

## LES FINES GUEULES

### Sous les pavés le partage

**Le lieu.** Il faut se faufiler à travers les ruelles pavées et pittoresques du Vieux Lyon pour atteindre ce repaire authentique. Bien loin des pièges à touristes, il ne triche pas avec la tradition. Aux commandes, Joël Salzi, passé par la meilleure école qui soit : celle de Collonges, chez Monsieur Paul. Leur point commun ? Un caractère affirmé et l'envie de partager le goût du vrai.

**L'assiette.** Elle en a de la gueule ! Et elle fleure bon l'amour des choses bien faites. Que choisir ? C'est bien là le problème. Pied de cochon en crépinette panée, gratin d'andouillette, cassolette de tripes de bœuf à la tomate, gratin de ravioles... Les plats affolent l'appétit et remplissent généreusement l'estomac. Mention spéciale pour la quenelle de brochet et sa bisque d'étrilles. Parmi les meilleures de la ville, parole de gone !

**Le plus.** L'effort apporté sur le signalement des plats végétariens, sans gluten et sans porc sur la carte, permettant à tous de se régaler sans inquiétude.

**Les prix.** Menus à 24,50 € et 28,50 €. Quenelle de brochet à 15,50 €.

16 rue Lainerie, Lyon 5<sup>e</sup> - ☎ 04 78 28 99 14

