange tout ce que tu peux mettre entre tes mains. *Ayla* a ce petit supplément d'âme, cet indéfinissable charme.

Ayla, ayla, aylaaaaaa...

ADLOUNI

100, rue d'Anvers - LYON 7
09 82 33 80 88
Jean Macé
€ Plats : 7,90-25,90 €
Mar-Sam : 12h-14h | 18h30-22h

« T'es bien frais toi », roucoulait un client d'*Adlouni* à son houmous. Jaloux, je me débarrasse d'un geste de mon jambon-beurre pour m'engouffrer dans le restaurant. Quelques *shawarmas*, falafels et autres mezzés plus tard, je suis un amant comblé et un client satisfait.

Les *attayefs*, des petites crêpes délicieusement savoureuses.

Les pitas supplémentaires à 1,50 €, foutue inflation...

SYRIE

NAFAS

19, rue René Leynaud - LYON 1
Croix-Paquet
€ Mezzés : 3,40-5 €
Plats : 12,80-13,80 €
Mar, Mer & Ven : 12h-17h
Jeu : 11h30-17h
Sam : 9h-23h

Fuyant mon coloc qui voulait m'obliger à passer l'aspirateur, j'ai trouvé refuge dans ce resto syrien. Le caviar d'aubergine était délicieux et les naans abondaient. Mais c'est bien la gérante qui m'a sauvé de ce calvaire, par sa gentillesse et sa cuisine. Elle a convaincu mon coloc, qui m'avait finalement retrouvé, d'abandonner le ménage.

Les quantités qui m'auraient, de toute façon, cloué sur mon canapé.

Le service s'arrête à 14h et le restaurant devient un salon de thé.

GRILL DAMAS

45, rue du Dauphiné - LYON 3
Dauphiné - Lacassagne
€ Mezzés : 8-9 €
Plats : 18-26 €
Lun-Ven : 19h-22h
Sam : 12h-14h | 19h-22h

Bref, je m'ennuyais dans ma vie. Ça faisait un moment que je voulais tester un nouveau resto. J'ai trouvé *Grill Damas*. J'y suis allé, j'ai paniqué devant la carte, j'ai pris l'assortiment de mezzés avec le *keshke*. C'était bon. J'ai commandé mon plat, c'était moins bon, mais le riz m'a réconforté. Bref, j'ai mangé chez *Grill Damas*.

Le thé offert.

TURQUIE

DIVAN

11, av. Condorcet - VILLEURBANNE
09 53 32 16 16
Condorcet
€ Menu du midi : 20 €
Plats : 15-24,50 €
Mar-Ven : 12h-14h30 | 18h-23h
Sam : 10h-22h30
Dim : 10h-22h

Notre estomac est notre deuxième cerveau, c'est bien connu. Ici il a trouvé son psy. Allongé sur mon divan, ou plutôt avachi sur ma chaise, je laisse la thérapie opérer : pains, viandes rôties et sauces qui soignent les blessures de la faim. Les quantités ont réconcilié mon estomac avec son inconscient.

Si seulement l'ambiance était aussi soignée que l'assiette...



Ça pique, ça pique, ça pique ? Aïe, aïe, aïe !

BACANO

99, mnt. de la Grande-Côte - LYON 1
09 84 14 25 44
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menus : 22-27 €
Plats : 14,90-22,50 €
Lun-Jeu : 19h-22h30
Ven-Dim : 12h-23h

Ceviches, *empanadas* et tacos, aujourd'hui c'était latino. C'était bon et bien, rapide et efficace. Est-ce que les trois pattes d'un canard ont été cassées ? Pas sûr. Finalement, un bon endroit pour découvrir l'Amérique latine dans notre belle ville.

Repartir en ayant faim après un menu c'est pas cool.

PICAFLORES

41, rue Professeur Grignard - LYON 7
04 27 78 24 88
Ⓜ Jean Macé
€ Menus : 14-60 €
Plats : 24 €
Lun-Mer : 19h-23h
Jeu-Sam : 12h-15h | 19h-00h

RPPP

Si l'apocalypse arrivait demain, je pense que mon dernier repas serait ici. Pourquoi ? Parce que si c'est la fin, autant partir avec une pièce de viande cuite à la perfection et un cocktail exotique réalisé sous mes yeux. Et si l'apocalypse est annulée ? Je reviendrais demain alors.

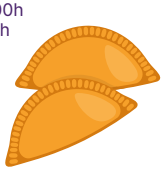
Tant qu'à faire, je préfèrerais que ce soit un jeudi pour avoir la formule du midi.

Chaque jour a son menu attitré.

ARGENTINE

EMPANADAS CLUB

4, rue Pizay - LYON 1
04 83 43 27 23
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Empanadas : 3,50 €
Lun, Mar, Mer & Dim : 12h-15h | 19h-23h30
Jeu : 12h-15h | 19h-00h
Ven : 12h-15h | 19h-1h
Sam : 12h-1h



Règle numéro 1 : on ne parle pas de l'*Empanadas Club*. Toutefois, on pourrait vaguement évoquer sa carte variée et remplie de saveurs venues tout droit de Buenos Aires, ou même sous-entendre l'ambiance chaleureuse qui ferait rougir la *Bombonera*... On n'irait quand même pas jusqu'à dévoiler l'existence du bar « *mosquito* » caché au sous-sol, où le *reggaeton* s'impose comme une religion. Bon, finalement, il faut parler de l'*Empanadas Club*.

Les maillots de Trézéguet qui font un pont délicieux entre France et Argentine.

NEW PAMPA

44, bd. Marius Vivier Merle - LYON 3
04 12 05 37 82
Ⓜ Gare Part-Dieu - Vivier Merle
€ Menu du midi : 33 €
Plats : 29-35 €
Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam : 12h-14h30 | 19h-22h
Dim : 12h30-15h | 19h-22h

Ici ça ne ressemble pas vraiment à une vaste plaine d'Amérique latine mais plutôt au salon du *Ritz*. Me serais-je trompé d'endroit ? Si j'avais su, j'aurais mis une chemise. On m'invite poliment à m'asseoir. S'ensuit une ribambelle de plats colorés et raffinés aux accents sud-américains. Je savais que j'étais au bon endroit : l'Amérique latine est bien là, dans mon assiette !

Le dressage est à l'image du service : impeccable !

RESTAURANTE MILONGA

59, rue Ney - LYON 6
04 72 75 22 18
Ⓜ Brotteaux
€ Plats : 21-37 €
Mar : 12h-14h
Mer-Ven : 12h-14h | 19h30-22h
Samedi : 19h30-22h

La milonga se danse à deux. Tout commence par une invitation, dans un espace chaleureux et embaumé de saveurs. Démarre ensuite le tango, qui débute par quelques *empanadas* savoureux et surprenants. La viande généreuse à la cuisson maîtrisée achève le bal sur une note technique.

Leur sélection de vins argentins, parfaite pour vous accompagner tout au long de la soirée.

BRÉSIL

SAMBAHIA

13, rue du Doyenné - LYON 5
07 70 25 22 01
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Menus : 32-39 €
Lun-Ven : 18h30-1h
Sam : 12h-14h30 | 18h30-1h

Mon cher *Sambahia*,
Je suis tombé sous ton charme dès le premier regard. Ton ambiance m'a envoûté, ta musique et tes lumières tamisées ont fait battre mon cœur. J'étais prêt à succomber. Néanmoins, notre idylle a rencontré mon plat. Il n'était pas mauvais, non, mais il manquait ce petit « je-ne-sais-quoi » qui aurait fait de nous une grande histoire d'amour. Peut-être devrions-nous nous revoir ?

« C'est pas toi le problème, c'est moi » comme nous disons au Brésil.

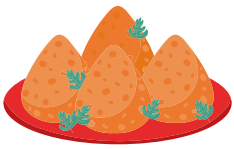
ODÍLIA

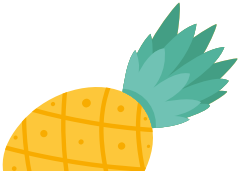
3, av. Berthelot - LYON 7
04 78 72 00 66
Centre Berthelot - Sciences Po Lyon
Lun & Dim : 19h-23h
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-23h

Odília, on ne se connaît pas mais hier soir, j'ai dîné chez vous. Enfin, chez votre petit-fils. Il a repris votre *cozinha*, vos saveurs et même un peu de votre âme, j'imagine. C'était chaleureux, vivant, et le piano en fond m'a donné envie de rester toute la soirée. Vos entrées brésiliennes m'ont réchauffé le cœur et votre *Caramelle* m'a rassasié comme si vous vouliez vous assurer que je ne reparte pas sans une dernière bouchée.

L'alliance italo-brésilienne.

Profitez de concerts de musique brésilienne en semaine.





CUBA

LA BODEGUITA CUBANA

44, rue de Cuire - LYON 4
04 72 07 95 47
Ⓜ Hénon
€ Menus du soir : 27,50-30 €
🕒 Mar-Sam : 12h-14h | 19h-23h

Ce soir, j'ai un *date* et pour une fois, je suis sûr de moi. Mes 15 ans de salsa vont enfin servir à quelque chose. Je commande deux *picadillos*, ça séduit, j'entame quelques pas de danse, ça convainc, je remercie le serveur en espagnol, ça horrifie.

Mon niveau A1- en espagnol.

Si vous n'avez pas mes 15 ans de danse, des cours de salsa sont proposés.

MEXIQUE

EL SOMBRERO

9, rue Pizay - LYON 1
04 78 30 90 79
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Menus : 16-23,70 €
Menu étudiant : 14 €
🕒 Lun-Ven : 19h-23h
Sam : 12h-14h | 19h-23h

C'est toujours un bonheur de retourner au *Sombrero*, on s'y sent comme à la maison. Peut-être parce que j'y allais déjà avec mamie quand j'avais huit ans... Mon coloriage est toujours accroché au mur d'ailleurs. Il se fond bien avec le reste de la déco, c'est coloré, authentique et un poil brouillon. Mais bon, c'est ce qui me plaît ici. On ne garde que l'essentiel : tacos, *fajitas*, guacamole, tequila et sombrero !

La surprenante salade de cactus.

GOMEX CANTINA

16, rue des Capucins - LYON 1
04 78 49 66 36
Ⓜ Croix-Paquet
€ 3 tacos : 14,50 €
🕒 Mar-Jeu : 11h30-22h
Ven & Sam : 11h30-22h30
Dim : 11h-22h

J'ai 14 ans, un appareil dentaire, des problèmes de sudation et j'en ai marre de manger à la cantine. Cette fois-ci c'en est trop, je fais le mur, mon pote Marco m'emmène manger ailleurs. Et merde, encore une *cantina*... Je lui laisse sa chance et que c'est bon : *torta*, tacos, *ceviches* et le tout *made in Mexico*. Croyez-moi, ils ne vont plus me voir souvent à la cantoche !

MULLI

13, rue Mercière - LYON 2
04 78 05 11 90
Ⓜ Cordeliers
€ Menu du midi : 22 €
Plats : 15-21 €
🕒 Mar-Ven : 12h-13h30 | 19h-21h30
Sam : 12h-14h | 19h-22h

Dès la première bouchée, un chef d'orchestre mexicain harmonise les saveurs. Le guacamole entame une belle mélodie tandis que la tendresse du poulet ajoute une basse réconfortante. Les épices, comme des *mariachis*, complètent cette harmonie. Enfin, jusqu'à ce que la sauce piquante commence son solo de *heavy metal*.

La prochaine fois, je demanderai la version acoustique.

TWO AMIGOS

1, rue Henri IV - LYON 2
09 53 11 86 70
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Plats : 16,50-18 €
🕒 Lun-Ven : 12h-14h | 19h-22h
Sam & Dim : 12h-14h30 | 19h-22h30

Il y a toujours du plaisir dans la souffrance. Si certains le trouvent en tenue latex, moi c'est chez *Two Amigos*. Le plaisir : manger de bons petits plats mexicains revisités à la sauce californienne. La souffrance : savoir qu'il n'y aura jamais de deuxième *amigo* pour m'accompagner... Mais bon, si vous êtes dispo pour des soirées ~~latex~~ tex-mex, contactez moi !

Les serveurs sont super sympa.

Le gras qui compterait presque comme un 2ème amigo.

PIQUIN

16, rue d'Essling - LYON 3
04 72 32 98 48
Part-Dieu Renaudel
€ 3 tacos : 10,90 €
Plats : 9-14,50 €
Lun-Ven : 12h-14h30 | 19h30-23h30
Sam : 19h30-23h30

Différences entre moi et les *All Blacks* : eux, musclés, moi pas. Eux, parlent anglais, moi pas. Eux, sont vice-champions du monde, moi pas. Point commun entre les *All Blacks* et moi : eux, vont manger au *Piquin* à Lyon, moi aussi !

Le généreux tacos au poisson, que les *All Blacks* ont réussi à finir, moi pas.

NEW MILPA

2, rue de Belfort - LYON 4
04 81 91 06 50
Croix-Rousse
€ 3 tacos : 13,50 €
Mar-Jeu : 12h-14h | 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h | 19h-23h

J'entre chez *Milpa*, je passe commande. Le serveur dégaine alors trois petits tacos bien roulés, alignés comme les Dalton. Je n'en fais qu'une bouchée. Quant aux nachos, ils m'ont regardé, j'les ai regardés... Et hop, disparus, comme un mirage dans le désert. J'en reprendrais bien une demi-douzaine, mais les trois premiers ont liquidé le maigre pactole que j'avais récolté.

Pas de réservation.

NEW CASA LUPITA

RPPP

59, av. Mar. Foch - LYON 6
04 78 17 96 16
Foch
€ 3 tacos : 14-16 €
Lun, Mer & Sam : 12h-14h30
Jeu & Ven : 10h-14h30 | 19h-22h30

J'ai encore mal à la tête d'hier, j'ai besoin d'un bon tacos. *Casa Lupita* ? Ils en servent, j'y vais. C'est quoi toutes ces couleurs dans mon assiette ? Je ne savais pas qu'on avait troqué la sauce fromagère pour le guacamole. Ça sent délicieusement bon et dès la première bouchée, le verdict tombe : je préfère Mexico à Lyon !

PÉROU

BARRACEVICHE

76, rue Masséna - LYON 6
04 78 52 11 11
Masséna
€ Plats : 20-25 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h-23h

Sur la devanture, une curieuse inscription : « Découvrez le secret le mieux gardé du Pérou ». Alors j'entre, avide de percer ce mystère. Et là, dès la première bouchée, je comprends pourquoi ce secret est si bien gardé. Des assiettes fraîches, acidulées et explosives, c'est pour moi une véritable révélation. Bon, je ne suis pas censée partager cette adresse, mais pour vos beaux yeux...

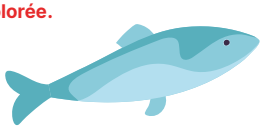
Le dressage plus que soigné.

YKA

112, bd. des Belges - LYON 6
04 78 24 49 71
Brotteaux
€ Menu du midi : 16 €
Mar-Sam : 12h-14h | 19h30-23h

Entre les poissons d'une qualité incroyable et un chef qui sait les sublimer, je ne suis pas près d'oublier mon passage chez *Yka*. Dès le lendemain, j'ai pris ma canne à pêche en espérant reproduire ces *ceviches*, sans succès malheureusement.

La déco colorée.



16H-19H

ET EN PODCAST

CAMILLE COMBAL SUR NRJ



Photo ©Thomas Braut

NRJ

HIT MUSIC ONLY !*

*QUE DES HITS SUR NRJ !


LYON FESTIF

OÙ VOIR LE SPORT À LYON ?

Ce soir, Hercule va réaliser en direct-live son 13ème travail ! Il ne faut surtout pas rater ça. Pour vous aider, nous avons répertorié toutes les adresses où admirer son exploit dans une bonne ambiance.







LYON 1

- *MOS Mercière*
- *L'âne sans queue*
- *Le 405*
- *Boston*

LYON 2

- *L'Alerte Rouge*
- *Welsh Beer Bar*
- *Le Qu4tre*

LYON 3

- *Ninkasi Part-Dieu*
- *Hopper*
- *Malting-Pot*
- *La Raffinerie*



LYON 4

- *Dikkenek Café*
- *Paddy's Corner*
- *La Torpille*

LYON 5

- *Big White*
- *James Joyce Pub*
- *Le Bavard*
- *Johnny Walsh's*

LYON 6

- *Au fût et à mesure*
- *Barabaar Brotteaux*



LYON 7

- *La Kolok*
- *Pep's Public House*

LYON 8

- *Ninkasi Sans-Souci*



LYON 9

- *Wallace Pub*
- *Ninkasi Vaise Industrie*







224 • BARS À BIÈRES
232 • BARS À COCKTAILS
237 • BARS À VINS
240 • BARS GOURMANDS
245 • BARS CONCEPTS



Tout travail mérite sa bière.

BOB - BLONDE OU BRUNE

12, rue Imbert-Colomès - LYON 1
06 95 55 69 64
Ⓜ Croix-Paquet
€ Pintes en HH : 5 €
Mar-Ven : 16h-1h
Sam : 15h-1h

« Bonjour, je vous sers quoi ? Plutôt brune ou blonde ? »
Je sors de mon mini coma, et je dévisage l'homme se tenant devant moi. Que me veut-il ? Pourquoi me propose-t-il une femme comme ça ? Est-il proxénète ? Non bordel, réveille-toi Martin ! C'est un simple bar. Allez réponds, c'est pas sorcier.
« Vous... vous avez de l'ambrée ? »

Brune, blonde ou autre, vous en aurez pour tous les goûts dans ce chaleureux bar de quartier.

HOPSTORE

27, rue de la Martinière - LYON 1
04 78 30 79 84
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 7-7,50 €
Lun-Dim : 9h-1h

Je déteste l'adage qui dit que la vie n'est qu'une question de choix. C'est pas ça la vie, j'vous l'dis moi. La vraie vie, c'est pouvoir déguster une bière artisanale bien fraîche en terrasse quand il fait beau et sans se ruiner. Après, encore faut-il choisir parmi le nombre pharamineux de bières... Bon d'accord, au *Hopstore,* c'est aussi un peu une question de choix, mais personne n'est parfait.

L'ÂNE SANS QUEUE

7, place Colbert - LYON 1
09 87 02 04 57
Ⓜ Croix-Paquet
€ Pintes en HH : 6,50 €
Pintes : 6-8 €
Lun : 17h-23h
Mar & Mer : 10h-00h
Jeu-Sam : 10h-1h
Dim : 14h-21h

« Bon Phiphi, tu tires ou tu pointes ? Merde, on t'attend ! »
Philippe se leva, termina sa bière blonde d'une traite et décocha un carreau qui stupéfia ses partenaires. Sans esquisser un mot ni un regard, il se rassit et commanda une IPA. On lui demanda plus tard d'où il tenait ce don. Il répondit simplement qu'il n'avait pas quitté le mythique club de *L'âne sans queue* depuis ses 15 ans.

Bonne bière, tournoi de pétanque, baby-foot et fléchettes, que demander de plus pour un bar ?

LE 405

9, rue Constantine - LYON 1
09 82 20 25 13
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Pintes en HH : 5,50 €
Pintes : 7-7,50 €
Lun : 16h-00h
Mar : 11h30-00h
Mer-Sam : 11h30-1h
Dim : 16h-23h



Je reprends connaissance : me voilà allongé sous le baby-foot. Je ne sais pas ce qui m'a fait le plus mal entre la raclée que je viens de prendre ou les 405 bières que j'ai tenté de m'envoyer. Une triple en embuscade, je suis (pas) sûr de bien finir ma soirée. *405*, je t'aime, même si tu m'as brisé.

LES BERTHOM (PRESQU'ÎLE)

24, rue Pizay - LYON 1
09 65 25 14 34
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Pintes en HH : 3,70 €
Pintes : 5,40-8,50 €
Lun & Mar : 17h-00h
Mer-Ven : 17h-1h
Sam : 16h-1h
Dim : 16h-23h

BerThoM c'est la fusion de deux prénoms : Herbert et Thomas. Avec mon amie Sally, on voulait ouvrir un bar pour les concurrencer. Malheureusement, je m'appelle Pénélope et on a trouvé le nom injurieux. De toute façon, qui est assez fou pour concurrencer *Les BerThoM* et leurs 50 bières à la carte ?



THE SHAMROCK

15, rue Sainte-Catherine - LYON 1
06 25 22 20 10
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Pintes : 5-7,50 €
Mar-Sam : 18h-3h

Je suis sous le choc, je viens de découvrir une machine à avancer dans le temps. Je sortais avec des amis quand ce bar nous a tendu les bras. On s'installe, on commande une pinte pour certains et un shot pour d'autres. On se laisse porter par la musique, on danse et, d'un coup d'un seul pouf, je me retrouve dans mon lit avec un mal de crâne affreux. Ça doit être le contrecoup de mon premier voyage temporel.

IV - LE QU4TRE

4, rue des Quatre Chapeaux - LYON 2
09 74 64 01 39
Ⓜ Cordeliers
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 6-8 €
Mar-Sam : 16h-1h

Sirotant mon verre avec envie, je virevolte au rythme des *Quatre Boissons* de Vivaldi. Dans ce concerto où se rencontrent bières et cocktails, je fais office de soliste, impressionnant tous mes camarades par cette descente des plus *presto*. Il faut dire que la terrasse et l'ambiance du lieu ajoutent une dimension théâtrale à la performance. J'ai toujours su que j'avais l'âme d'un grand compositeur.

L'ALERTE ROUGE

19, place Carnot - LYON 2
04 78 82 11 65
Ⓜ Perrache
€ Pintes en HH : 4 €
Pintes : 5-9 €
Lun & Mar : 11h-00h
Mer-Ven : 11h-1h
Sam & Dim : 15h-00h

Aujourd'hui les souvenirs restent mais les mots me manquent. Les bières artisanales, la terrasse et l'ambiance du lieu m'ont conquis et n'ont laissé en moi que l'image fugace d'une soirée trop arrosée. Si la douceur des boissons m'a enivré, ce sont les conseils des serveurs que je garderai en mémoire. Et si le devoir m'appelle, je me tiendrai prêt à affronter *L'Alerte Rouge* une nouvelle fois.

LE WELSH BEER BAR

12, rue de la Monnaie - LYON 2
06 23 95 93 02
Ⓜ Bellecour
€ Pintes : 7-9,50 €
Lun-Jeu : 17h-1h
Ven & Sam : 17h-2h
Dim : 17h-1h



Grégoire, 35 ans, débarque chez *Welsh* pour une bière bien méritée. Il en commande trois : une rouge à la cerise, une blonde classique et une verte au génépi. Des couleurs façon *Dragibus* pour un goût discutable. Peu emballé, il trinque à la nostalgie de ses 18 ans, quand il n'y connaissait rien à la bière et qu'on lui demandait encore sa carte d'identité.

MOS MAKER OF STORIES

4, rue de la Barre - LYON 2
04 69 67 24 71
Ⓜ Bellecour
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 5-9 €
Lun-Jeu : 10h-1h
Ven & Sam : 9h-1h
Dim : 10h-1h

Il faut célébrer la fin des partiels ? *MOS*. Une île en Grèce ? Samos. Mon ami a enfin réussi à sortir avec son crush ? *MOS*. *Happy hour ?* Promos. Un bel après-midi ensoleillé ? *MOS*. Un récipient pour garder la chaleur de mon café ? Thermos. Un cri de joie en espagnol ? *Vamos*. Il y a toujours une bonne occasion d'aller au *MOS*.

La terrasse goût pot d'échappement.

PLATYPUS BREWPUB

32, crs. Charlemagne - LYON 2
09 83 50 85 00
Ⓜ Perrache
€ Pintes en HH : 4 €
Pintes : 5-8 €
Lun-Mer : 17h-00h
Jeu-Sam : 17h-1h

Lorsque l'on nous demande comment on est devenus amis, on est obligés de citer les pintes à quatre euros en *happy hour* au *Platypus Brewpub*. Elles ont délié bien des langues ces bières artisanales pendant ces longues après-midi en terrasse ! On repartait le ventre arrondi mais le cœur léger, après avoir bien ri.

VIVANTS

26, rue Neuve - LYON 2
06 61 45 28 84
Ⓜ Cordeliers
€ Pintes en HH : 6 €
Pintes : 6-8 €
Lun-Ven : 11h30-14h30 | 18h-1h
Sam : 18h-1h
Dim : 17h-00h

« Les copains d'abord ». Plus qu'une devise, un mode de vie. Ici tous les copains apportent quelque chose à la fête ! Une bière au caramel et au chocolat ? C'est un copain brasseur. Un vin naturel ? Un autre ami vigneron. Pour le gin, inutile de chercher ailleurs, ils le distillent eux-mêmes. Résultat : on boit, on trinque et on finit par les appeler copains aussi.

Une playlist qui déchire !

HOPPER

43, crs. Gambetta - LYON 3
04 78 60 16 21
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Pintes en HH : 5,50 €
Pintes : 5,50-8 €
Lun-Sam : 7h-1h
Dim : 8h30-1h



Voici une question existentielle : pourquoi allons-nous au bar ? Pour boire ? C'est évident. Pour manger ? Si possible. Mais ma réflexion m'a mené à ceci : pour rigoler et passer du bon temps. Finalement, entre la vanne du serveur quand il me sert, le large choix de bières et la possibilité de se restaurer, le mot *Hopper* a bouclé ma dissertation.

Le bar n'est fermé que deux jours par an.

Réservation et privatisation possibles le midi.

LA RAFFINERIE

113, av. Maréchal de Saxe - LYON 3
04 26 28 84 45
Ⓜ Place Guichard - Bourse du Travail
€ Pintes : 5-7 €
Lun : 9h-23h
Mar-Ven : 9h-00h
Sam : 16h-23h



Pour obtenir une soirée de la meilleure qualité, veillez à choisir les boissons les plus raffinées. Pour cela, il vous faut un lieu branché au look industriel, une belle sélection de boissons et une vingtaine de tireuses prêtes à l'usage. Vous verrez ça fait toute la différence. Avec tout ça, *La Raffinerie* avait une allure du tonnerre. Dommage que l'étincelle n'ait pas pris…

Une sélection de bières renouvelée fréquemment.

NINKASI GUILLOTIÈRE

2, place Antonin Jutard - LYON 3
04 81 11 22 50
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 6-7 €
Lun-Dim : 8h-1h

Je m'étais prévu un après-midi relaxant, et j'hésitais entre savourer une bonne bière ou apaiser ma faim. Au *Ninkasi,* j'ai trouvé ce qu'il me fallait : des bières variées et rafraîchissantes, des burgers gourmands pour me rassasier et une terrasse ensoleillée parfaite pour me détendre. Un moment idéal *kasi* au bord des quais.

DIKKENEK CAFÉ

3, rue d'Austerlitz - LYON 4
04 82 91 25 45
Ⓜ Croix-Rousse
€ Pintes en HH : 4,50 €
Pintes : 5,80-7,50 €
Lun-Mer : 10h-15h | 17h-00h
Jeu & Ven : 10h-15h | 17h-1h
Sam : 15h-1h

Règles d'or du bon buveur de bières :
1- Trouvez une bonne place en terrasse avec des copains du quartier.
2- Buvez uniquement de la bière belge.
3- Servez-vous 3 bières en même temps (ça évite les allers-retours).
4- Accompagnez votre dégustation de bonnes frites sauce Dallas.

PS : Pour ne pas vous tromper, allez au *Dikkenek Café* vous serez sûr de respecter tout cela.

Fendez-vous la poire tous les jeudis au stand-up organisé au sous-sol.

PADDY'S CORNER

4, rue de la Terrasse - LYON 4
09 52 11 21 76
Ⓜ Croix-Rousse
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 7 €
Lun, Mar, Mer & Dim : 8h-1h
Jeu-Sam : 8h-2h

Vous voulez apprendre à « *split the G* » comme un pro ? Suivez ces étapes : levez-vous à 4h50 et méditez 30 minutes ; on ne néglige pas le mental dans ce sport très technique. À l'approche de l'apéro, montez à la Croix-Rousse, attrapez une *Guinness* au *Paddy's Corner* puis recommandez-en une autre. On n'y arrive jamais du premier coup.

***Split the G* consiste à boire suffisamment de votre bière pour qu'elle s'arrête pile au niveau de la barre du G de *Guinness*.**

BIG WHITE

22, rue Lainerie - LYON 5
04 78 29 54 53
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 6-7,50 €
Lun : 17h-1h
Mar & Mer : 16h-1h
Jeu-Sam : 15h-1h
Dim : 11h-23h

Son nom promettait l'Everest et on n'en est pas loin. L'ambiance est là et les bières sont au rendez-vous. Un coup de baby-foot, une pinte, un petit billard, deux pintes, et puis après, plus de souvenir. Alors certes, je ne tiens pas bien l'alcool mais cette soirée était une *big* réussite.

Un *comedy club* tous les lundis soir.

JAMES JOYCE PUB

68, rue Saint-Jean - LYON 5
04 78 37 84 28
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes en HH : 6 €
Pintes : 7,50-8,50 €
🕒 Lun & Mar : 16h30-00h
Mer-Sam : 11h30-00h30
Dim : 11h30-00h



Je m'éloigne de quelques pavés de la Place Saint-Jean pour boire une *binch* avec mon pote. Ayant vécu à Dublin, il était ravi de découvrir ce bar irlandais couvert de drapeaux celtiques et servant de parfaites *Guinness*, dont il est soi-disant expert. Le pub est bruyant, l'immersion est totale, pas de doute selon lui : *that's an authentic Irish pub.*

JOHNNY WALSH'S

56, rue Saint-Georges - LYON 5
04 78 42 98 76
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes en HH : 4 €
Pintes : 5-8,50 €
🕒 Jeu-Sam : 21h-3h

Hihihi c'est moi le *Leprechaun,* le cousin roux, avare et irlandais du farfadet. Chez nous, la malice coule dans nos veines. Alors, quand j'en ai marre de faire l'idiot aux pieds des arcs-en-ciel, je me réfugie au *Johnny Walsh's.* Là-bas, au rythme des pintes qui s'enchaînent et de la musique live du week-end, je retrouve un petit bout d'Irlande... Et surtout, je n'ai pas à m'en faire pour mon or hihihi.

L'ALCHIMISTE

2, rue Saint-Georges - LYON 5
09 74 64 14 15
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 7-9 €
🕒 Lun, Mar, Mer, Ven & Dim :
12h-14h30 | 17h-00h
Jeu & Sam : 12h-14h30 | 17h-1h

Après deux heures à déballer mes cartons, je voulais juste une bière. Pas le temps de chercher, je suis descendue dans le bar en bas de chez moi. Quinze mois plus tard, je ne connais toujours aucun autre bar à Lyon. Ses airs de taverne, ses tables bancales, ses habitués bruyants et ses bières bien choisies m'ont coincée ici et franchement je ne suis pas pressée d'en sortir.

❤ **La *Slash mango* qui se boit comme du sirop !**

LE BAR BU

21, quai de Bondy - LYON 5
04 78 72 15 44
La Feuillée
€ Pintes : 5,50-8 €
🕒 Lun-Ven : 17h-1h
Sam : 15h-1h
Dim : 11h-1h



Chacun de mes amis a son anecdote marquante du *Bar Bu*. La victoire de Jérémy au tournoi d'échecs d'octobre 2023, le concours international de quiche lorraine et le concert de folk argentin d'Émilie en avril 2025. Mais à chaque fois, on finit par tomber d'accord : rien ne vaut le plat légendaire de Marc dans la piscine gonflable, il y a deux ans.

LE BAVARD

1, quai Romain Rolland - LYON 5
04 78 37 36 32
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes en HH : 4,50 €
Pintes : 6-7,50 €
🕒 Lun-Dim : 8h-1h

Je ne sais toujours pas si c'était mon *date* ou la déco qui était la plus séduisante, alors je n'ose même pas me demander si la plus savoureuse était ma bière ou... Bref, une chose est sûre, je reviendrai pour une deuxième tournée sans hésitation.

❤ **Si vous aimez la bière acide, vous l'adorerez ici.**

SAINT JAMES

19, rue Saint-Jean - LYON 5
09 53 20 09 55
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 5,50-6,90 €
Lun : 16h-00h
Mar, Mer, Jeu, Ven & Dim : 15h-1h
Sam : 14h-1h

Au *Saint James*, je n'ai pas trouvé la meilleure bière de ma vie mais j'ai trouvé mieux : un QG. Un bar sans chichi, un billard bancal, des fléchettes qui finissent dans le mur et pour couronner le tout, des potes pour applaudir tes échecs. J'y suis allé pour boire, mais j'ai préféré le reste.

THE ANTIDOTE PUB

108, rue Saint-Georges - LYON 5
04 78 37 54 94
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes : 6,80-7,50 €
Mar & Mer : 18h-00h
Jeu : 17h-00h
Ven & Sam : 17h-1h

Le remède à toutes les soirées plan-plan : bières locales, ambiance rock et un patron qui gratte la guitare comme si sa vie en dépendait. Testé le soir de la Saint-Patrick, j'en suis ressortie convaincue mais légèrement amnésique.



THE SMOKING DOG

16, rue Lainerie - LYON 5
04 78 28 38 27
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes : 5 €
Lun & Dim : 16h-00h30
Mar-Sam : 16h-1h

« Tout travail mérite sa bière », voilà mon mantra et ce n'est pas ce vieux bouledogue anglais avec sa clope au bec qui dira le contraire ! Outre notre amour de la bière, on partage notre passion pour le foot et plus particulièrement pour les matchs anglais qu'il diffuse tout le temps. Mais ce que j'apprécie par-dessus tout, c'est lorsque je lui mets la pâtée au quiz du mardi : « À la niche le chien ! »

Les *open mic* une fois par mois.

Ce bon vieux *Smoking Dog* fête ses 30 ans de non sobriété cette année.

AU FÛT ET À MESURE

18, bd. des Brotteaux - LYON 6
06 64 10 40 74
Ⓜ Masséna
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 5,20-8,50 €
Lun-Sam : 17h-1h
Dim : 17h-00h

« Tu préfères les blondes, les rousses ou les brunes ?
- Les blondes, sans hésiter !
- Ici pas besoin de trancher. Tu passes de table en table, tu goûtes, tu compares, et si ça te plaît, tu te ressers.
- Merci pour la dégustation, mais je reste fidèle à mon premier choix. La blonde, ça se savoure *Au Fût et à Mesure*. »

BASEMENT

44, rue Salomon Reinach - LYON 7
04 37 65 85 16
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Pintes : 5-7,50 €
Mar & Mer : 15h-23h
Jeu-Sam : 15h-00h
Dim : 15h-22h

Vous cherchez du *hot* pour ce soir ? Rendez-vous au *Basement*. Vos testeurs du *Petit Paumé* ? *Hot*. Des sauces piquantes à volonté ? Très très *hot*. Basile et Valentin ont osé défier la sauce interdite par le personnel. Ils ont dû prendre un verre de lait pour se rafraîchir. Moins *hot*.



KARGO KULTE

12, av. Jean Jaurès - LYON 7
04 37 66 32 16

Saxe - Gambetta
Pintes en HH : 4 €
Pintes : 5-9 €
Lun, Mar, Mer & Sam : 10h-23h
Jeu & Ven : 10h-00h

Dans un monde où les bars-cafés se multiplient comme des champignons après la pluie, il en est un qui se dresse fièrement. Chez *Kargo Kulte,* les produits sont raffinés et l'ambiance mélange cool et chic. Pas besoin de parler de motos pour apprécier ce lieu, mais si vous êtes fan, c'est l'adresse à ne pas manquer à Lyon.

Le bar dispose d'un atelier à l'arrière pour réparer votre moto.

LA KOLOK

30, av. Berthelot - LYON 7
09 74 64 17 05

Jean Macé
Pintes en HH : 5 €
Pintes : 5-9 €
Lun-Mer : 17h30-00h
Jeu & Ven : 17h30-00h45

La coloc ça me connaît ! Mes colocataires ? Deux personnes âgées qui m'accueillent de bon cœur depuis toujours. Bon, ils sont très stricts et n'acceptent pas que je fasse ce que je veux... C'est pour ça que j'habite désormais à *La Kolok.* Je peux jouer aux fléchettes ou aux cartes avec mes copains quand je veux et me resservir à ma guise. Allez, ciao les vieux.

Je rigole maman, je suis désolé. Bisous.



Groupe Alternance
L'ÉCOLE SUPÉRIEURE DE L'ALTERNANCE



Formations en alternance
Bac à Bac +5

- Commerce
- Marketing
- Management
- Communication
- Ressources Humaines
- Gestion
- Administratif

Ton école près de chez toi !

Groupe Alternance Lyon
172 Cours Tolstoï
69 100 VILLEURBANNE
www.groupe-alternance.com

LA MÉCANIQUE DES FLUIDES

27, av. Jean Jaurès - LYON 7
04 26 72 25 79
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 5,50-7 €
Lun & Mar : 12h-00h
Mer : 16h-00h
Jeu & Ven : 12h-1h
Sam & Dim : 15h-00h

Je suis nulle en physique, alors autant vous dire que le nom de ce bar est tout sauf sexy pour moi. J'arrive et on me parle dans une langue inconnue : fermentation, IPA, NEIPA, tout ça dans une curieuse unité de mesure : « la pinte ». Je goûte, et c'est là que je comprends que la physique a du bon. Si j'avais su que c'était ça *la mécanique des fluides*, je n'aurais peut-être pas eu 6 au bac.

LE MALTING POT

263, gde. rue de la Guillotière - LYON 7
09 70 95 27 78
Ⓜ Sans Souci
€ Pintes en HH : 5 €
Pintes : 6-7,50 €
Lun-Mer : 12h-14h | 17h-00h
Jeu-Sam : 12h-00h

Au lycée, on m'a parlé du *melting pot* américain mais jamais du *Malting Pot* lyonnais. Si comme moi vous êtes ignare, en voici une définition : bar servant des bières brassées sur place et des plats d'origines variées, le tout dans un cadre bucolique en plein cœur de Lyon. Grâce à moi, ce soir, vous vous coucherez moins bête et qui sait, peut-être un peu pompette.

Réserver n'est pas une option pour avoir de la place en terrasse.

ORGAO BEER HOUSE

145, rue Sébastien Gryphe - LYON 7
04 26 18 70 12
Ⓜ Jean Macé
€ Pintes : 5,50-7 €
Mar-Sam : 17h-1h

Je ne vais pas passer par quatre chemins, la bière artisanale était bonne. Ça casse pas trois pattes à un canard non plus, mais il faut remettre l'église au milieu du village : c'était sympa. Après tout, l'habit ne fait pas le moine donc même si ça paye pas de mine, faudrait pas jeter le bébé avec l'eau du bain.

Comme on est jamais mieux servi que par soi-même, on peut emporter sa bière dans une bouteille en plastique recyclable.

LE BIERGARTEN

26, rue Sainte-Barbe - SAINTE-FOY-LÈS-LYON
04 22 91 10 91
Plan du Loup (Les Razes)
€ Pintes : 6-9 €
Lun & Dim : 9h-15h
Mar-Sam : 9h-00h

Attention, cet endroit s'adresse aux sportifs. Si vous vous sentez à l'aise avec une pinte, venez vous tester avec une *Maß* pour voir si vous l'êtes encore. Un litre de bière allemande vous attend, c'est-à-dire un litre de pur bonheur. Parfait pour se faire les biceps à chaque fois que vous prenez une gorgée. Pour passer du bon temps avec ses potes, on ne trouve guère mieux. Allez, *Prost !*

Un extérieur super cool.

LE BIERISTAN

14, rue Paul Lafargue - VILLEURBANNE
09 83 69 11 05
Ⓜ Gratte-Ciel
€ Pintes : 5-8 €
Lun & Mar : 17h30-00h
Mer : 14h-00h
Jeu-Sam : 14h-1h

Aujourd'hui, mon professeur de géographie m'a fait découvrir un nouveau pays. Au *Bieristan*, la démocratie fait loi et les bières débattent et se battent pour savoir laquelle sera l'élue des visiteurs. C'est un petit havre de paix privilégié des locaux qui viennent y siroter un verre ou descendre une bière locale en terrasse. Coup de bol, j'ai soif et ce pays est à deux pas d'ici !

C'est une SCOP, c'est-à-dire une société autogérée de façon démocratique.

BARS À COCKTAILS

Le sirop de grenadine, mon premier cocktail.

CACHÉS

LE PASSAGE

8, rue du Plâtre - LYON 1
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Cocktails : 15-18 €
Mocktails : 12 €
Mar-Jeu : 19h-00h
Ven & Sam : 19h-1h

« Moteurs… Action ! Vas-y, rentre dans le *speakeasy*. Mais non, ce n'est pas fermé ! Ok, avance en regardant la déco avec émerveillement. Balaye tout du sol au plafond, arrête-toi sur les détails. T'as vu, c'est impressionnant ? Je t'avais dit que c'était magnifique ! Maintenant, assieds-toi là et commande ce que tu veux. Non, tu n'as pas besoin de moi sur ce coup-là. Savoure simplement ton cocktail, son goût fera le reste ! ».

La description des cocktails.

BAR DE BON-SECOURS

12, rue du Bœuf - LYON 5
04 72 40 99 77
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Cocktails : 13 €
Tapas : 10-15 €
Mar, Jeu, Ven, Sam & Dim : 19h-1h

« Bonsoir, j'aimerais boire un coup à la maison du Procureur du Roi.
- Vous avez le mot de passe ?
- Bien sûr : *Le Clandé Bar.*
- Je ne vous savais pas habitué du *Bon-Secours*.
- Ce n'est pas partout qu'on peut savourer de délicieux cocktails à l'eau-de-vie et aux liqueurs de terroir, le tout dans une ambiance… clandestine.
- Vous avez bien raison. Bon retour parmi nous. »

La musique, quelle musique !

Une véritable expérience au cœur des années 30.

CHICS

LE FANTÔME DE L'OPÉRA

19, rue Royale - LYON 1
04 37 92 03 88
Ⓜ Croix-Paquet
€ Cocktails : 13-14 €
Mocktails : 9 €
Mar-Sam : 18h-1h



Ambiance feutrée, fins cocktails, je décide d'y emmener mon ami. Le serveur me demande :
« Un cocktail ?
- Deux, s'il vous plaît. »
Il fronce les sourcils, mais s'exécute. Les verres arrivent sauf que tout le monde me regarde bizarrement. Un serveur finit par s'approcher et murmure : « Monsieur, vous êtes seul. » Encore un jaloux…

NEW ROUSSE - LA TERRASSE PERCHÉE

1, rue Bodin, place Bellevue - LYON 1
04 28 29 16 19
Ⓜ Croix-Rousse
€ Cocktails : 14-16 €
Mocktails : 14 €
Lun-Dim : 9h-23h

Le bastion Saint-Laurent était à l'origine destiné à protéger les Lyonnais d'une potentielle invasion. Aujourd'hui, ce sont les Lyonnais, désireux de cocktails en terrasse, qui envahissent le fort. Après, avec cette si belle vue, on comprend pourquoi les gens viennent et pourquoi la place s'appelle comme ça.

Un service distrait.

L'OFFICINE

3, crs. Saint Henri - Grand Hôtel-Dieu - LYON 2
04 72 41 84 96
Ⓜ Bellecour
€ Cocktails : 13-20 €
Mocktails : 10-11 €
Mar-Ven : 18h30-00h30
Sam : 17h-00h30

Connaissez-vous un bar à cocktails chic et rétro, perché au sommet d'un lieu emblématique de Lyon, où chaque saison donne naissance à des créations aussi audacieuses que raffinées ? Moi oui.

La terrasse *rooftop*.

Ils proposent un service de cocktails sur-mesure.

NEW LE POLIGONE

12, rue d'Amboise - LYON 2
06 60 08 63 32
Ⓜ Bellecour
€ Cocktails : 9-14 €
Mocktails : 8,50 €
Mar : 18h-00h
Mer-Sam : 17h-1h

Le PoliGone n'a pas besoin d'en faire trop, il sait. Dans ce bar feutré où le goût tutoie la précision, l'absence d'artifice consacre l'authenticité du lieu. Sur sa terrasse, en retrait du monde, ses initiés chuchotent et sirotent leur cocktail en savourant l'instant comme un mot rare. Le genre d'adresse au luxe discret, qu'on ne partage qu'à demi-mot, pour ne pas l'abîmer.

La longueur de la carte, pire ennemie des indécis.

YOU COCKTAIL BAR

56, rue Ney - LYON 6
06 23 47 00 38
Ⓜ Masséna
€ Cocktails : 10-15 €
Mocktails : 8 €
Lun, Mar, Mer, Jeu, Ven & Dim : 17h-1h
Sam : 13h-1h

Divine dans sa *Petite Robe Noire*, elle s'accorde parfaitement avec l'élégance du lieu. Elle s'installe et les serveurs nous apportent la carte. Pas besoin d'avoir *1 Million* pour se faire plaisir ici, je vais pouvoir lui offrir un cocktail. Je lui dis : « Tu aimes ? », elle me répond : « *J'adore !* », les notes florales l'ont séduite. Décidément, ce *date* est un sans-faute. Que *La Vie est Belle !*

La carte dans le style magazine *Vogue*.

CHILL

ABSTRACT

2, rue Duroc - LYON 1
04 78 98 84 55
Duroc
€ Cocktails : 9-14 €
Ven & Sam : 18h-00h
Dim : 16h-23h

RPPP

Déambulant au gré des lumières de la ville, je tombe sur une réplique du tableau *Nighthawks* de E. Hopper. J'entre et deviens un personnage de cette œuvre grandeur nature. La serveuse me parle d'alcools de poivron jaune et de beurre, distillés quelque part dans l'arrière-boutique. Si Fourvière ne trônait pas si fièrement dans le paysage, j'aurais juré avoir voyagé dans le New York des années 50.

Ils distillent leur propre alcool à partir d'ingrédients surprenants.

SODA BAR

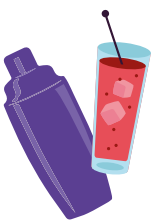
7, rue de la Martinière - LYON 1
04 78 39 06 66
St-Vincent
Cocktails : 6-13 €
Mocktails : 5-9 €
Lun, Mar, Mer & Dim : 18h-1h
Jeu : 18h-2h
Ven & Sam : 18h-3h

« Pap's, Mam's, vous ne devinerez jamais ! J'ai commandé un soda et on m'a servi un cocktail. Un peu perdu, je n'ai pas osé dire que le serveur s'était trompé, alors je l'ai bu... Et là, c'était tellement bon que je n'ai pas pu m'arrêter d'en commander.
- Oui oui Adam, ça doit être ça. T'es encore bourré mon fils... »

Les cocktails zombies.

NEW KABUKI

6, rue Gaspard André - LYON 2
04 72 41 86 40
Bellecour
Cocktails : 10-14 €
Mocktails : 6-8 €
Mar-Sam : 17h-1h



Kabuki | n.m.
Sens 1. Forme épique du théâtre japonais traditionnel.
Sens 2. Pinceau de maquillage pour le teint.
Ex : *Meuf, c'est toi qui as pris mon kabuki ?*
Sens 3. Un bar qui fait des cocktails sur mesure.
Ex : *Tu connais pas Kabuki ?! Alors là, faut que je t'y emmène.*

Le barista aux petits oignons.

Des cocktails faits à partir de produits locaux.

dalkia GROUPE EDF

OUBLIE LE SHAKER !
ON A BESOIN DE TES TALENTS
POUR SECOUER LE MONDE
DE L'ÉNERGIE.

LES MÉTIERS DE LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE

Si en plus d'être à la recherche d'un super bar pour ce soir tu es à la recherche d'une alternance ou de ton premier job, écris-nous : **dalkia-centre-est-recrut@dalkia.fr**

POMPETTE

12, rue Palais Grillet - LYON 2
Ⓜ Cordeliers
€ Cocktails : 12 €
Mocktails : 9 €
Lun-Sam : 18h-1h



Ce soir, j'avais envie de me changer les idées. Alors j'ai pris mon sac, mes clés, ma pote, et je suis allée au bar le plus proche de chez moi. Aventureuse, je me laisse guider par l'humeur du barman. Je prends un cocktail, deux cocktails, trois cocktails… Bref, je suis sortie pompette.

Siroter un cocktail sur une balançoire, que demander de plus.

L'humeur du barman : dites-lui ce que vous aimez et n'aimez pas, et il vous concoctera un délicieux cocktail.

L'ARTCHIMISTE

22, rue Professeur Weill - LYON 6
04 78 41 15 85
Ⓜ Masséna
€ Cocktails : 13-15 €
Mocktails : 9 €
Lun, Mar & Dim : 18h-00h30
Mer & Jeu : 18h-1h
Ven & Sam : 18h-2h30

Observation : On devrait aller tester *L'Artchimiste*, ça a l'air sympa.
Hypothèse : Les cocktails sont supers et le service est top.
Expérience : On boit des cocktails, on reboit des cocktails…
Résultat : Les cocktails créations et le service nous ont séduits. Notre planche et la déco tropicale moins.

La carte d'une clarté remarquable, parfaite pour les nuls en cocktail.

NEW PINEAPPLEROOM

21, rue Juliette Récamier - LYON 6
09 74 64 10 34
Ⓜ Brotteaux
€ Cocktails : 10-16 €
Mocktails : 9 €
Lun : 18h-00h30
Mar-Sam : 17h-1h

Mobilier en bambou et chemises hawaïennes, le kitsch est maîtrisé pour créer une ambiance immersive. Depuis que j'ai découvert ce bar, je me passionne réellement pour la culture tiki. Pour l'instant, mon attrait se limite à une figurine de danseuse hawaïenne et un verre en forme de noix de coco. Mais si on y ajoute ma venue journalière au *Pineapple Room*, c'est déjà pas mal.

Des verres drôles et originaux.

SAUVAGE

3, rue Montesquieu - LYON 7
04 37 29 23 79
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Cocktails : 11-15 €
Mocktails : 9 €
Lun-Sam : 18h-1h

Si Mowgli avait été abandonné dans cette jungle, il s'y serait bien plus vite retrouvé. Ici la carte des cocktails est incroyablement claire : chaque boisson est décrite en trois mots, et représentée par un graphique qui reproduit sa composition. Vert pour les liqueurs, jaune pour les vins, rouge pour les *bitters*… On sait à quoi s'attendre, et surtout, le résultat est à la hauteur !

NEW ROSE GARDEN

25, ch. du Trouillat - ÉCULLY
04 87 63 38 46
Écully Le Trouillat
€ Cocktails : 16-18 €
Mocktails : 10 €
Lun-Ven : 15h-21h



Aujourd'hui, c'est moi la princesse d'Écully. Sur la terrasse du château, je me laisse guider par le service aux petits soins. J'opte pour une pâtisserie et un cocktail *Space Oddity*. Ils ne lésinent pas sur l'alcool ici, heureusement que mon carrosse motorisé m'attend à Écully Le Trouillat pour le retour !

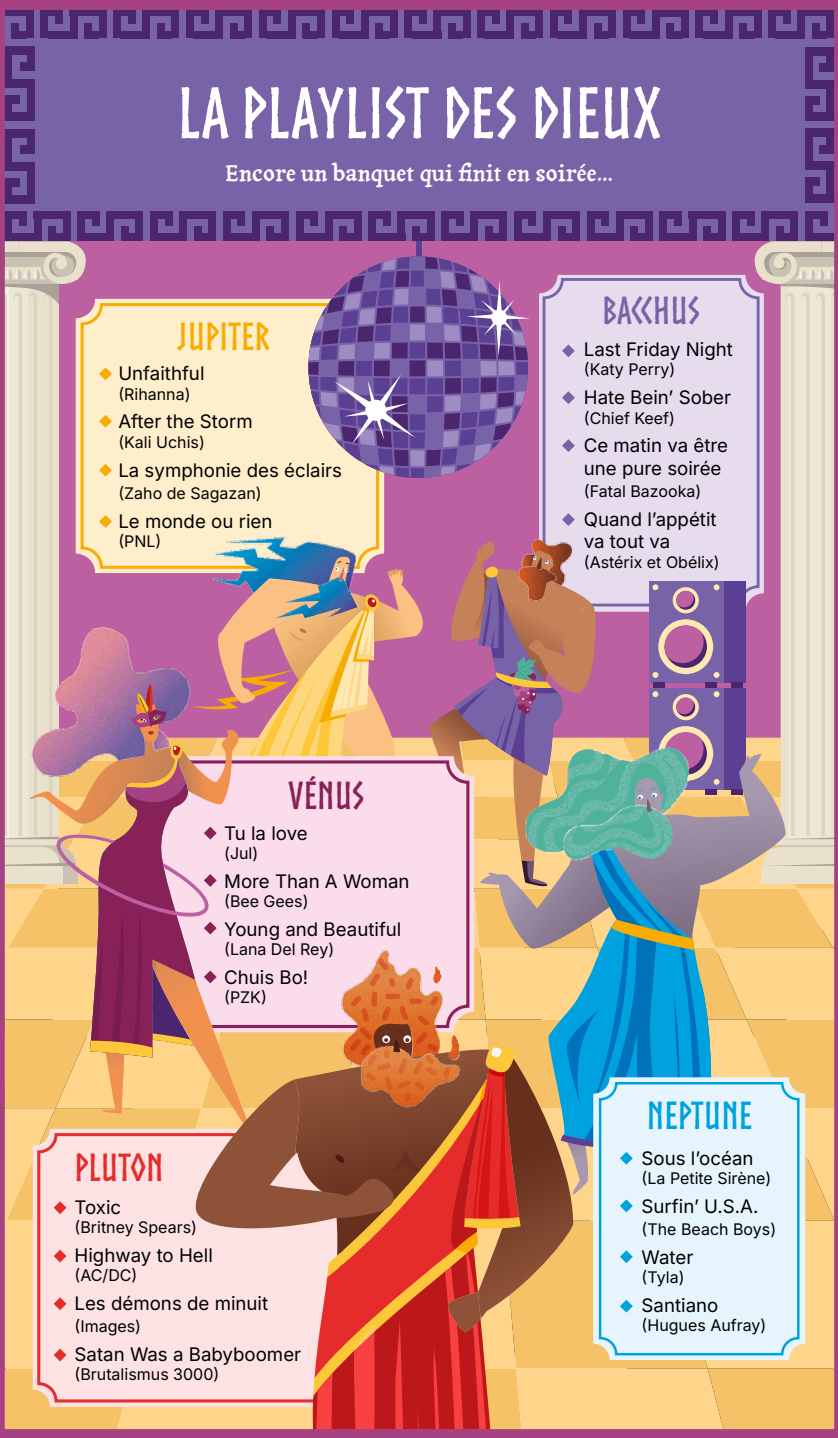
Une déclinaison mocktail pour chaque cocktail.

J'ai vidé les caisses du château.

Ce service royal est assuré par des étudiants de l'*Institut Lyfe*.

LA PLAYLIST DES DIEUX

Encore un banquet qui finit en soirée...



JUPITER

- Unfaithful (Rihanna)
- After the Storm (Kali Uchis)
- La symphonie des éclairs (Zaho de Sagazan)
- Le monde ou rien (PNL)

BACCHUS

- Last Friday Night (Katy Perry)
- Hate Bein' Sober (Chief Keef)
- Ce matin va être une pure soirée (Fatal Bazooka)
- Quand l'appétit va tout va (Astérix et Obélix)

VÉNUS

- Tu la love (Jul)
- More Than A Woman (Bee Gees)
- Young and Beautiful (Lana Del Rey)
- Chuis Bo! (PZK)

PLUTON

- Toxic (Britney Spears)
- Highway to Hell (AC/DC)
- Les démons de minuit (Images)
- Satan Was a Babyboomer (Brutalismus 3000)

NEPTUNE

- Sous l'océan (La Petite Sirène)
- Surfin' U.S.A. (The Beach Boys)
- Water (Tyla)
- Santiano (Hugues Aufray)



Les arômes ne se sont pas faits en un jour.

BRAISE & VIN

17, rue Désirée - LYON 1
04 78 28 64 10
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Verres de vin : 6-19 €
Verres de vin : 6-19 €
Lun-Sam : 17h-00h

RPPP

Comment je suis tombée amoureuse de lui ? C'est simple, un jour il m'a dit : « Viens on va chez *Braise & Vin* ce soir. » On a pris plusieurs verres de vin sur la petite terrasse. On s'est regardés en mangeant nos viandes grillées à la braise, les pommettes rougies par ce magnifique Syrah. On est rentrés chez moi et on a fait l'amour. C'était top.

Le sommelier qui te donne de vrais conseils et te fait sentir comme chez toi.

LA BOUTEILLERIE

9, rue de la Martinière - LYON 1
06 60 99 35 27
St-Vincent
€ Verres de vin : 6-9 €
Bouteilles de vin : 25-45 €
Mer-Sam : 18h-23h

RPPP

Aller à *La Bouteillerie,* c'est comme rendre visite à son meilleur ami. Christophe est le seul à savoir ce qui me fera plaisir à coup sûr. Il m'apporte le vin que je n'aurais jamais su choisir et me questionne sur ce que je ressens. Quand je me plante, il me corrige en douceur, comme un bon ami qui veut que j'apprenne de mes erreurs. Je me laisse guider par son expertise, et franchement, c'est bien mieux comme ça.

Les seuls *red flags* qu'on tolère, c'est un bon Bourgogne qui tache un peu la nappe.

OCTOBRE

24, rue de la Platière - LYON 1
04 22 91 17 98
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Verres de vins : 5-10 €
Bouteilles de vin : 27-100 €
Lun-Ven : 19h-00h

RPPP

Si on dit : « Avril, ne te découvre pas d'un fil », mon petit frère m'a toujours dit : « Octobre, pas un mois pour rester sobre. » C'est pour cela que nous ne quittons plus *Octobre* car avec leur grande sélection de vins et leurs délicieux tapas, nous avons de quoi respecter l'adage. Et puis, comme novembre ça rime avec pas grand chose, je suppose qu'on peut y rester.

Le sommelier, jamais à court de blagues.

***Octobre* ne possède pas la licence IV, il faut commander à manger pour boire.**



ODESSA COMPTOIR

14, rue René Leynaud - LYON 1
09 80 34 32 51
Ⓜ Croix-Paquet
€ Dîner : 20 €
Lun-Mer : 18h30-23h
Jeu-Sam : 18h30-00h



Heureux qui, comme moi, a fait de beaux voyages. Mes voiles se sont dirigées vers l'*Odessa*. Après avoir accosté sans méfiance, je me fis happer par l'odeur des vins m'appelant, tel le chant des sirènes. Émanant de chaque verre, ces mélodies enjolivaient nos gorgées de belles promesses. Un blanc tranchant pour attirer, un rouge capiteux pour retenir. Comme Ulysse, j'ai pris mon temps pour rentrer.

SOUL BROTHERS

5, rue Neuve - LYON 1
04 82 91 99 33
Ⓜ Cordeliers
€ Verres de vin : 5-10 €
Bouteilles de vin : 24-78 €
Lun-Dim : 18h-1h

Il ne restait qu'un *tenders* parmi toutes ces tapas. Trop croustillant pour être ignoré, trop convoité pour être pris. Alors, on a détourné les yeux. On a goûté un autre vin, un autre cocktail, comme si le canapé moelleux et la musique live pouvaient couvrir la tension silencieuse. Les heures sont passées. Et quand on s'est levées, repues et heureuses, il était encore là. Froid. Seul. Oublié. On reviendra, il le mérite.

CHENIN N°20

13, rue Gén. Plessier - LYON 2
09 83 45 64 69
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Verres de vin : 6,50-7,50 €
Bouteilles de vin : 28-110 €
Mar-Sam : 18h-00h

La nationalité *Cheninoise*, ça se mérite. Il faut être un habitué du bar, apprécier leurs vins naturels et biodynamiques de qualité et sélectionner leurs produits pour composer sa planche sur mesure. Bon, ce n'est pas si compliqué que ça en fait. Félicitations à tous les *Cheninois* cependant.

L'ANGE DI VIN

13, rue de la Monnaie - LYON 2
04 72 04 02 52
Ⓜ Cordeliers
€ Repas complet : 20-30 €
Lun-Jeu : 12h-14h | 18h-00h
Ven : 12h-14h | 18h-1h
Sam : 18h-1h

Dans ce bar, j'ai rejoint les anges sur leurs petits nuages. On a mangé des tapas et bu des supers verres de vins. J'étais léger, je me sentais bien... Jusqu'à ce que ce verre de trop ne me brûle les ailes. Je suis rentré rond comme un ballon.

❤ **Le choix original de vins au verre.**

LES ASSEMBLEURS

12, rue Mazenod - LYON 3
04 81 10 93 19
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Verres de vins : 4,50-6 €
1L de vin : 25-86 €
Lun-Ven : 8h-00h
Sam : 10h-00h

Le dictionnaire définit un assembleur comme un langage de programmation. Balivernes. Un véritable assembleur est celui qui réunit les gens pour trinquer autour d'un blanc trouble tiré à la pression, partager une planche savoureuse et refaire le monde. Chez *Les Assembleurs*, on ne se contente pas de boire, on se rassemble.

❤ **Et si vous avez un petit creux, la carte est à la hauteur du vin.**



LES GLOUGLOUTONS

9, crs. Dr Long - LYON 3
04 72 13 96 26
Grange Blanche
Verres : 4-9 €
Bouteilles : 26-90 €
Lun-Ven : 12h-14h | 18h15-23h45

Glou-glou : *n.m.* bruit d'un liquide qui coule d'un conduit.
Glouton : *n.m.* personne qui mange avec excès.
Glougloutons **:** *n.m.* un bar à vin avec de délicieux apéros. Leurs prix ne permettent pas de *gloutonner* mais par contre, on *glougloute*.

Gare aux pigeons sous le store banne de la terrasse…

LE VITIS BAR

131, bd. de la Croix-Rousse - LYON 4
06 31 16 63 27
Croix-Rousse
Verres de vin : 6,50-12 €
Bouteilles de vin : 19-8000 €
Mar-Jeu : 17h-1h
Ven & Sam : 11h-1h

Je pense que dans une autre vie, j'étais une grappe de raisin. C'est sûr, j'ai connu le soleil de la côte du Rhône, les vendanges d'Aquitaine et l'ombre des caves de Champagne. Hier soir, dans ce bar, j'ai enfin renoué avec ma véritable essence : flottant dans un verre et guidé par les conseils de la patronne. Est-ce une révélation ou juste un excellent Saint-Émilion ? Je n'en sais rien, mais au moins, je me suis régalé.

Haut lieu de la 3ème mi-temps.

LA CAVE DES VOYAGEURS

7, place Saint-Paul - LYON 5
04 78 28 92 28
Gare Saint-Paul
Menu : 24,50 €
Mar-Sam : 17h-1h

-43 av. J.-C. : L'empereur Auguste vient d'apprendre qu'on n'est pas obligés d'être nu sur un trône et de se faire ventiler par des servants pour déguster du bon vin. Il se rend à *La Cave des Voyageurs* et découvre un mode de vie simple, les bons copains et la charcuterie. Il se met une caisse mais ne sait plus comment rentrer au palais. Pas de chance, il n'y a pas de carte dans le bar, mais bon, tous les chemins mènent au rhum.

Très bons conseils et très bonne sélection de vin.

NEW SPARTACOS

Local PP - ESC Villeurbanne
Place Jean Jaurès
Lun-Dim : 24h/24h (facile)

« Spartas quel est votre métier ?
- Être de charmants tacos, très gourmands et toujours accompagnés d'un bon verre !
- Alors oui, c'est vrai, mais ce n'est pas ce que je veux entendre. Je répète : SPARTAS QUEL EST VOTRE MÉTIER ?
- LE PP, LE PP ! »

Monsieur *Ketchup*.

Des tacos complètement *fadas* et toujours sous *BBL*.

Le manque de place près des tacos vous a fait atterrir dans cette rubrique, mais elle vous va bien aussi !





Il y a à boire et à manger là-dedans.

PLANCHES

LES FROMAGIVORES

3, rue Romarin - LYON 1
04 78 91 28 92
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Planches : 13,90-26,80 €
Verres de vin : 7,50-8 €
Mar-Ven : 12h-14h | 19h30-23h
Sam : 12h-14h | 19h-23h

« Comment voulez-vous gouverner un pays où il existe 258 variétés de fromages », disait de Gaulle. Il aurait certainement revu son jugement s'il avait eu l'occasion de diner chez *Les Fromagivores*. Chauds, froids, pâtes dures, pâtes molles, affinés ou aromatisés... Ici pas de discorde, les fromages vivent en parfaite harmonie et cela pour le plus grand bonheur de vos papilles.

Une carte des vins au verre à faire pâlir celle des fromages.

NEW LE 17.45

65, rue Victor Hugo - LYON 2
09 82 47 07 47
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Planches pour 2 pers. : 22-28 €
Verres de vin : 4-7 €
Lun-Dim : 17h45-00h

0:01 : *Le 17.45* me manque...
5:00 : Je rêve du *17.45*, de ses fromages...
9:00 : Je salive en pensant à sa charcuterie.
12:00 : Mon repas me paraît fade, je ne pense qu'à ses planches.
17:45 : J'y suis enfin, ma vie a désormais un sens.
0:01 : *Le 17.45* me manque...

Le pain, tout simplement délicieux.

L'AMOUR DE NUIT

80, rue de Marseille - LYON 7
04 37 66 57 12
Rue de l'Université
€ Planches : 11-39 €
Verres de vin : 4,50 €
Mar-Ven : 16h30-23h
Sam : 10h-14h | 17h30-23h

Un Mont d'Or qui coule, un bon verre et une charcuterie bien tranchée, on mise sur les plaisirs simples. L'ambiance est chaleureuse, la carte des vins affûtée, et si vous hésitez, faites confiance aux pros. Que vous soyez là pour trinquer entre potes ou découvrir un bel accord mets-vins, une chose est sûre, l'amour du bon goût dure au moins le temps d'une bouteille.

Si la nuit s'éternise, bonne nouvelle : c'est aussi la fromagerie qui ferme le plus tard de Lyon.



TAPAS

CAFÉ THOMAS

1, rue Laurencin - LYON 2
04 72 16 28 64
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Tapas : 3-14 €
Verres de vin : 6-8 €
Lun-Ven : 12h-14h | 18h30-00h

Cher journal, je t'écris ce soir car j'ai ressombré... Il s'y attendait je pense, il m'a de nouveau accueilli à bras ouverts. Depuis notre dernière entrevue rien n'avait changé, le même intérieur rustique, les mêmes assiettes... Ça m'a remémoré tout ce qu'on a fait dans cette cuisine. Et puis tu connais ses talents de cuisinier, il m'a préparé plein de petits plats, je ne m'en lasserai jamais. Journal, aide-moi à passer à autre chose.

Difficile de tourner la page avec son ex quand ce dernier a 3 établissements dans la même rue.

NEW ESPERANTO

6, rue Ferrandière - LYON 2
04 78 59 13 65
Ⓜ Cordeliers
€ Tapas : 6-15 €
Verres de vin : 4-8 €
Mar-Jeu : 19h-1h
Ven & Sam : 12h-15h | 19h-1h
Dim : 11h-15h

Cupidon a troqué ses flèches pour un *gin to* à l'*Esperanto* ! L'amour est une langue universelle et les cocktails en sont les messagers. Les tapas vous feront tomber amoureux à chaque bouchée et l'ambiance est si chaleureuse que le bar aurait pu être conçu par Eros lui-même. Si vous cherchez un endroit où l'amour et la fête s'entremêlent, l'*Esperanto* est *the place to be*.



NEW MONEDA

8, rue de la Monnaie - LYON 2
04 72 32 94 38
Ⓜ Cordeliers
€ Tapas : 6-12 €
Cocktails : 10-13 €
Lun-Mer : 18h-00h
Jeu & Ven : 18h-1h
Sam : 12h-1h

Envie de tacos sans transformer votre langue en torche olympique ? À la *Moneda*, zéro risque de finir en larmes face à un *jalapeño* sournois. Un guacamole si onctueux qu'il mérite un câlin, des *empanadas* dorées comme un coucher de soleil à Cancún, et des saveurs qui réchauffent sans incendier votre palais.

Pour les vrais aventuriers, direction le bar à tequila.

NEW LE CASSE-VINS

RPPP

123, rue Bugeaud - LYON 6
04 72 74 91 51
Ⓜ Masséna
€ Tapas : 5-16 €
Verres de vin : 6-12 €
Lun-Ven : 17h-00h

Bacchus a déserté le Panthéon pour *Le Casse-Vins* ! Avec plus de 500 flacons divins à disposition, le choix est cornélien. Heureusement, les disciples de Bacchus vous guident d'une main experte. Des assiettes d'une excellence olympienne viennent compléter ce festin des dieux. On comprend mieux pourquoi Bacchus est parti...

Les gnocchis sont à tomber par terre !

NEW LES BONS COPAINS DE RAPHAËL

123bis, rue de Sèze - LYON 6
04 78 52 36 85
Ⓜ Masséna
€ Tapas : 9-16 €
Verres de vin : 5-8 €
Lun-Sam : 18h30-00h
Dim : 10h30-14h

On veut tous devenir copain avec Raphaël. Il partage tout : les assiettes, les fous rires et le bon vin. Son pain perdu console mieux qu'un pote après une rupture et ses verres ne restent jamais vides bien longtemps. Trois ans que les bons copains se retrouvent ici… Et ce n'est pas près de s'arrêter !

L'onglet de bœuf sauce vin rouge-soja, un copain de table idéal.

Brunch tous les dimanches matin.

NEW LOCKERS RESTAURANT

133, rue de Sèze - LYON 6
04 81 91 14 66
Ⓜ Masséna
€ Assiettes : 11-18 €
Verres de vin : 6-8 €
Mar & Mer : 12h-14h | 17h-1h
Jeu & Ven : 12h-14h | 17h-2h
Sam : 17h-20h

Lockers Restaurant, c'est *Split* avec 20 personnalités en moins : restaurant le midi, bar gourmand le soir, bar festif la nuit. On ne les a pas encore toutes rencontrées, mais on s'est très bien entendus avec celles en charge de la cuisine.

La 4ème personnalité est cachée au fond des toilettes derrière le miroir, à vous d'aller la trouver !



NEW LES GRÉVISTES

65, rue de Marseille - LYON 7
04 28 29 04 40
Ⓜ Jean Macé
€ Tapas : 4-12 €
Verres de vin : 4-8 €
Mar-Sam : 17h-1h

Impossible d'avancer, tout est bloqué par un bar en pleine effervescence. Un *Gilet Jaune* me percute violemment après avoir siroté mon *Smic* à 9 euros. Côté cuisine, l'Italie mène sa révolte gourmande : gnocchis frits, *meatballs de dinde* et focaccia occupent le terrain avec détermination. Pas de compromis, juste du goût !

Plus bruyant qu'un cortège syndical, mais pas de négociation sur le volume !

Pas de débat ici, juste des cocktails. Le *Smic* se boit cul sec et le *Gilet Jaune* fait pétiller les papilles !

TOTEM & TEMPO

25, rue Saint-Jérôme - LYON 7
07 67 34 78 77
Ⓜ Jean Macé
€ Tapas : 8-13 €
Verres de vin : 4,40-6,50 €
Lun-Ven : 17h30-1h

Saint-Jérôme est le saint patron des traducteurs. J'aurais pu écrire cette critique dans toutes les langues du monde mais disons que je n'en maîtrise plus ou moins qu'une. Donc, parlons français, *Totem & Tempo* c'est des produits frais et régionaux, une ambiance géniale et des proprios tout aussi sympas. Foncez-y !

Tous les plats sont végétariens avec une alternative *carne*.

NEW TURBINE

8, rue Saint-Jérôme - LYON 7
09 86 59 06 22
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Tapas : 4-10 €
Verres de vin : 6-7,50 €
Mar-Sam : 17h-00h

Les chandeliers en bouteille soufflent un vent de romance, mais ici mon seul crush, c'est le boudin frit. Doré, croustillant, trempé dans sa sauce ravigote, il me fait chavirer. Certes, les portions flirtent avec la discrétion, mais à ce prix-là, je ne joue pas la difficile. Entre des serveurs aux petits soins et une playlist qui varie comme mon taux d'alcoolémie, je repars conquise… Mais toujours célibataire.

Les casse-croûtes faits maison.

MIXTES

LA PLANCHE À PARTAGER

5, rue d'Auvergne - LYON 2
06 01 37 31 67
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Planches pour 2 pers. : 24-31 €
Tapas : 6-18 €
Lun-Ven : 18h-23h
Sam : 12h-14h | 18h-23h

Pourtant je n'ai jamais été du genre à partager… Mais je dois avouer que depuis que j'ai passé la soirée à l'étage de *La Planche à Partager*, j'ai changé d'avis ! C'est peut-être lié au choc en me relevant sous les poutres ou simplement à cette charcuterie à tomber par terre, allez savoir. Une chose est sûre, je veux tout partager maintenant. Enfin, sauf la dernière tranche, faut pas exagérer non plus.

La *Planche à Partager* possède une licence petite restauration ; pour les moins initiés, cela veut dire que pour boire de l'alcool, il faut manger à côté.

Des produits locaux en circuit-court.

NEW STARCK BAR

29, rue Delandine - LYON 2
04 87 38 97 44
Place des Archives
€ Planches : 15 € | Tapas : 4-18 €
Lun : 17h-23h
Mar & Mer : 17h-00h30
Jeu-Sam : 17h-1h

Après le taiseux Ned, l'ingénieux Tony et le créatif Philippe, la grande famille Star(c)k est très heureuse d'accueillir son petit nouveau : Bar ! C'est un beau bébé de 60 cm (aussi long que les planches de charcuterie qu'il propose) et 4,75 kg (le poids que j'ai pris après une soirée chez lui).

Bar est généreux sur les quantités comme sur les prix !

LA CUISINERIE

16, rue Saint-Georges - LYON 5
04 78 60 91 86
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Planches : 12-24 € | Tapas : 7-16,50 €
Mar-Jeu : 12h-14h | 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h | 19h-22h30

Aujourd'hui, maman est allée à *La Cuisinerie*. Ou peut-être hier, je ne sais pas. J'ai reçu un télégramme de la cuisine : « Restaurant familial. Tapas savoureux. Sentiments distingués. » Cela ne veut rien dire. C'était peut-être hier.

Je me suis régalé, mais je me sentais étranger.

NEW BELLE LURETTE

34, rue de la Claire - LYON 9
04 72 18 19 34
Ⓜ Gare de Vaise
€ Tapas : 3,50-12,50 €
Verres de vin : 4,50-7,50 €
Lun : 11h30-14h30
Mar-Ven : 11h30-00h

Ça faisait *Belle Lurette* que je n'avais pas vu pareille guinguette. Un *bowl* dans une cantoche, aussi rétro que *sympatoche*. Et le soir, dans l'éclat des verres, on plonge dans un autre univers. Animations et plats partagés, c'est une soirée à ne pas manquer !

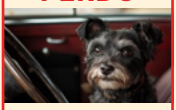
Des produits bio et locaux.





LES PETITES ANNONCES

PERDU



Pluton a perdu Cerbère appelez le numéro :

666 666 666

BABY SITTING

Nous cherchons quelqu'un pour s'occuper de notre petit Bacchus, fils de Jupiter. Missions : Lui donner le biberon de Beaujolais fréquemment et le bercer avec "Avant la douane" de Jul.

John Textorix, dieu déchu de Décines, cherche à s'envoler vers le Brésil. Paiement en 7 fois si possible (sous réserve de validation par la DNCG).

INTÉRIM

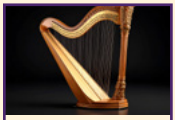
Mission simple et sans qualification, pousser la pierre en haut de la colline. Si intéressé, contactez Sisyphe via *ManPower*.

OBJET PERDU

Je cherche un objet perdu appartenant à César. Prière de rendre à César tout ce qui lui appartient.



Vends boîte. Ouverte qu'une seule fois, prix négociable. Contactez Pandore par snap.



Cherche harpe en mi mineur, pour ajouter « *Charger* » à la playlist d'Apollon.

Nouveau point de vente de plantes médicinales ouvert par Cérès aux Terreaux. Hydromel sans ordonnance non remboursé par la sécu. Rdv sur *Doctolib*.

Qui pour envahir la Gaule en vif là ? Postulez sur Legionnaire.com

Cherche allumette et/ou briquet pour petit feu rapide. Contactez Néron via *Teams*.

EURL Hermès Transport propose des services de livraison express. Cherche LIVREUR. Expériences : *Amazon Prime, Deliveroo, Chronopost*.

Olympiades de Caluire-et-Cuire : lancer de javelot, combats à l'épée, lutte dans le sable, pétanque… Buvette : 5 € la pinte de nectar des dieux (en espèce uniquement). Tombola à 14h.

Cherche personne. Mon cyclope m'a dit que personne lui avait crevé l'œil. Est-ce que personne pourrait me contacter à ce sujet ? Me contacter par mouette voyageuse.

Cherche menu *McFirst* à livrer directement dans le siège d'Alésia, svp urgent !

Cherche quelqu'un en bonne condition physique et particulièrement courageux pour réaliser 12 travaux. Ne requiert pas nécessairement d'expériences préalables mais savoir étouffer un lion à mains nues est un plus.



Offre édifice en forme de cheval, parfait pour décorer une cité fortifiée et réputée inviolable. Super cadeau en cas de fin de guerre.



SARL Vulcain Construction cherche

FORGERON

(avec gros marteau)

Secteur : Lugdunum.

Permis B.

SUPER BARBECUE TOUT ÉQUIPÉ À VENDRE



Vends protection en kevlar à mettre autour du talon. Dédicacée par Pâris avec du sang officiel d'Achille (certifié). À venir récupérer en main propre, à Troie.

Vends coquillage pour voyage marin. Intérieur non lavé et d'origine. Seulement une naissance dedans, une **OCCASION À SAISIR !**



Le concept est simple, là tu bois.

BAR À CHATS

GENTLECAT

51, rue Auguste Comte - LYON 2
07 77 38 55 25
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Menus boisson chaude et pâtisserie : 10-13 €
Mar-Sam : 12h-21h
Dim : 10h-18h

« *Miaou* ! ». Non pas de ça ici, c'est « *Meow* » d'accord ? Chez *GentleCat*, les chats sont chez eux comme en Angleterre. Ces dix résidents terriblement *cute* possèdent leur propre marque de *tea* et mangent des *bakeries* faites maison ! Voilà donc un *lifestyle* parfaitement *British*. En plus, il faut admettre que ces boules de poils ont le sens de l'hospitalité. De vrais gentlemen !

L'été, ce salon de thé se transforme en bar à jeux de société !

BAR À CHICHA

LA SHISHA DES GONES

11, rue Ferrachat - LYON 5
04 78 37 67 96
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Chichas : 12-16 €
Lun-Dim : 15h-1h

Les idées embrumées après le boulot, j'erre dans un Vieux Lyon nuageux en quête de relaxation. Bar au rez-de-chaussée, lumières tamisées et banquettes confortables à l'étage, ce contraste m'a tout de suite plu. À force de tirer sur la chicha, mes problèmes du taf partent en fumée, et ma fin de journée s'éclaircit.

Il faut consommer quelque chose d'autre, si l'on souhaite prendre une chicha.

BAR À CHOCOLATS

IKÔNE

13, rue Constantine - LYON 1
07 67 92 46 58
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Chocolat chaud : 5 €
Fondue chocolat pour 2 : 9,50 €
Lun-Ven : 11h30-19h
Sam : 11h-19h
Dim : 11h-18h

Un couple entre chez *Ikône*, et contemple le nuancier. « Moi, j'hésite entre un *Blanc caramel salé n°36* et un *Noir orange n°56*.
- Et ce *Noir Profond n°67*, t'en penses quoi ? Trop intense ?
- Et en finition... Tu veux du croquant ? Y'a spéculoos, fruits de saison, noisettes... »
Finalement, ils ont tout pris et ce n'était pas pour repeindre le salon.

Pour les intolérants au gluten, apportez votre gaufre, crêpe ou brioche, et ils s'occupent du reste !



BAR À CHOUX

SOYONS CHOUX

54, rue Tramassac - LYON 5
06 25 58 07 89
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Choux : 3,90 € à emporter
4,10 € sur place
🕒 Mer-Dim : 11h-20h



Dans les années 80, c'était le régime soupe aux choux ; en 2025, je lance le régime *Soyons choux* :
- Un chou vanille-spéculoos le matin
- Des choux au chocolat et au yuzu-framboise le midi
- Et pour finir en beauté, des choux pistache d'Iran et popcorn caramel le soir.

Ça ne vous fera pas perdre de poids, mais ça vous rendra heureux… Et diabétique aussi, mais on ne peut pas tout avoir dans la vie.

Les choux salés sont uniquement disponibles en service traiteur.

BARS À JEUX

MOI J'M'EN FOUS JE TRICHE

8, rue René Leynaud - LYON 1
04 69 70 13 00
Ⓜ Croix-Paquet
€ Adhésion annuelle : 10 €
Pinte : 5,50 €
🕒 Mar-Ven : 19h-00h
Sam : 15h-00h
Dim : 15h-19h

Sans prise de *Risk*, on a fui nos *échecs* dans ce refuge où le jeu est roi et la convivialité, reine. *Monopoly*-sés toute la soirée, les bénévoles passionnés *Unlock* le jeu qu'il vous faut. Que vous soyez *Président* ou *Trouduc*, ici tout le monde est le bienvenu.

Si vous voulez y passer la journée, vous pouvez apporter votre déjeuner.

En revanche, pour boire, direction le bar !

LES PETITS JOUEURS

4, rue Saint-Georges - LYON 5
lespetitsjoueurs69@gmail.com
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes : 7-8 €
Planche mixte : 18 €
🕒 Mar-Ven : 18h-00h
Sam : 16h-00h
Dim : 16h-22h

Ma pote de Paris débarque à Lyon ce week-end, et contenter cette grognasse… Un enfer ! J'ai une solution, une petite cave sur deux étages que Clémence et Jules ont réussi à transformer en un repaire convivial. Jeux et casse-croûtes font sourire notre aigrie originelle. Mais surtout, elle rigole, c'est historique !

Les barmans sauront vous conseiller le jeu qui vous fera le plus rire.

OVERCRAFT CAFÉ

4, rue de la Baleine - LYON 5
09 83 36 11 23
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes : 6,50 €
Planche de charcuterie : 15 €
🕒 Mar-Jeu : 18h-1h
Ven & Sam : 18h-3h

Père Fouras toussote : « Je suis de plateau pour les stratèges, de cartes pour les tricheurs, de société pour les bavards, vidéo pour les *gamers*. On me pratique bière ou cocktail à la main, dans une taverne boisée dont la déco change au fil des saisons. Je crée des alliances, des fous rires, parfois des disputes, mais sans jamais diviser. Qui suis-je ? » Réponse : les jeux de l'*Overcraft Café*.

Possibilité de réserver le bar pour des anniversaires et autres fêtes.

TIRE-TOI UNE BÛCHE

71, rue Bugeaud - LYON 6
09 83 89 34 22
Masséna
Accès aux jeux : 4 €
Bols salés à partager : 6-12 €
Lun-Jeu : 17h30-00h
Ven : 17h30-1h
Sam : 16h30-1h

« Tu te mets combien en bar à jeux ?
- 10, je suis incollable ! Pas plus tard qu'hier, je suis allée chez *Tire-toi une bûche*. C'est immense, ils ont une grande sélection de jeux, de délicieux tapas et un *staff* hyper attentionné.
- C'est pas drôle de jouer avec toi, tu connais tout sur tout ! »

Le cocktail *Foamstar Martini*.

Ils proposent également trois salles de défis dans lesquelles tester ses réflexes entre amis !

L'ATENIUM : LA TAVERNE

80, rue Montesquieu - LYON 7
contact@atenium.fr
Saxe - Gambetta
Cocktails : 9,50 €
Plats et tartinades : 6-12 €
Lun-Ven : 17h-00h30
Sam & Dim : 15h-00h30

Chaque décision compte quand on entre en terre inconnue. À *L'Atenium*, analysez la salle comme un champ de bataille : les drapeaux marquent les zones à sécuriser, les tables libres sont des points stratégiques. En solo, plantez votre étendard et attendez du renfort. En escouade, installez-vous en terrain conquis. Dans tous les cas, bonne chance pour votre mission et rappelez-vous : l'important c'est de gagner.

BARS ET ARTS

FLAN' RUIN PUB

12, rue du Griffon - LYON 1
04 78 72 51 68
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Pintes : 7-8 €
Cocktails : 10 €
Mer : 18h-2h
Jeu-Sam : 18h-3h30

Vous savez, être cool et charismatique est un job à plein temps. Période chargée, je flanche. Heureusement, je peux compter sur le *Flan'ruin pub* pour faire remonter ma cote. Avec ses graffitis à en faire pâlir le *street artist* du quartier et un choix de bières presque aussi séduisant que moi, ce pub *underground* a permis de rappeler à tout le monde que oui, je suis différente.

TECHNOIR

118, mnt. de la Grande Côte - LYON 1
04 72 05 73 92
Mairie du 1er
Pintes : 6 € / 7 €
Lun & Dim : 16h-00h
Mar-Sam : 16h-1h

« Dis *Siri*, où trouver un bar *pop-culture* pour boire un verre à Lyon ?
- Voici ce que j'ai déniché sur le web : *TechNoir*, bar à l'ambiance oscillant entre science-fiction et sport selon les jours de la semaine. Il n'y a pas plus déroutant que de boire une bonne pinte avec Schwarzy. Par contre, ce qui ne bouge pas ? Leurs délicieux cocktails en *happy hour* ! »

Les toilettes du bar sont uniques en leur genre.

JOBAAR

86, crs. Vitton - LYON 6
04 72 70 60 78
Masséna
Pintes : 5,50-8 €
Cocktails : 10-13 €
Lun-Mer : 17h-1h
Jeu-Sam : 17h-3h

Avec une grande sélection de bières, un baby-foot et des fléchettes, le *Jobaar* coche toutes les cases du bar classique. Son petit truc en plus ? Ce *ruin pub* est animé par des boules discos, des *DJ sets*, et des artistes live toutes les semaines. Alors, bons vivants comme amateurs de culture alternative, vous aurez tous une raison de trinquer au *Jobaar* !

Accepte les privatisations à partir de 10 personnes sans frais.

INSOLITES

LES MUSES DE L'OPÉRA

1, place de la Comédie - LYON 1
04 69 85 54 54
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Cocktails : 9,50-16 €
Tapas : 5-20 €
Lun-Ven : 18h-23h30
Sam : 14h-23h30



Hier soir, vêtue de ma plus belle tenue, je suis allée à l'opéra. Devant moi se jouait une représentation magique. Contrairement à ce que vous pourriez penser, je n'ai assisté ni à un spectacle, ni à un ballet, j'ai simplement bu un *Spritz* à la cerise sur leur merveilleuse terrasse. Ici les artistes se produisent derrière le bar et le décor n'est autre qu'une spectaculaire vue sur Lyon.

Les prix très abordables.

NEW SOIF !

4, rue Terme - LYON 1
06 43 14 83 34
Mairie du 1er
Verres de vin : 7 €
Tapas : 6-20 €
Lun-Dim : 9h-1h

Quand j'étais petit, ma mère me disait toujours de ranger ma chambre, de ne pas jouer aux jeux vidéo et de ne pas boire d'alcool. Maman, si tu lis cette critique, sache que je n'ai écouté aucun de tes conseils et que je m'envoie tous les jeudis chez *Soif !* Là-bas au moins il y a des jeux vidéo, c'est interdit de ranger et y'a plus de vin que dans la cave de Papa.

Pouvoir boire, manger et jouer en même temps.
Plus de 700 références de vins à la carte.

NEW MULTIVERS

11, rue Aimé Collomb - LYON 3
09 74 64 13 31
Guillotière - Gabriel Péri
Pintes : 6-7,50 €
Grande planche mixte : 16 €
Lun : 17h30-00h
Mar-Sam : 17h30-1h

RPPP

Mardi, j'avais envie d'un verre de vin entre copains, je suis donc allée chez *Multivers* dans la salle années 20.
Mercredi, je voulais un cocktail, je me suis ainsi rendue chez *Multivers* dans la salle années 70.
Vendredi, je voulais danser avec mes potes, alors je suis allée chez *Multivers* dans la salle *ruin pub*.
Samedi, je me suis dit qu'il fallait que j'arrête de boire autant, donc je suis allée chez *Multivers* fumer une clope sur la terrasse.

Toute la déco a été trouvée en brocante, ou faite main par des potes artistes de Valentin.

NEW TEE TIME

11, crs. Lafayette - LYON 6
07 63 19 92 71
Saxe - Lafayette
1h de simulation : 40 €
Pintes : 7-8,50 €
Lun & Dim : 10h-18h
Mar-Sam : 10h-23h



Je croise la reine d'Angleterre vers Terreaux et lui propose un *date* dans un salon de thé. Je tape « *Tee time* » sur Internet et nous voilà arrivés dans un bar qui propose du golf virtuel. Surpris mais confiant, nous parions nos héritages sur une partie, mais son swing est encore meilleur que les bières qu'on nous a servies. Ce qu'elle ne sait pas, c'est que je n'ai même pas assez d'argent pour payer la partie.

LIVESTATION DIY

14, rue de Bonald - LYON 7
04 26 01 87 39
Guillotière - Gabriel Péri
Cocktails : 9,50 €
Planche de saucisson : 8,50 €
Lun-Sam : 12h-1h
Dim : 11h30-1h

Vous voyez ce que c'est un DIY ? Mais si ! Les trucs qu'on fabriquait après avoir vu un tuto sur *YouTube* quand on était au collège. Chez *Livestation DIY*, on peut choisir de rajouter de la mangue à son mojito ou du fruit de la passion à sa caïpirinha. En tout cas, aucun rapport avec les horribles colliers que je confectionnais en 2013.

La terrasse où se prélasser au soleil.
Tournois de ping-pong, *DJ sets*, *blind-tests* : autant d'activités variées que propose le bar.

LA SOIFFERIE

6, gde. rue de Vaise - LYON 9
04 27 82 07 87
Ⓜ Valmy
€ Pintes : 5,50-9 €
Mar-Jeu : 16h30-23h
Ven & Sam : 10h30-13h | 16h30-23h30

Je me suis rarement autant sentie comme une habituée dans un bar où j'allais pour la première fois. Et pour me sentir encore plus chez moi, le barman m'a sorti un *growler* afin de ramener sa précieuse bière pression jusqu'à ma petite maison.

ⓘ *Growler* : bouteille en verre, en céramique ou en acier inoxydable utilisée pour transporter de la bière pression. En gros, un sac à bière, comme moi…

JAZZ CLUBS

HOT CLUB

26, rue Lanterne - LYON 1
04 78 39 54 74
Terreaux La Feuillée
€ Concert plein tarif : 19 €
Adhésion : 6 €
Mer-Sam : 19h30-00h

RPPP

Les mercredis soir, le jazz se réinvente avec les *jams* qui animent cette cave. La frontière entre artiste et spectateur se brouille au gré des changements de musiciens. Vous découvrez alors que votre voisine de gauche est une incroyable chanteuse, puis que celui de droite l'accompagne divinement bien à la batterie. Les compos, les impros et les solos s'enchaînent, et ma soirée ne peut être que réussie.

LA CLEF DE VOÛTE

1, place Chardonnet - LYON 1
04 78 28 51 95
Ⓜ Croix-Paquet
€ Paiement au chapeau
Verres de vin : 4,50-6,80 €
Mer-Dim : 19h30-00h

RPPP

Enfouie dans un sous-sol de Croix-Rousse, une mélodie parvient à mes oreilles. Comme envoûté, je descends les marches du bar où le jazz prend vie. Un verre de blanc moelleux dans une main, une part de pizza dans l'autre, je suis déjà amoureux. Non pas de mon *date* à côté de moi, mais du saxophoniste qui improvise devant un public exalté.

❤ Bah le saxophoniste, c'est écrit juste au-dessus.
ⓘ Des séances de *jam* sont proposées tous les mercredis.

PÉNICHES

LA BARGE

15, quai du Gén. Sarrail - LYON 6
06 27 02 15 38
Saxe - Lafayette
€ Pintes : 8,50-9,50 €
Cocktails : 10-13 €
Lun-Ven : 16h-00h30
Sam : 14h-00h30
Dim : 14h-22h

Si on m'avait dit un jour que je siroterais un verre à l'ombre des palmiers sur les berges du Rhône, je l'aurais cru, mais j'aurais accusé le réchauffement climatique. En réalité, c'est la déco tropicale de cette péniche qui m'a permis ce plaisir, sans avoir à attendre 2050.

❤ La carte des boissons sans alcool originale et fournie.
Les palmiers en question sont des faux en métal.

MODULO

15, quai du Gén. Sarrail - LYON 6
04 78 60 14 37
Saxe - Lafayette
€ Cocktails : 10-13 €
Tapas : 10-24 €
Lun-Ven : 10h-1h
Sam & Dim : 9h-1h

Un sage capitaine m'a un jour dit : « Rien ne sert de naviguer, il faut rester à quai. » Je n'avais pas compris à l'époque, mais c'était avant de découvrir les péniches ! C'est simple : une ancre solide, trois espaces, une vue sur les berges du Rhône et le tour est joué ! Pourquoi faire le tour du monde quand on peut siroter un *Spritz* à Lyon toute l'année ?

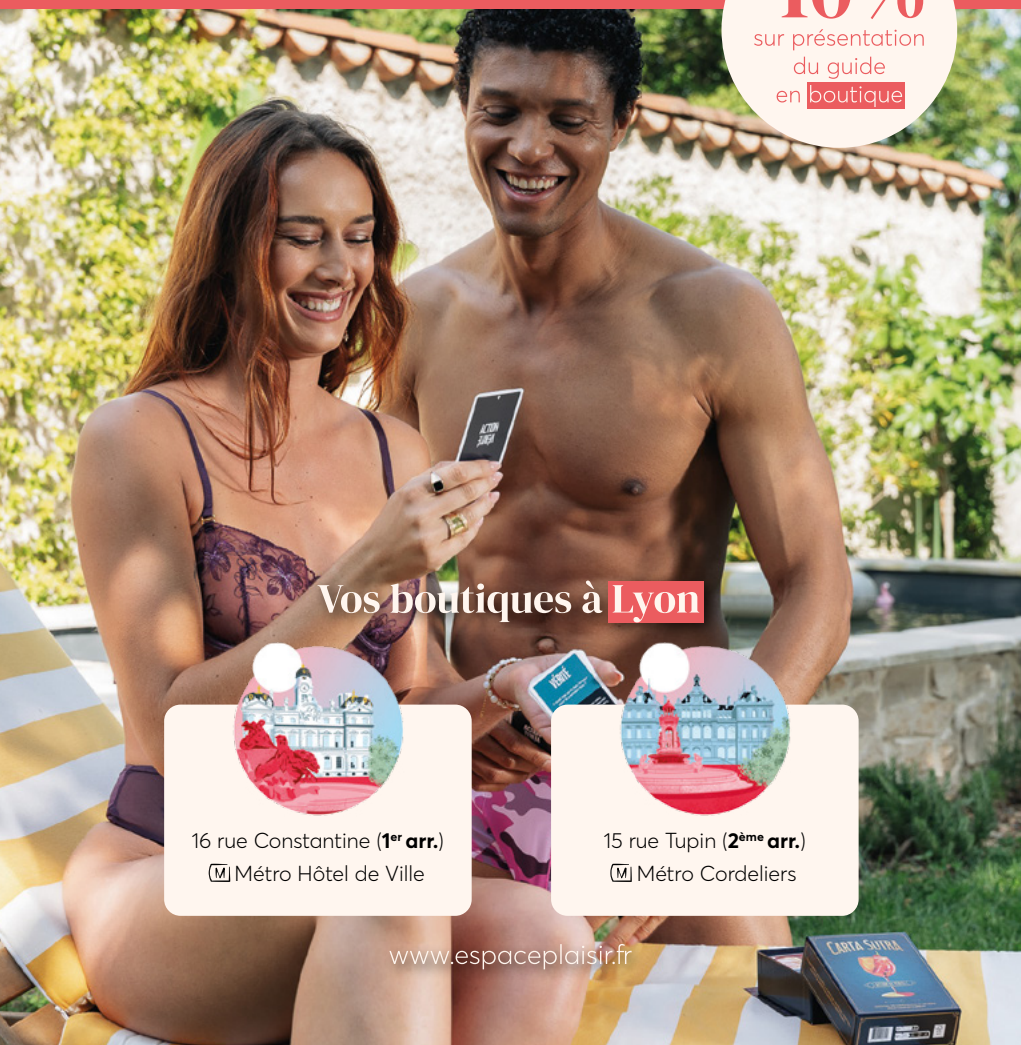
❤ La carte des cocktails création vous fera rougir de plaisir.
ⓘ Ils proposent également de la restauration.

espaceplaisir

Tout le plaisir est pour vous.

Lovetoys | Lingerie | Bien-être
Aphrodisiaques | Jeux et Librairie | BDSM

-10%
sur présentation
du guide
en boutique



Vos boutiques à Lyon

16 rue Constantine (**1er arr.**)
Métro Hôtel de Ville

15 rue Tupin (**2ème arr.**)
Métro Cordeliers

www.espaceplaisir.fr



253 • BARS FESTIFS
257 • BOÎTES DE NUIT
259 • FRIPONS

LE BARATHON DU PETIT PAUMÉ

Parce que tous les chemins mènent au rhum.

Avant toute chose, quelques conseils :

- Un barathon se fait à autant que vous voulez tant qu'il y a de la place. De toute façon, vous perdrez forcément des soldats en chemin.
- Un échauffement d'avant course favorise les blessures donc faites attention.
- Après une heure dans le bar, on se barre.
- Les grands événements sportifs ont lieu le vendredi et le samedi soir.





PARCOURS APOLLON

Parce qu'on n'a pas tous les mêmes foies, voici de quoi passer une soirée à peu près raisonnable.

1. 19h-19h55 : ***L'Âne sans queue*** (une pinte pour se mettre en jambes)
2. 20h00-20h55 : ***Barabaar Croix-Rousse*** (un demi de bière)
3. 21h05-21h20 : ***Amphithéâtre des Trois Gaules*** (un shot d'histoire, ça fait pas de mal)
4. 21h30-22h40 : ***La Bouteillerie*** (un verre de vin accompagné d'une planche de charcuteries)
5. 22h45-23h45 : ***Soda bar*** (un ou deux cocktails)
6. 00h-1h : ***Broc'bar*** (un doigt de rhum, et juste un !)



PARCOURS BACCHUS

À défaut d'être au Colisée, vous serez alcoolisé. Donc n'oubliez pas d'inviter votre pote Modération, elle est super sympa.

1. 18h-18h55 : ***Livestation DIY*** (un cocktail)
2. 19h-20h20 : ***Le Mondrian*** (un verre de vin et des assiettes à partager)
3. 20h30-21h25 : ***Multivers*** (un *Spritz*)
4. 21h30-22h30 : ***Les Assembleurs*** (un verre de vin et des tapas pour éponger)
5. 22h45-23h45 : ***Vélcroc*** (une pinte de bière)
6. 00h-00h50 : ***Vivants*** (une pinte de bière)
7. 1h-2h : ***Espit Chupitos*** (des shots)
8. Jusqu'au bout de la nuit, ***Boston Café*** (à partir de là, c'est un miracle si vous arrivez à nous lire)

BARS FESTIFS

« Mon dieu, il a tout payé ? Bacchus sec alors. »

BARS À SHOTS

ESPIT CHUPITOS

22, rue Joseph Serlin - LYON 1
06 74 15 75 71
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Shots : 3,50 €
Cocktails : 10 €
Lun-Mer : 22h-1h
Jeu-Sam : 22h-3h

« Un shot s'il vous plaît.
- Vous avez des allergies ?
- Non. »
On me tend un shot enflammé, je l'ingurgite, et merde, je brûle d'envie pour un autre. Me voilà piégée : sucrés, salés, fruités... C'est fini pour moi. La musique me drague et je m'en vais retourner le *dancefloor* avec Gilles, Martine et Philou.

LA TAVERNE DU PERROQUET

18, rue Sainte-Catherine - LYON 1
07 49 59 68 94
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Shots : 2,50-5 €
Cocktails : 8-10 €
Lun-Dim : 18h30-3h

Citron, cerise, abricot, framboise : la recette de ma salade de fruits ? Non, ce sont tous les mélanges de rhum extravagants que j'ai descendus hier soir. Attention, je n'étais pas seule, mais accompagnée de mes fidèles pirates. Pour autant, je ne me souviens que vaguement de la soirée... J'ai dû être victime du mal de verre.

LES POUPÉES RUSSES

19, rue Désirée - LYON 1
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Shots : 3-4 €
Cocktails : 5-12 €
Lun-Dim : 17h-1h

Les Poupées Russes est un bar appréciable pour déguster de bons cocktails à prix doux, mais on vous conseille de venir en soirée pour vous trémousser sur la piste.
Les Poupées Russes est un bar appréciable, mais on vous conseille de venir en soirée.
Les Poupées Russes est un bar appréciable en soirée.
Les Poupées Russes est un bar.



BARS DANSANTS

AYERS ROCK

4, rue Désirée - LYON 1
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Shots : 4-5 €
Cocktails : 10-12 €
Lun : 21h-5h
Mar : 22h-5h
Mer-Sam : 22h-6h



Ce soir j'ai un peu chaud, alors je décide d'aller sous l'eau. Je me faufile à travers l'océan de monde pour attraper un cocktail à bulles. Sur la piste de danse, je fais le poulpe, tentacules en l'air. Je remonte à la surface un instant, dans le bocal qui leur sert de fumoir. Mais il y a trop d'air pour moi, alors je replonge illico.

Les soirées à thème.

Même dans leurs cocktails, l'eau prédomine.

La playlist est composée principalement de musique commerciale.

NEW BAMBI

2, petite rue des Feuillants - LYON 1
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Pintes : 6-8 €
Cocktails : 10-12 €
Mar-Sam : 18h-1h

« Oh nooooon, Flo le barman monopolise encore le micro. Il ne comprend pas que les *DJ sets* c'est **UNIQUEMENT** vendredis et samedis ! »
Mais on lui pardonne vite après avoir bu deux *Black Out* et une bouchée de camembert. En plus, quoi de mieux qu'une piste de danse avec boule à facettes pour digérer le tout ?

L'ambiance et les cocktails.

BOSTON CAFÉ

8, place des Terreaux - LYON 1
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Pintes en HH : 3,50-4,50 €
Lun-Dim : 21h-6h

2h du matin, je suis plein comme une cantine, deux options s'offrent à moi : aller dormir ou faire ce qu'on appelle un « *after Boston* ». Vais-je assumer demain si je ne dors pas maintenant ? Non. Mais ai-je envie d'aller hurler les *Démons de Minuit* et de danser la *Macarena* ? Oh que oui. Finalement, une heure plus tard, la joue collée sur le bar, je n'ai même pas eu à choisir.

La légende raconte qu'on peut rentrer en claquettes-chaussettes.

DOUALA CITY BAR

16, rue Sainte-Catherine - LYON 1
09 86 23 28 18
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Shots : 3-7 €
Cocktails : 8-14 €
Mer : 22h-4h
Jeu-Dim : 21h-4h

Ici la musique cogne comme les tambours des damnés et l'ambiance est plus *caliente* que les flammes du Styx. À chaque marche, mes chevilles sont mises à l'épreuve par un escalier plus traître qu'un pacte avec Hadès. Traître comme ces verres qui me disent que si je dois chuter, autant que ce soit au milieu de ces âmes en fête, trop occupées à *shaker* leurs cocktails… Ou leurs fesses.

Ouvrent le dimanche que quand ils en ont envie.

L BAR

19, rue du Garet - LYON 1
04 78 27 83 18
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Shots : 4 €
Cocktails : 10-12 €
Mar & Mer : 12h-14h | 18h-1h
Jeu-Sam : 12h-14h | 18h-2h

Quelle bonne *nouv'L*, je rentre au *L bar*.
L me prépare une boisson mystère.
L ajoute de la chantilly dans mon *cockt'L*.
L met des paillettes dans mes shooters.
L m'en offre quand je finis première au blind test.
Il me tarde de retourner chez L !

L'IDOLE DES JEUNES

12, rue Sainte-Catherine - LYON 1
06 25 22 20 10
Ⓜ Hôtel de Ville - Louis Pradel
€ Shots : 4 €
Mar-Sam : 19h-3h



Nostalgique, je rentre dans ce bar où sont diffusés des tubes mythiques des années 60, 70 et 80. On me sert un *Bardot*, j'enchaîne avec un *Cloclo* et sans trop comprendre, je me retrouve sur la piste de danse chantant à tue-tête : « Cette année-là ! Quelle joie d'être *L'idole des jeunes*. »

Que vous preniez un jus de fruit ou un cocktail, vous ne verrez pas la différence.

Le mardi *blind-tests* et karaokés.

NEW LA PENTE

14, mnt. des Carmélites - LYON 1
07 89 68 75 91
Ⓜ Croix-Rousse
€ Pintes : 5,50 €
Pastis : 2 €
Mar-Dim : 17h-1h

La Pente, bancal ? Absolument pas ! J'oserais même dire que c'est la pente la moins bancale que je connaisse. Ce bar culturel a bien des atouts, comme par exemple leur pastis à 2 € ou bien leur pinte à 5,50 €... Pardon je m'égare et en oublie l'essentiel, ce lieu de vie vibrant ouvre sa scène à des artistes émergents, tous adroits dans leur art. Et le résultat est sans appel, ça renverse !

TROKSON

110, mnt. de la Grande-Côte - LYON 1
09 82 43 20 01
Mairie du 1er
€ Cocktails : 10-12 €
Mar-Sam : 17h-1h

Le *Trokson* n'est pas un bar conventionnel, donc pourquoi être conventionnel ?

Moi, je suis un mec rock, ça tombe bien, le *Trokson* aussi.

C'est pourquoi je n'écrirai pas de critique mais je vous invite à profiter des 3 concerts par semaine qui y ont lieu.

Donc je casse les codes, et ça depuis 20 ans ! Bah comme le *Trokson* en fait.

CASA SOHO

6, rue Petit David - LYON 2
04 78 42 54 51
Ⓜ Cordeliers
€ Pintes : 7,50-8,50 €
Cocktails : 11-13 €
Lun-Ven : 17h-3h
Sam : 12h-3h

Aujourd'hui, c'est soirée entre copines et cette fois, c'est à moi de trouver un bar. J'ai vraiment la pression puisque la dernière fois, suite à sa proposition, Marie n'a plus jamais été invitée aux soirées. Mais en optant pour *Casa Soho*, je ne prends aucun risque : les cocktails sont travaillés, la déco est branchée et on peut danser jusqu'au bout de la nuit. Ma place dans le groupe est assurée.

Un accueil un peu froid.

LA FERIA

13, quai Romain Rolland - LYON 5
06 33 97 03 00
Romain Rolland
€ Shots : 3,50-7 €
Cocktails : 6-10 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 18h-5h
Ven & Sam : 18h-6h



Nostalgique de mes vacances à Barcelone, je me rends à *La Feria* pour retrouver cette ambiance latino. À peine arrivée, je vois que j'ai affaire à des connaisseurs : la population est divisée par l'âge, mais unie par les liens du déhanché. J'étais mal à l'aise au début, mais j'ai fini par trouver mon salut sur *Danza Kuduro*... Et ça, c'est la première et dernière fois de votre vie que vous l'entendrez.

Une toute petite salle pour danser.

BARRIO CLUB

13bis, place Jules Ferry - LYON 6
04 72 37 17 33
Ⓜ Brotteaux
€ Rhums : 11-20 €
Cocktails : 12-14 €
🕒 Mar-Sam : 20h-4h

« Pour moi, un *BarrioCoa* s'il vous plaît » :
Quelques fraises acidulées pour se mêler aux trentenaires survoltés,
Du jus de passion pour enflammer la piste à peine les cours de salsa terminés,
Et enfin, une bonne dose de rhum pour oublier que vous n'avez pas le déhanché de Beyoncé.

❤ **Le *Gin Berrys* twisté par la serveuse.**

ⓘ **Parfait pour les amateurs de musique latino.**

F&K BISTROCLUB

13, place Jules Ferry - LYON 6
06 71 90 05 62
Ⓜ Brotteaux
€ Shots : 4 €
Cocktails : 10-15 €
🕒 Mer : 18h30-4h
Jeu & Ven : 18h30-6h
Sam : 18h30-7h

Je monte les marches, vêtue d'une robe pas très confortable mais au tombé parfait. J'entre dans un décor raffiné avec des terrasses en enfilade, une ambiance festive… Je me sens comme une star sur le tapis rouge. Jusqu'à ce que le serveur me souffle, tout sourire, que l'étiquette dépasse. L'élégance a ses limites, le remboursement aussi.

❤ **L'entrée gratuite.**

ⓘ **On est plus sur du jeune actif que de l'étudiant.**

LA FAUTE AUX OURS

4, gde rue de la Guillotière - LYON 7
09 52 95 80 41
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Shots : 4-6 €
Cocktails : 8-12 €
🕒 Mar & Mer : 18h-00h
Jeu : 18h-1h30
Ven & Sam : 18h-3h

Veille d'exam, mon pote me propose d'aller prendre un verre pour décompresser. Je me dis : « Juste un, et je rentre ». Mais c'était sans compter sur le karaoké qui me fait enchaîner les tubes jusqu'au bout de la nuit. Devinez qui n'a pas entendu son réveil et tente d'expliquer au prof que ce n'est pas lui, c'est *La Faute aux Ours*.

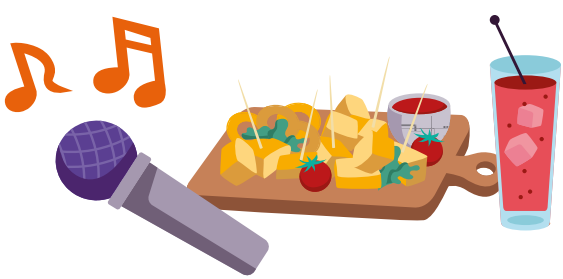
ⓘ **Mercredi : soirée *blind-test*, jeudi : soirée karaoké, vendredi et samedi : *DJ set*. Je n'ai pas dormi depuis une semaine.**

KARAOKÉ

KBOX KARAOKÉ

8, place Raspail - LYON 7
09 83 81 94 64
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Box karaoké (1h) : 6-8 € / pers.
Cocktails : 8-12 €
🕒 Lun-Dim : 14h-1h

Avec les copains, on a visité Marrakech cette semaine ! Même si les médisants diront que ce n'était qu'une salle de karaoké… Evan a mangé, Mélissa a dansé et Sarah a bien chanté. Quant à moi, j'ai un peu écorché les paroles de Johnny Hallyday mais « J'te promets un moment de rêve et de bonheur ! »



BOÎTES DE NUIT

Il est marié, il est en boîte de nuit.

AZAR CLUB

52, quai Rambaud - LYON 2
Musée des Confluences
Entrée : dès 8 €
Jeu-Sam : 23h30-6h



Mon seul ami m'envoie un message, pour me proposer encore une soirée : « La Commerciale revient ce soir au *AZAR CLUB* ! Dernières places à 9,99 €. » Touché par cette invitation personnelle, j'accepte. Sur place, les bouteilles s'enchaînent et le DJ envoie le trio gagnant Jul, Rihanna, GIMS. Le *Azar* fait vraiment bien les choses.

La boîte sans prise de risque.

LE SUCRE

50, quai Rambaud - LYON 2
Musée des Confluences
Entrée : 0-15 €
Mar : 18h-1h
Ven & Sam : 23h-5h
Dim : 18h-00h



Recette pour passer une bonne soirée :
Prenez une poignée de potes de qualité et jetez-les dans une grande salle.
Ensuite, mélangez plein d'artistes indés rap, techno, house, funk, etc.
Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter quelques shots pour assaisonner le mix.
Enfin, ajoutez-y un maximum de *Sucre*, ça rendra toujours mieux.

Un endroit où l'on se sent en sécurité.

PÉNICHE LOUPIKA

47, quai Rambaud - LYON 2
Musée des Confluences
Prix libre jusqu'à 23h
Dès 5 € après 23h
Mer : 20h-1h
Jeu-Dim : 21h-4h

Sur cette petite péniche, les innombrables sous-genres de la musique électro et alternative sont représentés, de la dark disco à la techno psy. Si ces noms vous évoquent seulement un méchant Bonny M ou un thérapeute informaticien, c'est qu'il est grand temps de vous y rendre.

Il fait vite chaud dans le bateau.

PLOUF BATEAU MOUSSE

21, quai Victor Augagneur - LYON 3
07 74 98 54 95
Ⓜ Guillotière - Gabriel Péri
€ Entrée + conso : 12 €
Lun & Mar : 16h-3h
Mer-Sam : 16h-5h
Dim : 16-1h



Alerte Canicule à Lyon ! Deux choix s'offrent à vous : la piscine ou la péniche du Rhône. Côté positif, l'une a une super terrasse et l'autre six lignes de cinquante mètres. Par contre, les deux lieux sont bondés et vous sortirez trempé dans tous les cas. Faites votre choix : vous préférez sentir le chlore ou la transpi ?

La conso offerte, un point pour la péniche.

L'entrée à 12 €, un point pour la piscine.

SIX

13, place Jules Ferry - LYON 6
04 28 29 79 79
Ⓜ Brotteaux
€ Entrée gratuite
Mer-Sam : 23h-5h

Situé quelque part entre un quartier d'Atlanta et un *spring break* en mode *Hot Girl Summer*, le *Six* réunit aussi bien les chipies que les loubards sur le même *dancefloor*. À l'intérieur, il faut alterner entre les cris stridents sur du Katy Perry et les danses nonchalantes de gangsters sur du Pop Smoke. En somme, la dualité d'un être épanoui.

Le *Six* fait restaurant la journée.

CLUB BY LA MAISON

4, rue Jonas Salk - LYON 7
04 72 72 96 96
Halle Tony Garnier
€ Entrée : 15-20 €
Jeu-Sam : 23h-4h

Quel *clubber* êtes-vous ?
A - Vous préférez les soirées huppées aux fêtes de village ?
B - Vous avez l'habitude de prendre une table plutôt que d'enflammer le *dancefloor* ?
C - Vous aimez les accès extérieurs pour discuter avec votre *crush* ?
Si vous avez répondu oui à toutes ces questions, alors vous êtes fait pour vous trémousser au *Club by La Maison*.

20 € l'entrée sans consommation, aïe…

LOFT CLUB

7, rue Renan - LYON 7
04 72 76 55 00
Ⓜ Jean Macé
€ Entrée + conso : 12 €
Jeu : 23h-5h
Ven & Sam : 23h-7h



Notes pour trop tard :
Ta petite sœur t'a rendu visite ce week-end et tu as accepté de l'emmener dans cette « super boîte trop *hype* ». Tu t'étais dit : « Juste un verre, je suis avec ma petite Léa. » Tu t'es fait avoir. T'as enchaîné les shots au bar avec des mecs à peine majeurs. Tu t'es déchaînée sur du son commercial mais indémodable. En clair, fausse bonne idée. T'as vomi au taf. Ce n'est plus de ton âge.

La soirée qui renforce les liens familiaux.

Passé 25 ans, ce n'est vraiment plus de votre âge.

LE PETIT SALON

3, rue Cronstadt - LYON 7
09 64 41 68 41
Route de Vienne
€ Entrée : dès 10 €
Ven & Sam : 23h30-6h30

On est allés dans la grande salle écouter de la grosse techno, c'était grandiose. Après de larges gorgées, on a fumé une clope dans ce vaste fumoir avec cette haute fontaine au milieu. Ensuite, on est retournés taper nos gros pieds tout au long de la nuit et en repartant on s'est dits : « Il est pas si petit ce salon ! »



Du lubrifiant ? Juste un doigt. Vous ne voulez pas lubrifier d'abord ?

LOVE SHOPS

CÉSAR LOVE SHOP

29, rue Lanterne - LYON 1
04 78 30 50 60
La Feuillée
Lun-Dim : 9h-23h

Nous sommes en 2025 après J.-C., toute la Gaule est occupée par les sites pornos… Toute ? Non ! Un cinéma résiste encore et toujours à l'envahisseur. Là-bas, on y trouve des DVD coquins des plus softs aux plus redoutables. Et si vous cherchiez des gourdins, il y a vraiment de quoi faire fuir les Romains…

Les meilleurs jeux de mots de films X.

C'est le dernier cinéma X de Lyon.

DÉBOUTONNÉES

17, rue René Leynaud - LYON 1
04 78 31 07 36
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Mar-Jeu : 13h-19h
Ven & Sam : 11h-19h



« Excusez-moi monsieur, elle est bien cette cravache ?
- Ah oui, c'est de la qualité. Par contre attention, j'ai gardé la trace pendant cinq jours. »
Eh oui ! Chaque objet est testé et approuvé pour que ce qui passe entre vos mains puisse trouver sa place ailleurs. Bon, certains produits demandent du courage mais heureusement, j'ai été très bien conseillé. Résultat : je ne marche pas droit, mais j'ai acheté français et artisanal !

Une boutique hyper inclusive et bienveillante.

Ils ont créé leur propre jeu de carte, le *Smack*.

ESPACEPLAISIR

16, rue Constantine - LYON 1
04 69 96 16 96
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Sam : 11h-20h



Vrr vrrr
« Ah, tu as ton téléphone qui sonne Julie ! »
Zut, mon patron a entendu mon nouveau jouet télécommandé à 6 niveaux de vibration. Encore un coup de mon coquin de mari… Vite, il faut que je fasse semblant de décrocher :
« Oui allô ? »
Vrrrrr vrrrrrrr
« Ohhh purée, je crois que j'ai un double appel ! »

Avec le tarif étudiant, des gros jouets pour un petit budget.

LA LANTERNE

27, rue Lanterne - LYON 1
04 78 27 17 31
Hôtel de Ville - Louis Pradel
Lun-Sam : 10h-00h
Dim : 14h-20h



Chers compatriotes, l'heure des érections municipales a sonné. Choisissez vos candidats audiovisuels : « Mes vacances au bord de ta mère » ou encore « Taxi, c'est tout droit dans mon cul » et exprimez-vous, car aujourd'hui, tout se joue dans les burnes. En ces lieux, nous avons tout pour suivre nos ambitions et notamment pour intégrer d'éminents membres dans nos parties. Après tous ces efforts, je crois que le plus dur est derrière nous.

Le plus vieux *loveshop* de Lyon.

Des cabines sont disponibles pour regarder une grosse collection de films X.

PASSAGE DU DÉSIR

17, rue Dr Bouchut - Centre Ccial. Part-Dieu - LYON 3
04 72 64 36 61
Gare Part-Dieu - Vivier Merle
Lun-Sam : 9h30-20h



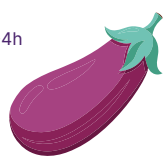
Bienvenue, je suis *Olivier Pinne*, voici la nouvelle épreuve de *Fort Boyard* : le *Passage du Désir* ! Un parcours de délicatesse et d'agilité, où vous allez devoir *zizigzaguer* entre les obstacles dressés devant vous et reproduire les positions indiquées sur les cartes. Si vous glissez sur les parois lubrifiées, PAF ! Erreur fatale : *La Boule* vous passera les menottes. Si vous survivez, vous accéderez aux clefs du septième ciel.

Une épreuve accessible même aux débutants !

CLUBS LIBERTINS

LE DIAMANT BLEU

24, rue des Macchabées - LYON 5
04 72 57 76 90
Saint-Just
Entrée femme seule : gratuit
Entrée homme seul : 70 €
Jeu : 21h-1h
Ven : 22h-4h
Sam : 22h30-4h



À peine entré, je tombe nez à nez avec un banquet : des pêches, des moules et des poireaux bien mûrs. Gourmand, je me jette sur les melons. Après les avoir bien tâtés, et, il faut se l'avouer, bien dégustés, je m'assieds, rassasié. Mais là, un homme vient me proposer son aubergine. Repu, je décline mais ce dernier me vante les plaisirs des dégustations à l'aveugle. Sacré Jacky, c'est vrai que son aubergine était bien bonne.

Le banc à fessées.

Ce banquet est principalement fréquenté par des quarantenaires et plus.

LE QUAI 45

45, quai Clémenceau - CALUIRE-ET-CUIRE
06 36 18 99 78
Île Barbe
Entrée femme seule : gratuit
Entrée homme seul : 60 €
Jeu : 21h-3h
Ven & Sam : 21h-5h
Dim : 21h-2h

Première salle, premier terrain de jeu. On m'invite à danser... Tout nu. J'entre et je sors. Passage à la douche où une belle sirène me rejoint. J'entre et je sors. Seconde salle, je retrouve ma dulcinée et ses amis, attachés au mur. J'entre et je sors. Voilà le fumoir ou bien est-ce un *glory hole* ? Je ne sais pas, on ne voit pas grand chose dans cette fumée. J'entre et je sors, cigarette à la main.

TCL

Gratuité jusqu'à 10 ans inclus !



Je voyage comme les grands, mais gratuitement !

À partir du 1er septembre 2025, le réseau TCL est gratuit pour les enfants jusqu'à 10 ans inclus. Un titre de transport gratuit est nécessaire à partir de 4 ans.

ooxi - iStock

tcl.fr

Appli TCL

Allô TCL : 04 26 10 12 12
(prix d'un appel local)

Renseignez-vous sur tcl.fr

TCL

INDEX

33 Cité 152
681 Tatoos 91
À L'Improviste 149
Abstract 233
Accentué 179
Accords Gourmands 154
Addis Abeba 195
Adlouni 215
Agastache 178
Alma 40
Alter Ego 141
Amarylice 27
Amé Café 169
Amessiame 195
Andy's kitchen 167
Antic Wine 45
Antipasto 128
Aquaparc Be Fun 61
Aquarium Ciné-Café 78
Aquarium de Lyon 77
Argenson 153
Armada 182
Aromatic 182
Aromo 45
Arsëne 176
Arsenic 181
Asmara 195
Atelier 100BON 28
Atelier de Gentiana 86
Atelier Muguette 70
Au Bercail 114
Au Buron Fromagerie 41
Au Fût et à Mesure 229
Au Rikiki Café-Théâtre 81
Auditorium - Orchestre National de Lyon 80
Aux Thés des Merveilles 108
AviaSim 66
Ayers Rock 254
Ayla 215
Azar Club 257
B.L.O 158
Bacano 216
Bacchus et Vénus 44
Balicina 95
Balthaz'Art 175
Bambi 254
Baobab - Odyssée des Saveurs 195
Bar de Bon-Secours 232
Barraceviche 219
Barrio Club 256
Bartholomé 124
Basement 229
Belle Lurette 243
Bellecave 45
Bellie 180
Ben's Bowl 209
Bergamote 184
Bernachon 52
Bertrand Chocolatier 51
Bes'cakes 54
Big Bagels 117
Big White 227
Bill's Burger 116
Bioburger (Opéra) 113
Bistro B 178
Bistrot Bel Ami 180
Bistrot Bouille 177
Bistrot Compa 143
Bistrot des Voraces 146
Bistrot Jaillet 149
Bistrot Jutard 146
Bistrot La Varenne 143
Bistrot Saint Pierre 163
Bistro Xiao Chi 204
Bloom Sushi 170
Bloomy Brunch 126
BOB - Blonde ou brune 224
Bocuse Original Comptoir 120
Boleh Lah 209
Boston Café 254
Boucherie Bernardin 36
Boucherie Cacher L'Héritage 37
Boucherie Maison Bello 36
Boucherie Rantet 35
Boucherie Trolliet 36
Bouchon Thomas 134
Bouchon Tupin 134
Bouillon Croix-Rousse 146
Boulangerie du Palais 40
Boulangerie Les Frères Barioz 40
Boulangerie Mado 40
Braise & Vin 237
Brasserie des Brotteaux 149
Brasserie Georges 143
Brasserie L'Est 149
Brasserie L'Ouest 154
Brigand Concept Store 23
Brocoli 169
Brontie 28
Brume 181
Bruno Côté Salon 88
Brutal 181
Bubula 158
Bulle 178
Butcher 157
Café Comptoir Abel 134
Café des Anges 150
Café des Fédérations 133
Café du Jura 134
Café du Pond 150
Café du Soleil 136
Café Joyeux 108
Café Lisboa 189
Café Mää 107
Café Noon 120
Café Terroir 143
Café Thomas 241
Caillou 108
Campagne, L'Esprit Bistrot 148
Canaima 184
Canopée 175
Capucine Douet Réflexologie 96
Carmelo 191
Carré Jardin 171
Carrie Bradshop 24
Casa Lupita 219
Casa Soho 255
César Love Shop 259
Cha Yuan 109
Chao Phraya Thaï Massage 95
Chapelle de la Trinité 80
Chef Lyon 71
Chefsquare Lyon 71
Chenin n°20 238
Chères Cousines 117
Chez Antonin 161
Chez Bànôi 211
Chez Biche 24
Chez Eux 140
Chez Grand-Mère 136
Chez Grand-Père 136
Chez Léon 161
Chez Les Garçons 150
Chez Paul 133
Chez Raphaël - Le Restaurant 159
Chez Rosa 150
Christine Beauté 86
Christophe Deville - Hypnothérapeute 97
Chuck Burger 114
Cinq Mains 182
Cinq Saveurs 206
Climb Up Lyon Gerland 62
Club by La Maison 258
Co-Maker 70
Coco 150
Color Room 70
ComhiC 68
Comoedia 79
Comptoir B 179
Le Comptoir de la Confluence 189
Comptoir de Saint-Cyr 155
Comptoir des Fromages 42
Comptoir Sauvage 171
Comptoir Simone 147
Copain comme Canard 158
Copains Copines sur la Colline 182
Copper Bistro Pub 185
Coriandre et Citronnelle 71
Côté Burger 113
Coupés-Coupés 160
Couture Shop 71
Crazy Salmon 162
Crêperie Bigoudène 139
Crêperie EMREN 139
Crêperie Marie Morgane 138
Crêperie Tout est Tentant 139
Crispy Soul 116
Cyril Nitard 49
Damn Fine Bookstore 31
Dangerhouse 31
Daniel et Denise (Saint-Jean) 136
Danton 177
Daria 91
Dark Experience 65
Déboutonnées 259
Delicatessen 157
Diggers 51
Dikkenek Café 227
Divan 215
Dolce by Sicilians 191
Dorner Frères 54
Douala City Bar 254
Du Monde Ailleurs 214

Duclef 109
Eclipso 66
El Monumental 47
El Sombrero 218
Elea Réflexologie 96
Elpom Ceramics Studio 69
Empanadas Club 216
Empreinte Piercing 90
En Attendant Septembre 46
ENIGMATIC Live Escape Game Lyon 65
Eniwa Ramen 204
Épicerie Madame 48
Épicerie Umami 48
EriKoffee 55
Espaceplaisir 259
Esperanto 241
Espit Chupitos 253
Étoile d'Asie 212
Exalto Villeurbanne 65
F&K Bistroclub 256
Faiparla 121
Falcone 192
Fan Wu 204
Fantino 191
Figlio by Fiston 191
Fiston 144
Flair 181
Flan' Ruin Pub 247
Florent Thévenon Chocolatier 52
Flow Athletic Club 62
Fonderie d'Art Thomas 70
Food'lab 112
Fortune 212
Franz 116
Frau 119
Free Look Concept 87
Fresco Glacier 52
Frite Alors ! 118
Fromagerie D'Austerlitz 41
Fromagerie du Château 42
Fromagerie du Vieux Lyon - Crèmerie Lyonnaise 41
Fromagerie La Mère Richard 41
Fromagerie Mons 41
Fufu Ramen 203
Fujiyama 55 200
Gang Nam 206
GardnLab 171
GentleCat 245
Gloria - Antonio e Marco 52
Gojo 196
Gomex Cantina 218
Gonzague Burgers 115
Goutanous 140
Green Lab 170
Green Meat 35
GRILL DAMAS 215
Gueuleton 159
Guillaume Flochon 55
Güstavo 169
Halle Tony Garnier 80
Haru Sushi Bar 202
Heat 112
Hello Cutie Vintage 25
Hopper 226
Hopstore 224
Hot Club 249
Ichiban 200
IKARIA - Maison Melkonyan 190
Ikône 245
Il Fico 193
Improvidence 81
Infinite Hair Design (Part-Dieu) 88
Institut d'Art Contemporain 77
Institut Lumière 76
IV - Le Qu4tre 225
James Joyce Pub 228
Japontori 199
Jean-Charles - Voyance Institut 97
Joanny Durand 37
Jobaar 247
Johnny Walsh's 228
Johnny's Kitchen 113
JS Musique 31
Junk 116
Kabuki 234
Kafé Stockholm 107
Kaffee Berlin (Lyon 7) 114
Kaki Bistrot 201
Kamon Shoten 30
Kargo Kulte 230
Kass Poz 196
KBox Karaoké 256
KEFI 118
Kiji Donuts 55
Kira Head Spa 94
Kiwa Café 108
Koezio 64
Komé Izakaya 201
Kopain et Café 207
Kuma 200
Kuro Goma 201
L Bar 254
L'Alchimiste 228
L'Alerte Rouge 225
L'Alsacien 138
L'Amour de Nuit 240
L'Âne Sans Queue 224
L'Ange Di Vin 238
L'Antiquaille 75
L'Arbre Sec 157
L'Argot 159
L'Arquebuse 176
L'Art & la Manière 160
L'Artchimiste 235
L'Artichaut 177
L'Assiette du Vin 147
L'Atelier de Marion 115
L'Atelier de Soierie - Brochier soieries 25
L'Atelier des Saveurs 151
L'Atenium : la Taverne 247
L'Auberge des Canuts 136
L'Azimut Canoë 61
L'Écume 184
L'Entrecôte 158
L'Épicerie de Béline 48
L'Épicerie de Ginette 144
L'Epick 154
L'Équilibriste 170
L'Escapade du Danton 145
L'Essentielle 47
L'Étage 176
L'Habit Rouge 137
L'Hachez-Vous - Lancer de Hache 66
L'Idole des Jeunes 255
L'Octave 184
L'Officine 233
L'Ormiellerie 127
La Barge 249
La Barque Bleue 163
La Beer Fabrique 43
La Belle Boucle 89
La Belle Coupe 89
La Bodeguita Cubana 218
La Bouteillerie 237
La Broche 119
La Cabane à Huîtres 162
La Cagette 196
La Case à Huîtres 162
La Cave des Voyageurs 239
La Chopinière 44
La Clef de Voûte 249
La Commune 112
La Cuisinerie 243
La Famille 147
La Faute aux Ours 256
La Feria 255
La Garibaldine 39
La Hype Nails 86
La Kolok 230
La Lanterne 260
La Lùz 141
La Maison Cobalte 107
La Maison CRAIE CRAIE 23
La Mangue Amère 194
La Marocaine 196
La Mécanique des Fluides 231
La Nef des Fous 148
La P'tite Distrib 47
La Passeggiata 192
La Pente 255
La Petite Auberge 141
La Petite Epicerie 49
La Planche à Partager 243
La Raffinerie 227
La Saint Louisienne 194
La Scala Siciliana 191
La Shisha des Gones 245
La Soifferie 249
La Table - Institut Lyfe 153
La Table d'Ambre 177
La Table de Max 161
La Table en Braille 185
La Tamtamerie 185
La Taverne du Perroquet 253
La Vache Rouge 160
La Verrière 185
La Voie Himalaya 208
Lalibela 55
Laska 168
Lauren Durieux - Cabinet d'Hypnose 96
LDLC Arena 81
Le 17.45 240
Le 405 225
Le Bal des Ardents 29
Le Bar Bu 228

Le Baroudeur du Vin 45
Le Bavard 228
Le Biergarten 231
Le Bieristan 231
Le Bistrot de la Passerelle 144
Le Bistrot des 4 Chapeaux 144
Le Bistrot du Palais 146
Le Book-Lard 151
Le Bouche B 153
Le Bouchon des Artistes 135
Le Bouchon des Filles 133
Le Bouillon Paradis 153
Le Canut et les Gones 147
Le Casse Museau 134
Le Casse-Tête Delaunay 65
Le Casse-Vins 241
Le Cochon Qui Boit 142
Le Complexe Café-Théâtre 79
Le Comptoir de l'Océan 38
Le Comptoir de Léa 135
Le Comptoir des Cousins 183
Le Coq et la Mule 189
Le Desjeuneur 124
Le Diable Rouge 43
Le Diamant Bleu 260
Le Diwan 119
Le Domaine de Limagne 38
Le Fantôme de l'Opéra 232
Le Fils du Boucher 160
Le Flanboyant 53
Le Gabion 163
Le Goût de Ça 194
Le Goût de Kyun 206
Le Hoggar 197
Le Jean Moulin 179
Le Karachi 208
Le Layon 144
Le Limonadier 177
Le Luminarium 109
Le Malting Pot 231
Le Mondrian 184
Le Musée 135
Le Pailleron 147
Le Paravent 28
Le Pas Sage 140
Le Passage 232
Le Pâton 118
Le Penjab 208
Le Père 100 214
Le Père Pénard 30
Le Petit Chalut 37
Le Petit Grain 211
Le Petit Persan 213
Le Petit Salon 258
Le Poivron Bleu 151
Le PoliGone 233
Le Porte Pot de l'Île Barbe 46
Le Quai 45 260
Le Ravenala 140
Le Relais des Caves 46
Le Saint Pierre 38
Le Shalimar 207
Le Sheffield 51
Le Smooth' 106
Le Speaker 80
Le Splendid 151
Le Sucre 257
Le Sud-Ouest 141
Le Suprême 179
Le Timgad 197
Le Touareg 197
Le Troquet 145
Le Vaporetto 68
Le Village - Restaurant 155
Le Vitis Bar 239
Le Vivarais 135
Le Welsh Beer Bar 226
Le Zeste Gourmand 178
Leaf Market 48
Lémamas 24
Leptine 180
Les 4G 137
Les Adrets 137
Les Artistes 39
Les Assembleurs 238
Les Ateliers Nomades 69
Les BerThoM (Presqu'île) 225
Les Bibi's Burger 115
Les Bons Copains de Raphaël 242
Les Boulistes 148
Les Carnets d'Edouard 151
Les Dégoteuses 25
Les Dimanches chez Lou 127
Les Domaines Qui Montent 45
Les Éclaireurs - Beaux-Arts 53
Les Enfants Terribles 135
Les Évadés 148
Les Filous 118
Les Fromagivores 240
Les Garçons Bouchers 159
Les Glougloutons 239
Les Grandes Caves de Perrache 44
Les Grévistes 242
Les Imparfaits 27
Les Infidèles 145
Les Marmottes 141
Les Mauvaises Herbes 168
Les Merluchons 162
Les Muses de l'Opéra 248
Les Oies Sauvages 160
Les Papas Sucrés 126
Les Petites Cantines (Vieux Lyon) 171
Les Petits Joueurs 246
Les Poupées Russes 253
Les Saveurs du Bistrot 152
Les Vieux Garçons 145
Levantia 213
Librairie à Soi.e 30
Librairie Diogène 29
Librairie l'Œil cacodylate 30
Like An Elephant 168
Lion et Poisson 204
Lipopette (Terreaux) 201
Livestation DIY 248
Lockers Restaurant 242
Loft Club 258
Lorens - Travelling Beyond Screen 68
Loulou Affiche 24
Loutsa 105
Ludovic B Restaurant 152
Lulla 121
Lumière Fourmi 78
Lumière Terreaux 78
Lupo 118
Ly-Lan Poké Bar 121
Machete 212
Madame - Maison de Tatouage 91
Madame Louve 126
Magma Coffee Shop 106
Magnagati 192
Maïda 127
Maison Aurae 91
Maison Ball 38
Maison Célestin 27
Maison Cellerier 161
Maison Courgette 171
Maison L 86
Maison Laugier 28
Maison Léa 145
Maison Mathûvû 24
Maison Moly 176
Maison Rousseau 161
Maison Safa 105
Maison Terrasson 39
Maison Vianey 37
Maison Villemanzy 142
Malva 190
Mama Chow 211
Mama Shelter 128
Mamie Couscous 197
Manitas - Café Céramique 69
Manto 205
Marcapar 88
Marie T 142
Marine Bonneton Sophrologue 97
Marquis The Original 90
Matisse 35
Matzip 206
Maxime Falgère 36
Megazone Lyon 6e 67
Megazone Vaise 67
Mellow Coffee Shop 124
Mémorial National de la Prison de Montluc 75
Menthe Poivrée 167
Mercredi Biscuiterie 109
Mertensia 178
Midori Matcha Café 106
Mill Factory 126
Mille et Un Bien-Être 94
Milou 183
Milpa 219
Mini World Lyon 76
Miroku Néko 202
Miss Madeleine 54
Miyako Sushi 203
Modulo 249
Moi Flexitarien 167
Moi J'M'En Fous Je Triche 246
Momento 108
Mon Echappée Bulle 95
Moneda 241
Monsieur Kim 207
Mont Berliner 119
MOS Maker Of Stories 226
Mousse 43
MROC Part-Dieu 62

Mulli 218
Multivers 248
Murmures 176
Musée Soieries Brochier 75
Musée d'Art Contemporain 76
Musée des Beaux-Arts 76
Musée des Confluences 77
Musée des Sciences Biologiques Docteur Mérieux 76
My Little Babka 53
Naanwich'riz 120
Nacre 162
NAFAS 215
Nagoya 202
Nihon Sushi 202
Ninkasi Guillotière 227
Nishiki Ramen 203
No Diet Club - Food Tours 68
Nók Nók 210
Noor Mahal 208
Notre Maison 137
Noucadémie Xi'an 205
Nouyeah 205
Nuage Café 125
Ô Paoli 140
O'kypos 190
Oacao 52
Octobre 237
Odessa Comptoir 238
Odília 217
Odysseus 66
Ohana Poké Bar 121
Ojji Vintage shop 25
On Veille au Grain 71
Onigiri Records 31
Opéra National de Lyon 80
Oppa 207
Orgao Beer House 231
Øslow x Cantine - Café 120
Overcraft Café 246
Paddy's corner 227
Palm 148
Pampa 217
Panda Chop's Vaise 206
Papé Café 107
Parenthèse Florale 28
Park Events 64
Partisan Boulanger 40
Pasino Grand Partouche - La Tour-de-Salvagny 64
Passage du Désir 260
Pâtisserie Caroline Hubert 55
Patricia Pomme - Sophrologue 97
Paupiette 36
Péniche Loupika 257
Peppe Pizzeria 192
Père & Fish 163
Petit Ogre 181
Petit Osaka 199
Petit Pays 48
Petite Pension 125
Picaflores 216
Piedra 182
Pimprenelle 126
Pineappleroom 235
Piquin 219
Pistou 155
Pizzeria no.900 193
Platypus Brewpub 226
Plouf Bateau Mousse 258
PNY 114
Poissonnerie Lugdunum Marée 38
Pompette 235
Puppies Yoga Lyon 63
PY Restaurant 152
Quai des Oliviers 49
Quantine 158
Queenstown 115
Quiz Room (Part-Dieu) 66
Rachid Dupont 197
Racine 179
Ramen Djizan 203
Rascal 183
Récoltant Manipulant 44
Relie Délivre 29
René Nardone 53
Restaurant Albert 143
Restaurant de la Soie 159
Restaurant Marguerite 154
Restaurant N133 185
Restaurant Trois Fois M 146
Restaurante Milonga 217
Rivière Kwaï 210
Robert Plouvier Graphologue 97
Roi Alexandre 190
Roliko 154
Romantico Da Antonio E Marco 193
Roots Culture 89
Rose Garden 235
Rousse - La Terrasse Perchée 233
Royal Spa 95
Sabaï Sabaï 212
Sacré Alphonse 121
Saint James 229
Saku 201
Salon Bo. 87
Salon Michèle Capitain 88
Salon Quentin Memin 88
Samantha Vonviper 90
Sambahia 217
Santosha 210
Sapido 119
Satriale 44
Sauf Imprévu 152
Sauvage 235
Saxifrage 200
Secrets d'Apiculteurs 49
Seline 54
Shinzo 212
Shoukâ 106
Sinabro 207
Six 258
Skepsi 190
Slake Terreaux 125
Smash Burger Joint 116
Smoké and Fries 115
Soda Bar 234
Sofa Records 31
Soif ! 248
Soleil d'Octobre 23
Soleil Levant 202
Söma 183
Souk Souk 196
Soul Brothers 238
Soyons choux 246
Spa des Canuts 95
Spa Woda 94
Starck Bar 243
Studio Ana'e 89
Suzette Pancakerie 125
Table et Partage 175
Taggat 183
Takumi Ramen 204
Tam-Tam 195
Tandem 105
Tandoor Time 209
TechNoir 247
Tee Time 248
Terra Verde Création 70
La Terrasse Saint-Clair 155
Terre Adélice 53
Terroir & Nénuphar 155
Thaï Baan 210
Thaï Thaï Restaurant 211
The American GooD BURGER 114
The Antidote Pub 229
The Coffee 106
The Glam Queens Playground 62
The Hill Club 128
The Jungle 127
The New Me 62
The Shamrock 225
The Smoking Dog 229
The Whisky Lodge 46
Théâtre des Célestins 81
Théâtre L'île Ô 81
Ti Amo Maria 193
Tigre d'Or 211
Tikka 208
Tire-toi une bûche 247
Toda 213
Toké - Berthelot 117
Tomo 200
Totem & Tempo 242
TripFrip 25
Tripletta 193
Trokson 255
Tsukimi 30
Turbine 242
Two Amigos 218
Vanciaventure 61
Vas-y Vas-y 137
Vercoquin 46
Veronatuti 192
Vivants 226
Wasabi 203
Wassaï 107
Way Out! Escape Game 65
Yka 219
Yoga Korner 63
Yokai Café 120
You Cocktail Bar 233
Yu Shan 209
Yummy Pancakes 125
Yuzuya Izakaya Bar 199
Zaap Thai 210
Zahreë café 127
Zeitgeist 109
Zoï 54

LE PETIT PAUMÉ
DEPUIS MCMLXVIII

1968



1967 -1968



1968 -1969



1970 -1971



1972



1973



1974



1975



1976



1977


1978

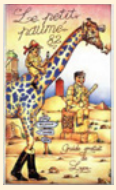

1979



1980



1981



1982



1983



1984



1985



1986



1987



1988



1989



1990



1991



1992



1993



1994

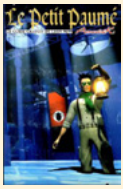


1995

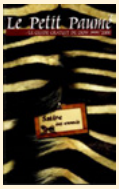

1996



1997



1998



1999



2000



2001



2003



2004



2005



2006



2007



2008



2009



2010



2011



2012



2013



2014



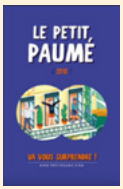
2015



2016



2017



2018



2019



2020



2022



2023



2024



2025



2026

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 !

LOGISTIQUE

Le Petit Paumé, c'est une vingtaine d'événements par an qui attirent de plus en plus de Lyonnais. Et il faut se le dire, même si on est 39 étudiants ultra motivés ; seuls, on serait surtout bien paumés ! Alors merci à ceux qui sauvent nos fesses à chaque édition. Tout d'abord, un grand merci à *Novelty* (Grégory & Nils) et *Résotech* (Axel). Sans vous, on jouerait sûrement nos concerts à la bougie. Merci à *Mingat* et surtout à Thibault Catella pour ses camions et sa foi en nos talents de pilotes. Merci aussi à *Loca Réception* pour le mobilier au top ainsi qu'à *Promevent* qui occupe petits et grands pendant qu'on souffle un peu. Merci à *MySafeSecurity* de sécuriser tout ça d'une main de maître. Nous remercions aussi *Locakase* pour ce tout nouveau (et très beau) local. Et enfin, parce que le Petit Paumé sans sa buvette ne serait pas le Petit Paumé, merci à *NEPO* qui nous approvisionne en blonde et en IPA en tout temps, à Bruno qui débarque, nous dépanne et surtout qui nous fournit *La Péro*, et enfin merci à *Deux Cinq, Appie* et *Freia* qui élargissent notre palette ! Nous remercions sincèrement chacun d'entre vous pour votre professionnalisme et surtout pour votre patience.

LE VILLAGE

Papa, maman… J'ai organisé la 24ème édition du Village du Petit Paumé ! Enfin, « je »… Surtout « nous », avec tous ceux qui ont mis la main à la pâte. Ce rendez-vous incontournable, c'était avant tout un moment d'échange et de partage avec une mise à l'honneur du savoir-faire local, dans une ambiance conviviale. Merci à la mairie du 5ème et à l'*OTEP* de nous avoir confié la place Saint-Jean le temps d'une journée. Merci à tous les exposants, créateurs, producteurs qui ont su mettre en avant leur savoir-faire et sans qui cet événement n'aurait jamais vu le jour. Un grand bravo à *Nos P'tits Chefs*, Ellora Bollywood et *Sup de Coteaux*, qui ont donné vie à la place en créant du lien autour de la cuisine, de la danse et du vin. Merci aussi à Luther & Loretta, Yarel, Chéri Lubi et Garland State, qui étaient prêts à faire vibrer la scène même si c'est cette satanée grêle qui a volé le show. Merci à la *Croix-Rouge* et à *MySafeSecurity* d'avoir veillé sur tout ce petit monde. Un grand merci également au pôle événementiel et à tous les Pasta pour votre dévouement, votre bonne humeur et votre courage même trempés jusqu'aux os. Enfin, merci aux Lyonnaises et Lyonnais, qui sont venus en nombre découvrir ce que le terroir et le savoir-faire local avaient à leur offrir.

LANCEMENT BELLECOUR

En l'an 2025 après J.-C., le lancement Bellecour s'est tenu le 11 octobre. Une journée marquée par la présence en nombre de Lyonnais, présence pour laquelle nous vous remercions très sincèrement. Mais ce rendez-vous annuel de partage, de rencontres et de plaisir ne serait rien sans le soutien de tous ceux qui nous aident à le mener à bien. C'est pourquoi nous tenions à adresser un immense merci à tous nos partenaires : la mairie du 2ème et la ville de Lyon, notamment M. Oliver qui nous accompagne encore cette année, le service de l'*OTEP* et M. Lasledj pour ses conseils en amont de l'événement. Un grand merci aussi à *NRJ Lyon* et M. Dassonville pour leur soutien depuis plusieurs années, et tous nos partenaires présents sur l'événement. Nous tenions également à remercier tous les artistes et acteurs de la vie lyonnaise présents le jour J pour divertir grands et petits. Parce que sans eux, tout cela ne pourrait pas être possible, nous adressons nos plus vifs remerciements à la centaine de staffeurs qui sont venus pour installer, animer et distribuer le guide. Nous ne pouvons terminer ce texte sans vous remercier à nouveau, vous Lyonnaises et Lyonnais, qui continuez de nous faire confiance année après année.

LANCEMENT VILLEURBANNE

Cette année encore, la saison des distributions du guide a débuté par le lancement Villeurbanne. C'est encore un peu mélancoliques et la tête pleine de beaux souvenirs que nous adressons nos remerciements à celles et ceux sans qui ce beau projet n'aurait jamais vu le jour. Tout d'abord, merci à la mairie de Villeurbanne pour son soutien indéfectible au fil des ans, son expertise et son enthousiasme ; en particulier Mike Julie, responsable du service festivités et logistique. Merci encore à *NRJ Lyon*, notre partenaire historique pour sa présence qui nous rassemble autour de la musique. Nous souhaitons également remercier chaleureusement l'ensemble de nos partenaires événementiels présents le jour J, les équipes de sécurité, de secours et de régie. Mais la réussite de cet événement tient aussi et surtout à la qualité de nos staffeurs qui ont animé et orchestré cette journée. Merci pour votre énergie et votre dévouement ! Nous avons également une pensée particulière pour tous les artistes, artisans, créateurs, restaurateurs et acteurs qui continuent de nous mettre des étoiles plein les yeux, année après année. Enfin, merci à vous, Villeurbannais, d'être toujours aussi nombreux à venir partager ce moment avec nous.

LES PETITES PAUSES

Nous tenons tout particulièrement à remercier les lieux qui ont accueilli les Petites Pauses cette année. Leur confiance et leur flexibilité ont grandement contribué à la réussite de chaque édition, et nous ont permis de créer, à chaque fois, une ambiance unique. Un grand merci également à nos fidèles fournisseurs, *NEPO*, *Mes Boissons* et *La Péro*, pour leur précieuse collaboration. Nous adressons aussi un immense merci à *Radioactiv'*, Movae, Kidö, Høsen, Pierrick et à tous les autres DJ pour nous avoir fait danser durant toutes ces soirées. Merci également à *Dress Code* pour la touche de paillettes et à Déclic pour avoir capturé tant de beaux souvenirs. Enfin, un merci tout particulier à vous, fidèles habitués comme nouveaux venus, d'avoir fait vibrer les Petites Pauses tout au long de l'année. C'est vous le cœur de cet événement !

OPEN AIRS

Merci à vous tous d'être venus danser, chanter et boire quelques bières avec nous lors de nos Open Airs. C'est toujours un régal de vous voir aussi nombreux. Merci de nous faire confiance pour

profiter de vos journées ensoleillées et de vos soirées d'été. Mais les Open Airs ne seraient rien sans nos nombreux partenaires, c'est pourquoi nous tenons à remercier tout particulièrement l'*Instituto Cervantes* qui nous a accueillis lors des deux Open Airs de cette saison : leur gentillesse et la confiance de madame Garcia sont sans pareil. Nous sommes très heureux d'avoir pu travailler avec vous et espérons que cette collaboration ne marque que le début d'une flopée d'autres événements ! Un immense merci aussi à tous nos exposants sans qui nos événements n'existeraient pas. Nous avons été enchantés de faire votre connaissance et de partager ces moments festifs avec vous. Un grand merci également à tous les artistes qui ont enflammé nos scènes et mis l'ambiance tout le week-end. Et enfin, merci aux staffeurs qui font vivre ces Open Airs. Merci pour votre énergie, vos bières parfois ratées mais toujours faites avec le cœur et, plus globalement, pour votre bonne humeur et votre sérieux.

LA PETITE AGENCE

Cette année encore, l'aventure du Petit Paumé n'aurait pas été possible sans celles et ceux qui nous ont accompagnés à chaque étape. Monsieur Patrick Pietruszka a, lui aussi, joué un rôle essentiel en formant nos démarcheurs avec brio. Merci à la *Ville de Lyon*, la *Métropole de Lyon*, la *Région Auvergne-Rhône-Alpes*, *BFM Lyon*, *NRJ Lyon et El Tony Maté* pour leur confiance renouvelée. Merci également à tous nos clients, partenaires et prestataires pour leur engagement et leur collaboration. Vous êtes nombreux à avoir contribué à cette 57ème édition, c'est pourquoi nous souhaitons adresser une pensée particulière à chacun d'entre vous. Votre soutien a été essentiel à la réalisation de tous nos projets.

TRÉSORERIE

Un immense merci à nos partenaires historiques qui nous soutiennent à travers vents et marées. Merci à Mes Bès et Derrien pour votre accompagnement attentif et rassurant tout au long de notre mandat. C'était un véritable bonheur d'écouter vos anecdotes historiques et croustillantes sur le guide. Nous vous sommes très reconnaissants de votre soutien sans faille depuis le millénaire précédent ! Notre gratitude va aussi au cabinet *InExtenso* de Villeurbanne, et plus particulièrement à Sandrine Lagier et Lamia Gaetano, pour leur soutien constant et continu depuis de nombreuses années. Un grand merci également à Clémence Moine de l'agence *BNP Paribas Lyon Jean Macé* pour son efficacité et sa disponibilité sans faille. Notre reconnaissance va aussi à l'agence *LCL Lyon Jean Jaurès* et à Guillaume Blethon avec qui collaborer fut un vrai plaisir. Enfin, nous remercions chaleureusement l'agence *AXA Burgun Dulac*, et tout particulièrement Isabelle Dulac pour son expertise.

IMPRIMERIE

Un immense merci à l'*Imprimerie Guillaume,* et en particulier à Olivier Taillez pour son professionnalisme, ses conseils précieux en début d'année et son accompagnement. Sa parfaite connaissance du Petit Paumé nous a permis de faire les bons choix tout au long de la préparation du guide. Merci également à Sylvain et Yann pour les explications techniques claires et efficaces. Vous nous avez aidés à choisir ce qu'il y avait de mieux pour cette nouvelle édition. Merci à Guy Minot de *Digitprim*, pour sa présence constante, sa fiabilité sans faille en période de rush et sa gentillesse. Un vrai pilier sur qui l'on peut toujours compter pour toutes nos impressions secondaires. Enfin, merci à Sébastien Bruneau et Cyrille Asencio de *Brochex* : votre réactivité et votre soutien logistique nous ont permis de récupérer nos précieux guides en temps et en heure et ça, tout au long de l'année.

CRÉATION

Nous remercions sincèrement toutes les agences ayant répondu à notre appel d'offres, pour la qualité de leur travail, l'aboutissement de leur présentation et l'attention portée à chaque détail. Vos propositions reflétaient un véritable investissement, que nous avons pleinement mesuré et apprécié. Nous serions ravis de vous retrouver dans le cadre d'un prochain appel d'offres. Un grand merci à l'agence *KIWEE ROUGE* pour sa contribution à la réalisation de cette magnifique 57ème édition. Agnès, Laura, Ludovie et Fred, dès votre proposition, nous avons su que ce projet vous animait. Vous avez réussi à transformer ce que nous imaginions pour ce thème en un guide coloré et moderne. Votre créativité, votre adaptabilité à nos nombreuses demandes mais surtout votre écoute et votre compréhension ont permis de façonner ensemble cette nouvelle édition, telle que nous l'avions imaginée. Travailler à vos côtés et partager cette expérience avec votre équipe a été un véritable plaisir. Nous vous adressons tous nos vœux de réussite pour la suite.

DI & INNOVATION

Nous souhaitons adresser un immense merci à tous ceux qui rendent le digital du Petit Paumé possible, ceux sans qui le site ne serait qu'une erreur 404. Merci aux anciens mandats, pour le travail de titan accompli avant nous. Le site, tel qu'il existe aujourd'hui, est l'héritage d'années de développement et de nuits blanches. Merci donc à nos prédécesseurs pour le temps que vous nous avez dédié aux cours de nos nombreux appels. Un grand merci également à *Capgemini* pour leur accompagnement bienveillant et leurs précieux conseils. Merci aussi aux agences *SEO* partenaires qui nous ont permis d'optimiser notre site pour le rendre plus visible, plus rapide et mieux référencé. Enfin, merci aux internautes, aux visiteurs du site et de l'application, qui, à chaque clic, nous motivent à nous surpasser.

COMMUNICATION

Nous souhaitons remercier chaleureusement nos partenaires médias pour leur engagement, tout au long de l'année. Un merci tout particulier à Élodie Poyade, Marianne Rey et Mathilde Matéos dont l'accueil enthousiaste et l'implication sincère ont permis à nos chroniques de trouver leur place sur *BFM Lyon*. Nos remerciements vont également à Joffrey Dassonville et Timothée Duval de *NRJ Lyon* pour leur disponibilité, leur écoute attentive et leur ouverture aux nouvelles initiatives. Un grand merci enfin à Léopold Briffod et Zoé Boucher de *Culture! Lyon*, ainsi qu'à Mateo Sanchez de *Yapluka*, pour cette belle collaboration qui nous permet, ensemble, de faire rayonner la scène culturelle lyonnaise. Leur engagement à relayer nos actions a largement contribué à renforcer notre visibilité et a permis à nos événements de trouver une résonance forte auprès des Lyonnais. Grâce à ces partenariats précieux, le Petit Paumé continue de grandir et de toucher un public toujours plus nombreux. Nous espérons vivement que ces collaborations se poursuivront dans les années à venir.

PRODUCTION

Avant de rencontrer Mes Bès et Derrien, nous étions bêtes et ignorants, depuis, nous sommes simplement bêtes. Un très grand merci à eux donc de nous avoir

transmis leur savoir, tant sur notre association chérie que sur les responsabilités légales qui nous incombent. Un immense merci également à tous les établissements testés qui nous ont reçus cette année. Merci d'avoir accueilli nos 39 Petits Paumés, qui avaient particulièrement faim, il faut se le dire. Merci d'avoir été aussi gentils, d'avoir bien voulu répondre à nos questions et surtout de nous avoir régalés (dans tous les sens du terme). À l'année prochaine ! Qui dit tests, dit testeurs, donc merci à nos 39 gloutons d'avoir écrit toutes ces critiques tout au long de l'année. On vous a peut-être un peu malmenés mais comme on dit : « Qui aime bien châtie bien. » Un grand merci aussi à l'*emlyon* et son super espace rencontre où nous avons pu nous retrouver tous les jours avec l'équipe de rédaction pour y préparer ce merveilleux guide. Merci à la *JET* de n'y avoir jamais mis les pieds (vous avez le droit de venir hein) et à la *JE* d'être restée sagement assise sur les banquettes à l'extérieur, on vous rend les salles ! Pêle-mêle : merci à *Synonymo* pour toutes ces alternatives, merci au *Robert* et au *Larousse* de s'être mis d'accord sur la définition d'autant de mots, merci à *La Vitrine linguistique de l'Office québécois de la langue française* de nous avoir apporté un regard outre-atlantique sur ces définitions, merci à Joachim, Jeanne et tous les autres rédacteurs d'un ou plusieurs jours. Enfin, un immense et gigantesque merci à Eugénie Le Sommer de nous avoir écrit cette très belle préface. Merci d'avoir pris le temps de la faire malgré un été bien chargé !

EMLYON

Depuis 57 ans, nous évoluons dans un cadre propice au bon fonctionnement de notre activité grâce à *emlyon business school*. Nous les remercions chaleureusement du soutien indéniable qu'ils nous apportent au quotidien. Par ailleurs, c'est un vrai plaisir de retrouver Lyon grâce au tout nouveau campus de Gerland. En plus de nous offrir de superbes locaux, ce retour marque aussi celui de notre guide sur ses terres sacrées. Nous adressons également une reconnaissance particulière à la direction de l'école, à Mme Isabelle Huault et M. Lionel Sitz. Un grand merci au service Partenariat et notamment Mme Toutounji et Mme D'Hermies pour la création de notre nouvel événement en collaboration avec *Capgemini Invent*. Les échanges avec Laetitia Carmignano-Rejony et Elvire Bonamy ont été aussi constructifs que leur accompagnement a été précieux, et pour cela nous les remercions vivement. Enfin, merci au vivier associatif d'*emlyon* qui participe à la réalisation de nos événements et du guide : le *Conseil de Corporation, Radioactiv, Déclic*, le *Raid Hannibal*, le *Noise*, *Dresscode*, le *collectif Olympe*, le *Ski Club*. Nous adressons une mention spéciale à la *JET* qui a contribué à la sortie de ce guide.

LES PETITES PHRASES

Alexandre « Je suis tellement mignon, c'est criminel. »
Alice « Valentin, t'as payé ta pinte ? »
Anna « Merci de me faire l'honneur de votre présence en RH. »
Appoline « L'agence est en train de paniquer. »
Athénaïs « Ça va à tout le monde si on décale la RH ? »
Baptiste « PAN PAN »
Basile « *Golden latte* qui vient d'entrer au dictionnaire. »
Charlotte M « Oh la vilaine Petite Pause ! »
Charlotte N « Je vais tellement rater mon CAP. »
Chiara « Il est où le micro ? »
Chloé « Bêêêêêêêêêê »
Clara « Comment ça va poulette ? »
Cléa « Oubliez pas de mettre votre photo sur le drive. »
Enzo « Je suis la Bible du Petit Paumé. »
Evan « C'est des idées reçues. »
Gabin « J'adore le flan. »
Gabrielle « Votez Godzill'art. »
Grégoire « Ah, on peut pas télécharger l'appli là ? »
Héloïse « *Try being an influencer for a day.* »
Léa « Promis la semaine prochaine j'arrête. »
Léna « Je peux avoir le lien de la visio stp ? Je suis dans le train. »
Lucas « Pas là. »
Marion « Coucou, je peux t'accompagner à ton test ? »
Martin « C'est une dinguerie frère. »
Mathilde « Apéro au Donjon ! »
Mattéo « BRRRRRRRRR »
Matthieu « Raclette ou raclette ce soir ? »
Maxime « Pourquoi ils m'ont mis sur la dernière slide de la RH ? »
Mélissa « Non c'est pas juste un excel. »
Mia « C'est pas aligné là, il manque un espace. »
Milo « Tout le monde peut être gentil. »
Paul « Je suis pas certain de ma nouvelle critique. »
Pauline « J'ai 2 places pour une inauguration. »
Pierre « Petit pôle, grandes ambitions. »
Pierrick « Qui pour aller au *Crous* ? »
Sarah « J'ai bibli à 18h. »
Tom « J'ai une petite soif. »
Tristan « Ce message est un message générique. »
Valentin « Je suis carrément staffeur d'or ! »

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 tous droits de reproduction, de copie, d'utilisation des renseignements, issus du guide 2026. Le Petit Paumé décline toute responsabilité pouvant résulter des erreurs ou omissions qui, malgré le soin apporté à la rédaction, auraient pu se produire. La jurisprudence décide en effet que les éditeurs d'un guide ne sont pas responsables des erreurs ou omissions commises involontairement dans l'ouvrage. « Le Petit Paumé » et « RPPP » (Recommandé par le Petit Paumé), sont des marques déposées tout comme « Le Village du Petit Paumé », « Les Soirées Gourmandes du Petit Paumé », « La Nuit du Petit Paumé », « Le Petit Paumé du Terroir » et « La Petite Agence ».

Conception graphique, illustrations et mise en page : Kiwee Rouge

Imprimeur : Imprimerie Guillaume

Brochage et façonnage : Brochex

Typographie : Inter, Norse, Tagesschrift

Rédacteur en chef : Tristan Favreau

Président : Enzo Lenglet

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.
NE PEUT ÊTRE VENDU.

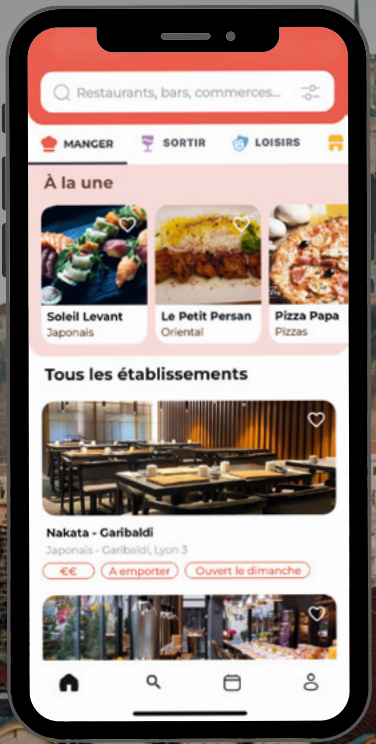
LE PETIT *Paumé*

Pratique, impertinente et gratuite !

L'APP PETIT PAUMÉ

Télécharger dans l'App Store

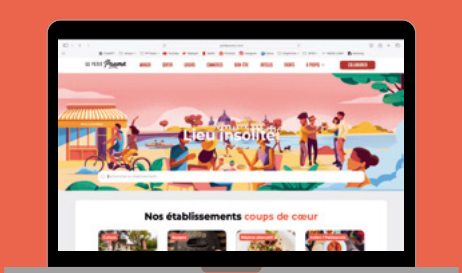
DISPONIBLE SUR Google Play



Les meilleures adresses de Lyon, avec vous, partout et tout le temps ! Téléchargez-la maintenant.

Découvrez aussi notre site internet

PETITPAUME.COM





CONCEPTION GRAPHIQUE : TRAFIK.FR | PHOTOGRAPHIE : © MINISTERO DELLA CULTURA - PARCO ARCHEOLOGICO DI ERCOLANO

LUGDUNUM

MUSÉE THÉÂTRES ROMAINS

LE MUSÉE FÊTE SES 50 ANS · 1975 → 2025 · 50 ANS

C'EST CANON !

L'ART CHEZ LES ROMAINS

3 OCT. 2025 — 7 JUIN 2026

EXPOSITION • 17 RUE CLÉBERG • LYON 5E

MÉTROPOLE GRAND LYON

UN MUSÉE DE LA MÉTROPOLE DE LYON

LUGDUNUM.GRANDLYON.COM

AVEC LA PARTICIPATION EXCEPTIONNELLE DU MUSÉE DU LOUVRE

LOUVRE · BnF · Fondazione Torino Musei · Sorbonne Université · Musei Vaticani · Parco Archeologico di Ercolano · Panthéon Sorbonne · MSR · TCL · Bulletin · citizenkid · CityCrunch · ici