

Lyon : Une adresse - Chez Mounier



Les possibilités de se restaurer sont nombreuses à Lyon. Les restaurants et bouchons s'alignent, proposant des menus tous aussi attrayants les uns que les autres.

Mais attention, tout bon lyonnais vous le dira. Pour déguster la vraie cuisine lyonnaise, il faut se rendre dans un bouchon. Et là aussi, il y a bouchon et bouchon. Normalement, un vrai bouchon authentique n'ouvre pas le soir et le week-end. L'attrait touristique de la ville a cependant provoqué l'ouverture le week-end de bouchons lyonnais fameux.

Attention cependant aux adresses du Vieux-Lyon qui sont principalement des "pièges". Je vous conseille donc un minuscule bouchon tout proche de la place Bellecour, que des locaux nous ont gentiment recommandé. Dans une petite rue parallèle à la place, la rue des Marronniers, parmi de nombreux restaurants, vous découvrirez la façade discrète de **Chez Mounier**. Réservez, si vous souhaitez espérer y manger.

Le bouchon se compose d'une première salle minuscule, décoré à la manière d'un bistrot. Puis d'une deuxième salle un peu plus grande, toute proportion gardée. La patronne domine les lieux de sa voix franchouillarde et de son franc-parler bien agréable. La carte est simple. Les prix sont modiques. Pour 13, 16 ou 18 euros, vous seront proposés des menus complets (entrée, plat, fromage et dessert). Toute la table lyonnaise vous sera proposée : Andouillette, Quenelle sauce Nantua, Tablier de sapeur, Salade lyonnaise ou Gnafron. A déguster, la tarte à la praline pour finir ce repas savoureux.

Le rapport qualité-prix y est excellent. Là encore, pas de chichi. Le vin est bon. La vaisselle est modeste mais ce qu'on vous y sert délicieux, c'est bien le principal non ?