



Tomo promet une cuisine légère, sans crème ni beurre, mais plutôt à l'huile d'olive. Et une présentation épurée

- France comme les boules de riz grillé avec leur bouillon, les graines de soja fermentées ou l'anguille grillée sur son riz. Menus de 13 à 55 euros. 7 rue Pierre Corneille, Lyon 6^e. Tél. : 04 78 41 84 60

CHEZ DENYS

C'est un restaurant de grill qui a remplacé cet été la saladerie Néo le Comptoir dans la Presqu'île. Aux commandes, on retrouve Denys Bonnard, l'ancien gérant du River Boat, qui a confié la déco de l'établissement à l'architecte lyonnais David Besson. Le rendu final, plutôt épuré, est à la fois classique et contemporain : murs gris brun, grand rideau rouge, chaises Starck, lampes Kartell, nappes à carreaux rouge et blanc...

A la carte du restaurant : du bœuf principalement avec 11 pièces différentes dont la poire, l'entrecôte, l'onglet, le rumsteck ou la traditionnelle côte. La viande, exclusivement d'origine française, est charolaise et montbéliarde. Et sélectionnée par le gérant. Elle s'accompagne de légumes frais, de frites maison ou de gratin dauphinois, mais aussi de différentes sauces au roquefort, à l'échalote ou au poivre vert. Le petit plus du restaurant : de jolies appellations de vin sont servies au verre, ce qui permet de se faire plaisir sans se ruiner. A noter que si on n'aime pas la viande, on peut se rabattre sur les salades, et même quelques poissons proposés à la carte comme le cabillaud et les gambas grillées. Côté desserts, on a le choix entre les traditionnels nougat glacé, crème brûlée ou coulant au chocolat. Menu de 13,50 à 26,50 euros. 21 rue du Bât d'Argent, Lyon 1^{er}. Tél. : 04 78 30 51 01

CHEZ GRAND-MÈRE

Ce petit restaurant du quartier Saint-Jean joue la carte du bouchon traditionnel, mais aussi de la cuisine de nos grands-mères. Place donc à des plats en sauce et mijotés, mais aussi aux spécialités incontournables comme la tête de veau, la quenelle de brochet, le gras double à la Lyonnaise ou l'aile de raie au beurre. En cuisine, on retrouve Hervé Quetat, un ancien du Patagon, célèbre bouchon du 2^e, qui s'est associé à Christophe Raphoz, ancien barman notamment au Bus Café et au bistrot de la Pêcherie. Chez Grand-Mère, on boit l'apéritif au comptoir avec quelques charcuteries lyonnaises en accompagnement. Mais la véritable salle du restaurant se trouve au sous-sol, où cette belle pièce voûtée toute en pierre accueille une cinquantaine de personnes. Passionnés de brocantes, les propriétaires ont décoré la salle uniquement avec des objets chinés dont de la vaisselle d'époque ou et une collection de Paris Match des années 50. Un cadre hors du temps. Menus de 15 à 22 euros. 11 rue du bœuf, Lyon 5^e. Tél. : 09 51 61 35 38

