
LE PETIT
Paumé
Perd la boule
2027

L'expérience étudiante, à votre service.

JET EMLYON

Un besoin ? Une mission ?

Contactez-nous !

Evaluation de vos besoins

Votre devis en 24h

1, 2, 3 Externalisez !

DES SOLUTIONS POUR VOS BESOINS

- Développement commercial
- Aide comptable
- Collecte de données
- Assistance marketing
- Animation commerciale
- Enjeux RSE

QUI SOMMES-NOUS ?

La job service de emlyon business school

Depuis **1989**, nous proposons aux entreprises d'externaliser une partie de leur activité en s'appuyant exclusivement sur des **étudiants d'emlyon business school**, recrutés en fonction de vos besoins. Ces missions contribuent ainsi au financement de leur vie étudiante.

250k€ de CA en 2025

191 recrutés en 2025

+35 ANS d'expérience

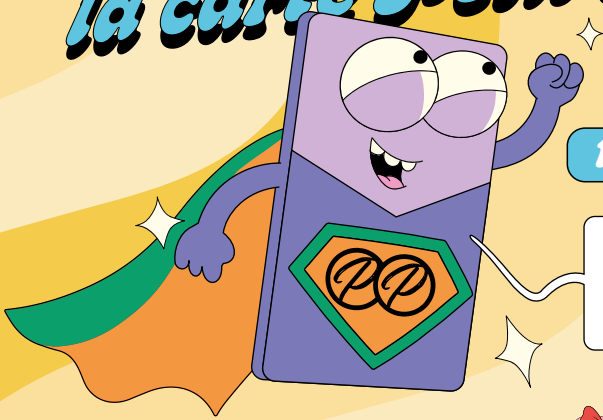


jet@jet-emlyon.com 06. 69. 18. 17. 66. www.jet-emlyon.fr

em lyon business school | jet student association lyon campus

Elle fait son grand retour

la carte Petit Paumé



Version 2.0

100% gratuite !

Alors PPrêt(e) à en PProfiter ?

1. FLASHEZ LE QR CODE **et créez votre compte sur l'appli Petit Paumé.**
2. VOTRE CARTE PETIT PAUMÉ **est déjà dans l'appli !**
3. PRÉSENTEZ-LA CHEZ NOS PARTENAIRES **et profitez d'un petit avantage exclusif.**
4. BON PLAN POUR VOUS, SOUTIEN POUR EUX, **tout le monde est gagnant !**

On repart tranquillement.

C'est la remise au goût du jour d'un grand classique du Petit Paumé !

Pour cette première édition 2.0, nous avons déjà réuni quelques établissements au top.
(Une petite équipe, mais de bons goûts)
La famille s'agrandira au fil du temps…
Promis, on travaille dessus !

Merci à eux de jouer le jeu !

Votre carte vous attend ici

@lepetitpaume

Voir les conditions des réductions sur l'application

Sommaire

5 • Préface

7 • Édito

8 • Le Petit Paumé, c'est qui ?

9 • Le Petit Paumé, c'est quoi ?

10 • Trombi

14 • Notes / infos / pictos

15 • Coup de pouce



LYON FLÂNEUR

COMMERCES & ARTISANS

21 • ARTISANS DE BOUCHE

23 • Boucheries & Poissonneries

27 • Boulangeries & Fromageries

31 • Épiceries & Traiteurs

36 • Plaisirs sucrés

41 • Brasseurs & Cavistes

46 • EMPLETTES

48 • Mode & Lifestyle

51 • Fleurs & Senteurs

53 • Librairies & Musique

LOISIRS

59 • ACTIVITÉS

61 • Activités sportives

66 • Jeux

71 • Ateliers créatifs

74 • CULTURE

76 • Musées

78 • Scènes & cinémas

BIEN-ÊTRE

86 • SE POMPONNER

88 • Beauté

90 • Tattoos & Piercings

93 • SE RESSOURCER

94 • Détente

96 • Développement personnel



LYON GOURMAND

CUISINE D'ICI

103 • CUISINE TRADITIONNELLE

105 • Cuisine lyonnaise & Bouchons

110 • Cuisine d'autres régions

114 • Cuisine française

129 • Terre & Mer

137 • RÉGIMES ALTERNATIFS

139 • Végétarien

141 • Végan

144 • GRANDES TABLES

146 • Bistronomique

151 • Cuisine créative

CUISINE D'AILLEURS

160 • Europe

165 • Afrique

169 • Asie

184 • Proche & Moyen-Orient

187 • Amérique latine

191 • Amérique du Nord

PLAISIRS GOURMANDS

197 • SALÉ

198 • Sur le pouce

203 • Burgers

207 • Food courts

209 • SUCRÉ

210 • Thé ou café ?

215 • BRUNCHS

216 • À la carte

220 • À volonté

LYON FESTIF

BARS

225 • Bars à bières

231 • Bars à cocktails

235 • Bars à vins

237 • Bars à jeux

239 • Bars concepts

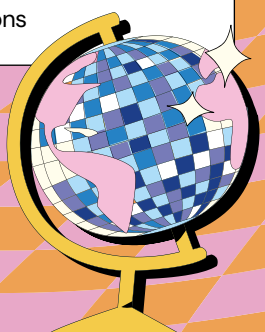
NUIT

245 • Bars festifs

248 • Boîtes de nuit

250 • Fripons





254 • Index

258 • Anciens guides

260 • Remerciements



em lyon business school



Crédit photo : Déclic 2025

Le Petit Paumé : une institution lyonnaise.

Une aventure étudiante. Une histoire emlyon.

emlyon, ce sont plus de 50 associations
qui rythment la vie étudiante.

we are makers

Préface



La fierté sans la discipline c'est de l'arrogance et des fois j'ai très envie d'être arrogant quand je dis aux gens où j'ai grandi, mais pour les lecteurs je vais tenter de discipliner mon arrogance.

Installé depuis 11 ans à Paris, il n'y a pas un jour où je ne pense à ma ville ou je ne parle de ma ville sans que ça me fasse un bien fou.

L'enfance est l'endroit où tout ce qu'on vit est une première fois et notre cerveau, jusqu'à l'âge de ne plus se souvenir de ce qu'on a fait la veille, retiendra ces premières fois.

Ma première fois sur le manège de la place Carnot à attraper le pompon, mon premier match de foot sur le terrain en gravier de cette même place qui nous écorchait les genoux à nous faire des cicatrices d'adultes qu'on regarde avec tendresse, et plus tard mes premiers rendez-vous amoureux sous la queue du cheval comme on disait à l'époque où un rdv donné c'était au téléphone chez les parents : « Bonjour monsieur, est-ce que (premier flirt) est là ? », quel courage n'empêche, et le coup de téléphone se terminait souvent avec un « ok rendez-vous à 14h sous la queue du cheval de la place Bellecour », et il valait mieux être à l'heure car il n'y avait aucun moyen de se retrouver autrement.

Ensuite cette rencontre nous emmenait à faire la Presqu'île de long en large en découvrant la personne, et la journée se terminait pour les plus chanceux avec un premier baiser, s'ensuivaient alors des après-midis de rendez-vous tour à tour au parc de la Tête d'Or, à Fourvière, au musée gallo-romain, tous ces endroits merveilleux qui font notre ville et son caractère, tous ces décors merveilleux qui ont accompagné nos premières fois.

Plus tard, le début de notre vie d'adulte et ces premières fois deviennent des centaines de fois pour les plus prétentieux, et là s'ouvre le monde de la nuit de la ville lumière où notre insouciance nous guidait à travers des nuits endiablées au rythme du disco, de la funk et de la musique à la mode de cette période. Comment ne pas penser au Titan, cette discothèque qui nous accueillait uniquement si on avait le courage de monter sur sa colline là-haut à Couzon-au-Mont-d'Or (j'adore), et pour les moins téméraires il y avait le Loft à Jean Macé, le Road 66 devenu le mythique Boston, le First aux Brotteaux, rien à Confluence qui s'appelait alors encore Charlemagne… Aujourd'hui certains lieux ont changé de nom mais sont toujours là figés parce que le temps passe, mais les discothèques, renommées boîtes pour faire moins charmant, seront toujours là car Lyon aime la fête et la gastronomie, mais c'est trop facile de parler de ça, oui on mange bien chez nous, qui ne le sait pas, et on fait quoi après manger ? ON DANSE.

Aujourd'hui adulte quand je reviens, il m'arrive parfois de vouloir prolonger cette fête, alors je me surprends à essayer de faire croire à mon corps qu'il pourrait encore tenir le coup en repassant dans ces lieux, mais là où il tient le mieux c'est au Broc Bar, il y a là-bas l'odeur et l'ambiance de ma jeunesse comme un doux souvenir qui me murmure à l'oreille : « Danse encore Jhon, tu peux partir au bout du monde, ta ville dansera encore pour toi quand tu reviendras. »

Avant de partir je voulais partager ma fierté de préfacer le Petit Paumé parce que, pour revenir à mes flirts d'adolescent sous la queue du cheval, je me rappelle qu'à cette période j'adorais avec mes amis venir récupérer mon exemplaire sur la place Bellecour, cet événement était encore une fête, on prenait notre Petit Paumé, la musique battait son plein et avec ce guide nous étaient offerts des préservatifs qu'on s'empressait de remplir d'eau et avec lesquels on faisait nos plus belles batailles d'eau, c'est alors tout ce qu'on savait faire, il faut bien que jeunesse se fasse, que jeunesse se perde, que jeunesse grandisse mais qu'à jamais Petit Paumé la guide.

Amicalement,



Mohamed Ketfi (JHON RACHID)
Comédien, vidéaste, auteur

Visiter Lyon en 1 jour

1. Parc de la Tête d'Or
2. Balade sur les quais du Rhône
3. Place des Terreaux
4. Musée des Beaux Arts
5. Balade sur la Presqu'île
6. Repas dans un bon bouchon lyonnais
7. Place Bellecour
8. Le Vieux Lyon et ses traboules
9. Cathédrale Saint-Jean
10. Basilique de Fourvière
11. Couché de soleil aux jardins des curiosités



Et voilà, vous comprendrez vite pourquoi Lyon est la plus belle ville de France !

Édito



Lyonnais, Lyonnaises, l'heure est grave : Le Petit Paumé perd la boule.

Mais ne vous faites pas d'illusions, nous souhaitons seulement faire la fête et nous ne sommes pas devenus fous pour autant, enfin cela dépend de ce que vous entendez par fou. Quoi de mieux pour cela que la disco pour relâcher la pression, vous faire oublier vos problèmes et vous faire vivre un moment vibrant ? Enfile ton patte d'eph', ta meilleure tenue à paillettes, remets tes chaussettes et viens faire la fête.

Alors, *Let's groove tonight !*

À l'origine : la terre, le vent et le feu. Nos origines ? Gratuité, impertinence, indépendance. Alors oui, ne vous méprenez pas, nous sommes taquins, joueurs, parfois insolents, mais nous avons un bon fond. **En effet, chaque établissement présent dans ce guide est un établissement que nous vous recommandons.** Car oui, avec plus de 1000 tests nous sommes forcément tombés sur ~~des escroc~~s des établissements dramatiques. Cependant, n'ayez crainte, votre absence sur ce guide signifie peut-être que vous êtes passés sous notre radar, ne vous alarmez pas si vite. Chaque critique présente dans ce guide reflète l'avis le plus sincère et subjectif que nous avons ressenti pour vous donner l'opinion la plus commune possible. Nous sommes francs et honnêtes, nous perdons peut-être la boule mais pas nos boules.

Pour cette **58ème édition du Petit Paumé,** nous mettons à l'honneur un mouvement musical. Pourquoi ? Quoi de mieux que la musique pour réunir ? Celle-ci vous transcende et Le Petit Paumé vous oriente dans cette ville de Lyon tout aussi rafraîchissante que bouillonnante. En tant que capitale gastronomique, nous nous y sommes certes rempli la panse, mais nous avions à cœur de lui rendre hommage et lui faire honneur à travers ce guide.

Durant 8 mois nous avons travaillé d'arrache-pied pour vous fournir le meilleur des cadeaux. *Quezaco* nous diriez-vous ? Ce guide certes, mais ce n'est pas tout ! Notre site internet a été totalement refait, il a désormais une toute nouvelle peau. Nous relançons aussi notre application. Et ce n'est pas tout, la carte du Petit Paumé fait son grand retour et est disponible via le QR code au début du guide. Vous pourrez, grâce à cette carte, profiter de superbes réductions !

En clair, **nous sommes très fiers de vous présenter notre nouveau bijou et nous tenons à remercier sincèrement les établissements qui font vivre les traditions lyonnaises de nous avoir accueillis.**

Alors toi, lecteur ou lectrice, que tu aies 7 ou 77 ans, que tu sois octogénaire, quinquagénaire, dans la fougueuse vingtaine ou encore nourrisson (auquel cas, sache que ce guide se mange aussi très bien mâchouillé), régale-toi de ces pages qui, on l'espère, te feront perdre la boule autant que nous.

Vos Petits Paumés

Qui sommes-nous ?



Je suis un étudiant lyonnais entre 20 et 24 ans d'emlyon business school.

Je connais désormais chaque recoin de Lyon et répète sans cesse que c'est la plus belle ville de France.

J'ai gagné mes campagnes avec mes 39 copains et copines. Et oui, l'aventure du Petit Paumé a commencé en septembre 2024 pour moi.

J'ai ~~testé~~ bien mangé pour vous fournir ce beau guide.

Je me suis détruit les naseaux en squattant mon local qui pue la transpi et les pieds.

Je suis bénévole, je me suis effectivement fait exploiter.

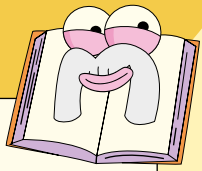
À défaut d'être « un petit con péteux et prétentieux d'école de commerce », je me suis investi corps et âme dans le projet du Petit Paumé.

J'ai forcément écrit et réécrit au moins 50 critiques. J'ai donc acquis une plume affutée : maintenant je sais faire des blagues caca pipi.

Je me suis déjà réveillé en stress car j'avais oublié de faire ma critique ou de répondre à un mail.

Surtout, j'aime et adule profondément la capitale des Gaules.

Mais c'est quoi Le Petit Paumé en fait ?



1er guide de Lyon depuis 1968

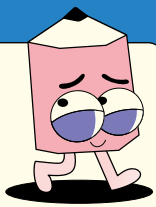
Premier arrivé, premier servi ! Et oui, depuis 1968, chaque année,
Le Petit Paumé sort son nouveau guide gratuit imprimé à plus de 120 000 exemplaires.



Nos valeurs

Gratuité, impertinence et indépendance :
voici nos 3 fers de lance qui définissent notre guide.

La rédaction



Nous testons plus de 1000 établissements sur l'année anonymement. Cependant, nous ne sommes pas des professionnels, nos critiques se veulent être impertinentes (oui oui, nous ne jurons que par ça), drôles, subjectives et informatives pour vous donner du plaisir à nous lire tout en étant utile.

Nos évènements



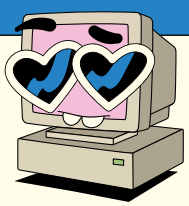
Nous ne les présentons plus : les classiques, les mythiques, les légendaires lancements Bellecour et Villeurbanne viennent vous régaler chaque année et vous présenter notre nouveau guide. Mais attendez, nous sommes proactifs ! Tout au long de l'année nous avons aussi des open airs, des Petite Pauses mensuelles ainsi que la nuit du Petit Paumé.

Nos collaborations



Si ce guide vous est distribué gratuitement, c'est grâce à l'ensemble de nos partenaires dont vous verrez les publicités tout au long du guide.

Application et site internet



Le Petit Paumé s'adapte, innove et évolue avec son temps. Vous l'aurez compris, vous pouvez aussi profiter de notre site internet, de notre application ainsi que de notre présence sur les réseaux sociaux. Allez supprime moi ton Temple Run que t'utilise plus et libère des gigas pour nous.

Trombinodisco


Ambre


Anne ly


Antoine


Ariane


Arthur


Effie


Elie


Elise


Emilie

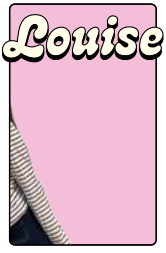

Ennzo


Jules B


Juliette

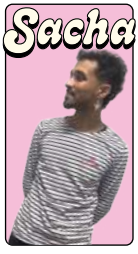

Karla


Lisa


Louise


Paul


Pauline


Sacha


Salomé


Séo

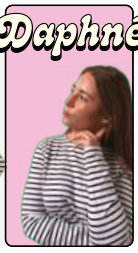
2027


Cannelle


Chloé


Clara


Colette


Daphné


Estelle


Florielle


Héloïse


Inès


Jules A


Lucile


Martin


Maya


Natacha


Noé


Stella


Tom


Victor


Vincent


Zoé

Numéros d'urgence



Le Petit Paumé vous présente ici tous les numéros d'urgences de l'État, n'hésitez pas à les contacter pour n'importe quelle situation.

Les classiques



- SAMU : 15
- POLICE : 17



- POMPIERS : 18



- NUMÉRO D'APPEL D'URGENCE EUROPÉEN : 112
- NUMÉRO D'URGENCE POUR LES PERSONNES SOURDES ET MALENTENDANTES : 114

Les plus niches mais utiles

- SECOURS EN MER : 196 ET CANAL 16
- PHARMACIE DE GARDE : 32 37
- URGENCE AÉRONAUTIQUE : 191

Numéros d'aide aux victimes

- ENFANT(S) EN DANGER : 119
- HARCÈLEMENT SCOLAIRE : 3018
- VIOLENCES CONJUGALES : 3919
- PRÉVENTION SUICIDE : 31 14
- ANIMAL MALTRAITÉ : 3677

Addictions

- DROGUES INFO SERVICES : 0 800 23 13 13
- JOUEURS INFO SERVICES : 09 74 75 13 13
- TABAC INFO SERVICES : 39 89
- ALCOOL INFO SERVICES : 09 80 98 09 30

em lyon business school alumni

More than a diploma, a lifelong community

52 K
alumni



130
countries



151
events
worldwide











200
ambassadors



100
career
events



60
communities

Pictogrammes

DES REPÈRES ESSENTIELS POUR VOUS ORIENTER AU FIL DES PAGES !


Coup de cœur


Coup de gueule

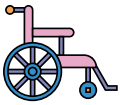

Information complémentaire


Initiative verte & solidaire


Terrasse


Tarif étudiant


À emporter


Accès PMR



Nouveau

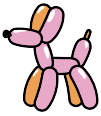

Sans gluten


Végétarien


Végan


Privatisation pour groupes


Accès wifi


Pet friendly

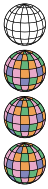


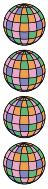
Réduction Petit Paumé

NOTATIONS


Bien


Bien +


Bien ++


TB



Recommandé par Le Petit Paumé

maison bulle

Asso coup de pouce

Maison Bulle

Ta safe-place au cœur de la fête

Créée en 2023 par Marine LB, touchée par l'anxiété généralisée, Maison Bulle a pour objectif de créer un espace rassurant et réconfortant au cœur des festivals, concerts et grands événements.

Nos tentes offrent un environnement calme, pensé pour accueillir les personnes en surcharge émotionnelle et/ou sensorielle dans des contextes souvent très intenses.

Elles sont animées par des bénévoles formés : professionnels de santé, personnes sensibilisées à la santé mentale et/ou touchées par ces enjeux. Nous recréons le même aménagement d'un événement à l'autre afin d'offrir un repère familier, chaleureux et sécurisant au public.

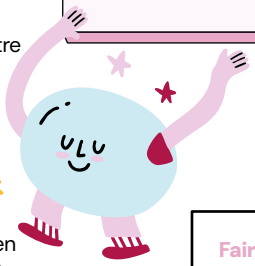
Quelques chiffres

18
événements européens entre 2023 et juillet 2026

751
festivaliers accompagnés en 2025

16 000
personnes sensibilisées à la santé mentale en 2025

50%
de professionnels de santé parmi nos bénévoles sur place



Soutenir Maison Bulle

Cet été, nous avons posé nos bulles à We Love Green, Les Ardentes, Japan Expo, Golden Coast... Vous pouvez nous aider à pérenniser et étendre notre présence partout où on a besoin d'espaces comme celui-ci par :

- Vos dons
- Un passage par notre boutique solidaire sur notre site internet **www.maisonbulle.org**
- Parler de notre action autour de vous

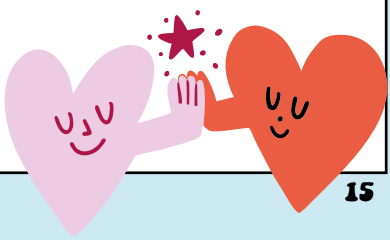
Faire un don

Restons en contact

Instagram : @maison.bulle
www.maisonbulle.org
contact@maisonbulle.org



Parce que personne ne devrait à faire de choix entre **se sentir bien** et **s'amuser.**





Harmonie mutuelle GROUPE VYV · TDR TERRE DE RUNNING lyon · CAMPUS · Hello bank! · HOKA · JOYFUEL PROTEINE · Poppy Potes SPORT · POWERADE · BFM LYON · Sport Stratégies


LYON
Flâneur

Les évènements du Petit Paumé

Le roi de la POP faisait aussi du disco et dansait.
Il était multi-casquette. Un peu comme Le Petit Paumé finalement !

Les Lancements

Chaque année c'est la même chose et chaque année vous n'attendez que ça.
Début automne nous dévoilons notre bijou à la place Bellecour et à Villeurbanne : notre nouveau guide.
N'attends plus et viens chercher ton guide comme des milliers de Lyonnais en profitant des stands présents et des activités tout au long de la journée.



On ne vous lance pas les guides dessus, c'est seulement le nom de l'event, enfin j'crois

Le Village

Le Village c'est un peu comme un ex : il revient tous les ans mais ça réchauffe le cœur.
À la veille des beaux jours (donc fin mai ou début juin pour les moins téméraires), nous nous installons place Saint-Jean et Édouard Commette pour vous présenter des artisans lyonnais avec des animations telles que des concerts et des spectacles.

En plus pour vous hydrater y'a notre buvette !



Les Petites Pauses

Une pause s'impose : chaque mois (oui oui, chaque mois on a dit), Le Petit Paumé organise des afterworks dans différents lieux de Lyon. Un DJ set, des pintes à moins de 5€ (de la qualité en plus) et des amis. ET en plus on est sympa d'après les dires.

À la Petite Pause, là j'suis posé



Les Open Airs

Imaginez-vous un après-midi ensoleillé, il fait chaud et en plus on est en été. Quoi ? Le Petit Paumé vous propose des après-midi détentes avec des jeux, des stands, des food trucks, des transats avec des DJ sets en début de soirée. J'y fonce Alphonse !

Pète un coup et rejoins-nous aux Open Airs



Il n'y a rien de gratuit dans la vie, sauf les évènements du Petit Paumé.

Pour ne rien louper suivez-nous sur nos réseaux sociaux

@lepetitpaume Le Petit Paumé



21 • ARTISANS DE BOUCHE
23 • BOUCHERIES & POISSONNERIES
27 • BOULANGERIES & FROMAGERIES
31 • ÉPICERIES & TRAITEURS
36 • PLAISIRS SUCRÉS
41 • BRASSEURS & CAVISTES

46 • EMPLETTES
48 • MODE & LIFESTYLE
51 • FLEURS & SENTEURS
53 • LIBRAIRIES & MUSIQUE

Histoire Lyon Disco

La Funk lyonnaise, c'est niche quand même.
À l'origine, la Funk c'est des rythmes afro-américains pour la lutte des droits civiques. Mais à Lyon, la Funk s'est mélangée aux sonorités maghrébines pour devenir un style hybride créatif qui rassemble des générations de Lyonnaises et Lyonnais pour danser. Comment ça se fait ?

1960-1970

La Funk arrive à Lyon
James Brown, Get Up (I Feel Like Being a) Sex Machine



Deux Américains ayant marqué les sixties, AKA la décennie de la lutte pour l'égalité des droits ? En politique, MLK et son Civil Rights Act. En musique, James Brown et ses tubes comme Get Up (I Feel Like Being a) Sex Machine : la funk est née.
À Lyon, radios libres et boîtes de nuit nous passent déjà les meilleurs disques de funk : James Brown, Earth, Wind & Fire ou Kool & The Gang.



1970-1990

La naissance d'une identité musicale unique
Nordine Staifi, Zine Ezzinet - Compilation Maghreb K7 Club : Synth Raï, Chaoui & Staifi

La culture lyonnaise bouillonne, notamment grâce aux migrations importantes qui apportent ses instruments, son groove et ses traditions (raï, chaoui) pour enrichir le style. Meilleur plan de soirée ? C'est vers la Gui' : Chez Mireille, Chez Georges ou Le But. La Funk lyonnaise, c'est la fierté identitaire, l'effervescence du métissage culturel et un groove d'enfer.



1990-2000



L'Apogée de l'identité lyonnaise
Carmen Clayton, Time to Move

Rock ? Rap ? Hip-Hop ? Ouaaaaais, mais la funk c'est cher bien pélo. Fait partie de Lyon, chap' comment tout le monde danse sur Time to Move de Carmen Clayton. Chope ta cassette chez L'Étoile Verte ou vient en soirée, mais la funk c'est trop lyonnais pour disparaître.

2000'



L'héritage contemporain, la nouvelle scène lyonnaise
Kool & The Gang, Get Down On It

Années 2000 : nouveau millénaire, nouvelle génération, nouveau groove qui fusionne jazz funk hip-hop & soul. Et à Lyon alors ? Les goats de chez Belek Records (label lyonnais) qui organisent l'évènement Lyon Capitale de la Funk pour célébrer cet héritage. Pour boucler la boucle, Carmen Clayton signe chez eux en 2022.



ARTISANS DE BOUCHE

Horoscope 2026

**Les astres ont encore fait n'importe quoi cette année.
Mercure est peut-être rétrograde, ou peut-être que c'est juste vous qui avez accepté une réunion à 8h un lundi. Quoi qu'il en soit, cet horoscope est garanti à 100% par des intuitions discutables.
Prenez donc uniquement les prédictions qui vous arrangent.**



Lion

C'est votre année mais soyons honnêtes, c'était déjà un peu le cas l'an dernier, et celui d'avant, et techniquement depuis votre naissance, où la sage-femme a elle-même applaudi en premier. Jupiter débarque chez vous en juin 2026 pour treize mois et vous redonne ce supplément de lumière dont vous n'aviez jamais vraiment manqué. Attendez-vous à des opportunités professionnelles qui tombent presque trop facilement, mais qui en réalité confirment juste ce que vous saviez déjà depuis votre naissance. L'éclipse solaire d'août 2026, pile en Lion (et pas en Lyon) bien sûr, agit comme un redémarrage d'identité. (OUI JE SUIS LION et OUI C'EST MOI QUI ÉCRIT donc c'est le SEUL signe important de cette page ; les autres vous pouvez retrouver votre horoscope page 136.)

Boucheries & poissonneries

Il est pas frais ton poisson, Ordralphabétix ! J'préfère le sanglier.



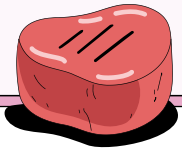
Boucheries

BOUCHERIE RANTET

1, rue du Plâtre – LYON 1
04 78 28 18 82
Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Sam : 7h30-19h30

« Rouge et bleeeuuu sont nos couleuuurs, Lyonnais est notre cœuuuur… ». Rouge, c'est aussi la couleur du rumsteck dont je me suis délectée ce midi. Quant au bleu, c'est la couleur des pattes du poulet que cette cliente est venue acheter pour la seconde fois. Manque de chance, il avait cette fois-ci été victime de son succès. Elle se contentera cette semaine d'une volaille moins précieuse. Peu lui importe, elle venait surtout pour voir le gérant.

J'étais la seule intruse parmi tous les heureux habitués.



MATISSE

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

Si le grand peintre Matisse a inventé le fauvisme, notre *Matisse* a lui inventé l'art du carnivorisme. Loin de *Nu Bleu IV*, il s'est plutôt inspiré de *L'Atelier Rouge* pour son étalage. Les fauves sont ici honorés, respectés et délicieusement cuisinés, pour finir directement dans mon gosier.

***Matisse* est multifacettes : vins, liqueurs et épicerie fine.**

***Matisse* travaille avec des associations caritatives tout au long de l'année !**

BOUCHERIE TÊTE BECH – CROIX-ROUSSE

9, rue des Pierres Plantées – LYON 1
04 78 98 30 91
Croix – Rousse
Mar-Sam : 9h-13h & 15h30-19h30

« Moi j'veux une Parisienne, une Parisienne qui traverse au feu vert, qui s'en fout d'la place Bellecouuur. Une Parisienne qui sait se faire patiente, qui a le goût des bonnes choses, que cela prenne 6 ans plutôt que 9 mois s'il le faut ! Marre de tout maximiser ! À bas la surproduction et la société capitaliste ! » On comprend mieux pourquoi Gims le Marxiste ne veut plus qu'on l'appelle maître.

Une bonne viande c'est comme un bon comté. Plus c'est long plus c'est bon.

Ici on respecte les bêtes comme on respecte l'environnement, avec des emballages recyclés et sans solvants.



CASA DEL GUSTO

3, place Tobie Robatel – LYON 1
07 88 71 24 60
M Hôtel de Ville L. Pradel
Lun, Mar & Ven : 9h-13h & 14h-19h
Mer & Jeu : 9h-19h
Sam : 9h-20h
Dim : 9h-13h & 17h30-19h30

Paris, 1910 : La Seine est en crue. **Lyon, 2026 :** le Rhône et la Saône sont en crue. **Paris, 1910 :** Odette va acheter sa poularde à la boucherie de l'Île Saint-Louis un jeudi soir, avant de retrouver chez elle ses enfants. **Lyon, 2026 :** Colette se rend chez *Casa del Gusto* acheter la viande hachée de son burger du jeudi soir, avant de retrouver chez elle ses coloc'. Élément perturbateur : l'odeur des bricks vendues en période de Ramadan. Conséquence directe : changement du menu de ce soir, *hasta luego* les burgers.

BOUCHERIE LES 2 R

7, rue Vaubecour – LYON 2
04 72 31 08 93
M Ampère – Victor Hugo
Mar, Mer, Ven & Sam : 8h-13h30 & 15h30-19h30
Jeu : 8h30-13h30
Dim : 8h30-13h

« Elle a les yeux revolver, Elle a le regard qui tue » chantait Marc Lavoine en 1985. En 2016, Jul disait : « Elle a l'regard qui tue Tchikita. » Malgré le style et les années qui les séparent, ces deux artistes incontournables de la discographie française ont visiblement rencontré quelqu'un ou quelque chose qui les auront marqués. À n'en point douter, il s'agissait de la *Boucherie les 2 R*.

Le vendeur a aussi le regard qui tue apparemment…

BOUCHERIE BERNARDIN

53, av. Félix Faure – LYON 3
06 85 80 39 61
M Garibaldi
Lun, Mar, Jeu, & Ven : 6h-13h30 & 15h30-19h15 | Mer : 6h-13h30
Sam : 7h-13h

Vendredi soir, je suis invitée aux 20 ans de *Bernardin*. Pour l'occasion, ils ont prévu de nous combler de bonne viande : saucisson brioché, boudin blanc, filet mignon, entrecôtes et paupiettes. Ah oui, on peut le dire, ils ont bon goût dans cette famille de carnivores.

Merci pour la tranche de pâté en croûte au canard et à l'abricot offerte, un vrai régal.

Viandes Charolaises certifiées, élevées en plein air.

PAUPIETTE

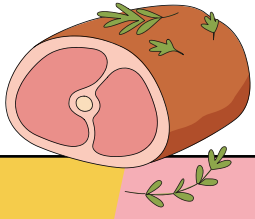
251, rue Paul Bert – LYON 3
04 78 54 38 32
B Paul Bert – Turbil
Mar-Ven : 8h30-12h45 & 15h-19h
Sam : 8h30-12h45 & 15h-18h

Chez *Paupiette*, l'étalage ressemble à une vitrine du genre interdit. Chair offerte, courbes pulpeuses, formes généreuses alignées sous les regards. Chaque morceau attend d'être choisi, désiré, préféré aux autres. On compare sans pudeur, on sait exactement ce qui nous attire. Le plus dur, c'est de faire semblant d'hésiter. « Deux pavés de rumsteck, s'il vous plaît. »

BOUCHERIE TROLLIET

102, crs Lafayette – Halles de LYON PAUL BOCUSE – LYON 3
04 78 62 36 60
B Halles Paul Bocuse
Mar, Jeu, Ven & Sam : 8h-19h
Mer & Dim : 8h-12h30

« Ne mets pas la charrue avant les bœufs », m'a-t-on toujours dit. Chez *Trolliet*, aucun risque : les bœufs, c'est exactement ce qui m'intéresse. Mais OLALALALAAA LE MOOOONDE… Si quelqu'un osait me passer devant, rouge comme un steak je deviendrais. À la moulinette je le passerais, saignant il serait. Entre saucisses et filets de bœuf, je suis à deux doigts de perdre mon sang-froid. La charrue peut bien attendre, ce bœuf-là, je ne le laisserai pas filer.



La livraison à domicile, où vous voulez, quand vous voulez.

Bro est un ancien : Meilleur Ouvrier de France depuis 1986, installé aux Halles Bocuse depuis 1992.

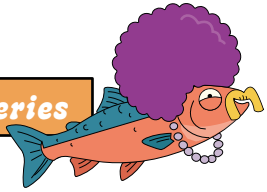
BOUCHERIE CACHER L'HÉRITAGE

122, rue de Sèze - LYON 6
04 78 65 78 20
Ⓜ Masséna
Lun & Ven : 8h-13h30
Mar, Mer & Jeu : 8h-19h30
Dim : 8h-13h

La viande de père en fils... mais version XXI[ème] siècle. Il y a deux types d'héritage : celui qu'on découvre un jour chez le notaire et celui qu'on découvre derrière une vitrine immaculée, sous des spots dignes d'une bijouterie. Bienvenue à *L'Héritage*, la boucherie cachère la plus stylée du 6[ème]. Ici, pas de comptoir poussiéreux ni de carreaux jaunis. On se retrouve plutôt dans un *showroom* où le choix de viande est impressionnant. Parce qu'un héritage ça ne se garde pas dans un coffre : ça se partage autour d'une bonne table.

Leurs supers choix de poulet mariné : *tex mex*, curry, kebab !

Poissoneries



LE PETIT CHALUT

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

Tel un phare au milieu de l'océan du marché de la Croix-Rousse, *Le Petit Chalut* est mon repère quand je suis nostalgique de ma Bretagne. Quand la houle des étals s'agite, quand les chalands dérivent, lui reste droit. Amarré à son camion-bateau, comme un capitaine sûr de son cap. Ici, pas besoin de boussole : l'odeur iodée te guide, et le sourire du poissonnier finit de t'attraper dans ses filets.

Leurs petits plats sont faits maison, prêts à emporter.

MAISON VIANEY

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

Nu sous son kilt et cornemuse en main : c'est ainsi que je m'imagine le saumon écossais de l'étal. Et en même temps, les feuillages exotiques décoratifs qui l'entourent me rappellent *Indiana Jones et Royaume du crâne de cristal*. Je vous raconte pas la dégaine du saumon dans ma tête. Enfin en même temps c'est pas très niche comme ref, vous arriverez sûrement à vous l'imaginer aussi.

Tous leurs produits cuisinés sont faits maison dans leur laboratoire à 5 minutes à pieds de la boutique.

MAISON PUPIER

102, crs Lafayette - Halles de LYON PAUL BOCUSE - LYON 3
04 81 91 25 75
Ⓑ Halles Paul Bocuse
Mar, Jeu, Ven & Sam : 8h-19h
Mer & Dim : 8h-15h

Melon et Melèche vont chez le poissonnier. Melon prend les sardines et Melèche la raie. Nous, on a pris la salade de poulpe. Moins risqué, mais tout aussi tentaculaire. En plus, le patron était d'une gentillesse désarmante. Bon... l'addition pique un peu. Mais au moins, ici, ça ne sent pas l'arnaque. Juste la mer.



MERLE HUITRES ET COQUILLAGES

102, crs Lafayette - Halles de LYON PAUL BOCUSE - LYON 3
04 78 62 30 29
Ⓑ Halles Paul Bocuse
Lun-Ven : 8h-22h
Dim : 8h-16h

Lugdunum, 43 avant J.C. : la maman merle fait son nid au milieu de la halle du village. **Lyon, 2027 :** la halle gentrifiée de Lugdunum, devenue Halle de *Paul Bocuse*, fait déguster les fossiles de ses anciens habitants. Parmi ses exposants, une passionnée a décidé de mettre en avant la maman merle et ses oisillons. Elle sublime leurs délicieux fossiles, devenus crustacés, avec une carte des vins délicate et des condiments triés sur le volet.

Mon assiette aurait fini sur mes genoux si j'avais voulu poser autre chose sur la table.

Les coquilles de tes crustacés seront recyclées avec soin.

MAISON BALL LYON

102, crs Dr. Long – LYON 3
09 53 09 23 24
B Charles Richard
Mer-Sam : 8h30-12h30 & 15h30-19h

Acheter du poisson c'est pas donné à tous les étudiants (école de commerce ou pas école de commerce). C'est pour ça que je suis dégoutée d'avoir oublié ma brandade de morue achetée à la *Maison Ball* chez l'enfant que je garde. Cet ingrat n'aime que les cordons bleus et les *gnocchis* en forme d'étoiles, la brandade va finir dans le ventre de son daron qui ne sait même pas qu'elle a été achetée dans le temple du poisson.

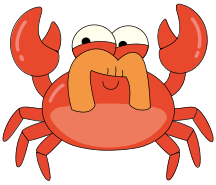
Saumon de nos régions !



JOANNY DURAND

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

Joanny, Joanny.
Il n'y a plus d'espoir.
Oui, Joanny, Joanny.
S'il ne reste qu'un bar.
Ça me fait mal.
L'étal sans ce bar.
Il est parti.
Il ne revient pas.



Le gravlax de saumon qui te fera frétiller.

POISSONNERIE LE SAINT PIERRE – LYON 3

33, rue Baraban – LYON 3
09 86 78 05 68
B Charmettes
Mar-Jeu : 8h30-12h & 16h30-19h30
Ven & Sam : 8h30-12h30 & 16h-19h30
Dim : 10h-13h

Au même titre que l'Église catholique fait de Saint Pierre le « prince des apôtres », je baptise la *Maison Saint Pierre* princesse des fonds marins. Le filet de pêche et la barque sont parmi les principaux attributs de cet apôtre. Coïncidence ? Je ne crois pas. Manquerait plus que Saint Pierre ait participé au miracle de la marche de Jésus sur les eaux… Oh pétard, vous pensez que leur saumon est fumé à l'encens ?

La brandade de morue à déguster avec du pain beurré.

LE DOMAINE DE LIMAGNE – LYON 5

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

Cette poissonnerie me fait remettre en question mes choix de vie. J'aurais clairement jamais dû plaquer mon école de commerce pour aller élever des chèvres et me reconnecter avec la nature. Je sais pas ce qui m'a pris, franchement j'aurais pu finir mon *track* finance et engendrer de riches héritiers. Là je suis devant l'étal et je ne peux me payer que le lot de croûtons à l'ail alors que les St Jacques ont l'air divines.

La sélection de vins en boutique pour accompagner votre poiscaille.



POISSONNERIE LUGDUNUM MARÉE

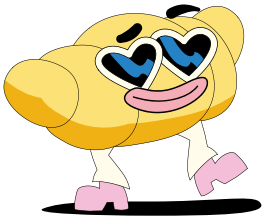
Place Jean Macé – LYON 7
M Jean Macé
Mer & Sam : 7h30-12h30

« Faut que je t'avoue un truc : la première fois que je l'ai vu mon cœur a tout de suite su… Il avait l'air tendre et était quand même hyper frais.
– Attends mais tu m'as trompé ?
– Mais non, je suis juste passée chez *Poissonnerie Lugdunum Marée*. J'essayais de te dire qu'on mange un délicieux filet de bar ce soir mais comme d'habitude tu piges rien… ».

Au cœur d'un marché ouvert et convivial.

Boulangeries & FROMAGERIES

Croissant au chocolat de Dubaï ?
Croissant au El Mordjene ?
Crookie fromage ? Le croissant il a changé.



Boulangeries

BOULANGERIE PÂTISSERIE D'ALBON

11, rue Chavanne – LYON 1
04 72 98 34 28
Ⓜ Cordeliers
Lun-Sam : 6h-19h30

Réveil flou. Elle dort encore. Parfait. Moment idéal pour partir chercher un petit dej' tout chaud. Mon regard se pose sur le pain Marguerite. Marguerite… ça lui irait bien. « Tiens Marguerite, je t'ai pris ton pain. » Elle fronce les sourcils une seconde, puis ses yeux glissent vers ce que j'ai dans les mains. Priorités claires. Son sourire s'étire. Le mien aussi. La stratégie idéale pour faire durer le plaisir jusqu'au matin.

Leur baguette aussi craquante que moelleuse.

Vous pouvez passer une commande sur Instagram, par téléphone ou en boutique !

NEW MAISON POZZOLI – FERRANDIÈRE

18, rue Ferrandière – LYON 2
04 78 42 66 27
Ⓜ Cordeliers
Lun-Sam : 7h-19h

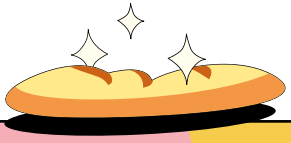
« Maman, maman, plus tard j'aimerais être une reine !
– Une reine ? Mais chérie enfin… Ce n'est pas possible.
– PAS POSSIBLE ? Mais QUOI ? Maman, si je ne suis pas reine, ma vie est foutue ! Je suis destinée au trône !
– Bon chérie, calme toi, j'ai peut-être une solution, viens avec moi. »
Nous nous dirigeons alors vers la *Maison Pozzoli* déguster une délicieuse galette des rois. Bon pas de fève, pas de reine, mais on a bien mangé.

NEW PRALUS LA BOULANGERIE

18, quai Saint-Antoine – LYON 2
04 72 77 68 40
Ⓜ Cordeliers
Mar-Sam : 8h-19h
Dim : 8h-15h

« Quand il me prend dans ses bras, il me parle tout bas, Je vois la vie en rose » LSD ? Barbie ? Barbapapa ? Non, *Pralus*. Pourquoi ? Bah, pour acheter un cookie à tante Michelle dans une institution mythique lyonnaise. Édith Piaf n'a qu'à bien se tenir, car JE vois plus la vie en rose qu'elle, JE vais me régaler ce soir pour le dessert et JE vais être le neveu préféré de tante mich-mich qui est aussi vieille que la boulangerie *Pralus* soit dit en passant.

Les locaux tous neufs.



LA GARIBALDINE

71, crs Gambetta – LYON 3
04 78 95 17 34
Garibaldi
Mar–Sam : 7h–19h30
Dim : 7h15–13h

« Vous ferez attention à la fève ! », scande le vendeur au client qui me précède. Derrière moi un *yorkshire* bien peigné attend son tour sagement. À ma gauche, une ribambelle de chocolats se reflètent dans la vitrine. « Bonjour Madame ! », le vendeur me sort de ma rêverie. « Bonjour ! Une galette pour 8, s'il vous plaît ! » Celle-ci en main, le chien m'observe d'un air narquois. Je crois qu'il a compris que mes sept amis imaginaires ne risquaient pas d'avoir la fève.

LES ARTISTES

12, rue du Mail – LYON 4
04 72 27 07 63
Croix – Rousse
Mar–Jeu : 7h30–19h
Ven & Sam : 7h30–18h

Y'a *Alice au Pays des Merveilles*, et y'a moi chez *Les Artistes*. En gros c'est la même chose : une personne un peu *shootée* arrive dans un endroit coloré où tout attire l'œil. C'est réussi esthétiquement, *ambianstiquement*, olfactivement, musicalement, et gustativement. Objectivement, tout donne envie et jusqu'à preuve du contraire, c'est aussi bon que beau.

Enfin un kouign-amann qui colle à mes attentes *beuristiquement*...

PARTISAN BOULANGER

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

Vendredi, 6h du matin : j'erre dans Croix-Rousse, le ventre vide, le pas timide... Lueur d'espoir à l'entrée d'une rue : attirée par une lumière tamisée, je me retrouve chez *Partisan Boulanger*. J'en ressors le sac plein et le moral revient, le pain est doré, généreux : exactement ce qu'il me fallait.

Prix très raisonnables.

Créé en 2012.

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

Il faut qu'on arrête. Ça devient toxique entre nous. Bon ok une dernière fois, mais demain le sucre c'est fini promis ! Je me laisse encore aujourd'hui pour profiter des mets sucrés de la *Boulangerie du Palais*. En même temps comment résister à une part de tarte aux pralines ? C'est presque pire que de jeûner !
Spoiler : je vais recraquer...

Parfait pour une pause au milieu d'une promenade.

ALMA

17, rue Bugeaud – LYON 6
04 78 24 96 70
Foch
Lun–Ven : 7h30–19h
Sam : 8h–13h

Oh wow, c'est quoi cette odeur ? On dirait que quelqu'un vient de démouler un cake... Pardon, un flan. Chez *Alma*, le flan est une star qui trône en vitrine. Crémeux, très vanillé, fondant comme un dimanche après-midi sans responsabilités. Je l'ai dévoré si vite qu'il n'a même pas eu le temps de laisser de trace ! Flantastique.

BOULANGERIE LES FRÈRES BARIOZ

64, rue Duguesclin – LYON 6
04 78 89 24 55
Foch
Lun–Ven : 7h–19h
Sam : 7h–13h30

Chérie, demain midi nous sommes invités chez les voisins, tu sais les frères Barioz. On ne peut vraiment pas rater ça ! L'enivrante odeur qui émane tous les jours de leurs fenêtres me donnerait presque envie de m'introduire chez eux sans y être convié. Heureusement pas besoin, ils savent toujours très bien recevoir. J'ai même l'impression de faire partie de la famille.

Des produits régionaux d'excellente qualité.

Fromageries



FROMAGERIE B.O.F – LA MARTINIÈRE

18, rue Hippolyte Flandrin – LYON 1
09 82 23 41 60
Hôtel de Ville L. Pradel
Mar-Jeu : 10h-12h45 & 15h30-19h15
Ven : 9h-19h15
Sam : 9h30-19h30

« C'est ma première fois… Je ne sais pas trop comment m'y prendre. »
Ses doigts hésitent, tâtonnent, se repositionnent. Il cherche le bon morceau, ajuste la lame, finit par trouver le geste juste. Touchant… et efficace.
Au-delà de la scène, le fromage est irréprochable. En bonne Auvergnate, je valide : du caractère, du fondant, du puissant. Ici, on ne plaisante pas avec l'affinage.

Large sélection, produits de qualité et accueil vraiment chaleureux.

FROMAGERIE MONS – LYON CHARITÉ

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

Vous voyez cette scène dans *Ratatouille* où le critique culinaire aigri est ramené en enfance grâce à la ratatouille supersonique ? Ben c'est exactement ce qui m'arrive à la première bouchée de St Marcelin : mon grand-père sur sa terrasse, piquette en main et sandales aux pieds, envahit mes pensées. Les vendeurs m'avaient prévenue, le fromage a ses raisons que la raison ignore.

La Maison Mons dispose de cinq autres boutiques à Lyon.

PIERRE ET MARCELLIN – FÉLIX FAURE

46, av. Félix Faure – LYON 3
09 87 36 00 35
Garibaldi
Mar-Ven : 9h-13h & 15h30-19h30
Sam : 9h-13h & 14h-19h30

Chez *Pierre & Marcellin*, le fromage a plus de charisme qu'un acteur oscarisé. Il entre en bouche comme Will Smith entrerait sur scène, et te réveille les papilles comme une bonne gifle le ferait. Chez lui on ne chuchote pas, on s'exprime : chaque tomme donne son avis, chaque bleu impose le respect. On entre curieux, on ressort conquis, impressionné… et un peu dominé.

La carte régionale qui fait honneur à ses petits producteurs.

Des emballages 100% éco-responsables, pour des produits plus proches de Mère Nature que jamais.

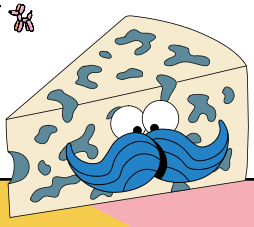
FROMAGERIE D'AUSTERLITZ

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

La boutique a réveillé en moi un très profond traumatisme : celui de la lecture de *La Chèvre de Monsieur Seguin*. Je vous épargne les détails mais en gros c'est une chèvre qui se défait de sa corde pour être libre dans la montagne et qui se fait retrouver par le loup. Elle lutte toute une nuit, tout ça pour quand même se faire dévorer à la fin. Moi j'ai lutté contre les odeurs de fromage de chèvre pendant toute mon attente dans la queue du samedi matin, tout ça pour totalement exploser le budget à la fin, comme à chaque fois.

Le petit espace lecture pour les enfants.

Le gérant aspire à mettre tout particulièrement en avant les fromages au lait cru de fermiers locaux (pas le lait des fermiers hein).



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

J'ai envie d'avoir un petit bébé. Je lui ferais écouter Tchaïkovski pour le rendre HPI. Je pourrais même en avoir deux ; j'en mettrais un dans une école normale et un dans une école Montessori pour comparer. Enfin ma priorité une fois le projet bébé lancé ce sera d'aller dans la *Fromagerie du Vieux Lyon* pour mon *shopping* de fromage, car le propriétaire prend soin d'indiquer sur chaque fromage si le lait est cru, thermisé, ou pasteurisé.

Le brebis couuuulaaaannnt.

Ils font leur cervelle de canut maison !

FROMAGERIE TÊTE D'OR

51, rue Tête d'Or – LYON 6
04 78 24 51 38
Ⓜ Masséna
Lun : 15h-19h
Mar-Ven : 9h-19h
Sam : 8h-19h

Ce soir, j'ai des envies bien précises. Je suis à la recherche de celui qui saura concilier la fermeté et la douceur, de celui qui mêle la délicatesse à la puissance, bref de celui qui aura assez de caractère pour me surprendre.
Me voilà séduite, j'ai trouvé mon prince charmant, un bon morbier, qui a su m'envoûter.

Demandez conseil aux vendeurs, ils sauront vous aider à trouver votre nouvelle conquête.

LE BOUCHON DE PAILLE

47, rue Juliette Récamier – LYON 6
04 37 24 99 18
Ⓜ Brotteaux
Lun-Ven : 9h-19h
Sam : 9h-13h

Nicolas n'est pas un homme de paille. Il est véritablement acteur des orientations de son pays et saura vous orienter vous aussi. N'ayez crainte, il ne s'agit pas là d'un démagogue avide de pouvoir mais d'un véritable expert. Lorsqu'il viendra vous conseiller tout en parlant de caillage, de ferments lactiques et d'hygrométrie, vous comprendrez qu'il est *decision maker* au pays du fromage.

Pas seulement du fromage mais aussi tout un pan du terroir (charcuterie, vin, beurre.)

LES TROIS JEAN

84, av. Jean Jaurès – LYON 7
04 78 96 68 59
Ⓜ Jean Macé
Lun : 14h30-19h
Mar-Ven : 9h-13h & 14h30-19h
Sam : 8h30-19h

Jean-tre chez *Les Trois Jean* d'un pas décidé.
Jean-gloutis le morceau de comté que le fromager me tend.
Je jure que je venais juste regarder. Cinq minutes plus tard, mon sac déborde : buchette cendrée, camembert de chèvre, abondance, tome de brebis…
Et évidemment Jean laisse pas une miette.

Faites du brie pour un fromager qui connaît ses croûtes.

COMPTOIR DES FROMAGES

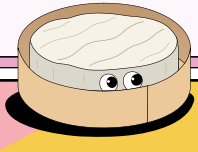
1, grande rue de St Rambert – LYON 9
04 72 57 49 28
Ⓑ St-Rambert – l'Ile Barbe
Mar : 14h30-19h30
Mer & Jeu : 9h-12h45 & 14h45-19h30
Ven : 9h-19h30
Sam : 8h30-19h30
Dim : 8h-18h

Si j'étais une ville, je serais Lyon bien évidemment.
Si j'étais un animal, probablement une vache.
Alors quand on me demande quel fromage choisir, je n'ai même pas besoin de réfléchir : le mont d'or, quelle question !
Pour le dentifrice, on verra plus tard.

-5% sur l'addition totale.

Possibilité d'acheter des confitures et du vin pour accompagner le fromage.

Projet de vendre aussi des légumes de producteurs locaux.



Épiceries & TRAITEURS



Un pot de piment de Cayenne s'il te plaît connard !

Épicerie

L'EPICERIE ÉQUITABLE

78, rue Montesquieu – LYON 7
04 37 28 07 71
Saxe – Gambetta
Lun-Ven : 9h-20h
Sam : 10h-14h

Un jour, Aristote a dit : « L'équité est la justice adaptée aux cas particuliers. » Et en vrai, il avait tout compris. Ici aussi, pas de mépris pour les différences : on vend des légumes moches et tordus, de la lessive bio en bidon, et toutes sortes de graines en vrac disposées dans d'anciens pots de peinture. Mais derrière ces apparences particulières et ses originalités, se cachent des produits bio, authentiques et locaux. En tout cas, ce qui est sûr, c'est qu'Aristote aurait trop kiffé faire ses courses ici.

Un sandwich quali' et RSE à moins de 6 €, c'est ça l'équité.

LA P'TITE DISTRIB

19, bd. Yves Farge – LYON 7
Jean Macé
Lun : 10h-19h30
Mar, Mer, Ven & Sam : 9h-19h30
Jeu : 9h-14h & 15h-19h30

I have a dream, qu'un jour on entre dans une économie sociale et solidaire, plus juste pour tous. *I have a dream*, qu'on quitte les modèles hiérarchiques et actionnariaux pour remettre l'humain au centre. *I have a dream*, qu'un magasin soit plus qu'un profit, qu'il devienne acteur du quartier.
Ce rêve, *La p'tite distrib* l'a réalisé.

C'est une SCOP : coopérative où les salariés sont associés et décisionnaires.

Une large sélection de produits bio et locaux.

EL MONUMENTAL

66, rue de la Charité – LYON 2
04 37 57 50 74
Ampère – Victor Hugo
Mar, Jeu, Ven & Sam : 9h30-13h & 15h-19h
Mer : 9h-14h & 15h30-19h30

L'accent chantant du patron ? *Check*.
Les discussions qui s'enchaînent en VO ? *Check*.
Des étagères qui débordent de pépites introuvables ? *Check*.
Nous sommes bien face à une épicerie latino d'exception. *El Monumental*, ce n'est pas une simple boutique, c'est une enclave argentine qui a pris ses quartiers à Lyon. C'est brut, c'est vrai, c'est… monumental.

Le coin mexicain, un incontournable !

Les prix sont aussi élevés qu'un sommet des Andes, l'addition peut vite devenir salée.



ÉPICERIE MADAME

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

C'est beau, c'est bon, ça sent la truffe et l'huile d'olive du *Château d'Estoublon*. Si vous croisez une *Épicerie Madame*, entrez, ouvrez vos narines et demandez à Mamie de vous expliquer si un produit vous semble abstrait… Elle, c'est sûr qu'elle aura la ref'.

Les dégustations le Samedi avec Sophie et Marina.

L'ÉPICERIE DE BÉLINE

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

En entrant chez Béline, on met clairement les pieds à Naples. Produits tout droit venus d'Italie, traiteur ultra authentique et recettes de *nonna* qui ne connaissent pas la triche. Béline est tellement solaire qu'elle compense à elle seule la grisaille lyonnaise hivernale.
Résultat : billet Lyon–Naples annulé à la sortie.

Mention spéciale pour des lasagnes absolument scandaleuses, les meilleures que j'aie mangées.

NEW MAZZI

26, rue Franklin - LYON 2
07 85 64 30 16
M Ampère - Victor Hugo
Lun : 11h-15h
Mar-Sam : 10h30-19h



« *Gemini*, ça veut dire quoi *Mazzi* en italien ?
- Ça veut dire le bouquet, le paquet, ou se sortir les tripes.
- Moi je dirais que ça veut surtout dire qu'on vendrait sa *mamma* pour des *pasta*.
- Ah, je vois que tu as l'esprit taquin ! C'est une image très drôle, mais je dois t'arrêter tout de suite : en italien, *Mazzi* n'a aucun rapport avec le fait de vendre sa mère pour des pâtes.
- *Basta cosi* ! »

Ici vous trouverez aussi des sauces, de la charcuterie et des fromages 100% italiens !

PETIT PAYS

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

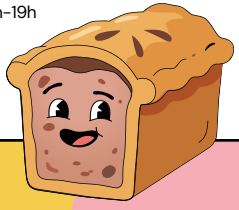
Petit Pays porte bien son nom. Petit par la devanture. Petit par la surface. Petit par les prix. Et pourtant, le choix est immense, les saveurs infinies, et mon appétit grandit à vue d'œil devant ces spécialités afro-caribéennes. Comme quoi, la taille ne fait pas tout !

L'accueil chaleureux de la gérante.

Même l'empreinte carbone des produits est petite.

NEW LES HALLES DU JAPON

4, rue Pasteur - LYON 2
M Guillotière Gabriel Péri
Lun-Dim : 9h-19h



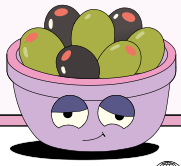
Papa, maman, je vous écris cette petite carte depuis Tokyo où je passe un merveilleux séjour. Aujourd'hui, j'ai découvert un marché super chouette : des ruelles étroites, des néons partout, des étagères pleines à craquer et des produits tous plus improbables les uns que les autres. C'était génial ! Je file tester les bains japonais où, apparemment, tout le monde est *à poil*…
Gros bisous de Tokyo !

NEW DELIZIE ITALIANE

27, place des Pavillons - LYON 7
06 31 48 71 24
Stade de Gerland - Le Lou
Lun-Sam : 9h-19h

« *Buongiorno !* », c'est comme ça que le propriétaire m'a accueillie. « *Ma che bello !* », c'est ce que je lui ai répondu. Excusez-moi, je reprends mes esprits. La *fan* de pâtes et de charcuterie en moi a été servie : *spianata piccante, tortellini, coppa, gnocchi.* Je voulais tout acheter, même le vendeur ! Bref, j'ai trouvé mon nouveau QG italien : c'est frais, généreux et surtout délicieux.

Petit secret : arriver avant midi pour les lasagnes et les cannellonis de Madame.



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 saviez-vous ? Autrefois, les équipages romains auraient accosté à Lyon pour déverser des montagnes d'olives sur les quais. « À qui les belles olives ! Toutes juste débarquées des galères !!! » Quelques siècles plus tard, je débarque pleine d'ambition avec mon *tote bag* : pas de galères à l'horizon mais un étalage aux allures modernes. Surprise, je repars tout de même avec ma petite cargaison d'olives et de Méditerrannée.

Le choix faramineux de charcuterie et de fromages italiens !

NEW LA MAISON DU MARRON

11, rue de la Charité - LYON 2
09 52 36 94 63
Bellecour
Mar-Sam : 10h30-19h

Je venais de me faire larguer par message par un énième *bolosse* quand mon père, avec son tact habituel, me proposa d'aller ramasser des marrons en forêt. Me voilà donc un dimanche matin, le cœur en miette, à fouiller les feuilles mortes à la recherche de marrons. À la surprise générale, ce fut plutôt efficace. Disons simplement que ces marrons étaient bien plus consistants que ceux de mon ex.

Un vrai paradis pour les amateurs de marrons : on le trouve sous toutes ses formes !

Traiteur

CYRIL NITARD

84, rue Bechevelin - LYON 7
04 72 70 77 59
Centre Berthelot - Sciences Po

Ici, les habitués connaissent la cachette des couverts mieux que les gérants. Certains possèdent même leur propre rouleau de serviette : le privilège des fidèles ou l'audace des bons vivants ?
Loin du simple traiteur, c'est un club privé où l'on vient autant pour le lien social que pour l'assiette. Généreux, *terroiresque*, et terriblement humain.

Leur pâté en croute recommandé par les connaisseurs.

NEW TRAITEUR SASSOUN MONTPLAISIR

73, av. des Frères Lumière - LYON 8
09 67 10 05 75
Monplaisir - Lumière
Lun-Sam : 9h30-19h30

On raconte que les repas de famille sont très importants au Liban et en Arménie. Il paraît aussi que les grands-parents jouent un rôle central dans la famille. En tout cas, je ne sais pas ce qui se dit sur la gastronomie, mais sachez que chez *Sassoun*, on s'entend comme frères et sœurs et la salle devient une vraie cousinade (sauf qu'au lieu de manger des chips et des merguez, c'est *shish taouk, keufté* et *baklava*).

Les meilleurs *loukoums* de ma vie (désolée mamie).

Nos marchés lyonnais préférés

En big 2026 t'achètes encore des légumes surgelés ?
La honte...

MARCHÉ SAINT-ANTOINE
Le plus lyonnais

11, quai des Célestins – LYON 2
Mar-Dim : 6h-13h

LE SUPERMARCHÉ
Ah non merde c'est pas le bon

MARCHÉ VICTOR AUGAGNEUR
Le plus charmant

Quai Augagneur – LYON 3
Mar & Mer : 6h-12h30
Jeu : 6h-12h20 & 14h-20h
Ven-Dim : 6h-13h30

MARCHÉ DE LA CROIX-ROUSSE
Le plus vivant

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



MARCHÉ DE MONPLAISIR
Le plus bio

Place Ambroise Courtois – LYON 8
Mar, Jeu & Sam : 6h-13h30
Mer : 13h-19h

MARCHÉ CARNOT
Le plus central

Place Carnot – LYON 2
Dim : 6h-13h30

MARCHÉ DE LA TÊTE D'OR
Le plus champêtre

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

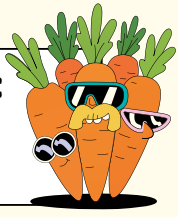


MARCHÉ ROGER SALENGRO
Le plus convivial

Rue Roger Salengro – LYON 9
Mer & Sam : 6h-13h
Dim : 6h-13h30

MARCHÉ JEAN MACÉ
Le plus diversifié

Place Jean Macé – LYON 7
Mer & Sam : 6h-13h30



FUNICULAIRE

P'TIT VERRE

FOURVIÈRE

Marche, vélo, tram, covoiturage...

Combinez les mobilités toute la journée !

Communication Métropole de Lyon - 200 046 977 - Réalisation : huda hoop

MÉTROPOLE GRAND LYON

SYTRAL MOBILITÉS

TCL

Plaisirs sucrés



Aaah le gâteau il était sec ? T'appuyais dessus y'avait le jus qui sortait !

Bars à fruits

ARCTIC JUICE & CAFE

9, rue de la République – LYON 1
07 66 36 28 81
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Ven : 8h-19h
Sam : 9h-19h
Dim : 9h-18h

Plantée devant mon ordinateur, je sens mes yeux se fermer tous seuls… Clairement, je ne vais pas tenir encore longtemps. Une pause s'impose. Direction le comptoir pour un *smoothie* plein de vitamines. Je prends une gorgée… Abracadabra : mon cerveau se rebranche comme un vieux modem qui capte enfin la fibre, mes bras retrouvent leur force et mes doigts frappent sur le clavier à la vitesse de l'éclair.

Un brownie à la patate douce, simple et efficace.

FRUISY

156, rue Garibaldi – LYON 3
04 81 06 23 70
Ⓜ Masséna
Lun-Ven : 7h-16h | Sam : 8h30-14h

Épinards, concombre, fenouil… Ne vous y méprenez pas, il ne s'agit pas du menu de la cantine de cette semaine mais bien de la recette de mon *smoothie detox* de ce matin. La dame de la cantine aurait halluciné en me voyant manger autant d'ingrédients verdâtres. Ma boisson verte accompagnée d'un délicieux croissant, je suis ressortie de chez *Fruisy* avec l'allure d'une bobo parisienne.

Chocolatiers & confiseurs

BERTRAND CHOCOLATIER

23, rue de Brest – LYON 2
04 78 82 29 07
Ⓜ Cordeliers
€ Tablettes de chocolat : 8,50-18 €
Dôme solo : 3,50 €
Mar-Ven : 10h-12h30 & 14h-19h
Sam : 9h30-12h & 14h-19h

T'en as pas marre d'être en manque d'inspi en offrant ces foutus *Ferrero* à chaque Noël ? Bertrand, lui, fait de beaux cadeaux à sa famille. Fais comme Bertrand : opte pour ses dômes craquants. Ils sont non seulement bien plus colorés, mais en plus tu passeras (enfin) pour quelqu'un de distingué aux repas de famille.

Accueil très chaleureux.

DIGGERS

6, rue Neuve – LYON 2
04 78 72 48 77
Ⓜ Cordeliers
€ Tablettes de chocolat : 8,50-9,50 €
Pâte à tartiner : 12,90 €
Mar-Ven : 10h-19h
Sam : 13h30-19h

Ici on n'achète pas juste le chocolat : on le regarde naître. Un labo-vitrine où ça tempère, ça coule, et toi tu baves. Les tablettes d'Olivier Mauchamp sont comme celles d'un *gym bro* qui se tabasse à la salle de sport… C'est excellent, bien travaillé et attirant.

NEW LOUIS SIMART ARTISAN CHOCOLATIER

47, rue Franklin – LYON 2
09 82 30 35 35
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
Mar & Jeu : 10h-13h & 14h-17h
Mer : 9h-13h
Ven : 10h-13h & 14h-19h
Sam : 10h-17h

« 1,2,3 SOLEIL ! » Ganache je t'ai vue t'as perdu. **1,2,3 SOLEIL ! »** Pépites pralinées retournez au *lobby* vous avez bougé. **1,2,3 SOLEIL ! »** La chèvre en chocolat c'est *ciaoooo* » J'ai beau être paumé mais le « 1,2,3 Soleil » est ma spécialité et *Louis Simard Chocolatier* est le seul grand gagnant par son rayonnement aveuglant.

Les « petits pavés de Lyon » sont une tuerie. Attention à la marche…

NEW CHOCOLATERIE PHILIPPE BEL

27, rue Tupin – LYON 2
04 78 42 87 94
Ⓜ Cordeliers
Mar-Sam : 11h-19h

Clop, clop, clop, CLANG. L'armure grince, le cheval s'arrête. Non, ce n'est pas le *come-back* de Philippe Le Bel revenu pour en découdre avec les Templiers, mais bien ma très digne entrée à la *Chocolaterie Philippe Bel*. Jadis, le roi faisait trembler ses sujets ; aujourd'hui c'est bien 170 g de croquants aux amandes qui font fondre mes papilles.

ERIKOFFEE

4, crs Vitton – LYON 6
04 78 41 62 89
Ⓜ Masséna
€ Coffret chocolat 250 g : 27,50 €
Tablettes de chocolat : 6,50 €
Mar : 8h-14h & 15h30-19h
Mer-Ven : 8h30-14h & 15h30-19h
Sam : 9h-13h & 14h30-19h
Dim : 9h30-13h & 14h30-17h

Praliné, nougatine, *yuzu*… Des saveurs à en faire tourner la tête des *Oompa Loompa*. J'ai d'ailleurs cru en apercevoir un ou deux lorsqu'Erik m'a invitée dans son atelier. J'ai alors découvert un savoir-faire transmis de père en fils et, entre nous, Willy Wonka a du souci à se faire. Je suis repartie sans ticket d'or, mais je n'hésiterai pas à revenir tenter ma chance !

Glaciers

ÚNICO ARTISAN GLACIER

91, montée de la Grande-Côte – LYON 1
09 83 80 04 10
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Dim : 13h-20h

Quoi ? Je ne vous ai jamais parlé de cette première fois ? J'ai pourtant l'impression d'avoir raconté des millions de fois ma rencontre avec l'*Única*. Elle était là, fraîche et face à moi. Celle que je n'espérais plus. Je l'ai prise par la main alors qu'elle commençait à avoir chaud. J'ai posé mes lèvres et… cette crème glacée chocolat était vraiment excellente.

Le sorbet kiwi te fera fondre.

FRESCO GLACIER

29, quai Saint-Antoine – LYON 2
09 88 04 48 06
Ⓜ Cordeliers
€ Petite glace : 4 € | Moyenne glace : 5,50 €
Mar : 15h-22h30
Mer & Dim : 13h-19h
Jeu-Sam : 13h-20h

Jour de canicule à Lyon, 45 degrés à l'ombre, 52 dans mon studio étudiant. J'ai dû choisir entre me laisser sécher ou bien partir en quête d'un coin de frais. La seconde option m'a mené chez *Fresco Glacier*. Je dois avouer que pendant que je dégustais cette glace du moment, l'abricot rôti, ma raie a arrêté de suer pour quelques minutes. Il n'y a pas de petites victoires.

Pâtisseries

LES ÉCLAIREURS PÂTISSIERS – BEAUX-ARTS

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

Le seul endroit où tu peux dire : « Maman je vais au musée », alors que tu vas t'enfiler un éclair poulet gorgonzola. Un concept mono-produit incroyable, sucré-salé, sans complexe. « On est venu pour la culture », qu'ils disent tous la bouche pleine. C'est l'unique musée où tu reviendras… dès demain.

ZOÏ

46, montée de la Grande-Côte – LYON 1
06 49 49 15 25
Ⓜ Croix – Rousse
€ Tiramisu pour 4 personnes : 17,60 €
Lun-Ven : 8h30-19h
Sam & Dim : 10h-19h

En plein voyage spirituel vers ma déconstruction, les bras chargés de livres de Simone de Beauvoir et d'Olympe de Gouges j'atterris au nirvana des *performative males*. Le *ZOÏ*, entre ses chocolats chauds au lait d'avoine honteusement parfaits et ses roulés au chocolat plus addictifs qu'un taz de *clubbeur* au *Sucre*, c'est tout simplement mon *go to* des salons de thé lyonnais. Un sans faute !

Leurs chocolats chauds au lait d'avoine sont bluffants.

AUX MERVEILLEUX DE FRED

32, rue Grenette – LYON 2
04 78 68 38 82
Ⓜ Cordeliers
Lun-Dim : 7h30-20h

Entrée pour « juste regarder », ressortie avec trois cramiques et du cholestérol. J'aperçois au passage meringue et crème (prometteuses), mais ce sont ces brioches qui ont fait chavirer mon cœur. Moelleux obscène, sucre bien placé, odeur criminelle. C'est indécent, c'est addictif, et mon nutritionniste m'envoie direct en désintox.

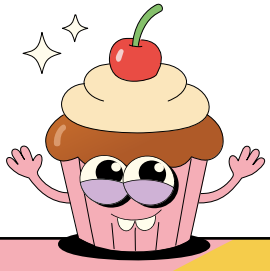
Les cramiques très sucrées au sucre.

NEW MOSAÏQUE PÂTISSERIE

9, rue de la Charité – LYON 2
04 78 03 33 02
Ⓜ Bellecour
€ Tartelettes : 5,90 €
Viennoiseries : 2,50-3,50 €
Mar-Sam : 8h-19h
Dim : 9h-13h

Quitte à me prendre une tarte en pleine poire, autant que ce soit une de celles de *Mosaïque Pâtisserie*. Chantilly et sucre glace font la loi dans ce Phare ~~breton~~ *West* glycémique. Mon dentiste a mis une prime sur la tête de leurs meringues !

Le soin du détail sur les visuels est à couper le souffle !



PÂTISSERIE CAROLINE HUBERT

4, rue Pierre Corneille – LYON 6
06 66 75 96 71
Ⓜ Foch
€ Fraisiers : 35,10-57,30 €
Tartes au citron : 6-49 €
Mer-Sam : 9h-13h & 14h-19h
Dim : 9h-12h

Maître Caro, sur un arbre perché, tenait en sa main une poche à douille.
Apprentis renards, par l'odeur alléchés, lui tinrent à peu près ce langage : « Et bonjour, Madame Caro. Que vos *chapkas* sont jolies ! Vos *brownies* me font saliver. »
Bref, pas besoin d'utiliser La Fontaine pour vous décrire ma soif après ce que j'ai englouti chez Caro.

Tout est fait maison dans les cuisines à l'arrière.

Ne venez pas trop tard ou vous serez victime de leur politique 0 stock.

PIECE OF CAKE

5, rue d'Aguesseau – LYON 7
09 83 37 88 84
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Part de cheesecake : 4,20 €
Brownie : 3 €
Mar-Sam : 9h-18h

20 parfums. 300 parts/jour. 500 le samedi. 0 conservateur, 0 regret, 1 addiction. Effets secondaires connus : retours compulsifs, incapacité à manger un cheesecake industriel. Les statistiques ne mentent pas, *Piece of Cake* est un problème de santé publique mais personne ne veut en guérir.

Je me suis pété le bide avec le cheesecake à la vanille.

GUILLAUME FLOCHON

26bis, rue Masaryk – LYON 9
04 78 83 72 75
Ⓜ Gare de Vaise-G. Collomb
€ Tartes aux fruits rouges : 6,70 €
Flan : 4,50 €
Mar-Sam : 8h-19h

J'étais venue pour un carré de chocolat, puis j'ai vu la vitrine : pistache, caramel… Et j'ai cédé, le régime éclipsé de ma pensée. Une bouchée et tout devient secondaire : le temps, le sport, les bonnes résolutions. Ici, les pâtisseries se mangent par milliers. Guillaume aura mon *summer body* sur la conscience.

Végan et sans gluten sur commande.

Produits de saison, et essaie de travailler avec les producteurs locaux.





Quel(le) bourré(e) es-tu ?

Le tunnel

Tu m'as compris, cette personne va à moitié gâcher ta soirée en te parlant des étoiles alors que toi, tout ce que tu veux, c'est être dans l'espace.

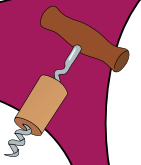


Le pleureur

« Gneuugneuu elle m'a quitté parce que j'ai embrassé une autre personne. »
Bah oui connard c'est évident.

L'affectueuse

Rien que ça te fait des câlins à tout va et te dit « je t'aime » alors qu'on sait tous au fond que cette personne n'arrive juste pas à tenir debout.



Le colérique

Ça veut faire le chaud à bousculer des armoires à glaces qui font 130 kg alors que c'est le premier à courir quand ça dit « ouais mon gars ça vient d'où ? ».

Celui ou celle qui disparaît

Cette personne disparaît en un claquement de doigt comme Mimie Mathy et ne répond plus au téléphone. Tu finis par avoir des nouvelles de lui ou elle au petit matin avec comme excuse « ah désolé(e) je m'étais endormi(e), j'me suis réveillé(e) au terminus de la Ligne A ».

Le timide extraverti

Ça veut taper un showcase avec des pas de danse façon M.J devant 300 personnes mais sobre on lui dit « bonjour » il répond « oui et vous ? ».



La philosophe

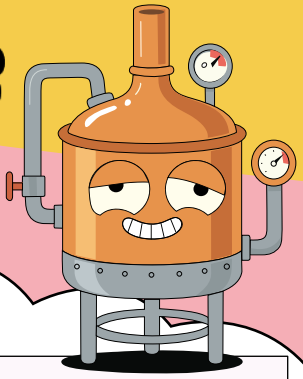
« Est-ce que les poissons ont soif ? »

Le dormeur

L'alcool agit comme un somnifère et tu t'endors sur un clic-clac dans un coin de la soirée.



Brasseurs & cavistes



Brasseurs

Léon Marchand de vin ou quoi (la brasse…)

BRUM

10, rue Saint-Polycarpe – LYON 1
04 87 77 04 29
Hôtel de Ville L. Pradel
Mar : 10h-19h
Mer : 9h-20h30
Jeu & Ven : 9h30-19h
Sam & Dim : 9h-20h



Il est vachement dur cet *escape game*. D'abord tu choisis ta recette, ensuite tu navigues entre les cuves et ton pote qui décuve. Là, on a bien géré et on était dans les temps. J'ai pris un malus lors du brassage (mon slip de bain était inconvenant), et j'étais sous l'eau pour la suite des étapes. Au final, je repars avec mes 18 litres : à peine assez pour le match de ce soir !

Une super activité de groupe pour les passionnés de bière !

Pour les nuls qui ont foiré une étape, des boissons déjà faites sont disponibles.

LE DIABLE ROUGE

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

J'me baladais à la Croix-Rousse, le cœur ouvert à l'inconnu, j'avais envie de m'ambiancer, toute la nuit ! N'importe qui, et ce fut toi, *Le Diable Rouge,* dans ton éclat, Françaises et Belges à tes pieds, une sacrée soirée !

Soirée de dégustation possible sur demande.

Système de consignes pour les bières – 15 bouteilles ramenées, une offerte.

MOUSSE

67, rue de Marseille – LYON 7
04 37 29 09 12
Jean Macé
Mar : 16h-23h
Mer : 10h30-13h & 16h-23h
Jeu & Ven : 16h-00h
Sam : 10h30-13h & 15h-00h

Jérôme, Ô Don Juan des caves, tu les fais toutes mousser. Les blondes, les brunes, les ambrées, pas une n'a pu te résister. Tu les connais sur le bout des doigts, ces 200 références qui grossissent ton ~~*body*~~ *beer count*… Fruitées, ~~*torrides*~~ torréfiées, petits ou grands formats : y a pas que ma tête qui va tourner !

La possibilité d'organiser des *after-works*, anniversaires…

La large présentation de producteurs du 69.

LA CHOPINIÈRE

24, rue de St Cyr – LYON 9
07 68 88 68 93
Gare de Vaise-G.Collomb
Lun, Mar & Mer : 16h-21h
Jeu-Sam : 10h-13h & 15h-21h
Dim : 10h-15h



Bon, y'a que Les Tuches au cinéma ce soir… C'est pas que j'aime pas les frites, mais pour un *date,* le Ch'Nord et le romantisme, j'vous fais pas un dessin. Faut trouver autre chose… Là ! *La Chopinière*… Parfait pour essayer de la choper. Mais quand la bière à 10 degrés m'a donné l'élocution de Jeff, ça a comme jeté un froid. Finalement, ciné solo et couilles bleues !

Que celui qui n'a jamais rêvé de boire une bière dans un lounge me jette la première bière !

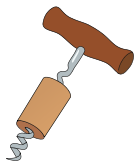
Les bons conseils d'Olivier pour m'aider à *choper* (la bière cette fois).

Cavistes

NEW NICOLAS LYON TERREAUX

1, rue du Président Édouard Herriot – LYON 1
04 78 29 85 87
Hôtel de Ville L. Pradel
Lun : 16h-19h
Mar-Sam : 10h-13h & 14h30-19h30

Je nais, je mûris, je grossis, je m'engorge au soleil avec mes copines. Je suis récoltée, triée, sélectionnée. Ensuite pressée, liquéfiée, fermentée. Mise de côté pendant des années, enfermée, réprimée. Tout pour qu'on me choisisse à une question près : « C'est bien du vin sucré ??? »



Un très grand choix d'alcool pour tous les prix.

NEW AU GOULOT

76, rue de la Part-Dieu – LYON 3
04 82 91 12 67
Place Guichard Bourse du Travail
Mar & Mer : 10h30-13h30 & 15h30-19h
Jeu-Sam : 10h-13h30 & 15h30-19h30

À peine entré *Au Goulot* que le caviste sait déjà ce que je mange ce soir, connaît ma robe préférée et m'appelle par mon prénom. Il commence à me parler de vol d'oiseau et de minéralité, j'ai les yeux ébahis. Il enchaîne avec les vins de région, se vante d'avoir gouté toute sa cave et d'avoir harcelé les maisons environnantes pour choper des exclusivités. Pour en être sûr, j'ai tout bu, et tout est bon, il est vraiment passionné ce garçon.

Nouveau caviste depuis quelques mois et il a déja tout gouté… c'est pour dire…

NEW LA CAVE Ô PAPILLES

97, av. Maréchal de Saxe – LYON 3
09 50 79 18 01
Guillotière Gabriel Péri
Mar-Ven : 10h-13h30 & 14h30-19h30
Sam : 10h-19h30

J'y suis allé en parfait néophyte, quémandant humblement un conseil. On m'a présenté : « *La rousse du boulanger.* »
« Euh…, j'étais pas venu pour ça à la base, mais soit. Elle est où ? »
« Là, sur le présentoir. »
Quelle déception lorsqu'il devint clair qu'il ne s'agissait pas d'une idylle inattendue, mais du nom d'une mousse. Et pourtant… paradoxe délicieux : je quittai la boutique, ma rousse à la main, hilare, conquis par l'endroit et surtout par la bière.

NEW AUX BONS VINS DE FRANCE

100, av. Lacassagne – LYON 3
04 72 33 42 09
Grange Blanche
Mar-Jeu : 9h30-12h30 & 15h-19h30
Ven : 9h30-12h30 & 15h-20h30
Sam : 9h30-12h30 & 15h-20h30

« Bonjour Monsieur, je cherche votre meilleure bouteille pour le mariage de mon chat !
– *Hum hum* Écoutez ça : par-delà les plaines du Vaucluse, j'arpentais les routes qui menaient au domaine du Gigantis, les bottes usées par ma hâte. Une fine brise ébouriffait mes cheveux cramoisis sous le zénith, alors que je pénétrais par la grande porte. Après avoir pourfendu deux dragons, je trouvais enfin refuge auprès du tavernier, qui me fit part de sa dernière trouvaille, ma récompense ultime que voici devant vous. Et ça vous fera 21,80 €. »

« Je vais être franc avec vous, je goûte, j'aime, j'achète. »

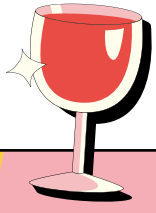
38 ans d'expérience dans le même local.

LE BAROUDEUR DU VIN

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

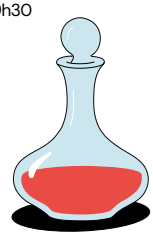
Avis à mes baroudeurs égarés : ici on sert du vin qui vous fait voyager ! Des *Chardonnay* d'Australie jusqu'aux *Cabernets* du Chili, vous y entrerez sobres mais en sortirez rôtis ! J'ai concocté pour vous un tour du monde des saveurs, pour vous faire découvrir des vins venus d'ailleurs, au risque de rouler sous la table, j'en ai bien peur… Voilà donc le repaire des amateurs avisés et des voyageurs assoiffés, vous y trouverez votre bonheur à n'en point douter !

Des *masterclass* à thèmes autour d'un pays ou d'une région sont organisées pour les amateurs.



BACCHUS ET VÉNUS

3, grande rue de la Croix-Rousse - LYON 4
04 78 27 98 24
Croix - Rousse
Mar-Ven : 10h-13h & 15h30-19h30
Sam : 10h-13h & 15h-19h30



18h30 : apéro avec les copains !? Et merde, j'ai encore oublié la bouteille... Bon, cette fois on va éviter la Villageoise tiède, j'ai invité la belle Vénus ! « Bacchus mon pote, j'ai besoin de toi. Ouvre-moi ta cave et trouve-moi LA bouteille pour séduire ma douce !
- Un Rosé Piscine ?
- Non, j'ai plus 15 ans...
- Alors goûte-moi ce Château Margaux.
- Mais Bacchus enfin, je suis fauché, trouve-moi une bouteille bon marché ! » Bon, Bacchus me fait goûter toute sa cave, j'oublie l'apéro, j'oublie vénus, j'oublie mon prénom...

Perché tout en haut de la Croix-Rousse, et la vue en vaut la peine.

ANTIC WINE

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

Récoltes, sueur, colère. Dans *Les raisins de la colère* de Steinbeck, la tension monte comme des fruits qui fermentent un peu trop longtemps : ça bouillonne, ça chauffe, et au bout d'un moment ça explose. On retrouve cette ardeur dans les vins de *Antic Wine*. Dieu merci ici pas de drame, révoltes ou routes interminables : que des bouteilles avec la même intensité, mais pour susciter du plaisir à chaque gorgée.

Déco rustique et humoristique.

LA VIEILLE RÉSERVE

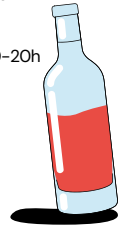
1, place Tobie Robatel - LYON 1
04 78 28 69 98
Foch
Mar-Ven : 10h-13h & 14h30-19h30
Sam : 10h-13h & 15h-19h30

La (très) *Vieille Réserve* c'est quatre générations de pépés, de papis, de papas, et de fistons qui se sont succédées. À ses débuts en 1929, Pépé servait déjà du pinard à ce bon vieux Tony Garnier. De nos jours, c'est Fabrice qui a repris la boutique pour mieux vous régaler. Bientôt un siècle de tradition œnologique à votre service pour dégoter LA bouteille magique.

Si la première vous a séduit, une deuxième *Vieille Réserve* vous attend au 59 Avenue Maréchal Foch.

BELLECAVE

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



À la recherche de quoi compléter mon apéro de ce soir, j'entre par curiosité chez *Bellecave,* persuadée que je vais ressortir avec une bouteille de Bordeaux passe-partout sans conséquence sur ma lucidité. Grave erreur : ici, le vin a du caractère. Les recommandations affûtées et la richesse de la sélection me font rapidement oublier l'idée de repartir avec « juste une bouteille ». L'apéro prend alors une autre tournure et moi je sais déjà que je finirai légèrement éméchée, mais très bien accompagnée.

Les dégustations à la table *Bellecave* sur réservation.

Tous les produits sont locaux (du vin à la terrine).

LE PORTE POT DE L'ÎLE BARBE

5, grande rue de St Rambert - LYON 9
04 74 72 92 81
Saint-Rambert - l'Ile Barbe
Mar-Dim : 9h-17h

François et Brigitte, deux mains et un cœur, font du fait maison, la plus grande des valeurs. Des vins du terroir, servis avec fierté, gages de moments rares, où le temps semble s'arrêter. Ambiance chaleureuse, gestes sincères, même le tire-bouchon s'offre avec le verre. Terroir en vitrine, producteurs au cœur, ici la terre s'exprime, on vit la bonne humeur.

Ils font aussi restaurant le midi et le soir sur réservation.

NEW LA CAVE DES GRATTE-CIEL

42, rue Michel Servet - VILLEURBANNE
04 72 61 14 35
Ⓜ Gratte Ciel
Mar-Jeu : 9h30-12h30 & 15h-19h30
Ven & Sam : 9h30-13h & 14h-19h30

Il m'aura suffi d'un voyage à *La Cave des Gratte-Ciel* pour que l'excuse « j'y connais rien » ne marche plus. Les étagères débordent de bouteilles à en donner le vertige, mais j'ai été ramené sur Terre grâce à des conseils du terroir et un sourire virevoltant. Tête en l'air comme je suis, je ne sais pas si c'est le caviste ou son vin qui m'envoie au septième ciel... Je pensais venir satisfaire mon ventre, mais burp... oui, mon ventre est satisfait.

NEW DEMI-LUNE BRASSERIE

70, av. de la République
TASSIN-LA-DEMI-LUNE
06 64 17 36 61
Ⓑ Demi-Lune Clémenceau
Lun & Mar : 9h-12h & 14h-18h
Mer & Jeu : 9h-12h & 14h-18h30
Ven : 9h-12h & 14h-19h
Sam : 10h-12h30

Il y a des bières qui vous accompagnent. Celle-ci préfère vous emmener dans une ruelle sombre, à l'ombre des traboules. Ambrée, ronde, chaleureuse, elle joue à cache-cache dans vos papilles comme un passage secret mal indiqué. Elle vous attire derrière le bar là où personne ne peut vous voir. Vous avez l'impression que si quelqu'un vous surprenait, il y aurait des explications à donner. Si on vous demande, répondez l'air de rien : « Je bois juste *à l'ombre des traboules.* »

Des bières pour tous les goûts !



Spiritueux

MAISON MALLEVAL

11, rue Émile Zola - LYON 2
04 78 42 02 07
Ⓜ Bellecour
Lun : 15h-19h30
Mar-Ven : 9h30-19h30
Sam : 10h-19h30

157 ans d'existence : comme une impression d'entrer chez Pépé et Mémé. On pourrait se dire que ça sent le sapin, mais ici c'est plutôt le chêne et le liège qui priment. Un véritable voyage olfactif qui t'en met plein les yeux avant de t'en mettre plein la bouche. Musée ou caviste tu ne sais plus ! Mais pas d'inquiétude : ici, tout est vertu. Le gentil monsieur te guidera convaincu, jusqu'à la bouteille élue.

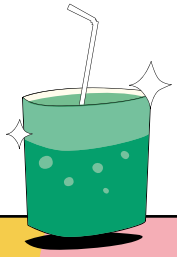
Des milliers de références en spiritueux et épicerie fine (oui, milliers).

NEW INTER CAVES

28, rue Nicolaï Angle - LYON 7
04 72 94 50 68
Ⓜ Garibaldi
Mar-Ven : 11h-19h30
Sam : 10h-19h

Je ne sais jamais vraiment quelle bouteille acheter pour remercier mes beaux-parents. J'espère toujours trouver des vins de qualité pour les choquer sans me ruiner et bien picoler... Heureusement qu'Alban, passionné, vient me sauver la mise avec des connaissances débordantes, et une bonne humeur t'as peur. Des conseils à foison et des vins de toutes régions : ils ont intérêt à kiffer les darons !

-10% pour les étudiants.






LE PETIT PAUMÉ
BFM
LYON
BFM
LYON
LA CHAÎNE DE VOTRE QUOTIDIEN
DISPONIBLE SUR LES BOX, L'APPLICATION BFM, SITE ET MOLOTOV TV
TNT 30
bouygues 315
SFR 38/281
orange™ 341
free 328
Molotov.TV
et sur l'application BFM
comment regarder la chaîne



EMPLETTES

GRANIONS®
Laboratoire

Santé naturelle depuis 1948

4e laboratoire de compléments alimentaires en Pharmacie[1]

VOTRE **ANTI-DOULEUR**[2] **MUSCULAIRE**



9,90€** sur granions.fr

SÉRÉNITÉ ET **ANTI-FATIGUE**[3]



7,90€** sur granions.fr

UN BESOIN, UN ACTIF, **UN SÉRUM**



9,90€** sur granions.fr

PASTILLES D'HYDRATATION **SANS SUCRE**



8,90€** sur granions.fr

Disponible en pharmacie & parapharmacie

www.granions.fr

25% de remise sur **granions.fr** avec le code : **PAUME25** ou en scannant le **QR Code**

[1]Source IQVIA : pharmacie et parapharmacie, marché des compléments alimentaires. Premier trimestre 2026 [2]La Conyze du Canada soulage les douleurs musculaires [3]Le magnésium contribue à un métabolisme énergétique normal, à réduire la fatigue et au fonctionnement normal du système nerveux [4]Au sein de la gamme Granions Dermatologie Sérum [5]Test d'usage sous contrôle dermatologique, 21 volontaires, 1 à 3 fois par jour, après 28 jours d'application *Origine des ingrédients UE/non UE **Prix constatés sur granions.fr

Mode & LIFESTYLE



Sur le trottoir les *fashions* !

Concept Store

NEW SHOEZ GALLERY

15bis, rue d'Algérie – LYON 1
04 89 51 65 39
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
Lun : 14h-19h
Mar-Sam : 10h30-12h30 & 13h30-19h

On t'a déjà dit que t'étais à côté de tes pompes ?! Non parce que là c'est chaud :
Tu portes des ballerines en 2026 ?
Tes chaussures sont semblables à celles d'une prof d'espagnol ?
Tu mets des chaussettes montantes avec tes claquettes ?
À partir de maintenant, comme dirait Cristina, stop les *fashion faux pas*.

On sait pas vraiment si on entre dans une boutique ou dans le musée de la *sneakers*.

DIMENSION STORES

28, rue Lanterne – LYON 1
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
Lun : 14h-19h30
Mar-Ven : 11h-19h30
Sam : 11h-20h

« Alerte : faille spatio-temporelle détectée rue de la Charité ! »
Oubliez la Terre, la vraie porte du Multivers est ici. Chez *Dimension Stores*, on ne chausse pas des baskets, on contemple des reliques cryogénisées que même Cooper n'aurait pas dénichées derrière sa bibliothèque. Chaque étagère est un trou de ver où les paires de collection défient les lois de la physique.

Les baskets sont mises à l'honneur mais vous y trouverez également des pièces *streetwear* pour compléter vos *looks*.

MAISON MATHÛVÛ

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

« M'as-tu vu ? Moi, jamais ! » Mais devant cette façade, j'ai craqué. Entre bougies, puzzles et vêtements, je me suis laissée guider par les conseils des vendeuses au milieu de toutes ces pépites. Je crois que j'ai trouvé la nouvelle caverne d'Ali Baba, où l'on entre par curiosité et d'où l'on ressort ruiné. Un coup de foudre impossible à oublier.

NEW LE BLOCK BY SOLIS

7, quai Jules Courmont – LYON 2
04 72 41 72 19
Ⓜ Cordeliers
Mar-Sam : 10h-19h

On hésite à entrer de peur de laisser une trace de doigts sur les murs tant l'endroit est beau. Heureusement, le côté musée s'arrête au décor : les vendeurs sont des amours et nous débusquent des pièces introuvables ailleurs sur Lyon. Une sélection si irréprochable qu'on se croirait dans le dressing de James Bond. Messieurs, foncez : ici, on vous transforme presque en *OSS 117*.

L'œil de lynx des vendeurs qui dénichent votre taille en un quart de seconde.

BRIGAND CONCEPT STORE

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

Brigand concept store ? Plutôt niche comme nom je vous l'accorde. Vous ne croyez pas si bien dire, ce qu'on y trouve à l'intérieur est encore plus niche. En effet, c'est une invasion de truffes bien humides. Ça court, ça joue, ça renifle, ça remue la queue, ça tape dans le bar à friandises. On y a même croisé le mec de ma pote qui l'a trompé 10 fois, lui aussi aurait mieux fait de retourner à la niche.

Pas envie de salir ta salle de bain pour laver ton toutou ? Brigand à la solution : une station de toilettage en libre-service !

LÉMAMAS

16, crs Lafayette – LYON 3
04 78 42 45 68
Ⓑ Saxe Lafayette
Mar–Sam : 11h–19h

Une simple visite pour un doudou, et voilà que je ressors avec une sélection déco' qui ferait pâlir *Pinterest* et des cadeaux qui font mouche à chaque anniversaire pour les petits comme les grands. Pas de hasard : *Lémamas* c'est le QG des daronnes qui gèrent, et ça se voit direct.
La morale ? Parfois, être un super parent (ou une super amie), c'est avant tout connaître les bonnes adresses.

La sélection de boules disco m'a fait chavirer.

Vintage Store

NEW MÉTÉORE VINTAGE

2, rue d'Algérie – LYON 1
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
Lun–Sam : 11h–19h30
Dim : 11h–18h30



J'en ai marre d'avoir la dégaine d'une ado' du 16ème. Je veux me démarquer, je veux *shiner*, je veux qu'on m'arrête dans la rue pour avoir les réfs' de mes *outfits*. Il me faut quelque chose de brillant, d'imposant et d'élégant. Un accessoire qui dit « C'est moi *boss lady* ». Alors, Papa, Maman, les gars, désolée, aujourd'hui j'ai pété mon PEL pour un collier vintage *Chanel*.

Je peux même compléter mon *outfit* avec les pièces des créateurs locaux (la banquière ne va pas aimer).

NEW BLOOM

25, rue des Capucins – LYON 1
04 26 07 09 46
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
Mar–Sam : 11h–19h

Me voilà frappée par la foudre… Ou plutôt par une flamme de dragon. Je suis projetée dans un monde parallèle : *Lyonix*. Tout à coup, je me retrouve au beau milieu du dressing de *Bloom* qui a décidé de vendre ses fringues pour se faire un peu d'oseille (preuve que l'inflation n'épargne personne). Ici, tout est à son image : des teintes bleutées, une garde-robe bien organisée… Bref, tout y est.

Sortilège bonus : cours de Couturix Enchantix *made in Alfea*.

LES PIÈCES VINTAGE

3, rue Longue – LYON 1
Ⓜ Cordeliers
Lun–Ven : 13h–19h
Sam : 11h–19h30

Si je vous dis « *Welcome to the Hotel Californiaaaa* », ça vous parle ? Ce genre de musique intemporelle qui traverse les années sans prendre une ride. Chez *Les Pièces Vintage*, c'est pareil. On y trouve des pièces *vintage* de marque, parfois tout droit sorties des années 2000, mais plus tendances que jamais. Comme dirait la chanson : « *Such a lovely place.* »

Les prix, eux, ne sont pas de seconde main.

OJJI VINTAGE SHOP

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

« Je fais des tours et des tours comme le sang de la veine poto je vois plus le jour »… Normal : ça fait des heures je suis chez *OJJI Vintage Shop*. Je suis entrée pleine d'espoir et ressors en me sentant *OG* chez *OJJI*, comblée par des trouvailles aussi stylées qu'improbables (et oui, ils ont même des vestes de football gaélique).

LOOK VINTAGE

8, quai de Bondy – LYON 5
Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Sam : 12h-19h



J'en avais marre de ce pull que j'avais vu sur toi, que t'avais vu sur elle, qui l'avait elle-même vu sur lui. J'étais déterminée à ne plus être confondue avec mon voisin. Alors direction *Look Vintage*. Ambiance rétro, pulls des années 70 et robes à fleurs… De quoi réjouir ceux qui fuient les copiés-collés. À peine un pied dehors, un passant m'interpelle : « T'as le look, Coco ! ». Il ne m'en fallait pas plus pour être conquise par ma nouvelle DA.

Le panier avec des articles à 5 €, de quoi se faire plaisir sans se ruiner.
LGBT friendly.

Bénéficiez de -10% de remise dès trois passages avec achats en boutique.

Chez *Look Vintage*, pas besoin d'aller en Chine pour chiner, tous les habits sont sourcés en France.

NEW LA PURE SECOND HAND

59-61, rue Montesquieu – LYON 7
04 37 65 75 14
Saxe - Gambetta
Lun-Sam : 11h-19h
Dim : 12h-18h

J'avoue avoir flashé sur les *jerseys* de football américain quand j'ai regardé *She's the man* pour la première fois. J'étais prête à me faire passer pour un mec et intégrer l'équipe pour en piquer un, mais en fait pas besoin : il suffisait de prendre le métro D et d'aller chiner à *LA PURE second hand*. Laissez-moi passer les *fashions*, je m'imagine déjà joueuse vedette de la *NFL* !

Le large choix de *denims*.

L'établissement vend aussi des accessoires de créateurs locaux !

TRIPFRIP

41, rue Creuzet – LYON 7
Jean Macé
Mar-Sam : 11h-19h

« *Ah ah ah ah stayin' live, stayin' alive* ». Désolée, impossible de résister en entrant dans la *Time Machine* de *TripFrip*. La porte à peine passée que je me retrouve projetée, que dis-je, téléportée 50 ans en arrière. Peau de vache, tapisserie orange et ambiance vintage : aucun doute, les *70's* et le rétro sont toujours *alive* !

Les bijoux upcyclés de Violette et les manteaux en cuir de toutes les couleurs.

Les vêtements sont chinés à la main et localement.





Fleurs & SENTEURS



Fleuristes

Oooooh, un pichenlit !
Ch'est chûrment le dernier de la chaijon

RÉPUBLIQUE FLEURS

11, rue de la République – LYON 1
04 78 39 60 79
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Sam : 7h30-19h30

République Fleurs porte bien son nom. Voilà près de quarante-quatre ans que le kiosque, tel un guerrier gaulois, résiste encore et toujours à l'envahisseur. Il continue d'égayer les passants par la couleur de ses tulipes et par la douceur de ses effluves. Au fil du temps, ce kiosque s'est imposé comme *res publica*, une affaire publique.

LES IMPARFAITS

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

En voyant ce bleu *Klein*, j'ai plongé. 3, 4, 5 mètres plus bas : je suis submergée. Soudain, une forme se dessine, une odeur me chatouille les narines… Un rhododendron aux nuances saumon. Plus loin, un banc d'œillets sauvages ; je n'avais pas fait de telles observations depuis longtemps ! Je remonte à la surface : c'était presque parfait.

-10% sur la boutique ou les ateliers.

BRONTIE

4, imp. Catelin – LYON 2
04 28 29 13 12
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
Mar : 8h-19h
Mer-Sam : 9h30-19h

J'ai toujours pensé que c'était en allant à la salle trois fois par semaine que j'allais devenir énorme et sec. *Spoiler* : non. Chez *Brontie*, j'ai compris que le vrai secret, c'était surtout de se suspendre la tête en bas et d'attendre. Les fleurs sèchent, les couleurs tiennent, les bouquets sont si beaux que j'en lâche ma barre de *squat*. C'est décidé, je vais m'y mettre ! Et puis franchement, l'odeur y est nettement plus agréable…

Leurs ateliers de fleurs séchées : couronnes de Noël, bouquets… Ici, toutes les fleurs sont garanties françaises et de saison !

Toutes les fleurs sont séchées quand elles arrivent en fin de vie !

NEW PLANTES POUR TOUS

27, rue Bellecordière – LYON 2
Ⓜ Bellecour
Lun-Ven : 10h30-19h30
Sam : 10h-19h30
Dim : 11h-19h30

« T'es sûr qu'une *begonia maculata* survivra dans mon appart étudiant ? »
« Ah, c'est peut être mieux une *aeschynanthus japhrolepis* à côté de ma fenêtre… »
« J'adore les *echinocactus grusonii* aussi ! »
« Oh une autre… »
« Et celle-là… »
« Et puis… »

Une organisation claire et des *tips* qui nous guident vers le bon achat !

Plantes garanties sans pesticides.

NEW O'KIOSQUE LYON

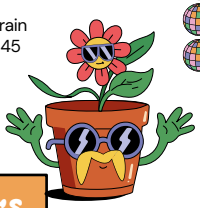
Place Maréchal Lyautey - LYON 6
04 78 89 57 86
M Foch
Mar-Jeu : 9h-19h30
Ven & Sam : 9h-20h
Dim : 9h-13h

Vous aussi, vous avez ce pote ultra organisé avec un couteau suisse toujours prêt à sauver la situation ? Eh bien moi, j'ai mieux ! Pour chaque envie, chaque occasion, mon fleuriste s'adapte et me confectionne des bouquets aux petits oignons bulbes. Il coupe, arrange, sèche, compose, décore... Un véritable atelier magique. Pas mal mon couteau suisse, non ?

Ici, on privilégie les fleurs de saison, venues de France ou d'Italie.

NEW MAG A LYS

18, rue de la Convention - VILLEURBANNE
04 78 84 99 47
B Instit. Art Contemporain
Lun-Sam : 8h30-19h45
Dim : 8h30-19h15



14 février, j'étais, comme d'hab, à la bourre. Je cours choper un bouquet avant la fermeture. J'arrive, je repère une composition nickel : fleurs bien sages, tons blancs et jaunes, élégance irréprochable. Parfait. J'achète. En caisse, Magalie me demande : « Vous souhaitez ajouter une carte de décès ? » Silence. Je précise que c'est pour ma copine. Regard compatissant : j'avais en fait choisi des chrysanthèmes...

Les conseils avisés de la vendeuse m'ont permis de faire mouche auprès de ma *gadji*.

Parfumeurs

NEW PIERRE GUILLAUME PARFUMEUR LYON

1, rue Émile Zola - LYON 2
01 45 08 46 17
M Cordeliers
Mar-Ven : 10h30-14h & 15h-19h
Sam : 10h30-13h & 14h-19h

C'est l'histoire d'une fille qui voulait un parfum rien qu'à elle. Une envie de magie et de singularité brillait dans ses yeux endormis. Elle imaginait une senteur qui lui rappellerait les confitures de sa grand-mère, les champs de lavande où elle courait l'été, et ce premier baiser partagé sous la pluie. Guidée par un génie des senteurs, elle trouva enfin l'accord parfait à glisser sur sa peau, pour transformer chaque matin en doux rêve.

L'atmosphère de la boutique vous plonge dans une ambiance sophistiquée.

LE PARAVENT

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

J'avais une seule chose à faire. Une seule. Entrer dans la boutique, observer. Échanger deux mots, repartir. Mais échec total. J'ai été tellement happée par l'odeur des essences qui se mélangent, la déco' si singulière et la gentillesse de l'accueil que j'en ai oublié l'heure. Et si j'avais pu, je serais bien restée une heure de plus, à boire les histoires qui se cachent derrière les 600 parfums en boutique.

Le temps consacré à expliquer l'histoire des maisons et des parfums, et à répondre à toutes les questions.

PLANTES POUR TOUS
+150 variétés de plantes · Direct producteurs
7J/7
LA JARDINERIE URBAINE
À PETITS PRIX
-10%
Pour les étudiant·es*
* Présentation d'un justificatif
Offre non cumulable
À côté d'Aroma-Zone
Jardinerie Bellecour - 27 rue Bellecordière, 69002 Lyon

Librairies & musique



Moi j'fais des hits Madame Pavoshko.

Librairies généralistes

RELIE-DÉLIVRE

57, montée de la Grande-Côte – LYON 1
09 73 65 41 38
Hôtel de Ville L. Pradel
Boissons chaudes : 2-4 €
Lun-Ven : 8h30-19h
Sam : 9h30-19h
Dim : 10h-18h

« Mec j'hésite, je sais pas quoi faire aujourd'hui. On se fait un goûter, un bon livre, on discute ou on fait une séance dédicace ?
– Gars, t'en fais pas j'ai une idée, on se motive à grimper les pentes de la Croix-Rousse et on fait tout ça chez *Relie-Délivre*. Enfin, si on fait pas une crise d'asthme avant d'y arriver ! »
Je sais que vous en avez marre des critiques sur la Croix-Rousse où les gens sont essoufflés…

Un expresso offert.
Livres et goûters choisis avec soin.

LE BAL DES ARDENTS

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

« Ma petite-fille, à mon époque il n'y avait pas de téléphone, nous n'avions que nos vieux bouquins. »
Après des années à essayer de clouer le bec de Mamie Suzette, c'est le mien qui s'est retrouvé figé en rentrant au *Bal des Ardents*. Je suis sortie de cet antre littéraire en ayant (presque) envie de relire *Madame Bovary*. Mais ça, Mamie n'en saura rien. De toute façon, elle est désormais complètement bouchée.

LIBRAIRIE PASSAGES

11, rue de Brest – LYON 2
04 72 56 34 84
Cordeliers
Lun : 13h-19h
Mar-Sam : 10h-19h

« Chemin de travers ! » Et merde je me suis encore trompé de formule. J'atterris dans un lieu rempli de magie où l'on trouve même le livre de Jedusor. Toute cette littérature *moldue* me barbe, regardez plutôt ça : « *Oculus Reparo* », pratique pour remettre mes lunettes à 9(¾) !

La grande variété de livres.

LE PÈRE PÉNARD

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

« Père, père ! Je peux aller dans la cabane aux livres ?
– Oui, ma fille, mais attention, ce n'est pas un endroit quelconque. Lorsque tu ouvriras cette porte, le temps s'arrêtera, l'odeur des pages viendra enchanter ton nez, mais surtout, tous les secrets du monde seront à la portée de ta petite main. »

Une poche au choix offerte.
Une ambiance chaleureuse et presque aussi charmante que moi.
Uniquement des livres d'occasion !

Librairies spécialisées

LIBRAIRIE À SOI.E

16, rue Pizay – LYON 1
04 78 29 01 34
Hôtel de Ville L. Pradel
Mar–Sam : 10h–19h

Envie d'aller au bout de votre déconstruction ? Sortez vos stylos et écrivez inclusif. Féminisme ? Véganisme ? LGBTQIA+ ? Pas besoin de choisir, j'ai tout à *Librairie à Soi.e*. Ici on parle de vagin à tout va, on te donne des *tips* pour manger japonais tout en restant végan.e et j'ai même appris que 333 préservatifs sont fabriqués chaque seconde dans le monde.
Bref je ressors d'ici mieux instruit.e.

Les espaces co-working.

LIBRAIRE 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–21h

L'œil cacody-quoi ? J'ai dû relire trois fois le nom avant de pouvoir le rentrer dans *Google Maps*. Pour mes compères illettrés, vous serez ravis d'apprendre que *L'Œil Cacodylate* est une librairie *dyslexique-friendly* puisque plus de la moitié des œuvres proposées sont consacrées aux Beaux-Arts. Comme dans les livres à images quand on était en CP (perso vous l'aurez compris j'ai un peu zappé cette période de ma vie) rien à lire, tout à regarder.

–5% sur l'addition totale.

Les cercles de lecture : il n'y a pas plus *dyslexique-friendly*.

NEW LIBRAIRIE LA BANDE DESSINÉE – LABD

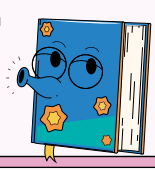
50, grande rue de la Croix-Rousse – LYON 4
04 78 39 45 04
Croix – Rousse
Lun : 14h–19h30
Mar–Sam : 9h30–19h30

Entrée pour acheter un manga, ressortie avec une BD islandaise où un renard explore des forêts féériques. Ici, le libraire ne se contente pas de conseiller : il partage sa passion. Demandez *Tintin*, on vous montre un roman graphique muet « plus poétique ». On comprend tout ou rien, mais le trait est sublime.

Une sélection variée de mangas !

TSUKIMI

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



Les librairies à mon sens c'est comme le PQ : soit c'est tout rose, soit c'est chiant. Assez parlé d'histoires de lune, ma critique d'aujourd'hui se tourne vers le soleil levant. J'ai trouvé une pépite (de chocolat) chez *Tsukimi* où mon côté *nippon* s'empare de moi. Un *onigiri* plus tard, j'étais la définition d'un 輝く男性 (homme radieux).

Une sélection de mangas est mise à disposition pour les clients de l'espace thé, l'occasion de découvrir 2-3 pépites (de chocolat).

COMICS ZONE & CÔTÉ MANGA

322, rue Garibaldi – LYON 7
04 26 65 78 02
Garibaldi
Mar–Ven : 10h–13h30 & 14h30–19h
Sam : 10h–19h

« Ah non mais tu vas quand même pas mettre en VF ? » Toi aussi tu as cette pote chiante à qui tu as envie de mettre deux tartes ? Chez *Comics Zone* pas d'embrouilles, pas besoin de faire un choix. Au numéro 320 les VO, au numéro 322 les VF. Un choix, il va par contre falloir en faire un face à tous ces *comics*, *mangas*, ou encore bandes dessinées. Demande à ma pote, je suis sûre qu'elle a un avis à donner.

Retrouvez *Comics Zone VO* au 320 rue Garibaldi !

PS : si t'es pas convaincu par l'avis en question, commande le *comics* d'occasion sur leur site.

Musique

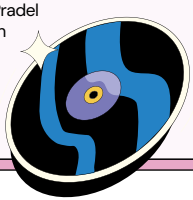
TIKI VINYL STORE

19, rue René Leynaud - LYON 1
09 51 23 44 83
Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Sam : 11h-19h

« *Tiki Taka* » et pas pipi caca (hihi haha). Ici les vinyles sont placés comme les joueurs du grand *Barça* de Guardiola. *Hard Metal* ou rap de puriste ? *Tiki Vinyl Store* s'adapte à toutes les compositions d'équipe. L'action est brillamment jouée, c'est un tout droit pour un RPPP.

La musique de la boutique est jouée avec des vinyles.

Ils organisent des événements comme des showcases.



DANGERHOUSE

3, rue Thimonnier - LYON 1
04 78 27 15 64
Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Ven : 13h30-19h
Sam : 10h-19h

Un achat chez *Dangerhouse* c'est vraiment le premier vinyle du reste de votre vie. Que vous soyez un amateur de musique ou simplement une âme égarée souhaitant donner une ambiance à son appartement lyonnais, vous trouverez votre bonheur ici entre des conseils avisés et une déco' d'enfer.

Établissement RPPP dès l'année de son ouverture !

JS MUSIQUE

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

Mon père est batteur, ma mère guitariste, mon frère chanteur... Et moi ? Le vilain p'tit canard de la famille. Et pourtant, un pied dans la boutique, je me sens étrangement à ma place. Mes yeux glissent sur les éclats dorés accrochés au mur, ça brille, ça m'appelle, et je m'imagine déjà souffler dedans comme Louis Armstrong. Peut-être que si je m'y mets, je ne serais plus la mal-aimée. Peut-être même qu'ils finiront par m'écouter.

Des petits concerts sont organisés dans la boutique.

ONIGIRI RECORDS

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

Qui aurait cru que les Japonais écouteraient de l'électro ? C'est pas pour rien qu'on y retrouve le festival *Summer Sonic*. Ça j'avoue j'ai regardé sur internet. Qui dit *onigiri*, dit préparation, ça aussi c'est internet. Dès demain, je me branche électro japonais avec *Onigiri Records*, j'ai vu ça sur *TikTok Soundcloud*.

Écouter les vinyles directement dans le magasin, c'est possible.

On peut prendre son petit café sur une terrasse à l'arrière de la boutique.



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



Loisirs



59 • ACTIVITÉS
61 • ACTIVITÉS SPORTIVES
66 • JEUX
71 • ATELIERS CRÉATIFS

74 • CULTURE
76 • MUSÉES
78 • SCÈNES & CINÉMAS


Capgemini invent
Imaginez votre avenir.
Make it real with us.
Accédez à nos offres d'emploi


Activités


Vulcania
en AUVERGNE


vulcania.com




Expédition
HAWAÏ









Activités SPORTIVES

Non, moi je suis coach.

Aquaparc

AQUAPARC BE FUN

Ch. de la Bletta - VAULX-EN-VELIN
06 25 55 11 47
B Grand Parc L'atol'
€ Pass journée : 40 €
Pass 2h : 25 €
Lun-Dim : 11h-18h

« Chéri, dis à ton fils que comme il a eu 5/20 à son brevet blanc de maths, on annule sa sortie à *Aquaparc Be FUN* pour le corriger à la maison.
- Écoute Titouan, tu vas rester à la maison avec maman pour faire tes devoirs et papa va aller tout seul à l'aquaparc.
- Mais enfin tu te fous de ma gueule chéri ? Personne ne va à l'aquaparc !
Se retournant vers Titouan : T'as intérêt à devenir Platon toi ! »

Échanger son bracelet avec un enfant du créneau d'après n'est pas une bonne stratégie pour rester plus longtemps.

Balade

NO DIET CLUB - FOOD TOURS

16, place de la Croix-Rousse - LYON 4
nodietclub@gmail.com
M Croix - Rousse
€ Tarif : 65 €

« Camus était un tisserand de la soie sur les machines à tisser. Camus se nommait lui-même « ouvrier de la fabrique ». Il se trouvait principalement dans le quartier de la Croix-Rousse à Lyon au XIX^{ème} siècle.
- Excusez-moi c'est pas les Canuts plutôt ??? »
Tout s'aligna dans mon esprit, cela faisait maintenant des semaines que je racontais à des touristes allemands et américains qu'Albert Camus était maître artisan tisserand. Je savais que j'aurais dû lire la page Wikipédia avant les visites guidées.

Le pâté en croûte.

Venez plus à jeun que pour une prise de sang pour profiter de toutes les étapes.

Biking

NEW BEYOND CYCLING STUDIO

9, rue Henri IV - LYON 2
04 72 04 29 42
M Ampère - Victor Hugo
€ Session d'essai : 16 €
Session pour étudiants : 19 €
Lun & Mar : 11h30-13h30 & 17h30-21h
Mer : 6h30-9h & 11h30-13h30 & 17h30-21h
Jeu : 7h-9h & 11h30-13h30 & 17h30-21h
Ven : 11h30-14h & 17h30-21h
Sam : 10h-12h | Dim : 10h30-13h30

155ème kilomètre du Tour de France… J'entame l'ascension du Mont Ventoux. Pente à 8%, les gouttes perlent sur mon front mais le maillot à pois sera pour moi ! Une voix fend l'euphorie, celle du coach qui augmente la puissance ! Loin du Tour de France, bienvenue dans un cours d'*indoor cycling*, coincé entre le vélo n°5 et une mare de transpiration… *I'm a Survivor* résonne à fond. Quarante-cinq minutes plus tard, je suis en effet un survivant et je crois même que j'ai… aimé ?

-10% sur ton prochain achat en studio.

Le studio futuriste et moderne nous propulse dans une autre sphère qui décuple les performances !

Even if you don't speak French, you're still welcome to sweat it out on the bikes…

Boxe

NEW LE CERCLE BOXING

20, rue Juliette Récamier – LYON 6
04 72 71 21 76
M Brotteaux
€ Session découverte : 19 €
Sessions (avec engagement) : 16-24 €

Rendez-vous dans le 69 pour un octogone sans règle. Ce soir, c'est moi contre moi-même, contre mes propres limites. Inarrêtable, je mets *K.O.* toutes les mauvaises ondes ! Ce duel au sommet, c'est le fruit d'un enchaînement entre *boot camp* et boxe sans temps mort. Demain, nouveau combat de la saison : cette fois, l'adversaire sera mes courbatures.

Canoë

L'AZIMUT

31, quai Jean-Jacques Rousseau – LA MULATIÈRE
06 21 80 08 20
B Pont de La Mulatière
€ Parcours 10 km : 36 € / pers.
Parcours 16 km : 45 € / pers.
Lun-Dim : 9h-20h

Cela faisait des semaines que je ramais à l'amphi et à la BU pour valider mon année et ne pas me faire déshériter… Et là mon pote me propose de remettre ça un dimanche au milieu de la Saône ?! La promesse de deux bras en compote et un gilet de sauvetage orange fluo qui flingue instantanément tout charisme, ça ne fait pas rêver. Mais ce fut une escapade rafraîchissante qui donne l'impression d'être en vacances à deux pas de Bellecour. Idéal pour tester la solidité de votre couple, ou pour vérifier si ton pote a vraiment de la force dans les bras ou s'il fait juste semblant de pagayer.

Si jamais vous voulez vous débarrasser de votre partenaire, *L'Azimut* propose aussi de la spéléologie et du canyoning.

Escalade

CLIMB UP LYON GERLAND

11, rue Lortet – LYON 7
04 72 71 83 84
M Jean Macé
€ Tarif étudiant : 16 € | Tarif plein : 18 €
Lun-Ven : 8h30-00h
Sam & Dim : 8h30-22h30

Deuxième heure de l'ascension de l'Everest… Tout est sous contrôle ! Mon sherpa me sécurise toujours en moulinette et je comprends enfin le concept de *Kaizen*… Dernière prise, j'arrive au sommet. Fier de moi, je viens de finir une voie 1B+. Parce que ce qui compte vraiment, ce sont les objectifs que l'on se fixe soi-même, notre propre Everest à gravir !

Les sessions découvertes gratuites, avec une boisson offerte !

MROC VILLEURBANNE

52, rue Alexis Perroncel – VILLEURBANNE
04 37 47 80 01
M République – Villeurbanne
€ Entrée simple : 18 €
Entrée pour étudiant : 16 €
Lun-Dim : 9h-00h

J'ai demandé à mes bras ce qu'ils pensent du *MROC*. Ils ne me répondent plus depuis mardi. J'ai demandé à mon estomac : lui m'a répondu en chantonnant, le bar et le resto' l'ont visiblement mieux traité. J'ai demandé à mon âme : elle était au yoga. J'ai demandé à mes enfants : ils étaient dans l'espace dédié, trop occupés pour me répondre aussi. J'ai demandé à mon compte en banque et c'est la première fois qu'il me sourit.

Un soft offert.

Dommage qu'ils ne soient pas ouvert la nuit sinon j'irais même y faire un after.

Hyrox

NEW DRIP – HIIT STUDIO

190, rue Garibaldi – LYON 3
06 87 76 23 29
M Place Guichard Bourse du Travail
€ Session découverte : 19 €
Sessions (avec engagement) : 16-24 €
Lun-Ven : 9h-20h
Sam : 9h-12h30

Une, deux. Une, deux. Au programme de ce soir : entraînement militaire ! *Burpees* et *wall balls* en rafale et des centaines de mètres au rameur qui n'en finissent jamais… Le colonel ? Aucun colonel ici. Juste une playlist qui tape, un coach qui encourage et des partenaires qui survivent comme ils peuvent. Les exercices s'enchaînent bien… Jusqu'au dernier. Celui de trop. J'ai peut-être perdu la bataille mais pas la guerre.

Coach W.

Pas un sport de bourrins, loin de là. C'est accessible à tout le monde !

Pilates

NEW INSPIRE PILATES STUDIO

15, rue Sully – LYON 6
04 82 53 17 81
Ⓜ Foch
€ Abonnement 4 séances par mois : 108 €

Bienvenue dans ce studio où le cliché *clean girl* rencontre le culte du *matcha latte*. Ici, tout est beige, minimaliste, presque trop calme pour ce qui vous attend vraiment. Les positions n°13 et n°69 du sulfureux livre vont vous faire pâlir parce qu'entre deux inspirations profondes, vos corps vont trembler. Et pas qu'un peu…

On vient pour se sculpter en douceur, on repart avec des courbatures très concrètes !

Pole dance

THE GLAM QUEENS PLAYGROUND

68, rue Auguste Comte – LYON 2
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Cours d'essai : 15 € | Cours : 30 €

« Vous pouvez le faire ! Faites une activité aujourd'hui. » Merci Strava pour le rappel en ce dimanche ensoleillé, mais aujourd'hui le *running* au parc peut aller trabouler. J'avais cours au *Glam Queens Playground* pour m'initier à la *pole dance*. Le visuel… n'est pas très élégant. Je ressemblais à un kebab sur sa broche plutôt qu'une nymphe du parc de la Tête d'Or. Mais l'essentiel c'est qu'on a transpiré, on a rigolé et on a envoyé tourner dans le vide la flemme du dimanche.

Running club

NEW COURIR À LYON

65, rue Benoist Mary – LYON 5
Ⓑ Les Pépinières

On m'avait dit : « Viens, on va courir. »
J'ai répondu : « Courir ? Volontairement ? »
Et me voilà un mardi soir, au milieu d'un troupeau de collants techniques et de montres GPS plus bruyantes que mon micro-ondes. Ici, personne ne court seul : ça papote avant, ça rigole pendant, ça souffle après. Le coach cadence, les foulées s'alignent et sans comprendre comment, je me retrouve à faire les 24h du Mans… À pied. On ne sait pas si on a plus transpiré que ri, mais on repart léger. Fatigué, certes, mais léger et prêt à affronter les courbatures du lendemain.

Il pleuvait…

Yoga

YOGA KORNER

3, rue Pizay – LYON 1
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Cours de yoga : 22 €
5 cours de yoga : 55 €
Lun-Jeu : 12h30-13h30 & 18h15-20h30
Ven : 12h30-13h30 & 18h15-19h15
Sam : 10h-12h15
Dim : 17h15-19h30

« Allongez-vous confortablement sur le dos, les bras le long du corps, paumes vers le ciel. Relâchez toutes vos tensions, veillez à ce que tout votre corps touche le sol puis inspirez calmement… » ZZZZZZ… À ma droite, mon voisin a pris « calme intérieur » au pied de la lettre. À ma gauche, ma pote est bien moins détendue : elle a oublié le code de son casier et pense que son iPhone est emprisonné à vie (*#IpadKid*). « Expirez par la bouche… »

Leur coffee shop pour papoter entre amis après la séance.

PUPPIES YOGA

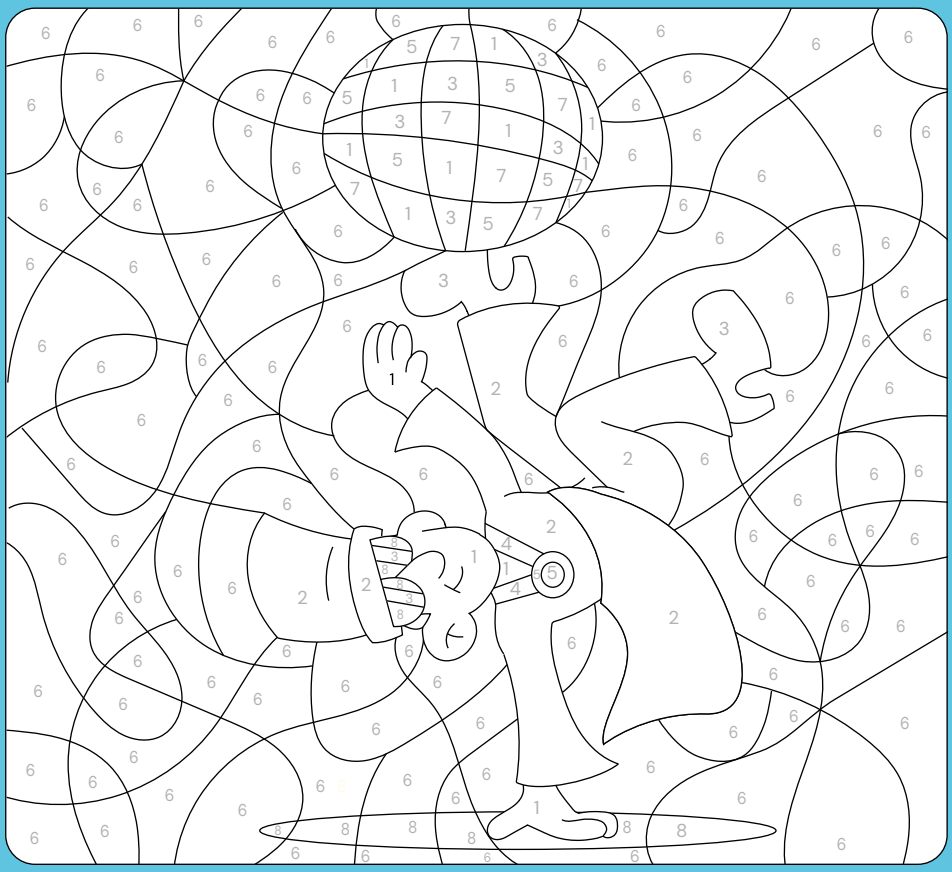
18, rue de la Solidarité – LYON 8
T Jet d'Eau – M. France
€ Cours : 35 €
Sam & Dim : 10h30-17h

On est venues pour le yoga et pour réaligner nos chakras. Finalement, on est à deux doigts de kidnapper une brochette de goldens. Entre les deux, il y a eu quarante minutes de semi-conscience pendant lesquelles un chiot a posé sa tête sur notre ventre et a décidé que nous étions sa *safe place*. Aucune séance de psy n'a fait ça aussi vite. Peut-être qu'en deux ou trois séances je pourrais enfin oublier l'autre chien qui hante mes pensées, mon ex.

Le chien n'est pas un business, on respecte son bien-être avant tout.

Discoloriage Magique

Avis aux amoureux du crayon : cette page est pour vous ! Amusez-vous à compléter votre coloriage magique qui est fait pour les petits et les grands (enfin surtout pour les petits mais t'inquiète Michel, t'as 35 ans et tu peux aussi le faire).



1 2 3 4 5 6 7 8

Les mots du disco

Êtes-vous les as des mots croisés que vous prétendez être ? Voyons ce que vous valez sur le thème des années disco…







Verticalement

1. Elle est propre au samedi soir

3. Instrument de musique électronique modulant des sons sous forme de signal électrique et permettant d'imiter des instruments traditionnels

4. Qualifie la chemise de ceux qui aiment laisser leur corps respirer

5. L'endroit de tous les possibles, où l'on teste la souplesse de son bassin

6. Quatre Suédois qui adorent la Grèce

10. Cf. mot numéro 4 pour les chauvins

12. Mot magique qui transforme un vieux pantalon en polyester qui gratte en relique ultra-branchée

14. Le *King* (Elvis) s'en servait pour ponctuer un déhanchement, le danseur de disco pour viser la lune en rythme

Horizontalement

2. Elle se fait sentir à une vitesse proportionnelle à la qualité de la playlist

7. Les édentés les adorent, et elles illuminent la soirée collées sur une boule

8. Le seul acronyme de quatre lettres qui t'oblige à faire de la gymnastique avec tes bras

9. Animal dont les gambettes ont inspiré des décennies de mode

11. … c'est chic !

13. Le métronome le mesure

15. Auteur du fameux titre « *Soirée disco* »

16. Il peut être enfilé pour rouler en rythme, cousin du patin à glace

17. Premier mot d'un titre disco mythique dont le chanteur est… né pour être en vie !

Jeux

**Remets ton slip Michel,
on joue aux boules !
La pétanque !**

Casino

CASINO GRAND PARTOUCHE

200, av. du Casino – LA TOUR-DE-SALVAGNY
04 78 87 02 70
B Casino Lacroix-Laval
Lun-Dim : 10h-4h

Ça n'allait pas et j'étais au bord du gouffre pour une raison qui m'était inconnue. Le *Casino Grand Partouche* était ouvert et m'illumina :
J'ai posé 20 €. Le signe est arrivé. C'était non. J'ai posé 20 € de plus pour vérification. Toujours non.
Je suis rentré chez moi. *James Bond* au casino c'est sexy. Moi c'était juste gênant.

Si *Dostoïevski* avait joué au *Casino Grand Partouche*, il aurait écrit *Le Joueur* en une nuit.

Complexes de jeux

NEW GAME IN LYON

14, quai André Lassagne – LYON 1
04 82 83 92 87
M Croix – Paquet
€ Dalles interactives : 10 € / pers. pour 20 minutes | Ping pong interactif : 3 € / pers. pour 20 minutes
Mar, Jeu & Ven : 15h-22h
Mer : 14h-22h
Sam : 13h-22h
Dim : 13h-19h

Insert coin to start
Mode arcade activé. L'arène s'allume, les dalles prennent vie. Je me jette en avant, j'esquive, j'enchaine, je frôle le faux pas. *Level up*. Le chrono hurle, mes points de vie chutent. Dernier *stage*, je crains le *game over*. Je tente le *combo* salto arrière… C'est un *perfect* ! Niveau terminé, record explosé, *Game in Lyon* validé.

L'ambiance rétro vintage.

NEW VIRTUAL ROOM

36, rue du Plat – LYON 2
09 56 80 24 77
M Ampère – Victor Hugo
€ Jeux 45 minutes : dès 26 € / pers.
Lun : 13h-21h45
Mar-Ven : 10h-22h45
Sam : 10h-23h45
Dim : 10h-20h

« Ils sont fous ces Romains ! » Bienvenue en Gaulix. À l'attaqueeeee. Je plongix dans la potion magix. Je m'armix de mon plus beau sourix. Un Romanix, deux Romanix, trois Romanix. Ils finissent tous par terrix. Je les fais tous voltigix. Ce combat m'a ouvert l'appetix. Donnez-moi un sanglierix !

Trop coolix de pouvoir se voir entre nous dans le jeu et de pouvoir se passer des objets !

À partir de 8 annixs.

Escape games

NEW CLOSED ESCAPE GAME

4, rue de la Martinière – LYON 1
09 82 31 46 66
Hôtel de Ville L. Pradel
Partie pour 2 pers. : 60 €
Lun-Dim : 10h-23h30

Annonce recherche un ou une colocataire :
Maison meublée sur deux étages (cave), lumière tamisée (pénombre), pleine d'histoire (taches de sang).
Qualités requises : patience, amour de la musique *a cappella*, prêt à faire face à toutes les épreuves.
Bon vous l'aurez deviné j'ai pas réussi à sortir…

Les maîtres du jeu laissent les joueurs terminer même une fois la fin du temps imparti.

LE CASSE-TÊTE DELAUNAY

11, place Croix-Paquet – LYON 1
07 56 90 69 16
Croix – Paquet
Partie pour 2 pers. : 96-104 €
Lun-Jeu : 10h30-21h
Ven-Dim : 9h30-22h

Je fais souvent du *baby-sitting* pour la célèbre famille Delaunay, dans leur bel hôtel particulier lyonnais. Que fût mon malheur quand j'ai perdu de vue la petite Swan lors d'une partie de cache-cache. Impossible de la retrouver. J'ai tout essayé : les comptines, les histoires et les doudous. Mais rien n'y fait. J'ai dû faire appel à Monsieur le Nounours…

10 € de réduction sur Le Théâtre des Illusions avec le code promo : PPDELAUNAY.

Ici tu ne peux pas perdre, il n'y a pas de chrono !

loca réception
GROUPE MILOUTOU

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

ENIGMATIC

11, rue de la Part-Dieu – LYON 3
09 86 15 94 55
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Partie pour 2 pers. : 43-47 € / pers.
Partie pour 6 pers. : 23-27 € / pers.
Lun-Jeu : 10h30-23h30
Ven : 10h30-1h30
Sam : 9h-1h30
Dim : 9h-23h30

« Mamaan mamaaaan j'suis paralysé, j'peux plus bouger !!
– Arrête tes conneries Gontran et tiens bien la lampe !
– Maaaamaaannn il est juste derrière nous. J'ai peeuur j'arrive plus à réfléchir mon cœur va exploser !
– C'est qu'un jeu Gontran ! Lâche-moi le pied et arrête de faire le mioche bon sang ! Tu as 53 ans, 3 gosses majeurs et 6 comptes épargne ! »

Des décors, des scénarios et une ambiance sans pareils.

Pour les plus frileux comme Gontran (ou moi), il y a aussi des alternatives non-horrifiques.

JOHN DOE LYON

5-7, av. Lacassagne – LYON 3
04 81 91 66 11
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Parties : dès 24 € / pers.
Parties tarif étudiant : 18 € / pers.
Lun : 14h-00h
Mar-Dim : 10h-00h

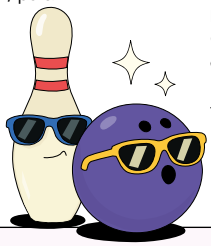
Agent Paumé, nous avons besoin de vous.
Votre mission : *RENDEZ LES BIJOUX DE LA COURONNE ! VOUS AVEZ INTÉRÊT À LES RENDRE*. Ici pas besoin de rejoindre le *Mossad* pour pénétrer une prison lugubre avec des gardiens aux pratiques douteuses. Selon le droit international : torture à coups de fous rires et claque de ma meuf (maintenant mon ex) car on n'arrive pas à travailler en équipe.

Maintenant je sais où va partir mon PEL.

Des niveaux de frayeurs adaptés à tous !

ODYSSEUS

10, rue Sully – LYON 6
06 98 06 23 54
Ⓜ Foch
€ Partie pour 2 pers. : 47 € / pers.
Partie pour 6 pers. : 27 € / pers.
Lun-Dim : 9h-22h20



Agents, une faille temporelle s'est introduite dans notre système. Emmenés en 1967, vous découvrez que Staline a pris le pouvoir du monde entier.
Votre mission ? Infiltrez la CIA, désormais aux mains des soviétiques. Comment ? Trouvez une meuf à poil et faites des pauses café. Échec de la mission.
Imaginez juste que 80% des personnes réussissent à percer le mystère, et pas vous. Non je rigole haha. Mais imaginez quand même.

La déco historique.

D'autres salles vous attendent, pour encore plus de prises de tête.

NEW ESCAPE TV

297, rue Garibaldi – LYON 7
04 81 91 18 29
Ⓜ Garibaldi
€ Partie pour 2 pers. : 49 € / pers.
Partie pour 8 pers. : 25 € / pers.
Lun-Jeu : 10h30-22h30
Ven & Sam : 10h-1h
Dim : 10h-22h

Silence sur le plateau, on reprend pour la 14ème prise cette fois c'est la bonne. Eeeeet… action. « Mais non John je te jure que j'ai pas touché à ta sœur, et aide-moi avec ce cadenas au lieu de me faire subir ta parano. »
COUPEZ !! C'est pas mal on sent bien la tension. Mais qui m'a foutu un taureau dans le fond ! On n'est pas à Intervilles bordel de brosse à chiottes ! Virez-moi ce bovin !

-10% sur l'addition totale.

Qui a dit que les souvenirs c'était que dans la tête ?! Envoie la cassette Vincent Lagaff !

Insolite

SENSAS

14, rue Michel Félizat – LYON 7
06 84 79 70 66
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Tarif : 26 € / pers. en semaine
Tarif étudiant : 23 € / pers. en semaine
Lun-Dim : 9h-23h

J'en avais vraiment marre de regarder les vidéos de McFly et Carlito où ils devinent les trucs qu'ils dégustent à l'aveugle parce que je SAVAIS au fond de moi que je pouvais les dégommer. Donc en entrant dans la salle du goût j'ai saisi ma chance. J'ai deviné les *gummies* au gingembre, les criquets et le… Non mais attendez vous avez vraiment cru que j'allais vous donner les solutions ??? *Prank* démerdez-vous.

Une partie des revenus générés par votre venue sont reversés à une association de soutien aux personnes handicapées.

L'épreuve du goût peut être adaptée aux régimes particuliers.

E.REEL

7, rte. de Lyon – BRIGNAIS
04 78 05 79 36
Ⓑ Sacuny SPA
Lun : 14h-20h
Mer : 10h-12h & 14h-20h
Jeu : 14h-21h
Ven : 14h-22h
Sam : 10h-22h
Dim : 10h-19h

« Ça va être tout noir !
– TA GUEULE ! »
Bienvenue à BRrrrrrignais. Casque vissé, on hurle des réponses au hasard en pensant être brillants, plongés dans une enquête en réalité virtuelle où tout va beaucoup trop vite.
« Il était comment ?
– De dos.
– Ok, arrêtez tous les hommes de dos que vous trouverez. »

Vous voyez ce *team building* un peu niche avec votre patron adoré… ?

EVA LYON NORD

466, rue des Mercières – RILLIEUX-LA-PAPE
07 82 92 51 21
Ⓑ PERICA – Mercières
€ Partie : 20-24 € / pers.
Lun : 16h-23h
Mar-Ven : 16h-00h
Sam : 10h-00h
Dim : 10h-22h

Aujourd'hui, un zombie de dix mètres de haut m'a craché du feu dessus. Maman, je te jure je suis pas sous LSD, je suis juste allée à *EVA Lyon Nord*. J'ai appris à manier un pistolet, à lancer des grenades et à tuer tous ces foutus zombies. C'était si réaliste que j'ai failli faire une crise cardiaque au moins trois fois. Et quand on a enfin vaincu le *big boss*, l'euphorie était telle que j'ai commencé moi-même à douter de ma sobriété.

Des tas de modes de jeux différents, sur une arène de 500m².

NEW HACHE ATTACK

221, av. Francis de Pressensé – VÉNISSIEUX
04 72 62 35 09
Ⓑ Titilleux
€ Lancés 1h : 15 € / pers.
Mar-Ven : 18h30-22h
Sam : 13h-22h
Dim : 13h-18h

Dans Minecraft, ma hache en main, je fonce sur le premier tronc. Je dois absolument récolter le plus de bois possible. Pitié ! Je suis en retard, la nuit tombe et les *creepers* me guettent pour me manger. Mais d'un coup, changement de décor : je me trouve à Vénissieux pour une session de lancer de haches *IRL*. Mon stress est toujours là, mais le *lore* a changé. Mon seul objectif ? Réussir mon lancer sur la cible sans que ma trajectoire ne dévie vers mes copines.

Possibilité de tirer avec des shuriken pour les moins téméraires.

AVIASIM

26, rue Emile Decorps – VILLEURBANNE
04 78 96 36 19
Ⓜ Cusset
€ Simulateur avion de ligne : 109 € / pers. pour 45 minutes
Simulateur duo : 169 €
Mar-Sam : 10h-19h

Nan mais y'a pas à tortiller ! Y'a 40 ans on pouvait faire un Paris-New York en 4h et r'garde maintenant leurs *Boeings* ! Déjà faut pas m'parler des accidents, nos Airbus surpassent ceux des Amerloques, mais en plus ils le font en 8h. Alors à quoi bon avoir des turboréacteurs à double flux et un régime subsonique si c'est pour faire le double ! J'suis pas réac' mais quand même… C'était mieux avant.

Se faire coacher par un vrai pilote de ligne passionné n'empêche pas d'atterrir dans le gazon…

Une vraie thérapie pour les effrayés de l'avion, car le savoir est la clef de la liberté (emoji lunettes d'intello).

Laser game

MEGAZONE – VAISE

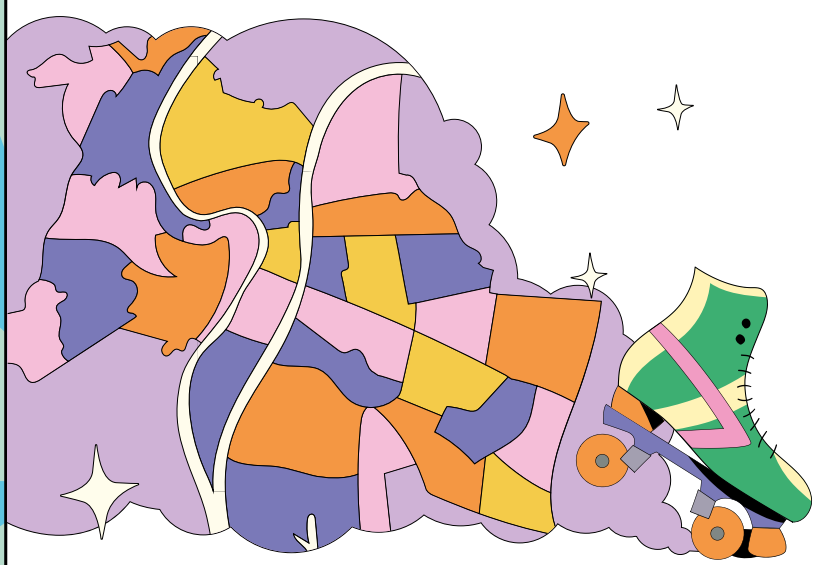
58, rue Marietton – LYON 9
04 82 91 39 23
Ⓜ Valmy
€ Partie : 10 € / pers.
Partie en groupe (à partir de 15 pers.) : 9 € / pers.
Lun, Mer, Jeu, Ven & Sam : 13h-22h
Mar : 15h30-22h30
Dim : 13h-19h

Il est super réaliste ce jeu : je tire l'ennemi s'éteint, je gagne des points et quand j'me prends un mur ça fait mal. Et ça fait *CLIC, CLIC CLIC PAN PAN PAN* je braque mon meilleur pote comme s'il me devait de l'argent. C'est là où j'me dis que j'aurais fait n'importe quoi aux États-Unis, heureusement que ce n'est qu'un jeu.

Avec les 3 étages et les 800 m² de jeu, il y a de quoi s'amuser sans que ça devienne redondant.

On est venu avec toute l'équipe du Petit Paumé : vous pouvez donc privatiser pour un *team-building*, un EVJF/EVG, un anniversaire…

À tous mes amis du Petit Paumé de l'équipe rouge : bande de campeurs, bougez un peu nan ?



Ateliers CRÉATIFS

Pour tous nos bobos qui se sentent différents.

Ateliers céramiques et poterie

MANITAS-CAFÉ CÉRAMIQUE

1, rue Sainte-Marie-des-Terreaux – LYON 1
09 75 52 37 70
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Session libre : 15-60 € (selon la pièce)
Apéro X céramique : 37 €
Mer-Sam : 10h-21h
Dim : 10h-16h30

Faire le tour des magasins de vaisselle avec ma mère, c'est officiellement mon film d'horreur préféré. Toujours un détail qui ne va pas : trop grand, trop petit, trop fleuri, pas assez fleuri… Cette année pour la fête des mères, j'ai trouvé LA solution pour préserver ma santé mentale : direction *Manitas-Café Céramique*. Elle peut enfin dessiner ses motifs phalliques (aïe le célibat à 40 ans). Tasse, bol, assiette ou vase et moi j'évite un débat de 30 min sur « blanc ou blanc cassé ».

Une citronnade offerte.

Une équipe de *girls* avec des boissons, pâtisseries et *snacks* salés faits maison !

NEW MY POT'

247, rue Duguesclin – LYON 3
06 26 33 77 89
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Initiation au modelage : 60 €
Cours enfants : 50 €
Lun & Mer : 14h-18h
Mar : 10h-13h & 14h-18h30
Jeu : 10h-13h & 14h-18h
Ven : 10h-13h & 14h-17h

Si je suis allée à ce cours d'initiation au tournage, c'est uniquement dans l'espoir d'avoir Patrick Swayze torse nu derrière moi pour m'aider. Mais après deux heures de transpi, de dos courbé et de glaise jusque dans les cheveux, je n'avais rien de Demi Moore. Juste un bol bancal, et un sourire jusqu'aux oreilles.

Un atelier adapté à tous les niveaux.

Absolument toute la terre est recyclée et réutilisée.

CO-MAKER

5, rue de Nuits – LYON 4
04 22 91 55 65
Ⓜ Croix - Rousse
€ Cours de 2h : 30-35 €
Mar-Sam : 10h-19h
Dim : 11h-18h

Un jour j'ai eu huit ans, mais j'ai aussi eu vingt ans, puis après j'en ai eu trente, et j'espère un jour avoir quatre-vingts balais. Y'a un truc que je garde, c'est ma boîte à bazar : fils pour bracelets, scoobidous, colle Cléopâtre, paillettes… J'essaye de grandir, mais je m'autorise des régressions et je viens me faire dorloter par Charlotte et Pierre. Giga boîte à bazar, bien organisée : macramé, mosaïque, meubles à rénover. Toutes les *side quests* créatives sont possibles, dans la limite du légal.

-10 % sur tout le menu créatif.

La moi de 6 ans aurait ruiné mes parents si la boutique avait ouvert plus tôt.

Ateliers créatifs qui peuvent aussi devenir gourmands.

Cours de cuisine

NEW DU FUN AUX FOURNEAUX

13, rue Louis Jasseron – LYON 3
06 98 56 93 50
Ⓑ Sacré Coeur
€ Cours de 2h pour 5 pers. : 300 €
Lun-Dim : 9h-22h

« Ah les choux ils étaient secs ?! Tié pas menteuse toi ! Les choux, t'appuyais dessus, y avait la chantilly qui sortait. » Guillaume débarque avec ses abeilles, ses gariguettes et son comté pendant qu'on fait semblant de maîtriser la poche à douille. Clairement pas dignes de Cyril Lignac mais Mercotte aurait reconnu que nos choux étaient très loin d'être *pouf pouf*.

Repartir avec l'impression d'être pâtissier… Jusqu'à rentrer chez soi et rater des cookies.

Prestations également à domicile à partir de groupes de 5 pour EVJF, entreprises…

L'ATELIER GOURMAND

8, rue Etienne Dolet – LYON 3
09 52 91 42 92
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Cours de cuisine : 64 €
Cours binôme (enfant et adulte) : 72 €
Mar-Ven : 9h-21h
Sam : 8h-18h

Pour moi, c'était pas un cours de cuisine mais une épreuve digne de *Koh-Lanta*. Entre deux montées d'angoisse à la *Top Chef* et un regard paniqué façon *Cauchemar en cuisine*, la cheffe a vite compris que ce cours allait consommer tous mes neurones. La stratégie gagnante : mon binôme aurait dû me dire « ça fait trois fois, vraiment pars, pars, pars » et m'envoyer définitivement à la plonge pendant qu'elle s'occupait des manipulations à risque. En vrai, la prochaine fois, cuisinez ; je ferai la vaisselle. Ça évitera les désastres.

N'oubliez pas vos boîtes pour tout ramener chez vous !

CHEFSQUARE LYON

55, rue Garibaldi – LYON 6
09 84 34 40 45
Ⓜ Masséna
€ Atelier pâtisserie pour enfants : 38 €
Cours cuisine coréenne : 72 €
Lun-Ven : 10h-19h
Sam : 10h-17h

« Guillaume, on met les pois chiches ?
– Oui mais garde l'*aquafaba* !
– Aquababe ?
– Non l'*aquafaba*, le liquide des pois chiches ! On va faire une mousse au chocolat en plus avec. »
C'est à ce moment-là que ma vie a changé. Fini les pâtes au beurre, place à la boconaise ! Ah non bolognaise, purée. Bon, y'a encore du travail mais j'ai la volonté.

Une farandole de cours pour ne jamais tourner en rond.

Même le recyclage devrait prendre des cours chez *Chefsquare* : produits bio, de saison, réutilisation…

Cours d'œnologie

ON VEILLE AU GRAIN

10, rue de Montbrillant – LYON 3
06 51 07 24 49
Ⓜ Sans Souci
€ Atelier solo : 59-169 € / pers.
Tarif duo : 54-164 € / pers.
Lun-Sam : 19h-22h30

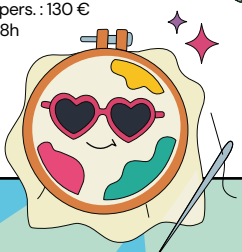
Alerte aux rouges ! Aux blancs, rosés et autres débats pseudo-savants sur les « notes de sous-bois après une pluie de novembre ». Heureusement, ici, on ne veille pas qu'au grain, mais aussi à notre dignité : mon palais de doberman bien équipé, seul le goût de l'alcool et du raisin me sont venus mais contre toute attente, personne n'a fait semblant d'être choqué.

Tapenades, fromages et des histoires *Syrah*vissantes vous accompagnent le long de votre cours.

Création cosmétique

NEW ATELIERS LAVANDE ET CAMOMILLE

3, montée des Carmélites – LYON 1
06 83 47 81 27
Ⓑ Jardin des Plantes
€ Ateliers pour 1 pers. : 130 €
Lun-Ven : 9h-18h
Sam : 9h-15h



Atelier parfum : appelez-moi Jean Baptiste Grenouille (version non-meurtrière s'il vous plaît). Nez improvisé, tout droit sorti d'une grande maison, le parfum sera-t-il oriental, fruité ou floral ? Qu'importe, je trouverai ma signature olfactive, digne des plus dangereuses obsessions.

Atelier passionnant et sur-mesure pour découvrir le parfum et créer le sien.

Des matières premières naturelles, les composés de synthèse n'ayant leur place que lorsqu'ils ne peuvent être obtenus autrement.


Vous trouvez difficile de louer un appartement sur Lyon ?
› 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
SACVL
LA VILLE ÉQUILIBRÉE
Résidence Les Hirondelles | Lyon 9e | (c) Aurélien Aumond


Culture

À L'IRCOM, MON AVENIR
JE LE CHOISIS

Portes ouvertes : 5 déc. & 30 janv.



- VISITE DU CAMPUS
- RENCONTRE AVEC LES ÉTUDIANTS
- ATELIERS & CONFÉRENCES

FORMATIONS PRÉSENTÉES :

Bac +3 humanités et science politique | Licence d'État

Bac +5 management et communication | RNCP 7

Crédit photo : Vianney Vandame

Ircom

Contact-lyon@ircom.fr
04 28 70 66 39
ircom.fr

Musées



T'habiterais pas dans un musée ?
Parce que t'es une œuvre d'art...

Art

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

20, place des Terreaux - LYON 1
04 72 10 17 40
Hôtel de Ville L. Pradel
Tarifs jeunes (18-25 ans) : 4 € / 8 €
Tarifs adultes : 8 € / 14 €
Lun, Mer, Jeu, Sam & Dim : 10h-18h
Ven : 10h30-18h

Depuis des années, j'observe les visiteurs passer devant moi. Certains me regardent à peine, d'autres s'arrêtent longtemps. On voulait me placer en Egypte au milieu des momies, puis entre deux tapisseries du Moyen Âge... Finalement, me voilà voisine de Claude Monnet et de Cézanne. Qui suis-je ?

Alternative au parc de la Tête d'Or : le jardin du Musée des Beaux Arts !

MUSÉE DES CONFLUENCES

86, quai Perrache - LYON 2
04 28 38 12 12
Tarif réduit : 7 €
Tarif plein : 12 €
Mar-Dim : 10h30-18h30

Coucou *Chat*, je suis en week-end à Lyon, donne-moi des idées d'activités : j'ai un *kink* pour la taxidermie mais je suis aussi fan d'architecture et je veux me cultiver. *Hey*, le *Musée des Confluences* est un incontournable à Lyon, parfait si tu aimes l'anatomie, la biologie et les ambiances de cabinets de curiosités.

Puisqu'il n'y a pas d'âge pour être responsable, le musée organise des ateliers de sensibilisation à la disparition des espaces naturels pour vos bambins !

Histoire

MÉMORIAL NATIONAL DE LA PRISON DE MONTLUC

4, rue Jeanne Hachette - LYON 3
04 78 53 60 41
Sans Souci
Gratuit
Mer-Ven : 14h-18h
Sam : 10h-12h30 I 14h-18h

« Maman, Papa, c'est quoi ces médailles dans le grenier ? - Ça, ce sont les décorations de tes grands-parents, qui ont survécu à l'enfer d'une cellule de quatre mètres carrés et se sont battus pour notre liberté ! » Parce qu'il est essentiel que la mémoire de ces héros ne disparaisse jamais, le Mémorial s'impose comme un lieu incontournable où l'histoire est racontée avec force et clarté, pour que nous n'oubliions jamais le combat de nos anciens pour la liberté !

Le prix du musée est aussi doux que celui du guide que tu tiens entre tes mains !

LUGDUNUM – MUSÉE & THÉÂTRES ROMAINS

17, rue Cleberg – LYON 5
04 72 38 49 30

F Fourvière
€ Pass annuel : 14 €
Tarifs pleins : 4 € / 7 €
Mar–Ven : 11h–18h
Sam & Dim : 10h–18h

Ce *forum Vetere* est si pentu… Vais-je être à l'heure pour saluer Septième Sévère ? Enfin, surtout je dois aller voir si Sainte-Blandine est toujours en vie avant que le soleil ne se couche… Il s'en passe des choses dans cet amphithéâtre, je me demande ce qu'on racontera de nous plus tard…

Terminer sa visite du musée par une marche à travers l'amphithéâtre fera résonner tout ce que vous y aurez appris.

Le saviez-vous ? Le LUGDUNUM figure au dos du PP 2026.

Le site archéologique est le refuge de la biodiversité grâce au partenariat avec La Ligue pour la Protection des Oiseaux.

MUSÉE CINÉMA ET MINIATURE

60, rue Saint-Jean – LYON 5
M Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Tarif réduit : 19,90 € | Tarif plein : 22,90 €
Lun, Mer, Jeu & Ven : 10h–18h30
Mar : 13h30–18h30
Sam & Dim : 10h–19h

Je me sens plus en sécurité maintenant que je sais que Batman est là pour protéger Gotham Lyon. Et même s'ils l'ont planqué au grenier, avec la petite tablette égyptienne que j'ai glissée dans le coffre de la *Ford* Anglia à l'entrée, y'a moyen qu'il décolle *illico presto* ce soir. Le reste est sous vitrine, y'a eu du progrès depuis Jedediah et Octavius. Y'a juste l'alien de 3 mètres qui pourrait peut-être poser problème….

La petite pause détente devant *A Link to the Past* était un plaisir.

Sciences

MUSÉE DOCTEUR MÉRIEUX

309, av. Jean Collomb – MARCY-L'ÉTOILE
04 37 20 01 01

B Campus de l'Etoile
€ Tarif réduit : 3 €
Tarif plein : 6 €
Mer–Ven : 10h–12h30 I 14h–17h
Dim : 14h–18h

Journal de bord du dernier humain.
22 juin 2066 : 546ème jour de confinement de la pandémie de Covid-36. Ça y est, je suis le dernier survivant. Ce matin, j'étais le seul connecté à mon cours en visio' sur les pandémies du début du XXème siècle. Si seulement mes camarades avaient écouté pendant la visite du *Musée Docteur Mérieux* il y a quarante ans… Ils sauraient distinguer un virus d'une bactérie et surtout pourquoi se laver les mains reste plus efficace que de télécharger un antivirus biologique…

Parfait pour réviser ses cours de SVT.

La santé humaine est étroitement liée à celle des animaux… alors autant en prendre soin !



Scènes & CINÉMAS

Le prochain qui met Interstellar en top 1 vous me le bannez.

Cinémas

CINÉMA LUMIÈRE TERREAUX

40, rue du Président Édouard Herriot – LYON 1
04 78 98 74 52
Ⓜ Cordeliers
€ Tarif étudiant : 7,80 €
Tarif plein : 9,80 €

Si le *Pathé* est un fast-food, les *Lumières* c'est le bouchon lyonnais du cinéma : petit, authentique, sans chichi. Les salles sont étroites, le public d'étudiants en cinéma et d'habitués tutoie le projectionniste et connaît le programme par cœur. On y a vu 2+2=5, Orwell version 2025, entre Gaza et Birmanie. Frontal. Douloureux. Indispensable. On est sorti sans parler. C'est probablement le plus beau compliment qu'on puisse faire à un film.

Le silence avant la séance ferait passer une bibliothèque pour une boîte de nuit.

CINÉMA LUMIÈRE BELLECOUR

12, rue de la Barre – LYON 2
04 78 84 67 14
Ⓜ Bellecour
€ Tarif étudiant : 7,80 €
Tarif plein : 9,80 €

On a beau être à la bourre sur *The Last of Us*, avec mon amoureux, on a retenu la leçon : « *Look for the light* ». *Easy !* On a foncé au *Lumière Bellecour*. Ici, pas de kit de survie, juste un ticket pour fuir le chaos de la rue de la Barre. C'est le genre de salle où l'on chuchote encore après le générique, convaincus que le cinéma en salle a encore de beaux jours devant lui. Sauf si l'apocalypse zombie fongique arrive pour de vrai, là on est foutu.

Rendez-vous au *Lumière Fourmi* ou au *Lumière Terreaux* pour varier les plaisirs.

CINÉMA LUMIÈRE FOURMI

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

« Lumière, Lumière, ça me dit quelque chose… C'est les deux là qui ont fait un truc à Lyon non ? Ah, ils ont inventé quelque chose me dit-on. Ah bon ? Inventé quoi ? Ahh le cinéma, rien que ça. » Si comme moi, il vous manque un gros morceau de culture générale, rendez-vous au *Cinéma Lumière Fourmi*. Vous retrouverez des classiques et moins classiques d'art et essai, un peu comme dans Interstellar, c'est dix ans de maturité culturelle gagnés en 2h de film.

Une programmation un peu niche pour voir des films qui sortent de l'ordinaire. Parfait pour impressionner lors de votre prochain dîner mondain… Ou au moins faire semblant.



AQUARIUM CINÉ-CAFÉ

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

Un vieil habitué m'indique le mystérieux emplacement du cinéma. « Une fois initié, impossible de le quitter » m'affirme-t-il. Oubliez les *blockbusters* et autres films faits par l'argent pour l'argent. « Ici, on ne projette que des œuvres d'art engagées, humaines ou tout simplement belles », continue-t-il. La petite salle du cinéma me rappelle que le 7ème art est avant tout une affaire d'Hommes. Le vieux cinéphile avait raison.

Les ateliers cinéma pour découvrir comment se fabrique un film !

Charmantes propositions de restauration et d'apéros.

LE COMOEDIA

13, av. Berthelot – LYON 7
04 26 99 45 00
Ⓜ Jean Macé
€ Tarif étudiant : 8 €
Tarif plein : 10,20 €

Samedi soir, je suis sorti du *Comoedia* et tout a changé pour moi. J'enchaîne les galères : ma mère est morte, je viens de me faire virer. Pire : j'ai délaissé un ami alors qu'il était au plus bas. Alors je le rappelle et je rééquilibre mon karma. Depuis, tout se remet dans l'ordre. J'ai même trouvé l'amour de ma vie, je me marie demain. *Plot twist* : le *Comoedia* a fait de ma vie un film.

Un public d'habitués qui nous donne l'impression de voir le film chez soi avec les copaings.

CINÉMA LES ALIZÉS

214, av. Franklin Roosevelt – BRON
04 78 41 05 55
🅃 Les Alizés
€ Tarif étudiant : 5,60 €
Tarif plein : 6,50 €

Quand le siège me prend dans ses bras.
Qu'on éteint tout bas,
Je vois la vie en bleu.
Caisse rose et mots d'humour, petits prix
Tous les jours,
Et ça m'fait quelque chose.
L'écran brille dans mon cœur.
Un film de bonheur, dont je connais la cause !

Les séances Ciné Relax pour les personnes dont le handicap les exclut des lieux culturels.

Comedy clubs

LE COMPLEXE CAFÉ-THÉÂTRE

7, rue des Capucins – LYON 1
04 78 27 23 59
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Tarif étudiant : 18 €
Tarif plein : 22 €

Top 5 respect moments in Le Complexe history :
- La sélection d'humoristes très pointue.
- Le combo Tapas-Sangria.
- Des prix doux pour bien se marrer.
- Le rire de dauphin de ma voisine.
- Les lumières bien tamisées.

Une sangria offerte.

mangerboufferrigoler.fr

LE SPEAKER

24, rue Royale – LYON 1
Ⓜ Croix – Paquet
€ Tarifs : 7-18 €
Mar-Jeu : 19h-00h
Ven : 18h30-00h
Sam : 16h30-1h

Avis de **@Laetititi69320**
Olalaaa… Mais qu'est-ce que j'ai ri… J'ai ri !! J'ai tellement ri que j'en ai encore mal aux zygomatiques. Côté cuisine, mets et boissons sont aussi bons à voir qu'à consommer ! Et les artistes sont encore meilleurs que la nourriture.(voir plus)
Cuisine : 5/5 | Service : 5/5 | Ambiance : 5/5.

Coucher de soleil sur les pentes de la Croix-Rousse mais quelle vue magnifique.

(c'est aussi le nom d'un *mocktail* à découvrir côté bar).



Scènes

NEW AUDITORIUM – ORCHESTRE NATIONAL DE LYON

149, rue Garibaldi – LYON 3
04 78 95 95 95
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Tarif étudiant : 10 €
Tarifs : 14–74 €
Lun–Ven : 11h–18h

Après m'être pris pleine poire un Vélov' qui s'égosillait sur sa sonnette, j'ai compris que quatre jours au premier rang des Nuits Sonores c'est pas super méga cool pour les tympans. Cherchant à consulter pour la première fois, je me rends à l'*Auditorium*. Rien à voir, mais tout à entendre : symphonie de Wagner, ça te remue (presque) autant que DJ Pastis. Au programme, *Le Dictateur* en ciné-concert… Belle ironie vu qu'on se trouve dans un bunker soviétique hérité de l'architecture brutaliste.

Pour 60 €, c'est une année de concerts pour les -26ans !

Programmation diversifiée (Jazz, ciné-concerts, musiques actuelles).

HALLE TONY GARNIER

20, place Docteurs Charles et Christophe Mérieux – LYON 7
04 72 76 85 85
Ⓣ Halle Tony Garnier

BAM BAM BAM BAM ! TU VIENS À LA *RELEASE PARTY* DE NOS NOUVEAUX T-SHIRTS ÉCORESPONSABLES POUR LE LANCEMENT DE NOTRE BOULANGERIE « PAIN » ? NOTRE CONCEPT C'EST DU PAIN SANS FARINE POUR RESPECTER LES ANIMAUX. ET PUIS Y'A UN SUPER DJ QUI T'ENVOIE DE LA HARD TECH JUSQU'À 4H DU MAT', IL EST BON IL MIXE À LA *HALLE TONY GARNIER* !

Bouchons ou acouphènes, il faut choisir.

Théâtres

AU RIKIKI CAFÉ-THÉÂTRE

11, rue de l'Annonciade – LYON 1
04 78 39 41 44
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Tarif étudiant : 13 €
Tarif plein : 18 €

Venir au *Rikiki*, c'est un pacte tacite avec son voisin de fauteuil : on rira ensemble, on transpirera ensemble, et si la vanne tombe à plat, on échangera un regard complice qu'on n'a plus avec son conjoint depuis 2019. La scène fait 5 mètres sur 3, soit votre studio à la Guillotière, mais mieux décoré. Pas un coin où se cacher pour le comédien, pas un coin où s'endormir pour le spectateur. Du théâtre en mode face caméra, sauf qu'il n'y a pas de caméra : juste vous, en sueur, au premier rang.

Le théâtre où votre voisin devient votre meilleur ami (qu'il le veuille ou non).

THÉÂTRE DES CLOCHARDS CÉLESTES

51, rue des Tables Claudiennes – LYON 1
04 78 28 34 43
Ⓜ Croix – Paquet
€ Tarifs : 11–15 €

Aller au théâtre ? Mouais bof, la dernière fois ça remonte à ma sortie scolaire de CM2 pour aller voir *Le Bourgeois Gentilhomme* dans la salle municipale de la ville. Ah, on me dit dans l'oreillette qu'au *Théâtre des Clochards Célestes* c'est différent ? Uniquement de nouvelles créations, tout ça ? Dans une petite salle toute mignonne dans les pentes de la Croix-Rousse ? On peut même y boire un coup ?! *To go or not to go*, la question ne se pose même plus.

Fait partie du réseau Scènes Découvertes, groupement de petits lieux lyonnais dédiés à l'émergence.

THÉÂTRE DES CÉLESTINS

4, rue Charles Dullin – LYON 2
04 72 77 40 00
Ⓜ Bellecour
€ Tarifs étudiants : 8-16 €
Tarifs pleins : 12-32 €

On a une théorie : les *Célestins* n'ont pas été construits, ils ont été posés là par des gens qui voulaient que les Lyonnais se sentent coupables de regarder *Netflix*. Le bâtiment est d'une élégance absurde, le genre qui vous donne envie de vous asseoir plus droit. La pièce qu'on y a vue était hilarante, brillante, portée par un lieu qui transforme chaque éclat de rire en moment de grâce. Lyon a un joyau. Essayez de ne pas le rayer.

N'emmenez pas votre crush aux Célestins en premier *date*. Le théâtre est tellement beau que vous ne ferez jamais aussi bien après.

IMPROVIDENCE THÉÂTRE

6, rue Chaponnay – LYON 3
04 78 37 88 25
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri

« Écoute, j'ai pris une grande décision pour 2026 : j'arrête *Netflix*, je détoxifie mon cerveau et j'arrête de penser à mon ex.
– Canon ma chérie ! Et tu commences par quoi ?
– Par aller à *L'Improvidence*. Marre des scénarios écrits à l'avance par une IA californienne, je veux du sang, de la sueur et de l'imprévu. »
Trois jours plus tard…
« C'était comment ?
– J'ai ri pendant 1h15 *non-stop*… Et j'ai *crushé* sur un des comédiens, donc j'y retourne vendredi ! »

Une boisson soft offerte par personne.

Vous trouverez des breuvages de qualité pour vous accompagner lors du spectacle.

THÉÂTRE DU POINT DU JOUR

7, rue des Aqueducs – LYON 5
04 78 25 27 59
Ⓑ Point du Jour

Grimper rue des Aqueducs pour voir du théâtre engagé, c'est un peu le pèlerinage des intellos masochistes. Ancien cinoche devenu temple du questionnement sociétal, le *Point du Jour* te balance du théâtre bilingue, de la langue des signes et des débats sur la fin du monde entre deux représentations.
Résultat : tu ressors déprimé mais cultivé, avec l'impression d'avoir mérité ta place à 15 €. *Fourvière* a sa cathédrale, le 5ème a son chemin de croix culturel.

Fourvière sauve les âmes, le *Point du Jour* les secoue.





Top 6 des meilleurs films tournés à Lyon



Depuis les frères Lumière, Lyon est une célèbre toile de fond pour les tournages de films et séries (même Eva Longoria a choisi la ville pour y tourner son émission cet été).
Voici notre top 6 (non exhaustif) des meilleurs films tournés à Lyon (selon de grands experts cinématographiques) :

1

L'ARMÉE DES OMBRES
Le Café du Soleil, QG de la Résistance dans le film, existe toujours rue Saint-Jean.



2

LES LYONNAIS
Inspiré du Gang des Lyonnais qui a réalisé le « *casse du siècle* » à Strasbourg. À vous de faire vos recherches pour trouver le code qu'ils utilisaient pour parler de Lyon sans se faire repérer.



3

ALICE ET LE MAIRE
Gérard Collomb (ancien maire de Lyon pour les moins cultivés d'entre nous) a refusé de prêter l'Hôtel de Ville pour le tournage.



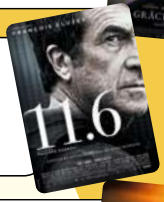
4

GRÂCE À DIEU
François Ozon a tourné clandestinement à Lyon car l'Église locale n'était pas ravie de jouer dans un film sur les abus sexuels.



5

11.6 (et pas 9 ¾)
Inspiré de Toni Musulin, qui a disparu avec 11,6 millions dans son fourgon. La légende raconte que certains Lyonnais ont cherché son butin… dans les traboules.





6

LA BATAILLE DE GAULLE
(et oui on est *in* sur les sorties ciné 2026)
Les deux films ont été tournés dans le Vieux Lyon, là où Jean Moulin fut arrêté.



CULTUREL — MÉDIA

musique mode art culture



La culture à suivre tous les jours à Lyon.

@culturel_paris @culturel_lyon @culturel_marseille @culturel_toulouse

Culturel
Média • Paris • Lyon • Marseille • Toulouse

Bien-Être



86 • SE POMPONNER
88 • BEAUTÉ
90 • TATTOOS & PIERCINGS

93 • SE RESSOURCER
94 • DÉTENTE
96 • DÉVELOPPEMENT PERSONNEL

Le dictionnaire lyonnais pour les nuls

Nouveau dans la ville ? Tu n'arrives pas à comprendre ton voisin de palier, ni celui de 88 ans ni celui de 18 ans ? T'inquiète le boss, on est là pour toi !

Ancien lexique VS Nouveau lexique

Gone (n.m.)

1. Enfant
2. Par extension, Lyonnais fier de l'être (et à raison...)

Exemple : « Viens on emmène les gônes à la shisha des Gônes. »

Traboule (n.f.)

1. Passage traversant un ou plusieurs immeubles reliant deux rues

Exemple : « J'ai coupé par la traboule ni vu ni connu, meilleur plan pour esquiver son ex. »

Mâchon (n.m.)

1. Repas lyonnais traditionnel, copieux et bien matinal (n'oublie pas de mettre ton réveil)
2. Moment de pré-sieste

Exemple : « Réveil à 7h pour le mâchon, 15h je retourne dormir jusqu'à demain. »

Vogue (n.f.)

1. Fête foraine
2. Lieu où l'on dépense 50 € pour gagner une peluche à 4 €

Exemple : « Un petit tour à la vogue des marrons, mais si t'sais là-haut à La Croix-Rousse ? »

S'y boire un canon (expr.)

1. Boire un verre de vin
2. Activité qui dure rarement le temps d'un seul verre

Exemple : « On s'y boit un petit canon pour la route ? » (ne pas oublier le y, c'est trèèès important).

Pélo (n.m.)

1. Spécimen humain lyonnais
2. Ton frèro (lyonnais toujours)
3. Ton ennemi juré (lui peut être de Saint-Étienne)

Exemple : tu comprendras avec les prochains exemples.

Cher (adv.)

1. Synonyme : très
2. Adverbe servant à exagérer, avec une élégance lyonnaise

Exemple : « Elle est cher belle la gadji là-bas »

Dicav (v.)

1. Aimer, apprécier

Exemple : « J'peux pas me le dicav ce pélo »

Rodav (v.)

1. Remarquer
2. Prendre en flagrant délit

Exemple : « Oh pélo j'me suis fait rodav' au Tonkin la dernière fois j'ai cher la mort »

Balnav (v.)

1. Mentir, déformer la réalité
2. Trop jacter (ah tu connais pas non plus...)

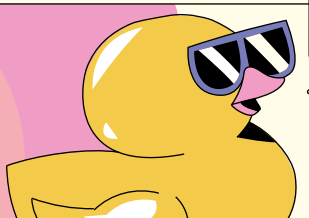
Exemple : « Arrête de balnav' pélo tu prends cher la tête »


Se pomponner

Starter pack Disco

- **Chemise à paillettes**
  Brillance : 12/10
- **Pantalon flare à fleurs**
  Plus il est large, mieux c'est.
- **Bottes à plateforme**
  +10 cm, +1000 aura
- **Lunettes XXL**
  Pour percer.
- **Confettis**
  À utiliser sans modération.
  À nettoyer avec regret.
- **Micro**
  Tu connais pas les paroles ?
  Chante.





PS : Tu veux t'entraîner avant la soirée ? Va à la page 222. Fais confiance.

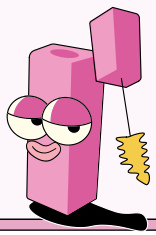
Beauté

Oooooooooooongles manucuuuuuuuuuuuure…

Coiffeur barbier

ROOTS CULTURE

7, rue Lanterne – LYON 1
06 29 10 18 04
Hôtel de Ville L. Pradel
Coupe + barbe : 45 €
Coupe courte : 30 €
Lun-Sam : 9h-20h



Première fois en trois ans que je teste un nouveau coiffeur pour refaire ma teinture. J'y entre les mains moites, effrayée de ressortir avec les cheveux orange fluo (oui, ça m'est déjà arrivé), ou coupés ras les oreilles (j'ai vraiment pas de chance avec les coiffeurs). ***Spoiler :*** ni l'un ni l'autre. La couleur est parfaite, la coupe sort tout droit de Pinterest, et l'équipe est tellement sympa que je repars sans avoir pleuré dans les toilettes.
Roots Culture : 1 / Mes traumatismes capillaires : 0.

Chloé et ses conseils en or.

Stylistes spécialistes des cheveux texturés.

Que des produits naturels chez *Roots Culture*.

Coiffeur classique

SALON BO.

22, rue de la Charité – LYON 2
04 78 37 67 31
Bellecour
Coupe homme : 34 €
Coupe femme : 57-90 €
Mar, Mer & Ven : 9h-19h
Jeu : 10h-20h
Sam : 8h-18h

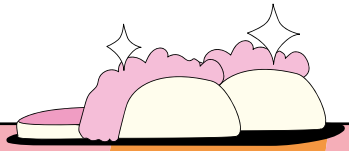
Pendant ce temps sur mon crâne… :
« Les gars, la vérité, j'suis très faible, très fatigué. Pourquoi elle nous inflige ça ?
– T'as raison frérot, on est là depuis le début et elle veut nous changer : décolo', couleur, boucleur, lisseur… Ça y est.
– Wesh, pourquoi il nous tape là ?
– Ah ouais, le patron il est pas là pour rigoler.
– Frère, la vie d'ma mère je brille. *Téma* comment j'suis souple, limite j'peux faire un grand écart.
– J'ai juré, si elle change de coiffeur j'me mets à mousser *non-stop*. »

Grâce à Baptiste, mes cheveux ne sont plus en tempête émotionnelle.

Coiffeur cheveux bouclés

STUDIO ANA'E

9, rue du Plat – LYON 2
04 78 95 25 49
Bellecour
Coupes : 90 € / 120 €
Locks : 90-400 €
Mar-Sam : 10h-19h



De l'extérieur, une antre bleue mystérieuse. Un pas dedans, et l'on se *reschtroumpf* dans le palais des *Schtroumpfettes*. Mais pas n'importe lesquelles, ici elles ont des doigts de fées, des coups de ciseaux magiques, et une précision d'orfèvre. Et elles se *schtroumpfent* de tout et de tout le monde : *Schtroumpf* Coquet, *Schtroumpf* Peureux, et même moi, paumée dans ce royaume bleu. À ça de me *schtroumpfer* les cheveux en bleu…

Cheveux lisses, bouclés, frisés ou crépus : vous êtes au bon endroit. Des ateliers parent-enfant sont même proposés.

Vos cheveux recyclés grâce au partenariat avec *La Collecte du Coiffeur*.

Manucure

NEW MAISON A (ANCIENNEMENT MADEMOISELLE A)

5, rue Pizay – LYON 1
06 69 43 99 50
Hôtel de Ville L. Pradel
Vernis semi-permanent : 25-75 €
Gels : 53-85 €
Lun : 11h-19h
Mar-Ven : 11h-20h



« Alors, on part sur quoi aujourd'hui ? » J'hésite, comme souvent. Je me penche histoire de regarder l'étendue des dégâts : *tema* la gueule des pieds. « Une pédicure, ça me fera pas de mal. » Aude me prend par la main (ou par le pied si vous préférez) et commence le chantier : cuticules raccourcies, talons adoucis et ongles vernis. Je vais enfin pouvoir me lancer sur OnlyFans !

Les nouveaux locaux de *Maison A* sont dignes de mes pieds en post-pédicure.

Depuis peu, *Maison A* propose des soins laser pour le visage et le corps !

Tous les produits utilisés par Aude sont garantis non-nocifs pour le corps et l'environnement !

Salon esthétique

NEW IRISÉ PARIS – LYON

33, rue de la Bourse – LYON 2
04 87 62 19 98
Cordeliers
Mise en beauté : 40 €
Cours de maquillage individuel : 60 €
Mar, Mer, Ven & Sam : 11h-19h
Jeu : 11h-20h

La culture c'est comme la confiture : moins on en a, plus on l'étale. Bah moi c'est pareil avec mon fond de teint… Depuis des années, je me maquille à l'aide de mes connaissances, en essayant de ne pas ressembler à une voiture volée. Mais un jour, j'ai rencontré Karine lors d'une *Irisé party*. Elle m'a appris bien plus en 1h que tout ce que j'avais pu apprendre en dix ans de tutos YouTube d'*EnjoyPhoenix*.

Vous bénéficiez de 15% de réduction sur les produits *Irisé* après le cours de *make up !*

NEW BELLE DE MAÏA – MAISON DE BEAUTÉ

31, rue du Bœuf – LYON 5
04 78 37 88 40
Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Soins 40 minutes : 100 €
Soins 55 minutes : 120 €
Lun, Mer, Jeu, Ven, Sam & Dim : 10h-20h

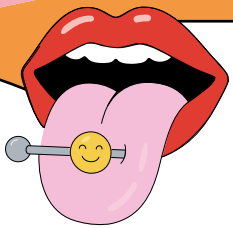
« Vous savez, moi je ne crois pas qu'il y ait de bon ou de mauvais massage… Si je devais résumer mon expérience, je dirais que c'est d'abord des rencontres, des mains qui se sont tendues vers mes vertèbres au moment où j'étais seule, chez moi, coincée. C'est du sur-mesure qui frôle le divin, une véritable mission pour nous réconcilier avec notre propre corps. Enfin bref, c'était légendaire ! »

Vous choisissez les zones que vous voulez qu'on vous masse et même l'huile de massage !

Vous savez, une bonne recette ça se réutilise, à vous de trouver l'autre critique sortant du même moule.



Tattoos & Piercings



Tu vois ton tatouage fait en Thaïlande ? Bah ça veut dire « micro-onde », idiot va.

Piercing

MINERVA PIERCING

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

L'abeille tourbillonne, bourdonne, me garde à l'œil. « Bouge pas sinon moi, je te pique, pique, pique, pique. Moi, je te pique, pique. » Il est vrai que chez *Minerva,* je ne bouge pas non plus, pour éviter que l'aiguille venue tout droit des *States* charcute mon cartilage au mauvais endroit. Je repars avec la même douleur qu'une piqûre de Maya l'abeille mais un sacré beau *strass* à l'oreille.

Les bonnes blagues pour faire oublier la douleur.

Anciennement *Empreinte Piercing* !

Strass dentaire

SAMANTHA VONVIPER

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

Ouais moi aussi quand j'ai vu les dents d'Hermione pour la première fois j'ai flippé. Je crois que *Samantha* aussi parce qu'elle a mis des bougies sur le plafond de son *shop*, elle a 100% dévalisé *Gringotts* pour trouver ses bijoux et a ouvert un cabinet de *strass* dentaires pour les sorciers. Un poil extrême mais au moins je suis ressortie en ayant des dents sexy moi.

***Samantha* fait aussi les griffes. Je sais qu'elle veut me transformer en dragon mais je peux pas le prouver.**

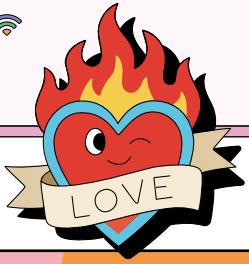
Tattoos

NEW MÉDUSA TATTOO

26, rue Burdeau – LYON 1
09 54 51 40 21
Ⓜ Croix – Paquet
Mar-Jeu : 11h-19h
Sam : 10h-19h

Aujourd'hui, Mamie est à l'hôpital. Mam'Yvette va mal et j'ai l'moral dans les chaussettes. Mais, passée l'entrée, Alphonse, truffe humide à la rescousse, m'accueille comme un chef. Ici, tout me rappelle la douceur des siestes chez Mamie, des poutres apparentes au plafond, au podcast de ma voisine remplaçant la bande sonore d'une télé constamment allumée. Et c'est Didier qui veille sur moi avec douceur quand Mamie ne le peut pas. Heureusement, maintenant, Mam'Yvette va mieux et je repars avec, sur le bras, une jolie grenouille comme celles dans la mare du jardin de ma tendre Mam'Yvette <3

Les produits sont végans (dixit ils ne sont pas testés sur des animaux, commencez pas à vouloir bouffer l'encre)



NEW LES MINIMALISTES TATTOO

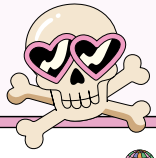
30, rue du Plat – LYON 2
09 86 30 18 27
Ⓜ Bellecour
Mar-Sam : 14h-18h

J'avais jamais été aussi heureuse que le jour où mon père a répondu autre chose qu'un « ok » à mon message. Eh bah ça c'était avant Fab. C'est pas une compète mais moi Fab il m'a dit que j'avais une superbe peau à tatouer. Et même qu'après il m'a fait un super tatouage sur ma superbe peau. Et puis maintenant j'me la pète avec ma superbe peau et mon super tatouage. À donf j'me la pète ! À DONF !

Fab qui complimente ma superbe peau (et toc les pouilleux).

681 TATTOOS

158, rue Vendôme – LYON 3
04 82 31 17 60
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
Mar-Sam : 11h-13h & 14h-18h



Y'en a dans leur vie ils se font tatouer 1, 2 ou 3 fois du genre leur signe astro', leur chien et le prénom de leur futur ex. Bref, c'est entre « 10 12 14 Bureau » que je me retrouve chez ce tatoueur mais ce sera pas pour un 333 ou 666. Si j'suis allé chez *681 Tattoos* c'est pour faire plus original, et comme Jésus c'est *mainstream* pourquoi pas le remplacer par Garfield ?

L'équipe est vraiment pro vous pouvez y aller les yeux fermés (si vous les gardez vraiment fermés vous aurez une belle surprise à la fin).

La dose de dopamine du *maxi-scroll* envoyé sous une wifi impeccable.

VINCENT TTT

69, rue Salomon Reinach – LYON 7
Sur rendez-vous : @vincent__ttt sur Instagram
Ⓜ Saxe - Gambetta

Les jambes qui tremblent un peu, une boule qui se forme dans le ventre. Allez. Je pousse la porte : un canard. Deux canards. Plein de canards. Je reviens en arrière. Oui oui, je suis bien au *Studio Demi-Sel*. J'ai l'impression de débarquer dans le salon d'un vieux pote mais non je suis bien là pour me faire tatouer. Le petit canard jaune me dévisage et j'ai à peine le temps de cligner des yeux que ça y est Vincent m'explique comment va cicatriser ma pivoine sur la côte.

Contacte Vincent sur Instagram avant de passer voir la mare aux canards !

MAISON AURÆ

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

Depuis que je me suis chié dessus dans l'amphi N de Tolbiac je suis devenu la risée de mon groupe d'amis… Vite, direction *Maison Auræ*. Je demande à *Zachiel* de me *pimper* au max pour 2027 : « Pitié aide-moi j'ai plein d'argent s'il faut ! »
Elle me fait un magnifique Pégase entouré d'ornements noirs et rouges… Et finalement je m'en sors avec un super prix, de super conseils de placements et une exécution à la perfection. +10 000 aura.

Bien plus à l'écoute que des assistants parlementaires.

Lieu 100% inclusif !



HARCÈLEMENT, LE RÉSEAU FAIT BLOC !



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

tcl.fr

Appli TCL

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

TCL agit pour votre sécurité !
Des actions efficaces contre le harcèlement sexiste.

TCL


Se ressourcer

Détente

Pourquoi on se fout des tranches de concombres sur les yeux ?

Head spas

CHRISTINE BEAUTÉ

56, rue Servient – LYON 3
06 50 91 68 99
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Soins du visage : 40-85 €
🕒 Lun-Ven : 8h-19h30
Sam : 8h-14h

Monsieur Macron, je vous écris pour défendre une cause essentielle : le remboursement des massages par la Sécurité sociale. Je dispose de solides arguments.
1. Après un massage du visage chez *Christine Beauté*, j'ai meilleure mine et je deviens plus agréable à vivre.
2. Les massages crâniens remettent plus d'ordre dans ma tête qu'une réunion de travail. C'est de la santé publique.
Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma détente distinguée.

Produits bio uniquement !

CAP NATURA

87, rue de Sèze – LYON 6
04 51 26 03 14
Ⓜ Masséna
€ Séances détox : 35-60 €
Séances relaxation : 30-65 €
🕒 Lun-Sam : 9h-20h

Phobie 1 : les notifications de *mail*.
Phobie 2 : ne plus avoir de batterie sociale.
Phobie 3 : les humains tout court.
Solution facile et efficace : une séance chez *Cap Natura* pour me couper du monde… Juste moi, ma salle sans ondes, et mon téléphone bien looooooinnnn.

Machine *Air Waves*.

30 salles de bien être comprenant de la cryothérapie, du *fitness* ou encore un *selarium*.

Savon bio.

Massages

THAÏ BIEN ÊTRE

56, rue de la Charité – LYON 2
04 72 32 21 79
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Massage thaï (55 minutes) : 65 €
Massage aux huiles chaudes (55 minutes) : 65 €
🕒 Lun-Dim : 10h-19h

Mon dos et moi, on est un couple fusionnel : il est sur mon dos 24h/24 et se plaint tout le temps. Chez *Thaï Bien Être*, on a initié notre thérapie de couple. Coudes, pouces, étirements. Elle lui a clairement expliqué qu'il allait devoir se calmer. Il a obtempéré. Première fois en dix ans que je rentre chez moi debout, lui silencieux. On verra combien de temps ça dure.

Petit en-cas à la fin de votre séance.

3 lieux sur Lyon : Saint-Hélène, Charité et Lyon 3.

NEW KIM PROUHET MASSAGES

39bis, rue de Marseille – LYON 7
06 46 61 42 77
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Séances : 40-120 €
🕒 Lun, Mar, Mer, Ven & Sam : 10h-19h30

Il est 7h du matin… Faut s'réveiller… Oooh j'ai sommeil… Bon alors, un peu de musique pour se mettre en train, j'sais pas moi quelque chose comme « *Talking about my ge-ge-ge-generatioooon* ! » Ouais, c'est pas tout à fait ça… Bon alors, un petit massage pour se remettre de la veille, j'sais pas moi quelque chose comme *Ayurveda*, *Abhyanga* ou *Shirodhara*. Aaah ça c'est ce qu'il me fallait, allez bisous je retourne dormir tellement je suis en détente.

Plus de temps sur les zones douloureuses et un choix des huiles essentielles utilisées, pour un massage presque personnalisé.

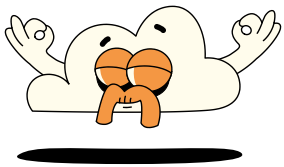
-10% pour les étudiants !

J'aurais voulu que ça dure plus longtemps.

Méditation

L'OĀSIS MEÏSŌ

28, rue de Condé local de gauche - LYON 2
07 66 80 47 01
Ⓜ Ampère - Victor Hugo
€ Flottaison (1h) : 59 € / 69 €
Lun-Dim : 8h45-21h30



La *Meïsō*potamie est le nouveau berceau que la civilisation devrait connaître. Le Tigre et l'Euphrate n'ont jamais autant bercé l'humanité que le sel d'Epsom qui vous permet de flotter comme à la piscine du *Club Med* dans votre bouée flamant rose. Vous arrivez bipèdes, vous ressortez quadrupèdes tant votre corps devient souple et détendu. Un havre qui remet la paix au centre du territoire.

Une heure de flottaison qui vous lave de tous vos péchés.

Vous pouvez rester plus longtemps pour profiter des hamacs, des livres, des instruments de musique…

Spas

SPA DES CANUTS

51, rue Deleuvre - LYON 4
04 78 39 57 72
Ⓜ Hénon
€ Rituel spa (30 minutes) : 30 €
Rituel spa (1h30) : 51 €
Lun, Mar, Mer & Ven : 11h-17h
Jeu : 12h-21h
Sam & Dim : 10h30-20h

Dans ma vie, je n'ai jamais su faire de choix. Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? Comme tu veux. On fait quoi ce week-end ? Aucune idée. Alors quand le *Spa des Canuts* me guide de manière presque militaire, je suis aux anges. Sauna, douche. Savon noir, hammam, douche. Gommage, douche. Jacuzzi… douche ? Eh non, thé à la menthe et pâtisserie marocaine. Deux heures de pur bonheur pour oublier les décisions qui m'attendent à l'extérieur.

NEW LÖYLY SPA

93, bd. des Belges - LYON 6
07 63 79 29 56
Ⓜ Masséna
€ Séance de sauna public (2h) : 40 €
Spa individuel privé (1h30) : 72 €
Lun & Dim : 10h-18h
Jeu-Sam : 10h-21h

Juillet 2026 : la canicule s'abat sur la France et à Lyon autant dire que c'est pas des lol. Je cherche donc tous les moyens d'échapper à cette chaleur. Direction *Löyly Spa*. Là, choc thermique. On me met un bonnet en laine sur la tête et j'enchaîne des sessions bain froid/sauna et mon corps respire à nouveau. Je n'attendrai pas la canicule pour y retourner ça c'est sûr !

ROYAL SPA

75, crs Vitton - LYON 6
04 78 89 97 74
Ⓜ Brotteaux
€ Séances spa : 40-110 €
Mar-Sam : 10h-19h

Ah, c'qu'on est bien quand on est dans son bain,
On fait des grosses bulles, on joue au sous-marin !
Ah, c'qu'on est bien quand on est dans son bain,
On chante sous la mousse pour les voisins.
La musique me trottait dans la tête tout du long mais je devais jouer l'adulte donc… J'ai déconnecté et j'ai pris un abonnement.

Supplément petit thé qui régale !

Développement PERSONNEL

On nous a dit les hommes « sois fort » ! Mais personne nous a appris à parleeeeeeer.

Graphologie

ROBERT PLOUVIER – GRAPHOLOGUE

48, rue de la Thibaudière – LYON 7
04 78 58 00 90
Ⓜ Saxe – Gambetta
Lun-Ven : 9h-12h & 14h-18h

Je me suis leV du mauV pied ce matin, mais l'analyse de RobR Plouvier m'a remonT le moral : G une grande capaciT de compréhension, d'analyse et le sens du Dtail. Je suis 1Dpendante d'esprit, OtOnOme dans mes pensées et rapide… Bref, je V tout prendre O pied de la lettre et m'en faire 1 CV.

Un moment de Dtente iDal !

Hypnose

LAUREN DURIEUX – CABINET D'HYPNOSE

33, place Bellecour – LYON 2
07 85 90 35 16
Ⓜ Bellecour
€ Séance d'hypnose et de PNL : 80 €
Séance d'hypnose pour les étudiants : 65 €
Lun, Mar, Mer & Ven : 10h-19h
Sam : 10h-13h

Moi, hypnotisable ? Pfff, jamais de la vie ! Je suis beaucoup trop dans le contrôle pour ça ! C'est exactement ce que je m'étais dit avant le rendez-vous… Mais il n'aura fallu que quelques minutes à *Lauren Durieux* pour me prouver le contraire. Une phrase, deux mots, et hop ! Me voilà embarquée dans une introspection profonde, à explorer mes pensées cachées… Jusqu'à ce que je réalise que j'étais en train de résoudre mon drame œdipien familial.

Pas de spectacle façon Mesmer, mais dès le début de la séance, vous vous sentirez à l'aise et mis en confiance.

NEW RÉNALD GRABINSKI HYPNOTISEUR

24, rue Boileau – LYON 6
07 45 04 10 75
Ⓜ Foch
€ Séance d'hypnose : 80 €
Séance d'hypnose pour les étudiants : 70 €
Lun-Ven : 9h30-20h
Sam : 9h30-18h

Hop hop hop, je me glisse sous les draps de Papa et Maman comme tous les soirs. « Chris, *get outttt* » me gueule mon père. « Ça suffit maintenant, écoute, tu as 22 ans, tu ne peux plus dormir en cuillère avec ta mère ! » Le lendemain, me voici assis devant *Rénald* pour qu'il me fasse tomber dans le *Sunken Place* avec sa douce voix et ses métaphores.

Enfin un sommeil qui te réveille !

Si ta phobie de l'air libre t'empêche de mettre un pied dehors, Rénald Grabinski propose aussi des séances en visio.



CHRISTOPHE DEVILLE – HYPNOTHÉRAPEUTE

4, rue de la Corderie – LYON 9
06 25 52 63 08
Ⓜ Valmy
€ Séance d'hypnose : 80 €
Séance d'hypnose pour les étudiants : 70 €
Lun-Ven : 9h30-20h
Sam : 9h-13h30

On dit merci qui ? Merci Monsieur Deville de m'avoir aidé à me débarrasser de ma phobie des ascenseurs.

Je ne m'attendais pas à de tels effets secondaires… Un mois depuis mon hypnose et j'ai perdu tout mon boule. Comme quoi, ça avait du bon de toujours prendre les escaliers plutôt que l'ascenseur.

Réflexologie

ELEA RÉFLEXOLOGIE

54bis, rue Vendôme – LYON 6
06 13 25 84 81
Ⓜ Foch
€ Première séance réflexologie : 65 €
Séance réflexologie aux pierres chaudes : 75 €
Lun & Ven : 10h-17h
Mar : 8h-17h
Mer : 13h-20h

Les Coréens ont les masques en tissu, les Japonais ont le *Kobido*… Et franchement, après ce massage, j'avais la peau détendue comme Chihiro à la fin du film : finie l'impression que mes parents sont des porcs, juste un *glow* paisible et l'impression d'avoir traversé un tunnel magique.

エレアさんの優しさと温かさに、きっと癒されますよ！
(Vous allez adorer la douceur et la bienveillance d'Eléa.)

Rigologie

NEW SO BE HAPPY – YOGA DU RIRE

4, rue Salvador Allende
OULLINS-PIERRE-BÉNITE
06 79 25 75 76
Ⓑ Oullins Le Golf
Lun-Ven : 9h-20h30
Sam : 9h-12h

Qui n'a jamais fait croire, dans la cour de récréation, qu'il parlait une langue étrangère avec ses copains en inventant des mots qui ne veulent rien dire ? Vous jamais ? Bah moi, souvent. Et j'ai jamais vraiment arrêté… Tous les lundis, séance de *gibberish* en groupe. De loin, ça peut ressembler à une secte… Mais de près, on pleure de rire ! Et si c'est ça le plan pour garder son âme d'enfant et avoir une bonne dose de vitalité… Franchement, il est plutôt efficace !

Abadaba patato fralou boudoubou nou !

15 minutes de rire par jour, une ordonnance gratuite pour garder la santé !

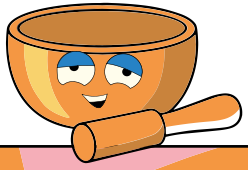
Sonothérapie

NEW FEEL GONG

15, place Jules Ferry – LYON 6
04 72 94 55 68
Ⓜ Brotteaux
€ Cours à l'unité : 25 €
Abonnement 4 cours par mois : 73,60 € par mois
Lun & Ven : 11h30-14h & 17h30-20h
Mar, Mer & Dim : 17h30-20h
Jeu : 7h-9h & 17h30-20h

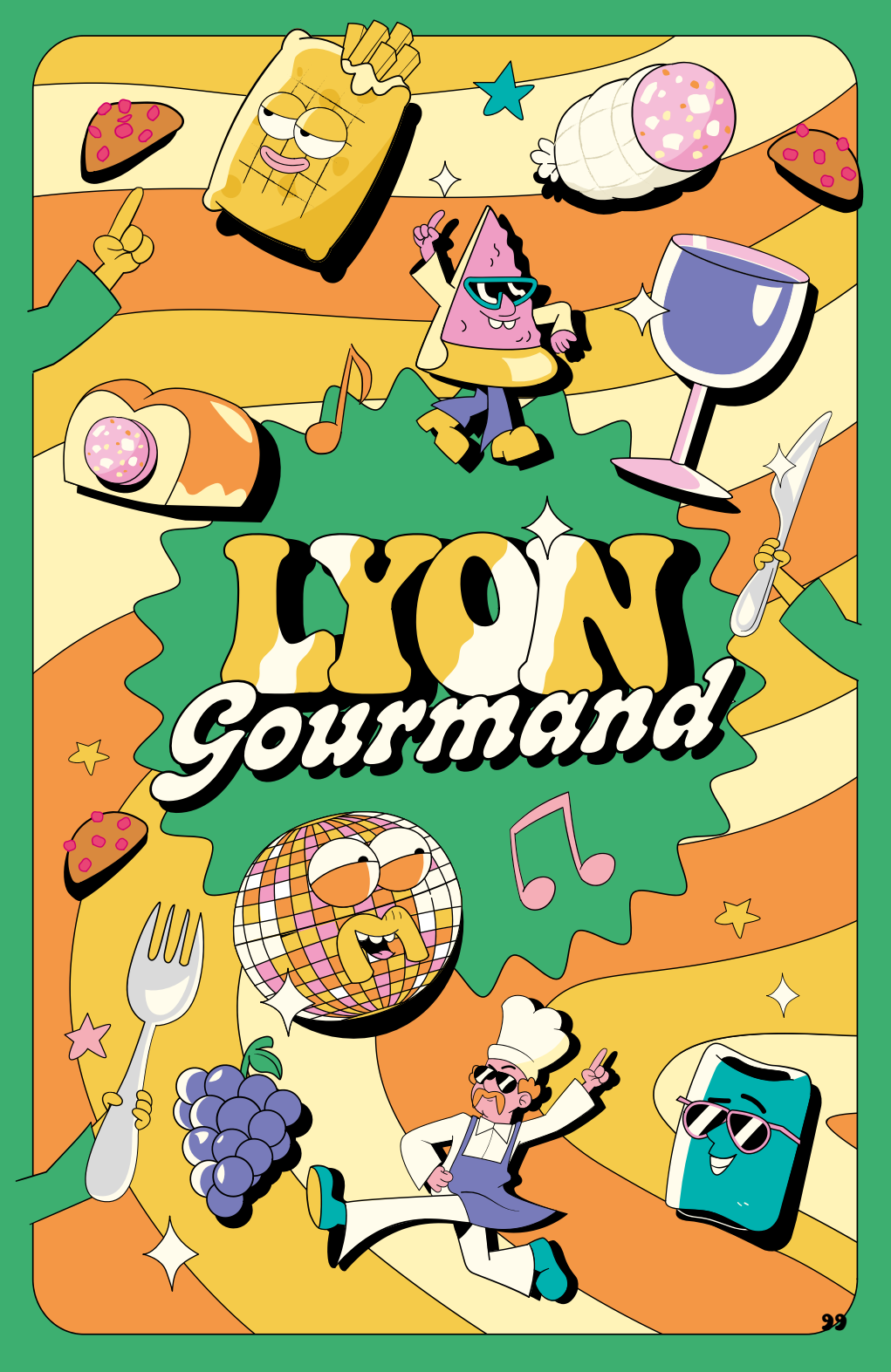
On me propose d'aller tester un bain sonore, pourquoi pas après tout… Mais quelle désillusion en arrivant ! Pas de baignoire, juste une salle avec des matelas au sol… Me voilà finalement embarqué sur une délicieuse piste de décollage faite des vibrations des bols et instruments tous plus exotiques les uns que les autres. Un vrai voyage de détente où le temps file à la vitesse du son. Allez, on y retourne quand ?

Une vraie agence de voyage… Direction l'apaisement !






LE PLAT DU JOUR
CARINNE TEYSSANDIER
VOS IDÉES RECETTES À DÉCOUVRIR TOUS LES JOURS.
radio SCOOP
LYON - 92 FM
fm
dab+
WWW.RADIOSCOOP.COM
RCS : 324 872 894 - Crédit photo : Regzphotos

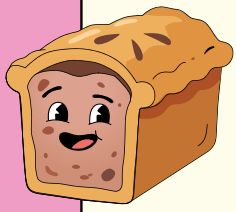

LYON
Gourmand

Les spécialités Lyonnaises

Entrées

La salade lyonnaise :
La seule salade qui te donne envie de devenir *healthy*.

Le pâté en croûte :
Un pâté dans une croûte quoi, c'est pas compliqué pourtant.



Les grattons :
Du gras enrobé de gras, miam.

Plats

La quenelle de brochet :
Alors oui dit comme ça, je peux comprendre... Mais il faut pas dire qu'on aime pas tant qu'on a pas goûté !

Le saucisson brioché :
Fallait être fou pour créer ça, les lyonnais l'ont fait.

La cervelle de canut :
Ça te donne envie hein ? Mais si, ça te donne envie.
SI J'AI DIT QUE ÇA TE DONNAIT ENVIE !



Desserts

La tarte à la praline :
Pour toi, chère Edith, qui veut voir la vie en rose.

La brioche aux pralines :
Marge, je veux ~~un *donut*~~ une brioche sucrée au sucre.

Les bugnes :
Haha moi j'ai la recette de mon papyyy, et pas toiii, nananinanèreee.

Gourmandises digestives



Bref, les pralines roses :
Oui, on avait compris.

Bref, ouais je sais, t'as trouvé le bonheur à Lyon, enfin surtout dans ses bouchons (non on vous parle pas des embouteillages les parigots).



103 • CUISINE TRADITIONNELLE
105 • CUISINE LYONNAISE & BOUCHONS
110 • CUISINE D'AUTRES RÉGIONS
114 • CUISINE FRANÇAISE
129 • TERRE & MER
137 • RÉGIMES ALTERNATIFS
139 • VÉGÉTARIEN
141 • VÉGAN
144 • GRANDES TABLES
146 • BISTRONOMIQUES
151 • CUISINE CRÉATIVE

Top 5 des meilleurs endroits où faire 67

Dédicace à Marrant Club qui a inspiré cette page.

1. **Numéro premier :** À droite de Notre de Dame de Fourvière devant la vue sur Lyon (à faire de préférence si un(e) ami(e) peut vous filmer depuis la grande roue de la place Bellecour).

2. **Chiffre second :** Sur les marches du Temple du Change dans le Vieux Lyon pour accueillir les croisières de touristes avec un rituel familier.

3. **Fin du podium :** À la sortie du tunnel de la Croix-Rousse pour féliciter les automobilistes de ne pas s'être faits flasher.

4. **Antépénultième :** Sur le quai de la ligne B à Lyon Part Dieu direction Saint-Genis-Laval pour indiquer la direction vers le centre-ville aux voyageurs de la SNCF.

5. **Premier en partant de la fin :** Au marché de Jean Macé pour négocier le prix du pack de 10 socquettes blanches.




CUISINE
TRADITIONNELLE



LA BONNE ADRESSE POUR DÉVELOPPER SON RÉSEAU !

+110
évènements par an

+3 000
entreprises et branches adhérentes

+190 000
salariés représentés

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

Le MEDEF Lyon-Rhône connecte chaque année des milliers d'entrepreneurs, étudiants, jeunes actifs et dirigeants.

medeflyonrhone.fr
@medeflyonrhone

Cuisine lyonnaise & BOUCHONS

Y'a pas que les tacos à Lyon pélo !

BOUCHON BÂT D'ARGENT

23, rue du Bât d'Argent – LYON 1
04 72 27 18 66
Hôtel de Ville L. Pradel
Menus midi : 14 € / 18 € | Menus : 33 €
Mar-Sam : 12h-14h & 19h30-21h30

L'or et le platine, c'est surfait. Moi je vise l'argent : frais, sympa, ouvert, jeune et renouvelé chaque année. Dans ce bouchon, « j'suis dans ma bulle », je savoure des plats originaux comme sur une terrasse du Vieux Port au soleil. À côté de ça, remplir un vélodrome, c'est limite basique.

L'accueil et le service aux petits soins (mention spéciale pour la recette maison de rhum arrangé).

CAFÉ DES FÉDÉRATIONS

10, rue Major Martin 8-9 – LYON 1
04 78 28 26 00
Hôtel de Ville L. Pradel
Plats midi : 14-29 € | Menu du soir : 34 €
Lun-Dim : 12h-14h & 19h30-22h

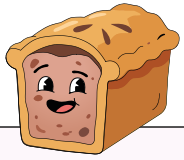
Les 6 doigts de la main,
Les 6 fantastiques,
Les 6 Mousquetaires,
Le club des 6,
Les 6 étapes du repas du *Café des Fédérations*.
Un seul chiffre dans cette liste est juste. Seuls les plus malins d'entre vous auront la jugeote de trouver lequel.

Un pin's offert.

L'ambiance archi-archi-archi conviviale (dédicace à Hector mon voisin de table).

CHEZ PAUL

11, rue Major Martin – LYON 1
04 78 28 35 83
Hôtel de Ville L. Pradel
Menu midi : 24 € | Menu soir : 32 €
Lun-Sam : 12h-14h & 19h30-21h30
Dim : 12h-14h



Si la *DeLorean* avait fait atterrir Marty en 2026 au 11 rue Major Martin il aurait sûrement douté des capacités de Doc. Au milieu de ces nappes à carreaux rouges, vaisselle fleurie, casseroles en cuivre, cartes postales (légèrement) jaunies et serveuse avec une (légère) tendance à hausser le ton (conseil : finis ta quenelle), Marty aurait pu se croire resté bloqué en 1985. L'avantage c'est qu'il aurait évité de choper sa mère.

1955, 1985 ou 2026, il y en a une qui traverse les années sans avoir besoin de *DeLorean* : leur délicieuse crème caramel.

LE BOUCHON DES FILLES

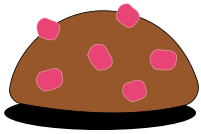
20, rue Sergent-Blandan – LYON 1
04 78 30 40 44
Hôtel de Ville L. Pradel
Menu : 32 €
Lun, Mar, Mer & Ven : 19h-22h
Jeu : 12h-14h & 19h-22h
Sam & Dim : 12h-13h30 & 19h-22h

Les filles je suis tombéeeeeeeeee… Et pas n'importe où : bienvenue chez *le Bouchon des Filles*, *safe place* des gourmandes.
Oui c'est excellent et non mon bleu sur les fesses n'a rien à voir avec ma chute… Le fondant au chocolat était juste à s'en taper les fesses par terre.

Quantités généreuses pour régaler gourmands et gourmandes.

LE CASSE MUSEAU

2, rue Chavanne – LYON 1
04 78 32 64 42
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Menus : 36 € / 40 €
Mar-Sam : 12h-14h & 19h-22h



« Maman, quand je serai grand je serai membre du PP.
– Et pourquoi mon fils ?
– Pour sortir un guide qui claque et devenir le chouchou des nanas. »
Voici à peu de choses près mon projet de vie annoncé à ma mère à l'âge de 4 ans. Je me suis tenu à ce crédo corps et âme. Bon, j'ai pas encore récolté les fruits de mon labeur mais je peux déjeuner au *Casse Museau*. La déco' est dans son jus (son suprême de volaille aussi), j'ai pas mis la *Mama* à l'abri mais j'ai les dents du fond qui baignent, merci le PP !

Le décor est bon, la nourriture est bonne : ça fait longtemps que t'es dans la cuisine ?

BOUCHON THOMAS

3, rue Laurencin – LYON 2
04 72 60 94 53
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Menu : 33 €
Lun-Ven : 12h-14h & 19h-22h

« Dans la famille Thomas, je voudrais le bouchon.
– C'est lequel le bouchon ? Celui avec du bon pinard ou celui avec les tapas colorés ?
– Mais non ça c'est la réserve et le café ! Non le bouchon c'est celui avec la nappe à carreau et la serviette brodée.
– Boah, ça empêche pas d'avoir du Beaujolais et de la bonne bouffe. »

Je vous prendrais une terrine entière à emporter. Et votre recette de crème brulée tant qu'on y est.

BOUCHON TUPIN

30, rue Tupin – LYON 2
04 78 37 45 93
Ⓜ Cordeliers
€ Menus midi : 14–25,50 € | Menu : 34,50 €
Mar-Sam : 12h-13h30 & 19h30-21h30

Scheißße ! Les temps sont tur dans la France de Louis *sechzehn*. Pentant que lui et son Autrichienne manchent suprême de pintate et échine de porcinet, nous n'afons même pas de quoi mancher *Tupin*. Et foilà que maintenant on nous dit qu'on a qu'à prentre de la brioche ! *Mensch* ! Trop c'est trop, moi auzi che fais aller courir tout nu dans la rue !

Une atresse tésirable et tésirée, résefvez bien avant te fenir !

À lire avec l'accent de Christoph Waltz dans *Inglorious Bastards*.

CAFÉ COMPTOIR ABEL

25, rue Guynemer – LYON 2
04 78 37 46 18
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Menus : 44-64 € | Menu enfant : 14 €
Lun-Ven : 12h-14h & 19h30-22h
Sam : 12h-14h30 & 19h30-22h30
Dim : 12h-14h30 & 19h30-22h

Doc Brown cherchait à voyager dans le temps. Au *Café Comptoir Abel*, ce n'est pas la peine : depuis 1928, le temps s'est arrêté tout seul. Le bœuf bourguignon, les quenelles, le boudin nous prouvent que certaines choses ne devraient jamais changer.
La *DeLorean* peut rester au garage…

Service des plats en sauce dans des casseroles puis dans les assiettes.

Vous l'aurez compris, les bouchons nous remémorent le classique *Retour vers le futur*…

Avoir les tripes accrochées : presque que des abats proposés.

CAFÉ DU JURA

25, rue Tupin – LYON 2
04 78 42 20 57
Ⓜ Cordeliers
€ Menu midi : 19 € | Menu : 37,50 €
Mar-Sam : 12h-13h30 & 19h30-21h30

Pourquoi *Café Jura* s'appelle *Café Jura* alors que c'est un bouchon ? Pourquoi le bâtiment en face du resto' n'a pas de fenêtre ? Pourquoi des aliments aussi simples que des patates et du veau tabassent mon ocytocine plus fort qu'un orgasme ? Pourquoi j'écris tout ça en coup de cœur ?

Si vous êtes des habitués, vous gagnerez sûrement votre nom sur une plaque dorée dans le resto'.

LE BOUCHON DES CORDELIERS

15, rue Claudia – LYON 2
04 78 03 33 53
Ⓜ Cordeliers
€ Menus midi : 19–34 € | Menus : 22–38 €
Mar–Sam : 12h–14h & 19h30–21h30

Tonton Jacquot a l'habitude de dire qu'il n'y a pas d'heure pour l'apéro, que pour faire mijoter un gigot, le bon ratio c'est 100 g d'agneau pour 1 L de blanc, qu'une crêpe n'est bretonne que si elle est Suzette et que finir un repas sans un digeo c'est comme un mariage sans chenille. Tonton Jacquot c'est un bon vivant, la convivialité avant tout quoi… Et un foie jaune comme un *Ricard* pas noyé.

Le bouchon des Cordeliers c'est la convivialité comme tonton Jacquot, sans l'alcoolisme.

BOUCHON LÉA

11, place Antonin Gourju – LYON 2
04 78 42 03 13
Ⓜ Bellecour
€ Menu : 37 € | Plats : 24–25 €
Mar–Sam : 12h–14h & 19h–21h30

« Léa, elle est parisienne, elle est pas présentable. »
En grande gourmande qui se respecte, je me permets de corriger *Louise Attaque* :
1. Léa est définitivement lyonnaise, et 2. Si vous considérez qu'elle n'est pas présentable sous prétexte qu'elle parle la bouche pleine c'est juste que vous ne mesurez pas l'ampleur du délice proposé !

Décoration rose cochon rappelant les gratons dans l'assiette.

RESTAURANT LE MUSÉE

2, rue des Forces – LYON 2
04 78 37 71 54
Ⓜ Cordeliers
€ Menu : 37 €
Mar–Ven : 12h–14h & 19h30–21h30
Sam : 12h–14h

« Tu sais jsuis pas très musées moi. » Ouch mon cœur d'artiste se serre. Ça commence mal. « T'inquiète, *Le Musée* va t'étonner. » Il traîne des pieds. Je l'emmène dans les traboules cachées qui mènent à mon resto' lyonnais préféré. Ici, on ne touche qu'avec la bouche, pas avec les yeux. Malgré l'incroyable collection de Luc, il garde son éternelle moue sur le visage. Le petit papi de la table voisine me dit que j'ai un sourire charmant, enfin un qui sait comment me parler.

Le Stendhal : mi tarte à la praline (le Rouge), mi mousse au chocolat (le Noir).

En tant que membre de la confrérie des « Francs-Mâchons », le Chef du bouchon respecte les rites et l'authenticité de l'emblématique Mâchon lyonnais.



LE POÊLON D'OR

29, rue des Remparts d'Ainay – LYON 2
04 78 37 65 60
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Menus midi : 18–25 €
Menus soir : 34 € / 43 €
Mar–Sam : 12h–14h & 19h30–22h

(Trois coups.)
(Lumière.)
Le serveur du *Poêlon d'Or*, positionné côté cours, m'observe comme si j'arrivais pour un rôle que je n'ai jamais répété. Il sait que je ne suis pas prête pour ce qui m'attend. La salade entre en scène, nerveuse, le suprême de poulet au Saint-Marcellin déclame une tirade spectaculaire, et la salle retient son souffle. Je ne peux pas égaler leur niveau. Je ne suis pas prise, mais je reviendrais tenter ma chance tous les jours si je le pouvais.

Le décor charmant et authentique qui présage directement d'un scénario parfait.

LE VIVARAIS

1, place Gailleton – LYON 2
04 78 37 85 15
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Menus midi : 18 € / 23 € | Menu : 31 €
Mar–Sam : 12h–14h & 19h–22h

Nous sommes en 1919 après Jésus-Christ ; toute la Gaule est occupée par les Romains… Toute ? Non ! Un petit restaurant peuplé d'irréductibles Gaulois résiste encore et toujours à l'envahisseur. Par Toutatis ! Depuis plus d'un siècle, au fin fond de la capitale des Gaules, ils perdurent, émerveillent et cuisinent de bons petits plats. Moi aussi, j'aurais bien aimé tomber dans la potion étant petite…

Une immersion authentique au cœur de la gastronomie lyonnaise.

Certifications « Bouchons Lyonnais », « Maître Restaurateur » et label « Tôques Blanches ».



LE BOUCHON DES ARTISTES

98, rue Mazenod – LYON 3
04 78 03 37 40
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menus : 29 € / 33 €
Lun–Ven : 12h–14h & 19h–21h45

Perdu l'été au fin fond de Lyon sous cette *Nuit Étoilée*, j'entendis *Le Cri*. Ce Fréro Delavega m'appelait au loin : « Oh mon Prince viens par ici. » Arrivée à son niveau je m'installe avec tous ses amis : Pablo, Michael, Elvis, Freddie et même Whitney. Seuls le *Bouchon des Artistes* ou l'IA peuvent créer cette situation. .

Rien de mieux qu'une andouillette de veau pour passer une nuit mémorable *heeeheee ooowww*..

CHEZ GRAND-MÈRE

11, rue du Bœuf – LYON 5
09 51 61 35 38
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Menu : 26,90 € | Menu enfant : 11,90 €
Lun–Ven : 12h–14h & 19h–22h
Sam & Dim : 12h–15h30 & 18h45–22h

Ta mamie cuisine des ravioles gratinées à en pleurer ? Non. La tienne elle fait des pâtes *Barilla* en survêt'. Ici, « grand-mère » c'est une autre catégorie : en survêt' pendant que son slibard sèche sur le ventilateur, elle sort plusieurs versions de gratin de ravioles, nappées avec une générosité que la retenue n'a jamais connue. *Comfort food* assumée, sans chichis. On ressort le bide chaud et une seule question en tête : pourquoi on a mis grand-mère en EHPAD ?

L'ambiance sous-sol : on descend comme à la cave de mamie, sauf qu'ici, on a pas envie d'en ressortir !

Quelle est la mamie la plus dangereuse ? Mamie-traillette.

DANIEL ET DENISE SAINT-JEAN

36, rue Tramassac – LYON 5
04 78 42 24 62
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Menu midi : 25 € | Menu : 45 €
Mar : 19h–22h
Mer–Sam : 12h–14h & 19h–22h

« Je vous parle d'un temps, que les moins de 20 ans, ne peuvent pas connaître. Daniel en ces temps là, réjouissait les Lyonnais, en servant ses quenelles.
Et si les plats garnis, que nous servait Denise, embaumaient les cuisines. C'est là qu'on s'est connu, moi qui crevais de faim, et rêvais d'un bon vin. »
Non en vrai, pas d'inquiétude, même les moins de 20 ans peuvent encore aujourd'hui se régaler chez *Daniel et Denise*.

Cuisiner un bon mâchon avec Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France ? Non non, vous ne rêvez pas, c'est bien possible.

Une cuisine engagée, portée par des chefs fiers de leurs producteurs locaux.

L'AUBERGE DES CANUTS

8, place Saint-Jean – LYON 5
09 86 50 89 66
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Menus : 35-45 € | Menu enfant : 15 €
Lun–Dim : 9h–22h

Cher journal, Cette semaine j'ai découvert Lyon. La ville est belle, honnêtement plus que je ne l'anticipais. Pour ce qui est de l'ambiance, je suis aussi agréablement surprise. Les habitants, eux, sont de bons vivants. Quant à la nourriture locale, elle est pour le moins surprenante. J'en garde un souvenir viandé, vinaigré, fougueux et merveilleux. La soupe à l'oignon j'en parlerai dans mon livre.

La vue sur Fourvière et la VUE sur la cathédrale Saint-Jean.

LES ADRETS

30, rue du Bœuf - LYON 5
09 79 21 36 01
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Menus midi : 22-28 € | Menus soir : 22-36 €
Lun-Ven : 12h-15h & 19h30-22h30
Sam : 12h-14h30

Hier j'ai regardé *The Notebook* et, contrairement à Noah Calhoun, je ne rêve pas d'une maison blanche au bord d'un lac. Non, moi je veux un bouchon. Un vrai. Avec une façade rouge, des fenêtres avec plein de carreaux, des poutres et des pierres apparentes. Alors forcément, j'ai trouvé mon Noah... version lyonnaise. Son principal atout, c'est évidemment sa cuisine renommée. Je fonds pour son œuf mollet au jambon truffé, son risotto mythique et ses petits gâteaux en dessert.

Comme dans un vrai bouchon, ici, tu peux aller chercher directement à la cave le vin que tu souhaites pour ton repas.

Pour le Samedi, c'est uniquement sous privatisation !

LES FINES GUEULES

16, rue Lainerie - LYON 5
04 28 29 57 14
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Menus midi : 18-26 € | Menu soir : 36 €
Mar-Ven : 11h45-14h & 19h-22h
Sam : 12h-14h30 & 19h-22h

Ma grand-mère disait « pour qu'un homme soit heureux, il suffit d'une Porsche, d'une vache et d'une patate. » Si cette définition est vraie le paradis se trouve sans doutes aux *Fines Gueules*. La peau du bide est bien tendue et le sourire remonte jusqu'aux oreilles. J'ai peut-être un scorbut mais c'est moche de sourire la bouche pleine de toutes façons.

La déco' est super coquette !

NOTRE MAISON

2, rue de Gadagne - LYON 5
04 72 41 78 48
Ⓜ Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
€ Menu : 36 €
Lun-Ven : 19h-21h30
Sam : 12h-14h & 19h-23h
Dim : 12h-14h



Alors que Gandalf et ses cheveux gras me kidnappaient dans une épopée mémorable, j'appris une chose : qu'est-ce que c'est bon quand on est à la maison. Après m'être fait cuire comme une poitrine de porc par trois trolls, avoir rencontré Gollum et sa cervelle de Canuts, avoir affronté des araignées géantes qui me jettent de la rosette au visage, et enfin avoir esquivé ce foutu dragon pour trouver un caillou, je vous l'accorde : qu'est-ce que c'est bon quand on est à la maison. Ce soir j'enlève mon anneau car mes doigts vont être boudinés.

Bilbon a du bon en lui mais pas autant que cette poitrine de porc.

BISTRO B

90, rue Duguesclin - LYON 6
04 78 89 12 21
Ⓜ Foch
€ Menus midi : 18-36 € | Menus soir : 34-51 €
Mar & Jeu : 12h-13h45
Mer, Ven & Sam : 12h-13h45 & 19h-20h45

C'est quoi votre lettre préférée de l'alphabet ? Perso, je trouve que les voyelles sont un peu *boring* et le Z un peu trop inutile... Ma lettre préférée à moi c'est le B. B comme bonne, belle, brillante, bénédiction, bien faite, bonus. Et comme tout ce qui mijote et régale au *Bistro B*. B, comme Bistro B. Le reste, vous le découvrirez à table.

Dans le 6ème ? Il n'y a pas de plan A, seulement un plan B.

LES 4G

27, rue Gorge de Loup - LYON 9
04 37 46 56 42
Ⓜ Gorge de Loup
Lun-Ven : 7h-15h

« Pas de tripes ni d'andouillette ce midi ! » Bonjour à vous aussi monsieur. Chez *Les 4G* c'est comme ça, pas de préliminaires, on entre direct en profondeur. Les tréfonds du cochon vous sont présentés dès l'arrivée dans le bouchon. Ici le slogan paillard « tout est bon dans le cochon » fait foi. Âmes sensibles s'abstenir ou vous risqueriez de vous prendre une claque à 4G.

Envie d'une pause cochon ? Essaie les ravioles aux champignons.

Cuisine d'autres régions

Le Mont-Saint-Michel c'est breton on est d'accord ?

Alsace

FLAM'S

12, rue Tupin – LYON 2 – 04 78 37 51 61
Ⓜ Cordeliers
€ Flammekueches : 8,20–13,20 €
Formules à volonté : 14,30–19,50 €
🕒 Lun–Ven : 12h–14h & 18h30–23h | Sam : 12h–15h & 18h–23h | Dim : 12h–15h & 18h–22h30



Si l'Alsace avait décidé de poser ses valises à Lyon, elle aurait probablement élu domicile chez *Flam's*. Ici, la *flammekueche* n'est pas un simple plat mais une véritable religion. Le pape ? La crème fraîche. Les apôtres ? Les oignons, toujours fidèles au poste. Et le *sacré saint lardon* ? Il règne en maître, offrant ses miracles gras et savoureux à tous les fidèles.

Bretagne

SUZETTE CRÊPERIE

12, rue du Garet – LYON 1 – 04 78 29 27 09
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Galettes : 10–16 € | Formule midi : 13,50 €
🕒 Lun : 12h–14h30 | Mar & Mer : 12h–14h30 & 19h–22h | Jeu & Ven : 12h–14h30 & 19h–23h
Sam : 10h–23h | Dim : 10h–17h



« Maman, maman, je veux une glace à la vanille ! Maman, maman, je veux une crêpe au chocolat ! Maman, maman, je veux une gaufre ! » Valérie, relax et lâche ton Xanax, il y a tout. Tu te poses et Suzette s'occupe de tout. Et si ton mioche veut une crêpe en forme de chien *Pat'patrouille*, il faut juste demander au serveur. Mais pense quand même à consulter.

Le sourire est compris dans le prix :)

***Brunch* à volonté en continu le week-end de partir de 10 heures.**

CRÊPERIE MARIE MORGANE

23, rue de la Charité – LYON 2 – 04 78 38 25 22
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Galettes : 12–15 € | Menus : 15,60 € / 24 €
🕒 Mar : 11h30–15h | Mer–Ven : 11h30–22h30 | Sam : 11h30–23h



Mat-tre eo ar c'hrampouezh ! Oups… Je croyais parler des crêpes de ma grand-mère Marie… Mais non, ce n'est pas la même Marie qui me lance un grand « *Degemer mat !* » à l'entrée. Mais c'est le même sort qui m'attend : estomac bien chargé en quittant ce *fest-noz* culinaire de galettes et de crêpes, le tout arrosé de ~~une~~ plusieurs bolées de cidre. Comme d'habitude, accueil chaleureux garanti, *trugarez ha kenavo* !

NEW LA CRÊPERIE DE DÉDÉ

4, rue Petit David – LYON 2
04 78 79 71 89
Ⓜ Cordeliers
€ Galettes : 8,50–17 € | Crêpes : 4,10–9 €
🕒 Mar–Dim : 12h–22h



Cornichon, chocolat, jambon, sauce tomate. Voilà la crêpe que j'aimerais créer. Et si je deviens copine avec Andréa, ce sera possible, parce que tout ce qui est à la carte porte le nom de ses amis ou de sa famille. Elle s'appellera « Mon cornichon mariné », c'est le petit nom qu'elle m'a donné. Je ne garantis pas l'aspect gustatif de la galette. Mais au moins, elle sera faite avec amour et maîtrise.

Andréa est maître crêpière, assez exceptionnel pour le notifier.

CRÊPERIE BIGOUDÈNE

21, av. Debourg – LYON 7
04 78 69 52 19
Ⓜ Debourg
€ Galettes : 9,50–14,70 € | Menu midi : 15,50 €
🕒 Lun–Jeu : 12h–14h
Ven : 12h–14h & 19h–21h30



Bigoudène a vécu un trimestre intéressant, riche en nouvelles propositions (et en galettes existentielles). La participation mérite cependant un petit coup de beurre salé pour faire ressortir un chouïa le goût de sarrasin. Nous croyons en *Bigoudène* et pensons que le prochain trimestre sera plus fructueux. Le conseil lui accorde tout de même les félicitations, pour avoir su se démarquer avec son *brunch* à volonté.

Brunch à volonté une fois par mois sur réservation !

CRÊPERIE TOUT EST TENTANT

16, rue Fénelon – LYON 6
06 09 08 75 14
Ⓜ Saxe – Lafayette
€ Galettes : 9,90–14,10 €
Mar–Sam : 12h–14h30

Tu préfères une crêpe sucrée au sucre ou devoir finir le cidre accompagné de ton tonton breton complètement rond ? Franchement je connais une adresse où tout est tentant ! J'ai embarqué accompagné de mon fidèle flibustier breton et pour tout vous dire il n'a pas mis longtemps à engloutir sa portion. Vous ne ressortirez sûrement pas aussi fin qu'un oiseau mais avec au moins la Bretagne dans la peau.

Mon ami breton les a vraiment validay donc c'est pour vous dire.

La crêperie vous accueille tous les premiers dimanches du mois !

CRÊPERIE EMREN

42, rue Duguesclin – LYON 6
04 78 89 82 36
Ⓜ Foch
€ Galettes : 10,50–16,50 € | Crêpes : 4,50–10 €
Mer–Dim : 12h–21h

Journal d'un Breton d'eau douce – Jour 69
J'étais tranquillement en train de pêcher la crêpe sauvage au volant de mon fidèle trois-mâts lorsque je l'aperçus au loin dans cette mer de cidre. *L'Ouest-Éclair* nous avait pourtant prévenus mais je ne voulais point y croire, qu'une telle crêpe venue tout droit des contrées du soleil levant puisse exister… Armé de ma ligne beurrée (demi-sel), j'étais prêt à la pêcher, cette crêpe *teriyaki* !

-10% sur l'addition totale entre 15h et 18h.

Des produits locaux pour ravir vos papilles.

Îles

RESTAURANT DES ÎLES

4, place Carnot – LYON 2
04 78 38 32 84
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Plats : 11,90–14,50 €
Lun, Mar, Jeu, Ven & Sam : 12h–14h30 & 18h30–22h30
Mer : 12h–14h30

J'ai toujours cru que mon pire cauchemar serait de finir comme Robinson Crusoé. Pourtant, à peine échouée sur ces îles, je n'ai eu ni à pêcher à mains nues ni à creuser le sable pour trouver à boire. Le cari poisson a atterri tout seul dans mon assiette et les cocktails coulaient à flot dans mon verre. Si Robinson a perdu dix kilos sur son île déserte, je crois bien que j'ai fait exactement l'inverse. Finalement, nul besoin d'appeler à l'aide : la vie de naufragée me va très bien.

Tenu depuis 20 ans par un couple qui partage sa culture avec passion.

GOUTANOUS

40, av. Félix Faure – LYON 3
09 52 47 77 30
Ⓜ Garibaldi
€ Menus midi : 18–21 €
Mar–Ven : 12h–14h30 & 19h–22h30
Sam : 19h–22h30

Quand j'ai voulu dîner chez *Goutanous*, je me suis dit : « Je réserve. » J'ai appelé : « À ce soir. » Puis décalé : « Pas de souci, à jeudi. » Puis rappelé : « Encore vous ? Bien sûr, à ce soir ! » Le soir venu, j'ai compris : au téléphone, c'était déjà lui. À l'accueil ? Le patron. Au service ? Le patron. Aux fourneaux ? Toujours le patron. Chez *Goutanous*, le « nous », c'est le patron… et nous.

Accessibilité handicapés : une priorité.

NEW GREEN ISLAND

119, av. Thiers – LYON 6
04 78 52 77 10
Ⓜ Charpennes Charles Hernu
€ Plats : 13,90 € | Menu : 18,90 €
Lun–Ven : 11h30–15h

Si je m'étais échouée sur une île, j'aurais aimé atterrir à *Green Island*. 12h30 : arrivée au restaurant. 12h31 : arrivée à La Réunion. Le soleil dans les plats et sur les visages. Les tables sont proches, donc attention à ce que vous dites, votre voisin pourrait vous entendre ! D'ailleurs, j'aurais pas forcément voulu savoir qu'Alexandre venait de tromper sa femme avec sa nouvelle collègue…

Tout est cuisiné maison.

Demandez du piment en plus si vous n'avez pas peur des plats relevés !



LE RAVENALA

71, rue Pierre Corneille – LYON 6
09 81 61 57 41
Saxe – Lafayette
Menus midi : 26 € / 28 €
Menus soir : 28 € / 29 € / 35 €
Mer & Jeu : 12h–14h & 19h–21h
Ven & Sam : 12h–14h & 19h–21h30

Premier verre, l'ananas m'embarque direct sous les filaos, la Réunion dans la bouche. Deuxième verre, le rougaille saucisse se dédouble, les piments dansent le maloya et le chouchou me fait coucou. Troisième verre… le Réunionnais devient poète : il jure que le gâteau banane est une étoile et que son assiette chante créole. Puis la marée s'abat, c'est lui qui tangue, mais son cœur reste amarré à son île.

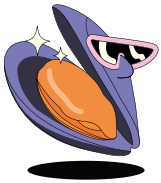
Le petit punch qui débouche les narines !

NEW SAVEURS ANTILLAISES

158, crs Tolstoï – VILLEURBANNE
04 78 42 89 11
Perrin – Le Rize
Plats : 6,50–16 €
Lun, Mar & Jeu : 11h–21h | Mer : 11h–22h
Ven & Sam : 11h–23h | Dim : 11h–19h

Dans ce restaurant, *yo pa vini pou jwé*. Le colombo, *sé pa manjé, sé lanmou*. Les épices sont bien présentes, la sauce *ka rété an bouch, et mwen té ka manjé en silans* tellement c'était bon. Ça chauffe comme il faut, *sa sé pa blag*.

Le rougail saucisse était tellement bon… *Manman, sé on bagay ki ja* !



Nord

BRASSERIE LE NORD – BOCUSE

18, rue Neuve – LYON 2
04 72 10 69 69
Cordeliers
Plats : 23,50–34 €
Menus week-end : 31 € / 37 €
Lun–Jeu : 12h–14h & 19h30–22h | Ven : 12h–14h & 19h–22h30 | Sam : 12h–14h30 & 19h–22h30
Dim : 12h–14h30 & 19h–22h

Je suis peut-être ~~un peu~~ paumé, mais je ne perds pas le nord pour autant. Monsieur Paul disait qu'il n'y avait qu'une seule cuisine… la bonne ! Précis comme une boussole, généreux à perte d'horizon, on est pile dans le cap. Direction les classiques de la cuisine française ! Une escale efficace dans la course d'orientation des meilleures adresses de la capitale de la gastronomie.

Une gaufre à partager offerte dès 29€.

La salle et la vaisselle nous rappellent d'entrée que nous ne sommes pas dans n'importe quelle brasserie maison !

LE CH'TI POT NEY

39, rue Ney – LYON 6
09 60 37 04 10
Masséna
Plats : 18–22 €
Mar, Mer & Sam : 17h30–1h
Jeu & Ven : 12h–14h & 17h30–1h

~~Mauvaise~~ nouvelle pour Le Petit Paumé qui est muté dans le Nord … Ah non, pas à Paris… Encore plus au nord ! Le vrai Ch'nord… Là où la drache tombe dru, mais où l'accueil est plus chaleureux que l'odeur du maroilles. Là où l'estaminet devient un ch'ti festin de bonne bouffe *healthy* qui te tient au corps (et au cœur) !

L'authentique ch'ti biloute, Dany Boon, a quitté sa baraque à frites pour venir manger ici.

Savoie

LES FROMAGIVORES

3, rue Romarin – LYON 1
04 78 91 28 92
Hôtel de Ville L. Pradel
Planches : 14,90–83,90 € | Plats : 16,90–17,90 €
Mar & Mer : 12h–13h30 & 19h–22h30
Jeu & Ven : 12h–13h30 & 17h30–22h30
Sam : 12h–14h & 17h30–22h30

Temple discret du fromage, *Les Fromagivores* font fondre vos bonnes résolutions sans jamais le dire trop fort. Fondant, affiné, coulant : chaque assiette vaut de l'or, du comté au crémeux Mont d'Or. Ayez le nez accroché : l'odeur vous prend à la porte et vous suit dehors !

Le croque-monsieur truffé de bonheur et de saveurs.

LES MARMOTTES

261, rue Vendôme – LYON 3
04 78 60 42 27
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Raclette à volonté : 32 € | Fondues : 22-31,50 €
Lun : 19h-23h30
Mar-Sam : 12h-14h30 & 19h-23h30

Petite mise en condition physique avant de dîner chez *Les Marmottes*. Objectif : la raclette à volonté. Le fromage est au milieu de la salle : pour me resservir, je dois me lever. Un petit tour, une nouvelle assiette. Je digère à peine et je suis déjà repartie. Manger. Bouger. On croirait les recommandations de la santé publique mais, ici, c'est surtout pour remanger.

Ne pas avoir peur de sentir fort le fromage en sortant…

LA PLANK DES GONES

35, rue Pierre Corneille – LYON 6
07 77 79 32 00
Ⓜ Foch
€ Fondues : 22-36 € | Menus midi : 19 € / 24 €
Lun-Ven : 12h-14h & 19h-23h
Sam : 19h-23h

Pendant que tout le monde dort encore, je m'attelle à la tâche. Je m'exécute avec le plus grand soin, pour un fromage de qualité. La journée commence doucement, au rythme des montagnes et de l'herbe fraîche. Ici, on prend le temps de bien faire les choses, comme on l'a toujours fait. Alors si votre fromage a ce petit goût de montagne… Disons que j'y suis peut-être pour quelque chose. « Meuh »

Des produits frais et locaux pour un goût exquis !

Sud

BRASSERIE LE SUD – BOCUSE

11, place Antonin Poncet – LYON 2
04 72 77 80 00
Ⓜ Bellecour
€ Plats : 23,50-38 €
Menus week-end : 31 € / 37 €
Lun-Jeu : 12h-14h & 19h-22h | Ven : 12h-14h & 19h-22h30 | Sam : 12h-14h30 & 19h-22h30
Dim : 12h-14h30 & 19h-22h

« Putaing je crois que j'ai oublié le ballon con…
– Tu m'emboucanes quoi là t'y serais pas un peu fada toi ?
– Oh con ! On est en tribune pour l'anniversaire du copaing donc ramène plutôt ton verre à ballon et viens bringuer avec toute l'équipe.
– Qui ça ?
– Mais tu sais bien ce bon vieux Paulo là ! »

Une gaufre à partager offerte dès 29€.

Une carte qui change chaque jour pour apporter un peu du *Sud* dans vos assiettes.

Sud-Ouest

LA LÙZ

6, petite rue des Feuillants – LYON 1
09 74 64 18 11
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Tapas : 3,50-12 € | Menu : 19 €
Mar-Sam : 18h-1h

Je n'ai pas la lumière à tous les étages donc quand je détecte un danger, je fonce la tête la première ! Intrigué, je franchis donc les portes de l'arène basque. 3… 2… 1… Top à la vachette ! Première charge : des *tapas*, menée par l'inimitable *pan con tomate Serrano*. Viennent ensuite les fatidiques *koktelak*, qui achèvent d'embraser la foule. La défaite digérée, les participants repartent le cœur illuminé.

Le regard qui s'illumine en voyant les jambons de Bayonne pendre au-dessus du bar depuis l'ouverture de ce repère.

COPAIN COMME CANARD

22, rue de la Part-Dieu – LYON 3
04 78 38 24 74
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Menu : 34 € | Plats : 17-23 €
Mar & Mer : 19h-23h | Jeu : 12h-15h & 19h-23h | Ven & Sam : 12h-15h & 19h-23h30

Chez *Copain comme Canard*, ça sent la dragues bien menée : un vrai canard éperdu avec sa dulcinée ! Il la courtise à coups de magret bien rosé, histoire de faire fondre son cœur. Une seule question demeure : comment s'appelle-t-elle ? Mystère… Mais une chose est sûre : elle vient du Sud-Ouest. Paar-dessus l'étang, soudain j'aai vu passer ~~les~~ mon oie sauvaaaage. Eeelleu s'en allait, vers le midi, pour aller déjeuneeeeer.

Un *tataki* excellent qui sublime le canard !

Cuisine FRANÇAISE



C'est qui l'patron ?!!
C'est muaaaa !

NEW BICHON RESTAURANT

9, rue Neuve – LYON 1
06 40 46 54 31
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 14,50-18 €
Plats : 9-32 €
🕒 Lun : 12h-14h30 & 19h-22h30
Mar : 19h-22h30
Mer & Jeu : 12h-14h30 & 19h-23h
Ven : 12h-14h30 & 19h-00h
Sam : 12h-14h & 19h-00h

Oh noooon mon p'tit *Bichon*, tes joues sont rouges, tu es malade. Vite, prenons ta température ! Oh la la tu as de la fièvre. Croziflette, boulettes d'agneau… Ooooh tu es toujours malade. Tiens mon ~~Cicciobello~~ bichon, de la poitrine de porc ! Avec ça tu devrais aller mieux.

La décoration est remplie de surprises…

Le menu se cherche et se trouve dans des livres.

NEW CAFÉ DES ADJOINTS

1, place Fernand Rey – LYON 1
04 28 29 28 90
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Formule midi : 22 €
Plats : 14,50-28 €
🕒 Mar-Sam : 12h-00h
Dim : 12h-16h

Si tous les conseils municipaux se tenaient ici, je m'inscrirais direct sur les listes électorales. Juste une cuisine maison qui tient ses engagements et met tout le monde d'accord, même l'opposition. Rien de creux, rien de tiède. Ça change. Un lieu qui prouve qu'« adjoint » peut rimer avec « efficace », et c'est suffisamment rare pour être signalé.

Perso je vote pour la terrasse.

LA MEUNIÈRE

11, rue Neuve – LYON 1
04 78 28 62 91
Ⓜ Cordeliers
€ Menus midi : 19-26,50 €
Menus : 35 € / 38 €
🕒 Mar-Ven : 12h-13h30 & 19h30-21h30
Sam : 12h-13h30 & 19h-21h30

Quelle est la différence entre un meunier et *La Meunière* ? Le meunier possède une exploitation de céréales, certes, mais *La Meunière* possède quelque chose d'infiniment plus précieux. Elle a la maîtrise de la cuisine typiquement lyonnaise, du boudin à l'andouillette en passant par un magret de col vert bien rosé. Lui broie du grain. Elle, jamais du noir, surtout pas dans l'assiette.

Les suggestions du chef hors menu habituel valent le coup !

LE COCHON QUI BOIT

23, rue Royale – LYON 1
04 78 27 23 37
Ⓜ Croix – Paquet
€ Menus midi : 16 € / 25 €
Menu : 39 €
🕒 Mar-Sam : 12h-14h & 19h30-22h

Petite balade dans la nature, oh tiens donc, de la paille, étrange. Et voilà que je tombe sur un tas de branches et quelques mètres plus loin, des palettes de briques… Et au bout du chemin ? Le loup aux fourneaux, qui bichonne trois petits cochons bien dodus : ils ont bien bu, bien mangé… Et finissent farcis comme il se doit. Une adresse où l'on se met dans la peau du loup : repu et ravi.

Des plats qui feraient fondre un cœur de brique.

Le Cochon Qui Boit n'est pas bûcheron pour autant.

À en abuser, vous finirez par dormir (heureux et repus) sur la paille.

ART RESTAURANT

3, rue Sala – LYON 2
09 51 54 79 68
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Plats : 28-40 €
Lun, Mer & Jeu : 19h-21h
Ven & Sam : 12h-14h & 19h-21h30
Dim : 12h-15h

Emmener sa belle-famille à *ART*, c'est de la triche. Lumière qui vous rajeunit de dix ans, cuisine qui fait taire les plus sceptiques. Belle-maman est en train de tomber amoureuse, beau-papa lâchera un « c'était pas mal. » Traduisez : il vous adore. Les serveurs, jeunes et détendus, empêchent le dîner de ressembler à un conseil de famille. Résultat : vous êtes le gendre préféré. Vous avez triché, mais on ne peut pas le prouver.

L'œuf poché au lard de *Colonnata* vous rendra dingue.

BISTROT COMPA

20, place Carnot – LYON 2
04 78 37 29 80
Ⓜ Perrache
€ Menus midi : 17-28 € | Menus soir : 25-35 €
Lun-Ven : 11h-14h & 18h-23h

Dans ma trousse il y a : un stylo plume, une paire de ciseaux, un stabilo, un crayon et une gomme. Mais il me manque mon compas. J'aimerais un compas abordable mais de qualité, élaboré mais que je puisse trouver dans le coin. Je passais à Perrache l'autre jour et devinez quoi, j'ai trouvé ce *Compa*. Plats fins, produits locaux, portions honnêtes. Mon compas idéal. Abordable, élaboré, et vraiment *pas-com*.

La carte qui change à la fréquence de mes douches… Hebd(r)omadaire.

NEW BISTROT DES POLISSONS

26, crs Bayard – LYON 2
04 78 84 48 87
Ⓣ Sainte-Blandine
€ Menus midi : 18-28 € | Plat du jour : 13 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 8h-16h

Cours Bayard, entre deux trams et un marché, les *Polissons* font leur petit effet. Les habitués refont le monde au comptoir, les nouveaux trinquent avant même d'avoir commandé, et vous, vous débarquez.
Pas de panique : le patron vous adopte *illico*. Le plat du jour ? Une gifle de fraîcheur à prix doux. Le genre d'adresse qu'on garde pour soi, et qu'on finit par balancer à tout le monde.

L'ambiance est très familiale et chaleureuse.

NEW BRASSERIE DES DEUX RIVES

68, rue Mercière – LYON 2
04 27 02 74 94
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 14-25 € | Desserts : 3-10 €
Lun-Jeu : 12h-14h30 & 18h45-22h
Ven : 12h-14h30 & 18h45-23h | Sam : 12h-15h30 & 18h45-23h | Dim : 12h-15h30 & 18h45-22h

Belle bête que cette *Brasserie des Deux Rives* : la salle a de l'allure, le service ne fait pas la tête, on s'y installe comme chez soi. La viande, si elle ne déçoit pas vraiment, ne décolle jamais non plus, bonne mais un brin mastoc. On y reste entre deux eaux mais heureusement pas de noyade. Bref, on pardonne, parce que la maison a du cœur.

Gardez de la place, la fin de repas est de loin le plus beau moment.

BRASSERIE GEORGES

30, crs de Verdun Perrache – LYON 2
04 72 56 54 54
Ⓜ Perrache
€ Menus : 25 € / 28 € | Menu enfant : 10 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 11h30-23h
Ven & Sam : 11h30-00h15

En 1769 : *James Watt* révolutionne l'industrie en créant la première machine à vapeur. En 1836, c'est la *Brasserie Georges* qui voit le jour : des milliers de Lyonnais se bousculent dans les rues pour découvrir ce lieu aux allures de cathédrale. En 1949 : premier retard de la *SNCF*. En 1996 : première victime du *lovebombing*. En 2019 : *Musically* devient *Tiktok*. En 2021 : « Y'a le mec à Milaaaa. » Selon vous, quelle invention est la meilleure parmi cette liste et pourquoi la *Brasserie Georges* ?

On aura peut-être la chance de s'asseoir là où ont déjà dîné Émile Zola, Édith Piaf ou encore Ernest Hemingway.

Célèbre pour sa choucroute généreuse, devenue une véritable signature de la maison.

BRUME

45, rue de la Bourse – LYON 2
04 78 71 98 31
Ⓜ Cordeliers
€ Menus midi : 24 € / 29 €
Plats soir : 8-30 €
Mar-Sam : 12h-14h & 19h-22h

Mardi matin, l'empereur, sa caillette et le confit de canard sont venus chez moi pour me serrer la pince. Mais comme j'étais parti, l'empereur a dit : puisque c'est ainsi nous reviendrons mercredi. [...] Samedi matin, l'empereur, sa glace *dirty chaï* et le chou fleur rôti sont venus chez moi pour me serrer la pince mais comme j'étais parti, l'empereur a dit : puisque c'est ainsi nous reviendrons dimanche. Et non monsieur l'empereur le dimanche c'est fermé !

C'est tellement bon qu'on aimerait y revenir tous les jours.

On peut même poser ses platines sur le bar.

CAFÉ TERROIR

14, rue d'Amboise – LYON 2
09 53 36 08 11
Ⓜ Bellecour
€ Menu midi : 32 €
Plats : 32-38 €
Lun-Ven : 12h-13h30 & 19h30-21h30



Flash News
Bonsoir à tous, nous interrompons votre programme car comme tous les Lyonnais pouvaient s'en douter : l'établissement *Café Terroir* est condamné pour abus de bonnes nourritures, éducation forcée à de nouvelles saveurs et délit de soumission chimique par bonnes odeurs. Ce restaurant multirécidiviste avait échappé aux mains des forces de l'ordre pendant plusieurs années mais heureusement que Le Petit Paumé est là pour rendre justice.

Le couple à côté de nous décidait du futur nom de leur enfant. Ça sera Nikita ou Clarence. Bravo à eux !

Un menu du jour vous est proposé en arrivant. C'est la roulette russe mais vous ne regretterez pas de tomber sur la douille.

EPONA

20, quai Jules Courmont – LYON 2
04 26 99 24 24
Ⓜ Bellecour
€ Menus midi : 28 € / 34 €
Menus : 60 € / 85 €
Lun-Ven : 12h-14h & 19h-21h30
Sam & Dim : 12h30-14h30 & 19h-21h30

« J'me présente je m'appelle Félix, j'voudrais bien réussir ma vie... » Coïncidence (je ne crois pas) : le copain de mon amie s'appelle aussi Félix. Prêtes à lui déballer notre vie, le serveur nous annonce : « PRANK moi c'est Aurélien. » Faussement hilares, on s'échange un regard complice. Heureusement, le repas était bien meilleur que la blague, et le cadre exceptionnel.

La localisation au cœur de l'hôtel Dieu.

Ils ouvrent un bar pour les beaux jours !

FISTON – MERCIÈRE

44, rue Mercière – LYON 2
04 72 41 74 63
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 28,90 € / 38,90 €
Viandes : 19,90-22,90 €
Lun-Ven : 12h-14h30 & 19h-23h
Sam : 12h-23h30 | Dim : 12h-15h & 19h-22h

J'ai toujours rêvé de faire partie d'une vraie famille. Ce midi, les ravioles du Dauphiné m'ont fait comprendre que j'avais peut-être trouvé la mienne. À la fin du mi-cuit au chocolat, c'était officiel : j'étais adoptée. Maintenant, j'attends juste qu'on me dise enfin : « Je suis fier de toi, *Fiston*. »

-10% sur l'addition totale.

Les trois restaurants *Fiston* sont une véritable affaire de famille.

L'ARQUEBUSE

6, rue Neuve – LYON 2
04 82 31 41 97
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 25 € / 35 € | Menu enfant : 12 €
Lun-Ven : 12h-14h30 & 19h-22h30
Sam : 12h-14h30 & 19h-23h | Dim : 12h-14h30

J'avais sorti la chemise de communion (celle qui gratte un peu sous les bras), mes mains étaient plus moites qu'un saucisson à cuire en pleine canicule et mon cœur battait la chamade comme celui d'un bad gone à la 90ème minute. Pour ce premier rendez-vous, j'ai joué la carte de la survie financière et de la finesse gustative : direction *l'Arquebuse*.

Rapport qualité-prix-bisous imbattable.

LE BISTROT D'ABEL

49, rue de la Bourse 47 - LYON 2
04 37 57 92 51
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 40 € / 55 € | Plats : 24-38 €
Mar-Jeu : 12h-14h & 19h30-21h30
Ven & Sam : 12h-14h & 19h30-22h

Adam et Ève avaient deux fils : Caïn et Abel… Disons que ça s'est mal terminé.
Heureusement, au *Bistrot d'Abel*, les conflits sont mieux gérés : autour de délicieux tartares et de gratins bien dorés. Ici, se débarrasser de son frère, c'est démodé ; lui voler sa dernière bouchée reste d'actualité.

Le tartare de saumon est à tomber.

La carte change suivant les saisons.

LE GRAND RÉFECTOIRE

3, crs Saint Henri Grand Hôtel-Dieu - LYON 2
04 72 41 84 96
Ⓜ Bellecour
€ Menus midi : 18-26 €
Menus : 36-90 €
Mar-Jeu : 12h-14h & 19h30-21h30
Ven & Sam : 12h-14h & 19h-22h

1747 : un bout de pain, un bouillon et des prières, voilà le régime des sœurs de l'Hôtel-Dieu. **2026 :** le sacré a laissé place au sucré, et désormais la gastronomie est la religion. On y vient toujours se rassasier comme à l'époque. Mais avec le pain, vient le foie gras, avec le bouillon, vient la fricassée de volaille. Deux époques, deux ambiances, mais toujours la même visée : faire de la cuisine l'élément fédérateur.

Je rêve encore de la chouquette à la vanille, caramel tonka et cacahuètes caramélisées.

LE MERCIÈRE

56, rue Mercière - LYON 2
04 78 37 67 35
Ⓜ Cordeliers
€ Menu : 33 € | Plats : 18,50-36 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h-14h30 & 18h45-22h30
Ven & Sam : 12h-14h30 & 18h45-23h

Mon Sébastien,
Je ne sais pas si tu te souviens de moi. Table 12, mardi soir. Un moelleux aux châtaignes c'est une drôle de façon de demander en mariage, mais j'accepte. On part quand ? J'ai déjà nos billets pour l'Ardèche. Ne t'inquiète pas pour ton équipe, elle s'en sortira. Tu peux laisser ton tablier, c'est moi qui m'occupe de la crème.

MON Sébastien a travaillé dans les cuisines les plus prestigieuses de France.

Peu d'options végétariennes mais je t'aime quand même.

LES INFIDÈLES

57, rue Mercière - LYON 2
09 81 94 07 00
Ⓜ Cordeliers
€ Menu midi : 15,90 €
Menu : 29,90 €
Lun, Mar, Mer, Jeu, Sam & Dim : 12h-14h30 & 19h-22h
Ven : 12h-14h30 & 19h-22h30

Chers lecteurs, chères lectrices, un problème se pose à moi : pour la rédaction de cette critique je bloque. Parler de Don Juan ? Nan c'est pas assez original. Faire une vanne nulle du style « Est-ce qu'être polygame c'est être *Infidèle* ? » pas ouf non plus, je vais me faire taper sur les doigts par la rédaction. Se demander si lire Le Petit Futé c'est se tromper ? Non, on risquerait de nous attaquer en justice. C'est pourquoi je vous le dis avec la plus honnête des plûmes : c'était délicieux. Je déclare officiellement que *Les Infidèles* deviennent fidèles au RPPP.

Je ne pense pas vous tromper si je vous dis que je n'ai jamais mangé une poire caramélisée aussi bonne.

NEW LES 3 DÔMES

20, quai du Dr Gailleton - LYON 2
04 72 41 20 97
Ⓜ Bellecour
€ Menus : 47-88 € | Viandes : 30-49 €
Lun-Sam : 12h-14h & 19h-21h30
Dim : 12h-15h

Chez *Les Trois Dômes*, Lyon s'étend sous vos yeux pendant que les assiettes tutoient les étoiles.
Le temps ralentit, les verres tintent, la ville scintille au loin. Chaque bouchée semble flotter quelque part entre ciel et Saône : une cuisine des plus classiques dans un cadre des plus exceptionnels.

Ici, la nourriture est aussi raffinée que le cadre ; plus besoin d'occasion particulière pour déguster du foie gras !

LE COMPTOIR CECIL

21, rue Gasparin – LYON 2
04 78 42 58 95
Ⓜ Bellecour
€ Menus : 30,50 € / 36 € | Plats : 25 €
Lun-Sam : 12h-14h & 19h-21h30
Sam & Dim : 7h-11h

On m'a dit un jour en secret :
Pour s'offrir un festin parfait,
File au *Cecil* sans hésiter.
Près de Bellecour, affamé,
Mon estomac a succombé.
Deux petites fourchettes à peine,
Le plaisir coule dans mes veines.
J'ai tout saucé, c'est l'apogée !



Le restaurant fait partie du premier groupe hôtelier au statut d'entreprise à mission.

NEW BISTROT AMICUS

158, rue de Créqui – LYON 3
04 82 53 25 93
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menus midi : 19-29 € | Plats soir : 20-25 €
Lun-Jeu : 12h-13h30 & 19h30-22h
Ven : 12h-13h30

Connaissez-vous l'histoire du légionnaire romain *Bistroamicus* ? C'est une légende qui se transmet entre piliers de bar généralement quand on arrive au 5/6 du cubis de rosé. Ce légionnaire aurait découvert la terre promise, celle sur laquelle les pavés de bœufs et les gratins dauphinois poussent sur les rochers. Pas étonnant qu'un restaurant porte aujourd'hui son nom et m'ait ouvert les bras. J'ai la peau du ventre tendue, le cubis est maintenant vide et il est bientôt l'heure de raconter l'histoire de son ennemi juré : le légionnaire *fêluredanus*, mais ça ce sera pour une prochaine critique…

Les plats sont vraiment bien travaillés et les desserts sont super originaux.

NEW LE BISTROT D'ODETTE

101, av. Maréchal de Saxe – LYON 3
09 81 60 56 17
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menus midi : 22-25 € | Plats : 16-28 €
Lun-Ven : 8h-14h30 & 17h30-23h

Tchaïkovski *but make it* 2026 : Odette, femme indépendante tient son petit bistrot de quartier. Pas besoin qu'un homme la sauve, *slay*. (En vrai elle est encore en *goumin* de Siegfried la pauvre). On a vu plus pratique que les ailes pour faire mariner le porc dans la sauce *Tex Mex* mais 2026 rime avec inclusivité. Elle parvient à virevolter entre les tables de tous les travailleurs qui viennent déguster sa cuisine. Rassurez-vous elle a l'air épanouie, elle ne finira peut-être pas la tête la première dans le lac cette fois.

Installez-vous sur la terrasse ensoleillée le midi pour faire bronzer vos plumes toutes blanches.

L'ESCAPADE DU DANTON

8, rue Danton – LYON 3
04 78 60 48 67
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Menus midi : 20-27 €
Menus soir : 29 € / 31 €
Lun-Ven : 12h-13h30 & 18h-21h30

Une escapade ça doit rester discret. Celle-ci a fait l'erreur de trop bien cuisiner : le bouche à oreille a vendu la mèche. Alexis Pouly y fait fondre son porc 50h et signe un œuf parfait qui porte bien son nom. Le tout suivi d'une addition qui n'appelle à aucune révolution.

Parfait avant de prendre son train.

NEW LE GRAND CAFÉ DE LA PRÉFECTURE

10, rue Servient – LYON 3
04 72 60 87 60
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menu midi : 19 € | Plats : 11-33 €
Lun-Sam : 8h-00h
Dim : 11h-15h

Si le monde devait s'arrêter demain, je serais presque soulagé que ma Cène ait lieu au *Café de la Préfecture*. On s'installe avec cette étrange sensation que tout est à sa place, comme si plus rien d'autre ne comptait vraiment. Tout y semble figé hors du temps. On y mange en attendant la sentence irrévocable (musique de *The Walking Dead* en fond). Ravi que ce soit mon dernier repas avant de voir l'histoire s'emballer.

Ces tarifs dans la France de Macron, ça te régale.

BISTROT JUTARD

2, rue de la Terrasse – LYON 4
04 78 28 22 06
Ⓜ Croix – Rousse
€ Plats : 12,50–20,90 €
Lun–Sam : 7h30–23h
Dim : 8h–23h

La maman des poissons, elle mange au *Jutard*. Tout le monde mange au *Jutard*. Curieuse, j'ai donc suivi le soleil qui me montrait la voie des délices. Je ne me souvenais pas d'y être allée ; peut-être est-ce l'odeur de poisson qui me rappelait la pêche aux moules à Saint-Malo. Matin, midi, soir, on y est comme un bulot dans l'eau à l'arrivée de l'Écailler, et on s'accroche au rocher pour y rester.

Plateau de fruits de mer à composer du jeudi au dimanche.

Travail avec des producteurs locaux.

NEW BLEUVERT

11, rue Claude-Joseph Bonnet – LYON 4
04 78 39 64 70
Ⓜ Croix – Rousse
€ Plat du jour : 14,50 € | Plats : 17–21 €
Mar–Sam : 12h–14h & 18h30–23h

Pantone recense plus de 2 390 couleurs différentes et pourtant… AUCUNE trace du *Bleuvert*. Ah c'est un restaurant ? Je me disais aussi qu'on ne faisait pas encore les couleurs. Dommage. En attendant je vais vous prendre le poulpe laqué rose 180 U et sa purée de patates douces orange 137 U, le tout avec une huile au basilic verte 380 C. Merci !

Le cookie au caramel 7566 C pour bien terminer le repas.

Les cartes du soir et du midi ne sont pas les mêmes.

BOUILLON CROIX-ROUSSE

27, place de la Croix-Rousse – LYON 4
04 78 28 12 55
Ⓜ Croix – Rousse
€ Plats : 9,90–15 € | Menu enfant : 9,90 €
Lun–Dim : 8h–00h

« Une table pour 2 ? Suivez-moi ! Œufs mimosa, saucisse purée, mousse au chocolat, j'envoie-ça ! »
3 assiettes sur le bras. Aller. Retour. Entrée.
« Tout s'est bien passé ? »
Plat. Dessert. Au revoir. Bonne journée.
Voilà la cadence à laquelle je m'attendais dans un bouillon. Mais les hauteurs de Croix-Rousse doivent ralentir le rythme (ce qui n'est pas plus mal). C'est calme, c'est bon, c'est simple et pas cher !

Si vous venez avec votre toutou, lui aussi aura le droit à sa petite croquette.

COPAINS COPINES SUR LA COLLINE

3, rue Duviard – LYON 4
04 78 61 73 88
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menus : 22–51 €
Lun : 12h–13h30 & 19h–21h30
Jeu & Ven : 19h–21h30
Sam & Dim : 12h–14h & 19h–21h30

On y monte comme on retrouve de vieux amis : un peu d'effort, beaucoup de plaisir à l'arrivée. Pas d'arnaque au nom : à peine entré, on se sent copain avec tout le monde, la carte et l'assiette. Chaque année, même table, mêmes têtes et une cuisine qui prend soin de l'assiette comme on prend soin des gens qu'on aime. On n'a pas besoin de chercher le plaisir, il nous surplombe depuis Croix-Rousse, comme quand on retrouve cette bande de potes qu'on n'a pas vu depuis trop longtemps. Une adresse qu'on garde pour soi mais que l'on ne peut s'empêcher de partager.

Un mélange précieux de classe et de convivialité.

LA FAMILLE

18, rue Duviard – LYON 4
04 72 98 83 90
Ⓜ Croix – Rousse
Mar–Sam : 12h–14h30 & 19h30–21h30

Vin Diesel l'a dit avant moi : « rien de plus important que *La Famille* » (*Fast and Furious* ayez la réf svp je misais tout sur mon accroche). Revenons à nos moutons, ou plutôt à nos cochons, parce que leur association terrasse + petite salade de museau en entrée, c'était quand même un petit morceau de paradis. J'ai cru apercevoir Paul Walker au bout de la troisième bouchée pour vous dire…

Petit bémol si vous êtes végétarien, la formule du midi ne propose pas d'options dans ce sens…

L'ASSIETTE DU VIN

8, rue Duviard – LYON 4
04 78 39 07 50
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menus midi : 14,90–27,90 €
Menu soir : 36,90 €
Mar–Sam : 12h–14h & 19h45–22h





La robe de cette terrine est élégante ! Un goût qui arrive en finesse en bouche. Et parlons de l'échine de porc ! Intense, harmonieuse et opulente. Nous sommes ici sur une cuisine de qualité c'est sûr. Et la tarte des Canuts : la spécialité du chef dit-on. Riche et souple, mélangée à une pointe douce. *Secousse de l'assiette*. Je dirais que nous sommes ici sur un grand cru de *l'Assiette du Vin*.

Plus de 20 ans de passion et ça se ressent !

LE CANUT ET LES GONES

29, rue de Belfort – LYON 4
04 78 29 17 23
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menus midi : 20–28 €
Mar–Sam : 12h–13h & 19h30–20h45





Elie est un emmerdeur de première : il aime la cuisine raffinée mais fuit les resto' coincés. À chaque passage à Lyon, c'est la croix et la bannière pour dénicher une adresse qui daigne trouver grâce à ses yeux. Mais ce soir, j'ai tissé serré : *Le Canut et Les Gones*. Son plat préféré ? Mystère, pour une fois, il avait la bouche trop pleine pour râler.

Le dessert « la déclinaison autour du chocolat. »

LES BOULISTES

9, place Tabareau – LYON 4
04 78 28 44 13
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menus midi : 22 € / 25 €
Menus : 35 € / 39 €
Mar–Sam : 12h–13h30 & 19h–21h30





Première règle des *Boulistes* : on ne parle pas de son régime. Deuxième règle : on ne parle **PAS** de son régime. Ici, on vient pour se cogner l'œsophage à la bonne franquette et finir en sang… de bœuf. Tyler Durden est devenu un canut 2.0 de la Croix-Rousse et s'est installé au comptoir pour mener la révolution contre la morosité à grands coups de fourchettes (et de chartreuse). Reste à savoir combien de round pour te mettre K.O.

On m'avait pété les dents, heureusement le tartare a régalé, même pas besoin de mâcher.

OPALINE

8, rue Pailleron – LYON 4
04 78 28 80 86
Ⓜ Hénon
€ Menus midi : 25–41 €
Menus soir : 44–58 €
Mar–Sam : 12h–13h15 & 19h30–21h



Il y a l'histoire des nains qui protègent fièrement leur joyau trônant au sommet du Mont Solitaire.
Il y a aussi ce moment où tu tombes sur cette bonne petite tartiflette en haut des pistes.
Il y en a pour qui le sommet de l'Everest représente la consécration de toute une vie (même si pour Manish c'est plutôt le trajet maison-boulangerie).
Sinon à Lyon il y a aussi un petit trésor caché au sommet des pentes de la Croix-Rousse et cette fois-ci, ce joyau est fait d'*Opaline*.

Une cuisine qui plaira tout autant à tes yeux qu'à ton estomac !

Des produits locaux, du jardin, de saison et j'en passe.

NEW WINE YOU WANT

2, place de Serin – LYON 4
04 37 26 43 54
Ⓜ Valmy
€ Menus midi : 26 € / 31 €
Plats : 21–24 €
Lun–Dim : 12h–14h & 19h30–22h





Il est de ces adresses dont on se dit : « c'est à faire une fois dans une vie. » Lorsque cela est accompli, on sent comme un vide soudain rempli. Nous avons mangé chez Hubert Vergoin dans l'ancien collège Serin où se cachent près de 600 vins. Deux toques au *Gault & Millau* : les mots me font défaut et louvoyer me paraît sot. Le Petit Paumé, garnement du bien-manger, reste bouche bée.

Les recommandations avisées du sommelier.

BISTROT BONDY

2, quai de Bondy – LYON 5
04 72 10 08 99
Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Plats : 17-24 € | Desserts : 9 €
Lun-Dim : 9h-00h

« *Bounce*, bébé rebondit. J'veux le salaire de Kyky de Bondy. Ma *bitch* est *bad*, elle est *boujee*. » J'entre sur le terrain avec mon gars Kyky, je jongle avec mes gnocchis, dribble le *Grand vitello tonnato* et SECOND POTEAU PAVARDDDDD.

Mention spéciale aux serveurs qui sont d'excellent conseil.

COURT BOUILLON

4, rue Ferrachat – LYON 5
04 78 42 49 33
Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Menus midi : 25 € / 27 € | Menus soir : 33 € / 37 €
Mar : 19h-21h | Mer & Jeu : 12h-14h & 19h-21h
Ven & Sam : 12h-14h & 19h-21h30

T'as déjà eu l'impression de te faire **court**iser par un **bouillon ?** Tu sais le type d'adresse où tu te sens obligé de prendre entrée-plat-dessert pour ne pas é**court**er le plaisir ? Et qu'en plus t'as un rapport qualité-prix digne des **bouillons !?** Allez viens redé**court**vrir les rues du Vieux Lyon, aux mille et un bouchons, et tu trouveras ton prochain **court** de coeur !

Un savoir-faire qui se perçoit jusqu'au moindre détail.

LA NEF DES FOUS

5, rue du Bœuf – LYON 5
04 78 42 73 67
Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Menu : 39,90 € | Plats : 26,90 €
Mar-Sam : 19h-22h30

« Orgueil : Les gars, en vrai, dinguerie le resto' du frérot.
– Envie : Depuis quand tu fais des compliments toi ? Après j'avoue, comment j'ai le seum de pas avoir eu l'idée avant *sah*.
– Paresse : La vie d'ma mère j'avais la flemme, mais heureusement que j'suis venu.
– Colère : Sur ma vie ça rend fou frère ! C'est tellement bon que j'ai envie d'éclater l'assiette !
– Luxure : Moi perso' j'ai plutôt envie que le serveur m'éclate le...
– Gourmandise : Les gars la vérité vous êtes insortables. J'vous invite dans mon resto' respectez non ?
– Avarice : Désolé le sang, juste tu penses y'a moyen de me faire un *doggy bag* ? »



Parce qu'un tel niveau de décadence mérite un éclairage tamisé.

Le soir seulement.

LES ÉVADÉS

4, rue du Palais de Justice – LYON 5
04 72 04 19 65
Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Plats : 16-21 € | Desserts : 6-7 €
Lun-Ven : 10h-14h30 & 18h-22h
Sam & Dim : 10h-22h

Palais de justice. C'est l'heure du verdict.
Selon l'article 58-69-05 du code du **Petit Paumé**, le tribunal vous déclare coupable des faits qui vous sont reprochés :
– Les prix sont trop justes
– Les plats sont trop bons
– L'équipe est trop sympa
Les Évadés sont surtout accusés d'avoir complètement bouleversé le Vieux Lyon et ses restaurants attrape-touristes. Enfin un restaurant où ça vaut le coup de s'arrêter, et non pas de se **faire** arrêter.

Des plats travaillés, un patron passionné.

AGASTACHE

134, rue Duguesclin – LYON 6
04 78 52 30 31
Foch
Menus midi : 28 € / 35 €
Menus soir : 42 € / 50 €
Lun-Ven : 12h-13h15 & 19h30-21h

Plouf. Plouf : Au-Bout-De-Trois-Ce-Se-ra-Toi-Qu'on-Choi-si-ra. Un, deux, trois. Du coup, ça part sur un cochon, poireaux, kiwi... Une association d'aliments un peu niche, mais qui fonctionne. Chi, fou, mi. Chi, fou, mi. Pour le dessert ce sera chocolat, cacahuètes, sorbet. Encore un très bon choix, le hasard fait bien les choses. La prochaine fois je ramène mon *date* et je le fais tirer à la courte paille pour tenter le rapprochement.

Si rapprochement il y a, on pourra y retourner : la carte change toutes les deux semaines.

À L'IMPROVISTE

24, rue Professeur Weill – LYON 6
04 37 24 14 65
Masséna
Menus midi : 15,90–23,90 €
Mar–Ven : 9h–00h
Sam : 17h30–00h

« J'arrive au restaurant *À l'improviste*, sans avoir prévenu ahah. »
Allez encore une critique de merde qui fait un mauvais jeu de mot avec le nom de l'établissement parce qu'ils pensent être fun dans cette association… Tout ce qu'ils font, c'est dire que la cuisine est délicieuse, que l'accueil est génial, qu'on veut juste ressortir avec la recette de la mousse au chocolat qui surpasse l'entendement. Ahlala, les jeunes de nos jours.

La mousse au chocolat n'est pas improvisée.

Le midi, formule du midi, le soir, plats à la carte.

NEW CHEZ JAILLET

146, rue Vendôme – LYON 6
04 87 38 27 71
Foch
Plats : 19–21 €
Desserts : 6–10 €
Lun & Mar : 10h30–19h
Mer–Ven : 10h30–23h30

Mydas (je parle pas des pneus) transformait tout ce qu'il touchait en or. Au *Bistrot Jaillet* le cuistot transforme tout ce qu'il touche en spécialité lyonnaise. C'est super plaisant quand on est client du resto' mais un peu moins quand il vous rattrape après une tentative de resto' basket ratée. Résultat des courses : j'ai payé l'addition et il m'a cuisiné la gueule façon *quenelle de gros sheh*. Je ne recommencerai plus promis…

Le gérant fait des *burns* avec sa moto au milieu du repas, ça régale presque plus que l'entrée.

BRASSERIE DES BROTTEAUX

1, place Jules Ferry – LYON 6
04 72 74 03 98
Brotteaux
Menu : 44 €
Plats : 19,80–41 €
Lun–Ven : 12h–14h & 19h30–22h
Sam : 12h–14h & 19h30–22h30
Dim : 12h–14h & 19h30–21h30

25 degrés, l'envie irrépressible de jouer aux sirènes, et mon film de la veille en tête, j'ai enfin compris les *kinks* de Calypso. Entre les ventouses qui agrippent ma langue et l'impression de me faire prendre par Davy Jones et son *Kraken*, mon *hear me out* est tout tracé : c'est le poulpe rôti qui a fait mouiller l'ancre en eaux profondes.

Je préfère le bureau de Beckett mais la déco' Art nouveau c'est pas mal non plus.

Avis aux brouteurs d'algues : vous pouvez aussi demander pour prendre le large.

NEW BRASSERIE ROSEAUX

34, crs Franklin Roosevelt – LYON 6
04 51 68 08 91
Foch
Menus midi : 29 € / 34 €
Plats : 23–38 €
Lun–Ven : 12h–13h45 & 19h–21h30
Sam : 12h–14h & 19h–21h45
Dim : 12h–14h & 19h–21h30

Pascal disait du roseau « une vapeur, une goutte d'eau suffit pour le tuer. » Moi ce qui m'a tué c'était de constater que j'étais passée à côté de classiques de la gastronomie française toute ma vie ! Et en même temps « vacherin » ça sonne plus prof de physique-chimie à l'haleine fétide que dessert… En tous cas, chapeau bas à Tabata qui a réussi à rendre le blé vert un peu sexy.

Si la corruption passe par les gougères, je plaide coupable.

CAFÉ DES ANGES

81, rue Vauban – LYON 6
04 37 24 07 95
Masséna
Menus midi : 19–35 €
Lun–Ven : 9h–15h
Dim : 11h–15h

Au *Café des Anges* pas besoin de passer l'arme à gauche pour atterrir au paradis. Petite terrasse ombragée qui ferait de la compétition au Jardin d'Eden et des mets tout aussi appétissants et succulents que le fruit défendu. N'ayez crainte, ceux-ci peuvent être dégustés sans damner l'espèce humaine.

Les divines croquettes de porc accompagnées d'une sauce au chou-fleur.

NEW CARBONE RESTAURANT

95, rue Bossuet – LYON 6
04 37 28 08 22
Ⓜ Masséna
€ Menus midi : 28 € / 35 €
Menus soir : 55 € / 75 €
Mer : 19h–22h
Jeu–Sam : 12h–14h & 19h–22h

« Grrrrrh ghrrrrh rahrrrr ghhhr » L'homme de Néendertal a **encore** cramé son plat… Pas surprenant qu'il ait disparu ! Chez *Carbone Restaurant*, le feu a trouvé quelqu'un de plus futé. Maîtrisé, presque insolent, il transforme le brut en élégant sans crier gare.

Les desserts peu sucrés, pour finir léger et vivre mieux.

Partenariat direct avec un éleveur d'Aubrac en Aveyron. La filière courte, ça a du goût.

CHEZ LES GARÇONS

5, rue Cuvier – LYON 6
04 78 24 51 07
Ⓜ Foch
€ Plats : 8,50–14 €
Lun–Ven : 7h30–14h

« Mam's, mes copines et moi on va chez les garçons ! » Si votre fille vous dit ça, n'ayez plus peur. Elle ne va pas aller chez un ~~gar~~con qui va lui briser le cœur. Parapluie, coq, poule, billets, desserts, carafe, peinture, cheval, fiches bristol, sculpture, Keith Haring. Vous êtes perdus ? Normal, il faut y aller pour comprendre. *Chez les garçons* ça ne se raconte pas, ça se vit. Et ces garçons ne sont pas des cons.

Une orgie de desserts faits maisons au milieu de la salle.

Ne cherchez pas le menu sur internet, il faut venir sur place.

CHEZ ROSA

26bis, rue Dusquesne – LYON 6
04 78 93 20 91
Ⓜ Foch
€ Menus midi : 26–31 € | Plats : 22–24 €
Mar & Mer : 12h–14h
Jeu–Sam : 12h–14h & 19h30–22h

« Viens, mon petit, n'aie pas peur, viens avec Mamie qui t'a préparé ton plat préféré. Suis-moi au fond de la salle, fais-moi confiance. »
De prime abord, je vous aurais conseillé de fuir. Mais le fond de la salle cache des merveilles qui valent autant le détour que la carte. Donc, si Mamie Rosa vous dit de venir, vous venez, point barre.

La terrasse cachée dans une petite cour intérieure qui accueille les clients, et le petit chat mignon du voisin.

BEAUCOCO LYON

13, place Jules Ferry – LYON 6
04 22 78 00 90
Ⓜ Brotteaux
€ Plats : 26–180 € | Desserts : 12–22 €
Lun–Dim : 12h–16h & 19h–2h

Au *BeauCoCo*, observez les *finance bros* parisiens venus se réfugier dans leur habitat quasi naturel : c'est chic et choc, velours et moulures à volonté ! À ma droite, Pierre Chartier, *X2007, Head Of Trading* découvre Lyon, province presque civilisée. En attendant le dessert, il *network* comme un *shark*, prêt à dégainer sa carte *gold*. Les Lyonnais soufflent : « Mais quelle est donc cette espèce ! »

Le décor absolument sublime.

Si vous vous demandiez, pas besoin d'assaisonnement… L'addition est déjà assez salée !

LE POIVRON BLEU

12, rue Professeur Weill – LYON 6
04 78 24 86 66
Ⓜ Masséna
€ Menu midi : 32 € | Menu soir : 40 €
Lun–Mer : 12h–14h
Jeu & Ven : 12h–14h & 19h–21h30

Après 3 allers-retours avec le jet de Papa, je me dis que mon bilan carbone a peut-être besoin de se mettre au vert. Quid d'un restaurant à deux pas de chez moi où absolument tout est bio et fait maison ? Des entrées jusqu'aux desserts, en passant par la musique ! Ok, le local c'est pas si mal. Qui sait, peut-être que les prochaines vacances, on pourra les faire au Cap Ferret.

Des idées très originales, mention spéciale pour la glace au *ras el-hanout*.

LE SIMPLE GOÛT DES CHOSES

84, crs Vitton – LYON 6
04 78 52 47 28
Ⓜ Brotteaux
€ Menus midi : 25 € / 28,90 €
Menus soir : 35,90 € / 41,50 €
Lun-Ven : 12h-13h15 & 19h30-21h15

« *Le Simple Goût des Choses* » : on dirait un slogan d'une pub miteuse. Et je n'avais pas tort ! Un goût aussi marquant que la pub des p'tits filous tubes avec un décors aussi classe qu'un « *What Else* ». *Le Simple Goût des Choses* répare et remplace mon palais de *bulldog* que j'avais pourtant bâti sur plusieurs années. 0 tracas, 0 blabla, venez comme vous-êtes.

Leur Pluma de cochon, y'en a pas deux.

Je n'ai même pas eu le temps de *swiper* sur TikTok que mon plat était déjà arrivé.

LE SPLENDID

3, place Jules Ferry – LYON 6
04 37 24 85 85
Ⓜ Brotteaux
€ Plats : 15,90-29,90 € | Menu enfant : 10 €
Lun-Ven : 8h-00h
Sam : 9h-1h
Dim : 9h-23h30

« Un lion !!!!!
– Passe moi les jumelles Patrick. Qu'est-ce que tu racontes c'est un buisson.
– Non non je t'assure, c'est bien un lion là haut. »
Si comme Nathalie et Patrick, vous voulez apercevoir les *big 5* sans dépenser un SMIC, rendez-vous au *Splendid*. À défaut d'apercevoir le roi de la savane, vous pourrez toujours vous rabattre sur une solide entrecôte.

Le voyage gustatif un peu moins spectaculaire qu'un safari 4 étoiles.

LE SULLY

20, rue Sully – LYON 6
04 78 89 07 09
Ⓜ Foch
€ Menu midi : 27 € | Menus : 32 € / 38 €
Lun-Ven : 12h-13h30 & 19h-21h30

« Moi Présidente, je décréterai le pâté en croûte grande cause nationale. Moi Présidente, j'abolirai les assiettes déstructurées pour rétablir la souveraineté de la nappe vichy rouge et blanche. Moi Présidente, je ratifierai des traités de paix à coups de quenelles de brochet.
Moi Présidente, je décréterai la convivialité obligatoire et je ferai du Sully le nouveau palais de l'Élysée. »

On se sent comme à la maison, mais en beaucoup mieux servi.

LUDOVIC B RESTAURANT

90, rue Masséna – LYON 6
04 37 24 19 28
Ⓜ Masséna
€ Formule midi : 20 €
Menus soir : 28 € / 39 €
Lun-Ven : 12h-13h45 & 19h30-21h45

« Oooh viens, on regarde le menu de ce restaurant, ça a l'air bon !
– Mmh, mais attends, ça veut dire quoi *conchiglie* ?
– Et c'est quoi un *pannequet* ?
– La *pintade*, on est d'accord que c'est l'oiseau bizarre, là, non ? » (Bon là j'ai abusé)
Franchement, ce menu c'est pas de la gastronomie, c'est du grand théâtre lexical. Tu comprends rien mais t'oses pas demander, donc tu fais semblant de maîtriser. En tout cas, au moins avec *Ludovic*, on apprend plein de mots !

Des plats travaillés et raffinés qui sauront vous surprendre !

N'oubliez pas votre Biafine, les assiettes sont chauuuuudes !

M RESTAURANT

47, av. Maréchal Foch – LYON 6
04 78 89 55 19
Ⓜ Foch
€ Menu midi : 32 € | Menu soir : 38 €
Lun-Ven : 12h-13h30 & 19h30-21h30

M. C'est la seule lettre que mon cerveau arrive à imprimer après avoir goûté leur cuisine. Un « M » pour Magnifique, pour Merveilleux, mais surtout pour le « Mmmmmmh » de satisfaction qui m'échappe à la première bouchée. C'est de la cuisine française comme on l'aime : du goût, du vrai, qui ne te donne pas faim deux heures après.

La daikorrassion.

NEW PAPILLONNES

113, rue Tête d'Or – LYON 6
09 78 81 11 41
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Menus midi : 22 € / 26 € | Menu soir : 46 €
🕒 Mar : 12h-13h30
Mer-Ven : 12h-13h30 & 19h30-21h30
Sam : 12h-14h & 19h30-22h

J'ai des *butterflies*, les émotions en pagaille. Submergée, un peu sonnée par cette foutue bataille. Trois options : viande, poisson ou végé. Mon ventre se tord, incapable de choisir… Encore moins de leur dire « *bye-bye* ». La patronne déroule le menu dans les moindres détails. Je m'accroche à ses mots, sans en retenir trop. Je *papillonne*, je doute, je *panix*. Un vrai dilemme à la *Matrix*. Je finis par me décider, et le voyage ne fait que commencer.

Une cuisine qui change en fonction des semaines et de l'inspiration de la Cheffe.

Toujours une option viande, poisson et végé. Le soir, une carte bistronomique, uniquement sur réservation.

PY RESTAURANT

16, crs Vitton – LYON 6
04 78 52 71 30
Ⓜ Masséna
€ Menus midi : 24 € / 28 €
Menus soir : 37-47 €
🕒 Mar-Sam : 12h-13h30 & 19h30-21h30

Hier j'ai mangé au *PY Restaurant*. Je me suis délectée, mais une question m'a titillée pendant tout le repas : pourquoi PY ? Pâtes au Yaourt ? Philibert et Yvette ? *Party and Yolo* ? Retourne ton guide pour avoir la réponse !

Pierre et Yoko mélangent leurs cultures française et japonaise depuis 15 ans pour créer des plats uniques, bistronomiques et accessibles.

RESTAURANT DÉCALÉ

1, place Jules Ferry – LYON 6
04 78 41 68 10
Ⓜ Brotteaux
€ Menu midi : 24-28 €
Assiettes à partager : 8-30 €
🕒 Lun-Ven : 10h30-14h & 19h30-22h
Sam : 19h30-22h

Le traumatisme : canard caoutchouteux, poisson noyé, crème brûlée fade. Le remède : pousser la porte de chez *Décalé*. Le canard est d'une douceur infinie, le poisson affiche une maîtrise irréprochable et la crème brûlée vient bousculer nos habitudes avec brio. Le nom oscille, mais la cuisine file droit. Bref, une adresse qui a tout bon, même quand elle fait un pas de côté.

Côté vin, la sélection est aussi généreuse que pointue.

Entrée-plat-dessert à 28€ le midi, ça ne se refuse pas !

NEW SAUCE POULETTE

125, rue de Sèze – LYON 6
04 72 71 76 47
Ⓜ Masséna
€ Plats : 15,90-19 €
Desserts : 6-10 €
🕒 Lun-Sam : 12h-14h30 & 19h-23h30
Dim : 12h-14h30 & 19h-23h

Vas-y Poulette, c'est bon !
Vas-y Poulette, c'est bon bon bon !
Les jaunes d'œufs font leur passion
La Sauce donne la sensation
Vas-y Poulette, c'est bon !
Vas-y Poulette, c'est bon bon bon !

Un café offert.

Fondé par un ancien du Petit Paumé, mais promis on reste indépendant.

Dédicace à leur délicieux magret de canard grillé à partager.

NEW BAMBANE

36, rue de la Thibaudière – LYON 7
09 86 33 70 96
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Formules midi : 18,90 / 22,90 €
Plats soir : 11-19 €
🕒 Mar : 17h30-23h
Mer-Ven : 11h-14h30 & 18h-23h30
Sam : 11h-23h30
Dim : 9h-15h

Moi… Lolita. Pas ma faute à moi si j'entends tout autour de moi ce refrain, à force, j'ai donné ma langue au chat. Motus et bouche cousue, j'ai quand même bravé le vent, mon envie de faire demi-tour, une mini crise existentielle et, surtout, ces pluies diluviennes pour finir au *Bistrot Bambane*. Heureusement qu'Alizée n'a pas le monopole du phénomène.

Les moules frites un dimanche sur deux.

NEW BOTANI

8, quai Claude Bernard – LYON 7
04 37 70 77 95
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Plats soir : 22-39 €
Brunch dimanche : 27 € / 30 €
Mar-Sam : 12h-00h30
Dim : 11h-17h

« OUI ! Le français prend la tête ! Mais non, c'est exceptionnel ! OUI, OUI, OUI, LÉON MARCHAND EST QUADRUPLE MÉDAILLÉ D'OR DES JEUX OLYMPIQUES. » Dire que j'aurais pu avoir ce niveau mais voilà, les croisés à 16 ans ça ne pardonne pas. Désormais c'est petite baignade le dimanche à la piscine du Rhône puis dej' avec vue sur le fleuve. Mousse de courgette et volaille. Plus de haut niveau mais on garde la ligne tout en se régalant.

Le *sunset* te donnera envie de sauter en papillon dans la piscine du dessous.

Le restaurant devient un café les après-midis entre 14h30 et 18h30 !

CROÛTON

131, rue Sébastien Gryphe – LYON 7
04 51 23 23 00
Ⓜ Jean Macé
€ Menus midi : 22 € / 26 €
Plats du soir à partager : 11-48 €
Mar-Sam : 12h-14h30 & 19h-23h

Le prix de la meilleure interprétation masculine revient au *garlic bread*, exceptionnel dans son rôle de gougère pour le court-métrage *Entrée*. Pour le meilleur scénario original dans le film principal sont récompensés les *gnocchis* fumés, à rien d'être détrônés par le poisson aux olives. Mais le prix de la meilleure réalisation, qui s'accorde ici avec le prix du public, reste la tarte aux fraises dans *Pour finir*, qui a su se réinventer façon sablé breton pour le plus grand bonheur des spectateurs.

Le midi : des menus classiques E/P/D. Le soir : une carte d'assiettes à partager.

NEW FÉROCE

18, rue de Bonald – LYON 7
06 58 52 53 69
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Assiettes : 5-13 €
Mar-Sam : 18h-00h30
Dim : 16h-22h

Fille et petite-fille de vignerons bourguignons, *Claire* a tout plaqué pour ouvrir sa cave à manger dans le 7ème. Maintenant elle ruine tes révisions avec 220 références bien senties et des planches qui justifient moralement le quatrième verre. Ambiance *cosy* où « juste passer boire un coup » devient systématiquement un débat de trois heures sur le *riesling*. Tes potes t'attendent ailleurs. Tant pis pour eux.

Le Mont d'Or coulant : 12€ et trois heures de ta soirée, négociation impossible.

Ils sont aussi cavistes !

LA TABLE – INSTITUT LYFE

146, av. Jean Jaurès – LYON 7
04 87 38 71 37
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Formule midi : 21,50 € | Menu soir : 38 €
Lun & Mar : 10h-21h45
Mer-Ven : 10h-22h30

On connaît tous Christophe Colomb et Amerigo Vespucci. Ils ont traversé les océans pour « découvrir » de nouveaux continents. Mais dites-moi : qui a fait le tour de l'Europe pour en découvrir les richesses culinaires ? Personne. Heureusement, *La Table Lyfe Institut* s'en charge pour nous. Ici, on explore la Méditerranée… directement dans l'assiette, où chaque bouchée est une destination.

-10% sur la Food pour le dîner.

Du goût régressif aux saveurs raffinées des tables étoilées.

L'ÉCUME

119, av. Jean Jaurès – LYON 7
04 78 58 70 48
Ⓜ Jean Macé
€ Menus midi : 25-35 € | Menus soir : 42-55 €
Lun-Ven : 12h-13h30 & 19h30-20h30

Ne vous y trompez pas : *L'Écume* n'est pas un restaurant. C'est un centre de recrutement de la CIA pour tester la résistance humaine à la politesse extrême. On t'installe, on te parle à voix basse, on te dit 50 fois merci, on t'explique pendant 20 minutes ce que tu manges à chaque fois (même le beurre) et on attend de voir à quel moment tu vas craquer et hurler « MAIS DONNEZ-MOI JUSTE LE PAIN ! » Si tu restes calme jusqu'à l'addition, tu es prêt pour l'espionnage industriel. Sinon, tu finis comme nous à allumer la machine à café qui t'a mangé ta pièce.

J'ai échoué au test de recrutement ; je finirai pas dans *Le Bureau des Légendes* mais au moins j'ai bien mangé.

LE BOUILLON PARADIS

58, rue Salomon Reinach – LYON 7
09 83 91 52 72
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Planches : 9–20 €
🕒 Lun–Sam : 17h–1h



« On iraaaa tous au paradiiis, même moi » Sacré Michel ! Si un jour on m'avait dit que le paradis c'était : planche de charcuterie, burger et pâté, alors oui j'aurais évité les 7 péchés capitaux. Mais une question subsiste : pourquoi Vanessa Paradis est végétarienne du coup ? Maintenant j'y crois : les théories du complot sont vraies et on ira tous au paradis.

La carte change en fonction du *mood* du chef.

ROLIKO

83, rue de Gerland – LYON 7
04 37 70 36 95
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Plats : 25–35 € | Formules midi : 24–27 €
🕒 Lun–Ven : 12h–13h45 & 19h–21h
Sam : 19h–21h



À la sortie de mon école de commerce préférée, je me rappelle que mon frigo est bien vide pour le déjeuner. J'hésite entre mon fond de pâtes au pesto rouge et mon fond de pâtes au pesto vert, mais au détour d'une rue je tombe sur *Roliko*. En fait, aujourd'hui, je vais mettre la routine au placard. Au menu : poireaux pochés, truite fumée, merlu sauté et sorbet fruité. Enfin une pause déj' digne du PP.

Le menu qui change tous les jours.

Le chef travaille avec près de 80 producteurs locaux.

RESTAURANT MARGUERITE – BOCUSE

57, av. des Frères Lumière – LYON 8
04 37 90 03 00
Ⓜ Sans Souci
€ Menu midi : 29,50 € | Menus : 30,50–59 €
🕒 Lun–Jeu : 12h–14h & 19h–21h30
Ven : 12h–14h & 19h–22h
Sam : 12h–14h30 & 19h–22h30
Dim : 12h–14h30 & 19h–21h30



Je t'aime un peu, beaucoup, passionnément, à la folie… Oui, toi *Marguerite* ! Sous les moulures de ta villa, pas de graines de chia ni de *kombucha* branché (on laisse cette verdure-là aux Parigots). Place au Bocuse pur gone et généreusement beurré. C'est un kiff de butiner tes assiettes, mais je ressors de là avec un estomac tellement lourd que si je tentais de me prélasser sur ta pelouse, je prendrais racine direct.

Le menu change chaque jour, selon les humeurs du marché.

Des options véganes et végétariennes peuvent être réalisées à la demande.

ACCORDS GOURMANDS

21, grande rue de Vaise – LYON 9
04 78 83 84 90
Ⓜ Valmy
€ Menus midi : 21 € / 25 € | Plats : 15 €
🕒 Lun–Ven : 12h–14h & 19h–21h30
Sam : 12h–14h & 19h30–21h30
Dim : 12h–15h



« Savez-vous planter les choux à la mode, à la mode ? Savez-vous planter les choux à la mode de chez nous ? – On les plante près d'ici avec amour, avec amour. On les cuisine comme avant comme Mamie, comme Mamie. » Comme on retourne en enfance avec cette comptine, chez *Accords Gourmands* on revient aux bases avec des produits locaux et des plats français réconfortants.

Pour les gourmands pressés, n'hésitez pas à demander un menu bistrot.

L'EPICK

30, rue des Docks – LYON 9
04 74 71 31 23
Ⓜ Gare de Vaise-G.Collomb
€ Menus midi : 23 € / 27 €
Plats : 14–27 €
🕒 Lun–Ven : 12h–14h



Je pensais aller manger. Je suis entré en guerre. À peine assis chez *L'Epick*, les premières offensives arrivent. Une entrée violente. Je vacille, mais je tiens la ligne. Puis vient le plat. Là c'est une charge frontale. Je tente de riposter, mais je suis dépassé. Mon palais tombe. Mon estomac capitule. Et pourtant j'en redemande. Le café gourmand, c'est le coup de grâce. On t'achève avec respect. Bref, *L'Epick*, ce n'est pas un repas. C'est une bataille. Et je suis tombé au combat, mais quelle belle guerre.

Un thé glacé maison offert.

La cuisine locavore nous rappelle que le meilleur est souvent plus proche qu'on ne le croit.

LES PETITES CANTINES (VAISE)

37, rue Saint-Pierre de Vaise - LYON 9
07 78 12 31 19
Ⓜ Valmy
€ Prix libre
Mar-Ven : 9h30-15h30

Vous ne savez pas la dernière que mon p'tit m'a faite ?! Il m'a parlé de sa cantine, où il aurait super bien mangé ! Il m'a dit qu'il avait cuisiné avec tout le monde ! Qu'il avait eu du rab' ! Qu'il avait adoré débarrasser la vaisselle, nettoyer la table et remettre les chaises ! Et voilà pas qu'il commence à râler quand je sors un plat surgelé ! C'est peut-être la jalousie qui parle, mais je l'emmènerai moins souvent aux *Petites Cantines* celui-là.

Cantine de quartier participative où l'on se rend pour échanger et cuisiner.

TERROIR & NÉNUPHAR

11, av. Sidoine Apollinaire - LYON 9
04 69 67 17 10
Ⓜ Valmy
€ Menus midi : 18-25 €
Plats : 13-19 €
Lun-Mer : 12h-14h
Jeu & Ven : 12h-14h & 19h-21h30

Terroir : campagne, refuge de traditions bien grasses.
Terroir (ici) : plat du jour qui ne rate jamais et un moelleux chocolat blanc–framboise parfaitement maîtrisé.
Nénuphar : fleur poétique flottant sur l'eau.
Nénuphar (ici) : moi, flottant pareillement après avoir fini le moelleux.
Entre *Terroir & Nénuphar*, même combat : ça te cueille, ça te calme, et ça te laisse dériver avec le sourire.

-15% sur l'addition totale.

Le rapport qualité/prix.

RESTAURANT FOND ROSE

25, ch. de Fond Rose - CALUIRE-ET-CUIRE
04 78 29 34 61
Ⓑ Rochette Cercle d'Aviron
€ Formule midi : 25 €
Menus : 33,50-59 €
Lun-Jeu : 12h-13h45 & 19h-21h45
Ven : 12h-13h45 & 19h-22h15
Sam : 12h-14h15 & 19h-22h15
Dim : 12h-14h15 & 19h-21h30

Fruits, légumes,
Ce soir, je dois vous parler. Non pas d'une menace sanitaire, non pas d'une crise économique, mais d'une expérience qui m'a profondément bouleversée.
Nous étions en guerre. Et je dois vous dire, mes chers carottes, que nous avons écrasé l'ennemi en purée. Quoi qu'il en coutait, nous nous sommes battus. C'était un Bonduelle.

Le respect et l'amour des traditions bocusiennes.

COMPTOIR DE SAINT-CYR

17, rte de Lyon - SAINT-CYR-AU-MONT-D'OR
06 40 64 43 80
Ⓑ Fayolle
€ Formule midi : 32 €
Menu du soir : 39 €
Lun-Sam : 12h-14h & 19h30-22h

J'arrive sur le champ de bataille, une bombe de verdure surgit devant moi. Lointain est le tumulte du centre de Lyon. Le silence est trop calme. J'ose faire un pas en avant, quand soudain, des coups de feu retentissent. Un ceviche de lieu me frappe à l'épaule. Le pied de cochon s'en suit pour me toucher en plein cœur. Je vacille, tente de me cacher... En vain. Je ne peux rien faire face à l'ultime tir : le gaspacho d'ananas est assassin.

Un café offert.

Le chef travaille des produits bruts selon les saisons et les arrivages.



Terre & MER

Bon Émilie, tu vas pas remuer terre et mer pour retrouver ta puff !

Terre

BOUILLON BARATTE

25, rue du Bât d'Argent – LYON 1
04 27 01 24 79
Hôtel de Ville L. Pradel
Menus midi : 21 € / 26,50 €
Menus : 23,50 € / 28 €
Lun-Dim : 12h-23h

Baratte *n.f.* Ustensile pour fouetter le beurre… Et ici, clairement, ça bat fort, et pas que le beurre. Au *Bouillon Baratte*, ça envoie du classique bien monté, œuf mayo, plats mijotés, mais l'ambiance, elle, s'emballe vite. Tables serrées, chaleur ambiante, service qui ne traîne pas : ça remue, ça frôle, ça monte… sans jamais redescendre. On sent que ça peut basculer à tout moment.

Jeux de société en libre accès pour pimenter la soirée.

BUTCHER

30, rue Lanterne – LYON 1
07 72 07 45 47
Hôtel de Ville L. Pradel
Viandes : 32-78 € | Planches : 65-110 €
Mar & Jeu : 19h30-21h
Mer : 12h-13h & 19h30-21h
Ven : 12h-13h & 19h30-21h30
Sam : 12h-13h30 & 19h30-21h30

Cet endroit est parfait, je pose ma caméra à l'abri des regards. J'attends mais rien. Quand soudain le Lyon vint. Petit pas par petit pas, il guette sa proie. Chaud comme un taureau ! Le félin court, cavale, galope, accoure et d'un coup de pattes la bête s'envole. 1-0 pour le Lyon, les **lyon**ceaux vont se régaler ce soir.

De la viande aussi quali' que les documentaires Arte.

Si vous ne voyez pas les problèmes d'orthografe de cette critique, pensez à consulter une orthofoniste ;)

DELICATESSEN

6, rue de Savy – LYON 1
04 78 39 57 04
Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Ven : 18h-23h
Sam : 12h-14h & 18h-23h

Ici, on oublie l'ambiance glauque du film de Jeunet *Delicatessen* : on ne découpe pas les voisins mais des pièces de viande. Dans ce temple de BBQ américain, le dicton est sacré : tout est bon dans le cochon, surtout quand il a cuit pendant 15h à basse température. On nous sert sur un plateau une montagne de viande accompagnée de la trilogie venue tout droit des USA : *Mac and cheese*, *cowboy beans* ou encore du *creamy corn*.

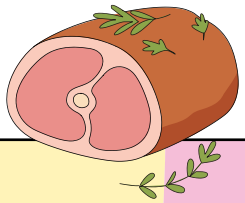
Pour mes concubin(e)s : petit bain de bouche dispo dans les toilettes pour repartir plus frais que jamais.

La viande ne vient pas de loin : max 100 km autour de Lyon !

L'ARBRE SEC

23, rue de l'Arbre Sec – LYON 1
04 78 27 16 84
Hôtel de Ville L. Pradel
Menus midi : 18-25 €
Entrées : 5-28 €
Mar-Jeu : 12h-14h30 & 19h-23h
Ven & Sam : 12h-14h30 & 19h-23h30

J'avais une faim de loup et l'ambition d'un combattant avant la pesée. Mauvaise idée. Autant dire que j'ai perdu le combat au premier regard sur la carte. Le serveur m'a vu me déboutonner mon pantalon. Il n'a rien dit… C'est ça aussi un bon service. Le combat de boxe, il est dans mon bide là.



LES BONS VIVANTS

5, rue Longue – LYON 1
04 78 30 41 92
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 26-105 € | Planches : 19-23 €
Mar-Jeu : 19h-21h30
Ven : 19h-22h
Sam : 12h-14h30 & 19h-22h

Éloge inversée :
Les Mauvais Mourants, c'est un restaurant **ignoble** où le personnel **désagréable** et **froid** vous servira des plats servis **sans** amour, tout en étant aussi **insipide** que la décoration de la pièce. Je me permets donc un conseil : **n'y allez pas, vous serez déçus.**

Je garde un souvenir épouvantable de l'entrecôte.

Pour rappel, ceci est une éloge inversée. Sinon, le chef me câlinerait.

QUANTINE

108, bd. de la Croix-Rousse – LYON 1
09 56 27 61 21
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menu du jour : 19 € | Plats : 18-26 €
Mar-Sam : 12h-14h & 19h-22h30
Dim : 11h-15h

Nouvelle *strat'* de rat pour une nouvelle vie ! J'ai débloqué un *soft skill* de malade : discuter et sympathiser avec le patron et le chef cuisto pour faire oublier que je dois poser mon *AmEx* sur le TPE avant de repartir du resto'. Dans le jargon on appelle ça un *resto' basket*, mais moi j'ai plus vécu ça comme un resto' découverte.
PS : j'ai fait demi-tour pour revenir payer, rouge de honte.

Les digestifs sont incroyables, Gérard-ment vu ça !

Tu cherches des viandes chaudes de ta région… Viens les choisir dans leur vitrine !

B.L.O

37, rue de la Charité – LYON 2
04 72 31 76 95
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Viandes : 24-115 €
Lun-Sam : 12h-14h & 19h-22h

On m'a toujours dit « *BROs before HOEs* ». N'empêche que celle-la avait un sacré *BBL*. Donc j'ai transgressé le *BRO code* en espérant qu'elle allait *B.L.O. my mind*. Eh bah c'était décevant. Donc pour me faire pardonner, j'ai emmené mon *BRO* chez *B.L.O.* en priant qu'une bonne pièce de bœuf maturé ou un *carpabello* + pesto + parmesan allait lui faire oublier *my mistake*.

B.L.O. : Butcher + Love = Orgasm

NOSCH

24, rue Palais Grillet – LYON 2
04 78 42 08 31
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 22-26 € | Les apéros : 7-16 €
Lun-Ven : 12h-14h & 19h30-22h

Venir seulement pour boire un coup ? Pas question ! Philosopher sur un Côte-Rôtie avec des inconnus que tu as rencontré il y a 5 minutes ? Évidemment !
Un conseil, va faire un tour dans leur cave immense avant que ton état ne t'oblige à descendre l'escalier sur les fesses. Comme on dit ici : « Le vin ne résout pas les problèmes, ceci dit l'eau et le lait non plus. » Et honnêtement… Ils marquent un point.

Des viandes plus tendres que ma dulcinée, oups balle perdue pour Raymonde !

Comme Indila, ils privilégient la qualité à la quantité ;)

Ils mettent du romarin même dans les desserts #ecofriendly #découverte #cétaitundélice.

BUBULA

77, rue Baraban – LYON 3
04 78 53 90 48
Ⓑ Sacré Cœur
€ Viandes : 29-33 € | Brochettes : 23-27,50 €
Mar & Mer : 9h30-15h
Jeu-Sam : 9h30-15h & 17h-21h
Dim : 9h30-12h30

J'adore aller au resto', puis rentrer chez moi convaincue que je peux refaire pareil. Résultat : une triste escalope et beaucoup d'humilité. Chez *Bubula*, ils ont réglé le problème : après t'être régalé comme rarement, tu peux repartir avec le même morceau de viande acheté sur place. Plus d'excuse sur la qualité. Si tu rates, c'est officiellement toi le problème. Mais au moins, pour une fois, tu as une vraie chance de briller.

Si vous êtes végétarien ou intolérant au gluten, le chef peut s'arranger.

LES GARÇONS BOUCHERS

102, crs Lafayette – Halles de LYON PAUL BOCUSE – LYON 3
04 72 40 08 59
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Viandes : 23-100 € | Salades : 21 €
🕒 Lun : 11h30-16h
Mar-Jeu : 11h30-14h
Ven-Dim : 11h30-14h30

Le Petit Paumé vous présente le Tour de France de la barbaque ! Dénivelé majeur à la carte. Au menu, toutes sortes de basses côtes et d'entrecôtes… Je préfère les côtes dans l'assiette plutôt qu'à vélo, mais pas le choix faut y aller ! Alors tous en selle, vitesse 7 et 3ème plateau de charcuterie, j'avoue avoir failli Flanchet en arrivant sur le passage du Mont ~~Ventoux~~ Ventrèche… Mais pas question de laisser Filet la victoire, je finis mon assiette et nous n'en Pa(r)leron plus !

Cet établissement n'est pas un vulgaire Gîte à la noix, bien au contraire ! Une seule devise : *To beef or not to beef…*

RESTAURANT DE LA SOIE

5, place Marcel Bertone – LYON 4
04 78 28 71 37
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menus : 19 € / 25 €
🕒 Lun-Mer : 8h-15h
Jeu & Ven : 8h-23h
Sam : 9h30-23h

L'ascension est rude, mon souffle court, trop de dénivelé. Comme Reinhold Messner je garde la ligne d'arrivée en tête en quête de la délivrance. Soudain, au bout du rouleau, le *Restaurant de la Soie* apparaît comme un refuge sacré. On rigole pas avec le ravito : des grosses portions de plats français bien gourmands. Un vrai camp de base pour repartir avec des glucides pour la suite du périple. Comme quoi, après l'effort le réconfort.

Mieux que les gels ou les barres protéinées, rien ne vaut une belle bavette pour se rassasier et remplir ses batteries pour la journée !

AUX TROIS MARIES

1, rue des Trois-Maries – LYON 5
04 78 37 67 28
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Plats : 18-25 €
🕒 Mar-Ven : 12h-14h & 19h-22h
Sam : 12h-14h & 19h-22h30
Dim : 12h-14h & 19h-21h

Par toutes les saintes culottes du Vatican, voilà un restaurant pour contenter les plus gourmands. On ne m'avait pas dit que les portes du Paradis s'ouvraient sur une bavette sauce échalotes à faire rougir le Pape. Bon, le Pape je sais pas trop ce qu'il en pense mais Le Petit Paumé, lui, s'est bien régalé.

Pour les amateurs d'histoire, notez que l'établissement est un des plus anciens du Vieux Lyon.

Oui mon père, j'ai fauté… J'ai certes été gourmand, mais la note fût salée…

LA GRILLARDIÈRE

4, rue Lainerie – LYON 5
09 83 94 50 81
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Viandes : 17,90-30,90 €
Burgers : 17,90-19,90 €
🕒 Mer & Jeu : 12h-14h30 & 19h-23h30
Ven : 18h30-00h
Sam : 12h-00h
Dim : 12h-23h

La Grillardière peut surprendre.
Comme vous l'imaginez,
La flamme finit toujours par s'éteindre.
Certains pensent même que
Manger de la viande est un concept dépassé.
Il est donc difficile de croire que,
En termes de goût et de savoir faire,
Cette adresse est une révolution.

MAINTENANT RELISEZ DANS L'AUTRE SENS !!!

MAÎTRE BŒUF

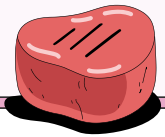
6, place de la Baleine – LYON 5
04 78 37 37 90
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Menus : 29 € / 48 € | Viandes : 28-100 €
🕒 Lun, Jeu & Dim : 12h-14h30 & 19h-22h30
Ven & Sam : 12h-14h30 & 19h-23h

Je vais vous chanter la chanson de la vache
La vache Lyonnaise
Celle qui broute jusqu'à Fourvière,
Et qui fait monter les enchères
Deux points de plus dans la cocarde
À la une, à la deux, 1,2,5 et 8
La vache, la vache
Quelle **** cette vache
La vache elle est *barjot* heyyy
Moi je connais une vache dans le sous-sol du resto'.

La terrasse est en plein cœur du Vieux Lyon, j'aurais pu y passer l'aprem' !

L'ARGOT

132, rue Bugeaud – LYON 6
04 78 24 57 88
Ⓜ Brotteaux
€ Viandes : 23-70 € | Planches : 18,80 €
Mar, Mer & Sam : 8h-14h
Jeu & Ven : 8h-14h & 16h30-21h



Arrivé à *L'Argot*, je *checra* à mon *painco* le verlan entendu dans *La Haine* de Kassovitz. « Vas-y, roule un *tarpé* en *loucedé* », puis au moment de payer : « T'as du *genhar* ? (…) C'est de la *demère*. »
À ce moment, le *louchébem* m'explique : ici, l'argot c'est renvoyer la première lettre d'un mot à sa fin, faire apparaître un « l » au début et ajouter un suffixe. J'ai donc *géman* un *ligogem* de *lorpic* et *fekki* mon petit *lafécès* en dessert.

L'exposition de liandevem dans la salle, c'est un peu comme si on avait pas attendu l'empailleur…

LA VACHE ROUGE

22, bd. des Brotteaux – LYON 6
04 72 77 09 60
Ⓜ Brotteaux
€ Viandes : 28,80-93,80 €
Menu midi : 19,90 €
Lun-Sam : 10h-1h

Putain de réunion Teams sur ma pause dej'. 13h30, j'avais la dalle et je voyais rouge. Tel un taureau conditionné par des années de corrida télévisée, je me suis élancé sans réfléchir vers *La Vache Rouge*. La vache en terrasse m'a regardé arriver avec un clin d'œil aguicheur. Un gentleman comme moi ne pouvait pas ignorer ces appels de phare. J'ai dévoré ses collègues. Elle a fait semblant de ne pas savoir. C'est notre petit secret. En sortant, j'ai quand même évité son regard, par décence.

LES OIES SAUVAGES

120, rue Bugeaud – LYON 6
09 54 56 58 29
Ⓜ Brotteaux
€ Plats : 22-36 €
Entrées : 10-15 €
Lun-Sam : 11h-15h & 19h-1h

Ce programme vous est proposé en audiodescription. À la chasse avec papi en moto (vroum), il met des plombs dans le fusil (clac, clac), crache sa chique (rah-ptu, floc), vise les cols verts (coin-coin) et PAN (pan) ! Et pis il reprend sa moto (vroum), l'emmène chez *Les Oies Sauvages* (miam), le transforme en magret rosé (pshhhhh), et le sert au Petit Paumé (bon appétit).

On se sent comme à la maison avec papi.

CARNEGIE HALL

253, rue Marcel Mérieux – LYON 7
04 78 58 85 79
Ⓜ Stade de Gerland – Le Lou
€ Viandes : 22-46 €
Amuses bouches : 16-18 €
Lun-Sam : 12h-14h & 19h30-23h

Le *Carnegie Hall* te sert un *show* digne d'une première à *Broadway*. La viande est la véritable star : sculptée comme une robe de haute couture sur *Cate Blanchett* à Cannes, dramatique dans sa présence et toujours taillée pour marquer les esprits. La salle est vivante, bruyante, mais pleine d'énergie, façon guichet fermé à New York. Le service suit le tempo : un bon *show* carnivore assumé.

Le show des bouchers en direct, aussi captivant que l'assiette.

NEW LA MAISON

4, rue Jonas Salk – LYON 7
04 72 72 96 96
Ⓣ Halle Tony Garnier
€ Menus midi : 19-29,50 €
Mar-Ven : 12h-14h30 & 19h30-00h
Sam : 19h30-00h

Quand on m'a proposé *La Maison*, je me suis dit : « Super, une soirée comme à la maison. » Sauf que chez moi je n'ai ni une terrasse arborée digne d'un jardin secret, ni un bar géant au milieu du séjour, ni des *avocado toasts* aussi élégamment dressés. Manifestement, nous n'avons pas tous grandi dans la même maison. Il faudrait que je songe à déménager.

Coup de cœur pour le cocktail M : même ça, chez moi, je peux pas.

COUPÉS-COUPÉS

12, quai de Pierre-Scize – LYON 9
06 09 54 67 78
Greillon
Viandes : 16-95 €
Jeu-Dim : 12h-15h & 19h-23h

« Bon, on a corrigé la V1 de ta critique, c'est drôle les blagues *coupé-décalé*, la *jutosité délectable* des ribs sur le menu, mais on comprend pas que *Coupés-Coupés* c'est un resto'. T'apportes pas d'infos, on a été obligé de rajouter un coup de cœur et de vérifier tes pictogrammes. Pour ta V2, mets en avant la *success-story* d'une vente de coupés-coupés en barquette au parc de la Feyssine qui a mené à l'ouverture d'un restaurant. »

Des plats tellement bons que les concurrents ont déserté les alentours.

Pour comprendre pourquoi on fait la gueule, remplace chaque lettre par sa précédente dans l'alphabet.

Z b sjfo b ejsf d'fubju tvqfs cpo.

NEW GOLD MEAT

2, rue Elisée Reclus – DÉCINES-CHARPIEU
07 75 73 91 28
Sept Chemins
Viandes : 22,90-42 €
Plats : 20,90-28,90 €
Lun & Dim : 18h30-23h
Mar-Jeu : 12h-14h & 18h30-23h
Ven & Sam : 12h-14h & 18h30-1h

J'ai mis 35 minutes à vélo'v pour aller chez *Gold Meat*. 35 minutes à pédaler dans l'Est lyonnais en me disant que j'allais compenser la viande par l'effort, que le bilan carbone allait s'équilibrer, que j'étais quelqu'un de bien. Mon estomac est hermaphrodite : écolo et carnivore.

Ouverture jusqu'à 1h le vendredi pour se dégommer avec le DJ.



Entre Terre et Mer

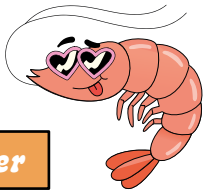
COCHON IODÉ – CROIX – ROUSSE

13, rue d'Austerlitz – LYON 4
06 15 18 40 77
Croix - Rousse
Douzaine d'huîtres : 24-28 €
À grignoter (viandes) : 8-25 €
Mer-Sam : 12h-14h30 & 18h-22h30
Dim : 11h-15h

« Tu préfères ton terre ou ta mer ?
– Impossible de choisir. Et de toute façon, qui a dit qu'on ne pouvait pas embrasser une huître d'un côté et une saucisse de l'autre ? »
Ici, chaque bouchée vous rappelle que les conventions sont faites pour être bousculées ! Ça a du bon, parfois, l'audace et l'impertinence… Et ça, j'achète !

De la poignée de porte aux affiches du comptoir, la déco' respire l'air marin.

Avant tout, *Cochon Iodé* est un ostréiculteur entre la Bretagne et le Bassin d'Arcachon !



Fruits de mer

LES MERLUCHONS

Quai de la Pêcherie – LYON 2
06 81 40 10 80
Hôtel de Ville L. Pradel
Douzaine d'huîtres : 18,90-31,90 €
Jeu : 18h-21h30
Ven : 10h30-15h
Sam & Dim : 10h-15h

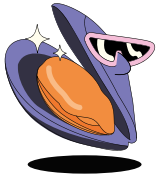
Si ta bouche ressemble au désert de Gobi après une nuit trop arrosée, *Les Merluchons* est ton oasis. On vient y chercher le frisson de l'iode pour oublier l'odeur de la bière qui colle à la peau. Ça glisse tout seul, c'est froid comme le regard de mon ex, et ça te remet les idées en place plus vite qu'un contrôle de police. Alors si jamais c'est marrée basse dans ton gosier, tu sais maintenant où aller.

Niveau prix, on est loin du kebab de fin de soirée.

CELLERIER

102, crs Lafayette – Halles de LYON PAUL BOCUSE – LYON 3
04 78 62 36 68
Halles Paul Bocuse
Douzaine d'huîtres : 24,70–49,50 €
Lun-Jeu : 9h–21h | Ven : 9h–21h30
Sam : 9h–22h | Dim : 9h–15h30

Donnez-moi un poisson grillé.
Oh oui une dorade royale.
Ras la casquette des cuissons non maîtrisées.
Allons manger aux halles.
D*ing dong* vous avez bien sonné chez *Cellerier*?
Entier sera servi mon poisson local.



L'eau du robinet a, elle aussi, son petit caractère.

CHEZ ANTONIN

102, crs Lafayette – Halles de LYON PAUL BOCUSE – LYON 3
04 24 41 02 01
Halles Paul Bocuse
Douzaine d'huîtres : 26–44 €
Plats : 22–60 €
Mar–Dim : 10h–16h

« Hmmm ça sent la moule par ici ! Eh Anto mate celle-là, elle a plus l'air si fraîche…
– Tu l'as dit mon con et regarde moi cette huître bien grasse là, elle déborde tellement qu'on ne sait même plus de quel côté l'attaquer.
– En plus elle fond dans la gorge, même pas besoin de la mastiquer pour l'avaler hahaha **(rire gras)** !
– Et gare aux coups de queue de la crevette rose juste là, elle a l'air de vouloir se mouiller hahahaha **(rire très gras)** ! »

Un équipage aguerri et du frais dans l'assiette… J'embarque !

CHEZ LÉON

102, crs Lafayette – Halles de LYON PAUL BOCUSE – LYON 3
04 78 62 30 28
Halles Paul Bocuse
Douzaine d'huîtres : 24–45,60 €
Plateaux de fruits de mer : 34,20–129,80 €
Lun-Sam : 9h–22h
Dim : 9h–14h

Mon premier est aussi piquant qu'un lendemain de soirée bien arrosée…
Mon second te donne l'impression de boire la tasse…
Mon troisième se tortille discrètement mais disparaît aussi vite que ton verre de vin blanc…
Mon quatrième se fait tirer de sa coquille pour se noyer dans ~~l'alcool~~ la mayo…
Mon tout est le plateau de fruits de mer de mon ami Léon qui te fait entendre le bruit des vagues malgré la houle des Halles !

Pour une expérience encore plus immersive, venez manger directement au comptoir : au plus près des produits !

MAISON ROUSSEAU

102, crs Lafayette – Halles de LYON PAUL BOCUSE – LYON 3
04 78 62 37 65
Halles Paul Bocuse
Douzaine d'huîtres : 18–42 €
Plateaux de fruits de mer : 53–240 €
Lun & Dim : 9h–15h
Mar–Sam : 9h–22h30

Maison Rousseau, j'ai ressenti la même chose qu'en lisant Jean-Jacques Rousseau : je ne comprends rien, mais je fais semblant d'être cultivé. Tellines ? Ormeaux ? Oreilles de cochon ? On dirait des personnages du Contrat social. Puis je suspends mon jugement, j'adhère au pacte… et j'atteins l'état de grâce gastronomique.

L'homme naît libre, mais partout il est enchaîné… aux pâtes au saumon de *Maison Rousseau*.

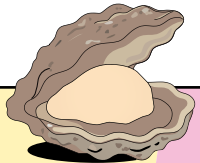
MERLE HUITRES ET COQUILLAGES

102, crs Lafayette – Halles de LYON PAUL BOCUSE – LYON 3
04 78 62 30 29
Halles Paul Bocuse
Douzaine d'huîtres : 23,40–48,80 €
Coquillages (la douzaine) : 11,40–24,30 €
Lun-Sam : 8h30–22h
Dim : 8h30–14h

Lugdunum, 43 avant J.C. : la maman merle fait son nid au milieu de la halle du village.
Lyon, 2027 : la halle gentrifiée de Lugdunum, devenue Halle de *Paul Bocuse*, fait déguster les fossiles de ses anciens habitants. Parmi ses exposants, une passionnée a décidé de mettre en avant la maman merle et ses oisillons. Elle sublime leurs délicieux fossiles, devenus crustacés, avec une carte des vins délicate et des condiments triés sur le volet.

Mon assiette aurait fini sur mes genoux si j'avais voulu poser autre chose sur la table.

Les coquilles de tes crustacés seront recyclées avec soin.



NACRE

14, rue Lainerie – LYON 5
09 62 60 71 03
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Douzaine d'huîtres : 26-45 €
Plateaux de fruits de mer : 38-119 €
Mer-Sam : 12h-14h & 19h-22h
Dim : 12h-15h

Et non, vous vous attendiez à lire une énième critique sur la Bretagne ou la Normandie. PROVOCATION !
Cap sur l'île d'Oléron ! Fou, Fou, Fou !
Bienvenue au paradis des fruits de mer, où chaque crustacé se savoure avec un verre de vin rouge à la main. AUDACE ! C'est décidé, les trésors marins n'auront plus de secret pour les Lyonnais.

Qui a dit qu'on ne pouvait pas boire du vin rouge avec du poisson et des fruits de mer ?

L'HUITRIER

245, rue Marcel Mérieux – LYON 7
04 78 58 71 61
Ⓜ Stade de Gerland – Le Lou
€ Douzaine d'huîtres : 19,80-31,80 €
Menu midi : 22,80 €
Mar & Mer : 10h-14h & 18h-19h30
Jeu-Sam : 10h-14h & 18h-21h

« Je pense qu'on est des huîtres, regarde le matin par exemple, on reste collés à notre lit, on se bourre à l'eau pour se remettre d'une veille noyée dans l'alcool. On n'émerge jamais…
– Je pense que t'es juste alcoolique.
– T'es dur…
– Comme une huître ? Et puis au moins regarde aujourd'hui on s'est bougé…
– Et tu devineras jamais ce qui nous a décollé du canapé : *L'Huitrier* haha (rire nerveux). »

Poissons

CRAZY SALMON

54, rue Mercière – LYON 2
04 78 42 97 92
Ⓜ Cordeliers
€ Menu midi : 18 € | Menus : 27-33 €
Mar & Mer : 11h45-14h & 18h45-22h
Jeu : 11h45-22h
Ven : 11h45-14h30 & 18h45-22h
Sam : 11h45-14h30 & 18h45-22h30
Dim : 11h30-14h30

Si Poséidon faisait sa crise de la quarantaine, il ouvrirait ce resto'. Prendre le poisson le plus chiant des repas de famille pour le rendre sexy ? Il fallait oser. Il a juste rajouté des néons et puis ça marche de fou. Manger du saumon devient *swag* et le gravlax fond encore plus vite que mes résolutions du Nouvel An. Une folie douce à s'en lécher les branchies.

Leur cruche saumon qui fait des bruits de saumon (glouglouglou).

Une chance pour eux que je n'ai pas pris de sac sinon je serais reparti avec leur cruche saumon.

PÈRE & FISH

31, rue Mercière – LYON 2
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 13,90-16,90 € | Menu enfant : 8,90 €
Lun-Dim : 12h-22h30

Tous les mêmes… Tu les désires, tu sais que tu vas regretter, tu y vas quand même. Tu croques, tu le finis, et il t'a encore déçue. Mais, cette fois, c'est différent, je ne me suis pas ennuyée avec ce burger : saumon mi-cuit, confit d'oignon et frites maisons. Bref, j'ai pris mon pied chez *Père & Fish*.

Je suis arrivé fumée comme un saumon, je repars fraîche comme un gardon.

Tu ne pourras pas emmener ton pote végé.

LA BARQUE BLEUE

88, rue de Créqui – LYON 6
04 26 63 80 20
Ⓜ Foch
€ Plats : 22,90-27,90 € | Entrées : 12,90-20,90 €
Lun-Ven : 12h-14h & 20h-21h30

À *La Barque Bleue*, j'ai essayé de déclencher une bagarre générale comme Ordralphabétix, mais impossible : le poisson est **vraiment** frais. J'ai donc rangé ma potion magique et mes baffes pour sortir les fourchettes et manger des St Jacques. C'est fin et savoureux. À présent, je suis prêt à remplacer le sanglier à tous mes banquets. Par Toutatis, c'est la meilleure marée de Lugdunum !

Des poissons entiers parfaits pour se baffer.

Horoscope

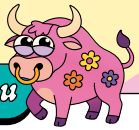


Bélier



Vous croiserez un mec en marcel qui vous expliquera que Saturne explique tout, même pourquoi le Métro B est en retard.
Hochez la tête et fuyez.

Taureau



Lama Faché - LES 13 RAISONS DE METTRE FIN À LA CORRIDA

Gémeaux

On vous demandera « mais en vrai t'es plutôt gaucher ou droitier ? » et vous répondrez « je tire des deux pieds, Ousmane Dembélé ». Mercure n'y est pour rien, on aurait tous répondu pareil.

Cancer



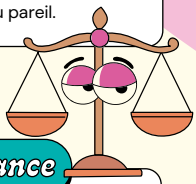
Vous allez ouvrir votre appli' bancaire juste après avoir fait les soldes. Les astres vous conseillent de refermer immédiatement.

Vierge



Vous allez corriger une faute dans un message qui ne vous était même pas destiné. Les gens diront que vous êtes pénible. Les gens auront tort. Il y avait deux fautes.

Balance



Vous demanderez « on fait quoi ? » 143 fois. À Noël, vous serez encore en train de comparer les cartes de trois restaurants.

Scorpion



Cette année, vous allez pardonner. Enfin... officiellement. Officieusement, un tableur Excel intitulé « Trahisons.xlsx » continuera d'exister quelque part.

Chèvre



Ah merde c'est pas le bon calendrier astrologique. Pour les bébés nés en 2027 qui liront peut-être ce guide un jour vous êtes les GOATs.

Sagittaire

#THUGLIFE!



Capricorne



Vous ouvrirez votre ordinateur pour envoyer un seul mail. Quarante-cinq minutes plus tard, vous aurez renommé douze dossiers, payé une facture de 2023, comparé trois assurances et oublié le mail.

Lion



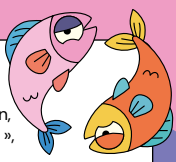
Non, vous n'êtes pas égoïste. Non, vous n'êtes pas autocentré(e). Les autres sont juste jaloux de vos nouvelles chaussures que vous avez achetées il y a un mois mais que vous avez cachées pour pas que l'on découvre votre budget shopping.

Verseau



Vous cocherez tellement de cases sur votre to-do list que vous finirez par écrire des tâches déjà faites juste pour les barrer. Les astres appellent ça « l'équilibre mental ».

Poissons



Sous l'océan (sous l'océan), pas d'soupe de poisson, pas d'marmiton, pour la tambouille, on leur dit « non », on déambule, on fait des bulles !



RÉGIMES ALTERNATIFS

4 itinéraires

À (RE)DÉCOUVRIR POUR COURIR DANS LYON



Que vous soyez en footing à 3:20/km ou plus lent qu'un Vélo'v rouge crevé, vous pourrez (re)découvrir ici 4 itinéraires à ajouter à votre programme d'entraînement. Gare aux essuie-glaces, étirez-vous et buvez de l'eau !



Parcours #1

Dénivelé sur Fourvière et la Sarra
Distance : Environ 8 km
Dénivelé : Entre 250 et 400 m (à volonté !)

En partant du Vieux Lyon, découvrez un premier segment vertical dans le parc des hauteurs (60 m) jusqu'à Fourvière, avant de vous attaquer à la fameuse piste de la Sarra (60 m à 20%). Segments à faire une ou plusieurs fois !



Parcours #2

Le Semi des deux berges
Distance : 21 km

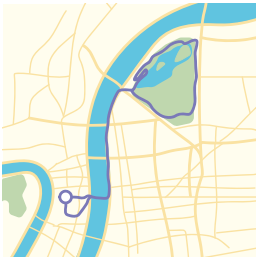
Au départ de la Rue Duquesne, longez les rives du Rhône près du Parc de la Tête d'Or jusqu'au Parc naturel de la Feyssine et la Plaine des Orchidées. Demi-tour : longez les fameux quais de Rhône jusqu'à la Confluence. Pour finir, longez les quais de Saône et le Vieux Lyon avant de passer par les Terreaux jusqu'à votre point de départ.



Parcours #3

Sortie chill sur la Saône
Distance : 5 km ou 13 km

En partant du quai Saint-Antoine, longez tranquillement les quais de Saône jusqu'au Pont Kœnig (5 km A/R), ou jusqu'à l'Île Barbe pour les sorties plus longues (13 km A/R). Profitez du calme de ces quais méconnus, parfait pour un footing à la fraîche.



Parcours #4

Le 10 km de la Tête d'Or
Distance : 10 km

Quoi de mieux pour un 10 km que ce parcours très connu des Lyonnaises et Lyonnais : frimer à 3:20/km devant les terrasses des péniches, doubler un maximum de personnes sur l'interminable ligne droite des quais, se plaindre du faux plat pour rejoindre le parc et faire la grande boucle (dans le bon sens !) avant de revenir au point de départ à la recherche du PR (quitte à finir occis...).

Végétarien



C'est trop bon, je pleure sur le tofu.

BLOOM SUSHI

27, rue de l'Arbre Sec – LYON 1
04 81 11 86 19
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Plats : 14-15 € | Desserts : 4-9 €
Lun-Dim : 12h-14h & 19h-22h

Ahhhh le Japon, les Sakura avec leur si beau *Bloom*, les carpes *Koï* avec toutes leurs couleurs et ce petit… Mais c'est quoi ça ??
Steve, le (Poi-)
Le poisson Steve (poisson Steve)
Il est orange (ooh-ooh)
Celui-ci je le garde, pas question qu'il finisse en sushi !

Des sushis pour tous les goûts et les poissons approuvent ! *What else ?*

YAAFA

17, rue d'Algérie – LYON 1
04 78 27 42 42
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Formules : 9,50-15 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h-22h
Ven & Sam : 12h-23h

Quand j'ai envie de faire la fête y'a les Petites Pauses, quand j'ai envie de rire y'a l'*ASSE* et quand j'ai faim *Yaafa*. Ici y'afalafels, y'a kebabs et y'a salades vertes… De quoi rendre me rendre nostalgique des *merguez party* qu'on mettait aux verts quand ils étaient encore en Ligue 1.

Les falafels à la maison, à défaut de la coupe à la maison.

Quantités Jean-Marc généreuses.

NEW BECBEC

232, rue Paul Bert – LYON 3
06 59 46 29 47
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
Mar & Mer : 8h-17h30
Jeu & Ven : 8h-23h
Sam : 9h30-15h30

On se prend de *BecBec* avec ma coloc coréenne : on veut faire une soirée capitalisme mais je veux manger étasunien et elle coréen du sud. On atterrit ici pour trouver le seul compromis au monde, un *grilled cheese kimchi*. Malheureusement nos rêves d'individualisme et de libéralisme sont coupés court par l'ambiance du resto' : ici c'est bonne ambiance, partage, jeux et nourriture végé !

Un gâteau retourné à tomber par terre !

L'ÉQUILIBRISTE

125, av. Lacassagne – LYON 3
Ⓜ Grange Blanche
€ Menus : 22,50 € / 28 € | Plats : 15-18 €
Mar : 16h30-23h
Mer-Sam : 11h-23h30
Dim : 11h-16h

Toute l'année à marcher sur un fil, à éviter de tomber dans la routine… Ici, tout s'équilibre (enfin) ! On y cuisine engagé sans être ennuyeux. Tout y est : du goût, une terrasse ensoleillée, et une vraie convivialité. L'équation est trouvée ! De quoi remettre les pieds sur terre… ou rester perché, sereinement, un peu plus longtemps sans culpabiliser.

Le gaspacho de concombre et huile de romarin !

L'association « Les amis de l'équilibriste » promeut l'écoresponsabilité à travers divers ateliers.

MAISON COURGETTE

75, grande rue de la Croix-Rousse - LYON 4
04 72 07 91 76
Ⓜ Hénon
€ Plats : 14,90 € | Desserts : 3,50-6,90 €
Lun : 11h-15h
Mar-Sam : 11h-18h
Dim : 10h30-15h30

Qui mange de la salade n'est jamais malade ! Qui mange des carottes devient aimable ! Qui mange des courgettes devient chouette ! Vous n'y croyez pas ?! Pourtant, cette adresse est vraiment chouette et pleine de bienfaits ! De quoi oublier les traumatismes culinaires de l'enfance et rééduquer son palais au goût d'une cuisine végétale simple et locale.

Ici des produits bio en circuit court, travaillés dans une démarche zéro déchet. Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme !

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

Nouvelle tentative de Restaurant Speedrun... Peut-être que je vais dépasser le million de vues TikTok cette fois. Je me mets à courir dans l'entrée, je descends au sous-sol et je tombe sur une équipe en plein service. Ils essayent de me convaincre que ce n'est pas une cuisine de restaurant, mais les Petites Cantines, et que je peux venir cuisiner et manger avec eux pour me faire des amis... Mouais, ils ont surtout trouvé une technique originale pour me faire bosser gratuitement.

Update : ça fait 10 ans que j'y suis c'est toujours aussi bien je recommande !

De chacun selon ses moyens, à chacun selon ses besoins.

NEW CUEILLETTE

4, rue Pierre Corneille - LYON 6
07 61 40 78 49
Ⓜ Foch
€ Menus : 15-23 €
Mar-Sam : 8h-16h

Cueillette nous a prouvé qu'il n'y avait plus besoin de s'égarer trois heures dans les sous-bois pour cueillir de véritables pépites. Après deux minutes tranquilles dans le 6ème, ta récolte sera déjà fertile : un menu qui change chaque semaine, le doux parfum du fait maison. Une cuisine qui séduit MÊME ton pote le plus difficile, mais si, tu sais, ce végan intolérant au gluten.

C'est la cueillette de produits frais du moment qui détermine le menu.

NEW CABAÏTAN

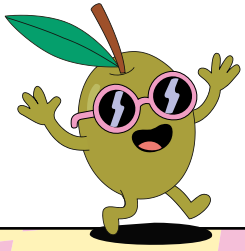
67bis, rue de Marseille - LYON 7
04 72 14 19 49
Ⓜ Jean Macé
€ Menus midi : 17,50 € / 21 €
Lun : 11h-15h
Mar-Ven : 7h30-15h

Mon mec Vic veut du *sex* plus sauvage... Je l'amène donc chez *Cabaïtan* : la porte à peine ouverte, le proprio se met à lui aboyer dessus. Vic prend la purée : elle est tellement bonne qu'il en redemande. Cependant pas de saucisse au menu mais on se contente bien des melons et des pastèques !

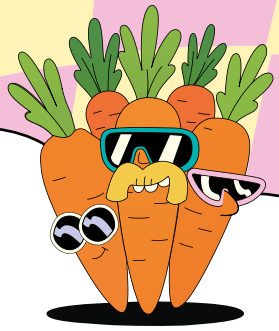
Le service et le soutien émotionnel sont assurés par un chien très câlin <3

Le proprio-chien s'appelle Cova et connaît beaucoup + de tours que mon mec !

Un max de court-circuit dans l'estomac tellement c'est bon... Pardon, de circuit-court !



Végan



Les pâtes au sucre, c'est végan ?

LASKA

13, rue Terraille – LYON 1
04 78 98 86 30
Hôtel de Ville L. Pradel
Menu midi : à partir de 18 € | Menu soir : 49 €
Mar-Ven : 12h-14h30 & 19h-21h30
Sam : 12h-15h & 19h-21h30

Socrate : « Dis-moi, qu'est-ce qu'un bon restaurant ? »
Le Gone : « C'est là où l'on mange de la bête, Socrate ! »
Socrate : « Et si je te disais qu'à *Laska*, le Maître restaurateur trouve la Vérité dans le panais ? Qu'il sort de la caverne des animaux tués pour contempler le Soleil du végétalisme ? »
Le Gone : « D'accord pour le soleil… Mais j'ai toujours la dalle. »

LIKE AN ELEPHANT

11, montée Saint-Sébastien – LYON 1
09 82 59 59 24
Croix - Rousse
Menu : 38 €
Mar-Jeu : 19h-23h
Ven & Sam : 12h-14h30 & 19h-23h
Dim : 12h-15h

Silence… Au loin, un bruissement dans les feuillages. Le mythique *Éléphant* fait enfin son apparition. Herbivore, imposant et d'une puissance redoutable, il attire les passionnés mais aussi les curieux de la cuisine végane. Chez *Like an Éléphant*, les cuistots transforment chaque plat en terrain de chasse… aux saveurs. Bilan de l'expédition : cette fois-ci, le spécimen en voie d'extinction, c'était ma faim.

La sagesse de l'*Éléphant* affichée à l'entrée : *if you are a racist, sexist, homophobic or just an asshole… don't come!*

On retrouve à la carte des bières, vins et spiritueux sans alcool.

Le chef utilise des produits locaux.

PRANA

5, rue Duhamel – LYON 2
09 73 58 42 54
Perrache
Plats : 19,50-20,50 € | Desserts : 9-9,50 €
Mar-Ven : 19h-22h30
Sam : 12h-14h30 & 19h-22h30

J'essaye de décrypter mon ordonnance :
- *Doliprane 1000 mg* deux fois par jour
- *Taz* un demi par soirée au Boston
- *Assiette macrobiotique* de *Prana* trois fois par jour…

EFFET SECONDAIRE : Apaisement et équilibre corporel
Je voulais financer *Big Pharma* et les *lobbies* de la viande, mais on me force à équilibrer mes énergies et savourer une assiette végétale.

Parfait pour apaiser son ventre et son esprit.

Les légumes de saison sont plus polis que des diamants.

100% bio et circuit court.

NEW TRÈFLE

25, rue Franklin – LYON 2
04 27 44 43 96
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Menu midi : 36 € | Menu soir : 68 €
Mar & Mer : 19h15-20h45
Jeu-Sam : 12h15-13h30 & 19h15-20h45

L'entrée arrive, mon père me demande où est la viande… Je souffle en le voyant déraciner son assiette. Le plat arrive, il repose la question et finit de lécher son plat pendant la fin des explications de la serveuse. Je m'attendais à une remarque réac' sur la cuisine végétale mais il se lève et dit : « Nan *Trèfle* de plaisanterie, la cuisine vous savez y faire les véganes ! C'est décidé cette année je vote pour le vieux. »

Une carte par saison avec des produits locaux de saison pour les papas graines !

Un menu en 4 temps, que demander de plus ?

100% végétal.



NEW ENRACINÉS

1, rue Villeneuve – LYON 4
04 81 91 13 36
Ⓜ Croix – Rousse
€ Plats : 16 €
Menus soir : 26 € / 32 €
Lun : 19h-23h
Mar-Sam : 12h-14h30 & 19h-23h
Dim : 12h-15h

Être végan jusqu'à la fin de ta vie ou faire vœu de chasteté ? T'hésites encore ?
Chez ces petits coquins d'*Enracinés* la question était vite répondue. *In fine*, j'ai pris mon pied jusque dans mon assiette avec le bourguignon le plus sexy qu'on m'ait jamais servi, une vraie adresse de gourmand.

Des desserts *veganisés* si bien réalisés qu'ils tromperont vos papilles.

On apprécie le *sourcing* local des produits ainsi que le renouvellement mensuel de la carte pour rester en phase avec la saison du moment.

BROCOLI RESTAURANT

71, rue Masséna – LYON 6
04 78 24 35 27
Ⓜ Masséna
€ Menu : 39,50 €
Mar-Sam : 19h-21h30

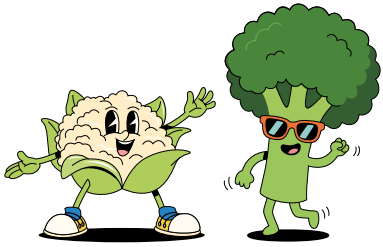
Maman m'a toujours répété de finir mes brocolis quand j'étais petit. Puis je l'ai trouvé, ce *Brocoli* qui a ravivé mon appétit. On me l'a servi sous forme de raviolis mais ce n'est pas ce qui va rester gravé dans mon esprit. Non, ce que j'ai aimé avec lui, c'est qu'il m'a rappelé des souvenirs emplis de nostalgie. Je pense que maman serait contente de savoir que j'ai mangé ici.

GUSTAVO

35, rue Pasteur – LYON 7
04 72 71 88 88
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Menus : 14-19 €
Desserts : 3,50-8 €
Lun-Sam : 11h45-14h30 & 19h-22h

Retour de chasse, je traîne l'humain que j'ai tué jusqu'au kebab le plus proche pour le faire découper et festoyer. Le serveur m'insulte et me traite d'assassin… Il me propose à la place de manger un *Vebab* avec de la *véganaise* ou un *Vacos*. Ici on mange tout ce qui commence par un V sauf de la viande et c'est délicieux. Cette année j'arrête le cannibalisme c'est décidé.

La currynaise fait perdre la boule !









MA RÉGION SES TERROIRS

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes







Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes nous régalent !



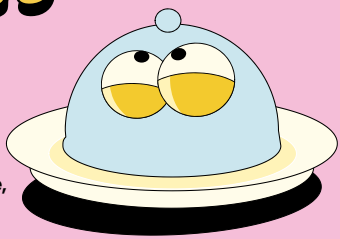


maregionsesterroirs.fr



GRANDES TABLES

Qui sont les chefs lyonnais ?



Ils ont mis Lyon à l'honneur, à nous de leur rendre hommage, à toi de retrouver leurs noms !

La maman de tout bon chef lyonnais qui se respecte. Première femme à décrocher 6 étoiles Michelin. Merci Madame.

Eugénie Brazier

Dans la famille des chefs lyonnais, je voudrais le papa : oui, celui qui a fait connaître Lyon au monde entier. Un restaurant, 4 brasseries, des halles, un foodtruck et même une école à son nom... Ouais pas mal.

Paul Bocuse

Gardien du temple du bouchon lyonnais. Chef de Daniel et Denise, il défend corps et âme les bons plats de chez nous. Il fera aimer les abats à n'importe qui.

Joseph Viola

Pour finir, on s'autorise une petite sortie de Lyon. 3 étoiles Michelin pendant des décennies, un empire gastronomique, le seul homme capable de faire de la volaille de Bresse un incontournable international.

Georges Blanc

Formé par Bocuse, il a appris auprès des meilleurs. Pas étonnant qu'il soit aujourd'hui Meilleur Ouvrier de France et étoilé. Attendez, on me dit à l'oreillette que son restaurant propose en plus de tout ça la meilleure vue sur Lyon, c'est fort, très fort.

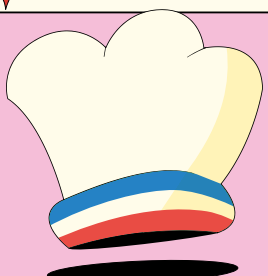
Christian Tetedoie

Il a repris un monument historique sans faire hurler les puristes. Il a modernisé La Mère Brazier sans en perdre l'âme. Il s'agit de notre très cher... ?

Mathieu Viannay

La nouvelle tête d'affiche, et pas des moindres. Pas d'inquiétude pour les anciens, la relève est assurée. Bon ok, petit grand indice : elle est la gagnante de Top Chef 2026.

Viviana Pisacane



Bistronomique



La rencontre de Dédé du PMU et de Thomas Pesquet.

Bistronomie de partage

TABLE ET PARTAGE

52, rue Etienne Richerand – LYON 3
04 87 24 79 74
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Menus midi : 25 € / 29 €
Menus : 49 € / 59 €
Lun-Mer : 12h-13h30
Jeu & Ven : 12h-13h30 & 19h-22h

Pas de chaise, pas de convives à l'aise.
Pas d'assiette, pas de petit gourmand pour lui faire sa fête.
Pas de verre, pas de bonne bouteille pour suivre le rythme de tes coups de couverts.
Pas de carte, pas de petit chef derrière qui te régalera avec sa tarte.
Alors inutile de te préciser que *Table et Partage* va te plaire !

Un bourguignon qui m'a rappelé que quand la cuisine est faite avec amour, on ne manque pas de la partager.

Menu en 3 à 8 temps

BALTHAZ'ART

7, rue des Pierres Plantées – LYON 1
04 72 07 08 88
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menu midi et soir : 35 €
Formule midi jeudi et vendredi : 25 €
Mar & Mer : 19h-21h
Jeu : 12h-13h30 & 19h-21h
Ven & Sam : 12h-13h30 & 19h-21h30

Gaspard, Melchior et Balthazar… C'est sûr ça me dit quelque chose… J'ai déjà entendu ça ? Ah ! Si ! Ca me revient ! J'ai emmené Gaspard, l'oncle de la soeur par alliance de mon petit cousin Melchior dans mon nouveau resto' préféré des pentes de la Croix-Rousse : *Balthaz'art* ! Je me disais aussi que ça sonnait familier. En fait, depuis que je l'ai découvert, j'y amène absolument tout le monde. Un peu comme ce que le comté est aux fromages, *Balthaz'art* c'est vraiment le meilleur des rois mages.

Très forts pour transformer leur carte en cas de régimes alternatifs.

NEW CURNONSKY

6, rue Hippolyte Flandrin – LYON 1
06 68 38 30 15
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Menu soir : 65 €
Mar & Mer : 19h-23h
Jeu-Sam : 12h-14h & 19h-23h

Le saviez-vous : *Curnonsky* était un humoriste, gastronome, romancier et critique culinaire. Il était multitaches, un peu comme le gérant de cet établissement. Et oui il gère tout de A à Z : le service, la cuisine, tout ! Il fait tout seul et c'est aussi le seul à savoir faire cette cuisine. Qu'est-ce que c'est bonnnnn. Merci *Curnonskyyyyy*.

Je n'ai jamais vu autant de vin dans un restaurant.

Pour le midi c'est seulement sur réservation en groupe !

LA TABLE D'EUGÈNE

18, rue Royale – LYON 1
04 78 72 50 16
Ⓜ Croix – Paquet
€ Menus : 43 € / 53 €
Lun, Jeu, Ven & Sam : 19h-23h
Mar & Mer : 19h-22h
Dim : 12h-14h & 19h-22h

« Vous êtes prêts les enfants ? Oui, Capitaine. J'ai pas entendu ! OUI, CAPITAINE. Qui vit rue Royale dans le 1er ? *La Table d'Eugène* ! Qui mijote sa souris à la cocotte ? *La Table d'Eugène* ! »
Delacroix lui aurait plutôt mangé sa palette. Pas un Eugène, mais Pierre, reste bien caché dans sa cuisine pour vous préparer ses mets copieux.
Un ananas sous la mer amènerait peut-être un peu de folklore aux plats.

Monsieur Krabs aurait pleuré en voyant l'addition.

L'ATELIER DES AUGUSTINS



17, rue Hippolyte Flandrin – LYON 1
04 72 00 88 01
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Menus midi : 29-79 € | Menus soir : 55-124 €
Mar, Jeu & Ven : 12h15-13h30 & 19h45-21h15
Mer & Sam : 19h45-21h45

Ici, pas de menu. On vous kidnappe les papilles sans sommation et interdiction de négocier la destination. Est-ce un poil prétentieux ? Complètement. Sauf qu'au bout du troisième plat trituré au microscope avec des herbes ramassées par le chef à 4h du mat', on capitule.
Ça intellectualise sec en cuisine, mais le syndrome de Stockholm opère : on entre sceptique, on ressort soumis. Une claque.

Rien à dire, foncez, vous me remercierez plus tard.

L'ÉTAGE

4, place des Terreaux – LYON 1
04 78 28 19 59
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Formule midi : 32 € | Menus : 69 € / 105 €
Mar-Sam : 12h-13h & 19h-20h

Dans la vie, j'aime avoir le choix : le choix de mes habits, de mes chaussures, et surtout celui de mes repas. Mais aujourd'hui, à *L'étage*, j'ai fait une exception en dégustant un menu unique. J'ai troqué mes habituelles réclamations contre la découverte de nouvelles saveurs et, croyez-moi, c'est suffisamment rare pour être souligné : je suis restée silencieuse tout le repas. Un événement que certains qualifieraient d'historique.

Le pain brioché maison *mamamia !!!*

Salle intimiste, penser à réserver.

MAISON MOLY

38, rue de l'Arbre Sec – LYON 1
04 78 08 89 52
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Formule midi : 19-34 € | Menu soir : 49 €
Lun-Ven : 12h-14h & 19h30-21h

Dans la mythologie grecque, le *Moly* est une plante magique utilisée par Ulysse, antidote aux poisons de Circé. À Lyon, c'est le chef Mickaël Moly qui nous invite dans sa maison pour nous faire découvrir une cuisine nous offrant une parenthèse enchantée, antidote à l'ennui des tables trop fades.

Un rapport qualité-prix à vous faire tomber dans les bras de Morphée !

MURMURES

2bis, rue Giuseppe Verdi – LYON 1
09 87 52 61 69
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Formule midi : 27 € | Menus soir : 45 € / 65 €
Mar & mer : 19h30-21h15
Jeu-Sam : 12h-14h & 19h30-21h15

Chuuuuuuuuut !!! Tu manges, tu dégustes ! Tu bois, tu savoures ! Tu avales, tu te pourlèches les babines ! Tu pensais pas manger une glace au miso et aimer ça ? Eh bah voilà, ça va te changer de tes pâtes au beurre. Faut affiner ton palais à cet âge là c'est grave mon vieux.

Ici, même un simple œuf mayo est une découverte gustative.

REGAIN



3, rue d'Algérie – LYON 1
09 81 10 65 08
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Menus midi : 25-39 € | Menus soir : 55 € / 75 €
Lun-Ven : 12h-13h30 & 19h45-21h15

En ce moment, ça va pas fort avec ma copine. Ce soir c'est *date* mais Madame est exigeante et ne sait pas choisir. Resto' asiatique, cuisine du Sud, endroit chic mais pas guindé, ses critères deviennent compliqués. Mais j'ai enfin trouvé son bonheur, euh pardon, notre bonheur. *Regain* sauvera peut-être mon couple, en tout cas, on a commencé à s'embrouiller au cinquième plat seulement, ce qui est plutôt bon signe !

La cuisine visible depuis la salle.

Carte des vins à la pointe.

LA TABLE D'AMBRE

46, rue Franklin – LYON 2
04 72 56 12 76
Ampère – Victor Hugo
Formule midi : 28 € | Menus : 60-80 €
Mar-Sam : 11h-15h & 18h-22h30

Un parfum extrait du cachalot : ce sont les surprenantes origines de l'ambre. Mais rassurez-vous, aucun mammifère marin n'a été impliqué dans ce repas. À la place, un magret de canard parfaitement rosé et une entrée autour des champignons, de quoi nous faire plonger dans le grand bain, au milieu des orques et des narvals : « sous l'océan. »

Des produits de saison, récoltés auprès des commerçants de la rue.

NEW SAÔNE

5, rue Charles Dullin – LYON 2
07 81 54 62 99
Bellecour
Menu : 39 €
Lun-Ven : 12h-13h30 & 19h30-21h30

Têtedoie fils a pris une masse et fait sauter le mur entre la cuisine et la salle. Vous dînez quasi dans la casserole, le chef à portée de fourchette, et le spectacle vaut largement le menu. Produits ciselés, cuissons qui ne pardonnent pas, carte des vins qui sait raconter. Une bistronomie qui regarde droit dans les yeux, et qui gagne le bras de fer.

La selle de cochon de lait est à tomber.

Les plats font de l'ombre aux desserts.

LE LIMONADIER

9, rue Justin Godart – LYON 4
04 51 24 34 31
Croix – Rousse
Assiettes à partager : 8-18 €
Menus gastronomiques : 54 € / 62 €
Mar-Sam : 19h-23h

Le Limonadier, c'est ce resto' où même la carotte a eu une belle vie avant d'atterrir dans ton assiette. Circuit court, produits locaux, et une carte qui change au gré des saisons. En gros c'est le contraire de mon tacos sec du dimanche soir. Et on s'est régalé autant. Peut-être plus. C'est même certain. Désolé pour le tacos.

Un demi de limonade offert.

La clim' à l'étage.

Deux salles deux ambiances littéralement : étage gastro' et RDC ambiance bar et tapas !

Le resto' parfait pour gonfler ton capital RSE.

LES LOGES

6, rue du Bœuf – LYON 5
04 72 77 44 44
Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Menus : 135 € / 165 €
Mar-Sam : 19h-21h

Agent, j'ai retrouvé ce dossier au troisième sous-sol. Il fait état d'un bistronomique logé au cœur du Vieux Lyon qui dégagerait une attractivité anormale. D'après les premières enquêtes, ils font des plats tout autant traditionnels qu'originaux. Sont cités en exemple la Volaille fermière Mieral ou encore leur pâté croûte signature. Le *big boss* veut qu'on enquête. C'est trop parfait. C'est louche.

La terrasse ensoleillée.

SÖMA

9, place Saint-Paul – LYON 5
06 85 59 30 49
Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Formules midi (vendredi) : 23 € / 27 €
Plats : 18-20 €
Mar-Jeu : 19h-21h30
Ven & Sam : 12h-13h30 & 19h-21h30

« Ouh ouh Zinédine… Oh Zinédine… Pas ça, pas aujourd'hui, pas maintenant… » Et pourtant si : au *Söma*, Zidane envoie des coups de génie (et pas des coups de boule). Assiettes qui déboulent, saveurs qui enroulent, service qui déroule. Conclusion : beau boule.

Zidane qui veille sur vous et vos plats.

LE JEAN MOULIN

45, rue de Sèze – LYON 6
04 78 37 37 97
Ⓜ Foch
€ Menus midi : 31,90 € / 34,90 €
Menus soir : 45,90 € / 57,90 €
Mar-Sam : 12h-13h30 & 19h30-21h30

Ici, Grégoire Baratier fait de la physique quantique sur nappe blanche. Le menu ? Vous n'avez rien à dire, et c'est déjà trop. Dans un calme ecclésiastique, on vous sert des assiettes si graphiques qu'on hésite entre les saucer ou les encadrer. C'est du snobisme absolu, de la poésie sauvage : chaque jus de viande a nécessité trois jours de réduction et un sacrifice humain. On frôle l'infarctus de l'intellect. On est venu avec un palais, on repart avec une thèse de doctorat.

Des tentacules de poulpe rôti à tomber par terre.

LE ZESTE GOURMAND

93, rue Bossuet – LYON 6
04 78 26 07 97
Ⓜ Masséna
€ Formules midi : 34 € / 44 €
Menus soir : 44 € / 57 €
Lun : 19h30-21h
Mar-Ven : 12h-13h & 19h30-21h

Ze me zuis rendue au *Zezte Gourmand* et z'ai été immédiatement conquize.
La décorazion est zolaire.
Benzamin, la ztar du rezto' est un maztro de l'équilibre.
La cuizine est d'une gourmandize abzolue.
Le zervice, zuperbe.
Bref, un repas zans aucun pépin.

Zeste zen et *enzoy* le repas !

MERTENSIA

52, rue Tronchet – LYON 6
04 28 29 53 75
Ⓜ Masséna
€ Menus midi : 34 € / 39 €
Menus soir : 62 € / 72 €
Mar-Sam : 12h-15h & 19h15-23h

Huit services, zéro viande, un serveur qui nous décrit les plats avec la même prestance que Claude Malhuret contre D. Trump. Entre le salé et le sucré, une « transition » (comprendre : un amuse-bouche existentiel). Puis il se penche, solennel : « Votre palais est-il prêt à recevoir du sucré ? »
Notre palais n'avait jamais été consulté de sa vie. Il était ému. Nous aussi. Il a envie de revenir. Nous aussi.

Le chef est trop fort, il a réussi à nous faire oublier qu'il n'y avait pas de viande !

Venir ici pour un *date*, c'est gagner le cœur de votre dulcinée, un peu moins celui de votre banquier.

TAKAO TAKANO

33, rue Malesherbes – LYON 6
04 82 31 43 39
Ⓜ Foch
€ Menus : 80-220 €
Lun : 19h30-21h
Mar-Ven : 12h-13h & 19h30-21h

Arrivée chez la psy et toujours le même sujet : je déteste perdre le contrôle. J'ai besoin de tout gérer en permanence. Elle me demande alors de trouver la seule fois où j'ai accepté de me laisser porter. Et là, illumination : un menu découverte chez *Takao Takano*. Une expérience qui s'adapte à mes goûts, avec une seule certitude : une cuisine française raffinée aux nuances asiatiques. Je vois ma psy reprendre espoir et je sais ce qu'elle va faire avec ma thune.

Adaptable à tout type de restriction alimentaire.

Bistronomie de partage

LE SUPRÊME

106, crs Gambetta – LYON 7
04 78 72 32 68
Ⓜ Garibaldi
€ Menus midi : 27-38 €
Menus soir : 25-68 €
Mar : 12h-13h
Mer-Ven : 12h-13h & 19h30-21h
Sam : 19h-21h

Ô Guide Suprême, maîtrissime des saveurs, prophétissime du goût, nous te vénérons ! Dans ta demeure familialissime, ton gâteau de foies blonds, divinissime, illumine nos âmes. Tes menus, renouvelés chaque semaine, sont révélationnissimes. Gloire au Guide Suprême, vérité ultimissime !

Serveurs topissimes et rapport qualité-prix plus que géniallissime.

NEW SIPRÈS

2, place du Prado - LYON 7
04 87 78 43 02
Ⓜ Jean Macé
€ Menus midi : 18-27 €
Menus soir : 41 € / 46 €
Lun : 12h-13h45
Mar-Ven : 12h-13h45 & 19h30-21h30

Oh là là, c'est très grave ! Je dirais même plus : c'est encore plus grave ! Mon opinion est faite : cette cuisine est délicieuse ! Je dirais même plus : c'est une cuisine savoureuse qui a bon goût ! Alexis et Alexis s'appliquent autant sur leur physique que sur ce qu'ils servent de l'entrée au dessert. Mille millions de mille sabords, j'ai les babines qui salivent rien qu'à l'idée de plonger ma cuillère dans ce tonnerre de Paris-Brest.

Pour faire durer le plaisir, leur pâtisserie est à deux pas du restaurant.

Sans glutenniens et végans, si vous prévenez à l'avance, votre régime sera respecté.

COMPTOIR B

23, rue Saint-Pierre de Vaise - LYON 9
04 78 83 70 50
Ⓜ Valmy
€ Menus midi : 18-25 €
Menus soir : 39 € / 49 €
Mar & Mer : 12h-14h
Jeu-Sam : 12h-14h & 19h-22h

Vous êtes plutôt quoi vous ? Gastronomique ? Bistronomique ? Bouchon ? Bouchonomique ? Néo Bistrot ? Néo Gastro ? Néonomique ? Colique ? Cathodique ? Gastro ou la gastro ? Bistrot ou la bise de trop ? Bon allez, pause clope ?

Au delà de l'appellation, ici c'est du raffiné, en qualité et surtout en quantité.

Que serait la vie sans surprises ? Bien fade en effet... Heureusement le menu du jour est chaque fois une innovation.

Méfiez vous du clafoutis. Malgré les mises en garde j'ai failli me péter une molaire...

RACINE

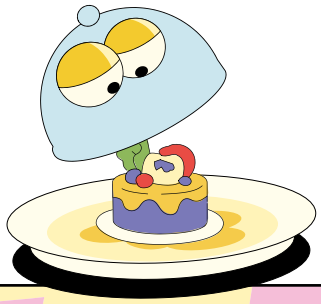
1, rue du Chapeau Rouge - LYON 9
04 26 18 57 15
Ⓜ Valmy
€ Menus midi : 18-58 €
Menus bistrot : 22-58 €
Lun-Mer : 8h-14h
Jeu & Ven : 8h-14h & 19h30-22h
Sam : 19h30-23h30

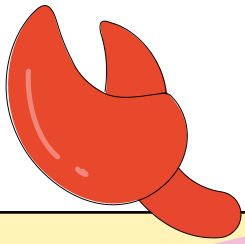
« Je le vis, je rougis, je pâlis à sa vue ;
Un trouble s'éleva dans mon âme éperdue. »
Phèdre, Racine
Rassurez-vous, je ne parle pas de mon beau-fils, mais bien de cette brandade d'aiglefin qui refuse obstinément de quitter mes pensées. Phèdre avait Hippolyte, moi j'ai ce plat. Et honnêtement, elle aurait dû revoir ses priorités. Je suis ressortie dans un état second, honteuse de déjà penser à la prochaine fois. La vraie tragédie, c'est de ne pas y retourner assez vite.

Le menu se renouvelle tous les jours...

Tous les premiers samedis soir du mois, dégustez le repas du chef : un menu unique autour d'un thème singulier.

...en fonction des arrivées de saison.





Cuisine CRÉATIVE

Qui veut du gâteau de pâtes x roquefort x sauce McDo ?

BISTROT BEL AMI

34, rue Sergent Blandan – LYON 1
09 87 14 20 50
Hôtel de Ville L. Pradel
Menus midi : 23 € / 27 €
Assiettes du soir : 8–18 €
Mar : 19h–21h30
Mer–Sam : 12h–13h30 & 19h–21h30

Contrairement à *Georges Duroy*, ce *Bel Ami*-là ne complote qu'en cuisine. Tapas finement rusés, alliances sournoises et verres faussement innocents : ici, tout se joue dans l'art de la flatterie culinaire. L'ascension parisienne passe par le palais, et chaque bouchée ressemble à une manœuvre bien orchestrée. Succès royal : il séduit tout, sans scrupule… Et avec beaucoup de goût.

Carte de vins *don-juanesque* : je me ferais bien un petit blanc pétillant.

LA BONÂME DE BRUNO

5, grande rue des Feuillants – LYON 1
04 78 30 83 93
Croix – Paquet
Menus midi : 22 € / 24 €
Menus soir : 39 € / 43 €
Mar–Ven : 12h–14h & 19h30–23h
Sam : 19h30–23h

Bruno, c'est littéralement une bonne âme : chaque midi, il réinvente sa carte selon le marché. Et les voisins l'ont compris depuis longtemps ; on ne choisit pas sa *bôname*, on la reconnaît. Le quartier a juste eu de la chance que la sienne sache aussi bien cuisiner, et que l'addition ne fasse pas pleurer !

Végan, sans gluten, à emporter : appelez Bruno avant de débarquer !

LEPTINE

16, rue Hippolyte Flandrin – LYON 1
04 78 08 14 03
Hôtel de Ville L. Pradel
Menus midi : 25 € / 27 €
Menu : 58 €
Mar–Jeu : 19h–23h30
Ven & Sam : 12h–14h & 19h–23h

« C'est un 9 mais il met des *jeans slim*
– C'est un 4
– C'est un 3 mais il a un mulet et une moustache
– C'est un 7
– C'est un 2 mais il t'emmène en date chez *Leptine*
– C'est un 742 567. »

Un café ou un thé offert.

Un menu en 5 temps à moins de 60 € avec des produits frais, locaux et de saison ? Oui, ça existe.

NEW UFO

4, rue René Leynaud – LYON 1
04 28 38 39 04
Hôtel de Ville L. Pradel
Menu : 35 €
Plats : 19–26 €
Mer–Ven : 17h–00h
Sam & Dim : 9h30–00h

UFO alert : an Unknown ~~Flying~~ Gourmet Object spotted on the slopes ! Ce matin mon estomac a été enlevé par un ovni. Vous ne me croyez pas ? Et pourtant, au radar : un *egg muffin* intergalactique et un pain perdu cosmique, le tout propulsé par un jus de cerfeuil venu d'une autre galaxie. *E.T* peut aller se rhabiller : plutôt crever que d'appeler ma maison, je squatte le vaisseau jusqu'à la fin des temps.

La station orbitale cache également un studio d'enregistrement.

BELLIE

21, rue du Garet – LYON 2
07 67 99 50 93
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 20 €
Desserts : 8 €
Mar-Ven : 12h-14h & 19h-22h
Sam : 12h-14h30 & 19h-23h
Dim : 12h-14h30 & 19h-22h

Rares sont les choses pour lesquelles je peux accepter de prendre un p'tit peu de *belly*. Cette liste va-t-elle s'agrandir ce soir ? Telle est la question que je me posais devant le pas de porte de chez *Bellie*. On y a vite répondu : pizza au feu de bois, poivron rôti à la ricotta et tiramisu. C'est un grand oui, je vais me sculpter le corps d'un dieu… Celui de Bouddha !

La taille des portions m'a laissée sur ma faim.

BRUTAL

3, rue des Remparts d'Ainay – LYON 2
09 80 75 80 52
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Menus midi : 29 € / 48 €
Menus soir : 47-70 €
Mar : 19h30-21h30
Mer-Sam : 12h-13h30 & 19h30-21h30

J'y suis allée la fleur au fusil, j'en ai pris plein la gueule. Chez *Brutal*, la gastronomie alternative ne rigole pas : chaque assiette est un crochet du gauche qui t'éclate les certitudes culinaires. C'est sauvage, c'est direct, et c'est surtout un pur régal qui te laisse K.O au premier *round*. On se fait agresser les papilles mais on a qu'une envie, c'est de tendre l'autre joue.

Tellement brutal que la carte se fait remplacer régulièrement.

MADEMOISELLE SIMONE

26, crs de Verdun Perrache – LYON 2
04 78 71 12 80
Ⓜ Perrache
€ Plats : 17-22 €
Desserts : 8-9 €
Lun : 9h-19h
Mar-Sam : 7h-22h
Dim : 7h-15h

Je pensais aller dîner tranquillement chez *Mademoiselle Simone*. Grave erreur. À peine le plat arrivé, le concert démarre et soudain je me retrouve dans *Whiplash*. La batterie accélère, les cuivres attaquent, et moi je mange mes mets comme si l'autre chauve allait me buter dessus si je ratais une bouchée. Ambiance électrique, musique incroyable, et assez de pression pour donner envie de dire : « *Not my tempo* » au serveur. Roulement de tambour : un resto' où même le dessert a l'air de jouer en rythme.

Une ambiance conviviale mais élégante à la croisée du *PMU* et d'un *Jazz Club*.

ARSENIC

132, rue Pierre Corneille – LYON 3
09 62 39 85 55
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menus midi : 25 € / 28 €
Menus soir : 44 € / 60 €
Lun-Ven : 12h-13h & 19h30-21h

Versailles, 1682. Louis XIV dore tout ce qui bouge, convaincu que l'or fait le luxe. Les historiens noteront qu'il avait tort, et que trois siècles plus tard, un certain *Arsenic* en apporterait la preuve par l'assiette. Un métal moins reluisant, une élégance autrement construite : service posé, cuisine affûtée, prix qui ne signent pas ton arrêt de mort.
Ce que Louis XIV n'avait pas compris : le raffinement, ça se distille. Ça ne s'étale pas.

Des présentations plus envoûtantes que les plus précieux des métaux !

Des produits locaux et de saison.

PETIT OGRE

15, rue de la Bannière – LYON 3
06 33 07 78 02
Ⓜ Garibaldi
€ Menus midi : 25-36 €
Lun-Sam : 12h-14h30 & 19h-22h30

Somebody once told me the world is gonna roll me
I ain't the sharpest tool in the shed
Il l'avait bien dit ce Grand Méchant Ogre Vert ! Aux abords d'une grotte vers Part-Dieu, c'est un *Petit Ogre* au couteau aiguisé qui a retourné mon monde culinaire ! Alors peut-être que je passe du coq à l'Âne, mais ici les saveurs filent aussi vite que le Petit Poucet.

Une cuisine originale taillée sur mesure pour combler ton appétit de *Petit Ogre*.

AROMATIC RESTAURANT

15, rue du Chariot d'Or – LYON 4
04 78 23 73 61
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menus : 34–56 €
Plats : 26–29 €
🕒 Mar–Sam : 12h–14h & 19h30–21h30

Aromatic : un nom chic, presque mystique. On craignait le bistronomique dramatique, les *espuma* cryptiques et le serveur poétique. Finalement, c'est surtout fantastique. Assiettes géométriques, sauces épiques, cuissons millimétriques : ici, le goût suit l'esthétique. Pas de *yuzu* jeté au hasard pour faire exotique, juste une cuisine précise et sympathique.

Si votre *date* est sans saveur, les serveurs, eux, sauront vous charmer.

NEW BOUCAN

2, rue de Cuire – LYON 4
09 82 25 25 32
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menus midi : 16–26 €
🕒 Mar : 17h–00h
Mer–Sam : 12h–00h
Dim : 12h–16h30

ON M'AVAIT PRÉVENUE : « CHEZ BOUCAN, ÇA FAIT DU BRUIT. » J'AI CRU À UNE SALLE ANIMÉE… ERREUR. LE VRAI BOUCAN, IL EST DANS L'ASSIETTE. SURTOUT QUAND DÉBARQUENT LES FAMEUX POIREAUX QUI CRÉENT UN JOYEUX VACARME QU'ON AURAIT TORT DE MANQUER.

LE BOUCAN NE S'ARRÊTE JAMAIS : À PEINE HABITUÉ À UN PLAT, LE MENU CHANGE DÉJÀ DE TON LE MOIS SUIVANT.

DÉSOLÉE DE CRIER J'AI LES OREILLES BOUCHÉES.

PIEDRA

17, rue d'Austerlitz – LYON 4
04 87 78 51 18
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menus midi : 24 € / 27 €
🕒 Mar–Sam : 12h–13h30 & 19h30–21h30

Il existe un vieux proverbe qui dit : « De la pierre naît l'équilibre, si la main sait la poser. » Aux abords du *Gros Caillou*, un plus petit galet s'est édifié, il incarne la stabilité. Cet endroit est un diamant brut qui a été correctement taillé, chaque élément étant parfaitement dosé et placé. Comme quoi la créativité et la stabilité ne sont pas antinomiques.

Le ragoût de *fregola sarda* est la définition même du dosage parfait.

Une cour intérieure en pierres apparentes se cache derrière le restaurant.

ARMADA

16, rue du Boeuf – LYON 5
09 83 22 88 47
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Plats : 12–49 €
Desserts : 6–11 €
🕒 Lun, Mar, Jeu & Ven : 12h–14h & 19h–22h
Sam : 12h–15h & 19h–23h30
Dim : 12h–14h30 & 19h–22h30

Il faisait archi chaud, alors j'ai commandé l'artichaut. Je venais pour Canal Foot, j'ai mangé de la Canaille *Food* : coup de sifflet, entrée du coquelet. La chaleur tapait visiblement un peu trop fort, j'ai vu sur la mousse au chocolat des champignons tout mignons. J'en déduis deux choses : soit le chef est vraiment très inventif, soit j'étais à deux doigts de l'insolation.

Le tartare de bœuf qui joue à cache-cache dans l'artichaut entier !

Des produits locaux, du fait maison, et une belle dose de créativité : que demander de plus ?

NEW CATARSIS

10, rue des Trois-Maries – LYON 5
07 68 27 38 39
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Menu en 5 temps : 40 €
Menu en 7 temps : 55 €
🕒 Mar–Ven : 19h30–23h
Sam : 19h30–00h

Marre de ces restos' qui suivent toujours le même schéma ennuyeux : entrée, plat, dessert… *Catarsis* est là pour (enfin) libérer vos frustrations !
bousculés être pour faits sont codes les quoi Comme ! bien du fait ça mais, décoiffe ça Certes. permis est tout ici : salé beurre au caramel au poulet du encore ou insolites desserts % 100 menus Des.

Pourquoi proposer des entrées et des plats quand on est pâtissière de formation ?!

CINQ MAINS

12, rue Mgr Lavarenne – LYON 5
04 37 57 30 52
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Menu midi : 28 €
Menu soir : 41 €
Mar-Ven : 12h-14h & 19h30-21h30
Sam : 12h-14h30 & 19h30-21h30

Cinq Mains pour 3 associés. On a compté, recompté, puis les plats ont commencé à défiler et les questions avec. Les saveurs s'enchaînent sans temps mort et on accepte l'évidence : certaines additions ne méritent pas d'explication. Le repas s'est étiré jusqu'à la dernière bouchée, et c'est là qu'on a réalisé qu'il manquait visiblement une sixième main : celle qui aurait su s'arrêter avant de tout finir.

Côté vins, la sélection est aussi soignée que l'assiette.

RASCAL

1, rue Béranger – LYON 6
04 78 52 38 68
Ⓜ Charpennes Charles Hernu
€ Menus midi : 21 € / 25 €
Lun-Mer : 12h-14h30
Jeu & Ven : 12h-22h

« Tu connais *Pascal* ?
– Le gars louche qui traîne dans le quartier là ?
– Oui ce bon vieux *lascar*, il parait qu'il a trouvé où se planquer dernièrement…
– Une *raclure* comme lui, j'ai du mal à y croire !
– Malgré son coté *rascaille* il s'est mis à la cuisine dans son espèce de repaire haha (rire inquiet).
– Et alors ?
– Je sais pas, je le vois voler dans le potager de ses voisins et au marché de Tête d'Or…
– Mais la cuisine ??
– Et bah… Y'a pas à dire, c'est beaucoup trop bon ! »

C'est simple, c'est bon, c'est original, c'est local, c'est *Rascal !*

TAGGAT

110, rue Vendôme – LYON 6
04 78 52 09 31
Ⓜ Foch
€ Menus midi : 29 € / 33 €
Menus soir : 41 € / 52 €
Mar-Ven : 12h-13h45 & 19h-21h45

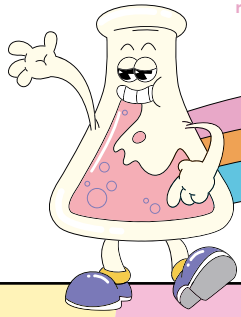
Chez *Taggat* j'ai confondu ma table avec une galerie d'art contemporain, du dressage des assiettes à la déco' je n'osais rien toucher et j'entendais dans ma tête la voix de ma maman : « on touche les œuvres qu'avec les yeux. » Mais face à l'assiette de gnocchis à la truffe, la dalle a été plus forte que les bonnes manières. J'ai fini par saucer le fond avec mon pain, sous le jugement de mes voisins de table. Bref, j'ai ruiné la réputation de ma famille dans le 6ème, mais qu'est-ce que c'était bon.

BERGAMOTE

123, rue de Gerland – LYON 7
04 78 72 64 32
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Menu : 40 €
Menus soir : 40-62 €
Lun & Mar : 12h-13h15
Mer-Ven : 12h-13h15 & 19h30-21h30

Aujourd'hui, on a fait une sortie en forêt. J'ai ramassé des feuilles de chêne, de noisetier et de hêtre. Au moment de rendre nos herbiers, la maîtresse nous a dit qu'il manquait à chacun une plante rare. Alors elle a glissé une feuille de *Bergamote* entre les pages. Tout le monde était subjugué : un parfum d'inattendu et des saveurs boisées inoubliables.

Les menus changent au rythme des saisons et des récoltes.



L'OCTAVE

60, rue des Docks – LYON 9
04 37 50 28 55
Jean Marcuit
Menus midi : 27 € / 31 €
Menus soir : 42-56 €
Lun : 12h-14h
Mar-Ven : 12h-14h & 19h-21h30
Sam : 19h-22h



Vous ne connaissez pas *Octave* ? Je pourrais vous parler de lui pendant des heures…
De nos soirées passées à refaire le monde autour d'un bon plat en sauce.
De nos nuits à contempler les étoiles en dégustant des grands crus.
De nos vacances dans le Sud-Ouest à apprécier un sublime magret de canard.
Sans oublier nos adieux déchirants au détour d'une *pavlova* revisitée…

Leur terrasse.

MILORD CIRCUS

27, rue de St Cyr – LYON 9
04 72 48 75 97
Gare de Vaise – G. Collomb
Menus : 21-27 €
Plats : 13,50-15,50 €
Lun-Ven : 10h-1h



Eh, je vous raconte pas hier… J'ai vu James Bond et Thomas Shelby à la même table. Même que Vito Corleone tapait la bise à Tony Montana. Mais si je vous jure ! Ils étaient là, juste devant moi ! OUI J'AI PRIS MES ANTIPSYCHOTIQUES. NON J'AI PAS RECOMMENCÉ LES AMPHÉTAMINES. J'Y SUIS POUR RIEN C'EST PAS MOI QUI DÉCIDE DU NOM DES COCKTAILS MERDE.

La carte prend tous les mois la direction d'un nouveau pays (un peu comme moi si j'avais la thune quoi).

Cuisine fusion

FLAIR

84, rue de la Charité – LYON 2
04 72 56 06 31
Perrache
Menus : 42 € / 58 €
Mar, Mer, Ven & Sam : 12h-13h & 19h30-21h
Jeu : 19h30-21h



Snif snif snif *renifle dans tous les sens*. « Wouf ! » *se met à courir*. « Wouf wouf ! » *accélère brusquement*. « WOOUUF » *saute partout avec la langue qui pend* « Wouf wouf wouf » *s'arrête devant un bon resto'*.
« Qu'il est mignon ce toutou ! » me dit un passant.
Mais non, vous faites erreur, c'est juste mon mec content d'aller manger. En même temps, il a du *Flair* pour les bonnes adresses.

Le petit amuse bouche qui te surprend tout en douceur.

Beaucoup de plats s'inspirent d'une fusion entre les cuisines française et japonaise.

RESTAURANT N133

133, rue Bugeaud – LYON 6
04 72 74 19 08
Brotteaux
Plats : 21-37 €
Desserts : 10 €
Lun : 9h-14h30
Mar-Ven : 9h-14h & 19h30-21h30
Sam : 19h30-21h30



Je me suis rendue au *N133*, 133 rue Bugeaud, pour vérifier que les 133 avis enthousiastes lus en ligne étaient bien mérités. L'entrée annonce la couleur : vert, bien sûr, comme le citron accompagnant la douce noix de Saint-Jacques et sa mangue saveur évasion. Un choc gustatif si intense qu'il vous fait voir la Colombie sans quitter Lyon. Pour la balade à cheval, on laisse ça à Louis Sarkozy. Et cela se poursuit jusqu'au dessert… Je ne vais pas vous faire un dessin.

Tout est fait maison, avec des produits locaux et de qualité.

LA TAMTAMERIE

18, rue Poizat – VILLEURBANNE
09 51 42 35 88
Gare de Villeurbanne
Menu du midi : 22 €
Plats soir : 15-18 €
Lun : 12h-15h | Mar : 12h-15h & 18h-22h
Mer : 12h-15h & 18h-23h
Jeu : 12h-15h & 18h-23h30
Ven : 12h-15h & 18h-00h

Message de Maman : « Coucou mon chat, rdv 12h30 à la *Tamtamerie*, bisous. »
Je sentais le traquenard arriver, je voyais déjà l'autre chauve tyrannique de *Fast and Furious* en train de me hurler « pas tout à fait mon tempo » dans un hangar bien glauque de Villeurbanne…
Heureusement j'entre dans un resto' avec une lumière **Tam-Tamisée,** je m'attendais à un vacarme de casseroles mais on a eu une symphonie. Ici le rythme est soutenu : ça percute en cuisine et ça résonne dans l'estomac.

Une boisson maison offerte au choix.

Obligé de goûter tous les rhums arrangés…

Pas d'excuse pour ne pas y retourner, la carte change tous les jours selon l'humeur du chef.

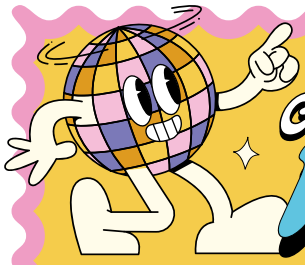
Restaurant concept

LA VERRIÈRE

64, rue Ney – LYON 6
06 60 20 12 84
Masséna
Menus midi : 23 € / 25 €
Plats : 24-34 €
Lun : 19h30-21h
Mar-Sam : 12h-14h & 19h30-21h

Ici la carte est courte, mais elle a plus de personnalité que certaines personnes après trois thérapies. Tout a l'air simple au début, puis la première bouchée te fait comprendre que quelqu'un en cuisine est clairement plus intelligent que toi. *La Verrière,* c'est le genre de resto' qui avance avec la confiance insupportable des gens qui n'ont jamais eu besoin d'en faire trop pour être meilleurs que tout le monde.

Le midi ambiance bistrot tranquille, le soir 8 assiettes bistronomiques proposées par Camille.



Cette page pourrait être la vôtre !

Envie de vous faire connaître à Lyon ?
Le Petit Paumé vous accompagne pour gagner en visibilité auprès des Lyonnais.

Pour en savoir plus
contact@petitpaume.com

Notre guide
un intemporel pour de nombreux Lyonnais

Nos réseaux sociaux
une large communauté et un public diversifié

Notre site et notre application
ils se sont refaits une beauté cette année

Notre communication évènementielle
des moments de convivialité et de partage, à l'image de l'esprit lyonnais

N'attendez plus !

Suivez nos actualités
@lepetitpaume

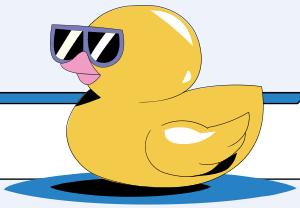
Piscines et points d'eau

Marre de suer juste en levant ton bras ? Tu veux un endroit frais où te poser ? Ou tu es simplement un amoureux de la nature qui veut libérer ses chakras ? On a la solution : vos Petits Paumés vous présentent les piscines et les points d'eaux dans Lyon et sa périphérie pour vous relaxer (nous nous dédouanons de toute mycose attrapée dans ces endroits).

CENTRE NAUTIQUE TONY BERTRAND

8, quai Claude Bernard – LYON 7
04 78 72 04 50
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Tarif étudiant : 5,50 € | Tarif plein : 8 €
Lundi : 12h-20h
Mar-Dim : 10h30-15h & 15h30-20h

On ne le présente plus, le *Centre Nautique Tony Bertrand,* ou plus connu sous le nom de « ah oe la piscine sur le Rhône là », est là pour vous servir. Allure de grand-mère ou nageur olympique ? Il y en a pour tous les niveaux ! Conseil : n'oubliez pas votre crème solaire, c'est pas agréable de dormir en ayant l'impression d'être une knacki au micro-ondes.



LAC DU GRAND PARC MIRIBEL JONAGE

Ch. de la Bletta – VAULX-EN-VELIN
04 78 80 56 20
Ⓑ Grand Parc L'atol'

Je reconnais, toi t'es un amoureux de la nature ? Toi tu veux sentir la sève d'arbre, écouter le bruit des vagues, du sable entre tes orteils ? T'es quelqu'un de différent toi ? Et bah non Gabriel t'es pas différent. Déjà t'as le prénom le plus donné en France et en plus tout le monde aime la nature, TOUT LE MONDE.

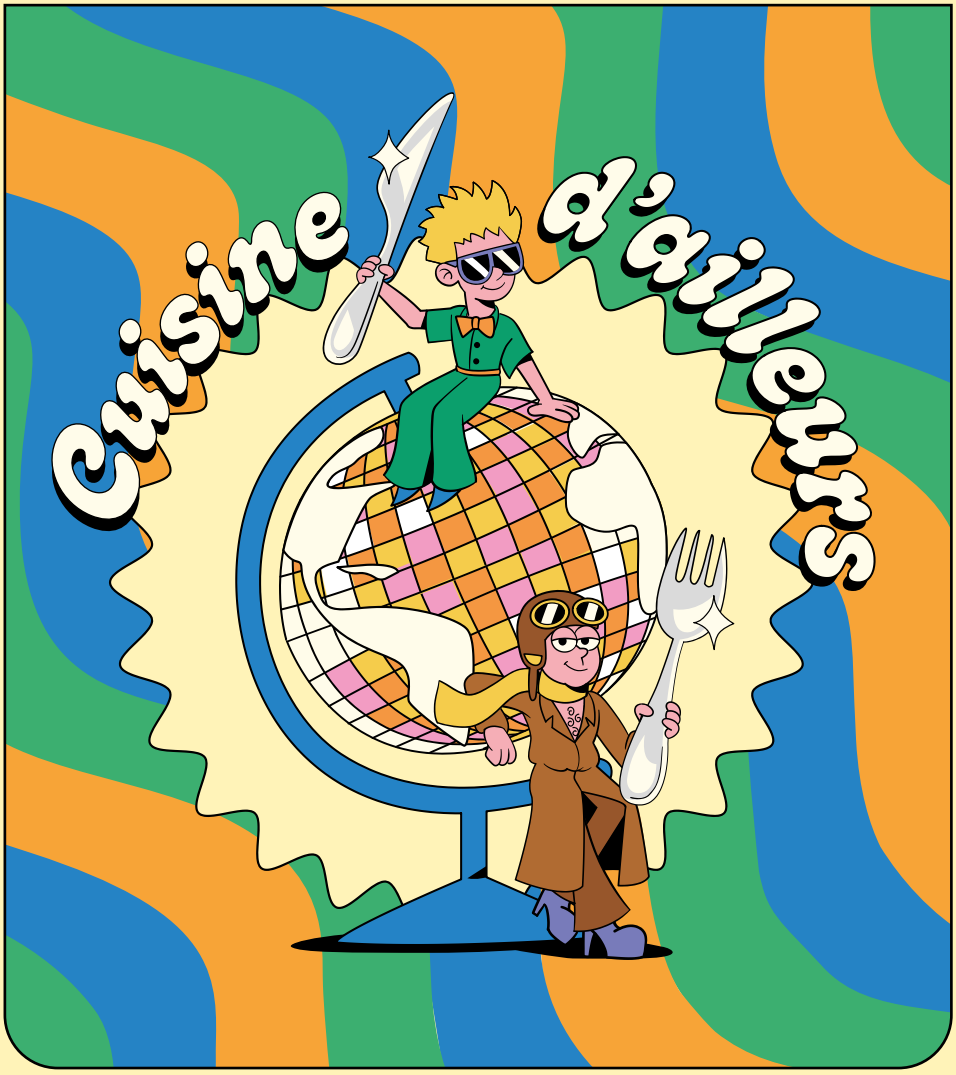
L'entrée gratuite à 3 plages sur 4.

LE KUBDO

26, av. du 11 Novembre – SAINTE-FOY-LÈS-LYON
04 72 32 59 92
Ⓑ Ste Foy Châtelain
€ Tarif étudiant : 4,80 € | Tarif plein : 6,30 €
Lun-Dim : 12h-19h

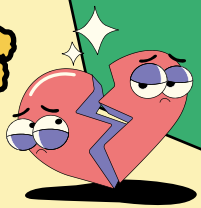
Ah toi au contraire t'es quelqu'un de *fancy ?* T'aimes bien avoir ton petit peignoir, mettre ta crème, bronzer, et lire sur ta liseuse ? T'as fait un planning sur tes longueurs à faire ? Bref vous m'avez compris mais si c'est le cas, la piscine *Le Kubdo* (très bon jeu de mot soit dit en passant) est faite pour toi.

Les horaires changent en fonction des moments de l'année.



160 • EUROPE
165 • AFRIQUE
169 • ASIE
184 • PROCHE & MOYEN-ORIENT
187 • AMÉRIQUE LATINE
191 • AMÉRIQUE DU NORD

Les pires endroits pour un date à Lyon



Un nouvel arrivant au bureau ? Une amie qui emménage à Lyon ? De la famille en visite ? Gardez cette page sous le coude au cas où l'une de ces personnes mérite un jour une mauvaise blague.

- **Les bancs de la place de la République** un samedi après-midi de beau temps (session shopping de toute la région Rhône-Alpes)
- **Un bar de la Place Carnot** un jour de match (pas de place)



- **La place des Terreaux** n'importe quel soir à partir du jeudi (tu vas croiser ton ex, ton groupe de potes qui vanne trop, et le mec qui te harcelait au collège)

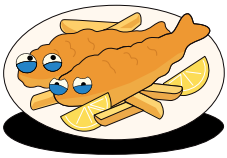


- **N'importe quelle piscine municipale** (si tu veux préserver ton sex happeal)
- **La montée à pieds de la colline de Fourvière** (t'es pas assez sportif.ve, risque de grosse perte d'aura)



- **La place Bellecour** s'il pleut (même un peu) (n'importe quelle chaussure devient couleur rouille)
- **Le Vieux Lyon** à l'arrivée des beaux jours (trop d'Américains)
- **Devant la gare TGV Part-Dieu** (quoique ça peut être drôle de regarder les gens en retard courir avec leurs valises)
- **L'église de scientologie des pentes de la Croix-Rousse** (Quid de la découverte d'une religion en amoureux ?)
- **Le parking des quais de Saône** (sauf si il ou elle a un kink pour l'odeur de l'essence)
- **Dans un tacos des alentours de la Place des Terreaux** un soir de week-end (vous ne vous entendrez pas parler, et le transit peut ne pas suivre)

Europe



Deux étoiles sur le maillot !!

Espagne & Portugal

CAFÉ LISBOA

9, rue des Quatre Chapeaux – LYON 2
04 78 42 83 10
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 8-14,80 € | Accompagnements : 4-6 €
Mar-Ven : 12h-15h & 19h-23h30
Sam : 12h-00h
Dim : 12h-16h

Sur un *Vira* Portugais : Tiago et sa maman ! Ici, pas de chichis, on partage des *petiscos* comme à Lisbonne ! Le poulpe à l'huile d'olive réalise un porté parfait avec le chorizo flambé, tandis que le *Bacalhau à brás* assure une technique irréprochable. C'est une prestation qui fait vibrer nos papilles sans aucune fausse note, conclue par un final magistral au *Pastel de Nata*. 10/10 mérité !

La déco' chinée entièrement aux puces du canal.

Si vous partez en vacances au Portugal (les chanceux), ils font chambre d'hôtes à Algarve !

LE COQ ET LA MULE

251, rue Paul Bert – LYON 3
09 52 78 36 51
Ⓑ Paul Bert – Baraban
€ Plat du jour : 14,90 €
Menus : 18,90 € / 21,90 €
Mar : 12h-14h
Mer & Jeu : 12h-14h & 19h-23h
Ven : 9h-23h
Sam : 19h-23h30

Poser ses fesses près de la gare Part-Dieu, c'est rarement un choix de vie. Mais *Le Coq et la Mule* justifie de braver les valises à roulettes et les pigeons dopés aux kebabs. Mi-coq, mi-mule, 100% têtu sur la qualité, ce resto' de tapas espagnoles raffiné prouve qu'on peut très bien manger dans un quartier où la gastronomie se perd. On y va en traînant les pieds, on en repart en faisant la roue.

Service aux petits oignons, ambiance qui donne envie de faire la bise à son voisin de table.

Europe de l'est

ROI ALEXANDRE

138, av. Félix Faure – LYON 3
09 72 58 05 70
Ⓜ Sans Souci
€ Plats : 15,50-23,50 €
Desserts : 7,50-11,50 €
Lun-Ven : 12h-14h & 19h-22h
Sam : 19h-22h

Au *Roi Alexandre*, on mange russe sans avoir à fuir vers la *Biélorussie*. Dans sa cuisine russe avenue Félix Faure, loin des sanctions, le chef Artem envoie des *pelmenis* et un *Stroganoff* qui méritent l'immunité diplomatique. On avait peur que le *Roi Alexandre* soit une converture du FSB, fausse alerte, l'autocratie a parfois du bon.

La formule midi va vous régaler.

MALVA

4, rue Bossuet – LYON 6
04 78 24 28 09
Ⓜ Foch
€ Menus midi : 20 € / 25 € | Menus : 45 € / 65 €
Mar-Jeu : 12h-14h & 19h30-22h

Avec un nom pareil, on s'attend presque à ce que ça parte mal. Erreur monumentale. Le *bortsch* a plus de caractère que la moitié des bistrots du quartier, et le cannelé à la vodka, qu'on s'attendait à détester par principe, se révèle être la meilleure idée de la carte. On cherche le défaut, on ne le trouve pas. Verdict : *Malva* ne va pas mal, *Malva* va beaucoup trop bien.

NEW LA MAISON GÉORGIENNE

13, rue Cuvier – LYON 6
06 05 58 67 38
Ⓜ Foch
€ Plats : 16-20 €
Spécialités géorgiennes : 12-16 €
🕒 Mar : 19h-22h
Mer-Sam : 12h-14h30 & 19h-22h
Dim : 12h-16h

Cher réseau,
J'ai l'honneur de vous annoncer mon arrivée à la *Maison Géorgienne*. Moult aventures m'y attendent et j'ai hâte d'y découvrir leurs spécialités. *Mtsvadi* et *Lobio* m'apporteront l'expérience nécessaire pour au moins faire semblant que je suis un jeune cuisto' géorgien. Je vous quitte, à très bientôt.
Paul Bocuse a republié ceci.

Dévorer des haricots rouges en moins de 5 minutes est une expérience que je peux mettre sur mon CV.

Grèce

KEFI

17, rue Neuve – LYON 1
04 78 58 77 84
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 14,90 € / 16,90 € | Desserts : 5 €
🕒 Lun : 11h30-14h30
Mar-Sam : 11h30-14h30 & 18h30-22h

Dans la vie il y a des noms trompeurs. Aucune chance que *Duplantis* ne valide l'appellation boulettes suédoises d'*Ikea*. *Kefi*, lui, porte bien son nom : « désir d'enlever la douleur et de la transformer en joie. » C'est réussi, car sur leur carte, pas de vilain kebab option « une chance sur deux de choper la diarrhée », et l'a transformé en délicieuses *pitas* qui remplissent l'estomac et la tête de bonheur.

Des plats qui sentent la Méditerranée.

NEW ZENDO'S

26, rue des Capucins – LYON 1
04 81 11 81 81
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Plateau de 3 mezzés : 18 € | Desserts : 4-5 €
🕒 Lun-Ven : 12h-14h30 & 19h30-22h30
Sam : 19h30-22h30

Je suis entré chez *Zendo's* comme un simple mortel, j'en suis ressorti repu comme un dieu de l'Olympe. Les plats arrivent comme des offrandes, le tzatziki nourrit son homme, et l'excès de saveur a été volé par Prométhée. Rien de prétentieux, juste bon, généreux, efficace. Bref, un grec qui tutoie les dieux.

Un accueil à la hauteur de l'hospitalité grecque.

SKEPSI

35, rue Chevreul – LYON 7
04 78 26 47 72
Ⓜ Jean Macé
€ Menus : 9,90-16,90 € | Pitas : 11 €
🕒 Lun-Dim : 11h30-14h30 & 18h30-22h



Non je ne peux pas partir avec vous en Grèce sur le pont de l'Ascension goûter les meilleures *pitas* du monde. Non, le problème ce n'est pas le choix entre Athènes et Mykonos. Oui, c'est plutôt le trou financier laissé par le loyer de mon appartement sur la Presqu'Île. J'ai peut-être la solution : les menus de chez *Skepsi*. *Pita*, salade grecque, frites maison et *baklava*, les ingrédients sont directement sourcés de Grèce par un patron amoureux de ses produits. Ça marche bien, moi je crois que je suis amoureuse de *Skepsi*. .

Une carte renouvelée constamment, avec des recettes originales et plusieurs options végétariennes.

O'KYPOS

56, rue Saint-Pierre de Vaise – LYON 9
04 78 83 58 56
Ⓜ Valmy
€ Menus : 17-27 € | Mezzés : 7-16 €
🕒 Mar-Sam : 12h-15h & 19h-00h

Dans la vie, tout me sourit. Aujourd'hui il y a de la pluie, tant pis, vers *O'Kypos* je m'enfuis. La carte me laisse ébahie : poulpe en folie, poisson rôti, je sais que je vais être éblouie. Bingo, tout est excellenti, j'ai très bien choisi. La cartie change tous les jeudis, je pourrais reveniri la semainie prochainie. Bon ça ne marche plus trop mais vous avez compris.

Menu le midi et carte de mezze le soir.

Italie

CARMELO

7, rue Neuve – LYON 1
09 73 03 43 88
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 22 € / 25 € | Menu enfant : 12 €
Lun-Jeu : 11h45-14h & 18h15-22h15
Ven : 11h45-14h & 18h15-22h45
Sam : 11h45-15h15 & 18h15-22h45
Dim : 11h45-15h15 & 18h15-22h15

Ce soir, je demande Blandine en mariage chez *Carmelo*. Le décor est un palais, le *kitsch* est roi et les cuisiniers s'agitent sous nos yeux. À peine ma fiancée partie aux toilettes, le serveur me glisse : « *Signore*, j'ai mieux pour vous. Une beauté italienne à la robe rouge éclatante et aux formes généreuses. Elle est piquante, fumante et vous promet l'extase. » *Ciao* Blandine, je m'enfuis avec Regina !

Les 5 repas midi et soir offerts aux personnes dans le besoin.

FANTINO

25, rue Sergent Blandan – LYON 1
04 72 26 61 60
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Plats : 12-18 € | Desserts : 7-8 €
Lun, Mar, Mer & Dim : 12h-14h & 19h-22h
Jeu-Sam : 12h-14h & 19h-23h

Une pizza aux petits pois. J'ai levé un sourcil, puis j'ai croqué et j'ai fermé les yeux. Audacieux mais surtout délicieux. Bousculer les puristes sans jamais trahir l'Italie, *Fantino* le fait parfaitement bien. Rue Sergent Blandan, on dépose les armes mais pas la fourchette.

Le tiramisu au citron servi très généreusement.

FIGLIO BY FISTON

42, rue Mercière – LYON 2
04 72 77 60 90
Ⓜ Cordeliers
€ Menu : 29 € | Plats : 16-23 €
Lun-Ven : 12h-14h30 & 19h-23h
Sam : 12h-23h30
Dim : 12h-15h & 19h-22h

Nous sommes en l'an -1700, en pleine Rome antique. Nous souhaitons interroger le jeune Figlio sur LA tendance du moment : la *pinsa*. À peine arrivés, quelque chose cloche… Figlio grimace, regarde autour de lui.
« Figlio, un problème ?
– Disons que j'ai croisé mon créancier aux thermes ce matin. Depuis, je vis… moins sereinement.
– Et la *pinsa*, alors ?
– Excellente. Franchement, si je dois finir ruiné, autant que ce soit avec ça en bouche. »

Les *rigatoni all'amatriciana* sont parfaitement savoureux et réconfortants.

NEW FOCACCIA NOVETTINO

59, rue Victor Hugo – LYON 2
04 78 05 64 54
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Menu : 12,90 € | Focaccias : 8,90 €
Lun-Sam : 11h-20h30

Chez *Focaccia Novettino*, il ne faut pas se laisser tromper par la simplicité du lieu. Pas d'esbroufe, pas de discours compliqué : juste des assiettes qui parlent d'elles-mêmes et croyez-moi, elles ont la conversation facile.
La *focaccia* arrive chaude, crousti-moelleuse (oui, ça existe). Elle ne cherche pas à impressionner, elle séduit, point. Elle vous hante. Vous y repenserez lundi, face à votre sandwich *Sodebo*.
Spoiler : vous y retournerez avant vendredi.

La crème d'artichaut est absolument *banger* et les serveurs sont au top.

Produits de qualité de saison et locaux.

NEW AMORE E SAPORI

40, crs de la Liberté – LYON 3
04 78 71 70 49
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Plats : 16-21 € | Pizzas : 12-22 €
Lun : 12h-14h
Mar : 12h-14h & 19h-21h30
Mer-Sam : 12h-14h & 19h-22h30

Amore e Sapori (qui veut dire amour et saveur en italien, vous mourrez moins bêtes) porte bien son nom : c'est le resto' qui m'a réconcilié avec les pizzerias lyonnaises. Et pourtant croyez-moi, j'en ai déglingué de la *margarita* dans la capitale de la gastronomie. Mon nouveau crédo est le suivant : je pense qu'on est toujours à une *pizza mafiosa* près de passer une bonne journée.

Les tarifs sont équivalents à une scolarité en école de commerce…

NEW NANO VENDÔME

78, rue Vendôme – LYON 6
04 37 42 16 97
Ⓜ Foch
€ Menus midi : 15 € / 18 € | Plats : 18-29 €
Lun & Mar : 12h-14h15 & 19h-22h30
Mer-Ven : 12h-14h15 & 19h-23h
Sam : 12h-14h30 & 19h-23h
Dim : 12h-14h30 & 19h-22h30

Tu croyais que la meilleure pizza de ta vie c'était celle du camion devant *Decathlon* ? Avec leur champion du monde de pizza, *Nano* vient corriger tes souvenirs. Rue Vendôme, entre deux *SUV* en double file, *Nano* envoie des romaines croustillantes et des *antipasti* qui tuent. On pardonne l'espace entre les tables digne d'un appartement parisien de 9 m².



VERONATUTI

122, rue Montesquieu – LYON 7
04 37 66 16 22
Ⓜ Saxe - Gambetta
€ Menus midi : 25 € / 28 €
Menus soir : 37 € / 43 €
Mar & Sam : 12h-13h15
Mer-Ven : 12h-13h15 & 19h30-20h45

Mon premier est la ville du plus grand goumin de l'histoire des peines de cœurs. Indice : dans le pays des plus grosses *drama queens*. Mon deuxième est la traduction de « à tous » en italien (insérer une gestuelle grandiloquente et démesurée). Le tout est un restaurant qui vous permettra de déguster des saveurs de cinq régions italiennes en un repas.

Pour ne pas louper ce *road trip* en Italie, n'oublie pas de réserver !

LA PASSEGGIATA

15, rue du Mont d'Or – LYON 9
09 86 59 19 02
Ⓜ Valmy
€ Plats : 13,50-16 € | Desserts : 7-8 €
Lun & Mar : 11h45-14h
Mer-Ven : 11h45-14h & 19h30-22h

Les Italiens ont inventé la *Dolce Vita*, la *Vespa*, la langue des mains, la simulation et vous faire croire que les pâtes sont une entrée. À *La Passeggiata*, on comprend enfin pourquoi : quand la cuisine est aussi bonne, l'excès de *drama* est pardonné. L'endroit est beau, l'équipe est en or, et les pâtes aux épinards à pleurer. Ce restaurant a ruiné notre capacité à apprécier les choses normales et on ne lui pardonnera jamais. Enfin si, on lui pardonnera mardi, on a déjà réservé.

Un menu différent chaque semaine, ça fait une bonne raison de revenir.

Produits de saison et soutien des petits fournisseurs locaux et bio.

Pizzerias

FALCONE

15, rue Mercière – LYON 2
04 78 79 30 24
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 19-24 € | Pizzas soir : 16-23 €
Mar-Jeu : 12h-14h30 & 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h30 & 19h-22h30

Le hibou vert me regarde comme si ma *streak* de 46 jours était une question de survie. *Spoiler* : à part m'apprendre à commander un café, cet oiseau ne sert à rien, heureusement que chez *Falcone*, je peux enfin passer à la pratique. Ici, pas de menace : juste des pizzas dégoulinantes de gorgonzola, vraiment italiennes, plus marquantes que l'équipe d'Italie en coupe du monde. Et pour une fois, c'est moi qui fais la loi.

Dans la cuisine, le petit accent italien donne des envies d'évasion… Bon, il serait peut-être temps que je relance *Duolingo*.

PEPPE PIZZERIA LYON

5, rue des Marronniers – LYON 2
01 59 16 94 92
Ⓜ Bellecour
€ Pizzas : 13–20 € | Desserts : 9–13 €
Lun–Mer : 12h–14h30 & 19h–22h30
Jeu : 12h–14h30 & 19h–22h45
Ven : 12h–14h30 & 19h–23h15
Sam : 12h–15h30 & 19h–23h15
Dim : 12h–15h30 & 19h–22h30

Quand j'ai dû faire ce test je voulais d'abord régler cette histoire de nom parce que, qu'on soit bien clairs, le *PP* c'est nous ! Bon c'est bon je me suis calmé, c'est pas dans mes habitude d'être violent… Puis faut avouer qu'ils sont forts quand même : leur tiramisu tient plus de la demande en mariage que du dessert.

Peppe, t'as peut-être pas mis le genoux à terre mais ma réponse est OUI !

Le champion du monde des *pizzas* y travaille, oui oui monsieur.

TI AMO MARIA

48, quai Perrache – LYON 2
04 78 38 38 44
€ Pizzas : 13–20 €
Mar & Mer : 12h–15h
Jeu : 12h–15h & 19h–22h30
Ven & Sam : 12h–15h & 19h–23h30

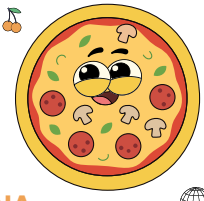
Sur un air de Tozzi : *Ti amo ti, amooooooo*. Merci merci, Mariaaaaaa. Pouuuur cette, *pizzaaaaaa*. Le four crépite, la *mozza* fond et la pâte est fine. Le tout dans une petite salle, un peu d'attente, la *pizza* se mérite. Mais quand elle arrive, on pardonne tout.

La *calzone* de Maria.

Lire la critique en chantant c'est plus marrant.

NEW IL FICO

54, rue Ney – LYON 6
04 72 15 92 83
Ⓜ Masséna
€ Pizzas : 11,50–20 € | Desserts : 2,50–9 €
Lun–Ven : 12h–14h & 19h–22h



Feu de bois, jeu de pâtes
Brûle-moi, je te veux pas, cuis-moi, je te veux toi (Dems, Dems)
Feu de bois, jeu de trois : Capucine, Baptiste et moi,
Un des trois est de trop, aidez-nous, aidez-moi,
Feu de bois, jeu de goût, tu me dois, Naples te voit.
L'amour sublime chaque pizza, le *panuozzo* est une joie, le tiramisu une idylle.

Une grande histoire d'amour entre Capucine, Baptiste et la pizza.

Pour ceux qui ont plus de 10 amis, pour 25 euros c'est une boisson, pizzas illimitées et *pannuozzo nutella* en dessert.

NEW LA NONNA

29, rue Ney – LYON 6
04 26 28 16 06
Ⓜ Masséna
€ Pizzas : 9,90–24 € | Menu enfant : 11 €
Mar–Sam : 12h–14h & 19h30–22h30

Je vous ai déjà parlé de ma *Nonna* ? Ma *Nonna* elle est un peu particulière. Déjà elle a 23 ans (oui oui), même si elle en fait beaucoup plus. Et puis ma *Nonna* réside à Lyon, elle n'a jamais vu l'Italie. Sa cuisine italienne n'est pas très raffinée, mais très réconfortante. Et puis elle a ses recettes secrètes (la pizza en étoile est ma préférée). Bon ne répétez pas tout ça à ma mamie normande, elle serait jalouse, mais le jour où elle me sortira le même tiramisu on en reparlera.

Des produits directement arrivés d'Italie.

NEW RAVELLO

69, rue Ney – LYON 6
09 71 27 42 18
Ⓜ Brotteaux
€ Pizzas : 14–25 € | Desserts : 5–11 €
Mar : 19h–22h
Mer & Jeu : 12h–14h & 19h–22h
Ven & Sam : 12h–14h & 19h–23h

J'ai toujours voulu être italien mais malheureusement, ajouter des « a » et des « o » dans mes mots ne suffit pas. Pour y remédier, je lis la carte et fais semblant de tout connaître : « *Parmigiano, bologna, mortadella.* » Je crois que le serveur a compris que j'étais un escroc mais *v'là-t'y pas* qu'il me répond : « *Ti riporto il pistacchio e mortadella.* » Comme quoi, ajouter des « a » et des « o » fonctionne finalement.

Ravello est aussi un petit village d'Italie de 2 465 habitants. Voilà c'était votre info du jour.

Afrique

Le poulet, Ya(k)ssa de vrai.



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

« *It's shooooooowtiiiime* ! Cher public, faites place à nos *challengers*, venus se disputer le trophée de l'harmonie ! Voici le grand favori, un chef d'orchestre prodigieux ayant fait ses armes à la Philharmonie de Berlin ! Sans oublier un moine bouddhiste maître en méditation, capable de faire tenir des centaines de pierres en équilibre ! Quel retournement ! Le *Thiéboudiène* du chef de *La Mangue amère* lui permet d'arracher la victoire par double *K.O.*.. »

De l'entrée au dessert, chaque menu est exquis.

LA SAINT LOUISIENNE

202, rue Garibaldi – LYON 3
04 72 56 04 27
Place Guichard Bourse du Travail
Menus midi : 23,90 € / 28,90 €
Mar-Jeu : 12h-14h & 19h-22h
Ven : 12h-14h & 19h-23h
Sam : 12h-15h & 19h-23h

Petite devinette : qu'est ce qui est profond, beau par son immensité, te permet de naviguer et se trouve entre l'Afrique et l'Europe ? Et bah non c'est pas la Méditerranée mdr gros *neuil*, c'est *La Saint Louisienne*. Un métissage culinaire abyssal qui te fait flotter entre deux univers pour n'en créer plus qu'un. *Mafe*, *yassa* ou *bissap*, tu as beau être fort en géographie petit prouveur je suis sûr qu'une telle cuisine fusion tu ne connais pas encore.

Si tu es un p'tit gourmand comme moi, fais-leur savoir, les serveurs te donneront de la sauce en rab !

LYON DAKAR

227, rue de Créqui – LYON 3
04 78 62 29 54
Place Guichard Bourse du Travail
Formules midi : 12-17 €
Menus : 19,50-28 €
Mar, Mer, Ven & Sam : 12h-14h & 19h-22h
Jeu : 11h30-14h & 19h-22h

« Quoi ?! T'es en train de me dire que le Paris-Dakar ne passait pas par Lyon ?
– Euh non…
– Comment tu expliques alors que chez *Lyon Dakar* j'ai l'impression de traverser le désert sans quitter ma chaise ?
– Facile : des plats qui vont droit au but et une ambiance qui te largue au beau milieu du Sénégal.
– Ah ouais bah au moins mes papilles auront bien voyagé. »

Le piment est mis sur le côté pour les pilotes confirmés.

AMESSIAME

17, quai de Bondy – LYON 5
09 81 68 16 50
La Feuillée
Plats : 21-25 €
Mar-Jeu : 12h-14h & 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h & 19h-23h

Le seul, l'unique, l'original, le particulier, l'extraordinaire, l'incomparable, le parfait, le singulier, l'extravagant, l'exceptionnel, l'inimitable, le sans-pareil, l'irremplaçable, l'exclusif, l'inégalé, le phénoménal, l'inouï, le spécial, l'idéal… Bref, le *foufou* quoi.

Le midi, c'est foufou ou plat du jour.

NEW SEPELA

107, grande rue de la Guillotière – LYON 7
04 72 94 32 55
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Plat : 15 €
Lun, Mer, Jeu, Ven, Sam & Dim : 12h–23h
Mar : 15h–23h

Poulet-*Thiep*, Poulet-*Mafe*, Poulet-*Yassa*, les épices réchauffent mon petit cœur de pierre et je pleure sur le poulet… Le poulet maffé vibrer, le poulet ya(k)ssa de vrai. Eh oui messieurs-dames, ça c'est du poulet qui fait pas thiep !

Assiettes généreuses pour un prix raisonnable.

Ventre affamé n'a point d'oreille, mais l'assiette retardée a tout de même su me régaler.

AWANI

86, grande rue de la Guillotière – LYON 7
06 58 07 96 48
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Plats : 14–22 € | Menu enfant : 10 €
Mar–Jeu : 12h–22h30
Ven & Sam : 12h–23h

Mon *red flag* ? Tout sous-estimer. De l'infidélité de mon ex à la taille des portions chez *Awani*. Je pensais juste goûter, je repars avec un *mafé* plus addictif que ses messages toxiques à 2h du mat'. Mon estomac jubile, mais mon pantalon, en qui j'avais confiance, a fini par lui aussi me lâcher. En partant, j'ai même sous-estimé le *doggy bag* : il pesait le poids de mes regrets. Mais lui au moins, ne m'a pas *ghosté* le lendemain.

Des portions copieuses à des prix très abordables !

LA CUISINE DE MOUDÉRY

7, rue Bellecombe – VILLEURBANNE
07 69 86 36 21
Ⓜ Charpennes Charles Hernu
€ Plats à partager pour 2 : 23,90–29,90 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h–14h & 19h–22h
Ven & Sam : 12h–14h & 19h–23h

Qui n'a jamais rêvé qu'on crie son nom juste avant l'orgasme ? J'en rêvais, eux l'ont fait ! Je pensais manger dans un resto' tradi' sénégalais. Je me retrouve dans un *concept store* jaune fluo, commande à la borne comme chez *McDo'*, sauf qu'ici mes papilles jouissent et les cuisiniers me remplissent. Bref je me suis régalé, ça *mafé* un bien fou !

Halal.

Érythrée

LE GURGUSSUM

6, crs Tolstoï – VILLEURBANNE
04 72 36 35 77
Ⓜ République – Villeurbanne
€ Menus : 13 € / 11 €
Mar–Dim : 9h–23h

Au *Gurgussum*, le chef t'en met plein les mirettes. Le concept est simple : des galettes et des crêpes en guise d'assiettes, on mange avec ses mains sans couteau ni fourchette, et on laisse les épices nous monter à la tête… C'est l'endroit parfait si vous cherchez un gueuleton gargantuesque… Je dirais même *gurgussumesque* !

Éthiopie

ADDIS ABEBA

264, rue Duguesclin – LYON 3
09 83 83 10 21
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Plats : 15–20 €
Mar–Dim : 11h30–14h30 & 18h30–23h

Ici, le *main course* se mange à la main. Donc relou quand on se pointe avec ce pote qui ne se les lave jamais vraiment. Sur *l'injera*, grande galette de *teff* fermenté, sont posés ragoûts parfumés et légumes épicés. On se l'arrache, on trempe, on partage à contrecœur. Bref, choisissez bien vos amis avant de passer un savon à ceux qui partagent votre plat.

Mamie qui crie « bon appétit ! » à chaque fois qu'un plat sort de la cuisine !

MESSOB

85, rue Masséna – LYON 6
04 78 24 25 75
Ⓜ Brotteaux
€ Plats : 20–23 €
Menu enfant : 15 €
Lun & Mar : 19h–23h
Mer–Dim : 12h–14h30 & 19h–23h

Bref. Ce soir, je l'emmène au *Messob* pour rattraper ma bourde de la veille : y'avait cette fille à la soirée qui me plaisait bien. Je l'ai regardée, elle m'a regardé, j'ai regardé le chien, il m'a fait les yeux doux, je lui ai filé mon *chewing gum*. Elle m'a raconté ses vacances à Limoges, c'était pas intéressant. Mais je vis seul depuis deux ans donc je lui ai répondu : « C'est intéressant. » Elle m'a lancé un regard bizarre en se bouchant le nez. Logique, j'ai donné mon *chewing gum* au chien.

Un cadre exceptionnel qui stimule les cinq sens.

Les vendredis et samedis soirs, découvrez la cérémonie du café éthiopien.

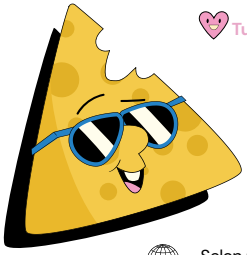
Île Maurice

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

Je souffle, je crache, j'ai chaud. Une goutte de sueur coule le long de ma tempe. J'essaie de contenir ma toux, moi qui aime dire que je supporte bien le piment. Enfin ça, c'est ce qui m'arrive la plupart du temps. Mais chez *Kass Poz*, pas de risque ; car ici le chef sert des plats traditionnels mauriciens avec le piment à part. Une carte concise et authentique qui t'embarque direct au soleil.
Kass poz (prends ton temps) et viens goûter un rougail saucisses.

Tu es sûr d'en sortir rassasié.



Maghreb

ALEXANDRIA

3, rue Burdeau – LYON 1
06 69 27 74 33
Ⓜ Croix – Paquet
€ Menu : 34 €
Mar–Jeu : 19h, 00h
Mar–Jeu : 12h–00h
Ven & Sam : 12h–14h30 & 19h–00h

Selon Gims, les pyramides d'Égypte auraient servi à produire de l'électricité. Soit. Par rigueur journalistique, j'ai demandé confirmation à la serveuse. La *fake news* lui a provoqué un léger électrochoc. Elle a préféré me révéler la véritable énergie de l'Égypte : le *koshari*, le *hawawshi*, les *baklawas*... De quoi recharger l'appétit d'un barracuda. Entre les odeurs et la musique d'ambiance, on ferme les yeux, on se laisse porter... Et évidemment, impossible de ne pas vous la mettre dans la tête :
« *Les sirènes du port d'Alexandrie...* »

Le halawa (dessert égyptien).

SOUK SOUK

13–15, rue du Port du Temple – LYON 2
06 86 41 24 04
Ⓜ Bellecour
€ Couscous : 16,50–32 € | Tajines : 16,50–32 €
Lun & Sam : 11h45–14h30 & 18h30–22h

Souksouk ? *Soucsouc* ? Non, toujours pas : c'est couscous ! En même temps, chez *Souk Souk*, le nom joue les acrobates. Mais dans l'assiette, tout est parfaitement en place : *tajines* fondants, semoule légère, légumes parfumés et la harissa qui prolonge le souvenir du plat. Des assiettes généreuses, des prix honnêtes : seul le nom s'amuse à semer le désordre.

Les portions généreuses !

NEW EL ANDALOUS

7, place Aristide Briand – LYON 3
06 67 38 65 56
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Entrées : 7–8 € | Plats : 11–14 €
Mar–Jeu : 12h–14h
Ven & Sam : 12h–14h & 19h30–22h

En tant qu'expert des choses qui ne sortent pas du lot et des ambiances froides, je suis totalement paumé chez *El Andalous*. C'est vrai quoi, dès mon entrée je perds mes repères, maux de tête, mains moites… Heureusement, la ~~serveuse~~ cheffe experte en bonne humeur me prend directement sous son aile, et ni une ni deux, je n'ai plus faim. Je repars droit sur mes guiboles et bon dieu j'y repense encore à ce *tajine*.

Je ne pensais pas que c'était possible de connaître tous ses clients !

LE TOUAREG

38, rue du Bœuf – LYON 5
04 72 77 69 66
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Couscous : 21–29 € | Tajines : 20–30 €
Lun–Ven : 11h30–15h30 & 18h30–23h
Dim & Sam : 11h30–23h30

Je vois ma sœur entrer dans *Le Touareg* avec ma chemise préférée. Prête à exploser je fais donc ce que ma psy m'a appris. La vue : lumière chaude ambrée, tapis mural tissé, de la poterie. L'odorat : du *musc*, de *l'ambre*, de la menthe et du *curcuma*. Le goût : des pruneaux caramélisés, la viande qui fond dans ma bouche. L'ouïe : de la musique orientale, le son du thé qui coule. Le toucher : le plat en céramique, l'impression du soleil qui caresse ma peau.
J'en ressors le ventre rassasié, ma sœur sauvée et mes sens complètement apaisés.

Décor authentique, et vente de bijoux de petits créateurs.

MAMIE COUSCOUS

89, rue de Gerland – LYON 7
06 19 24 59 78
Ⓜ Place Jean Jaurès
€ Menus midi : 24,50–26 €
Menu enfant : 12,9 €
Mar–Jeu : 12h–14h | Ven : 12h–14h & 19h30–22h
Sam : 12h–14h30 & 19h30–22h

Acte I : *Tu entres, la déco' marocaine te saisit.* « Où suis-je ? Lyon m'a reniée. » **Acte II :** *Le couscous entre en scène.* « Ciel ! Quelle portion indécente ! On cherche à me nuire. » **Acte III :** *Sans la moindre conviction.* « Ceci sera ma dernière bouchée ! Que le monde en soit témoin ! » **Acte IV :** *Le thé à la menthe apparaît : doux, sucré, inévitable.* « Que ce thé soit mon jugement final. » **Rideau.**

La déco'.

Tous les produits sont locaux.

RESTAURANT AIR DU PAYS

14, rue de Marseille – LYON 7
04 37 29 04 88
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Entrées : 3–5 € | Plats : 10–13 €
Mar–Jeu : 12h–15h & 18h–23h
Ven : 13h–23h
Sam & Dim : 12h–23h

Eeeeeemmeeeeneeeeez moi, à *L'Air du Pays*
Emmenez moi au pays des merveilles (elles sont toutes dans mon assiette). Aznavour n'aurait pas sorti ce tube s'il avait découvert *L'Air Du Pays*. Ici, on lâche la misère pour des *bricks* au citron mais on garde le soleil, jusqu'au bout de la terre…

Une gentillesse encore plus douce que les plats : chorba, tajine d'agneaux…

LE HOGGAR

55, crs Emile Zola – VILLEURBANNE
04 78 94 94 27
Ⓜ Charpennes Charles Hernu
€ Couscous : 14–28 € | Tajines : 17,50–22,90 €
Lun–Dim : 12h–14h30 & 19h–23h

Perdu au milieu de cette immensité de sable, la chaleur et la soif finissent par me faire perdre la raison… À bout de force, je m'écroule, quand tout à coup, MIRACLE : une oasis ! Je n'en crois pas mes yeux : un véritable banquet s'offre à moi, du *msemen*, de la *tfaya*, de la *chakchouka*, de la *rfissa*, du *zaalouk*… Eh oui, *Le Hoggar* c'est un désert de 550 000 km² mais c'est aussi un petit resto' marocain dont on ressort gras comme un *loukoum* !

Pour tous les gros mangeurs, je vous mets au défi de finir le couscous royal.

Asie



Mouais, c'est quand même moins bon que les ramens que j'ai goûté à Kyoto, enfin bref...

Bistrots japonais

PETIT OSAKA – LYON 1

5, rue Désirée – LYON 1
09 83 78 37 87
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Menus du midi : 14,50–31,50 €
Plats : 13,50–15,50 €
Lun, Mar & Jeu : 11h30–15h & 18h30–23h
Mer : 18h30–23h
Ven : 11h30–15h & 18h30–23h30
Sam : 11h30–15h30 & 18h30–23h30
Dim : 19h–22h30

Oui, le tacos est né ici, et oui, je suis chauvine. Mais là. Saturation, le mélange frites-cordon bleu-sauce blanche commençait à hanter mes rêves. J'ai donc troqué la sauce algérienne contre la délicatesse d'un *sashimi* bien dodu. Le *Petit Osaka*, c'est la bouffée d'air marin dont mon corps avait besoin. L'ambiance est si apaisante qu'on en oublierait presque les travaux dans Lyon. C'est frais, c'est pas cher, bref l'*Osakar* du meilleur rapport qualité-prix est attribué !

Le menu midi à emporter à 13 euros est idéal pour profiter de bons sushis sur les quais de Saône.

NEW SHIYO – GRAND HÔTEL-DIEU

2, crs Saint-Martin – LYON 2
Ⓜ Bellecour
€ Menus midi (en semaine) : 27,90 €
Tapas soir (en semaine) : 42,90 €
Lun-Dim : 11h45–14h30 & 18h45–22h30

Au Japonais vous êtes plutôt plat chaud ou froid ? Plutôt sushi ou *yakitori* ? Perso ici, je ne m'embête pas à choisir, je prends *nigiri*, *maki*, ravioli, tataki et tout le meilleur de ce que le Japon a à offrir au monde, réinventé ! Étant autant gourmand que gourmet, le service à table est salvateur. Je me suis tellement empiffré de cette infinité de merveilles que j'ai fini cloué à ma chaise.

YUZUYA – IZAKAYA BAR

226, rue Duguesclin – LYON 3
04 72 60 95 51
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menu : 32 € | Bentos : 13,50–17 €
Lun-Ven : 12h–14h & 19h–21h

Yuzuya Izakaya est un nouveau super-héros japonais. Il est :
– Plus puissant qu'un *Tonkatsu* croustillant,
– Plus agile qu'un *Karaagé* doré à souhait,
– Plus redoutable qu'un *Ebi Chili* bien pimenté.
Mais une chose est sûre : si *Yuzuya Izakaya* est dans les parages, concluant est le passage.

Le chef propose des tapas japonais succulents !

NEW BOCHI BOCHI

53, rue Duquesne – LYON 6
09 82 33 20 42
Ⓜ Foch
€ Menus midi : 28 € / 33 € | Menu soir : 45 €
Lun, Mar, Jeu, Ven, Sam & Dim : 12h–14h & 19h–20h30

Chez *Bochi Bochi*, pas de *mochi mochi*, mais pas de souci souci, il y en a pour toutes les envies envies.
D'un coup coup, le chef Masa vint à table présenter *tofu tofu*, *hambagu hambagu* et chou chou.
Alors l'hésitation c'est fini fini, tous les midis midis, je veux te voir chez *Bochi Bochi*.

Un café offert.

Une cuisine fine qui mélange inspirations japonaises et occidentales.

Le chef est diplômé de l'école Tsuji d'Osaka.

JAPONTORI

101, rue Ney – LYON 6
04 78 24 48 54
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Menus : 19,50-22,90 €
Menu duo : 56 €
🕒 Lun : 12h-14h
Mar-Sam : 12h-14h & 19h15-22h

Expectations : franchir un *torii* sacré, sentir la sérénité des *kamis* et entrer dans un sanctuaire mystique.
Reality : tu franchis le plus fameux des *torii* : *Japontori*, un portail vers des brochettes qui font vite oublier le mythe, des sushis qui mettent fin à toute méditation et des oiseaux sacrés remplacés par des habitués fidèles. Pas de révélation mystique mais un plaisir constant et parfois c'est largement suffisant.

La déco' te donne l'impression de passer directement de l'autre côté du *torii*.

SAXIFRAGE

129, rue de Sèze – LYON 6
04 78 39 42 91
Ⓜ Masséna
€ Menus midi : 27 € / 32 €
Menus soir : 42-54 €
🕒 Mar, Mer & Sam : 19h30-21h
Jeu & Ven : 12h-13h & 19h30-21h

Certains disent qu'à l'œuvre on connaît l'artisan. Moi, j'aime dire qu'on connaît quelqu'un en voyant son jardin. Si *Saxifrage* tire son nom du jardin d'enfance de la cheffe, c'est qu'elle y cultive son propre univers culinaire. De ce mélange franco-japonais ressortent légèreté et sensibilité. Ne vous inquiétez pas si vous n'avez pas la main verte, vous pourrez toujours venir déguster.

Salle calme, intimiste avec de l'espace.

ICHIBAN

167, grande rue de la Guillotière – LYON 7
04 78 69 18 00
Ⓜ Garibaldi
€ Menus : 16,50-21,50 € | Plats : 13-19,80 €
🕒 Lun-Sam : 11h30-14h30 & 18h30-22h30

« N'oubliez jamais les frères : toujours *kawaiine*, toujours *cute* ! »
En vrai t'inquiète *brother*, tu ne risques pas d'oublier ça chez *Ichiban*. Des lanternes en forme de poissons accrochées au plafond, en passant par Vegeta ou encore une armure de samouraï, ça reste gravé dans ta mémoire à jamais. Et crois-moi, ça continue dans ton assiette : à chaque bouchée, une vague déferlante d'énergie te traverse, tel le *Kamehameha* du grand Son Goku.

Le service plus rapide que Son Goku qui se téléporte.

***Ichiban* signifie « le meilleur » en japonais, ce resto' porte plutôt bien son nom.**



NEW MOMIJI CAFÉ

14, place Docteurs Charles et Christophe Mérieux – LYON 7
09 83 71 38 34
Ⓜ Debourg
€ Menus : 9,90-16,90 € | Bentos : 12 €
🕒 Lun-Ven : 10h-17h30

« Ben ? Benito ? Mais bon sang où est-il ?!! » Attendez… Vous êtes en train de me dire que c'est cette petite boîte que vous appelez *Bento* ? Au temps pour moi. J'étais venue chercher un homme, je repars avec un dilemme. *Karaage box, Tonkatsu box, Veggie don' box*… Visiblement, ici, le *Bento* a plus de personnalités que mon dernier date, et surtout, beaucoup plus de goût.

Ici tout est fait maison et le jour même !

OTO OTO

15, rue d'Aguesseau – LYON 7
04 37 37 84 23
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Plats chauds : 12-15 € | Soupes : 11-17 €
🕒 Mer-Dim : 12h-14h & 19h-22h

Je prends une bouchée de mon *bento* chez *Oto Oto* et, d'un coup, me voici dans *Mon Voisin Totoro*. On a prêté la même attention à mon plat que Satsuki à son père et Mei. ありがとう (merci). Mon *bento* comble toutes mes envies : les épicées, les salées, les croustillantes. Mes papilles bondissent de joie, aussi électriques que le *chat-bus*.

Une déco' authentique et envoûtante.

SAKU RESTAURANT

27, rue Rachais – LYON 7
04 78 69 45 31
Ⓜ Garibaldi
€ Menu midi : 24 € | Menus soir : 39 €
Lun, Mar, Jeu, Ven & Sam : 12h–13h30 & 19h30–21h30

Y'a quoi à manger là bas ? Uniquement des *bangers* ! Comme un *stand up comedy club* : réservation en amont, révélation artistique ! Bref c'est un *pestacle* dans ma bouche, ma langue applaudit à chaque bouchée et pompon sur la Garonne : le chef vient saluer chacun de ses convives, tel un artiste. Je ne suis pas encore un habitué, mais je vais y songer, pour me faire chouchouter.

Le pain encore chaud directement dans la corbeille, sah quel plaisir !

Chine

NEW LA RUELLE DE PEÏPEÏ

56, montée de la Grande-Côte – LYON 1
09 86 65 05 81
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Nouilles : 13,90–18,90 €
Menu (pour 2) : 29 €
Lun-Dim : 11h30–22h30

Je grimpe, je grimpe, je grimpe, mais qu'est-ce qui m'a pris ? J'aurais du laisser mon vélo à Croix-Paquet. À peine entrée, j'oublie tous mes tracas. Le chef virevolte dans la cuisine, plonge les nouilles dans le bouillon, attrape les garnitures, dresse les bols. Les nouilles *Biáng Biáng* sont goûtues, les *wontons* sont fondants. Et si vous n'êtes pas en *date*, je vous conseille le *Bao* aux cinq épices !

Nouilles faites maison qu'on peut acheter pour cuisiner chez soi.

MANTO

3, rue Mercière – LYON 2
04 72 31 08 33
Ⓜ Cordeliers
€ Menu : 31,50 € | Plats : 11,50–19 €
Mar–Sam : 12h–14h & 19h–21h30
Dim : 12h–14h

Marre du porc au caramel sans âme ? Moi aussi. Fraîchement rentrée d'Asie, je battais le pavé lyonnais avec le mal du pays… Jusqu'à *Manto*. Troquez votre billet d'avion pour un ticket de métro jusqu'à Cordeliers. Ici, les *mantous* sont de divins nuages de soie, et le dessert un trésor digne des banquets de la Cité Interdite.

NOUCADÉMIE XI'AN

7, rue des Marronniers – LYON 2
04 78 79 33 03
Ⓜ Bellecour
€ Nouilles : 10,80–13,80 €
Lun, Mar, Mer, Jeu, Ven & Dim : 12h–14h30 & 19h–22h30
Sam : 12h–22h30

Audience ouverte
Motif : Empoisonnement à la sauvette
Les faits : Après quelques bouchées, mon ami murmure que sa gorge gratte… Il continue et termine l'assiette de nouilles *Biáng Biáng au porc*. Cinq minutes plus tard, il s'effondre.
Témoin (moi) : « Je lui ai dit d'arrêter… mais non. Il voulait au moins ce plaisir avant de partir. »
Résultat : Aucune preuve. Assiette vide. Crime parfait.

Des portions tellement généreuses et savoureuses qu'elles poussent naturellement à céder au plaisir.

NOUYEAH

5, rue Tupin – LYON 2
04 81 91 14 20
Ⓜ Cordeliers
€ Nouilles : 12,80–14,80 €
Plats : 12,80–14,80 €
Lun-Dim : 11h45–14h30 & 18h45–22h30

Samedi soir, plus une gâche nulle part, à deux doigts d'engloutir un tacos douteux. Mon ventre crie famine et mes pas se font lourds… Sur ma gauche, une lumière. J'approche, happée par cette douce lueur. Le bouillon fume, l'accueil réconforte, les nouilles sont salvatrices. En un instant, mon corps se réchauffe.
Verdict : cœur apaisé, ventre comblé, moral sauvé.

L'accueil est aussi chaleureux que le bol de nouilles.

NEW YULAN

10, rue Confort – LYON 2
04 78 42 41 88
Ⓜ Bellecour
€ Menus midi : 24 € / 29 € | Menu : 39 €
Lun-Ven : 12h-14h & 19h-22h
Sam : 12h-14h & 19h-22h30

Je m'y connais en coup de poignet, mais une rotation de 20° pour verser l'eau sans aucune goutte en dehors, c'est du jamais-vu. Mince, ma critique dénote avec l'ambiance du restaurant. *Hum*. Le soleil rougeâtre tintait la surface translucide de mes raviolis, et la tendresse du bœuf dormant sur son lit de nouilles chaudes provient d'une cuisson parfaite… Tout ça grâce au coup de poignet du cuisinier.

L'élégance des plats fait de l'ombre à ma critique.

ENGIMONO – PRÉFECTURE

8, rue Servient – LYON 3
09 67 03 32 76
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Plats : 11,80–22,80 €
Mar-Dim : 11h55-14h30 & 18h45-22h30

6 300 kilomètres de murs et 2 000 ans de construction… Personne ne reprochera à la dynastie Ming d'avoir édifié la Grande Muraille. Ne mentez pas, vous auriez fait pareil si vous aviez pu garder tout le savoir-faire de la cuisine chinoise pour vous.
Le porc à l'ancienne ? Il vous fera pleurer. À cause des piments ou du plaisir ? Aucune idée, mais si vous voyez de grandes barricades autour d'*Engimono* dans les prochains jours, c'est normal, j'ai entamé la construction de la petite muraille.

NEW CHOP CHOP

0, rue de Belfort – LYON 4
09 86 60 00 22
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menus : 14–21 € | Plats : 8,50–16 €
Lun, Jeu, Ven & Sam : 12h-14h & 19h-22h
Dim : 12h-14h

Chop Chop ? Avec un nom pareil, on s'attendait à *pécho*. Verdict : promesse tenue, et même deux fois. Première chope quand les assiettes débarquent, plus parfumées et séduisantes qu'un bel étalon italien un samedi soir. Deuxième chope, à la première bouchée, quand le poulet frit t'embrasse sauvagement. Une adresse qui te *pécho* par l'estomac avant même que tu t'en rendes compte.

Les plats à partager qui disparaissent plus vite que ton *crush* en soirée.

CHEZ SONG

71, rue Ney – LYON 6
04 37 24 41 76
Ⓜ Brotteaux
€ Menus : 26,80 € / 34,80 €
Plats : 13,80–38,80 €
Mar-Dim : 11h30-14h30 & 18h30-22h

« Une racaille, une racaille de Shanghai »
Dans le 6ème, ça fait désordre… Les madames aux cabas Longchamp ont failli s'étouffer, mais pas d'inquiétude c'était le *Sichuan*. J'étais pas dans la tour infernale, mais les saveurs m'ont donné le vertige, ici ça débarque direct de Chine, ça envoie du vrai, et l'ambiance est aussi familiale que le quartier !

Les nems m'ont regardé dans les yeux et j'ai dit oui !

Les baguettes m'ont humilié publiquement : j'ai demandé une fourchette.

NEW FONDUE LYON

13, rue Passet – LYON 7
04 72 70 63 37
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Plats midi (en semaine) : 21,80 €
Plats soir (en semaine) : 28,80 €
Mar : 18h30-23h
Mer, Jeu, Ven & Dim : 12h-14h30 & 18h30-23h
Sam : 12h-14h30 & 18h-23h

Pour aller en Chine, je prends le bus. J'achète mon ticket, je traverse de délicieux porcs, et je m'installe au fondue bus. À mes côtés, un bœuf persillégèrement ses moyens que j'en bouillonne. Ensemble, nous plongeons dans un océan d'amour. Mais l'amour brûle, l'amour pique. Le voyage s'intensifie, la chaleur monte, et chaque arrêt devient une épreuve. Car si le voyage en vaut la peine, l'amour a un prix et ne nous laisse point indemnes.

Corée

GANG NAM

6, rue Thomassin – LYON 2
04 72 40 29 18
Ⓜ Cordeliers
€ Menu midi : 23 € | Menus : 36 €
Lun : 19h–22h
Mar–Ven : 12h–14h & 19h–22h
Sam : 12h–14h30 & 19h–22h15

Starter pack du faiseur de barbecue moyen : homme d'une cinquantaine d'années, barbe de trois jours, aime les blagues potaches et les déjeuners du dimanche en famille. *Starter pack* de la faiseuse de barbecue coréen de chez *Gang Nam* : une vingtaine d'années, tablier d'uniforme, et plus pédagogue que ta prof d'histoire de 4ème quand il s'agit de t'apprendre l'art de la grillade coréenne de bœuf mariné.

Des accompagnements divers et variés.

NEW LA CORÉE

278, rue Garibaldi – LYON 3
09 83 81 10 96
Ⓜ Garibaldi
Lun–Jeu : 11h45–14h30
Ven & Sam : 11h45–14h30 & 19h–22h30

C'est quand même une dinguerie d'avoir 24 ans et de toujours pas savoir manger avec des baguettes. Bref, ma détresse devient évidente donc on m'apporte une fourchette. Enfin, LA fourchette. Heureusement qu'elle était là. Grâce à elle, j'ai dégusté mon *japchae* et pleuré sur mon poulet croustillant. Tout ça financé par mes deux heures de *babysitting* de la veille.

MONSIEUR KIM

56, rue Tramassac – LYON 5
04 87 37 20 73
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Plats : 18–20 € | Entrées : 9,50–13 €
Mar & Mer : 19h–22h30
Jeu & Ven : 12h–14h & 19h–22h30
Sam & Dim : 12h–15h30 & 19h–21h30

« Maman, j'ai le moral dans les chaussettes, je veux rentrer à la maison.
– Va voir *Monsieur Kim* », me dit-elle.
À mon arrivée, la serveuse, voyant ma tête, me tend une *Cass*, la fameuse bière coréenne. Effet immédiat : dès la première gorgée, mon cœur s'emballe. Le velouté de potimarron lié au riz gluant qu'elle m'a ensuite apporté était tout doux comme mon doudou. Et la sauce piquante qui enrobait mon poulet frit était le dernier coup de *boost* qu'il me fallait. Maman avait raison.

Les pickles de radis en *side*.

NEW BISTRO JOENG

89, rue Masséna – LYON 6
04 27 44 50 57
Ⓜ Brotteaux
€ Menus midi : 17,80 € / 19,80 €
Plats : 17,80–19,80 €
Lun : 12h–13h45
Mar–Sam : 12h–13h45 & 19h–21h45

Mon ami tend la main vers l'assiette. Je bloque son geste d'un air sombre.
« Tu ne te rends pas compte de ce qu'il y a dans cette assiette. Que ce soit le poulet frit à la mayo citron vert ou le bouillon *Dak Gomtang* mijoté 10h, chaque bouchée sera une gifle. J'ai acquis des connaissances en cuisine que tu n'as pas. Frappe moi, je t'empoisonne. »

Des produits locaux et des associations gourmandes.

NEW KIM'S BAP

26, bd. Jules Favre – LYON 6
04 72 37 33 37
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Menus : 14,90–16,90 € | Plats : 12,90 €
Lun–Mer : 11h30–14h & 18h–21h30
Jeu–Sam : 11h30–14h & 18h–22h

Moi aussi je veux être *trendy* et manger les *bap* qu'on voit partout sur les réseaux. Je veux entrer dans ma *K-culture era* pour ne pas être un *boomer*. Je veux écouter de la *K-pop* et faire ma *skincare routine* avec des masques en tissu pour avoir une *glass skin*. Je veux être stylé en plaçant ces mots dans toutes mes phrases.

16 € pour entrée, plat, dessert, c'est une dinguerie en vrai !

OGAM

51, rue Ney – LYON 6
04 78 41 70 03
Ⓜ Masséna
€ Menus : 26-28 € | Plats : 11-20 €
Lun-Sam : 12h-14h30 & 19h-22h30

J'**entends** les gens qui mangent en silence et les bruits légèrement énervants de mastication, traduisant un certain plaisir. Mes yeux **scrutent** la carte à la recherche du plat le plus exotique. Je **renifle** une fumée délectable s'échappant d'un bol de soupe. Je **touche** le bois poli des baguettes du bout des doigts. Je **goûte** la chair tendre et juteuse du meilleur poulet coréen que j'ai jamais mangé.

S/o au thème du PP 2025 !

***Ogam* signifie les cinq sens en coréen.**

SINABRO

126, rue de Sèze – LYON 6
04 78 52 74 34
Ⓜ Masséna
€ Menus midi : 21 € / 25 € | Plats : 19-23 €
Mar-Ven : 12h-14h & 19h-22h
Sam : 12h-14h30 & 19h-22h

Un *Parasite*, c'est quelqu'un qui s'introduit chez toi, remplace ton personnel de maison (bon, moi je vis seul en appart'), et finis par voler ta place… Les films coréens, soit ça te retourne le cerveau, soit ça fait chavirer ton cœur. Depuis que je vais chez *Sinabro*, les *Bibimbaps* ont remplacé mes pâtes au pesto, ça finit en drame mais je ne *spoilerai* pas.

Des plats harmonieux, délicieux, qui ont du *(Gangnam)style* !

Fusion

SABAÏ SABAÏ

4, petite rue des Feuillants – LYON 1
04 26 72 45 87
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Tapas : 7,10-9,10 €
Mar-Sam : 18h-00h

Jeudi soir, table centrale, on est là pour les potins. Silence à table, on observe, on écoute. À côté, un couple, la cinquantaine : RAS. Et puis, au loin, un bruit. Un sanglot. BINGO. Je tends l'oreille : une femme, visiblement dévastée. Je me retourne : elle est seule, et pleure sur son assiette. Pourquoi ? Comment ? Je consulte la carte, troisième ligne : « *Tigre qui pleure*. » Coïncidence ? Je ne pense pas.

Mon estomac vous remercie pour l'indication du degré de piment.

Adresse seulement pour votre dîner !

NEW BAOMA

97, bd. Marius Vivier Merle – LYON 3
04 72 61 91 82
Ⓜ Garibaldi
€ Menus midi : 15-20 € | Menus soir : 20-30 €
Lun-Jeu : 11h45-14h30 & 19h-22h
Ven : 19h-23h | Sam : 12h-14h & 18h30-23h
Dim : 19h-22h

On a enfin trouvé la réponse à l'éternelle question « On mange quoi ce midi ? Burger ou asiat' ? ». Chez *Baoma*, on ne suit pas les règles : le *bao* a accepté de se faire *smash* et franchement, on le remercie. C'est bon, original, et surtout très généreux. Je suis presque jalouse de ceux qui bossent à Part-Dieu et qui viennent de trouver leur nouvelle cantine.

NEW INDO BISTRÔ

72, bd. Marius Vivier Merle – LYON 3
04 78 60 09 05
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Menus midi : 18-20,40 € | Plats : 15-16,50 €
Lun-Mer : 11h45-14h & 18h45-20h
Jeu & Ven : 11h45-14h

Tour Part-Dieu. 10ème étage. Bureau à droite. Je fais semblant de travailler. Vue plongeante sur la devanture de *L'Indo Bistrô*. Mes paupières deviennent lourdes. Je décroche. Je rêve : la Chine ouvre le bal, la Thaïlande réveille mes papilles, le Vietnam apaise, le Japon finit en douceur. *Tap.*
Mon *boss* me tape dans le dos : « Alors, le *reporting* mensuel ? »
Fini le rêve. Retour à mon PC.

Ici, c'est Stéphane qui gère tout : derrière les fourneaux, au service, et dans chaque assiette, il met tout son cœur.

NEW KINOKO

34, rue Bancel – LYON 7
04 78 69 39 50
Ⓜ Jean Macé
€ Menus midi : 18-25 € | Plats : 14-17 €
Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h-13h30 & 19h-21h30
Ven & Sam : 12h-14h & 19h-22h

Je me réveille. J'appuie sur mon réveil champignon. J'enfile ma chemise à champignons. J'écoute le générique de Champignac dans le métro en regardant avec émerveillement la moisissure de la rame. Et en tant que grand fan de champignons, je me devais de tester *Kinoko*, champignon en japonais (*mais je vous apprends rien mes mochis glacés*). Je pousse la porte et je me retrouve sous une arche rouge, entouré de déco' japonaise, avec une musique qui me donne envie de rater mon *shinkansen*. Au final, pas un seul champignon sur la carte. Mais c'était très *champibon*.

La décoration n'est pas moisie du tout !

Inde

LE TAJ INDIEN

27, rue de l'Arbre Sec – LYON 1
04 78 08 85 01
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Menus : 25-35 € | Menu enfant : 13,50 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h-14h30 & 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h30 & 19h-22h30

Le *Taj Indien*, c'est comme un bon film *Bollywood*. À l'origine, tu voulais te faire un américain bien gras, mais tu te laisses tenter par l'exotisme du pays de *Brahma*. Et là, surprise : c'est trop… mais trop bien. Les épices dansent, les saveurs chantent, et tu comprends enfin pourquoi les films *Bollywood* durent trois heures : quand c'est bon, on veut que ce soit long.

Des décorations dignes des plus beaux palais (et je parle pas de bouche).

LE SHALIMAR

39, quai du Dr Gailleton – LYON 2
04 78 42 18 20
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Plats : 10-22,90 € | Entrées : 5,90-16,90 €
Lun & Mar : 19h-22h30
Mer-Ven : 12h-14h & 19h-22h30
Sam : 12h-14h & 19h-23h

Au *Shalimar*, les épices ne font pas semblant : elles jouent dans la cour des grands et frappent fort, réveillant tes sens un par un. Chaque plat est un feu d'artifice maîtrisé, authentique et sans compromis.
Et le service ? Aussi fluide qu'un *lassi* mangue. Une adresse qui mérite sa réputation.

C'est tellement bon que le menu du midi devient une excuse pour manger double.

Salle privatisable le dimanche pour des évènements.

LA VOIE HIMALAYA

200, rue Garibaldi – LYON 3
04 78 95 09 38
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menus : 21,50-31 € | Plats : 9-16,50 €
Lun-Jeu : 12h-14h & 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h & 18h30-22h30

Pas besoin de piolet ni d'oxygène pour s'attaquer à ce sommet ! Sous une voûte de drapeaux de prières, on entame l'ascension par la face Momo avant de s'encorder à des currys onctueux et des *naans* brûlants. Ici, le plaisir est plus élevé que l'Everest et l'addition reste bien en dessous du niveau de la mer.

Un nouveau de camp de base a ouvert dans le 1er arrondissement.

LE KARACHI

206, rue Garibaldi – LYON 3
04 78 95 49 23
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menu midi : 18 € | Menus : 28-39 €
Lun-Jeu : 12h-14h & 19h-22h
Ven : 19h-22h30
Sam : 12h-14h & 19h-22h30

Premier restaurant indien et pakistanais de Lyon. Donc techniquement, avant lui, les Lyonnais vivaient sans épices. Une époque sombre. Depuis, visiblement, Garibaldi est plongée dans un film *Bollywood*. Poulet *massala* flamboyant, *biryani* d'agneau en *slow motion*, *garlic cheese naan* partagé comme une déclaration d'amour sous pluie artificielle. À un moment j'ai presque entendu *Nagada Sang Dhol* résonner pendant qu'on léchait l'assiette.

Le palmier dans la salle principale.

L'établissement a reçu la distinction Fourchette d'Or en 2011.

LALQILA

4, place Saint-Paul – LYON 5
04 72 07 82 11
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Plats : 18-23 €
Mar-Jeu : 12h-14h & 19h-23h
Ven : 19h-23h30
Sam & Dim : 12h-14h30 & 19h-23h30

Si je vous dis merveilles du monde, vous me répondrez le *Colisée*, le *Taj Mahal*… Attendez, le *Taj Mahal* ? Vous faites erreur, car si l'une des merveilles est bien indienne, alors vous devez parler du *LalQila*. C'est d'abord un lieu incroyable, oui : **IN-CRO-YABLE.** Enfin… pas autant que leur *Butter Chicken*. Petite pensée aux marins qui se cassaient le cul des mois pour les délices de *Bharat*… Aujourd'hui, il suffit de traverser la Saône. Quelle époque !

LE PENJAB

25bis, quai Romain-Rolland – LYON 5
04 78 42 36 76
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Menus : 23-34 € | Plats : 16,90-19,90 €
Lun-Dim : 19h30-00h

J'ai demandé un visa pour l'Inde, on m'a donné une table au *Penjab*. Moins cher que le billet d'avion et zéro décalage horaire.
Dès la première bouchée, Lyon s'efface. J'ai pleuré de bonheur sur mon curry, épousé mon *cheese naan* et roulé jusqu'à la sortie, repu et légèrement rouge.
Gandhi aurait approuvé cette non-violence envers mon porte-monnaie… et cette paix intérieure post-curry.

LE RAJ MAHAL

10, rue Saint-Jean – LYON 5
04 72 41 01 90
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Menus : 27,90-37,90 €
Plats : 16,90-29,90 €
Lun, Jeu & Ven : 18h-23h
Sam & Dim : 12h-23h

Ô *Raj Mahal*, je pense encore à toi, comme un amour viscéral.
Ta chaleur, ton *chicken butter* et toutes tes saveurs.
Tu as su réchauffer mon cœur.
En plein hiver, tu es comme l'été indien du bon vieux Dassin.
De 97 à 2027, tu entres dans nos têtes.
Ton *lassi* a comblé mes papilles.
Tout simplement, je vacille.

Vous ne trouverez nulle part ailleurs la sauce *Handi Masala*, la spécialité du chef.

Plats végans sur demande.

DEB'S BISTRO

26, rue Lortet – LYON 7
04 72 71 49 11
Ⓜ Jean Macé
€ Plats : 18-19 € | Inde bowls : 12,50-15,50 €
Lun-Sam : 12h-14h & 19h-22h

Le poulet *tikka masala*, c'est bon, mais sérieux, on en a assez vu. Heureusement, *Deb's Bistro* débarque avec un *pass* pour un *roadtrip* épicé du *Kerala* au *Punjab*. Le gérant a ramené des recettes méconnues, des pépites d'histoire et de goût. Tu crois que tu vas t'arrêter là ? *Que nenni,* tu es déjà en train de planifier ton prochain périple.

Les *dabbas* en inox(tag), ces petites boîtes empilées comme à Mumbai, dans lesquelles arrivent les plats fumants.

Malaisie

BOLEH LAH

11, rue Salomon Reinach – LYON 7
07 86 70 81 82
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Plats : 11,90-14,90 € | Desserts : 5-6 €
Lun-Sam : 12h-14h & 19h-21h30

Mes souvenirs du bac de français sont aussi clairs qu'un vers de Baudelaire à 8h du mat', mais il me semble que *Les Fleurs du mal* parlent du beau et du laid, sans jamais, étonnamment, mentionner *Boleh Lah*. Ici, pas de spleen, mais un léger moment de solitude face au bœuf mijoté « 1 300 ans »… Et pourtant, entre deux *beats* de rap, on y trouve la beauté et l'évasion, deux thèmes récurrents chez Baudelaire… Enfin je crois. Comme je vous l'ai dit, le bac de français, c'était il y a longtemps.

La playlist, et le délicieux thé *Teh Tarik*.

Ramens

FUFU RAMEN LYON

36, rue de l'Arbre Sec – LYON 1
04 78 98 84 80
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Plats : 8-16 €
Lun-Dim : 11h30-22h30

Lendemain de soirée un peu compliqué… Dans les vapes, je me *ramen* difficilement chez *Fufu*. Une fois installée, l'effusion des cuisines me *ramen* à la réalité : un wok en feu, une montagne d'œufs durs et des mots japonais qui fusent. Avant même que j'ai eu le temps de comprendre ce qu'il se passait, on me *ramen* un bol. En quelques gorgées, j'ai retrouvé une dignité. Il m'a *ramenée* à la vie.

Chez Fufu, la carte est restreinte, mais c'est pour la bonne cause.

LIPOPETTE – TERREAUX

17, rue Hippolyte Flandrin – LYON 1
09 83 49 01 56
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Ramens : 14,90-16,90 € | Nouilles : 14,50-16,50 €
Lun-Jeu : 12h-14h & 19h-21h30
Ven : 12h-14h & 19h-22h | Sam : 12h-14h45 & 19h-22h
Dim : 12h-14h45 & 19h-21h30

De retour de six mois en Asie, on débarque chez *Lipopette* pour prolonger le voyage. Le *Donburi* est un heureux rappel des vacances, je dirais presque qu'il est *eggtraordinaire*. Concernant les *ramens* : on change de cap. C'est original, c'est audacieux mais surtout c'est délicieux.

Ils vendent leur propre sauce soja !

NISHIKI RAMEN

9, rue des Marronniers – LYON 2
04 78 60 69 32
Ⓜ Bellecour
€ Ramens : 12,80-15,80 €
Entrées : 3,80-6,80 €
Lun, Mer, Jeu, Ven, Sam & Dim : 12h-14h30 & 19h-22h30 | Mar : 19h-22h30

« Faites une pause et laissez libre cours à vos ambitions », c'est ce que m'a prédit mon *fortune cookie*. Ma pause ? Entre midi et deux. Mon ambition ? Finir le *Laï ramen* qu'on m'a apporté après avoir dévoré les gyozas posés sur la table. Un coup de baguettes, plus de daurade. Deux coups de baguettes, plus de nouilles. Trois coups de baguettes, plus rien… Ce que mon *fortune cookie* a oublié de prédire, c'est ma sieste digestive dans l'open space.

Le chef est diplômé des écoles de *ramen* de Tokyo et Osaka.

TAKUMI

50, rue Franklin – LYON 2
09 82 49 79 20
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Menu midi : 13,90 € | Ramens : 10,90-14,90 €
Mar-Dim : 12h-14h & 19h-22h

D'après la légende des mille grues, si l'on plie mille grues en papier dans l'année, on peut voir son vœu exaucé. Oui, je n'ai peut-être pas plié moi-même tous les origamis sur l'étagère, mais mon vœu a quand même été réalisé : on m'apporte un bol rempli d'un bouillon réconfortant, de nouilles époustouflantes et de garnitures variées… Maintenant plus de doute, les grues portent chance.

La déco' toute mimi (comme les prix) !

NEW RAMEN KATSUYA

85, rue Moncey – LYON 3
04 78 62 87 43
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menus midi : 14,80 € / 15,80 €
Ramens : 13,80-15,80 €
Lun-Sam : 12h-14h & 19h-22h
Dim : 19h-22h

« Faire bouillir dans une casserole de l'eau salée ou citronnée. Déposer délicatement l'œuf dans l'eau frémissante et laisser 5 à 6 min. Le retourner une ou deux fois de façon à avoir une cuisson homogène. Retirer l'œuf de l'eau, le casser dans une assiette et apprécier avec une pointe de sel. » Cette recette d'œuf mollet n'a rien à voir avec la recette des œufs coulants des *ramens* servis par la cheffe de *Katsuya*. Désolée je vais pas *leak* la recette, allez-y si vous voulez goûter.

En vrai, elle m'a dit sa recette mais je la garde pour moi.

Les nouilles y sont faites maison !

Le temps d'attente lééééégèrement plus long que la cuisson d'un œuf mollet.



NEW RAMEN VERT

5, bd. des Brotteaux – LYON 6
04 37 24 19 97
Ⓜ Masséna
€ Menus midi : 9,90–16,90 €
Menus soir : 14,90–22,90 €
Lun, Mer, Jeu, Ven & Sam : 11h30–14h30 & 18h30–22h
Mar & Dim : 18h30–22h

« 一期一会 ». Selon ce proverbe japonais, chaque moment est unique et ne se reproduira pas.
Pourtant j'ai une folle envie de tricher avec le destin et de revivre mon déjeuner chez *Ramen Vert* encore.
Et encore.
Et encore.
Un seul passage n'est pas suffisant pour goûter tous leurs délicieux sushis et leurs authentiques *ramens*.

Le *ramen* au poulet frit, une pure régalade !

FUJIYAMA 55

40, av. Jean Jaurès – LYON 7
06 52 95 55 62
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Ramens : 12,20–14,50 €
Plats soir : 7–14,50 €
Lun–Sam : 12h–13h30 & 19h–21h30

Ce *ramen* te retire toute éducation dès la première gorgée.
Ça *slurpe*, ça éclabousse, ça laisse des traces sur le t-shirt et dans l'égo.
La soupe te tient, les *udon* t'embarquent, le porc te fait oublier que t'es en public.
On n'est pas là pour bien se tenir.
On est là pour recommencer.
Comme Son Goku, on n'est jamais rassasié.

Ce n'est pas un *ramen* qui cherche l'attention. C'est un *ramen* qui la mérite.

Street food

OGAM BUNSIK

8, rue Joseph Serlin – LYON 1
09 70 66 94 78
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
Lun & Mar : 11h30–14h45 & 18h30–21h45
Mer–Sam : 11h30–21h45
Dim : 18h–21h45

« Cinq, six, sept et huit ! La danse du poulet, la danse du poulet ! La roue du riz, la roue du riz ! Le salto du *kimchi*, le salto du *kimchi* ! Alleeeez du nerf ! » Eh bah dis donc ça me barbe bien les activités sportives en vacances, je préfère m'enfourner un *bibimbap* devant un bon *drama* coréen…

Les sauces pimentées à côté : Bim Bim Bam Boum !

CHIKIN BANG – CORDELIERS

12, rue Neuve – LYON 2
04 78 39 56 83
Ⓜ Cordeliers
€ Bowls : 10,90–14,90 € | Desserts : 3,90–7,90 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 11h30–22h30
Ven & Sam : 11h30–23h

« *What !? You wanna bang some cheeks ?* »
– Mais non !! *I wanna go to Chikin Bang !!* »
Bon, après que mon correspondant anglais m'a pris pour un énorme détraqué, on part manger asiat'. Entre la déco' BTS et les posters de Jennie on est CONQUIS ! *Gomawo Chikin Bang* !

Des petits plats à partager type barbecue coréen aménagé façon *fast-food* c'est original, mais c'est sacrément bon !

SHINZŌ

18, rue de la Monnaie – LYON 2
07 67 00 24 45
Ⓜ Cordeliers
€ Sandos : 11,90–16,90 € | Desserts : 4,90–7 €
🕒 Lun : 11h30–15h & 18h30–22h
Mar–Sam : 11h30–22h
Dim : 12h–15h

Il pleut et je suis déjà trempée. J'espère vraiment que cet entretien va bien se passer. Je rate mon bus. J'arrive en retard et vu ma prestation c'est pas aujourd'hui que je ramènerai des sous à la maison… Bon je passe chez *Shinzō*.
Un pain moelleux, du poulet savoureux, des légumes juteux… Disons un *sando* délicieux pour me faire oublier mon *flop* désastreux.

Les vidéos en cuisine de *@shinzolyon* sur Instagram.

Sushis

SOLEIL LEVANT

204, rue Garibaldi – LYON 3
04 78 95 04 37
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menus midi : 16,30 € / 21,20 €
Menus soir : 18,30 € / 23,20 €
🕒 Lun–Sam : 12h–14h & 19h–22h

Fermez les yeux. Vous êtes un marin européen au XXVI[ème] siècle : devant vous, un voyage de plusieurs années pour rejoindre le Japon, pays du Soleil Levant. Mais cette contrée, il faut la mériter : tempêtes, pirates… c'est ça, le prix de l'exotisme. Attendez, ouvrez les yeux. Le *Soleil Levant* vous attend déjà à Lyon.

Un patron tellement impliqué dans la vie asiatique lyonnaise que vous arriverez en prince dans le *chinatown* de la capitale des Gaules.

NEW SUSHI SHOKUDO

124, crs Lafayette – LYON 3
09 82 78 19 41
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Menu midi : 18 € | Ramens : 12,90–14,50 €
🕒 Lun–Sam : 11h–14h30 & 18h–22h

Fin de journée, je vais chercher les enfants à l'école, c'est toujours la même chanson : « Maman c'est beurk la cantine, y'avait encore des salsifis.
– Écoute Jules, on ne peut pas toujours manger ce qu'on aime. » Ça, c'était avant qu'ils embauchent la nouvelle cantinière japonaise. Elle nous a appris un nouveau mot : *shokudo*. Ça veut littéralement dire « cantine ». La différence ? Dans la sienne, les salsifis ont été remplacé par des délicieux *yakitoris*. Depuis, Jules adore la cantine.

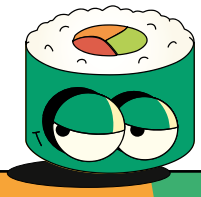
Les mochis glacés au sésame noir !

NEW OK SUSHI

61, rue de Sèze – LYON 6
04 78 24 07 97
Ⓜ Masséna
€ Menus : 13,40 € / 17,40 €
Plats : 5,50–11 €
🕒 Lun–Mer : 11h30–14h & 18h30–22h
Jeu–Sam : 11h30–14h & 18h15–22h
Dim : 18h30–22h

« Par la sainte chopine, messire, céans est une taverne d'Extrême-Orient où l'on sert une étrange pitance. Du poisson cru posé sur du riz collant, roulé serré comme boudin de foire. Ils appellent ça *Sushi*… okkkayy ! C'est froid, c'est gluant, ça ne se mange point cuit, mais par ma foi, ça remplit l'estomac. Cette Sorcellerie d'Orient n'est point mauvaise, foi de Jacquouille ! »

Les affiches *Dragon Ball Z* sur tous les murs d'un restaurant de sushis, vraiment ?



WASABI

76, rue d'Anvers – LYON 7
04 37 28 08 77
Jean Macé
Menus : 49-79 € | Menu enfant : 26 €
Mar-Sam : 19h30-21h

TOM : Bonjour Monsieur, un steak-frites s'il vous plaît.
ZOÉ : Mais Tom, on est dans un magnifique restaurant japonais !
TOM : Oh ! Tu as raison. Un steak-frites aux sushis SVP
SERVEUR : Je vous propose ce délicieux assortiment de sashimis.
TOM : Merci. Et dis moi Zoé, ça veut dire quoi wasabi ?
ZOÉ : Tu parles du truc vert hyper piquant ?
TOM, *se retournant avec les lèvres vertes* : Piquant ?? Oh non, mes fesses ne vont pas me remercier ce soir [rires].
FIN.

Les explications pour déguster chaque plat, et le saumon grillé.

En 2009, Kobayashi Masahiro a choisi *Wasabi* pour son décor du film *Une Nuit Blanche*.

NEW OKTO SUSHI

6, rue Dr Rollet – VILLEURBANNE
09 73 89 42 72
Gratte Ciel
Menus midi : 12,90-18,90 €
Bentos : 15,90-16,90 €
Mar & Mer : 18h-3h
Jeu : 11h-3h
Ven & Sam : 11h-4h
Dim : 11h30-2h30

« T'as de beaux yeux, tié trop belle », chez *Okto* les serveurs sont là pour en découdre. T'as pas envie de les confronter en *Okto*gone au risque de te ramasser un *uppercut*... Mais côté assiette, le combat s'essouffle : quelques bons coups, de belles esquives, mais pas de K.O gustatif. Le combat est fini : je repars debout, et le ventre plein.



Taïwan

NEW AO TAO TSU

6, rue du Jardin des Plantes – LYON 1
07 49 70 94 11
Hôtel de Ville L. Pradel
Menus : 14-16,50 €
Lun-Ven : 10h-15h

« Demain, c'est le grand jour. » Quoi ?! Je rencontre déjà ses parents ? Le stress est palpable, je redoute l'interrogatoire sur tout mon arbre généalogique (non pas que j'ai quelque chose à cacher). Heureusement, chez *Ao Tao Tsu*, la seule question qu'on me pose c'est : « Poulet frit, porc braisé, ou les deux peut-être ? »

Le petit + : l'établissement vise au maximum à utiliser des produits locaux.

YUSHAN

12, rue Lanterne – LYON 1
04 78 91 00 41
Hôtel de Ville L. Pradel
Tapas : 8-13,80 € | Nouilles : 12,80-13,80 €
Lun-Jeu : 12h-14h & 19h-22h
Ven : 12h-14h & 19h-22h30
Sam : 12h-14h30 & 19h-22h30

Je me souviens d'un vieux proverbe qui disait : « Mieux vaut manger le fenouil que de se faire manger la nouille. » Bon perso j'ai pas trop compris et j'ai tout mangé : les nouilles, le fenouil... MAIS SURTOUT ces délicieux *Xiaolongbao* ! Si ces petits raviolis vapeurs ont eu leur propre court métrage chez *Disney*, c'est pour une bonne raison, croyez-moi !

Si le film *Bao* n'a pas su vous convaincre d'aller manger taïwanais, *Yushan* devrait vous aider à sauter le pas !

BEN'S BOWL

9, rue Claudia – LYON 2
04 37 57 65 01
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 15,90–18,90 € | Bowls : 13,90 €
🕒 Lun–Sam : 11h30–14h & 19h–22h

Douceur : l'atmosphère harmonieuse, où l'on se sent immédiatement à l'aise.
Croustillant : les gyozas dorés dont la texture est irréprochable.
Onctueux : le *bubble tea* soyeux, équilibré comme il le faut.
Crémeux : le *cheesecake* au sésame noir parfaitement fondant.
Incontournable : *Ben's Bowl*.

La bonne humeur de l'équipe.

Thaïlande

BANGKOK ROYAL

40, rue Sergent Blandan – LYON 1
04 78 28 19 83
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Plats : 15,90–25 € | Entrées : 8–12 €
🕒 Mar & Mer : 19h–22h15
Jeu–Dim : 12h–14h & 19h–22h15

Je m'attendais pas à incarner Indiana Jones ce soir : le voyage est périlleux, la contrée est reculée, les serveurs me regardent comme si j'avais profané un temple, mais le trésor vaut le coup. La salle est un temple sombre, mystérieux, on s'attend presque à voir Demi Lune débouler entre les tables. Mon *pad thaï* arrive comme une offrande à Mola Ram.

La princesse thaïlandaise au mur est la seule qui me sourit !

CHAN

7, rue Désirée – LYON 1
09 51 42 69 24
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Menus : 16,50–19,90 € | Plats : 12,90 €
🕒 Mar–Jeu : 11h30–14h30 & 19h–22h
Ven : 11h30–14h30 & 19h–22h30
Sam : 11h30–15h & 19h–22h30

Prise 1 : *Dans une rue animée de Hong Kong. Zoom sur le combat* : Jackie Chan esquive un coup, pivote… *Gros plan* : il balance un *pad thaï* droit dans la face de son assaillant. Les nouilles volent, K.O technique.
Prise 2 : *Contre plongée* : L'assaillant se relève, prêt pour le *round* final. Mauvaise idée. Jackie dégaine l'arme secrète : son *mango sticky rice*. Doux, collant, redoutable. Impact direct. *Rideau*
Générique : *Zoom lent* : Jackie s'éclipse avec un *doggy bag*. Il repart en-*Chan*-té après ce mé-*Chan*-t combat.

Comme une séquence culte, on en salive, on en parle, et elle ne nous quitte pas après le générique.

RIVIÈRE KWAÏ

7, rue Chavanne – LYON 1
04 72 00 87 11
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 19–31 € | Entrées : 17–30 €
🕒 Lun–Dim : 12h–14h & 19h–22h

Sous couverture de restaurant thaï, la *Rivière Kwaï* serait-elle secrètement une des 7 Merveilles du Monde ? Vaisselle importée avec messages codés, menu changeant comme un calendrier mystique, nom inspiré du film culte *The Bridge on the River Kwaï* et partout le chiffre 7, comme son nombre d'Oscars, les 7 jours d'ouverture, et les 7 Merveilles du Monde… À vos risques et périls… (Mais vous ne pourrez pas dire que je ne vous avais pas prévenus.)

Le chef ne lésine pas sur la quantité, j'ai été obligé de déboutonner !

Petit tips : l'épicerie d'en face est la leur !

LES PETITS SIAMOIS

16, rue Palais Grillet - LYON 2
04 78 42 16 16
Ⓜ Cordeliers
€ Plats : 19-25 € | Entrées : 17-22 €
🕒 Lun & Mar : 12h-14h30
Mer-Sam : 12h-14h30 & 19h-22h30



« Je t'aime », lui dit-il. « C'est pas le sujet ! », lui répond-elle. Un vraisemblablement très jeune couple assis à la table d'à côté m'arrache à mon bouillon de champignons. Dieu sait pourtant que je voudrais en savourer chaque goûtue goutte. Mais c'est bien de ce *love drama* que je ne rate pas une miette. En même temps, Stéphanie a plutôt raison : Arnaud, ta mère a l'air franchement envahissante.

Je suis partie la peau du ventre bien tendue.

Il est conseillé de réserver !

NOK NOK

231, rue Paul Bert - LYON 3
09 83 61 72 34
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Plats : 13,90-16,90 €
Desserts : 4,90-7,90 €
🕒 Lun-Ven : 12h-14h & 18h30-21h30
Sam : 18h30-21h30



C'est bientôt la Saint-Valentin, je suis toujours célibataire, alors ne venez pas me parler d'histoires d'amour. Et pourtant, chez *Nok Nok*, j'ai apprécié qu'on m'en raconte une... oui, vraiment. Ici, le resto' est une affaire de cœur : Madame élabore la carte, Monsieur est en salle. Deux ans d'existence, et déjà une belle aventure. Les raviolis, le *pad thaï* et le curry sont préparés avec amour. Presque de quoi me réconcilier avec l'idée du couple. Presque.

Cuisine thaïlandaise mais inspirée par les pays alentours.

MAMA CHOW

111, rue Duguesclin - LYON 6
04 87 24 61 88
Ⓜ Foch
🕒 Mar-Sam : 12h-14h30 & 19h-23h



On m'a vendu *Mama Chow* comme une claque. Je l'ai prise pleine poire. Sans sommation. Les assiettes arrivent nettes, prêtes à être mises en story, manger avant la photo serait presque mal vu. Ici, même l'eau plate vient d'école de co'. Heureusement, c'est très bon. Pas de délire inutile ni d'ingrédient imprononçable. Enfin un endroit où le seul mystère, c'est la recette.

Un service au top, précis sans être guindé.

Des prix qui te rappellent que t'es dans le 6ème.

LA MAISON THAÏ - LYON 7

2, place Jules Guesde - LYON 7
04 78 61 34 97
Ⓜ Jean Macé
€ Plats : 16-23 € | Desserts : 8-9 €
🕒 Lun-Sam : 12h-14h & 19h-21h30



Vert, Jaune, Rouge. À une couleur près on atterrissait chez les italiens. Mais non rassurez-vous ici pas de *parole, parole, parole* (à lire avec l'accent de Dalida svp). Non, non, trois currys aux épices différentes. Si t'es faible comme moi tu prends jaune, si t'es un peu *crazy* tu prends vert et si tu veux prouver tu prends rouge. Puis si t'as pas d'originalité tu prends un *pad thaï*.

NEW UNCLE THAÏ

132, crs Émile-Zola - VILLEURBANNE
04 82 91 77 16
Ⓜ République - Villeurbanne
€ Soupes : 9,90-14,90 €
Boîtes de sushis : 18,90-44,90 €
🕒 Lun, Mar, Mer, Jeu & Sam : 11h30-14h30 & 18h30-23h
Ven & Dim : 18h30-23h



Jeudi midi, la matinée dans les pattes et une faim de lion. Le ventre vide, j'errais à Villeurbanne à la recherche de ma prochaine proie. Mais au fin fond de la jungle d'*Uncle Thaï*, ma traque s'achève. Ni une ni deux, les nouilles sautées arrivent : sans pitié, je les dévore. Maintenant, la jungle peut s'endormir sereine : la lionne a bien mangé.

Pas de tarif étudiant mais un menu à 9,90 €.

Tibet

LE PETIT ABULUZI

8, rue Longue – LYON 1
04 78 28 26 50
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 27 € /34 € / 37 € | Plats : 22-30 €
Lun-Sam : 11h30-14h30 & 18h30-22h30

Whenever, wherever... On est presque sûres que Shakira a écrit ça après des *momos* au *Petit Abuluzi*. Thé salé au beurre pour le Nouvel An tibétain, accueil version mamie qui veut te nourrir pour l'hiver, et des raviolis dodus qu'on engloutit sans discuter. Franchement ? On refait ça n'importe où, n'importe quand.

Un accueil d'une douceur rare et des plats qu'on n'oublie pas.

Plus connu sous le nom *Le Petit Persan* !

Vietnam

LE PETIT GRAIN

19, rue de la Charité – LYON 2
04 72 41 77 85
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Plats : 15-18 € | Entrées : 14-15 €
Lun : 11h30-15h
Mar-Sam : 11h30-22h30

Premier *date*, celui-là, on ne le loupe pas. Le plan d'action simple et imparable : rendez-vous au *Petit grain* pour montrer mon ouverture culturelle et ma connaissance fine des adresses de la Capitale des Gaules. Le *date* commence fort : ambiance conviviale, plats dépaysants... Attendez, je crois que j'ai changé de *target*. Deuxième *date* il y aura, mais avec le serveur cette fois ! Souhaitez-moi bonne chance !

Des serveurs tellement attentionnés que ma mère ne leur arrive pas à la cheville.

Le restaurant propose des plats à emporter avec une réduction si vous apportez vos propres contenants.

CHEZ BÀNÔÏ

152b, rue Moncey – LYON 3
07 79 48 13 01
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Menus : 32 € / 35 €
Menu pour 2 personnes : 39 €
Lun-Sam : 11h45-13h45 & 18h45-21h30

Plus plein que les métros de la presqu'île à 8h30 ; et pour cause ! Normal si tu :
- Vends des *Bo Bun* d'enfer dans une ambiance conviviale,
- Te situes dans le deuxième quartier d'affaires de France,
- Es ouvert à l'heure de la pause déj'.

Si je travaillais dans la tour crayon, vous pourriez aussi me trouver ici tous les midis ! En attendant je m'entasserai dans le métro.

C'est une affaire de famille !

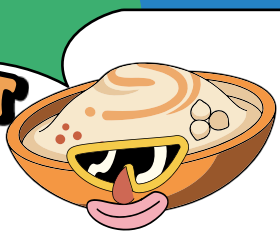
Les produits frais sont tous achetés sur les marchés lyonnais.

NEW SAVEURS D'ASIE

72, rue Marius Berliet – LYON 8
04 78 76 47 24
Ⓜ Sans Souci
€ Bowls : 11,90-14,90 €
Lun-Jeu : 11h30-14h & 18h30-22h30
Ven : 11h30-14h & 18h30-23h
Sam : 12h-15h & 18h30-23h
Dim : 18h30-22h30

Saveurs d'Asie ? Le nom ne gagnerait pas de César et le *poke* ferait presque de la figuration. Heureusement, les sushis sont DÉLICIEUX. On fond surtout pour le sourire débordant des serveuses : même après avoir noyé notre table sous la sauce soja pour la dixième fois, leur bienveillance ne faiblit pas. On se sent comme à la maison, mais ici ils savent cuisiner. *Itadakimasu* !

Proche & Moyen-Orient



SOON : la fondue savoyarde d'Abu Dhabi.

Méditerranéen

TODA

166, rue Cuvier – LYON 6
04 81 11 64 81
Masséna
Pitas : 8,90–11,90 € | Plats : 11,90–13,50 €
Lun, Mar & Ven : 12h–14h
Mer, Jeu & Dim : 12h–14h & 19h15–22h

En hébreu, « toda » veut simplement dire « merci ». C'est ce qu'on lit sur internet dans la présentation de ce temple de la saveur. Et merci est en effet le mot que j'ai le plus prononcé une fois la porte passée. Merci pour l'accueil. Merci pour les meilleurs falafels de ma vie. Merci pour les légumes frais. Merci pour les frites fondantes. Merci pour les roses, merci pour les épines… Merci pour votre lecture.

***Toda* propose aussi des services de traiteur.**

Produits frais et achetés à des producteurs locaux.

Afghanistan

NEW BEHESHT RESTAURANT

80, rue Paul Bert – LYON 3
04 87 37 45 04
Place Guichard Bourse du Travail
Menus midi : 14,90–25,90 €
Menus (pour 2) : 49,90 €
Lun–Sam : 12h–14h30 & 18h30–23h

9 : fois où le précédent restaurant du gérant a décroché le RPPP. 3 : sauces différentes proposées pour sublimer mes plats. 2 : beaux yeux de mon date. 6572 : grains de riz bien parfumés dans mon assiette. 87 : bodycount. 4 : fantastiques. 5 : doigts de la main… Pardon je m'égare ! Oui excusez-moi, je disais que la brochette était divine.

0 : nombre de restaurants afghans à Lyon avant que le gérant ouvre son premier établissement à Croix-Rousse.

Arménie

NEW ARMEN RESTAURANT

6, rue Melzet – VILLEURBANNE
06 69 79 74 03
République – Villeurbanne
Adjaruli : 12–14 €
Lun, Mar, Jeu, Ven & Sam : 12h–15h & 19h30–23h
Dim : 12h–15h

Robinson Crusoé a passé 28 ans seul sur son île. On l'a plaint. On a écrit des livres. On a tourné des films. *A contrario*, l'homme retrouvé échoué sur une table chez *Armen* n'a eu droit à aucune de ces attentions. Pourtant il avait de bien meilleures raisons d'attirer le feu des projecteurs : avoir enchaîné *houmous*, *adjaruli* et *borscht*.

Chef adorable qui passe demander l'avis de tous les clients.

Très bon rapport qualité–prix.

Iran

LE PÈRE 100

39, av. Berthelot – LYON 7
09 87 75 87 42
Jean Macé
Menus midi : 13,50–22 € | Menus : 30 € / 35 €
Mar–Ven : 12h–14h & 19h–23h
Sam : 12h–14h & 19h–23h30

Oooh ! Mais qu'est-ce que j'ai dans la bouche !? Même moi, tout gourmand que je suis, je n'ai jamais expérimenté de telles saveurs. Est-ce le safran ? Sont-ce les arilles de grenade ? Est-ce le secret qui se transmet de père en *Père 100* ? Je ne sais pas mais remettez moi l'équivalent de la mer Caspienne plein le bec. Que ça coule aux extrémités ! Je veux pouvoir saucer jusqu'à plus soif !

La présentation du plat et de ses ingrédients par la gérante.

Liban

LE GRAND LIBAN

44, quai Saint-Vincent – LYON 1
06 18 45 92 84
Ⓑ St-Vincent
€ Menus (pour 2) : 52 € / 58 € | Mezzés : 8,90-11 €
Lun-Mer : 19h -22h
Jeu : 19h-22h30
Ven : 12h-14h & 19h-22h30
Sam : 12h-14h30 & 19h-22h30
Dim : 12h-14h30 & 19h-22h

Papi a toujours voulu m'apprendre l'histoire du Liban. Dommage pour lui, j'étais toujours dans la lune. Même le jour où il m'a invitée dans son resto' préféré… En même temps, comment l'écouter quand tout me déconcentre : le tatouage du serveur, la décoration des grands-parents libanais, et surtout notre table qui déborde de *mezzés* : *houmous*, taboulé, *kafta*, *falafels*, caviar d'aubergines, et bien plus encore…

Le chapeau en laine sur la carafe d'eau.

J'ai renversé de l'eau partout avec cette carafe.

DU MONDE AILLEURS

13, quai Perrache – LYON 2
09 84 54 58 44
Ⓜ Perrache
€ Mezzés : 6-11 € | Menus : 21 € / 24 €
Lun-Mer : 12h-14h
Jeu : 12h-14h & 19h30-21h30
Ven & Sam : 12h-14h & 19h30-22h

« T'es trop sur ton téléphone, tu vois pas tout ce que tu rates dehors ! » : trente ans et un CDI mais toujours pas le droit de regarder trois *TikTok* en paix. Visiter le monde d'accord mais je commence par où ? *Houmous*, *falafels*, *shawarma*… Et tout ça juste en bas de chez moi ? J'ai vraiment bien fait et j'ai des superbes photos pour *buzzer*.

Les Baklavas.

AKLÉ

85, rue Paul Bert – LYON 3
04 78 60 49 01
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Plats midi : 12,90-14,90 €
Menus soir : 21 € / 29 €
Lun & Mar : 12h-14h
Mer-Ven : 12h-14h & 19h-21h30
Sam : 19h-22h30

« Les problèèèèèmes !! » Et non, je peux vous promettre que le roi Julien Tanti ne criera jamais ça en me voyant. Pourquoi ? Parce que j'appartiens au *Falafel Lover Club*. Tu ne connais pas ? Là-bas, j'ai juré fidélité à mon as du falafel préféré. « Ô *Aklé*, je te fais le serment de t'aimer pour le meilleur et pour le pire. » Tu vois, moi je resterai fidèle, et puis je veux gagner mon *tote bag* ***Falafel Lover.***

Mettez-moi dans la sauce quand vous voulez tant que ce sont leurs sauces sésame et toum.

AYLA

11, place de l'Europe – LYON 6
04 27 78 40 74
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menus midi : 22 € / 27 €
Mar-Sam : 12h-14h & 19h30-21h30

Vous aussi vous en avez marre des déjs' de bureau avec des collègues sans conversation et à l'haleine fétide ? Pas d'inquiétude ! Avec mon code « *management toxique* », *Ayla* vous offre un vol sans escale pour le Paris du Moyen-Orient. De quoi échapper à cette pression sociale pour rejoindre des fréquentations voulues autour de *mezzés* conviviaux.

Une fusion franco-libanaise pour un mix de saveurs bonifié.

Gare au *baklava* praline qui est une arme léthale pour tout diabétique.

LE COMPTOIR LIBANAIS

54, rue de Sèze – LYON 6
04 72 15 93 21
Ⓜ Foch
€ Menus midi : 17-23 € | Menus : 27-31 €
Lun-Jeu : 12h-14h & 19h-22h
Ven : 12h-14h & 19h-22h30
Sam : 12h-14h30 & 19h-22h30
Dim : 12h-14h30 & 19h-22h

Le Liban : 10 452 km², trois langues parlées, et manifestement une obsession nationale pour bien manger. Au *Comptoir Libanais*, l'hospitalité n'est pas une légende : grillades qui défilent, assiettes colorées, et un *houmous* d'une efficacité redoutable. Petit pays, grandes saveurs… et une expérience qui, disons-le, restera gravée dans les annales (purée de paf, j'y pense, faut que je rachète du lubrifiant).

Comme une envie de rester saucer pour toujours.

ADLOUNI

100, rue d'Anvers – LYON 7
09 82 33 80 88
Jean Macé
Plats : 8,50–19,50 €
Verres de vin du Liban : 5,50 €
Mar–Sam : 12h–14h & 18h30–22h

Chez *Adlouni*, on comprend vite la règle : ici, on prend le temps… et ça vaut le coup. D'abord, on grignote du pain libanais en observant les tables voisines savourer leur *houmous* avec un plaisir contagieux. Puis les *mezzés* arrivent, et là, tout s'enchaîne : caviar d'aubergines, *shakshouka*, feuilles de vigne, *falafels*… La table se remplit, les saveurs défilent, et les conversations s'arrêtent net.

Les *attayefs* à tomber par terre.

Mieux vaut ne pas être trop pressé…

Syrie

NAFAS

19, rue René Leynaud – LYON 1
07 83 71 00 19
Croix – Paquet
Menus : 19 € / 22 €
Plats : 13–14 €
Mar–Dim : 11h–17h

Première sortie avec ma belle-mère. J'avais tout prévu : sourire poli et blabla choisis. Elle commence à me rabâcher que *Nafas* sera trop épicé (pour son palais de vieille coincée).
Heureusement les plats arrivent : courgette, viande épicée, pain chaud, crème onctueuse. L'excellent *Shawarma* me fait oublier la mauvaise soirée que je suis en train de passer. Miracle inattendu : elle se tait. Trop occupée à saucer.
Finalement, je n'aime toujours pas ma belle-mère mais ici elle me fout la paix.

L'explication des plats traditionnels, et les quantités généreuses.

ROSE DE DAMAS

24, rue de la Viabert – LYON 6
09 81 03 15 54
Brotteaux
Mezzés : 7–13 €
Menus : 27–37 €
Mar–Ven : 12h–14h & 19h30–22h
Sam : 19h30–22h

Ça ne m'arrive jamais au grand JAMAIS de sauter un repas. Je suis pas membre du Petit Paumé pour rien sérieux. Mais cette fois c'est différent (c'est ce qu'ils disent tous). Je suis allée à *La Rose de Damas* pour midi parce que les buffets c'est mon talon d'Achille. J'ai pris la formule passage au buffet ET plat du jour. Le patron en rajoute une couche avec sa *baklava*. Donc là il est 22h et j'annonce : il n'y aura pas de souper pour moi ce soir.

Le dessert est offert tous les midis !

Carte le soir et buffet/plat du jour le midi pour assurer un service de produits frais.

Turquie

NEW REYNA

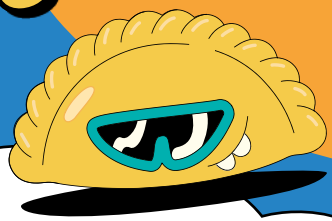
145, rue Marius Berliet – LYON 8
04 78 75 43 59
Bachut – Mairie du 8ème
Mezzés : 5–15 €
Grillades : 17,50–25 €
Lun, Mar, Mer, Jeu, Ven & Dim : 18h30–23h
Sam : 12h–15h & 18h30–23h30

« Non je ne partirai pas !
– On ferme Madame je ne peux pas vous laisser à l'intérieur… » Je traîne des pieds vers la sortie. J'étais si bien installée dans mon fauteuil de pacha ottoman. Le personnel était aux petits soins, comme s'ils ressentaient mon aura naturelle, et l'ambiance me rappelait mon cocon familial. Je ne connais pas la Turquie, mais je suis certaine que *Reyna* lui fait honneur.

Les douces odeurs de grillades aromatisées aux herbes.

Les chaises hautes pour les enfants.

Amérique LATINE



Baby aimerait son BBL.

Argentine

EMPANADAS CLUB

4, rue Pizay – LYON 1 | 04 83 43 27 23
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Empanadas : 4 € | Salade : 3,50 €
Lun & Dim : 12h-15h & 19h-23h
Mar & Mer : 12h-15h & 19h-23h30
Jeu : 12h-15h & 19h-00h
Ven : 12h-15h & 19h-1h
Sam : 12h-1h

Mon téléphone vibre. Tyler Durden m'attend rue Pizay. Avant de descendre il me briefe : « La première règle de l'*Empanadas club* est : il est interdit de parler de l'*Empanadas club*. » On descend en silence au *Mosquito*. Je rentre sur le ring. En face, les *empanadas Caprese* et *Cuatro Quesos*. Crochet du droit, *high kick* et *uppercut*, elles m'envoient au tapis. Direction le bar, je commande un *Chupacabra* pour oublier ma défaite.

Manger sur une balançoire c'était pas dans mon Bingo 2026.

Le bar *Mosquito* est au sous-sol.

Il y a une autre critique sur *Fight Club* dans le guide, mais la mienne est meilleure… À vous de voir !

PAMPA

14, place Charles Béraudier – LYON 3
04 12 05 37 82
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Menus : 29 € / 33 € | Plats : 23-35 €
Lun-Sam : 12h-14h & 19h-22h
Dim : 11h45-14h30 & 19h-22h

À mi-chemin entre la prairie et la savane, la *Pampa* est un biome des plus étonnants. Dans ces immenses étendues, les bœufs effilochés jouent et se chamaillent avec les tortillas. C'est l'endroit idéal pour méditer, dans une certaine opulence, sur la nature… Jusqu'à ce qu'on réalise que tout ce beau monde finit surtout par se chamailler pour savoir qui sera le premier à finir en *fajita*.

Les frites de patates douces plus douces que le satin de mon pyjama.

Aussi bien pour un *date* de *come-back* avec une ex que pour un séminaire d'entreprise.

RESTAURANTE MILONGA

59, rue Ney – LYON 6
04 72 75 22 18
Ⓜ Brotteaux
€ Plats : 21-27 €
Mar : 12h-14h
Mer-Ven : 12h-14h & 19h30-22h30
Sam : 19h30-22h30

Un proverbe argentin dit que « quand on a vraiment faim, on ne fait pas la fine bouche. » Chez *Milonga*, on oublie même qu'on en avait une. Tu voulais draguer comme un *tanguero* ? Impossible, la viande est tellement *caliente* que tu te mets à baver. Sexy…

Un vin conseillé avec une précision chirurgicale, si bien accordé à la viande qu'il lui vole presque la vedette.

Brésil

SAMBAHIA

13, rue du Doyenné – LYON 5
07 70 25 22 01
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Tapas : 6,50-18 € | Plats : 19-32 €
Lun-Jeu : 19h-1h
Ven & Sam : 12h-14h30 & 19h-1h

Quel meilleur soir que celui d'un mythique France-Brésil pour venir dîner dans un restaurant où la Samba fait office de musique de fond. Les assiettes de tapas ont été raclées, saucées, léchées. Bon pour être honnête, ni moi ni le gérant n'étions au courant que le match avait lieu ce soir-là… Ce dernier nous a confié avoir pu s'organiser en *last minute* pour le diffuser côté bar. Un sauvetage digne du doublé de Kyky en CDM 2022.

La déco' plus extravagante qu'un char de carnaval.

LE PAIN DE SUCRE

82, rue Masséna – LYON 6
04 72 74 17 09
Ⓜ Masséna
€ Plats : 23-29,50 €
Lun, Mer, Jeu & Sam : 19h-22h30
Mar & Ven : 12h-14h

Cher lecteur, j'ai envie de laisser libre cours à ton imagination : c'est toi qui vas écrire cette critique. Je vais me contenter de guider ta plume. Tu raconteras, avec un sérieux très relatif et une pointe d'impertinence, ton hésitation face à une carte brésilienne dont tu ne maîtrises pas encore tous les secrets. Tu useras de superlatifs sans modération, tu sais bien qu'au Petit Paumé, on adore ça. Et enfin, écris comme tu as dîné : sans retenue.

Tous les jeudis de 19h à 21h, viens profiter d'un DJ set autour de succulents tapas !

ODÍLIA RESTAURANT

3, av. Berthelot – LYON 7
04 78 72 00 66
Ⓜ Perrache
€ Plats : 12-28 € I Desserts : 8-12 €
Lun-Sam : 12h-15h & 19h-23h
Dim : 11h-15h & 19h-23h

Imaginez écouter *Sarà perché ti amo* dans un avion direction Ipanema. Manger une pizza face au Corcovado. Ça vous paraît lunaire ? C'est que vous ne connaissez pas encore *Odília*. Ici, l'Italie embarque pour le Brésil sans escale : la *dolce vita* rencontre le soleil de Rio. Comme si la *Mamma* avait troqué ses fourneaux contre des cours de samba, et c'est plutôt *caliente*.

Ambiance intimiste et cuisine ouverte ; tout est réuni pour le *date* parfait !
Attente un peu longue…

Caraïbes

NEW LA CARAÏBÉENNE

2, av. Salvador Allende – VILLEURBANNE
06 99 05 70 50
Ⓣ Le Tonkin
€ Menus : 26 € / 31 € I Menus midi : 14-20 €
Mer-Sam : 11h30-14h45 & 18h30-22h30
Dim : 11h-17h

Si Thésée avait le fil d'Ariane, moi j'avais Google Maps. Et pourtant… Après m'être perdue comme une touriste dans ma propre ville, j'ai fini par trouver *La Caraïbéenne*. Pas de Minotaure au bout du chemin, juste Maïna, qui elle au moins, ne dévore pas les égarés ; elle les régale. Ses *bokits* ? Une récompense que Thésée n'a jamais méritée.

Difficile à trouver, mais largement rentable.

Colombie

EL CAFETERO

53, rue Tronchet – LYON 6
04 37 44 09 61
Ⓜ Masséna
€ Menus : 31,90 € / 35,90 €
Plats : 16,90-30,90 €
Mer-Sam : 12h-14h & 19h-22h
Dim : 12h-14h

À tous ceux qui auraient parfois quelques problèmes de lecture… Si on vous donne rendez-vous à *El Cafetero*, n'allez pas dans un café à Terreaux – les Lyonnais, arrêtez d'être *so self-centered*. Je précise car les erreurs sont si vite arrivées… Pour une fois qu'on vous proposait autre chose qu'un bouchon ! Alors ouvrez bien vos yeux, et laissez-vous guider dans ce voyage gustatif, nom de Dieu !

De l'entrée au dessert, tout est fait maison ! Petite dédicace au *pollo caribeño*, qui me fait encore saliver.
Les viandes sont 100% françaises.

Cuba

LA BODEGUITA CUBANA

44, rue de Cuire – LYON 4
04 72 07 95 47
Ⓜ Hénon
€ Menus : 27,50 € / 30 € I Plats : 17,50-22 €
Mar-Ven : 12h-14h & 19h-23h
Sam : 19h-23h

J'entends les trompettes au loin. *Ay, mamá, ¿qué pasó?* Un pas devant, un pas derrière, cha-cha-cha. Une assiette, deux assiettes, trois assiettes dansent au rythme de la salsa. Je dis *Holà* ! à Aliucha et lui demande de me mettre de côté sa célèbre *feïjoada a la cubana*.

Les habitués de *La Bodeguita* sont devenus de réels cubains à force !



Mexique

GOMEX CANTINA

16, rue des Capucins – LYON 1
04 78 49 66 36
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Formule brunch : 28 € I Tacos : 14,50 €
Mar-Ven : 12h-14h30 & 18h-22h
Sam : 12h-22h
Dim : 12h-21h

On ferme les yeux, on inspire… Pas de doute, on a passé la frontière. L'odeur du piment ne ment pas : ici, on ne rigole pas avec la tradition. En tant que Mexicaines très exigeantes, on a cherché l'erreur, mais tout y est du goût des *tacos* à la musique d'ambiance. Nostalgie : on est toutes les deux retombées en enfance. On était venues pour chipoter, on repart en demandant la nationalité *GoMex*.

Les patrons, plus pimentés que leur propre sauce !

MULLI

13, rue Mercière – LYON 2
04 78 05 11 90
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 17 € / 18 € / 23 €
Mar-Ven : 12h-13h30 & 19h-21h30
Sam : 12h-14h & 19h-22h

« *Todo es un poco loco, un poquititi-tititi-titi-tititititi-to loco…* » Troisième *Margherita* en main, je me laisse embarquer. *Tacos carnitas, chilaquiles, quesadillas…* Je rêvasse : « Qu'est-ce que ça me manque, le Mexique. » Je relève la tête, un peu sonnée. Guitare. Costume blanc. Grand sourire. Bon… soit la tequila tape plus fort que prévu, soit c'est *Ernesto de la Cruz*.

Ici, comme au Mexique : les plats changent au rythme des festivités !

PIQUIN

16, rue d'Essling – LYON 3
04 72 32 98 48
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Tacos : 10,90-14,50 €
Lun-Jeu : 12h-14h30 & 19h-23h
Ven : 12h-14h30 & 19h-23h30

« Savez-vous pourquoi Speedy Gonzalez, la souris à l'accent mexicain caricatural de votre enfance/adolescence/vie active, court si vite ?
– Parce qu'il fallait faire de la concu à Woody Woodpecker ?
– *Ay Caramba* no !
– Parce que les accents c'est rigolo ?
– NONO José ! C'est parce qu'il faut courir très vite pour avoir une place chez *Piquin*. »

Produits frais, marinades faites maison, on comprend pourquoi les réservations sont obligatoires.

MILPA

2, rue de Belfort – LYON 4
04 81 91 06 50
Ⓜ Croix – Rousse
€ Menus midi : 17 € / 20 € I Desserts : 6 €
Mar-Jeu : 12h-14h & 19h-22h
Ven & Sam : 12h-14h & 19h-22h30

Once Upon a Time in México. Sands, tu cherchais ton *puerco pibil*, mais chez *Milpa* tu es tombé sur des tacos carnitas et là aussi tu menaçais le cuisinier de le tuer car tu trouvais son plat trop bon. Tu ne parlais pas la langue des Aztèques sinon tu aurais compris qu'*El Mariachi* ne cache pas des munitions dans son étui, mais une véritable *Milpa*, le combo parfait maïs-haricot-courge. Sands, pose ce flingue et reprends une *torta*.

Les guirlandes de *papel picado* qui vous donnent l'impression de faire la fête à Mexico.

CASA LUPITA

59, av. Maréchal Foch – LYON 6
04 78 17 96 16
Ⓜ Foch
€ Tacos : 12-15 € I Desserts : 8,50 €
Lun-Mer : 12h, 14h30 I Mar : 12h-14h30
Mer & Jeu : 12h-14h30 & 19h-22h30
Ven : 12h-14h30 & 19h-23h
Sam : 11h-14h30 & 19h-23h

« *Qué bella ! Qué linda ! Qué guapa !* » C'est ce que j'ai dit en voyant le serveur argentin… Euh pardon, mes tacos. Mais si seulement ça s'était arrêté là… Les quesadillas qui ont suivi m'ont chauffée plus vite qu'un regard appuyé au comptoir. Finalement, manger chez *Casa Lupita*, c'est un peu comme avoir un crush d'été : beaucoup d'intentions.

Pérou

MOCHICAS CAFÉ

98, rue Mazenod – LYON 3
07 45 16 01 20
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Menus midi : 18 € / 20 € / 24 €
Plats : 20–28 €
Mar–Sam : 12h–14h & 19h–22h

Presque dix ans d'espagnol pour finir par demander à Google ce que veut dire *Mochicas*. Verdict : c'est une civilisation pré-inca, la culture *Moche*. On est d'accord, en VO, c'est quand même plus *sexy*. En tout cas, moi qui voulais voyager sans faire exploser mon bilan carbone, c'est pari réussi : le *ceviche* m'envoie au Pérou, le *lomo saltado* me propulse à Lima et la musique latine me ferait presque déhancher comme *Shakira*.

La plupart des produits utilisés proviennent du Pérou : immersion garantie !

BARRACEVICHE

76, rue Masséna – LYON 6
04 78 52 11 11
Ⓜ Masséna
€ Plats : 22–27 € | Desserts : 9 €
Mar–Sam : 12h–14h & 19h–22h30

Cordillère des Andes, 24 juillet 1911, 7 heures du matin. Le soleil rase les montagnes. La roche magmatique s'effrite sous notre poids. Plus que quelques mètres. J'ai l'estomac noué. Le dernier pas. Je lève la tête. Bouche bée. La montagne me révèle le secret le mieux gardé du Pérou. Dressé sur un pic, le *Barraceviche*, grandiose. Au centre de ce temple, une offrande pour *Mama Qucha* : un *ceviche Carretillero*.

Les produits sont toujours frais et choisis par le chef.

Les *ceviches* sont inspirés des recettes traditionnelles péruviennes.



Vénézuela

CANAIMA

24, rue René Leynaud – LYON 1
09 87 05 87 25
Ⓜ Croix – Paquet
€ Menu : 44 € | Plats : 27–29 €
Mar–Sam : 19h–22h

La chute d'eau de 979 mètres du parc national Canaïma est la plus haute cascade ininterrompue du monde. Y'a des poulpes et des gambas dans les rivières ? Parce que ceux de mon assiette étaient tellement charnus qu'ils auraient aisément pu prétendre aux épreuves de saut de cascade vénézuélienne pour les JO 2028.

L'ambiance tamisée.

AREPADO

246, crs Lafayette – LYON 3
09 84 08 62 77
Ⓣ Thiers – Lafayette
€ Plats : 10,50–15,50 € | Desserts : 3,50–6 €
Lun–Ven : 11h30–14h & 18h30–21h30
Sam : 12h–22h
Dim : 18h30–21h30

Arriver le ventre vide. Regarder les 1 001 photos affichées au mur. Échanger quelques mots d'espagnol. Prendre son temps pour lire la carte. Adorer les *empanadas*. Décider de changer pour une fois. Opter pour les *Tequenos traditional*.

La viande de bœuf effilochée et marinée.

Vente en ligne et sur place de produits typiques vénézuéliens, et services de traiteur !

Amérique du Nord

Y'a eu un malentendu avec les ricains sur le sens de « football », Kyky t'as ton protège-dents ?

Canada

FRITE ALORS !

20, rue Terme – LYON 1
04 78 58 61 73
Hôtel de Ville L. Pradel
Poutines : 10,50–24,50 €
Menus étudiant : 11,50–19 €
Lun–Dim : 11h30–22h30





Encore un soir où j'ai la flemme de me faire à graille. Je regarde mon coloc', je lui propose un grec mais il comprend Québec. La poutine débarque : frites croustillantes, sauce brune délicieuse, le tout accompagné d'une énorme dose de fromage. Je ferme les yeux, j'entends presque *Céline*. *Câlisse*, tire-toi une bûche.

Le kit poutine maison.

Les frites sont cuites à la graisse animale.

États-Unis

NEW NASHVILLE HOT CHICKEN

46, rue Victor Hugo – LYON 2
04 72 41 86 29
Ampère – Victor Hugo
Burgers : 11,95–14,95 €
Desserts : 2,50–9,95 €
Lun–Dim : 9h–21h





À Ampère, *Nashville Hot Chicken* fait son numéro de *country* en Presqu'Île. Enfin… sur le papier, parce que côté déco', on est plutôt dans le *fast-food* générique. Pas dérangeant : on vient pour ça. On commande quatre burgers, quel bonheur. Les *crispy tenders* font leur *show,* mais le Tennessee reste nettement plus crédible chez Johnny Cash.

Les tenders régaleeennnnnt.

THE HILL CLUB

12, rue Marc-Antoine Petit – LYON 2
06 37 91 21 00
Perrache
Plats : 18–22 €
Menu enfant : 13 €
Lun & Mar : 6h30–10h
Mer–Ven : 6h30–10h & 12h–14h & 19h–22h30
Sam & Dim : 7h–10h & 12h–15h & 19h–22h30





En tant que jeune cadre dynamique qui se respecte, j'ai voulu rejoindre, assez basiquement, un *running club*. Un *Hill Club* pour monter et descendre Fourvière 15 fois en 30 minutes ? Oui pitié ça me fait tellement vibrer. Alors quelle ne fut pas ma suprise quand, en arrivant, on m'a tendu un *avocado toast* qui m'a transportée sur les plus belles plages de *Californie*, brise dans les cheveux. Et là, plus aucune envie de courir.

Le Banana Bread qui donne la banane !

NEW PHILLY SOUL – STREET FOOD AMÉRICAINE

20, rue de la Rize – LYON 3
04 26 00 53 02
Ⓜ Garibaldi
€ Menus : 12,90 € / 14,90 €
Bowls : 10,90–13,90 €
Mar, Mer, Jeu & Ven : 11h30–14h30 & 18h45–22h
Sam & Dim : 18h45–22h

« Philly putain mets ton manteau tu vas attraper froid. – Mais arrête de me saouler il fait 40 degrés t'es bête ou quoi ? »
Face à cet affront, la tentation de *smasher* Philly dans son burger après cette phrase était forte. Finalement c'est Philly qui m'a *smashé* le crâne. Sorti de mon coma, la brise chaude californienne me chatouillait encore les narines.

Le burger *The Original Groove* est une pépite.

J'ai l'impression d'être aux USA, mais tout est bien fait maison, même la mayo !

NEW POPEYES LOUISIANA CHICKEN – PART DIEU

17, rue Dr Bouchut Niveau 3 – LYON 3
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
Lun-Dim : 11h–23h

Popeye nous a fait croire que les épinards forgeaient des biceps en acier. Aujourd'hui, *Popeyes* m'a surtout prouvé que le poulet frit pouvait provoquer une satisfaction gastrique très spécifique, le genre de plaisir coupable qui te fait reconsidérer deux/trois principes nutritionnels. Et honnêtement… en pleine prise de masse, sur un malentendu, ça pourrait presque passer pour un *booster* protéiné artisanal.

Le croustillant. Pas un croustillant *random*. Un croustillant calibré pour faire « crrrrk » avec une précision quasi scientifique.

NEW BEST BAGELS – CROIX-ROUSSE

5, rue Victor Fort – LYON 4
04 26 00 54 94
Ⓜ Croix – Rousse
€ Bagels : 4,90–7,50 €
Lun-Dim : 11h30–22h

Qu'est-ce qui est rond, troué et me fait grimper les pentes de la Croix-Rousse un dimanche à midi ? Mon cerveau ? Un chapeau ? Non, un bagel généreux, débordant de *cream cheese*, qui justifie à lui seul l'ascension. Conséquence directe : voir l'article Marie-Claire « Régime lendemain d'excès ».

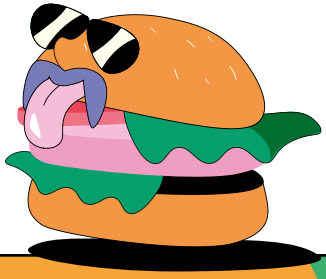
Plein d'options végans !

CHÈRES COUSINES

23, rue Bugeaud – LYON 6
04 78 52 03 29
Ⓜ Foch
€ Bagels : 5–9,90 €
Desserts : 2,60–5 €
Lun-Ven : 9h–16h
Sam : 9h–16h30

Eh toi, oui toi ! Non, pas lui, je parle à TOI, celui qui est en train de lire ma critique ! Approche-toi, j'ai un truc à te dire. Écoute, si t'as du temps devant toi, va chez mes *Chères Cousines*. Tu resteras immobile devant le menu à relire toutes les options de *bagels* en boucle, tu saliveras et tu n'arriveras pas à te décider, car tout te donnera envie…

Un mi-cuit juste incroyable !



NEW SISTA PLACE

81, crs Lafayette – LYON 6
04 78 52 77 40
Place Guichard Bourse du Travail
Burgers : 9–10,50 €
Salades : 10,50 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 10h–18h
Ven : 14h–21h30
Sam : 10h–21h30

Notre Sista V dirait :
Can I get some burgers, with some Nutella ?
Do you think it's better, with a Matcha Latte ?
Can I get some bacon ?
I need more proteins !
Can I get some milkshake, I could drink a fountain.

Le *French toast* crème brûlée qui fait l'unanimité.

La gentillesse est carrée, l'organisation un peu moins.

NEW SLICE – PIZZA SHOP & CRAFT BEER

21, grande rue de la Guillotière – LYON 7
04 72 71 77 77
Guillotière Gabriel Péri
Part de pizza : 3,50–4,50 €
Menus midi : 6,50–13 €
Mar–Ven : 12h–15h & 18h–23h
Sam : 12h–15h

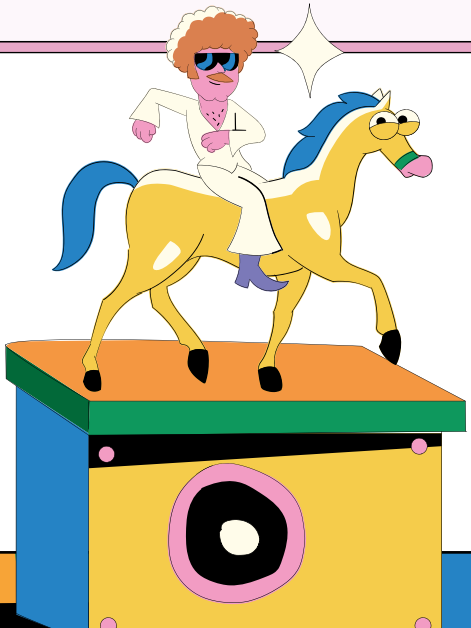
Slice a résolu mon plus grand dilemme existentiel : reine ou pepperoni ? Les deux mon capitaine. C'est là que *Slice* a tout compris, tu ne peux pas prendre qu'une part, ça serait comme dire « juste un épisode » sur Neflix. Impossible. Les produits viennent d'Italie, ça se sent et c'est ça qui fait la différence.

NEW SMOKEY

16, place Docteurs Charles et Christophe Mérieux – LYON 7
04 82 53 26 06
Debourg
Plats : 24–38 €
Menu enfant : 15 €
Lun : 12h–14h
Mar, Mer, Jeu & Dim : 12h–14h & 19h–22h30
Ven & Sam : 12h–14h & 19h–23h

Smokey est la viande, remplie est mon antre, antre, antre
Entre dans la danse et devenons carnivores, vores, vores
Vorace est l'animal mais dans mon ventre elle finira, ra, ra
Raton tu ne seras pas, pas, pas
Pas question de se priver de *Smokey*, key, key (*Do you love me ?*).

Pas besoin d'utiliser de couteau, la viande se détache toute seule !



WALIBI
RHONE-ALPES



(1) Selon calendrier d'ouverture. Réservation obligatoire sur toute la période.



(2) Selon calendrier d'ouverture. Aucune réservation nécessaire durant cette période.
Parc fermé les 25/12/2026 et 01/01/2027.



(3) Selon calendrier d'ouverture. Aucune réservation nécessaire durant cette période.

36 ATTRACTIONS ET SPECTACLES | **À 1H DE LYON**

Autoroute A43 Direction Chambéry
Sortie 10 Les Avenières



© CDA Brands 2026. RCS B 311 285 068. Numéro des licences entrepreneur de spectacles : 1-016389, 3-016398.
Crédit photos : B. Gillardeau, Adobe Stock, GettyImages.

PLAISIRS Gourmands



197 • SALÉ
198 • SUR LE POUCE
203 • BURGERS
207 • FOOD COURTS

209 • SUCRÉ
210 • THÉ OU CAFÉ ?
215 • BRUNCHS
216 • À LA CARTE
220 • À VOLONTÉ

Quel(le) Lyonnais(e) êtes-vous ?

Le disco Burger Quiz, façon magazine

Inspiration du jeu télévisé inventé par Alain Chabat et Kader Aoun.

Répondez aux questions ci-dessous et comptez le nombre de symboles identiques obtenus. Le symbole le plus récurrent vous révélera alors la vérité sur le type de gone que vous incarnez…

Question 1

Quelle boule apprécies-tu le plus à Lyon ?

- La boule disco
- Mon boule
- Mes boules
- Les trois

Question 2

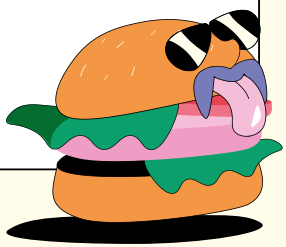
Selon toi, quel était le nom initialement prévu pour la place Bellecour ?

- La place Mochecour
- La place Sexycour
- La place Jsuisqu'à40%cour
- La place BelleetSébastiencour

Question 3

À ton avis, quel est le deuxième prénom de Notre Dame de Fourvière ?

- Jean-Michel
- Grégory
- Véronique
- Michèle



Question 4

Quel concert a, d'après toi, attiré le plus de spectateurs à Lyon en 2025 ?

- Claude François
- Candlelight : Ed Sheeran rencontre Coldplay
- Fabien Olicard X Messmer : quand les cartes rencontrent l'océan
- MASK SINGER La tournée

Question 5

Quel est ton accessoire de fashion préféré ?

- La banane Hindbag
- La trottinette électrique
- La casquette Gucci fraises
- Le sac à dos CABAIA à fleurs exotiques du Bengale

Question 6

Quelles couleurs associes-tu à la fameuse structure de la place Bellecour ?

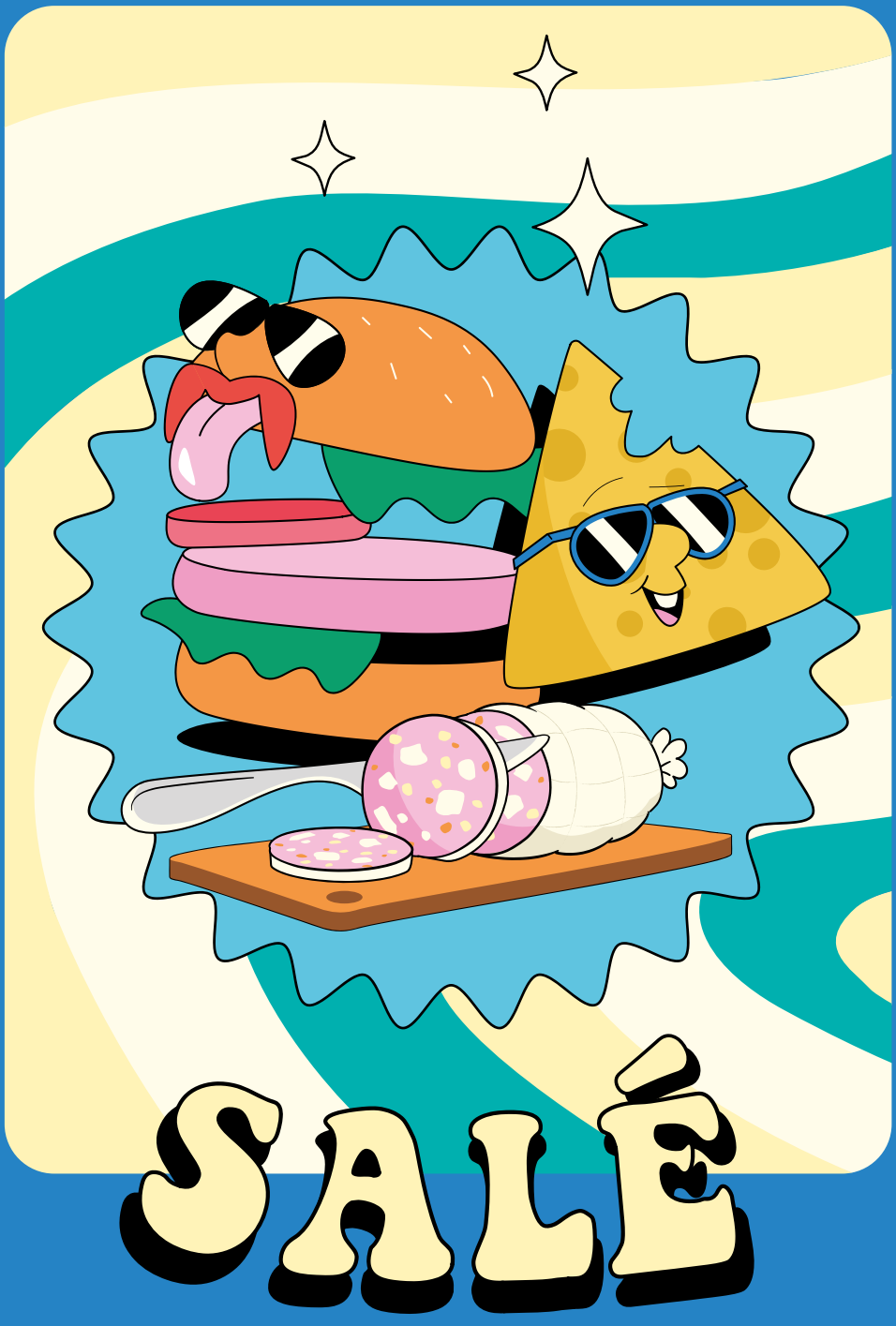
- Léopard, rouge glamour et jaune poussin
- Rose cunty cunta, pois polka et mauve Milka
- Bleu, blanc, rouge
- Doré, argenté et saphir

Vous êtes quelqu'un de très premier degré, un rien vous vexe, votre entourage vous trouve sûrement attachiant(e). N'hésitez pas à vous remettre en question.

J'aime vos références, votre côté trop (vraiment trop) aléatoire vous rend #imprévisible, vous êtes vraiment trop une galère. Ah d'ailleurs, vous vous destinez à de grandes choses en amour.

Vous êtes relativement obsédé(e), mais au moins vos amis ne s'ennuient pas en votre compagnie (il faut voir le bon côté des choses).

Vous tournez en rond au travail, penser à bien vous entourer. Une rencontre amoureuse pourrait tout chambouler. Roulez jeunesse.


SALÉ

Sur le pouce

La CB*12* s'il vous plaît !
La CB*12* !

Bagels

BIG BAGELS

26, crs Vitton – LYON 6
09 83 93 44 43
Masséna
Menus : 11,90–13,90 € | Plats : 10–15,50 €
Lun–Sam : 8h30–19h
Dim : 11h–15h30

Blues post-vacances, besoin de repartir… Mais le plus dur m'attend encore : choisir une destination parmi une sélection aussi généreuse que ces pains. C'est décidé, je fais finalement mes valises pour la gourmandise et, sous une tonne de *cream cheese* et de saumon savoureux, je m'envole pour le dépaysant *Salmon* ! Chaque bouchée est un véritable petit voyage entre New-York et Oslo… sauf que t'es à Lyon.

NEW BEST BAGELS – MONPLAISIR LUMIÈRE

158, av. des Frères Lumière – LYON 8
09 83 65 43 33
Monplaisir – Lumière
Bagels : 4–7,90 € | Menus : 8–13,90 €
Mar–Ven : 11h30–15h & 18h–22h
Sam : 11h30–15h
Dim : 11h30–22h

En astrophysique, la théorie du *donut* désigne un tore de poussière qui se forme autour d'un trou noir massif. Cet amas de poussière et de gaz prend une structure toroïdale épaisse, en forme de *donut*, ou plutôt de *bagel*. En vrai je vais laisser la physique à Stephen Hawking et astronomiser mon physique chez *Best Bagels*.

Des recettes de bagels créatives qui mettent le régime sur orbite.



Empanadas

L'EMPANADERIA

7, quai de la Pêcherie – LYON 1
09 82 40 71 93
Hôtel de Ville L. Pradel
Plats : 14,50–23,50 €
Mar–Ven : 11h30–15h & 17h30–21h
Sam : 11h30–21h30
Dim : 11h–20h

Il fait gris comme toujours, la station velov' est vide, je viens de trébucher sur le trottoir, mon jean est maintenant trempé et deux mecs me demandent « ça vient d'où ? ». J'ai compris que j'allais pas passer une bonne journée. Et là, une *empanada* de chez *L'Empanaderia* assomme mon agresseur, un deuxième le plaque au sol et m'aide à me relever. Le sourire aux lèvres, je cours à *L'Empanaderia* pour remercier mes sauveurs : une *empanada*, une cheffe talentueuse et une ambiance du Sud qui sauvent les passants d'une journée morose !

La cheffe est l'unique membre de la communauté Costa Ricaine à Lyon.

Friterie

NEW ÇA KROUSTILLE!

65, crs Albert Thomas – LYON 3
06 75 93 55 15
Sans Souci
Frites : 3–17 €
Menus : 12,50–18,50 €
Lun & Mer : 11h–16h
Mar, Jeu & Ven : 11h–21h

J'arrive sur la scène de crime.
Indice n°1 : des sacs de pommes de terre empilés.
Indice n°2 : une odeur d'huile qui ne ment pas.
Verdict : la frite est coupable d'être excellente. Croustillante et authentique comme dans une vraie baraque à frites de Bergues dans le Ch'Nord. Ici, *Rien à Déclarer* : seulement des preuves irréfutables… Une affaire classée sans appel.

Des produits frais, de qualité, à petits prix.

Grecs

LES FILOUS

10, rue de la Martinière – LYON 1
09 88 01 63 87
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Sandwichs : 9,90 € | Formules : 12,90–15,90 €
Lun–Dim : 11h30–22h30

Les Filous ne volent rien… Sauf peut-être votre cœur et votre envie de partager. Derrière ce nom espiègle se cache un restaurant qui joue avec les codes sans jamais trahir la tradition.
Ici, la filouterie est assumée : on vous attire avec des promesses de *mezze*, on vous retient avec un *tzatziki* malicieusement savoureux, et on vous fait repartir en jurant de revenir.

GREEKIA BELLECOUR

6, rue de la Charité – LYON 2
06 44 63 31 54
Ⓜ Bellecour
€ Sandwichs : 11–12,50 € | Desserts : 4,50–5 €
Lun–Dim : 12h–22h

« Partons, partons loin d'ici », qu'il me disait… Je n'ai pas passé Bellecour. *Greekia* m'appelait, promesse d'un voyage mythologique. À l'intérieur, le *houmous* m'a littéralement médusée, le *tzatziki* m'a défiée comme un petit cyclope parfumé à l'ail. Mais c'est dans ma bataille contre mon *kegré* que mon pas change. Maintenant, j'ai des sandales spartiates aux pieds.
Je ressors, j'ai froid aux pieds. Les orteils à l'agonie : oui, je l'ai vécue, cette odyssée.

Italiens

NEW LA TRAPPOLA

9, rue de la Part-Dieu – LYON 3
07 89 35 57 95
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
Mar : 10h30–19h | Mer : 11h–19h
Jeu & Ven : 11h–21h
Sam : 9h–20h30
Dim : 9h30–15h

Si, vous aussi, dans votre coloc, le débat *pesto rosso vs pesto verde* chauffe plus que la vaisselle ou la répartition des corvées, alors cette épicerie va calmer les esprits. Leur *pesto verde*, onctueux, vibrant de basilic frais et d'huile d'olive généreuse, a cloué le bec à tout le monde. Même les plus têtus vont ranger leurs discours pour saucer en paix !

–5% sur l'addition totale.

Une panoplie de vins italiens et siciliens à venir déguster *presto presto*.

NEW ZIO

11, place Edgar Quinet – LYON 6
04 72 72 04 11
Ⓜ Foch
€ Focaccias : 10–13 € | Planches : 14–16 €
Lun & Mar : 8h–14h30
Mer : 8h–14h30 & 17h30–23h
Jeu & Ven : 8h–23h

Ballerina Focaccia, mi-mi-mi-mi
E la moglie di Cappuccino Assassino
E ama la bottega, la-la-la-la
La sua passione e il negozio ZioZioZio
La prochaine, promis je vous refais pas revivre ça, *tralalero tralala, bombardilo crocodilo* et *Chimpanzini Bananini* sont beaucoup plus niches à intégrer dans une critique.
Et par pitié, prononcez bien la « *pinsa* » et pas la pizza ! Car non, le mec qui a fait la carte n'a pas trop forcé sur le limoncello.

Un soft offert.

Possibilité de déguster un mâchon italien.

SAPIDO

3, place Jules Guesde – LYON 7
09 87 54 70 87
Ⓜ Jean Macé
€ Paninis : 9,50–12,50 € | Desserts : 3–6,50 €
Mar–Sam : 11h30–14h & 19h–22h

Croquer dans un *panini* chez *Sapido*, c'est comme faire l'amour avec l'Italie entière. Le *pesto* te mord, la charcuterie te plaque contre le mur, et la mozzarella fond dans ta bouche comme une caresse. Tu tentes de résister, mais tu craques avant même la moitié du sandwich… et tu redemandes immédiatement un peu plus de cette orgie de saveurs.

Kebab / Tacos

MONT BERLINER – LYON 1

22, rue Sainte-Catherine – LYON 1
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Kebabs : 8-13 €
Mar-Dim : 11h30-15h & 18h-23h



La chiasse de ton *kebab* du jeudi soir est ton excuse numéro 1 pour sécher les cours le vendredi ? Passe ton tour chef. La *work-life balance* est ta priorité ? Chez *Mont-Berliner* tu iras. Irréprochable sera ton caca. En cours tu te rendras.

Avec les sauces maison du chef, tes frites n'auront jamais été aussi contentes que tu envoies la sauce.

Tu seras servi si rapidement que tu regretteras de ne pas profiter plus longtemps des bons goûts musicaux du patron.

FRAU

4, rue de la Martinière – LYON 1
09 63 53 95 23
Ⓑ Terreaux La Feuillée
€ Kebabs : 8-14,90 € | Formule étudiante : 10 €
Lun-Jeu : 11h30-14h & 18h30-22h
Ven & Sam : 12h-14h30 & 18h30-22h30
Dim : 12h-14h30 & 19h-22h

« Comme d'hab' : salade-tomate-oignon, chef ! » Alors non, bande de machos, loin de ce cauchemar de produits industriels, ici, c'est une chefFE qui est à la tête d'une cuisine étoilée façon *street-food*. À l'image de nos copains lyonnais figés sur les murs, c'est tout un héritage de saveurs grecques et italiennes qui baignent dans la bouche, ce qui permet au kebab de retrouver ses lettres de noblesse !

-10% sur l'addition totale.

Un petit parfum de Grèce et d'Italie dans l'assiette, mais des produits locaux pour voyager loin sans quitter la région.

NEW L'ATELIER STREET FOOD

23, rue Challemel-Lacour – LYON 7
09 56 14 73 00
Ⓜ Debourg
€ Tacos : 6,90-10,90 € | Hot-dogs : 5 €
Lun-Jeu : 11h-15h & 17h30-23h
Ven : 18h-00h
Sam : 12h-15h & 18h-00h
Dim : 12h-15h & 18h-23h

Toastée, gratinée, la viande est préparée,
Œufs frais, steaks grillés,
Ce soir ça va caler,
Physio' je vais envoyer
Ce soir c'est la régale (x3)

J'ai la *vibe* la plus bonne à ma table (yah, yah) (x2)
La bouteille la plus grande à ma table (et tu *twerk*) (x2.)

Les steaks des burgers sont plus généreux que mémé à noël !

Pakistanais

NAANWICH'RIZ

7, rue Désirée – LYON 1
06 15 53 26 42
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Naans : 8-14 € | Menu : 13,50 €
Lun : 11h45-14h30 & 18h15-22h30
Mar & Mer : 11h45-14h30 & 18h15-22h45
Jeu : 11h45-14h30 & 18h15-23h
Ven : 11h45-14h30 & 18h15-23h15
Sam : 12h-15h & 18h30-23h15 | Dim : 14h-22h

Naan d'un côté, riz de l'autre et toi au milieu. À te demander ce que tu viens de commander. C'est un chaos délicieux, un peu fou, complètement illogique, et pourtant tu ne vas pas t'en priver. Les curieux foncent, les plus sages hésitent, et ceux qui fuient la folie culinaire le regretteront bien vite. *Naan* mais sérieux, qui a eu cette idée ?

Le service très rapide et agréable.

Pause Déj

NEW MIDIPOPOTE

140, av. Félix Faure – LYON 3
04 78 53 80 63
T Archives Départementales
Lun-Ven : 11h45-14h30

« Mais dis-moi mon Ludo…
Oui mon Nico ?
Ça te dit qu'on *popote* ce midi ? J'ai oublié mon tupp' à l'*afterwork*…
Ah mon salauuuuud t'es *crazy* Nico, on popote *for sure* ce midi. Je propose à Camomille, elle est en plein *vegan month*. *Good job* ! Je te laisse j'ai un *short call* avec mon n+1, envoie moi l'adresse sur *Teams* je prendrai une *Dott* ! »

La carte qui change tous les jours selon les humeurs des chef.fes.

YOKAÏ CAFÉ

76, bd. Marius Vivier Merle – LYON 3
04 28 29 22 30
B Part-Dieu Renaudel
€ Sandos : 12,90-14,90 € | Menu midi : 15,90 €
Lun-Ven : 11h-14h30 & 17h-22h
Sam : 11h-15h

Passionné de paranormal, je pénètre dans le *Yokaï Café* à la recherche de monstres. Soudain : un chat fantôme se faufile derrière moi ! Réflexe ninja, il se prend un shuriken en pleine face. Loupé, j'ai niqué le tableau. D'un coup, un monstre de vapeur apparaît dans la pénombre, prêt à me manger tout cru… « Ah non mais je suis juste le cuistot moi, je fais le pain pour nos *sando*. » Après cette frayeur, il me conseille le *cookie matcha*, un talisman anti-monstre apparemment.

Tout est fait maison et c'est délicieux.

Des centaines de jeux de société disponibles, le patron connaît toutes les règles !

NEW CAFÉ NOON

21, rue Simone de Beauvoir – LYON 7

M Place Jean Jaurès
€ Sandos : 8 € | Pâtisseries : 2,50-5 €
Lun-Ven : 8h-18h

Je sors du métro Place Jean Jaurès avec l'énergie d'un lundi matin sous caféine artificielle. Objectif : trouver un spot pour bosser, *bruncher*, buller, bref exister. Et là, *Café Noon*. À l'intérieur, des plats en céramique faits main, une ambiance de cocon et des lumières claires qui me laissent penser que ma vie est organisée. Je commande des *eggs benedict* qui ont l'air sortis de mon *vision board* 2026 et un latte soigné pour me faire oublier le prix du loyer. Problème : j'ai pas commencé à bosser.

Même les abat-jours sont faits main !

BOCUSE ORIGINAL COMPTOIR

6, rue Antoine Laborde – LYON 9
04 82 91 03 00
B Laborde
€ Sandwichs : 8,90-14 € | Burgers : 12-13,90 €
Lun-Jeu : 11h30-14h30 & 18h30-21h30
Ven-Dim : 11h30-14h30 & 18h30-22h

Fin de mois, plus de budget… Adieu l'Auberge de Monsieur Paul ! Pas de soupe VGE ni de volaille de Bresse au menu… Et pourtant cette *street-food* témoigne du génie d'une cuisine goûtue ! Produits trois étoiles, recettes habiles. Loin d'une option de secours, ce chien chaud égaiera vos papilles ! Comme quoi les choses les plus simples sont souvent les meilleures…

Poke Bowl

NEW ISLAND POKE – OPÉRA

10, rue Joseph Serlin – LYON 1
04 28 29 59 90
M Hôtel de Ville L. Pradel
€ Bowls maison : 10,95-13,95 €
Ramens : 11,95-12,95 €
Lun-Dim : 11h-22h

Viry-Châtillon/Sucy-en-Brie. Coup d'envoi : 14 heures. On gagne 6-0, et je mets les six buts. De Viry-Châtillon à Orsay où j'habite, mon père m'a sorti toutes les erreurs que j'avais faites dans le match… Résultat : il m'avait promis l'Islande pour les vacances, finalement ça sera *Island Poké*. Au moins le saumon y sera aussi frais et ça me laissera le temps de bosser mes passements de jambes.

Un choix de plats presque aussi varié que la palette de jeu de Neymar *prime*.

4-4-2, 4-3-3, saumon-choux-riz… Tu peux faire ta propre composition comme Didier.

Sandwicheries

LE PÂTON

3, place Rouville – LYON 1
Rouville
Formules : 13 € / 15,50 €
Desserts : 3 €
Lun, Mar & Ven : 11h30-14h30
Mer & Jeu : 11h30-14h30 & 19h-22h
Sam : 19h-22h

Dès mon arrivée, la marche à l'entrée m'a vite rappelé qu'ici, comme une pâte bien travaillée, il faut d'abord prendre le temps de se (re)lever avant de savourer. Heureusement, l'accueil aux petits soins, ainsi que les garnitures savoureuses me font vite oublier la gymnastique. La pâte, longuement fermentée, gonfle comme mon enthousiasme à chaque bouchée. Je suis repartie plus levée que jamais !

Tout est fait maison !

Certains soirs, *Le Pâton* ferme pour faire la fête lors d'événements, alors pensez à vérifier les horaires sur Instagram avant de passer.

SANDWICHERIE BANNETON

28, rue Neuve – LYON 2
04 78 39 47 97
Cordeliers
Sandwichs : 7,80-9,80 €
Formule midi : 12,50 €
Lun-Ven : 7h30-16h

Vous savez, moi je ne crois pas qu'il y ait de bons ou de mauvais *sandwiches*. Moi, si je devais résumer mon expérience chez *Banneton*, je dirais que c'est d'abord des rencontres. Un croque truffé qui m'a tendu la main, peut-être à un moment où je ne pouvais pas, où j'étais seul chez moi. Et c'est assez curieux (…) parce que quand on a le goût de la chose, (…) de la chose bien faite, le beau geste, parfois on ne trouve pas l'artisan en face je dirais, le fait maison qui vous aide à avancer.

Quid de se faire dévisager en embaumant la rame de métro avec mon croque truffé ?

NEW CROQ & COOK

13, rue du Général Plessier – LYON 2
06 50 37 72 48
Perrache
Plat du jour : 15 € | Dessert : 4,50 €
Lun-Sam : 8h-15h

On m'avait dit que chez *Croq & Cook*, les croques étaient généreux mais là, c'est pas juste généreux, c'est CHARGÉ, CHARGÉ, CHARGÉ ! Prépare-toi à résister, car ici, il n'y a pas de simple encas : ton estomac est encerclé. Chaque bouchée affaiblit un peu plus la défense jusqu'à la capitulation totale. Chez *Croq & Cook* on ne vient pas manger, on vient se faire assiéger.

Une boisson froide sans alcool offerte.

100% maison, avec une carte renouvelée chaque jour !

FAIPARLA

9, rue Bellecordière – LYON 2
Bellecour
Formules : 14,90-16,50 € | Dessert : 3,80 €
Lun & Mar : 11h30-15h
Mer-Sam : 11h30-21h

Chez *Faiparla*, on ne fait pas que parler, on *Fai(parla)* aussi le pain ! Chaque sandwich est une invitation à croquer la vie à pleines dents, façon terroir et pains d'humeur. Le concept ? Compose ton propre sandwich avec des produits locaux et de saison, du pain croustillant au fromage coulant, en passant par des viandes effilochées qui murmurent « encore une bouchée ».

-10% sur les formules.

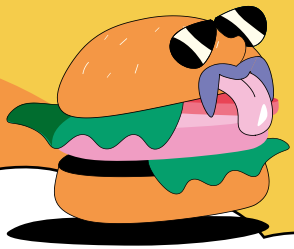
LULLA

81, rue Masséna – LYON 6
Brotteaux
Sandwichs : 6-12 €
Formules : 9-18 €
Lun-Jeu : 12h-14h30
Ven : 12h-14h

Dimanche soir à 22h : « Maman, Papa, j'ai sortie scolaire demain il me faudra un *sandwich* ». Ça c'était moi il y a 20 ans.
Le problème : je n'ai pas gagné en organisation.
La solution : *Lulla*.
Ce qui change : fini le pain tout plat des *sandwichs* triangles, bonjour celui des grosses miches.

Lulla peut aussi confectionner un menu sur-mesure pour ton futur événement.

Burgers



Can I get some burger ?
With some peanut butteeeeeer.

Classiques

BIOBURGER – OPÉRA

18, rue du Bât d'Argent – LYON 1
09 73 89 49 09
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Menus : 13,90–19,90 €
Lun–Dim : 11h30–23h

« Mmh ça a l'air trop bon ton burger, tu me fais goûter ? » Oui, elle avait hésité. Oui, toi aussi. Oui, elle t'avait dit qu'il fallait bien choisir. Oui, elle a même osé te prévenir que tu pourrais pas croquer dans son *Chicken Cheese*. Et oui, c'est elle qui va finir par prononcer cette phrase : « On fait moitié-moitié ? » en lorgnant sur ton *Honey Chicken*. Alors, tu inspires, tu expires, tu te calmes, tu souris et pour le bien de ton couple tu dis : « Bien sûr ma chérie. »

Le *Fifty Fifty* pour accompagner le burger de ta meuf qui ne sait pas faire de choix.

BIG FERNAND – FERRANDIÈRE

36, rue Ferrandière – LYON 2
04 78 79 22 76
Ⓜ Cordeliers
€ Menus : 9,90–23,90 € | Burgers : 7,90–17,90 €
Lun–Mer : 12h–22h
Jeu–Dim : 12h–22h30

« Dans la famille Fernand je voudrais le fils : Le Paulin.
– Raté ! Je ne l'ai pas. Toujours dans la famille Fernand, t'aurais pas Le Victor ?
– Bingo, je l'ai. Tiens. »
À force de tout faire maison, *Big Fernand* fait vraiment partie de la famille. Seul problème : il n'y a pas de burger à mon nom, je pense que c'est une relation à sens unique. Adieu l'héritage…

Le burger Le Paulin, mais quel poulet !

KAFFEE BERLIN

4, rue Tupin – LYON 2
04 78 59 61 45
Ⓜ Cordeliers
€ Burgers : 14,90–19,90 € | Salades : 15,90 €
Lun–Dim : 11h30–00h

Rendez-vous avec mon *date* Tinder : il a vingt minutes de retard mais surtout vingt centimètres de moins que prévu. Ça commence bien. On s'installe et la carte arrive avec une bouteille de Jagermeister en guise de carafe. « Ho pétard ça me rappelle des bons souvenirs (insérer rire gras). » Voilà qu'il est beauf. Je commande un *Gringo* et là, comme une intro parfaite à un bon gros tunnel : « Je t'ai déjà parlé de mon voyage humanitaire en Bolivie ? » Un bobeauf, au moins… original.

Conseil d'amie : pour rentabiliser ton date, commande un *Tiroler*.

THE AMERICAN GOOD BURGER

76, rue Masséna – LYON 6
07 66 43 85 56
Ⓜ Masséna
€ Burgers : 9,90–13,90 € | Menus : 14,90–18,90 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 11h30–14h15 & 18h–21h15
Ven & Sam : 11h30–21h45

Besoin d'un petit remontant après une bonne journée de merde ? Mieux qu'un rail de coke, un croc dans le *The One* de chez *The American Good Burger*. Des *pickles* faits maison qui te donnent envie de te trémousser le popotin comme Beyoncé, des sauces plus originales que le dernier album de Taylor Swift et du bacon aussi fumé que Donald. En résumé, « *God Bless The American Good Burger* ».

La sauce Curry Mangue te donnera envie de chausser tes *santiags*.

PIGNOUF

22, rue Chevreul – LYON 7
04 28 29 99 66
Ⓜ Jean Macé
€ Burgers : 9,50–13,50 €
Menu midi en semaine : 13 €
Lun–Ven : 11h30–23h
Sam & Dim : 10h–23h

Ce soir c'est *Pignouf* ! 1 *round*, 2 *rounds*, 3 *rounds*… Ça ne s'arrête plus. J'avale et j'en prends plein la vue. « T'en as encore au coin de la bouche » me balance mon partenaire. J'essuie le tout avec ma langue, j'en laisserai pas une miette ! Attention, je parle bien de burger.

Les cuisiniers font les burgers devant toi, ils ne se pignoufent pas !

CHUCK BURGER

33, rue de la Thibaudière – LYON 7
04 37 70 60 20
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Burgers et accompagnements : 10,50–15,50 €
Desserts : 4,90 €
Mar–Dim : 12h–14h & 19h–22h

J'étais une personne équilibrée et satisfaite. Puis j'ai commandé. Trois minutes plus tard : doigts luisants, regard vide, exigences culinaires pulvérisées. *Bun* bombé, steak ferme mais déconstruit, fromage dégoulinant mais sexy, frites allumeuses. Ah mon bon vieux Chuck… Merci d'avoir fait exploser mes standards… Désolée les garçons, je ne les redescendrai jamais.

La sauce Poulette, limite aphrodisiaque.

100% local, tous leurs produits viennent de la région lyonnaise.

Gourmets

PNY BURGER

59, rue Mercière – LYON 2
09 87 34 51 47
Ⓜ Cordeliers
€ Burgers : 11,50–14,50 €
Lun–Dim : 11h30–23h

Paris–New York, c'est 5 836 km, 6h d'avion et un plateau repas bien tiède. Rue Mercière, embarquer au *PNY*, c'est traverser l'Atlantique… sans quitter la table. Pas de *skyline*, pas de *Statue of Liberty*. Mais le *Vintage Cheeseburger*, lui, mériterait un siège en *first class* et une absence totale de *babies* dans le *plane*.

Les frites de patate douce sont *delicious*.

LES BIBI'S BURGERS

214, rue Paul Bert – LYON 3
04 72 34 39 12
Ⓜ Part-Dieu V.Merle
€ Burgers 13,40–14,30 € | Menu étudiant : 12 €
Lun–Mer : 11h30–14h
Jeu & Ven : 11h30–14h & 19h30–21h30

J'ai demandé à ma nièce de 2 ans si elle voulait son bibi, elle m'a dit oui (non en réalité elle a juste hurlé). Je lui demande si elle préfère lait de vache ou lait de chèvre. Ne comprenant pas sa réponse (c'était encore un hurlement), je décide pour elle. Je lui ramène alors un superbe burger à la Palouse des Aravis bien copieux. Elle est choquée. Elle croque. Elle savoure. Elle arrête de pleurer. *Les Bibi's* ? Mon éternel remède anti-tempête émotionnelle.

Le choix de fromages qui change du cheddar bien basique !

JOHNNY'S KITCHEN

48, rue Saint-Georges – LYON 5
04 78 37 94 13
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Burgers : 14,90–19,90 €
Salades : 13,90–16,90 €
Lun–Jeu & Dim : 12h–00h
Ven–Sam : 12h–1h

Ça y est ! Moi qui voulais fêter la *St Patrick*, je suis ravie. J'ai trouvé un *Irish Pub* à Lyon, mais un vrai de vrai. 14 types de bières différentes, ça crie en anglais dans tout le bar avec un fort accent irlandais, on se croirait presque à Dublin, un soir de tournoi des 6 Nations. J'ai même pu *Split the G* avec le barman. Sans surprise il est bien meilleur. Mais moi je me prends pas pour Thomas Shelby.

Des animations différentes tous les jours !

Ils font aussi des burgers hein.

LES TONTONS BURGERS

86, rue Saint-Georges – LYON 5
09 54 45 07 51
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Burgers : 7,90–12,80 €
Menus : 11,80–13,80 €
🕒 Mar, Mer, Jeu, Sam & Dim : 11h30–14h30 & 18h30–23h30
Ven : 18h30–23h30



Vous avez de la pâte ? Vous avez du suc' ? Alors avec la pâte vous faites une crêpe, et puis vous mettez du suc' dessus ! Comme Gilbert le rabâche dans *les Bronzés font du ski*, parfois ce sont les classiques qui font le plus plaisir. C'est ce que *Les Tontons* ont compris avec leurs burgers CHARGÉS et généreux : ils font les classiques (et bien) mais proposent aussi des plus originaux pour les plus aventureux.

Tout ça fait maison pour un prix bien plus que raisonnable !

Deux frères qui cherchent à nous régaler.

GONZAGUE BURGERS

26, av. Jean Jaurès – LYON 7
04 37 72 75 62
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Burgers : 17,50–25 € | Menu : 34 €
🕒 Mar–Jeu : 12h–14h30 & 19h–23h
Ven–Sam : 12h–14h30 & 19h–23h



« Père Gonzague, raconte-nous une histoire. »
Et voilà, on est parti pour 3h de papotage. Une fois fini, j'ai encore de la sauce partout sur les mains et je viens de me rendre compte que je suis en retard pour mon cours de comptabilité. Aucun regret, le burger **L'Alpin** m'a entraîné dans une avalanche de mayonnaise maison qui a eu raison d'*Heinz*, le méchant de l'histoire…

Les frites à volonté.

L'ATELIER DE MARION

3, rue de Bonald – LYON 7
06 67 82 07 82
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Burger et accompagnement : 9,90–19,90 €
🕒 Mar–Sam : 12h–15h & 19h–22h30



Il y a des signes qui ne trompent pas. Quand Kaaris déclare « j'fais que des grands pas de géant », c'est bien pour se rendre à *L'Atelier de Marion*. Lorsque sa plume écrivit « pas b'soin d'couteau j'ai mes canines », c'est qu'un burger Montagnard était dans son champ de vision. Dès le départ, la sauce poivre a inspiré le nom de son album *Or Noir* (j'suis bien renseigné moi), et comme l'a dit Marion avant le roi de Sevran : « j'suis dans la cuisine tu bouffes c'que j'te prépare ».

La carte est chargée. Partager ? J'm'en bats les ~~couilles~~ steaks frère.

NEW SO GRILL

54, rue Gabriel Péri – VILLEURBANNE
09 81 88 32 78
Ⓜ Charpennes Charles Hernu
€ Menus : 15,90 € | Burgers : 11,90 €
🕒 Lun–Jeu : 11h45–14h30 & 18h30–22h30
Ven : 18h30–23h30
Sam : 11h45–15h & 18h30–23h30
Dim : 18h30–22h30



« Ils m'ont tout pris… Bill espèce de salaud tu vas me le payer, *I have to ~~Kill~~ Grill Bill* ! »
Bon j'avoue tout… je suis fan de *Kill Bill* vous m'avez grillé. Blague à part, on y mange très bien dans ce resto' ! Goûtez-moi ce bijou à la raclette, et vous verrez qu'on trouve encore sur Lyon d'honnêtes restaurateurs qui savent vous sortir un VRAI burger. C'était *so Good, so Big, **So Grill***.

Des bonnes frites maisons qui feraient oublier à Tarantino sa passion pour les pieds, siouplaît monsieur y'a moyen d'avoir du rab ?

Smash burgers

SMASH BURGER JOINT

44, rue Sergent Blandan – LYON 1
04 87 62 76 49
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Burgers : 10–12 € | Menus : 15–17 €
🕒 Lun–Dim : 12h–14h & 19h–22h30



Le célibat c'est un choix (pas le mien) mais ce soir j'ai la dalle. Alors pas l'temps de niaiser, je sors mon téléphone et j'installe *uber-beat*. Je *swipe* entre les paires de *buns*, je *scroll* encore et encore, quand tout à coup… ***SMASH*** !! Avec ses deux pains bien rebondis, celle-là je vais la marier, je lui passe *~~l'onion~~ ring* au doigt.

Les sauces à 1 € quand on a payé son menu 15 balles…

BILL'S BURGER – LYON 6

89, crs Vitton – LYON 6
04 28 38 31 71
Ⓜ Charpennes Charles Hernu
€ Burgers : 8,90–10,90 € | Menus : 11,90–13,90 €
🕒 Lun–Jeu : 11h30–22h45
Ven : 11h30–23h45
Sam : 12h–23h45
Dim : 12h–22h45

Qu'est-ce que les **Bill** célèbres ont en commun ? Ils ont payé la *bill* chez *Bill's Burger*.
Billie y a craqué son jean,
Bill Clinton y a fait une escale avant de rejoindre Epstein,
Bill Gates y a inventé *Gigahard* (l'ancêtre de Microsoft).
Si t'es pas dé**bill**, viens te régalouze chez *Bill's Burger*.

J'ai gardé le *packaging* pour décorer ma chambre...

FRANZ

25, rue Chevreul – LYON 7
09 80 64 11 31
Ⓜ Jean Macé
€ Burgers : 7,50–20 € | Menus : 10,50–23 €
🕒 Lun–Dim : 10h30–23h30

Quand je tombe sur un cafard, ma première réaction est simple : l'écraser. Dommage s'il s'agissait de celui de Franz Kafka dans *La Métamorphose*.
Chez *Franz*, heureusement, on n'écrase pas les symboles littéraires : seulement les steaks. La viande est pressée sur la plaque pour devenir croustillante et caramélisée. On l'empile avec du fromage pour servir des burgers dégoulinants et décadents.
Finalement, *Franz* joue aussi avec l'idée de transformation, mais ici c'est une métamorphose réussie.

NEW SMASH & BEEF

2, place Julie Daubié – LYON 8
04 78 00 41 97
Ⓜ Mermoz Pinel
€ Burgers : 7,50–9,90 € | Menus : 10,40–12,80 €
🕒 Lun–Jeu : 11h30–15h & 18h30–23h
Ven : 18h30–00h
Sam : 11h30–15h & 18h30–00h
Dim : 13h–23h

Avec le retour de BTS, mon âme de *boysband lover* frétille comme une carpe. Toutes les chansons. Toutes les chorées. Tous leurs noms, surnoms. Je connais tout. TOUT. J'AI HÂTE BORDEL. Pour calmer mes nerfs, j'envoie un coup de poing dans mon burger, et là : révélation. Les trois nouveaux *Korean smash burgers* sont disponibles chez *Smash & Beef*.

Généreux, une grande carte et un goût *smash* pour épater vos *bros*.

Waffle burgers

CRISPY SOUL

21, rue de Condé – LYON 2
09 88 01 90 54
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Burgers : 9,90–15,90 €
🕒 Lun–Ven : 12h–14h30 & 19h–23h
Sam : 12h–23h
Dim : 12h–22h

Hey soul sister, ain't that crispy chicken in my burger, waffle-bun, the way it crunches ain't fair, you know!
Hey soul sister, I don't want to miss a single bite you do... tonight.
Hey, hey, hey.
Hey soul sister, ain't that spicy sauce on my chicken, very hot, the way it kicks ain't fair, you know!
Hey soul sister, thank the sweet honey bringing harmony to it all... tonight.

For the more classic souls, Crispy Soul also offers the option of a traditional bun.



Food Courts



Et le tiramisu qui rattrape les brochettes,
et les brochettes qui ne se laissent pas faire !!!!

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

1871, Paris, Lyon, Marseille, la *Commune* éclate et est prête à en découdre : « vous n'aurez pas l'Alsace ni la Moselle ! » 2026, Lyon, Saint-Étienne, la *Commune* s'agite : « l'Inde, le Sénégal, la Corée, l'Orient s'il le faut, tous resteront dans nos assiettes ! » Il n'y a pas à dire, les communards ne rigolent pas avec leur régime !

Vous y trouverez forcément votre bonheur, ou c'est lui qui vous trouvera !

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

Traduis en *franglais* : « J'ai été frappée par l'intensité avec laquelle les cuisiniers préparent les repas chez *HEAT*. Je ne veux pas te mettre la pression, mais tu devrais vite t'y rendre avant que l'endroit ne perce. »
« J'ai été *hit* par la *heat* avec laquelle les cuisiniers préparent les repas chez *HEAT*. Je ne veux pas mettre de la *heat* sur toi, mais tu devrais vite t'y rendre avant que l'endroit devienne *viral*. »

Un lieu qui renouvelle régulièrement ses *guests* pour découvrir toujours plus de nouvelles cuisines.

NEW BARBICUE

Local PP – ESC Villeurbanne
Ⓜ Place Jean Jaurès
Lun-Dim : 24h/24h

« *Hi Barbie,*
– Hi Ken
– Let's make a review »
Alors que Ryan Grostring et Margot Rosbif enchaînaient *masterclass* sur *masterclass* dans les campagnes, une fumée s'évapora dans l'air. Vous sentez ? Cette chose sulfurée, enfumée, explosive, méphitique, persistante ? Un ~~prout~~ barbecue ? Nan, les ***Barbicues*** !

J.K. va s'écrouler comme le sol des Marronniers.

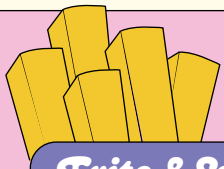
Rendez nos pulls par pitié.

Les mix and twist des Petits Paumés

Avec une équipe de 40 personnes, nous avons forcément des habitudes culinaires qui sortent un peu trop de l'ordinaire. Nous ne citerons pas de nom mais il est temps de dévoiler des recettes qui peut-être (on ne l'espère pas) vous feront découvrir de nouvelles saveurs.
Donc à tous mes palais de Doberman : RÉGALEZ-VOUS.

Chips & Nutella

Je cite « ça ressemble à des churros ».



Kiri & Knackis froids

Je vous jure, ayez la vision et je ne dis pas ça parce que c'est moi qui mange ça...



Frite & Sundae

Ça aussi tu vas me dire que ça te fait penser à des churros ?

Pim's à l'orange

Y'a pas de mélange bizarre ou quoi, c'est juste dégueulasse (on vous juge les gens qui mangent ça, sachez-le).



Tartine au Nutella & au beurre

(Variante : beurre & cacao en poudre dessus)
Ça se débat, on comprend l'engouement, mais non on ne peut pas accepter ça.

Gâteau de pâtes

Je cite (oui encore) « bah oui ça me fait des provisions ».

Céréales dans du jus de pomme

C'est un 2 en 1 quand on n'a pas le temps le matin.



Popcorn avec du parmesan

Je critique mais je clique...


SUCRÉ

Thé ou café ?



Le matcha double latte triple ice supplément sirop de vanille lait d'avoine à *17,95 €* ?

Baristas

LOUTSA SAINT-NIZIER

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

Saviez-vous qu'au-delà de 230°C, le café perd 60% de ses caractéristiques organoleptiques ? Eh bien, nous non plus avant de rentrer chez *Loutsa*, on mettait juste la capsule rouge, on appuyait sur le bouton et on attendait que ça nous réveille. Vous pouvez y acheter votre café comme vous achetez votre baguette de pain. C'est un RCCC : Recommandé pour le Calme, la Chaleur et le Café.

Importation du café par bateau afin de réduire l'empreinte carbone.

LA BOÎTE À CAFÉ

3, rue de l'Abbé Rozier – LYON 1
06 25 03 80 18
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Boissons chaudes : 2-5,50 €
Infusions : 3,50 €
Lun-Jeu : 8h-18h
Ven : 8h-21h
Sam : 9h-21h
Dim : 10h-21h

J'escalade les pentes, la montée est rendue difficile par les nombreux bobos qui m'arrêtent pour me parler de zéro-déchet et d'avions écoresponsables. L'un d'eux me convainc de goûter son *dirty chai*. Merde… C'est délicieux. Je cligne des yeux et je me retrouve assis en terrasse un *tote bag* à la main, et un t-shirt « *Local is the new global* ». Peut-être que j'irai ~~en boîte~~ à *La Boîte* plus souvent.

La sélection pointue de cafés.

MAGMA COFFEE SHOP

101, rue Bechevelin – LYON 7
Ⓜ Jean Macé
€ Boissons chaudes : 2-7 €
Boule de Glace : 3,80 €
Mar-Ven : 8h30-17h30
Sam : 9h-17h30

« Dis-moi Jammy, comment fait-on exploser un volcan ?
– D'abord une fumée ardente de lait onctueux, suivie d'une lave rocheuse bien torréfiée.
– Et pour produire l'explosion ?
– Une bombe aux émanations sucrées/salées ! »
Résultat, une explosion de saveurs non pas au cœur du Piton de la Fournaise mais au sein du chaleureux *Magma Coffee*. Et qu'on se le dise, c'est bien plus agréable !

Réservations uniquement en semaine !

Cafés coworking

SLAKE TERREAUX

18, rue de la Platière – LYON 1
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Cafés : 2-5 €
Plats : 8-15 €
Lun-Dim : 8h30-18h30

Deux partiels demain, début de calvitie et ma meuf veut me quitter… Heureusement, le barista me propose d'aller à ma place aux partiels, de m'acheter un aller-retour pour la Turquie et de se mettre à la psychologie pour assurer le *couple counseling*. En *sah*, il m'a juste proposé une option avec du lait d'avoine pour mon *cappuccino* et végan pour mon pancake, mais c'est tout aussi gentil de sa part.

Lieu agréable, staff serviable et compréhensif.

100% fait maison !

NEW RAKWÉ – AINAY

33, rue Jarente – LYON 2
04 78 60 22 70
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Boissons chaudes : 5-6 € | Cafés : 2-4,20 €
Lun, Mer, Jeu & Ven : 9h-18h
Mar : 13h-18h
Sam & Dim : 9h30-17h30

Rakwé c'est un café syrien qui est préparé dans une petite casserole super mignonne qu'on a envie de prendre en supplément. Mais *Rakwé* c'est aussi un cartel implanté aux quatre coins de la ville afin de proposer le meilleur trois fois filtré de Lyon. *V6, French Press, Chemex*, chaud, froid, matin, midi. On ne sait pas qui est à la tête du réseau, mais une chose est sûre : leur poudre passe crème.

Plein de méthodes de préparation du café.

Tu peux t'installer en semaine pour travailler.

NEW MIAM CAFÉ

76, rue Paul Bert – LYON 3
09 74 97 01 39
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Boissons chaudes : 2-5 €
Pâtisseries : 2-4,50 €
Mar-Sam 08h-18h
Dim 9h-17h

Ciao… Tu… (dis-je avec une voix suave). Toi ce *muffin senza* gluten qui ne manque de rien. Qui au contraire a un *truco* en plus que les autres. Ce petit truc qui me fait *vibrato*, qui me donne envie de dire oui à un *secondo date. Per te,* j'accepterais même un plan à trois avec un café méthode *dolce* ou un *golden latte.* On pourrait peut-être avoir un *babyccino* ensemble ? *XOXO, il tuo ammiratore…*

Le muffin sans gluten au chocolat.

PS : Tutti est local et de saison.

NEW BALLAD ™ CAFÉ – GUILLOTIÈRE

27, rue Cavenne – LYON 7
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Boissons chaudes : 2-5,50 €
Brunch : 20 €
Lun-Dim : 8h30-20h

« Pssssttt !! Tu peux me passer une serviette ?
– Qu'est-ce que t'as Baptiste, on n'est pas dans une bibliothèque ici, on bosse mais on se prend pas au sérieux ! Va reprendre un *aeropress* pour décompresser, j'te sens tendu (même si parfois ça a du bon). Et puis tu vas aller voir la meuf en face et lui demander son numéro au lieu de la fixer depuis 10 minutes. »

Une jungle ? Un café ? Une décoration qui nous fait voyager.

Brunch le week-end !

Tous les mois, un nouveau café venant d'un torréfacteur lyonnais est proposé !



Cafés gourmands

LA MAISON COBALTE

23, rue René Leynaud – LYON 1
04 78 31 82 55
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Boissons chaudes : 2-5,50 €
Mar & Dim : 12h-17h
Mer-Sam : 12h-23h

Être maman solo c'est du sport ! Le mercredi, c'est toujours la course contre la montre : Charlie au dessin à 16h, Camille au club de lecture à 17h, sans oublier le petit dernier… Autant dire qu'à la fin de la journée je suis rincée. Et puis, miracle ! Je me pose enfin à la *Maison Cobalte*. Les enfants profitent du stand créatif, de l'exposition culturelle et du coin librairie. Pendant ce temps-là, je *swipe*, un bon café à la main, à la recherche de leur futur beau-père.

Coffee shop ET restaurant ET formules le midi.

PAPÉ

3, rue Louis Vitet – LYON 1
04 72 00 08 94
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Boissons : 1,90-5 € | Salé : 10-13 €
Lun-Sam : 9h-18h
Dim : 10h-16h

Quand on me parle de pentes à la Croix-Rousse, je pense à mes mollets… Et à *Papé*. J'y suis du matin au soir, maintenu en transe par les discussions, une mixture étrange et de la musique hypnotique.
Heureusement, les gens me jugent beaucoup moins depuis que je suis passé à *Papé* et le café est bien meilleur.

Gaga des gâteaux végans à gogo !

Pas de réservation !

FIKA LYON

2, rue Fernand Rey - LYON 1
04 78 29 07 43
Mairie du 1er
Boissons chaudes : 1,80-8 €
Boissons froides : 3,50-7 €
Lun-Ven : 8h-18h
Sam : 9h-18h
Dim : 10h-15h

Fika, c'est un peu comme cet ex toxique vers qui tu sais que tu ne devrais pas retourner… Mais dont tu n'as jamais vraiment envie de te détacher. Le bon café, l'ambiance douce, ce petit moment suspendu qui te fait oublier tout le reste. Tu te dis que tu vas passer à autre chose, essayer un autre café… Mais il y a toujours quelque chose qui te ramène ici comme si ton cœur avait déjà décidé pour toi.

Lait de vache ou lait végétal, c'est toi qui vois !

NEW CASITA

24, rue des Remparts d'Ainay - LYON 2

Ampère - Victor Hugo
Boissons : 2-6 € | Pâtisseries : 3,5-4,5 €
Mar : 14h-18h30
Mer, Ven & Sam : 9h30-18h30
Jeu : 10h-18h30
Dim : 9h30-12h

Je sors de chez le psy. J'ai un diagnostic : *oniomanie*. Mon objectif : me sevrer de l'achat compulsif. Je marche, déterminée. Mon erreur est de passer devant *Casita*. Un *concept store* avec du rose partout. *Shoppeuse* compulsive un jour, *shoppeuse* compulsive toujours. Impossible de contrôler mes pulsions, je cède à la tentation. On appelle ça une rechute.

Ton chien sera accueilli comme une star.

NEW CAFÉ DORNER FRÈRES

84, rue du Président Édouard Herriot - LYON 2
04 78 05 18 55
Cordeliers
Pâtisseries : 3-4 €
Mar-Sam : 8h30-18h30



Vous connaissez cet ami insupportable qui n'achète rien de préfait et qui cuisine tout à la main ? J'ai nommé ici les frères Dorner. Ils ne se contentent pas de faire maison leurs madeleines géantes, mais aussi leurs laits végétaux, leur *chai*, et même leurs feuilles de thé. Et en plus ils ont le culot de rendre ça absolument délicieux.

Des serveurs passionnés.

Absolument tout est fait maison.

NEW CREMA

13, rue du Mail - LYON 4

Croix - Rousse
Boissons chaudes : 4-5 €
Boissons froides : 2,50-4,50 €
Mar-Ven : 8h-17h
Sam : 9h-17h30

J'ai un rendez-vous, mais je ne sais plus où. À la crémaillère de mon ex et de sa nouvelle meuf ? Au crématorium voir mamie ? À l'atelier de crémage de mon beau-frère bobo ? Ah non ! C'est chez *Crema* ! Entre nous, ça m'arrange. Je préfère boire du *chai* et manger des *scones* à la Croix-Rousse plutôt que de voir mon ex se vanter de son T4 à Tête d'Or.

Des goûts de *scones* plus atypiques tu meurs.

CAILLOU

60, quai Pierre-Scize - LYON 5

Homme de la Roche RD
Cafés & Thés : 2,50-5,50 €
Boissons froides : 2,50-5 €
Lun-Ven : 8h-18h
Sam : 9h-19h
Dim : 10h-18h

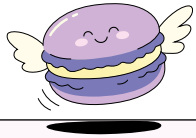
On s'est posées chez *Caillou*, littéralement à côté d'un gros caillou. *A priori* aucun risque d'éboulement, mais me voilà tout de même : casque en couvre-chef, pioche et lampe torche sorties, exploration du 5ème arrondissement en cours, chocolat chaud et chausson aux pommes en renfort. CQFD : Je suis venue, j'ai bu, j'ai survécu.

Le cœur en *latte art* et le gros caillou au fond du café.

PUZZLE CAFÉ

1, rue des Estrées – LYON 5
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Cafés : 2,50-5 €
Boissons chaudes : 4-5 €
Mer : 8h-19h
Jeu-Dim : 9h-19h

Une ambiance conviviale, un fond sonore agréable et une touche de sucré *on the side*. Tu t'installes quelques instants, mais quand tu relèves la tête, t'es déjà en retard à ton cours d'initiation à la danse de forêt avec Josiane Pichet.



NEW OKARA

1, place Jules Guesde – LYON 7
09 83 38 87 19
Ⓜ Jean Macé
€ Formule brunch : 30 €
Lun-Jeu : 8h30-18h
Ven : 9h-15h

Le saviez-vous ? *Okara* désigne la pulpe de soja constituée de résidus résultants de la fabrication de lait de soja et de tofu. L'*okara* est plein de vitamines et de minéraux, et il… Qu'est-ce qu'il y a ? Je dois parler d'*Okara* la cantine caféinée ? Pas la pulpe de soja ? Écoutez, j'ai rien à dire, alors. Ah, si ! Le millionaire *shortbread* végan est peut-être moins riche en nutriments que l'*okara*… Mais lui, au moins, est absolument délicieux.

Un café au choix offert.

Okara propose petits-déjeuners, déjeuners et encas 100 % végé ou végan, et tout aussi délicieux.

S'approvisionne localement auprès de producteurs bio et responsables.

NEW COIN CAFÉ

36, rue Chevreul – LYON 7
09 83 20 10 62
Ⓜ Jean Macé
€ Boissons chaudes : 4,50-5,50 €
Boissons froides : 4-6 €
Lun-Ven : 8h30-18h30
Sam : 9h30-18h
Dim : 11h-15h

Trouvez l'intrus : coin, coin coin, coing, coinche, con 1, petit coin, petit coquin, quatre coins, coin salon, coin de rue, coincé, coin café. Un indice : vous pouvez y boire un liquide plutôt marron, mais celui-ci est comestible pour un être normalement constitué (un palais fonctionnel et aiguisé suffit). Mais tous les petits coquins coincés aux quatre coins du petit coin risquent de crier coin coin si le coin café au coin de la rue est occupé par 1 con qui boit l'autre liquide marron.

Les pâtisseries donnent l'eau à la bouche.

Possible de travailler sur place.

Café solidaire



CAFÉ JOYEUX

13, rue Ferrandière – LYON 2
01 87 53 64 80
Ⓜ Cordeliers
€ Thés : 4,50 €
Boissons froides : 2,50-5 €
Lun-Sam : 8h30-19h
Dim : 9h30-19h

« Joyeuuux aaanniversaire ! Joyeuuux aaanniversaire ! » Alors qu'en fait, je suis toute seule dans mon 10 m², avec des BN en guise de gâteau. Et si ce n'était pas le moment d'avoir un vrai **joyeux** anniversaire ? Fini les bipeurs qui font saigner les oreilles, comme quand ta vieille tante se prend pour Pavarotti en poussant la chansonnette. Ici, on utilise des Lego pour recevoir sa commande. On passe un **joyeux** moment, comme quand on avait 5 ans.

-10% pour les étudiants.

Possible de travailler sur place en semaine.



Salons de thé

À CHACUN SA TASSE

2, rue du Griffon – LYON 1
04 72 87 06 45
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Cafés : 2-4,50 €
Boissons froides : 2,80-5,50 €
Lun-Ven : 8h-19h30
Sam : 9h-19h
Dim : 9h-18h30

Chez *À Chacun Sa Tasse*, le temps doucement s'efface. Si d'entrer tu as l'audace, le parfum de café t'enlace et te dépasse. À l'étage ou en terrasse, au comptoir ou à ta place, les pâtisseries maisons sont une menace. La gourmandise prend place, impossible d'y résister hélas. Quoi que tu fasses, il est temps que tu passes chez *À Chacun Sa Tasse*.

Des serveuses qui connaissent leurs habitué.es par cœur.

LE PERKO CAFÉ

8, place du Griffon – LYON 1
04 72 87 02 36
Ⓜ Croix – Paquet
€ Thés : 5,50-5,90 €
Lun-Ven : 7h30-19h30
Sam & Dim : 9h-19h30

Bois clair, fleurs suspendues et balançoire : il ne manque que les oiseaux pour se croire dans la forêt enchantée de *La Belle au bois dormant*.
Boisson chaude, dessert fait maison et ambiance refuge rustique. Aurore se ressert en attendant son prince.
Le seul risque ? Se laisser bercer hors du temps.
Spoiler : elle l'a attendu 100 ans. On s'y attendait.

Mixer l'enfance et la vie adulte : prendre votre café en faisant de la balançoire.

AUX THÉS DES MERVEILLES

59, montée de la Grande-Côte – LYON 1
04 72 27 80 22
Ⓜ Croix – Paquet
Mar : 14h-19h
Mer-Ven : 10h30-19h
Sam & Dim : 11h-19h

Le thé et le potin ont le même secret : tout est dans l'infusion. Le thé chauffe l'eau, le potin chauffe la pièce. Le thé dévoile ses arômes lentement, le potin ses détails croustillants. Trop infusé, l'un devient amer ; trop répété, l'autre devient lourd. Mais servis bien chauds, ils laissent tous les deux un délicieux frisson. Sur ce, commençons : « Chin-chin *Darling* ! »

Les *cheesecakes* sont à la hauteur des thés !

ZEITGEIST CAFÉ

12, rue des Augustins – LYON 1
04 78 93 52 55
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Boissons chaudes : 3-4,50 €
Boissons froides : 2-5 €
Lun & Mar : 14h-18h
Mer-Dim : 9h-18h

Froid, sans goût et bourré de viande… C'est ce que j'aurais dit de *Zeitgeist* si c'était une adresse allemande comme les autres. Ici on a malheureusement droit à un accueil chaleureux et de la nourriture végane délicieuse ! *Auf wieder sehen und bis später !*

Le *cinnamon roll* ! Le ! *Cinnamon* ! *Roll* !

NEW LANGUES DE CHÁ

13, rue du Plat – LYON 2
04 78 85 48 39
Ⓜ Bellecour
€ Boissons chaudes : 2,50-5,50 €
Boissons froides : 2,50-4,80 €
Mer-Sam : 10h30-20h
Dim : 11h-18h30

Elle ne s'appelle pas Charlotte, mais elle adore les *Chà*. Pour ceux qui ne se sont pas branchés *k-pop* et *skincare*, *chà* ça veut dire thé en coréen.
On découvre des boissons qui nous surprennent et qui changent du train-train pour Busan, comme les infusions coréennes, le chocolat Haïtien ou encore des infusions pétillantes. Donc *chà* voyage !

Tisanes et infusions artisanales coréennes vendues sur place.

Des produits de la région !


BRUNCHS

À la carte

Dora range ta carte, le GPS existe.
T'sais le mec qui n'a pas compris.

BARTHOLOMÉ

38, rue Sergent Blandan – LYON 1
09 87 10 87 14
Hôtel de Ville L. Pradel
Formule brunch semaine : 22 €
Formule brunch week-end : 27 €
Lun-Ven : 10h-14h
Sam & Dim : 10h-15h

Toc, toc, toc. « Qui est là ?
– Bart.
– Bart qui ?
– *Bartholomé*.
– Ah non alors, reviens quand j'aurai fini ma sèche. »
Parce qu'ici, tu rentres « juste pour un café » et cinq minutes plus tard tu débats très sérieusement avec toi-même pour savoir si une troisième brioche perdue compte vraiment comme un péché…

J'ai pas pu partir sans demander la recette du granola maison…

IKÔNE

13, rue Constantine – LYON 1
07 67 92 46 58
Hôtel de Ville L. Pradel
Formule : 26 €
Plats salés : 12,50 €
Lun-Ven : 11h30-19h
Sam : 11h-19h
Dim : 11h-18h

Top 3 des morts idiotes que je préfère :
Top 3 : s'asphyxier dans la mousse d'une soirée mousse qui mousse trop
Top 2 : dire à sa femme qu'elle a tort
Top 1 : se noyer dans du chocolat liquide comme Augustus Gloop chez Willy Wonka ou moi chez *Ikône*.

–15% sur l'addition totale.

Pour les gourmands, la boutique de cookies permet même de reprendre un dessert après le dessert.

Petite faim ? Évitez le dimanche : la formule *all inclusive* est imposée.

LE DESJEUNEUR

3, rue des Pierres Plantées – LYON 1
06 60 78 74 58
Croix – Rousse
Plats : 13-15,50 €
Formule brunch : 22,50 €
Lun-Ven : 9h-16h
Sam & Dim : 9h-18h

« *Papaaaaa… C'est même po encore coulé ! P'tsi gourmand lo !* » Là j'ai essayé de reproduire à l'écrit l'accent québécois et c'est plus difficile que ça en a l'air. Dans cette vidéo d'anthologie, une jeune canadienne francophone signale à son père qu'il faudrait attendre que le chocolat coule de la fontaine avant d'y tremper les fruits. Une métaphore profonde qui représente bien mon usage abusif du sirop d'érable sur mes *pancakes* moelleux.

Les quantités de *gros gourmand lo*.

Pas de réservation ! Attention, les *pancakes* ont du succès…

MELLOW – COFFEE SHOP

26, rue Paul Chenavard – LYON 1
Hôtel de Ville L. Pradel
Plats : 12 €
Granola : 6 €
Lun & Jeu : 12h-18h30
Ven-Dim : 10h-18h30



Oui, il y a des gens qui sont capables de faire 2h de queue un dimanche pour manger à 15h au lieu de 12h. Tout ça pour commander 2 œufs au plat avec un avocat sur du pain au levain que t'aurais pu faire chez toi et un *matcha*. Miam miam, trop fan de *brunch* (alors qu'ils crèvent encore de faim ou qu'ils sont gavés par leur matcha mangue trop sucré). Chez *Mellow*, c'est une nouvelle définition. Les plats sont originaux, ni trop ni pas assez. Toi et ton porte-monnaie vous repartez *mellow*.

Les prix sont *mellow* (moelleux pour la VF.)

Dimanche, y'a du peuple.

Tout est fait maison !

NUAGE CAFE

16, rue des Capucins – LYON 1
04 72 26 41 86
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Pancakes : 8,90-15,90 €
Desserts : 4,90-8,90 €
Lun-Dim : 7h-21h

« Notre *brunch* qui est servi, que ton *avocado* soit béni, que ton café vienne, que ta brioche soit faite, sur la table comme sur *Insta*. Donne-nous aujourd'hui notre pancake de ce jour, pardonne-nous nos excès, comme nous pardonnons aussi à ceux qui *brunchent* sans dessert. Et ne nous soumets pas à la salade verte, mais délivre-nous de la faim. Amen. »

Cette terrasse mérite presque son propre évangile.

***Brunch* à la carte toute la semaine.**

SUZETTE PANCAKERIE

1, place Saint-Nizier – LYON 1
04 78 39 49 44
Ⓜ Cordeliers
€ Pancakes : 8,50-15,50 €
Formule brunch week-end : 25 €
Lun-Ven : 9h30-19h
Sam : 10h-19h
Dim : 10h-17h

Entre deux bouchettes de pancakes chez *Suzette Pancakerie*, tu admires Saint-Nizierette comme un vraie pèlerinnette du brunchinette. Ambiance cosyette, sirop d'érablette coulant et ventrette heureux. Mais attentionnette à ne pas te faire bernette par l'intitulé pancakeriette : ici, y'a pas que du *pancake* à gogolette. La carte sort aussi les grands classiquettes du brunchounette (avocado toastinette, œuf bénédictetette, granolette croquantette…).

Les *pancakes* sont si moellettes qu'on dirait des nuagettes tombés du cielette.

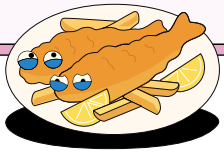
TOMÉ

5, rue Romarin – LYON 1
04 78 72 86 61
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Formule : 26 €
Lun, Mar, Jeu & Ven : 12h-14h30
Sam : 11h30-14h30
Dim : 11h-15h

Acte d'accusation : *avocado toast* insipide, *granola bowl* sans âme, addition criminelle. *Tomé* plaide non coupable. Les classiques du *brunch* s'y réinventent avec une touche asiatique, les gâteaux frisent l'indécent, et les *green juice* donnent presque envie d'être *healthy*.
Verdict : acquitté.

Une citronnade ou un thé glacé offert.

Le *cheesecake* coulis framboise (j'en salive encore).



YUMMY PANCAKES

10, rue Longue – LYON 1
09 67 54 55 21
Ⓜ Cordeliers
€ Formule : 24 €
Pancakes : 8-12 €
Lun-Jeu : 9h30-16h
Ven & Sam : 9h30-17h30
Dim : 9h30-14h

En ce moment, j'apprends à mes enfants à se contenter du nécessaire. À mon époque, on avait une orange à Noël et on n'était pas malheureux. Aujourd'hui c'est dimanche, après une semaine de rationnement ils ont tous maigri mais ça y est, ils vont reprendre du poil de la bête : un *pancake* au *bacon*, un autre au *Nutella*, avec un granola, sans oublier un bon jus d'orange… C'est bon ils peuvent encore tenir une semaine.
Morale de l'histoire : il faut *Yummy Pancakes* pour être heureux.

Un café offert.

Pancakes Pomme d'Happy = vraie recette du bonheur.

NEW ESPERANTO

6, rue Ferrandière – LYON 2
04 78 59 13 65
Ⓜ Cordeliers
€ Formule : 27 €
Mar-Jeu : 19h-00h
Ven & Sam : 12h-15h & 19h-00h
Dim : 11h-15h

Saluton, ĉu vi parolas Esperanton ?
Rien compris ? Nous non plus. C'est pourtant censé être une langue universelle, mais faut croire qu'elle n'a pas atteint ses KPIs. En tout cas, chez *Esperanto*, le *brunch* a repris le flambeau : tartines, œufs brouillés et granola accomplissent en une matinée ce que la linguistique n'a jamais réussi.

Une formule *brunch* ultra complète, prévoyez le retour en roulé-boulé.

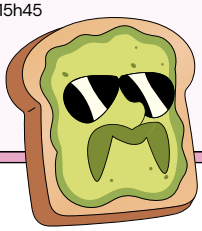
LES PAPAS SUCRÉS

42, rue Sala – LYON 2
07 62 55 57 74
Ⓜ Bellecour
€ Formule : 27,90 €
Pancakes : 10,50 €
Mer-Ven : 11h-15h
Sam & Dim : 10h30-15h45

Encore un peu de rose ici, un dernier trait là… Quand je recule pour observer mon chef d'œuvre, je me rends compte que c'est mon ventre affamé qui a peint la toile. Un petit côté Wayne Thiebaud tiens. Non, il me faut une nature morte digne de ce nom. Je cours chez *Les Papas Sucrés* avec mon chevalet. Ils m'apportent un *toast* à l'avocat, un bon café frappé, une pile de *pancakes* au chocolat coulant… Je mange tout. Tant pis, je finirai ma toile la semaine prochaine quand j'y retournerai.

Le *brunch* le plus gourmand que j'ai jamais mangé.

Pense bien à réserver sur leur site avant de venir te régaler. Et s'ils sont complets, tu peux commander en *Click & Collect* !



PIMPRENELLE

13, rue des Quatre Chapeaux – LYON 2
04 78 38 29 84
Ⓜ Cordeliers
€ Formules : 25,50-37,50 €
Lun, Mer, Jeu, Ven, Sam & Dim : 8h-19h

C'est le genre de *brunch* que Carla a dû servir à Nico quand il est sorti de prison. Je l'imagine bien déguster son *avocado toast* sous bracelet pendant qu'elle joue de la guitare en souriant (pas trop d'expressions faciales non plus, botox oblige). Bref je suis bien dans le *roleplay* même si je suis pas certaine que Sarko m'aurait suivie sur le matcha.

L'emplacement de la terrasse.

SLAKE JACOBINS

9, rue de l'Ancienne Préfecture – LYON 2
04 78 00 00 00
Ⓜ Cordeliers
€ Pancakes : 9-15 €
Plats à base d'œufs : 6-14 €
Lun-Dim : 8h-18h

Le problème avec mes addictions culinaires, c'est qu'elles évoluent… Mais ne disparaissent jamais. À 5 ans : les céréales Crunch. À 10 ans : les chips trempées dans le Coca-Cola (oui bon, chacun son parcours). Et aujourd'hui, à 22 ans : les *brunchs*. Franchement, j'ai l'impression d'avoir des envies de femme enceinte sans l'être. Du coup j'ai trouvé *Slake*… Et là, c'est fini pour moi : *brunch* du lundi au dimanche. À ce stade, ce n'est plus une phase, c'est clairement rejoindre la secte des *brunchers*.

BLOOMY BRUNCH

12, quai Victor Augagneur – LYON 3
09 85 23 98 31
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Plats salés : 12-15 €
Plats sucrés : 12-13,50 €
Lun-Ven : 10h-16h
Sam : 9h-17h
Dim : 9h-16h

Si Instagram ouvrait un *brunch*, ça serait *Bloomy*. Déco digne d'un filtre *VSCO*, sirops *fancy* en veux-tu en voilà, un millefeuille de *pancakes* qui vous oblige à sortir le téléphone pour faire une *story* parce que c'est « instagrammable ma viieee ». EnjoyPhoenix en 2014 n'aurait pas fait mieux. En plus de votre galerie, c'est votre estomac qui sortira saturé.

Les assiettes sont aussi belles que bonnes.

Pas de réservation mais le week-end, mieux vaut arriver à l'ouverture !

NEW THANK ME AFTER

21, rue de Bonnel – LYON 3
04 81 65 34 48
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Formules du soir : 50-60 €
Formule brunch : 34 €
Mer & Jeu : 19h30-23h
Ven & Sam : 19h30-00h
Dim : 11h30-15h30

Aujourd'hui, c'est mon anniversaire. Mon copain, tel un vrai non-gentleman, décide évidemment de ne pas m'inviter au restaurant… Bref, toujours fidèle à lui-même. « Allez, *thank me after* », me sort-il avec son *franglais* que je ne peux plus supporter. C'est 30 minutes plus tard que j'ai compris qu'il m'emmenait dans mon *brunch* préféré. Je retire ce que j'ai dit, malheureusement il est fort, très fort.

***Brunch* uniquement le dimanche, cuisine bistronomique halal le reste de la semaine.**

Les producteurs locaux sont privilégiés.

MILL FACTORY

6, rue Octavio Mey – LYON 5
09 73 53 35 90
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Plats : 13,50-14,50 €
Granola : 7 €
Mar-Ven : 8h30-18h
Sam : 9h-18h30
Dim : 9h-18h

Un jour je serai le meilleur *bruncher*, je siroterai mon café sans répit,
Je ferai tout pour ne pas croquer mon bagel, et réussir à calmer mon appétit,
Je parcourrai la terre entière, traquant *brunchs* et comptoirs,
Mill Factory et leurs mystères, le secret du *brunch* parfait !

Assez de boissons pour remplir votre *Pokédex* !

LES DIMANCHES CHEZ LOU

3, av. des Frères Lumière – LYON 8
04 78 75 73 61
Ⓜ Sans Souci
€ Formule week-end : 26,50 €
Mer : 9h-15h
Sam & Dim : 9h30-15h

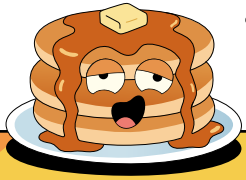
On m'a dit : « T'as déjà fait *Les Dimanches chez Lou* ? » Qui ça ? Personnellement, je ne connais qu'une seule Lou, et un dimanche chez elle me fait sacrément peur. Entre Tristan, ses potes chelous et sa mère déjantée, je m'attendais au pire. J'y suis quand même allée. Heureusement, ce n'était pas la Lou de la BD. Je me suis régalée, le *brunch* valait le trajet.

Une citronnade ou un thé glacé offert.

Un granola dont je rêve encore.

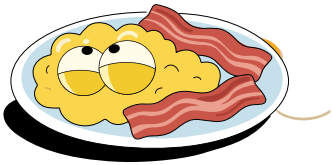
Un peu loin, j'ai dû vendre deux bœufs et trouver un cheval pour y arriver.

Zéro gaspillage alimentaire et BillieCup pour les boissons à emporter.



À volonté

J'ai déjà mangé, ET je mange avec vous.



NEW SLO COFFEE SHOP

21, rue Alsace Lorraine – LYON 1
04 78 98 53 20
Ⓜ Croix – Paquet
Lun–Dim : 7h–22h

Trois, deux, un, je saute de la montagne. Je vole au dessus de Lyon, j'aperçois Fourvière, je longe la Saône par les airs. Soudain, le moteur de mon parapente s'arrête, je suis en chute libre. Je dévale les Pentes et j'atterris la tête la première dans la crème fouettée du gros gâteau qui se tient devant moi. Quand je me relève, je crois rêver : un *brunch* à volonté avec *pancakes*, baguette, granola et fruits, tout ça pour 9 €. Ce n'est même pas mon trauma crânien qui me fait débloquer, j'ai vérifié le lendemain.

NEW CAFÉ GADAGNE (BRUNCH)

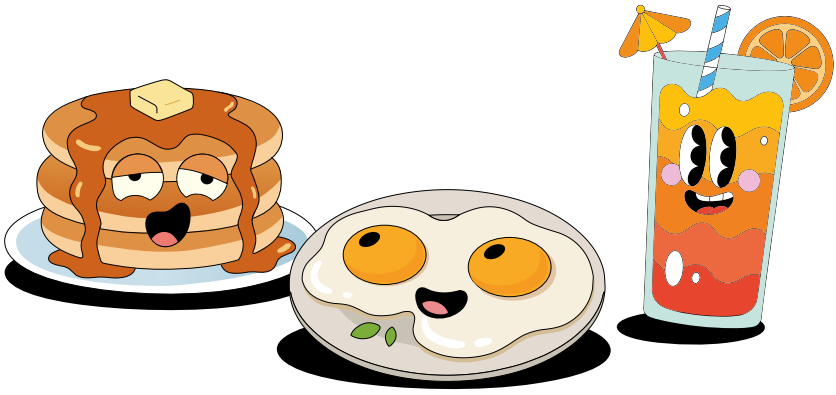
1, place du Petit Collège – LYON 5

Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Formule : 31 €
Formule enfant : 15 €
Mer–Dim : 10h30–17h30

38 degrés à Lyon : ils appellent ça la canicule, j'appelle ça l'enfer sur Terre. J'ai finalement trouvé mon paradis : un coin de fraîcheur, du *houmous*, des aubergines, une omelette, du *carpaccio* de bœuf, sans oublier non pas un, mais plusieurs *cookies* et du pain perdu évidemment. Si tu trouves que la liste est trop longue, félicitations la gourmandise ne t'a pas encore rattrapée. Mon pêché capital s'appelle *Café Gadagne*.

Terrasse dépaysante aux saveurs d'un week-end en Provence.

Choix variés et tout est fait maison.




L'ON
Festif
69

RPPPPlaylist Disco

*que des bangers

Le starter pack de celui qui « écoute de tout »

Les chansons que tu fais semblant de redécouvrir à chaque soirée, alors qu'elles sont déjà dans ta playlist.

Stayin' Alive - Bee Gees
I Will Survive - Gloria Gaynor
Le Freak - Chic
Upside Down - Diana Ross

L'instant main character

Tu fais des pas que personne ne t'a demandés de faire. Et puis tu continues.

Hot Stuff - Donna Summer
Billie Jean - Michael Jackson
Dancing Queen - ABBA
Murder on the Dancefloor - Sophie Ellis-Bextor

Les chansons qui rendent tout le monde beaucoup plus beau après deux pintes

En fait, toi, je sais pas.

I Wanna Dance with Somebody - Whitney Houston
Let's Groove - Earth, Wind & Fire
Don't Stop 'Til You Get Enough - Michael Jackson
Lovely Day - Bill Withers

Pour les allergiques à Duolingo

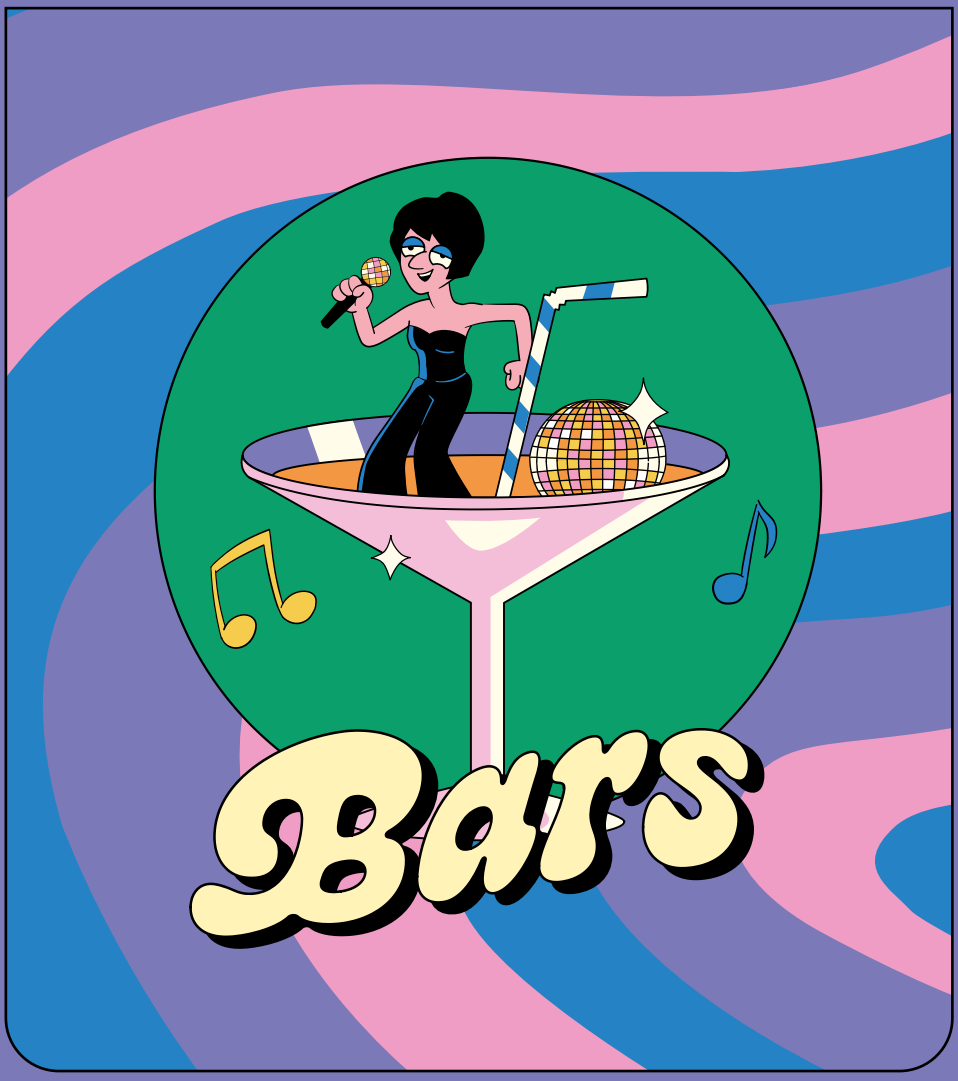
Parce qu'on peut aussi percer en VF.
Pas besoin de faire du yaourt ma star.

T'as le look coco - Laroche Valmont
Le Dernier Jour du disco - Juliette Armanet
Il jouait du piano debout - France Gall
Nuit de folie - Début de Soirée

Les chansons qu'on hurle plus qu'on ne chante

La seule catégorie où connaître les paroles est totalement optionnel.

It's Raining Men - The Weather Girls
YMCA - Village People
Rasputin - Boney M.
Born to Be Alive - Patrick Hernandez



225 • BARS À BIÈRES
231 • BARS À COCKTAILS
235 • BARS À VINS
237 • BARS À JEUX
239 • BARS CONCEPTS

Les règles du stack

Lyonnais, Lyonnaises : sur cette page vous trouverez notre jeu d'alcool préféré, le stack. Alors armez-vous, amusez-vous, que le meilleur gagne.

Matériel

- deux balles de ping-pong
- petits gobelets en carton
- une table (ronde de préférence) de la bière



Nombre de joueurs

de 2 à l'infini

Règles du jeu

Remplir un gobelet de bière (appelé « la marée »), le placer au centre des autres gobelets disposés en cercle et remplis par un fond de bière.

Les joueurs se placent autour de la table. Deux joueurs opposés prennent une balle chacun, fond un bisou avec les balles (ils les cognent entre elles, commencez pas à vous galoche) puis boivent un verre. Ils tentent ensuite de faire rebondir leur balle sur la table pour la mettre dans leur gobelet.

Lorsqu'un joueur réussit, il passe le gobelet au joueur à sa droite, qui tente à son tour de rentrer la balle dedans.

Dès qu'un joueur rattrape l'autre, le joueur qui réussit empile son gobelet sur celui du joueur devant lui. Cette pile se nomme « la tour ». L'autre joueur est stacké : il doit boire un gobelet (non, pas la marée, on vous voit venir les petits gourmands), passer la pile à sa droite et tenter de mettre sa balle dans le gobelet qu'il vient de vider.

Le perdant est le joueur qui voit le dernier verre : il doit boire la marée si vous avez bien suivi.



Petites précisions

- Lorsqu'un joueur se fait stacker par la tour, il doit boire deux verres.
- Si une balle tombe, il y a BT (« balle à terre ») : l'autre joueur doit s'arrêter de joueur, puis refaire un bisou (toujours avec les balles rolala) pour reprendre la partie.

Les fautes de jeu

Si vous commettez l'une de ces maladresses, vous buvez un verre puis l'ajoutez dans la tour. Soyez attentifs !

- Jouer avec un verre qui n'est pas collé aux autres
- Faire tomber la tour
- Envoyer sa balle dans un autre verre que celui avec lequel on joue
- Stacker un verre dans lequel l'autre balle n'a pas encore été retirée

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Bars à bières



8 morts, 6 blessés. Je pète ma bière, ma lubullule !

LES BERTHOM – OPÉRA

24, rue Pizay – LYON 1
06 89 01 71 65
Hôtel de Ville L. Pradel
Pintes en HH : 5-7 € | Pintes : 6-8,30 €
Lun & Mar : 17h-00h
Mer & Jeu : 17h-1h
Ven : 17h-1h
Sam : 16h-1h

J'étais démarré, je savais pas où j'allais. J'ai retiré mes lunettes pour avoir deux verres en moins mais du coup en plus d'être paumé j'étais aveugle. Mes souvenirs me revenaient peu à peu, un nom peut-être… *breton, bristol,… BERTHOM* ! Aucun regret d'avoir payé toutes ces tournées, c'était une super terrasse (prétexte pour un ~~alcoolique~~ étudiant).

L'emplacement est hyper central et hyper calme en même temps. Trop cool pour un verre posé dans l'aprèm !

HOPSTORE

27, rue de la Martinière – LYON 1
04 78 30 79 84
Hôtel de Ville L. Pradel
Pintes en HH : 5-6 € | Pintes : 6,50-7,50 €
Lun-Dim : 9h-1h

On m'a demandé d'être plus créative dans mes critiques. Problème : ici, tout était trop bien. Les boissons sont bonnes, la nourriture aussi, les gens stylés et la déco' originale. Résultat : aucune vanne à faire, aucune critique à glisser. Juste l'envie de rester boire un verre de plus.

N'importe quel burger peut devenir végé !

LE 405

9, rue Constantine – LYON 1
Hôtel de Ville L. Pradel
Pintes en HH : 4,50-6,50 € | Pintes : 5-8,40 €
Lun : 16h-00h
Mar : 11h30-00h
Mer-Sam : 11h30-1h
Dim : 16h-23h

Métro, boulot, dodo ? Que nenni ! Au *405* on ne jure que par le métro, goulot, rondot. *Baby-foot*, fléchettes et déco' rustique, tout est fait pour me kidnapper. Je crois que mon destin est déjà tout tracé, finir comme ma carte : tout bleu et sans une thune en poche.

NEW BARAPOL

18, rue Paul Chenavard – LYON 1
09 74 64 18 10
Hôtel de Ville L. Pradel
Pinte en HH : 5-6 € | Pintes : 7-8,50 €
Lun-Ven : 15h-1h
Sam : 11h-1h
Dim : 14h-00h

Rue Chenavard, jeudi soir. Je rentre chez moi sans embrouille quand, tout à coup, un attroupement ! Un gars bourré face à une armée de jeunes ? Classique d'un soir à Lyon, je suppose. Je lève les yeux : *Barapol*. L'alcool donne de la raison à cet homme puisqu'il souhaite rentrer dans ce lieu. Je le rejoins. Moi aussi, je vais mériter ma bière !

Une ambiance *chill* parfaite pour les *afterworks*.

BOB – BLONDE OU BRUNE

12, rue Imbert-Colomès – LYON 1
06 95 55 69 64
Ⓜ Croix – Paquet
€ Pintes en HH : 5-7 € | Pintes : 5-8 €
Mar & Mer : 17h-23h
Jeu : 17h-00h
Ven & Sam : 17h-1h



Chez *Blonde ou Brune*, la question est réglée avant même d'entrer. Blonde ou brune ? Le genre de choix qui brise des amitiés depuis des décennies. Ici, on peut heureusement tester les deux sans goumin. Carte longue, choix infinis : chacun finit par trouver son âme sœur. L'ambiance fait rater le dernier métro et éclaire vite le vrai dilemme : pas la couleur de la bière, mais le nombre de tournées.

La IPA et l'application sur laquelle on peut noter les bières.

L'ÂNE SANS QUEUE

7, place Colbert – LYON 1
09 87 02 04 57
Ⓜ Croix – Rousse
€ Pintes en HH : 5-6 € | Pintes : 6-9 €
Lun-Mer : 17h-00h
Jeu & Ven : 17h-1h
Sam : 14h-1h
Dim : 14h-22h



Lasse de la plaine, j'ai gravi les Pentes. L'ascension est rude et mes mollets brûlent. Je m'installe en terrasse, dominant Lyon avec une vue pas banale. Mais le vrai prodige est ailleurs. Boudant habituellement la bière, je me pensais condamnée à l'eau claire. Mais guidée par un brave tavernier et face à une sélection de fûts pointus, le miracle s'accomplit : par dénicher mon *Graal* je finis.

NEW NINKASI CORDELIERS

1, rue du Président Carnot – LYON 2
04 78 84 22 42
Ⓜ Cordeliers
€ Pintes en HH : 4,90-6,90 € | Pintes : 5,90-8 €
Lun-Jeu : 10h-00h
Ven & Sam : 10h-4h
Dim : 10h-23h



Tiens revoilà Marcus, toujours sa bière à la main, un petit garçon sortant de chez *King Jouet* lui demande : « Salut Marcus, je m'appelle Jean, tu préfères ta bière ou ta maman ?
– Oula Jean qu'est ce que tu racontes ?? Mais Jean, on peut pas choisir entre la bière et la maman. Toi tu préfères qui ? Ton papa ou ta maman ? Tu vois tu sais pas. Bah moi c'est pareil. »

Leur planche de saison à partager !

L'ALERTE ROUGE

19, place Carnot – LYON 2
04 78 82 11 65
Ⓜ Perrache
€ Pintes en HH : 5 € | Pintes : 5-8,50 €
Lun & Mar : 12h30-1h
Mer-Sam : 12h30-2h
Dim : 15h-1h



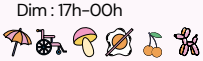
Mes premiers mots furent : « Tu me mettras un Picon, les mouettes ont pied. », les racines bretonnes ont tendance à être assez marquées chez le nourrisson. Chez *L'Alerte Rouge* on sait y faire en tout cas. J'avais le teint assorti aux murs en sortant de là (conséquence des six pintes sans doute). Même leurs toilettes sentent la marée basse de Saint-Malo, c'est dingue l'attention portée aux détails.

La meilleure mousse de toute la presqu'île.

Le bar n'a rien de breton mais c'est le cœur qui parle.

VIVANTS

26, rue Neuve – LYON 2
06 61 45 28 84
Ⓜ Cordeliers
€ Prix moyen de la bière : 8 €
Nourriture : 6-18 €
Lun-Sam : 18h-1h
Dim : 17h-00h



Aujourd'hui, je suis morte. Ou peut-être hier, je ne sais pas. Mais une chose est sûre, cela fait longtemps que je ne ressens plus rien. Puis j'ai poussé la porte de *Vivants*. Une première gorgée, et le silence se fissure. Une seconde, et tout s'agite à nouveau. Leurs potions ont quelque chose d'étonnant, presque magique, comme si chaque verre venait rallumer ce qui s'était éteint… Quelque chose d'**étrange**.

Des soirées insolites vous attendent régulièrement, restez branchés !

PLATYPUS BREWPUB

32, crs Charlemagne - LYON 2
09 83 50 85 00
Perrache
Pintes en HH : 4-8 € | Pintes : 6,50-9 €
Lun-Mer : 17h-00h
Jeu-Sam : 17h-1h

Je n'ai pas choisi une bière, j'ai signé pour une soirée. C'est ça *Platypus* : tu arrives fidèle à tes habitudes, tu repars infidèle au premier houblon juteux. Sauf qu'au moment de rentrer, le karaoké t'attrape par le col, les arcades t'enchaînent, et ta « dernière pinte » devient un concept très, très abstrait…

NEW BEER KING PUB

246, crs Lafayette - LYON 3

Charpennes Charles Hernu
Pintes en HH : 5-6,50 €
Pintes : 5,50-8 €
Mar-Ven : 9h-1h
Sam : 10h, 1h



Le monarque des pubs, pas très humble diriez-vous, et pourtant de nos jours ils ne faut pas se fier à la modestie. Ici le roi règne sans couronne et toute la journée. Tu rentres avec ta fourche, tu bois comme un seigneur et tu sors la tête qui roule comme celle de Louis XVI. Que dire de plus ? Vive le roi !

L'ambiance qui te fait oublier que t'as cours à 8h demain.

Le personnel traite même les roturiers comme des princes.

HOPPER

43, crs Gambetta - LYON 3
04 78 60 16 21
Saxe - Gambetta
Pintes en HH : 5,50-7 € | Pintes : 5,50-8 €
Lun-Sam : 7h-1h
Dim : 8h30-1h

Je suis **bleu** tristesse lorsque je me rends compte que je suis à sec. Le regard passant : je deviens **jaune** de joie en voyant ma bière. Je veux en reprendre une autre mais **rouge** colère je deviens lorsque que je reçois un paiement refusé. **Vert** dégoûté, je dois rentrer chez moi. Pour m'apaiser, je vais regarder *Vice-versa* une fois arrivé.

Le nombre incalculable de variétés de bière vous fera tourner la tête.

MALTING POT - LYON 7

263, grande rue de la Guillotière - LYON 3
09 70 95 27 78
Sans Souci
Pintes en HH : 5,50-7,50 € | Pintes : 7-9 €
Lun-Jeu : 12h-14h & 17h-00h
Ven & Sam : 12h-00h

Qu'est-ce qui est jaune et qui attend ? Jonathan. Qu'est-ce qui est bleu et qui tangue ? Toi, après avoir testé la troisième nouveauté brassée sur place ! Pourquoi les Lyonnais portent-ils des lunettes de soleil au *Malting Pot* ? Pour ne pas être éblouis par la brillance de leurs bières brassées sur place. Que ce soit à la Part-Dieu, dans le 7ème ou à Oullins, mieux vaut avoir le palais bien accroché : ici, on boit local.

Possibilité d'acheter leurs bières en bouteille à emporter.

MALTO

2, rue Chaponnay - LYON 3
06 29 39 04 26
Guillotière Gabriel Péri
Pintes : 5-6,50 € | Pintes : 6,50-8,50 €
Mar-Ven : 17h-1h
Sam : 12h-1h

Avant : Non… Pas encore un bar à bières, j'avais envie de tester autre chose…
Après : Mauvaise foi initiale, évidemment. Parce que me voilà, trois gorgées plus tard, à bouger comme si j'avais toujours défendu l'endroit. Ridicule. Mes épaules partent en *freestyle*, mon jugement s'évapore, et ce sourire… Franchement suspect. J'étais soudainement passée du statut de sceptique à celui d'ambassadrice autoproclamée, sans aucune transition.

À l'arrière du bar, des fléchettes gratuites t'attendent pour pimenter ta soirée entre amis !

DIKKENEK CAFÉ

3, rue d'Austerlitz – LYON 4
04 82 91 25 45
Ⓜ Croix – Rousse
€ Pintes en HH : 5–6,50 € | Pintes : 7–7,50 €
Lun–Sam : 17h–00h

Vous cherchiez la Belgique ? Elle est au 3 rue d'Austerlitz. Le *Dikkenek*, c'est tout ce que nos voisins du Nord font de mieux : des noms de bières qu'on ne sait pas prononcer et de la bouffe décomplexée. Les belges n'ont peut-être pas inventé la modestie, mais ils ont inventé ce bar, et c'est largement suffisant.

La musique de fond.



NEW DR YEAST

6, rue de Cuire – LYON 4
04 78 28 39 88
Ⓜ Croix – Rousse
Lun : 17h–00h
Mar–Sam : 16h–1h
Dim : 16h–00h

En raison d'une tristesse passagère, je recommande à mon patient :
– Une bière de qualité, prise en terrasse dans un super bar de la Croix-Rousse.
– Une bonne soirée en terrasse avec les copaings, rires garantis.
– Et si le moral est vraiment bas : chantez en chœur *Le Chasseur*, ça vous mettra du baume au cœur.
Signé, *Dr Yeast*.

Le quartier qui ne vous fera pas regretter d'avoir raté le dernier métro.

NEW BLACK HOLE

1, rue de la Baleine – LYON 5
09 74 64 02 10
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes en HH : 5–7 € | Pintes : 6,50–8,50 €
Mar–Dim : 17h–1h

« De toute façon vous les jeunes vous écoutez de la merde. » Merci Tonton, encore un repas de Noël qui commence bien. Pourtant j'ai fait l'effort, je te le jure. Aspiré au *Black Hole* voilà que je me retrouve entre bières et *AC/DC*. Mais voilà le solo ne prend pas, je crois que la guitare n'est pas accordée. Désolé Tonton mais je vais m'en tenir au rap.



BIG WHITE

22, rue Lainerie – LYON 5
04 78 29 54 53
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Pintes en HH : 5–6,50 € | Pintes : 6–7,50 €
Lun : 17h–1h
Mar & Mer : 16h–1h
Jeu & Ven : 15h–1h
Sam : 11h–1h
Dim : 11h–23h

« Si je me lançais dans l'industrie du X, *Big White* serait sans doute mon nom de scène. » Ça ressemble beaucoup à une conversation qu'on a plus proche de la fin que du début de la soirée. En même temps, la pinte de Chouffe en *happy hour* n'aidait pas à être pertinent. Bon il est tard je rentre, j'ai lancé assez de sujets *borders* pour cet *afterwork*.

Au cœur du Vieux Lyon, le lieu est top pour se poser en terrasse.

LE BAVARD

1, quai Romain-Rolland – LYON 5
09 74 64 05 68
Ⓑ Romain Rolland
€ Pintes en HH : 4,50 € | Pintes : 6–7,50 €
Lun–Dim : 8h–1h

00h13 : j'suis en retard pour mon date et je pue de la gueule. J'enfile les pintes comme des bonbons pour faire redescendre le stress, mais rien ne va. Je parle beaucoup trop et je commence à être alcoolisé. 1h après, on repart chacun de notre côté. J'ai pas conclu et suis en pleine redescente. Ce soir là, j'ai appris un truc : ne soyez pas trop *Bavard*, sinon vous repartirez bredouille.

La *side quest* toilettes digne de l'épopée de Bilbon.

NEW LA KAVE MALTÉE

81, rue Louis Blanc – LYON 6
06 99 98 20 57
Ⓜ Brotteaux
€ Pintes : 6-11 €
Lun-Sam : 17h-1h

Pas besoin de lampe frontale : ici, *la kave* est lumineuse et konviviale. Bonnes bières artisanales et rafraîchissantes, kocktails bien *shakés* et de quoi grignoter pour akkompagner les pintes sans faiblir. Le genre d'endroit où l'on arrive par hasard et d'où l'on repart avec un nouveau KuGé entre kopains.

Ils proposent des alternatives pour le dry January :)

BARABAAR BROTTEAUX

4, bd. des Brotteaux – LYON 6
04 72 74 01 48
Ⓜ Masséna
€ Pintes en HH : 5,50-7 € | Pintes : 5,50-9,50 €
Lun & Mar : 16h-1h
Mer-Dim : 11h30-1h

Avec son orgue de 15 tuyaux de bières, *Barabaar* est à la boisson ce que Notre-Dame est à Paris. La bière y coule, y brille, ce serait presque la voie de la rédemption. Et, au moment de partir, au serveur je me confesse : « Mon père, je prendrai bien une dernière mousse. »

Café le matin ou bière le soir, je n'ai pas su choisir, j'ai dû revenir.

AU FÛT ET À MESURE

18, bd. des Brotteaux – LYON 6
06 64 10 40 74
Ⓜ Masséna
€ Pintes en HH : 6,20-7,50 €
Pintes : 6,50-10 €
Lun & Mar : 17h-00h
Mer-Sam : 17h-1h
Dim : 17h-23h30

Jeudi 12 mars, huitième de finale de l'*Europa League* : OL-Celta Vigo. *Au Fût et à Mesure* du match je commence à trembler : 85ème minute, toujours 1-0 pour Celta Vigo. *Au Fût et à Mesure* des bières que j'absorbe je vois flou et désespère : on va perdre. *Au Fût et à Mesure* j'y crois et là, 87ème minute, but d'Endrick. Le *Fût et à Mesure* est décidément une terre de miracle.

La terrasse plus grande que mon appart.

NEW HOUSE OF BEARS

22, quai Claude Bernard – LYON 7
07 66 75 41 39
Ⓜ Jean Macé
€ Pintes : 5-8 €
Lun-Sam : 16h-1h
Dim : 16h-23h30

Boucle d'or, s'aventura chez les *Bears*. Le bar était ni trop grand, ni trop petit. Les bières ? Ni trop amères, ni trop plates. La planche de charcuterie, ni trop grasse, ni trop maigre. Même les acras maison n'étaient ni trop salés, ni trop fades. J'ai trouvé mon *spot* !

Un vrai nid douillet, on y ronronne de plaisir.

KARGO KULTE

12, av. Jean Jaurès – LYON 7
04 37 66 32 16
Ⓜ Saxe – Gambetta
€ Pintes en HH : 4-7,50 € | Pintes : 5-8,50 €
Lun-Mer & Sam : 10h-23h
Jeu & Ven : 10h-00h

« Cinq pintes s'il vous plaît !
Voyant le serveur me regarder avec des yeux écarquillés, je le rassure :
– Relax Max, on est plusieurs sur la terrasse. »
Je lui ai menti, on est que deux et mon amie ne boit pas. Autant vous dire qu'avec ces cinq pintes j'ai fini partout sauf chez moi.

Une boisson chaude, une boisson maison ou un cocktail sans alcool offert.

L'*happy hour* avec la pinte à 4 € peut t'envoyer dans un autre univers…

NEW AFK BAR

52, rue de l'Université – LYON 7
04 26 28 14 41
Ⓜ Jean Macé
€ Pinte en HH : 4,50 € | Pintes : 5,50-8,50 €
Lun-Dim : 17h-1h

AFK, vous savez ce que ça veut dire ? Moi non. Manettes de *gaming* et références obscures au mur, aucun doute, je suis dans un repère de *nerds*. Mais bon, il y a de l'*Otcho* et ça suffit pour me rendre heureuse. Un bar comme on les aime avec des habitués vissés au comptoir depuis plus de 10 ans.

Karaoké les premiers samedis du mois et jeux de société en libre service.

NEW LE BIERGARTEN

26, rue Sainte-Barbe – SAINTE-FOY-LÈS-LYON
04 22 91 10 91
Ⓑ Plan du Loup (Les Razes)
€ Pintes : 6-9 €
Lun : 9h-15h
Mar-Sam : 9h-00h
Dim : 10h-16h

« Choisis-moi », insiste la bière. Elle bombe le torse : elle est fière, elle est houblonnée, elle est traditionnelle.
« Voyons, un peu d'audace ! » rigole le cocktail, avec son petit air sucré et ses manières.
Je les regarde se chamailler au bord du comptoir. Comme je suis une âme faible et que je déteste les dilemmes, j'ai mixé les deux. Résultat : une bière façon cocktail. C'est délicieusement coupable, et au moins, tout le monde ferme sa gueule et trinque ensemble.

La tarte flambée a enflammé nos cœurs.

Le lieu est un ancien stand de tir : c'est peut-être pour ça qu'on y retrouve des tireuses ?

LE BIERISTAN

14, rue Paul Lafargue – VILLEURBANNE
09 83 69 11 05
Ⓜ Gratte Ciel
€ Pintes : 6-8,70 €
Lun-Mer : 17h-00h
Jeu-Sam : 15h-1h

Je savais qu'après Gratte-Ciel il y avait République, mais je ne savais pas qu'on pouvait y changer de pays sans passeport. Bienvenue au *Bieristan*, démocratie généreuse et très bien servie en bières. Une blonde à la main, un pâté de campagne dans l'autre, je me suis dit que franchement, devenir Bieristanaise, pourquoi pas. Le cœur un peu ivre et le passeport imaginaire tamponné, je rêve encore de ce pays où la mousse fait frontière et où le comptoir fédère.

La terrasse est un petit îlot de paradis.

Programme d'activité varié : *blind test*, karaoké etc…

C'est une SCOP, c'est-à-dire une société autogérée de façon démocratique où les produits locaux et bio font la loi.

BRASSERIE DE L'AMOUR

82, rue Magenta – VILLEURBANNE
04 78 79 74 52
Ⓜ République – Villeurbanne
€ Pintes en HH : 5,50-8 €
Pintes : 6-8,50 €
Lun, Mar, Mer & Sam : 17h-00h
Jeu & Ven : 17h, 1h

Je suis venu à la *Brasserie de l'Amour* avec une soif raisonnable et une stabilité émotionnelle discutable.
La bière arrive vite, fraîche, et la modération disparaît aussitôt.
Une pinte « pour commencer », une autre « pour comparer », puis la musique irlandaise fait le reste. On refait le monde et il est déjà trop tard pour rentrer sobre.
Un bar où l'on vient boire, et d'où l'on repart certain d'une chose : revenir.

Les produits sont sourcés au maximum pour garantir de la qualité.



Bars à cocktails

T'es obligé de secouer le verre comme ça à chaque fois ? Même pour de l'aspirine ?

Cachés

BAR DE BON-SECOURS

12, rue du Bœuf - LYON 5
04 72 40 99 77
Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Cocktails : 13 €
Jeu-Dim : 19h-1h

« *Bless the telephone* » comme le dit la chanson. Dans ce sous-sol aux lumières tamisées et à la décoration léchée, le téléphone est la cerise sur le gâteau. Cerise parce qu'il est d'un rouge gourmand qui n'a rien à envier aux cabines londoniennes, et pièce maîtresse car il complète parfaitement l'ambiance des années 30. Le combiné prend vie dans les mains des *barmen* aux airs de *grooms*.

Le mot de passe...

Des alcools de plantes pointus et dignes de cocktails de connaisseurs.

NEW LA BAGUETTE MAGIQUE

108, rue Saint-Georges - LYON 5
Vieux Lyon - Cathédrale Saint-Jean
Cocktails : 14 € | Mocktails : 10 €
Mar & Mer : 18h-23h
Jeu & Ven : 18h-00h
Sam : 17h30-00h

18h, la boulangerie est ouverte ! Mais... Je ne sais pas comment rentrer. « Pain au sésame, ouvre-toi ! » Non, ça ne marche pas... « Abracadabra ! » Non plus, toujours pas... « J'AI SOIF !! » Oh putain Laurent ! C'est ouvert.
Et ça y est je suis encore complètement bourré, j'ai l'impression qu'un mec fait disparaître puis réapparaitre des cartes. Bref, je sais pas, j'ai rien compris et ça m'énerve.

Un passage du magicien supplémentaire.

Des spectacles de magie pour les grands et les petits, avec des boissons toutes aussi magiques.

Premier degré j'ai vraiment pas réussi à trouver l'entrée. Bref...

LA BAIGNOIRE

11, rue des Trois Rois - LYON 7
06 46 85 82 54
Guillotière Gabriel Péri
Cocktails : 11-15 € | Mocktails : 11-13 €
Mar & Mer : 19h-00h30
Jeu : 19h-1h
Ven & Sam : 19h-2h30

Naaan mais je huuuuuuuuuuuuuuurle.... un canard, une baignoire, une nouvelle *interview* de Jeremstar ? Non, non juste un cocktail. Enfin, bien plus qu'un cocktail c'est vrai : un endroit caché où il faut aller du balais saupiquet, un mélange élaboré, en somme une bonne raison de hurler. Non mais jeeee meeeeuuuurs de bonheur !

En additionnant les canards, on peut avoir un cocktail offert.

Tient son nom du XIX[ème] siècle où les Anglais distillaient leur Gin dans des baignoires.

Recycler les réfs' en noms de cocktail ça a du bon !

Chics

NEW CÔTÉ BELLECOUR

20, place Bellecour – LYON 2
04 78 37 57 31
Ⓜ Bellecour
€ Cocktails : 17-21 € | Mocktails : 14 €
Lun-Dim : 9h-23h30

« T'es où là, dis-moi où tu es ?
- Là j'ai pris un chemin de terre à côté.
- Répète j'entends pas, ça fait que couper.
- À côté.
- Bébé si tu parles pas on va jamais communiquer.
- Tant pis j'y vais sans toi. » Et c'est comme ça que Paga et Giuseppa se sont séparés et qu'elle s'est barrée avec le chef du *Côté Bellecour*. Nonobstant elle fait de super mojitos maintenant.

Comme une impression d'être au festival de Cannes.

LE MELHOR

20, quai du Dr Gailleton – LYON 2
04 72 41 20 34
Ⓜ Bellecour
€ Cocktails : 16,50-25 € | Mocktails : 14-15 €
Lun-Sam : 18h-1h

Ton boss t'a lancé un : « 9h demain dans mon bureau » en quittant le travail ? T'as enchaîné 8h de cours et ton cerveau est officiellement en surchauffe ? Tu as des envies de quitter Lyon sans prévenir personne ? Monte au 8ème étage du Sofitel pour siroter un *cocktail* pendant que tes soucis patientent gentiment dans la file de l'ascenseur.

La vue imprenable du Rhône surplombant le 7ème ciel (littéralement car c'est bel et bien le 8ème étage souvenez-vous).

NEW LE BAR 1341

6, rue du Boeuf – LYON 5
04 72 77 44 46
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Lun & Dim : 16h30-22h30
Mar-Jeu : 18h-00h
Ven & Sam : 16h-1h

« Au fond du couloir, première porte à gauche, les portes s'ouvriront automatiquement. » Voici les instructions finales pour passer le pas de la porte du bonheur. Tu tomberas sur un passionné derrière le comptoir, sûrement déjà en train d'écrire la carte de la saison prochaine. Cette dernière est assez riche pour t'impressionner, et assez niche pour que le barman te précise que la liste des cocktails n'est pas exhaustive.

Ta boisson sera accompagnée de condiments faits maison.

Chill

ABSTRACT

2, rue Duroc – LYON 1
04 72 27 14 60
Ⓑ Duroc
€ Cocktails : 13-14 €
Ven-Dim : 18h-00h

Le Prix Nobel de chimie est attribué à… *Abstract* ! Parce qu'en 2027 je ne sais pas ce que vous faites si vous ne buvez pas de cocktails dont l'alcool est distillé artisanalement par les mêmes mixologues qui vous le servent. Susumu Kitagawa vous évoque quelque chose ? C'est bien ce que je me disais, vous non plus vous n'y connaissez rien en chimie. Laissez plutôt une chance aux monochromes et venez tester votre résistance.

Idéalement idéal pour un *date*.

Pas grave si vous êtes daltoniens, les monochromes sont les alcools distillés maison à base de saveurs uniques.

L'ANTIQUAIRE

20, rue Hippolyte Flandrin – LYON 1
09 74 73 54 88
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Cocktails : 10-12 € | Mocktails : 12 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 18h-1h
Ven & Sam : 18h-3h

Vendredi soir, tu branles rien sur ton canap et ta pote te propose de faire un tour chez l'*Antiquaire*. T'en as rien à carrer des bouquins mais t'as bien la dalle. T'arrives, l'ambiance change, on t'installe et en face de toi : un cocktail en feu aussi bouillant que toi ce soir. Tu le sais, vous le savez, c'était juste un avant goût de la soirée. Ta ***cock***, sacrée ***tail***, te sera sûrement utile ce soir.

Des cocktails qui ne manquent pas d'ardeur.

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

« Soyons vifs, chics, conviviaux… Voilà ce que s'est dit un audacieux fantôme lorsqu'il s'est installé rue Royale, à côté de l'Opéra de Lyon. Alors, dans un cadre feutré, *Le Fantôme* vous dévoile ses cocktails originaux […] sur des airs de musique épousant sa liberté de ton, de Nina Simone à Blondie, des *Four Tops* à Juliette Armanet… » On dirait une critique du Petit Paumé hein ? Non c'est le contenu du À *propos* de leur site internet. N'empêche que maintenant c'est une critique du Petit Paumé.

Les pailles comestibles.

LE GRISBI

1, rue Chavanne – LYON 1
09 74 64 19 58
Ⓜ Cordeliers
€ Cocktails : 13–15 €
Mer–Sam : 18h30–1h

Comme à son habitude, Sherlock rencontra au creux des fauteuils de cuir du *Grisbi* son nouveau client, dont la requête était bien singulière. Il devrait enquêter sur un criminel baignant dans l'art occulte de la mixologie, une sombre magie noire soupçonnée d'être la première cause du décès de Tupac. Il est de première importance de l'arrêter avant qu'il ne remette le couvert avec Snoop Dog.

Les canapés de papi, mais cette fois papi est parrain de la *Cosa Nostra*.

SODA BAR

7, rue de la Martinière – LYON 1
04 78 39 06 66
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Cocktails : 11–13 € | Mocktails : 8–10 €
Mar–Sam : 18h30–4h
Dim : 20h30–4h



Bienvenue dans l'épisode 26 de la *Skidibi Tentafruit* ! *Fraisita* n'a toujours pas digéré la trahison de *Fraisio*. Elle pensait ne jamais s'en remettre… jusqu'à l'arrivée inattendue de *Raisito*. Ce mystérieux cocktail aux notes herbacées et à l'amertume subtile bouleverse immédiatement l'ambiance de la villa. *Fraisita* n'a pas dit son dernier mot. Une gorgée de *Raisito,* et tout semble plus léger.
« Fraisio, tu as une vidéo ce soir… Veux-tu la regarder ? »

L'accueil *too hot to handle* des serveurs donne soif dès la première seconde.

Depuis l'été dernier, découvrez une carte éphémère composée de 5 *cocktails* renouvelés chaque mois.

THE MONKEY CLUB

19, place Tolozan – LYON 1
04 78 27 99 29
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Cocktails : 11–15 € | Mocktails : 9 €
Mar & Mer : 18h, 1h
Jeu–Sam : 18h, 3h

Attrapez votre courage à deux mains et prenez garde car vous entrez dans une jungle sans foi ni loi, sans règles de bienséance, sans cordialité et sans confort. Les rires d'antagonistes des bonobos et des macaques donnent l'impression qu'ils peuvent vous bondir dessus à tout moment. C'est *Jumanji* mais en pire. Ah non ! C'est tout l'inverse ! Tout ce qu'il y a de plus *classy*, *cozy* et *fancy*.

La carte humaine qui a beaucoup de charme et un Petit Plus pour convaincre.

LE POLIGONE

12, rue d'Amboise – LYON 2
06 60 08 63 32
Ⓜ Bellecour
€ Cocktails : 9–15 € | Mocktails : 9 €
Mar–Sam : 17h–1h

Juste un verre. Un classique, tranquille. Bon peut-être la planche aussi. Enfin la grande, ça revient au même. C'est quoi un « *Porn Chic* » ? Non. Non je commande pas. Je commande. On rentre après. Après l'autre. Après celle-là. De toute façon j'avais rien prévu ce soir.

BAR LE FLORIAN

4, place de la Baleine – LYON 5
04 78 42 24 37
Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Cocktails : 14–15 € | Mocktails : 10 €
Lun, Mar, Mer, Jeu & Dim : 15h–1h30
Ven & Sam : 15h–2h30

Journal de bord du capitaine Jack's Pad'eau :
Je m'en vais de bon matin, livrer le bon rhum de Binks
Les vagues dansent et je chevauche, les flots au gré du vent
Alors mettons les voiles vers ce nouveau continent
Attention tout de même au Triangle de *Florian*
On y dit que ceux qui y rentrent en ressortent bon vivants.

Ambiance intimiste et cocktails recherchés.

CIGALE

2, rue de la Loge – LYON 5
04 26 17 06 08
Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Cocktails : 10–13 € | Mocktails : 8–9 €
Mar & Mer : 18h–1h
Jeu : 18h–2h
Ven & Sam : 18h–3h

La *Cigale*, ayant tisé tout l'été, se trouva fort dépourvue quand la fermeture de 1h fut venue. Pas de panique, ici on ne passe pas la mauvaise saison à chanter, mais à enchaîner les *gins* et les *cocktails* bien frais. La fourmi n'est pas invitée, mais toute la faune du Vieux Lyon y a son QG.

Ici, la *Cigale* possède une si grande variété de *gins* à en faire pâlir les réserves de la fourmi.

PINEAPPLEROOM

21, rue Juliette Récamier – LYON 6
09 74 64 10 34
Brotteaux
Cocktails : 10–16 € | Mocktails : 9–10 €
Lun : 18h–00h
Mar–Sam : 17h–1h

Si toi aussi t'en peux plus de boire la même pinte dans le même verre rayé de votre bar QG, entouré des mêmes potes qui racontent les mêmes blagues… Il est peut être temps de changer d'air. Au *Pineapple Room*, les cocktails arrivent dans des verres improbables qui en surprendront plus d'un… De quoi envoyer ta routine boire ailleurs !

Essayez de ne pas succomber au charme du *sexy passion*. Grrrr…

NEW MIMO – CÔTÉ BAR

14, rue de la Thibaudière – LYON 7
04 78 58 33 30
Saxe – Gambetta
Cocktails : 9,50–12,80 € | Mocktails : 8 €
Lun & Dim : 11h30–23h
Mar–Sam : 11h30–00h

Vous aussi quand vous étiez petit vous faisiez des potions magiques ? Vous aussi vous mélangiez dans une bouteille du jus, de l'eau, de la terre, de l'herbe, du cumin, de la farine et du Tabasco pour faire boire à votre petit frère ? Peut-être que c'est juste moi le frère horrible parce qu'avec les cocktails de chez *Mimo*, il y a autant d'ingrédients mais personne ne finit par vomir sur la terrasse. À moins d'en prendre trop mais c'est un autre sujet.

Aller prendre un verre côté bar à 18h t'amènera à te retrouver côté restaurant à 20h.

Pour moi le matcha c'est du gazon passé au mixeur avec du lait d'avoine donc ça compte en initiative verte non ?

SAUVAGE

3, rue Montesquieu – LYON 7
04 37 29 23 79
Guillotière Gabriel Péri
Cocktails : 10–26 € | Tapas : 10–25 €
Lun–Ven : 18h–1h | Sam : 19h–1h

Mon pote Jack m'a dit de le rejoindre chez *Sauvage*, je m'attendais donc à voir Johnny Depp gratter sa guitare au milieu des loups. Quelle ne fut pas ma déception… Pas de désert, ni de procès avec Amber. Les cocktails tapent fort, l'addition aussi. Amber n'aurait pas renié ce traquenard. J'ai bu du rhum comme un pirate et si je ne devais pas retourner à Tortuga, j'aurais pu en continuer jusqu'à ce que mon compte soit à sec.

La planche de charcuterie qui permet d'éponger tout ce que j'ai bu…

Bars à vins

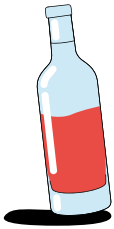
J'veux pas d'un verre au bar, j'préfère un tonneau ! Du Bordeaux ! Tout dans l'gosio…

BRAISE & VIN

17, rue Désirée – LYON 1
04 78 28 64 10
M Hôtel de Ville L. Pradel
€ Verres de vin : 6-49 €
Planches : 12-36 €
Lun-Ven : 17h-22h
Sam : 17h-23h

« À l'œil, ce vin présente une robe *XS oversize*. Le premier nez s'ouvre avec une retenue presque aristocratique, puis révèle un complexe d'infériorité, évoquant des troubles d'enfance liés à la prise de drogue. Le milieu de bouche gagne en amplitude et se foule la cheville : il conjugue et juxtapose sans jamais flatter. Pas de doute ! C'est un *Château Figeac* ! » Étouffant son rire, le serveur de *Braise & Vin* n'a rien dit pour ne pas ruiner mon *date*…

Venu pour les délicieuses planches et le vin, j'y retournerai pour manger.



NEW SOIF !

4, rue Terme – LYON 1
06 43 14 83 34
M Hôtel de Ville L. Pradel
€ Amuses gueules : 6-24 €
Lun-Dim : 12h-1h

Niveau 1 : Le Grimoire. Une carte des vins épaisse comme un livre de quêtes.
Niveau 2 : j'utilise les amuses gueules en *power-ups* et je me prépare pour le boss final.
Niveau 3 : je vais à l'étage et je vois toutes les consoles rétros… Le niveau va être long.
J'avais pas joué à un jeu comme ça depuis *Clair Obscur*.

Des chefs font résidence et revisitent la carte occasionnellement !

OCTOBRE CAVISTE

24, rue de la Platière – LYON 1
04 22 91 17 98
M Hôtel de Vlle L. Pradel
€ Bouteilles de vin : 24-100 €
Lun-Mer : 19h-23h30
Jeu & Ven : 19h-00h

En avril, ne te découvre pas d'un fil.
En mai, fais ce qu'il te plaît…
Mais en octobre, pas question de rester sobre !
Oui en octobre, ou plutôt à l'*Octobre* c'est avec l'alcool que la fête est plus folle. Rouge, Blanc ou même Rosé qu'importe le ~~flacon~~ Picon pourvu qu'on ait l'ivresse.

On met ici à l'honneur des cépages de tradition du sud de la Vallée du Rhône, du vin très-très-très-local que l'on apprécie très-très-bien !

LA BOUTEILLERIE

9, rue de la Martinière – LYON 1
06 60 99 35 27
B St-Vincent
€ Verres de vin : 6-9 €
Bouteilles de vin : 25-45 €
Mer-Jeu : 18h-22h
Ven : 18h-22h30
Sam : 18h-23h

Christophe m'a regardé dans les yeux et m'a dit : laisse-toi guider. J'ai lâché prise. J'ai bu ce qu'il m'a servi. J'ai mangé ce qu'il m'a apporté. Une tarte au Saint-Marcellin. Une planche de charcuterie savoyarde. Un verre dont j'ai essayé de deviner le cépage. J'avais tort. J'étais heureux quand même. Un lieu intimiste où les bouteilles se suffisent à elles-mêmes.

Conseil : laisse Christophe choisir à ta place !

AU POT DE VIN

51, rue de la Charité – LYON 2
06 40 97 03 36
Ⓜ Perrache
€ Verres de vins : 5-9,50 €
Planches : 20-40 €
Lun-Jeu : 17h-23h
Ven & Sam : 17h-1h

P'tit ravitaillement avant ma soirée de la mort qui tue, mon pote me dit de ramener une bouteille pour la boire avec la grande Julie. J'ai pas mal d'argent de poche, je vais faire comme les grands : le vin, le rouge, ça impressionne. Je demande au monsieur sa meilleure bouteille « pour mon papa » : il me conseille savamment, me dit que « les adultes apprécieront » et que « c'est pas pour moi ». L'histoire de ma première cuite à 15 ans.

Un bon endroit qui sent le liège, le gérant a de la bouteille !

Je m'appelle pas Samuel mais la série est cool. Cette information a peu de rapport.

LES ASSEMBLEURS – PRÉFECTURE

12, rue Mazenod – LYON 3
04 81 10 93 19
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Verres de vin : 4,50-6 € | Tapas : 10-24 €
Lun-Ven : 8h-00h
Sam : 10h-00h

28 000 tonnes de glaces disparues depuis 1994. 20% du territoire européen touché par le stress hydrique. 7 500 litres d'eau pour un jean. Et 15 000 litres pour un kilo de steak. C'est décidé : j'arrête l'eau et je passe au vin ! En plus, chez *Les Assembleurs*, je peux mixer plusieurs cépages à mon goût : c'est top pour garder la ligne m'a dit le médecin !

Les tapas sont vraiment, mais vraiment bons.

Le serveur qui mixe en même temps au Petit Salon.

Tous les vins sont produits dans la région.

MADEMOISELLE RÊVE

215, rue Vendôme – LYON 3
04 78 37 68 14
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Verres de vin : 4-5,50 €
Bouteilles de vin : 23-30 €
Lun-Sam : 17h30-1h

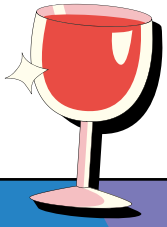
Mademoiselle Rêve d'un homme qui la fasse rire par son esprit fin, son sens de la dérision, sans se moquer de son monosourcil, *Mademoiselle Rêve* d'un homme qui la fasse voyager, lui fasse découvrir des cultures et réserve des vacances surprises pour son anniversaire, *Mademoiselle Rêve* d'un homme qui la fasse se sentir comprise, jolie et aimée pour ce qu'elle est…

Un lieu atypique et un grand choix de vin.

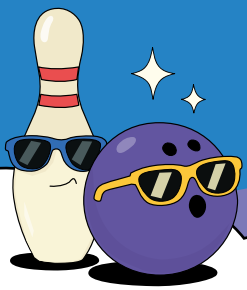
L'ILLUSTRE

1, place Ennemond Fousseret – LYON 5
06 64 28 71 34
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Planches : 10-26,90 €
Lun, Mar & Dim : 17h-00h
Mer-Sam : 17h-1h

Il y a de cela des lustres, l'illustre chevalier de Béarn, s'illustra lors du Banquet du Faisan. Il y combattit avec bravoure (et appétit) pour défendre la couronne à grand coups de fourchette. 500 ans plus tard, on n'en retrouve plus des gourmands comme ça… À part un ou deux braves qui vont traîner leurs guêtres au fin fond du Vieux Lyon afin de tenter, à leur tour, de s'illustrer dans l'histoire.



Bars à jeux



Toujours pas Michel, remets ton slip, t'as une paire d'As regarde !

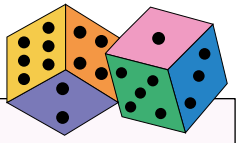
THE WHITE RABBIT

19, 21, crs Lafayette – LYON 1
04 37 24 02 52
Ⓜ Place Guichard Bourse du Travail
€ Accès aux jeux : 4 € par heure (plafond à 14 €)
Pintes en HH : 4-4,50 €
Lun-Ven : 16h30-00h
Sam : 13h30-00h
Dim : 13h30-19h

Aujourd'hui, j'ai appris une bonne et une mauvaise nouvelle. La bonne : il n'y a pas que sur sa déclaration d'impôts qu'on peut tricher ! La mauvaise : les millions que je vais économiser iront tous chez *The White Rabbit*. Pour 4 €/h, c'est open café, open sirops et plus de 470 jeux à disposition. Dédicace aux serveurs, bien plus doués que moi pour expliquer les règles.

Leurs cookies faits maison aussi ronds qu'un frisbee (qui a la ref ?) !

***Happy Hour* 24/24 et 7/7 pour les étudiants !**



LES ARPENTEURS

13, rue Lanterne – LYON 1
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Pintes : 7-8 €
Cocktails : 9-10 €
Lun : 17h-22h30
Mar-Ven : 17h-00h30
Sam : 15h-00h30
Dim : 15h-20h

Coup d'envoi aux *Arpenteurs* : je monte sur le terrain pour un *Mamie Moule Maki* à haute tension. Composition audacieuse en 4-3-3 pour étouffer mes adversaires, et pressing haut. Je suis prête à tout pour soulever le trophée. Mais entre tacles assassins et arbitrage douteux, le match bascule. Je prends un carton rouge et m'incline au score. Je quitte la pelouse sans serrer aucune main, la rage au ventre.

Une diversité de jeux digne d'un album *Panini* bien rempli.

Saurez-vous résoudre les énigmes dissimulées un peu partout dans le bar ?

Toutes les bières et boissons sans alcool sont artisanales et locales.



MOI J'M'EN FOUS JE TRICHE

8, rue René Leynaud – LYON 1
04 69 70 13 00
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Adhésion annuelle : 10 €
Pintes : 5-6 €
Mar-Ven : 19h-00h
Sam : 15h-00h
Dim : 15h-19h

« *Moi j'm'en fous je triche* », c'est ce que j'ai dit à mon petit frère de 8 ans après l'avoir racketté 8 fois au Monopoly. Et avant qu'il se mette à pleurer, oups. La prochaine fois, je l'emmène ici. Au moins, il sera prévenu, et enfin, on pourra jouer à autre chose qu'au Monopoly.

Plus de 2 000 jeux différents que l'on peut même emprunter.

Un bar à jeux associatif où l'on peut apporter sa propre nourriture (boissons exclues).

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

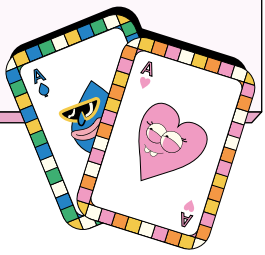
« Ce n'est pas le sorcier qui choisit sa baguette mais la baguette qui choisit son sorcier Potter. » Ça vous dit quelque chose ? Moi, j'ai découvert aujourd'hui qu'on pouvait vivre la même chose avec des cocktails. Le barman compose mon verre selon ses envies. Envie de boire quelque chose de fruité et acidulé ? Il a ça en stock. Plutôt floral et un peu niche ? Il a ça en stock. En fait, il a peut-être même de la *Bièraubeurre*, je me note de lui demander pour la prochaine fois.

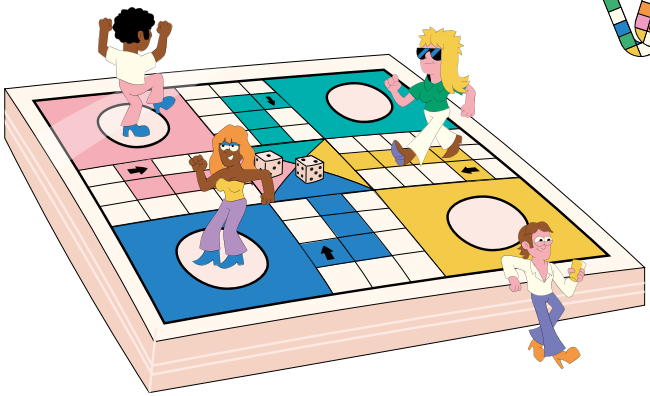
Des jeux de société en veux-tu en voilà !

TIRE-TOI UNE BÛCHE

71, rue Bugeaud – LYON 6
09 83 89 34 22
Ⓜ Masséna
€ Accès aux jeux de sociétés : 4 €
Accès à une salle défis : 6 €
Lun-Jeu : 17h30-00h
Ven : 17h30-1h
Sam : 16h30-1h

« *Tire-toi une bûche* » : expression québécoise pour dire « prends une chaise et rejoins-nous ». Entre 3 000 jeux pour magasiner une défaite à mes *chums* et les animateurs qui se fendent le cul pour m'expliquer les règles sans que je pète une coche, c'est le temple des mauvais perdants. Vais-je tricher quitte à déclencher un incident diplomatique ? *For sure* !





Bars CONCEPTS

Toi aussi t'es déjà rentré dans un bar par une machine à laver ?



Bar à chats

LE GENTLECAT

51, rue Auguste Comte – LYON 2
07 77 38 55 25
Ⓜ Ampère – Victor Hugo
€ Menus boisson chaude et pâtisserie : 10–13 €
Mar–Ven : 10h30–19h
Sam : 10h30–21h
Dim : 10h–18h

Chat-lerte à tous les allergiques, passez votre chemin (ou prenez vos antihistaminiques). Pour les autres, entrez dans le temple des félins et regardez-les s'affaler un peu partout en buvant votre chocolat chaud. Le mieux dans tout ça ? Vous pouvez même venir travailler toute l'après-midi dans l'espace *coworking*, un chat sur le clavier et trois regards de jugement silencieux. D'ailleurs chat tombe bien, j'ai une critique à écrire…

Les murs tapissés de tableaux à l'effigie de nos compagnons préférés.

Interdit aux moins de 12 ans.

Bars à chicha

LA SHISHA DES GONES

11, rue Ferrachat – LYON 5
04 78 37 67 96
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Chichas : 12–16 € | Thés : 3,80 €
Lun–Dim : 15h–1h

Elle a la dégaaaaiiine, elle a un truc de ouf *Khapta* le week-eeeend, elle fume la chicha kaloud. J'suis posé dans le *sédari* de la *Shisha des Gones*, un *Love 66* à la main. Ambiance *chill,* fumée douce, thé maison : je comprends enfin pourquoi elle revient chaque week-end… Et moi aussi.

Venez pas avec des chaussettes trouées si vous voulez monter à l'étage !

Bar & arts

LA GROOVERIE

9, rue du Jardin des Plantes – LYON 1
Ⓜ Croix – Paquet
Mar–Sam : 18h–1h

À Fourvière, certains prient la Vierge. Dans les pentes, c'est le *groove*. Savoir résister à la vague de la tektonik puis de l'électro, chapeau l'artiste ! À la *Grooverie*, la messe c'est 4 fois par semaine. Et le mercredi ? Soirée *stand up*. Au début, je savais pas pourquoi j'étais entrée, mais maintenant je sais pourquoi j'y retourne.
Amen.

JOBAAR

86, crs Vitton – LYON 6
04 72 70 60 78
Ⓜ Masséna
€ Pintes : 5,50–8 €
Pintes en HH : 5,50–6,50 €
Mar & Mer : 17h–1h
Jeu–Sam : 17h–3h

Tchié un malade tchié. Viens me faire un gâté, viens. On prend la voitchure et on s'envoie des cocktails à 10 €. Tu veux pas ? Tchié *Jobaar* ! C'est presque mieux qu'un *pastaga*. Allez, fait pas ton fatchigué, ils sont tarpin bons en plus. Arrête de faire ton peuchère, tchié trop un tigre, tu crains dégun !

Sur la terrasse y'a pas le soleil de Marseille.

SKULL

229, grande rue de la Guillotière – LYON 7
Ⓜ Garibaldi
€ Cocktails : 11,90–13,90 €
Mocktails : 7,90 €
🕒 Mar–Sam : 18h–00h

Il était une fois, au *Skull*, un début de soirée digne d'un conte de fées. Les olives *Bella* m'accueillaient comme dans le monde de *Belle* presque trop parfait. Puis arriva le *cocktail Beast* et l'enchantement changea. Sans avertissement ni rose sous cloche, la *Belle* s'effaça pour laisser la *Bête* prendre le contrôle, dans un château où la vraie magie se cachait dans des potions bien trop réussies.

Un vrai château *steampunk* où chaque élément donne l'impression d'être coincé dans un conte de fées nocturne.

Insolites

LES MUSES DE L'OPÉRA

1, place de la Comédie – LYON 1
04 69 85 54 54
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Dîner devant le spectacle : 30 €
🕒 Mer–Ven : 18h–23h30
Sam : 14h–23h30

Pauvre *Icare*, il aurait dû me suivre et emprunter cet ascenseur providentiel direction le 7ème étage. Bercée par la beauté des muses, je me laisse guider jusqu'à une table où l'on me sert une boisson divine. Ô *Dionysos*, serait-ce ton œuvre ? Me voici perdue dans la splendeur des toits lyonnais… Entre rêve et réalité, je ne cherche plus à savoir.

Le prix des cocktails a les pieds sur terre !

Arriver avant 18h pour s'assurer une place sur l'Olympe.

NEW LE G5

76, rue de la Charité – LYON 2

Ⓜ Perrache
€ Cocktails : 13 € | Tapas : 7–14 €
🕒 Lun–Jeu : 18h–00h
Ven & Sam : 18h–1h

233 000 km de la Terre ? Artemis II est bien trop loin pour moi. Ma mission Apollo s'arrête plus proche, au *G5* : à quelques kilomètres de ma trajectoire habituelle, je découvre une galaxie insoupçonnée. Les cocktails astronomiques me font atteindre les étoiles, portés par des commandants qui gèrent parfaitement l'équipage, le tout sans jamais frôler le trou noir !

Ambiance céleste, cocktails raffinés et originaux.

MULTIVERS

11, rue Aimé Collomb – LYON 3
09 74 64 13 31
Ⓜ Guillotière Gabriel Péri
€ Cocktails : 8–22 € | Pintes : 6–8 €
🕒 Mar : 17h30–23h30
Mer–Sam : 17h30–1h

Au ***Multivers***, tu commandes un verre et **Bart** te le vole, **Zelda** te menace, Superman finit ta bouteille, et **Tchoupi** fait du rodéo sur un tabouret possédé. Ici, même les cocktails ont des traumatismes dimensionnels. Bonne chance pour rester sobre.

Les planches apéro de diiiiiingue.

LA LIMONADE DE MARINETTE

46, rue Saint-Georges – LYON 5
04 72 32 21 73
Ⓜ Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
€ Cafés : 2–3 € | Limonades : 3,50–4,50 €
🕒 Mer–Dim : 9h–19h

Au début, j'ai cru que le patron avait un trouble d'accumulation compulsive. Ensuite, j'ai compris : il est nostalgique. Il veut proposer quelque chose de différent, et c'est réussi. Ici pas de matcha, pas de déco' minimaliste et surtout du lait de vache (je savais même pas qu'on pouvait encore en boire à Lyon). Heureusement que les objets au mur étaient protégés par du grillage, sinon j'en aurais pris un ou deux pour rappeler des souvenirs à ma mamie.

Chez Marinette on peut même repartir avec son pack de limonade en bouteille.

NEW LA RELÈVE – BAR ET COMEDY CLUB

5, rue Octavio Mey – LYON 5
04 24 41 05 59
B Gare Saint-Paul
€ Cocktails : 8-14 € | Pintes : 5-8 €
Mar-Ven : 19h-1h
Sam : 14h-1h
Dim : 11h-1h

Comedy club local, mais *line-up* digne d'un documentaire animalier : un futur talent, une Québécoise qui hurle *tabarnak* avec élégance, et un pervers narcissique venu tester son ego en plateau. Paris peut garder sa ~~Seine~~ scène : *La Relève*, c'est plus drôle et moins poli.

Le concept de *brunch comedy club* !

Jazz club

LA CLEF DE VOÛTE

1, place Chardonnet – LYON 1
04 78 28 51 95
M Croix – Paquet
€ Verres de vin : 4,50-6,80 €
Pintes : 8,20-9 €
Mer-Sam : 19h30-23h30
Dim : 19h-23h

Mélomane depuis son plus jeune âge, Christophe s'est toujours senti incompris. Pendant que les autres sortent en boîte, lui passe ses soirées à *La Clef de Voûte*, fasciné par les solos de saxophone. Un jeudi soir de *jam*, il prend enfin son courage à deux mains et monte sur scène. Quelques secondes plus tard, le doute disparaît : Christophe est incroyablement bon. Le public se tait, puis applaudit. Depuis, Christophe a rejoint l'orchestre de *Jul* et remplit des stades tous les week-ends.

Ici, tout le monde est le bienvenu, on est loin d'un jazz élitiste.

La participation est libre mais obligatoire : ce sont des orchestres professionnels qui vivent de leur passion.



HOT CLUB

26, rue Lanterne – LYON 1
04 78 39 54 74
M Cordeliers
Mer-Sam : 19h30-00h

Oubliez la lumière du jour et vos certitudes de mélomane de salon. Rue Lanterne, on pousse une porte anonyme pour dégringoler dans la crypte du *swing*, là où le silence est un péché capital depuis 1948. Au *Hot Club*, les murs en voûte ne portent pas seulement la brique, ils inhalent les notes bleues et l'histoire des géants qui sont passés par là.

Un *goodies* de la boutique offert.

Tous les mercredis, des *jams* sont organisés pour découvrir de nouveaux talents.

Péniche

LA PASSAGÈRE

21, quai Victor Augagneur – LYON 3
04 72 73 36 98
M Guillotière Gabriel Péri
€ Cocktails : 8-10 € | Cafés : 2-6,20 €
Lun-Dim : 13h-3h

Il était une fois, dans son *yellow submarine*, un marin pompette qui s'en allait manger une terrine. Manque de p'eau, à bord de ce bateau, on ne trouvait plus ni terrine ni sardine. « Purée d'eau douce ! », s'écria-t-il. Fort heureusement, une pinte et un *mojito*, le tout au bord de l'eau, suffirent à satisfaire notre matelot.

Là, regardez, à babord ! L'Hôtel-Dieu de *Lugdunum* !

Apparemment, mieux vaut éviter les toilettes…

Un flash et c'est ciao !



Première fois
que j'aime le litchi.



La version boostée
de la Piña Colada.



P'tit flash détox
ultra frais.



Un goût de saloon.
Yeehah !



On est allé chercher loin pour celui-là.
Force à mes Normands.



Presque comme
dans Kill Bill.

*Ceci est la version updatée des Ciao Kombuflash de nos collègues du Ch'ti 2026.

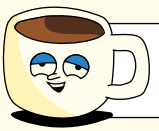


245 • BARS FESTIFS
248 • BOÎTES DE NUIT
250 • FRIPONS

Le Maté, c'est quoi ?

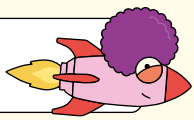
Originaire d'Amérique du Sud, **le maté est une infusion à base de feuilles de yerba maté. C'est un rituel ancré depuis des siècles** qui se réinvente et voyage de générations en générations.
Et El Tony Mate en est la preuve !

Pourquoi tout le monde adore le maté ?



UNE ÉNERGIE PLUS DOUCE
À la différence du café, l'effet de la caféine est beaucoup plus progressif !

UN COUP DE BOOST
Il favorise la concentration et t'accompagne tout au long de la journée.





RICHE EN ANTIOXYDANTS
Le maté protège ton corps !

RAFRAÎCHISSANT
Pétillant et frais, il donne presque l'impression de boire un soda.





Comment apprécier le maté ?



BIEN FRAIS
Étape indispensable avant d'entamer ta première expérience avec le maté



PREMIÈRE GORGÉE
« Oula c'est amer… » Pas de panique c'est normal, retente ta chance.



PRENDS TON TEMPS
Bois le lentement pour découvrir toutes les saveurs.

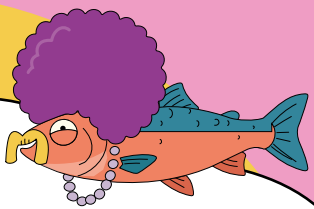


ABSOLUMENT DÉLICIEUX
Comme le café ou la bière, le maté est un goût qui s'apprivoise !



Pour en savoir plus @el_tony_mate_fr

Bars FESTIFS



Et j'suis posé dans le club. Normal.

BAMBI

2, petite rue des Feuillants – LYON 1
09 74 64 19 17
Hôtel de Ville L. Pradel
Pintes en HH : 5-7 €
Verre de vin en HH : 5 €
Mar : 18h-23h
Mer-Sam : 18h-1h

Panpan il s'est pas fait *shooter* par le chasseur, il s'est juste enfilé des *shots*. *Bambi*, c'est pas le petit dessin animé où tu pleures parce que le petit cerf s'est fait tuer. Ici, Bambi c'est le tueur. Ta soirée portera le nom de ton cocktail, en sachant que le *bestseller*, c'est le *Black Out*.

Les cocktails donnent tous envie, pour un prix raisonnable.

Soirées DJ les samedis, toutes les infos sur Instagram !

BLACK FOREST SOCIETY

29, rue de l'Arbre Sec – LYON 1
04 78 98 57 82
Hôtel de Ville L. Pradel
Cocktails : 10-12 €
Mar & Mer : 18h-1h
Jeu : 18h-2h
Ven & Sam : 18h-3h

« On mange quoi ce soir ? On fait quoi demain ? Pour quand le mariage ? » Au moment où ma meuf me pose la 1 000ème question à laquelle je n'ai pas envie de répondre, un prince charmant arrive et me dit qu'il n'y a pas de carte et qu'il va impro' des cocktails en fonction de nos goûts. Il me fait finalement un *vodka redbull* et à ma meuf un *sex on the beach*... Bizarre car elle ne va à la plage qu'en *business trip*...

Playlist parfaite pour les puristes du rock !

NEW CABANA CAFÉ LATINO

30, rue de l'Annonciade – LYON 1
04 78 28 85 26
Hôtel de Ville L. Pradel
1 cours + conso : 6 €
Mar-Sam : 18h30-4h

Encore une recale... Une main se pose sur mon épaule : c'est celle du prof de *bachata*. Il me dit qu'il va me donner le secret pour séduire. Après deux heures de transpi et d'argent investi en verres, je maîtrise tous les secrets du *cha-cha-cha*. Malheureusement, le secret en question était d'être féministe et de boire du matcha.

Boisson offerte avec le cours de bachata !

GROOM

6, rue Roger Violi – LYON 1
09 74 73 52 68
Croix – Paquet
Pintes : 6-8,50 € | Cocktails : 10 €
Mar-Sam : 17h-1h

Un petit verre *chill* avec des potes ? *Groom*. Une soirée *Times Up* géante ? *Groom*. Un mariage ? *Groom*. Un date un peu *fancy* ? *Groom*. Une boîte de nuit ? *Groom*. Un hôtel ? *Groom*. Heu non, ça c'est *Trivago*.

Des serveurs et serveuses au top.

Groom organise des soirées à thèmes en semaine, et se transforme en boîte le week-end !

L BAR

19, rue du Garet – LYON 1
04 78 27 83 18
Ⓜ Hôtel de Ville L. Pradel
€ Pintes : 7 € | Shots : 8-10 €
Mar-Sam : 12h-14h & 18h-1h

L comme Ludique. **B** comme Bienveillant. **A** comme Ah bah je suis bien plein. **R** comme Remets moi un verre. Voilà les raisons pour lesquelles il faut aller dans LE bar. Venez pour qu'Emilie prenne les 50 nuances de votre personnalité et vous concocte une boisson qui a un goût de *date* avec l'irrésistible Christian Grey.

Soirées spéciales jeudi, vendredi et samedi.

TROKSON

110, montée de la Grande-Côte – LYON 1
09 82 43 20 01
Ⓜ Croix – Paquet
Mar-Sam : 17h-1h

Je sens des frissons dans mon dos. J'ai d'abord pensé à une diarrhée, mais c'était beaucoup trop agréable. Ça venait d'en dessous. Je descends et là, je débarque littéralement au *Hellfest* : *punk, rock, pop, DJ set*, il y a de tout et tout est bien. J'ai espéré la résurrection de *Nirvana*, mais on ne peut pas tout avoir.

3 concerts par semaine pour 3 fois plus de plaisir.

CASA SOHO

6, rue Petit David – LYON 2
09 74 64 09 75
Ⓜ Cordeliers
€ Pintes : 7,50-8,50 € | Cocktails : 11-14 €
Lun-Ven : 17h-3h
Sam : 12h-3h

Tu viens boire ta pinte tranquille un mardi soir, en bon ivrogne que tu es. Mais entre les inspirations pop, le *street art* et les lumières qui donnent le vertige, tu ne sais plus très bien où le réel s'arrête et où le délire commence. C'est comme ça que tu finis par parler philo avec Peggy. Oui, Peggy la cochonne… Et c'est ok.

LA CHAPELLE CAFÉ

8, quai des Célestins – LYON 2
04 72 56 11 92
Ⓜ Bellecour
€ Spritz : 9-11 € | Verre de vin : 5,20-8,50 €
Lun-Jeu : 17h-2h
Ven : 17h-3h
Sam : 14h-3h
Dim : 10h-2h

11h, le réveil sonne. Ah la trentaine ! J'ai l'impression qu'un bus m'a roulé dessus. Seulement quelques souvenirs me reviennent : la chaleur de la pièce, les lumières réfléchissantes, les jeunes qui fêtent leur diplôme, les adultes qui fêtent leur célibat… ou le pleurent, difficile à dire. Voilà une soirée dont je me souviendrai : un bar qui a autant de facettes que les quarante boules disco pendues au plafond.

Une carte de cocktails plus longue que ma liste de conquêtes ! Ça veut dire plus de 30 grrrrr.

NEW BÉBÉ

4, quai Victor Augagneur – LYON 3
Ⓜ Cordeliers
Lun-Mer : 14h-3h30
Jeu-Sam : 14h-4h

« On laisse pas Bébé dans un coin ! » Ici ce n'est pas *dirty chaï* mais plutôt *Dirty Dancing*. On danse jusqu'au bout de la nuit en pensant pouvoir rester innocent le lendemain parce qu'on était où ? Chez *Bébé*, donc tout va bien : on a plus de chances de se réveiller avec le vrai sosie de Patrick Swayze (jeune), qu'avec le faux sosie de Brad Pitt (RIP Anne).

Des *DJ sets* tous les soirs à partir du mardi.

Entrée payante pour les soirées à thèmes.

LA FERIA

13, quai Romain Rolland – LYON 5
06 33 97 03 00
Vieux Lyon – Cathédrale Saint-Jean
Cocktails : 6-12 €
Lun-Ven : 18h-5h
Sam & Dim : 18h-6h

Je viens juste regarder le match, c'est ce que je me dis. Mais à *La Feria* un soir de Coupe du Monde, personne ne vient « juste » faire quelque chose. Il y a un micro, de la bière, et une fille qui hurle *I Will Survive* les yeux fermés. Vingt minutes plus tard c'est moi sur scène, à hurler les buts et les refrains sans distinction. J'vous laisse, le paquito (re)commence !

Les tarifs étudiants qui eux aussi me donnent envie de chanter.

F&K BISTROCLUB

13, place Jules Ferry – LYON 6
06 71 90 05 62
Brotteaux
Cocktails : 10-15 €
Jeu-Sam : 18h30-6h

Voilà une heure que je suis coincée dans la foule de la discothèque. Je regrette les 15 € que je viens de dépenser SEULEMENT POUR RENTRER ! C'est décidé je rentre ! Bip bip mon téléphone sonne : c'est ma cop's et elle veut absolument me voir.
Résultat : je la rejoint au bar et m'éclate. Comme quoi une ancienne gare a bien plus de charme qu'un sous sol aux airs de sauna !

Le *SEX ON THE BEACH* à se rouler dans le sable !

LA FAUTE AUX OURS

4, grande rue de la Guillotière – LYON 7
09 74 64 16 43
Guillotière Gabriel Péri
Pintes : 7-9 € | Shots : 4-6 €
Mar : 17h-23h30
Mer : 17h-00h30
Jeu : 17h-1h
Ven & Sam : 17h-2h30

1 serveur qui danse tout seul au bar. 2 cocktails atypiques. 3 boules disco au plafond. 4 ours qui t'accueillent à l'entrée. 5 musiques des *70s* d'affilée. 6... Nan j'arrête... Mais attention : la décoration saugrenue et les cocktails signatures aux noms farfelus pourraient t'emmener au 7ème ciel.

Les menus qui collent.

ROCK'N'EAT

32, quai Arloing – LYON 9
Valmy
Shots : 3,50 € | Cocktails : 10 €
Mar-Jeu : 16h-1h
Ven & Sam : 16h-4h

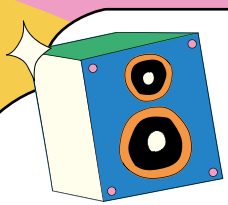
I love rock'n roll,
So put another dime in the jukebox baby !
I love rock'n roll,
So comme and take your time and dance with me !
... Et c'est à peu près la seule ref que j'avais au blind test. J'ai rocké, j'ai vibré, mais clairement pas gagné. Quelle idée aussi, d'y aller en touriste.

Un lieu chargé d'histoire et de passages secrets.

L'entretien d'un compost.



Boîtes de nuit



Mais si j'vous jure j'ai un pote à l'intérieur !

AZAR CLUB

52, quai Rambaud – LYON 2
B Musée des Confluences
€ Entrée : dès 8 €
Jeu-Sam : 23h30-6h

Le soir s'approche, ça s'tape des barres. Ça fume des sbars comme si c'était légal. Les gars veulent serrer des meufs, les meufs serrer des gars. Et ça, toute la *night*. Ma question préférée : qu'est-ce j'vais faire de toute cette oseille ? Nouvelle caisse, nouvelle liasse, Rolls Royce, pétasse. Grosse table, vingt bouteilles.
La seule chose que tu ne te diras pas au Azar, c'est qu'il y a un son que t'as besoin de Shazam…

Ouais ouais on a compris, passer des classiques ça suffit pas donc vous faites carrément venir tous les maîtres du rap français en showcase… Bande de prouveurs.

L'AMBASSADE

4, rue Jacques Stella – LYON 2
04 78 92 10 43
M Cordeliers
Mer & Jeu : 23h-5h
Ven & Sam : 23h-6h

Petite porte planquée près de Bellecour, *deep house*, toujours plein, toujours top. Un peu petit, faut bien aimer transpirer, mais en même temps c'est pour ça qu'on vient. Pas de *dress code*, mais évite les lunettes. Tu ressors en nage, heureux et tu rêves de ton lit.

Le barman qui te sort un vrai cocktail peu importe l'heure.

LE SUCRE

50, quai Rambaud – LYON 2
B La Sucriere
€ Entrée : 0-15 €
Mar : 18h-1h
Ven & Sam : 23h-5h
Dim : 18h-00h

« Gros il faut que tu maigrisses… Ça te dis de faire un mois sans *Sucre* ?
– *Je fous 3 claques à mon pote* : UN MOIS SANS SUCRE ? MAIS T'ES MALADE OU QUOI ?
– *Je me réveille* : Docteur ! Le patient est réveillé, il a encore parlé du *Sucre*.
– **SUCRE, DANSE, TECHNO, BERLIN…** C'est toute ma personnalité vous ne pouvez pas me prendre ça !
– Rallongez-vous monsieur ça va bien se passer… Infirmier faites-lui une injection.

Meilleur que toutes les autres drogues que j'ai testé.

Gratuit le dimanche soir jusqu'à 19h !



SONIC

4, quai des Étroits - LYON 5
04 78 38 27 40
M Perrache
€ Entrée : 0-18 €
Lun-Ven : 20h-00h
Sam & Dim : 21h-3h45

T'as déjà vu un mec qui mixe avec un micro-onde ? Bon j'avoue je grossi le trait mais au Sonic c'est un peu la D.A. Soirée Boss Ladies ou groupe de rock alternatif ? T'as juste à choisir. Qu'est-ce qu'il y a ? T'es timide ? Mais nonnn, personne te juge ici même si t'es bleu comme sonic. Alors déchaîne toi, lâche prise et danse aux rythmes de l'artiste devant toi.

Une soirée sur une péniche, comment refuser ?

Le Sonic est avant tout une scène de concert : les ouvertures dépendent des artistes invités, vérifiez la programmation avant d'orgaiser votre soirée !

LE SIX

13, place Jules Ferry - LYON 6
04 28 29 79 79
M Brotteaux
€ Entrée : gratuite
Mer-Sam : 22h-6h



Le mari compte jusqu'à trois avant de s'énerver. Sa femme, elle, compte jusqu'à *Six* avant de changer de cavalier. Monsieur disait partir « entre collègues », Madame « chez une copine ». Coup de théâtre : ils se retrouvent tous les deux au *Six*... Elle fume *Six* clopes, lui boit *Six* shots. Ils repartiront finalement ensemble : l'amour fait parfois plus de tours de piste que de détours.

Elle avait des yeux pour les danseurs, lui pour le bar... jusqu'à ce que le guest les mette tous les deux d'accord.

Le Six est un resto' avant minuit.

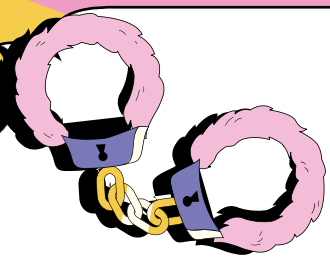
LE PETIT SALON

3, rue Cronstadt - LYON 7
09 64 41 68 41
B Garibaldi - Berthelot
€ Entrée : 10-14,99 €
Ven & Sam : 23h30-6h30

Le Petit Paumé perd la boule et voit les choses en grand au *Petit Salon*. Trance, disco, *house* et techno, suivez-le, il y en a pour tous les goûts. Grand bar, grand fumoir, il y a de la place dans ce *Petit Salon*. Notre Petit Paumé est arrivé en début de soirée et ne nous a pas quitté avant le soleil levé.



Fripons



Puceau ? Moi ?
Sérieusement ? Haha !

Love shops

CÉSAR LOVE SHOP

29, rue Lanterne – LYON 1
04 78 30 50 60
Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Sam : 9h-23h
Dim : 9h-20h

Rue Lanterne et pourtant on y entre souvent dans le noir. Depuis près de trente ans, ce temple du plaisir assume ce que vos recherches Google font en privé. Vendeurs bienveillants, ciné X en bonus. On ressort avec un sac discret et un sourire indiscret. Le seul endroit à Lyon où personne ne regarde son téléphone.

Pas de tarifs étudiants. Les temps sont pourtant durs.

DÉBOUTONNÉES

17, rue René Leynaud – LYON 1
04 78 31 07 36
Hôtel de Ville L. Pradel
Mar-Sam : 14h30-19h

Comme je voulais pécho une littéraire de Lyon 2, j'ai cherché au pif un intellectuel pour lui en mettre plein la vue. Le Marquis de Sade… C'est un marquis donc ça doit être stylé !
Traumatisé par ma lecture, je me rend néanmoins chez *Déboutonnées* pour trouver la combinaison en cuir et les accessoires de Sodome. Quelle ne fût pas ma surprise quand j'appris que la sexualité pouvait correspondre au petit être sensuel et sensible que j'étais…

Un *sexshop* non auto-centré sur la sexualité.

ESPACEPLAISIR

16, rue Constantine – LYON 1
04 69 96 16 96
Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Sam : 11h-20h

Vivre sous les douceurs du Plaisir
Entre-jambe et Manix
A l'heure d'été sex-appeal
Prends-moi la main, viens vibrer
Jouet sexuel sur la peau
J'ai dans le cul un dildo
J'ai dans la chatte un vibro
Qui te dit tout haut
Viens vibrer
Sous les sunlights d'*Espace Plaisir*.

Une équipe à l'écoute qui saura vous guider dans votre voyage vers le 7ème ciel.

LA LANTERNE

27, rue Lanterne – LYON 1
04 78 27 17 31
Hôtel de Ville L. Pradel
Lun-Sam : 10h-00h
Dim : 14h-20h

On m'a dit que j'avais pas la lumière à tous les étages… Mais c'est pas vrai, je suis même allé jusqu'à m'éclairer à *La Lanterne* pour leur montrer. Alors au premier étage tout est clair, et puis y'a de quoi se faire plaisir. De quoi ? Devant, derrière ? Non, tu veux dire en bas ? Alors oui en bas, c'est plus sombre, en même temps c'est une salle de cinéma non ? Ils proposent même des séances en amoureux et si on veut on peut même avoir le droit à des **BD S**uper **M**arrantes : le pied !

Tu peux aussi retrouver *La Lanterne* sur internet, et oui on passe à l'électricité maintenant !

PASSAGE DU DÉSIR

17, rue Dr. Bouchut – LYON 3
04 72 64 36 61
M Part-Dieu V.Merle
Lun-Sam : 9h30-20h

En tant que grand fan de l'époque baroque, je me devais de passer dans ce musée. Une exposition temporaire. Les œuvres étaient disposées avec une précision chirurgicale et la première pièce m'arrêta net : l'artiste joue avec la tension entre rigidité et souplesse. Plus loin : Une réflexion sur la vibration comme langage universel. J'ai félicité le vendeur pour son œuvre. Il m'a regardé, puis regarda la sculpture, puis regarda mes lunettes.
« Monsieur… ça se met dans le cul. »

NEW PAUSE PIQUANTE

254, rue Vendôme – LYON 3
M Saxe - Gambetta
Lun-Dim : 24h/24

Première année de médecine. On m'avait prévenu que le bizutage serait rude. Je pensais finir en caleçon dans une fontaine. À la place, mes aînés m'ont tendu une blouse blanche et une adresse. *Pause Piquante*, rue de la République. Je me fais passer pour le pro qui utilise un jargon imbitable. Je pensais prescrire avec du Doliprane mais les clients se retrouvent avec un dildo prime.

BODY HOUSE

208, rte de Grenoble – SAINT-PRIEST
04 72 51 02 58
B La Grande Plaine
Lun-Sam : 10h-19h30

Bienvenue à la maison des corps… Jolies bandelettes madame la momie, ces bandages vous vont à ravir. Cher Dracula, je ne savais pas que vous suciez si sensuellement vos victimes, ni que leur sang avait cette couleur… Mr. Frankenstein, c'est une sacrée prothèse que vous avez là : vas-y Franky ! C'est bon !

Depuis Lyon, c'est loin mais ça vaut le coup (de reins).

Club libertin

LE DIAMANT BLEU

24, rue des Macchabées – LYON 5
04 72 57 76 90
F Saint-Just

Ce soir James Bande est appelé en mission : agent 00sexe doit localiser et abattre l'ennemie qui se trouverait au *Diamant Bleu*. Une fois arrivé, il se fond dans la masse. Verre dans la main droite, 9mm dans la main gauche, prêt à dégainer. Cible localisée, le calibre est sorti mais problème : la sucepecte est déjà entourée de 4 autres agents sexcrets. Un angle d'attaque s'ouvre, agent Bande saute sur l'occasion et neutralise la cible à l'aide de son calibre. Tous les trous sont bouchés, l'adversaire est neutrabaisée. C'est encore un gang bang rudement mené par notre esfion !

3 hauteurs différentes pour les *glory hole* : y'en a pour toutes les tailles.

Les soirées ont chacune un thème qu'il faut consulter sur le site internet : y'en a pour tous les goûts.



Les critiques ANONYMES

Il faut se l'avouer, après tous les établissements qu'on a testé on a forcément eu des mauvaises expériences. Cependant, nous tenions à vous partager les pépites de la rédac concernant ces établissements (pour votre plus grand plaisir).



Bzzzzzz bzzzzzz ça colle vole

14h30 : l'estomac crie famine et le service non-stop nous sauve la mise. Enfin, c'est ce qu'on croyait. Si les plats font le job sans nous envoyer au septième ciel, l'ambiance, elle, nous laisse perplexes. Entre le sol qui colle aux semelles et les moucherons qui font la fête derrière le bar, pas sûr qu'on refera le détour...



Pourtant j'aimais bien le paysage Windows

Au XXX, ta seule interaction sociale c'est avec une borne tactile qui *bug*. C'est propre comme une clinique et chaleureux comme un hiver à Vladivostok. On te balance ton sac par un guichet façon parloir à Fleury. Heureusement, le burger sauve les meubles, car l'ambiance te donne envie de remplir une déclaration d'impôt juste pour t'amuser un peu. J'ai bien mangé, mais l'expérience est aussi excitante qu'une mise à jour Windows.

Psartek l'ambiance

Aller à la boîte XXX c'est parfait si tu cherches à faire une soirée... loupée. Entre une péniche à bout de souffle, un public aléatoire et une salle de danse vide, on ne sait pas où donner de la tête. Seul point positif : entrée prix libre avant minuit donc les ratons vont se régaler.



J'aime bien l'odeur du gel douche pourtant

Qui dit endroit merdique dit resto' merdique. Ici, c'est sûr : l'habit fait complètement le moine. 45 euros à deux pour des tteokbokki au fromage et un mochi goût gel douche : c'est bon, j'abandonne. Je repars avec un relent de sauce aigre-douce bon marché dans la bouche et mon portefeuille qui fait la gueule.

Un bar où le staff ne sait pas quoi faire

Le serveur joue à cache-cache ! Regarde le bar et aide-le à se montrer pour régler l'addition. Si vos deux passions sont Où est Charlie ? et Ibiza, XXX est le compromis parfait. On prévoit de prendre un verre rapide et on se surprend à y passer la soirée... Car le serveur ne vient pas et oublie deux fois ta commande. Au moins il y en a pour petits et grands avec le DJ de 15 ans et les darons qui viennent t'aborder toutes les 5 minutes.



Assez ouvert d'esprit mais pas assez pour ce resto'...

J'aime bien l'anal mais bon... Un pain chinois et un pauvre steak pour 14€ c'est quand même une belle enculade. Et le service dans tout ça ? La seule chose qui tire plus la gueule que le patron c'est les trois frites qui se battent en duel dans mon assiette. Bref, c'est une adresse où l'on sait être généreux sur les prix, moins sur les quantités... C'était à chier. Littéralement.

Un Brunch un peu rat

Brunch à volonté. 30€. Deux jours de jeûne pour rentabiliser. Je rêvais d'avocado toasts, d'œufs brouillés et de muffin au chocolat. Je me retrouve devant un pancake sec, du pain rassis et un velouté de légumes sans goût. J'eus l'audace d'espérer finir en beauté avec un café au lait. Que nenni. Les boissons ne sont pas comprises dans la formule. À ce prix-là, même mon jeûne était plus savoureux.



Miammm bagel goût caca et vomi

« Tu pourrais m'aider, tu sais que je suis malade et que j'ai passé la nuit la tête dans les chiottes à vomir » dit la serveuse à son collègue tandis qu'elle vient de toucher avec ses mains NUES nos bagels et mon dessert.

Les centres de dépistage

Bah alors la capote a craqué ?
Ne t'en fais pas, rien de grave (ça nous est déjà aussi arrivé t'inquiète pas mon loup) ! Pour y remédier, on te présente ici les centres de dépistage de Lyon que tu peux consulter. Évidemment, n'y allez pas seulement si le joue-joue a transpercé la barrière, faites des tests régulièrement. Vaut mieux prévenir que guérir !

1

Le GRIFFON
Centre de Santé Sexuelle
23, rue des Capucins - LYON 1

04 28 29 04 87
Métro - Hôtel de Ville L. Pradel
Lun, Mer, Jeu & Ven : 12h-21h
Mar : 14h-21h

Centre de santé sexuelle spécialisé dans l'accueil des personnes LGBTQIA+ et travailleurs·euse·s du sexe. Vous pouvez évidemment vous faire dépister mais aussi avoir des consultations spécialisées en sexologie, psychologie, addictologie, chemsex, gynécologie... Le choix est large !

2

Laboratoire République Hôtel Dieu
15, quai Jules Courmont - LYON 2

04 72 41 61 61
Métro - Bellecour
Lun-Ven : 7h-18h
Sam : 7h30-12h
Dim : 8h-13h

Vous pouvez ici faire un test de dépistage des IST sans ordonnance. Le laboratoire est spécialisé dans les analyses des tests de fertilité masculine, vous pouvez donc aussi vous y rendre pour consulter dans ce domaine. Il y a même des tests PCR pour le covid (le grand coton-tige qui vient chatouiller le bas de mon cerveau me manque absolument pas perso').

3

CeGIDD
Hôpital Édouard Herriot
Pavillon K
5, place d'Arsonval - LYON 3

04 72 11 62 06
Métro - Grange Blanche
Lun, Mar & Jeu : 8h30-19h
Mer & Ven : 8h30-16h

Le CeGIDD prend en charge le dépistage du VIH, des hépatites et des infections sexuellement transmissibles (IST). C'est gratuit et vous pouvez même être pris en charge en urgence. gynécologie... Le choix est large !



Index

681 Tattoos 91
À Chacun Sa Tasse 214
À l'Improviste 122
Abstract 232
Accords Gourmands 127
Addis Abeba 166
Adlouni 186
AFK Bar 230
Agastache 121
Aklé 185
Alexandria 167
Alma 28
Amessiame 165
Amore e Sapori 162
Antic Wine 43
AO TAO TSU 180
Aquaparc BE FUN 61
Aquarium Ciné-Café 78
Arctic Juice & Cafe 36
Arepado 190
Armada 153
Armen Restaurant 184
Aromatic Restaurant 153
Arsenic 152
Art Restaurant 115
Ateliers Lavande et Camomille 72
Au fût et à mesure 229
Au goulot 42
Au Pot De Vin 236
Au Rikiki Café-Théâtre 80
Auditorium - Orchestre National de Lyon 80
Aux Bons Vins de France 42
Aux Merveilleux de Fred 38
Aux Thés des Merveilles 214
Aux Trois Maries 131
AviaSim 70
AWANI 166
Ayla 185
Azar Club 248
B.L.O 130
Bacchus et Vénus 43
ballad ™ café - Guillotière 211
BALTHAZ'ART 146
Bambane 125
Bambi 245
Bangkok Royal 181
Banneton 202
Baoma 174
Bar de Bon-Secours 231
Bar Le Florian 234
Barabaar Brotteaux 229
Barapol 225
Barbicue 207
Barraceviche 190
Bartholomé - Brunch 216
Bébé 246
Becbec 139
Beer King Pub 227
Behesht Restaurant 184
Belle de Maïa - Maison de Beauté 89
Bellecave 43
Bellie 152
Ben's Bowl 181
Bergamote 154
Bertrand Chocolatier 36
Best Bagels - Croix-Rousse 192
Best Bagels - Monplaisir Lumière 198
Beyond Cycling Studio 61
Les Bibi's Burger 204
Bichon Restaurant 114
Big Bagels 198
Big Fernand - Ferrandière 203
Big White 228
Bill's Burger - Lyon 6 206
Bioburger - Opéra 203
Bistro B 109
BISTRO JOENG 173
Bistrot Amicus 118
Bistrot Bel Ami 151
Bistrot Bondy 121
Bistrot Compa 115
Bistrot des Polissons 115
Bistrot Jutard 119
Black Forest Society 245
Black Hole 228
Bleuvert 119
Bloom 49
Bloom Sushi 139
Bloomy Brunch 219
BOB - Blonde ou brune 226
Bochi Bochi 169
Bocuse Original Comptoir 201
Body House 251
Boleh Lah 176
Botani 126
Boucan 153
Boucherie Bernardin 24
Boucherie Cacher l'Héritage 25
Boucherie les 2 R 24
Boucherie Rantet 23
Boucherie Tête Bech - Croix-Rousse 23
Boucherie Trolliet 24
Bouchon Bât-d'Argent 105
Bouchon Léa 107
Bouchon Thomas 106
Bouchon Tupin 106
Bouillon Baratte 129
Bouillon Croix-Rousse 119
Boulangerie du Palais 28
Boulangerie Les Frères Barioz 28
Boulangerie Pâtisserie d'Albon 27
Braise & Vin 235
Brasserie de l'Amour 230
Brasserie des Brotteaux 122
Brasserie des Deux Rives 115
Brasserie Georges 115
Brasserie Le Nord - Bocuse 112
Brasserie Le Sud - Bocuse 113
Brasserie Roseaux 122
Brigand Concept Store 49
Brocoli Restaurant 142
Brontie 51
BRUM 41
Brume 116
Brutal 152
Bubula 130
Butcher 129
Ça Kroustille! 198
Cabaïtan 140
Cabana Café Latino 245
Café Comptoir Abel 106
Café des Adjoints 114
Café des Anges 122
Café des Fédérations 105
Café Dorner Frères 212
Café du Jura 106
Café Gadagne (Brunch) 220
Café Joyeux 213
Café Lisboa 160
Café Noon 201
Café Terroir 116
Caillou 212
Canaima 190
Cap Natura 94
Carbone Restaurant 123
Carmelo 162
Carnégie Hall 132
Casa del Gusto 24
Casa Lupita 189
Casa Soho 246
Casino Grand Partouche 66
Casita 212
Catarsis 153
Cellerier 134
César Love Shop 250
Chan 181
Chefsquare Lyon 72
Chères Cousines 192
Chez Antonin 134
Chez Bànôi 183
Chez Grand-Mère 108
Chez Jaillet 122
Chez Léon 134
Chez les Garçons 123
Chez Paul 105
Chez Rosa 123
Chez Song 172
Chikin Bang - Cordeliers 178
Chocolaterie Philippe Bel 37
Chop Chop 172
Christine Beauté 94
Christophe Deville - Hypnothérapeute 96
Chuck Burger 204
Cigale 234
Cinéma Les Alizés 79
Cinéma Lumière Bellecour 78
Cinéma Lumière Fourmi 78
Cinéma Lumière Terreaux 78
Cinq Mains 154
Climb Up Lyon Gerland 62
Closed Escape Game 67
Co-Maker 71
Cochon Iodé - Croix-Rousse 133
Coco Lyon 123

Coin Café 213
Comics Zone & Côté Manga 54
Comptoir B 150
Comptoir de Saint-Cyr 128
Comptoir des Fromages 30
Copain comme canard 113
Copains Copines sur la Colline 119
Côté Bellecour 232
Coupés-Coupés 133
Courir à Lyon 63
Court Bouillon 121
Crazy Salmon 135
Crema 212
Crêperie Bigoudène 110
Crêperie EMREN 111
Crêperie Marie Morgane 110
Crêperie Tout est Tentant 111
Crispy Soul 206
CROQ & COOK 202
Croûton 126
Cueillette 140
Curnonsky 146
Cyril Nitard 33
Dangerhouse 55
Daniel et Denise (Saint-Jean) 108
DEB's Bistro 176
Déboutonnées 250
Delicatessen 129
Delizie Italiane 33
Demi-Lune Brasserie 44
Diggers 36
Dikkenek Café 228
Dimension Stores 48
Dr Yeast 228
DRIP - HIIT Studio 62
Du Fun aux Fourneaux 71
Du Monde Ailleurs 185
E.REEL 69
El Andalous 168
El Cafetero 188
El Monumental 31
Elea Réflexologie 97
Empanadas Club 187
Engimono - Préfecture 172
ENIGMATIC 68
Enracinés 142
Épicerie Madame 32
Epona 116
EriKoffee 37
Escape TV 68
espaceplaisir 250
Esperanto 218
EVA Lyon Nord 69
F&K Bistroclub 247
Faiparla 202
Falcone 163
Fantino 162
Feel Gong 97
Féroce 126
Figlio by Fiston 162
Fika Lyon 212
Fiston - Mercière 116
Flair 155
Flam's 110
Focaccia NOVETTINO 162
Fondue Lyon 172
Franz 206
Frau 200
Fresco Glacier 37
Frite Alors ! 191
Fromagerie B.O.F - La Martinière 29
Fromagerie D'Austerlitz 29
Fromagerie du Vieux Lyon - Crèmerie Lyonnaise 30
Fromagerie Mons - Lyon Charité 29
Fromagerie Tête d'Or 30
Fruisy 36
Fufu Ramen 177
Fujiyama 55 178
Game in Lyon 66
Gang Nam 173
GOLD MEAT 133
Gomex Cantina 189
Gonzague Burgers 205
GOUTANOUS 111
Greekia Bellecour 199
Green Island 111
Groom 245
Guillaume Flochon 39
Gurgussum (Erythréen) 166
Gustavo 142
Hache Attack 69
Halle Tony Garnier 80
HEAT 207
Hopper 227
Hopstore 225
Hot Club 241
House of Bears 229
Ichiban 170
Ikône 216
Il Fico 164
Improvidence Théâtre 81
Indo Bistrô 174
Inspire Pilates Studio 63
Inter Caves 44
Irisé Paris - Lyon 89
Island Poke - Opéra 201
Japontori 170
Joanny Durand 26
Jobaar 239
John Doe Lyon 68
Johnny's Kitchen 204
JS Musique 55
Kaffee Berlin 203
Kargo Kulte 229
Kass Poz 167
Kefi 161
Kim Prouhet Massages 94
KIM's BAP 173
Kinoko 175
L Bar 246
L'Alerte Rouge 226
L'Ambassade 248
L'âne sans queue 226
L'Antiquaire 232
L'Arbre Sec 129
L'Argot 132
L'Arquebuse 116
L'Assiette du Vin 120
L'atelier de Marion 205
L'Atelier des Augustins 147
L'atelier Gourmand 72
L'Atelier Street Food 200
L'Auberge des Canuts 108
L'Azimut 62
L'Écume 126
L'Empanaderia 198
L'Épicerie de Béline 32
L'Epicerie Équitable 31
L'Epick 127
L'Équilibriste 139
L'Escapade du Danton 118
L'Étage 147
L'Huitrier 135
L'Illustre 236
L'Octave 155
La Baguette Magique 231
La Baignoire 231
La Barque Bleue 135
La Bodeguita Cubana 188
La Boîte à Café 210
La Bonâme de Bruno 151
La Bouteillerie 235
La Caraïbéenne 188
La Cave des Gratte-Ciel 44
La Cave Ô Papilles 42
La Chapelle Café 246
La Chopinière 41
La Clef de Voûte 241
La Commune 207
La Corée 173
La Crêperie de Dédé 110
La cuisine de Moudéry 166
La Famille 119
La Faute aux Ours 247
La Feria 247
La Garibaldine 28
La Grillardière 131
La Grooverie 239
La Kave Maltée 228
La Lanterne 250
La Limonade de Marinette 240
La Lùz 113
La Maison 132
La Maison Cobalte 211
La Maison du Marron 33
La Maison Géorgienne 161
La Maison Thaï - LYON 7 182
La Mangue Amère 165
La Meunière 114
La Nef des Fous 121
La Nonna 164
La p'tite distrib 31
La Passagère 241
La Passeggiata 163
La Plank des Gones 113
LA PURE second hand 50
La Relève - Bar et Comedy Club 241
La Ruelle de PeïPeï 171
La Saint Louisienne 165
La Shisha des Gones 239

La Table - Institut Lyfe 126
La Table d'Ambre 148
La Table d'Eugène 146
La Tamtamerie 156
La Trappola 199
La Vache Rouge 132
La Verrière 156
La Vieille Réserve 43
La Voie Himalaya 175
LalQila 176
Langues de Chá 214
Laska 141
Lauren Durieux - cabinet d'hypnose 96
Le 405 225
Le Bal des Ardents 53
Le Bar 1341 232
Le Baroudeur du Vin 42
Le Bavard 228
Le Biergarten 230
Le Bieristan 230
Le Bistrot d'Abel 117
Le Bistrot d'Odette 118
Le Block by Solis 48
Le Bouchon de Paille 30
Le Bouchon des Artistes 108
Le Bouchon des Cordeliers 107
Le Bouchon des Filles 105
Le Bouillon Paradis 127
Le Canut et Les Gones 120
Le Casse Museau 106
Le Casse-Tête Delaunay 67
Le Cercle Boxing 62
Le Ch'ti Pot Ney 112
Le Cochon Qui Boit 114
Le Comoedia 79
Le Complexe Café-Théâtre 79
Le Comptoir Cecil 118
Le Comptoir Libanais 185
Le Coq et la Mule 160
Le Desjeuneur 216
Le Diable Rouge 41
Le Diamant Bleu 251
Le Domaine de Limagne - LYON 5 26
Le Fantôme de l'Opéra 233
Le G5 240
Le GentleCat 239
Le Grand Liban 185
Le Grand Réfectoire 117
Le Grisbi 233
Le Hoggar 168
Le Jean Moulin 149
Le Karachi 175
Le Limonadier 148
Le Melhor 232
Le Mercière 117
Le Pain de Sucre 188
Le Paravent 52
Le Pâton 202
Le Penjab 176
Le Père 100 184
Le Père Pénard 53
Le Perko Café 214
Le Petit Abuluzi 183
Le Petit Chalut 25
Le Petit Grain 183
Le Petit Salon 249
Le Poêlon d'Or 107
Le Poivron Bleu 123
Le Poligone 233
Le Porte Pot de l'Île Barbe 43
Le Ravenala 112
Le Shalimar 175
Le Simple Goût Des Choses 124
Le Six 249
Le Speaker 79
Le Splendid 124
Le Sucre 248
Le Sully 124
Le Suprême 149
Le Taj Indien 175
Le Touareg 168
Le Vivarais 108
Le Zeste Gourmand 149
Lémamas 49
Leptine 151
Les 3 Dômes 117
Les 4G 109
Les Adrets 109
Les Arpenteurs 237
Les Artistes 28
Les Assemblеurs - Préfecture 236
Les Berthom - Opéra 225
Les Bons Vivants 130
Les Boulistes 120
Les Dimanches chez Lou 219
Les Éclaireurs - Beaux-Arts 38
Les Évadés 121
Les Filous 199
Les Fines Gueules 109
Les Fromagivores 112
Les Garçons Bouchers 131
Les halles du Japon 32
Les Imparfaits 51
Les Infidèles 117
Les Loges 148
Les Marmottes 113
Les Merluchons 133
Les Minimalistes Tattoo 91
Les Muses de l'Opéra 240
Les Oies Sauvages 132
Les Papas Sucrés 218
Les Petites Cantines - Vaise 128
Les Petites Cantines - Vieux Lyon 140
Les Petits Siamois 182
Les Pièces Vintage 49
Les Tontons Burgers 205
Les Trois Jean 30
Librairie à Soi.e 54
Librairie L'oeil cacodylate 54
Librairie La Bande Dessinée - LaBD 54
Librairie Passages 53
Like An Elephant 141
Lipopette - Terreaux 177
Look Vintage 50
Louis Simart Artisan Chocolatier 37
Loutsa - Saint Nizier 210
Löyly Spa 95
Ludovic B Restaurant 124
LUGDUNUM - Musée & Théâtres romains 77
Lulla 202
Lyon Dakar 165
M Restaurant 124
Mademoiselle A 89
Mademoiselle Rêve 236
Mademoiselle Simone 152
Mag A Lys 52
Magma Coffee Shop 210
Maison Auræ 91
Maison Ball Lyon 26
Maison Courgette 140
Maison Malleval 44
Maison Mathûvû 48
Maison Moly 147
Maison Pozzoli - Ferrandière 27
Maison Pupier 25
Maison Rousseau 134
Maison Vianey 25
Maître Bœuf 131
Malting Pot - Lyon 7 227
Malto 227
Malva 160
Mama Chow 182
Mamie Couscous 168
Manitas - Café Céramique 71
Manto 171
Matisse 23
Mazzi 32
Médusa Tattoo 90
MEGAZONE - VAISE 70
Meïsō Lyon 95
Mellow Coffee Shop 216
Mémorial National de la Prison de Montluc 76
Merle Huîtres et Coquillages 25
Mertensia 149
Messob 167
Météore Vintage 49
Miam Café 211
Midipopote 201
Mill Factory 219
Milord Circus 155
Milpa 189
Mimo - Côté Bar 234
Minerva Piercing 90
Mochicas Cafe 190
Moi j'm'en fous je triche 238
Momiji Café 170
Monsieur Kim 173
Mont Berliner - LYON 1 200
Mosaïque Pâtisserie 38
Mousse 41
MROC Villeurbanne 62
Mulli 189
Multivers 240
Murmures 147
Musée Cinéma et Miniature 77
Musée des Beaux-Arts 76

Musée des Confluences 76
Musée Docteur Mérieux 77
My Pot' 71
Naanwich'riz 200
Nacre 135
NAFAS 186
Nano Vendôme 163
Nashville Hot Chicken 191
Nicolas Lyon Terreaux 42
Ninkasi Cordeliers 226
Nishiki Ramen 177
No Diet Club - Food Tours 61
Nok Nok 182
Nosch 130
Notre Maison 109
Noucadémie Xi'an 171
Nouyeah 171
Nuage Cafe 217
O'kiosque Lyon 52
O'kypos 161
Octobre Caviste 235
Odília Restaurant 188
Odysseus 68
Ogam 174
OGAM Bunsik 178
Ojji Vintage shop 50
OK Sushi 179
Okara 213
Okto Sushi 180
On Veille au Grain 72
Onigiri Records 55
Opaline 120
Oto Oto 170
Overcraft Café 238
Pampa 187
Papé 211
Papillonnes 125
Partisan Boulanger 28
Passage du Désir 251
Pâtisserie Caroline Hubert 39
Paupiette 24
Pause Piquante 251
PEPPE PIZZERIA Lyon 164
Père & Fish 135
Petit Ogre 152
Petit Osaka - LYON 1 169
Petit Pays 32
Philly Soul - Street food Américaine 192
Piece of Cake 39
Piedra 153
Pierre et Marcellin - Félix Faure 29
Pierre Guillaume Parfumeur Lyon 52
Pignouf 204
Pimprenelle 218
Pineappleroom 234
Piquin 189
Plantes Pour Tous 51
Platypus Brewpub 227
PNY Burger 204
Poissonnerie Le Saint Pierre - LYON 3 26
Poissonnerie Lugdunum Marée 26
Popeyes Louisiana Chicken - Part-Dieu 192
Pralus La Boulangerie 27
Prana 141
Puppies Yoga 63
Puzzle Café 213
PY Restaurant 125
Quai des Oliviers 33
Quantine 130
Racine 150
Raj Mahal 176
Rakwé - Ainay 211
Ramen Katsuya 177
Ramen Vert 178
Rascal 154
Ravello 164
Regain 147
Relie-Délivre 53
Rénald Grabinski hypnotiseur 96
République Fleurs 51
Restaurant Air du Pays 168
Restaurant de la Soie 131
Restaurant Décalé 125
Restaurant des Îles 111
Restaurant Fond Rose 128
Restaurant Le Grand Café de la Préfecture 118
Restaurant Le Musée 107
Restaurant Marguerite - Bocuse 127
Restaurant N133 155
Restaurante Milonga 187
Reyna 186
Rivière Kwaï 181
Robert Plouvier - Graphologue 96
Rock'n'Eat 247
Roi Alexandre 160
Roliko 127
Roots Culture 88
Rose de Damas 186
Royal Spa 95
Sabaï Sabaï 174
Saku Restaurant 171
Salon Bo. 88
Samantha Vonviper 90
Sambahia 187
Saône 148
Sapido 199
Sauce Poulette 125
Sauvage 234
Saveurs Antillaises 112
Saveurs d'Asie 183
Saxifrage 170
SENSAS 69
Sepela 166
Shinzo 179
Shiyo - Grand Hôtel-Dieu 169
Shoez Gallery 48
Sinabro 174
Siprès 150
Sista Place 193
Skepsi 161
Skull 240
Slake Jacobins 218
Slake Terreaux 210
SLICE - Pizza Shop & Craft Beer 193
SLO Coffee Shop 220
Smash & Beef 206
Smash Burger Joint 205
Smokey 193
So Be Happy - Yoga du rire 97
So Grill 205
Soda Bar 233
Soif ! 235
Soleil Levant 179
SÖMA 148
Sonic 249
Souk Souk 167
Spa des Canuts 95
Studio Ana'e 88
Sushi Shokudo 179
Suzette Crêperie 110
Suzette Pancakerie 217
Table et Partage 146
Taggat 154
Takao Takano 149
Takumi 177
Terroir & Nénuphar 128
Thaï Bien Être 94
thank me after 219
The American GooD BURGER 203
The Glam Queens Playground 63
The Hill Club 191
The Monkey Club 233
The White Rabbit 237
Théâtre des Célestins 81
Théâtre des Clochards Célestes 80
Théâtre du Point du Jour 81
Ti Amo Maria 164
Tiki Vinyl Store 55
Tire-toi une Bûche 238
Toda 184
Tomé 217
Traiteur Sassoun Montplaisir 33
Trèfle 142
TripFrip 50
Trokson 246
Tsukimi 54
UFO 151
Uncle Thaï 182
Único Artisan Glacier 37
Veronatuti 163
Vincent TTT 91
Virtual Room 66
Vivants 226
Wasabi 180
Wine You Want 120
Yaafa 139
Yoga Korner 63
Yokai Cafe 201
YULAN 172
Yummy Pancakes 217
YUSHAN 180
YUZUYA - IZAKAYA BAR 169
Zeitgeist 214
Zendo's 161
Zio 199
Zoï 38

Anciens GUIDES



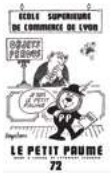
1967-1968



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



2027

Remerciements

Heureux d'être contents de vous présenter notre bijou qu'est ce guide. Cependant, au-delà de notre équipe de 40 personnes, nous n'étions pas les seuls à contribuer à ce guide. C'est pourquoi nous tenons à remercier tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de ce projet fantastique.

LES CAMPAGNES

Il était une fois une bande de petits fripons qui se mettait une mine au bar après une ~~dure~~ journée de travail. C'est bien nous, les Spartas. D'abord Team Roquette puis Fadalton, rejoints par nos compères Ehpaddingtons, oui, on en a fait du chemin ! Il paraît même que des Pirates et des Wings se sont infiltrés au mandat. Merci à vous pour avoir rendu la compétition aussi trépidante, et pour votre participation à ce projet faramineux qu'est le Petit Paumé. Évidemment, merci à la Corpocabana, à la Loutre et à Malbranque qui ont dirigé ces campagnes à merveille en alliant tradition et modernité. Merci à Patrick (Petit Paumé 88/89) pour ton aide durant nos campagnes (on n'oublie pas). Enfin, merci, merci et encore merci aux Pastas qui nous ont transmis le flambeau pour ce guide 2027.

LA LOGISTIQUE

L'aventure événementielle du Petit Paumé commence très vite et pour nous, les petits nouveaux, qui l'organisent et ne s'y connaissent pas du tout, cela peut vite devenir un vrai enfer. Heureusement, nos fidèles anges gardiens sont toujours là pour nous.
Nous remercions tout d'abord notre prestataire électricité *Novelty,* notamment Gregory et Nils pour leur compréhension et leur patience face à des étudiants qui confondent les kVA et les Watts. Merci à notre prestataire sécurité *My Safe Security,* qui veille sur notre matériel, et un petit peu sur nous aussi ! Un grand merci également à nos partenaires : *NEPO, Appie, Deux Cinq* et *La Péro,* sans qui la buvette du Petit Paumé ne serait pas ; ainsi qu'à *Loca Réception* et *Prom Event* qui nous fournissent tout le matériel nécessaire.
Tout ceci nécessite d'être transporté avec amour, nous remercions donc *Mingat* et Thibaut Catella pour le transport et la logistique. Même si le staff garage n'est pas le plus apprécié, il faut dire que le nouveau du Petit Paumé a vraiment la classe, merci Locakase !

LE VILLAGE

Premier gros événement de l'année, le Village du Petit Paumé a célébré sa 25ème édition début juin sur les places Saint-Jean et Édouard Commette. Mettre en lumière les produits et savoir-faire lyonnais était un beau défi, relevé grâce à un accompagnement précieux.
Merci à la mairie du 5ème arrondissement, à l'*OTEP* ainsi qu'à la police municipale, les pompiers et la Croix-Blanche pour leur soutien.
Merci également à tous les exposants, créateurs, producteurs qui font vivre l'âme de notre événement, nous espérons vous revoir nombreux l'année prochaine. Une pensée également pour tous ceux qui sont venus animer le Village : Nelly, Alexandra, Sup de Coteaux, La Ménagerie mais aussi les artistes : Pi!nk Pixy, Eify, Luther & Loretta, Martinez et Noir Eden, sans vous la fête serait moins folle !
Merci aussi à vous les Lyonnais venus partager ce moment. Enfin, merci à tout notre mandat pour toute la motivation et l'aide apportée pour l'organisation du Village, désolée pour cet affreux planning, mais démonter des tonnelles à 2h du matin, c'est quand même plus fun à plusieurs.

LANCEMENT BELLECOUR

Le lancement Bellecour rassemble artisans et Lyonnais autour d'un même événement. Nos premiers remerciements vont naturellement à l'ensemble des Lyonnais qui font vivre cet événement depuis plus de 40 ans.
Nous remercions également l'ensemble des partenaires qui nous ont aidés, de près ou de loin, à organiser cet événement aussi complexe que divertissant. Mention spéciale à la mairie du 2ème arrondissement et au soutien de M. Oliver, au service de l'*OTEP* ainsi qu'à M. Lasledj pour ses précieux conseils en amont de l'événement.
Nous remercions également notre duo musical, Radio Scoop, pour son implication lors du lancement, mais aussi tout au long de l'année : une collaboration qui ne cesse de prendre du sens pour nos deux organisations.
Parce qu'ils participent à la richesse de cet événement, nous tenons également à souligner le formidable travail de tous les artisans présents lors du lancement et à les remercier pour leur confiance.
Enfin, je tiens à remercier l'ensemble du mandat du Petit Paumé pour son implication, ainsi que les renforts extérieurs qui nous sont d'une aide précieuse. Merci à tous de faire vivre cet événement et de continuer à contribuer à son succès.

LANCEMENT VILLEURBANNE

Après le traditionnel lancement Bellecour, nous avons eu le plaisir de vous retrouver pour cette nouvelle édition du lancement Villeurbanne, devenu un rendez-vous incontournable.
Un grand merci à la Ville de Villeurbanne et à sa mairie pour leur soutien et leur confiance renouvelés chaque année.
Merci également à tous les Villeurbannais, Lyonnais et curieux venus partager ce moment avec nous.
Un grand merci également à nos partenaires, exposants et prestataires qui ont contribué à faire de cette journée un moment convivial et festif.
Enfin, nous tenons à remercier tous les membres du Petit Paumé qui ont donné toute leur énergie pour faire vivre cette journée.
Merci à toutes celles et ceux qui ont contribué à faire de ce lancement Villeurbanne un beau moment de convivialité.

PETITES PAUSES

Un grand merci aux établissements qui ont fait briller les Petites Pauses cette année. Grâce à leur accueil chaleureux et leur flexibilité, chaque édition s'est transformée en un véritable dancefloor à l'ambiance unique.
Un immense merci à *Deux Cinq, La Péro* (encore une fois) pour leur précieuse collaboration, ainsi qu'à toute l'équipe de *Radioactive* et à Louis Moal pour avoir rythmé nos événements.
On remercie aussi *Dress Code* pour la touche de paillettes obligatoire et *Déclic* pour avoir immortalisé tous ces souvenirs.
Enfin, le plus grand merci vous revient, à vous les habitués comme les nouveaux venus. C'est votre énergie qui fait vibrer les Petites Pauses au fil des mois : vous êtes le cœur de ce projet et nous avons hâte de continuer à élargir les horizons des différents participants.

OPEN AIRS

Je vous remercie vous, vous tous, vous qui êtes venus danser, boire, chanter durant ces belles journées d'été. Rien n'aurait été possible sans vous non plus, les staffeurs, que ce soit derrière la buvette ou derrière le volant (évitons de mélanger les deux), et je suis certain que nous garderons en tête de bons souvenirs. Merci aussi à vous, nos partenaires, notamment *l'Instituto Cervantes* pour votre confiance renouvelée. C'est toujours un bonheur de collaborer avec vous et soyez-en sûrs, vous avez déjà une place particulière dans notre cœur. Mais merci également à vous, nos exposants, qui faites vivre nos Open Airs. Je ne vous oublie pas non plus, vous, les artistes qui nous ont fait partager de si beaux moments. Alors oui, MERCI à vous tous, pour avoir fait vivre ces Opens Airs. Nous avons pris un énorme plaisir à tous vous rencontrer et espérons que vous avez apprécié tout autant que nous passer du temps à nos côtés.

PETITE AGENCE

Faire vivre le Petit Paumé et maintenir sa gratuité historique est un défi que la Petite Agence relève chaque année grâce à un réseau de partenaires exceptionnels.
Un immense merci à Monsieur Patrick Pietruszka qui, par ses conseils toujours avisés, a su donner à nos démarcheurs les clés pour exceller.
Le succès de cette 58ème édition repose également sur l'engagement de nos partenaires privilégiés. Nous adressons nos remerciements les plus sincères à *TCL SYTRAL Mobilités, la Région Auvergne-Rhône-Alpes, Capgemini Invent, KPMG, Potager City, ainsi qu'à Radio Scoop pour leur soutien.*
Que vous soyez de nouveaux collaborateurs ou des soutiens de la première heure, merci à l'ensemble de nos clients et prestataires pour votre confiance. C'est grâce à votre engagement que le Petit Paumé continue de rayonner dans le quotidien des Lyonnais.

TRÉSORERIE

Nous souhaitons d'abord exprimer toute notre gratitude à Mes Bès et Derrien, nos avocats, qui nous accompagnent avec autant de rigueur que de bienveillance depuis plusieurs années. Un immense merci également à nos fidèles partenaires. Merci à Sandrine Lagier et Lamia Gaetano, du cabinet InExtenso de Villeurbanne, pour leur présence indéfectible année après année. Notre gratitude va aussi à Clémence Moine, de l'agence BNP Paribas Lyon Jean Macé, toujours réactive et disponible. Du côté de l'agence LCL Lyon Jean Jaurès, un grand merci à Jérôme Ovize, pour cette collaboration agréable et efficace. Enfin, nous adressons nos plus sincères remerciements à Isabelle Dulac, de l'agence AXA Burgun Dulac, pour son expertise précieuse.

IMPRIMERIE

Une fois de plus, nous tenons à saluer le travail remarquable de *l'Imprimerie Guillaume,* dont le soutien est resté indispensable à la création de cette édition. Nous exprimons notre vive reconnaissance à Olivier Taillez pour la rigueur de ses orientations au fil des mois.
Nos remerciements sont également adressés à Sylvain Gillis et Yann Desreumaux pour leur maîtrise des outils de fabrication et leur réactivité en amont de l'impression.
Par ailleurs, nous adressons nos sincères remerciements à la société *Brochex,* qui prend en charge les étapes de finition et la logistique à Vénissieux, garantissant ainsi l'ancrage local du Petit Paumé. Grâce à leur réactivité, ils nous permettent d'assurer sereinement l'organisation et la distribution du fameux Petit Paumé !

CRÉATION

Un grand merci à l'ensemble des agences ayant participé à notre appel d'offres. Nous avons eu grand plaisir à découvrir vos propositions aussi abouties que créatives. Nous espérons avoir l'occasion de vous retrouver lors de prochaines éditions.
Nous adressons également nos plus sincères remerciements à l'agence Comète, qui a contribué à faire de cette 58ème édition une réussite. Merci pour votre implication, votre adaptabilité, votre écoute et surtout votre créativité, qui fait de ce guide 2027, une édition à en perdre la boule. Nous souhaitons enfin remercier tout particulièrement Eve, Camille, Laurine, Alexandre, et Thomas. Grâce à votre talent et à votre investissement, notre thème a pris vie pour donner naissance à un guide audacieux, haut en couleurs et unique. Nous avons beaucoup apprécié travailler à vos côtés et partager cette aventure avec vous. Votre bonne humeur et votre engagement ont largement contribué au plaisir que nous avons eu à mener ce projet ensemble.
Nous vous souhaitons une très belle continuation dans vos projets et beaucoup de succès pour les prochaines aventures.

DI & INNOVATIONS

Un immense merci à tous ceux qui font vivre le digital du Petit Paumé. Cette année, le programme était ambitieux : un site entièrement refondu pour lui refaire une beauté et le grand retour de l'application. Les deux sortent en même temps que ce guide alors si vous lisez ces lignes, foncez les découvrir ! Merci aux anciens mandats pour l'héritage de ce beau bébé digital. Enfin, merci d'avance aux internautes pour l'accueil et vos clics que vous réserverez à ces nouveaux supports.

COMMUNICATION

Un immense merci à nos précieux partenaires médias et culturels pour leur soutien tout au long de l'année. Notre reconnaissance va tout particulièrement aux équipes de *Yapluka,* menées par Matheo Sanchez, ainsi qu'à Léopold Briffod et Zoé Boucher de *Culturel Lyon.* Ensemble, nous faisons rayonner la scène culturelle locale. Merci également aux équipes de *Radio Scoop* pour leur accueil et leur engagement, qui donnent une résonance unique à nos chroniques et événements. Grâce à ces collaborations précieuses, le Petit Paumé continue de grandir, d'innover et de toucher un public toujours plus large.
Nous espérons vivement que cette belle aventure commune se poursuivra avec la même énergie !

PRODUCTION

Comme chaque année depuis plus de 30 ans, nous tenons à remercier Mes Bès et Derrien pour leurs conseils juridiques avisés. Merci à tous les établissements de nous avoir accueillis si chaleureusement : ce guide est écrit grâce à vous !
Merci aux 36 autres ogres du mandat qui se sont rempli la panse et qui ont contribué à la rédaction de ce guide. Nous sommes désolés (les 4 monstres de la rédac) d'avoir été relous, chiants, méticuleux, tatillons : c'était nécessaire pour avoir un guide parfait et, il faut le dire, vous avez assuré les choubidous. Merci à l'Espace Rencontre de l'emlyon de nous avoir accueilli chaque semaine pour corriger les critiques (c'était un tunnel sans fin) et c'est malheureusement la dernière fois qu'on l'utilisera... Pas merci à la JE avec qui on se bat chaque semaine pour avoir la salle dans l'Espace Rencontre (évidemment c'est une blague). Cependant, merci à la JET qui n'est toujours pas au courant qu'ils ont une salle réservée dans cet Espace Rencontre, vous êtes vraiment généreux. Merci à Larousse qui nous a vraiment aidés à orthographier des mots farfelus (vous êtes les best sah)

afin d'éviter de nous ridiculiser devant le public lyonnais. Finalement, le meilleur pour la fin : merci Jhon Rachid (de son vrai nom Mohamed Ketfi) d'avoir pris le temps d'écrire cette belle préface.

EMLYON

Cette année encore, nous avons la chance d'évoluer au sein d'un campus moderne, fonctionnel et idéalement implanté au cœur de Lyon. Que rêver de mieux pour un guide lyonnais, qui met à l'honneur celle qui est, à nos yeux, la plus belle ville de France ?
Depuis 58 ans, l'emlyon nous offre ce cadre propice au travail, à l'épanouissement et à l'engagement associatif.
Nous remercions chaleureusement notre école pour sa confiance et son soutien, ainsi que sa direction, Mme Isabelle Huault et M. Lionel Sitz, pour leur reconnaissance.
Notre gratitude va également au pôle VEVA, notamment Mme Soos, Mme Carmignano-Rejony et Mme Bonamy, ainsi qu'au pôle Communication, et plus particulièrement Mme Simon, pour leur accompagnement précieux et leur disponibilité tout au long de l'année.
Merci également à la direction Alumni, notamment Mme Deslage, pour son aide appréciée.
Nous saluons également l'engagement du service Partenariats, en particulier Mme Toutounji et Mme D'Hermies, qui nous ont permis de poursuivre notre belle collaboration avec *Capgemini Invent*.
Enfin, un immense merci à l'ensemble des associations de l'emlyon qui participent à nos événements et à la réalisation de ce guide : *le Conseil de Corporation, Déclic, Radioactiv, Dress code, le Noise, le collectif Olympe, le BDE*, avec une mention spéciale à la *JET* pour sa contribution fidèle année après année.
Merci à tous pour cette entraide et cette bienveillance au quotidien, qui nous permettent de faire vivre la vie associative de l'école de la plus belle des manières.

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 2027. 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 Petites Pauses », « La Nuit du Petit Paumé » et « La Petite Agence ».

LES PETITES PHRASES

Ambre : ***« On pue l'amour avec Baptou »***
Anne-Ly : ***« Les gars c'est la merde »***
Antoine : ***« L'application arrive »***
Ariane : ***« Rh en A2-115 »***
Arthur : ***« Prochaine Petite Pause je bois pas »***
Cannelle : ***« Svp quelqu'un peut m'accompagner à l'invitation ? »***
Chloé : ***« Vous pouvez aller liker et commenter svp »***
Clara : ***« Je peux pas j'ai partiel à Paris »***
Colette : ***« Guys je reviens sur Lyon pour 2 jours »***
Daphné : ***« J'ai compétition avec la Team Ski »***
Effie : ***« Regarde mon golden comme il est mignonnnnnn »***
Élie : ***« Je suis beau et je le sais »***
Elise : ***« Je t'ai déjà dit que j'étais mexicaine ? »***
Émilie : ***« J'peux faire pipi ici ? »***
Ennzo : ***« C'est un farce ? »***
Estelle : ***« Ohhh monnn mimi boubou d'amour à la cannelle »***
Florielle : ***« Tu sais pas quoi faire à Lyon ? Viens là j'vais te montrer »***
Héloïse : ***« Qui m'a donné une base de prospect catastrophique ? »***
Inès : ***« Haaannnnnnng »***
Juliette : ***« Plu deu stande boufe pour Belecoure !! »***
Jules.A : ***« Je vous le dis chaque semaine mais vous ça vous prend 2sec nous on perd des heures »***
Jules.B : ***« Y'a que des mid »***
Karla : ***« Premier deg meuf »***
Lisa : ***« Je peux pas j'ai cheer »***
Louise : ***« N'oubliez pas vos notes de frais ! »***
Lucile : ***« C'est vraiment un mauvais tunnel »***
Martin : ***« Arrêtez de parler avec les gérants, surtout quand vous êtes bourrés »***
Maya : ***« J'ai encore signé cette semaine »***
Natacha : ***« Mais nooon mon chat il est pas gros, il est juste plein d'amour »***
Noé : ***« Nettoyez le local après votre passage par pitié »***
Pauline : ***« Je vais péter les plombs »***
Paul : ***« Bon là on passe à la partie que vous n'allez pas comprendre »***
Sacha : ***« Mec j'étais à Berlin la semaine dernière j'ai pas pu faire les factures »***
Salomé : ***« Je ramène Luis à la Petite Pause ! »***
Séo : ***« Je peux venir avec vous, j'ai peur de monter en Mingat »***
Stella : ***« Fin stop the car ! »***
Tom : ***« Svp on prend combien de fûts de Péro du coup »***
Victor : ***« Mais nan il a juste 5 semaines de retard on va pas lui mettre un retard »***
Vincent : ***« Kachow »***
Zoé : ***« Fin quid de … »***

Conception graphique, illustrations et mise en page : Comète
Imprimeur : Imprimerie Guillaume
Brochage et façonnage : Brochex
Typographie : Super Sunday Regular, Melt Swashes, DM Sans
Rédacteur en chef : Jules ADAM
Présidente : Natacha SZYMKOWIAK

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.
NE PEUT ÊTRE VENDU.

Le Petit Paumé t'invite à prolonger la fête !



Scanne-moi

LEPETITPAUME

@lepetitpaume

@lepetitpaume

Votre dose quotidienne de bons plans, d'événements et des meilleures adresses lyonnaises.

Rendez-vous sur

petitpaume.com

potagerCITY

Des fruits & légumes frais dénichés pour vous

livrés chez vous ou chez vos commerçants de quartier, à Lyon et ses alentours.

De saison et savoureux

Au plus près des producteurs



swile Edenred pluxee Up déjeuner Bimpli

www.potagercity.fr