

# LYON

*gourmand*

CHRISTIAN ET MURIEL MURE



"AUBERGE DE L'ÎLE"  
JEAN-CHRISTOPHE ANSANAY-ALEX

38<sup>e</sup> EDITION - ANNEE 2008-2009



## LE POTIQUET

27, rue de l'Arbre Sec 1er - ☎ 04 78 30 65 44

Fermé dimanche et lundi puis au mois d'août.

Son menu à 17€ du midi qui change chaque jour est l'un des meilleurs rapports qualité-prix de la Presqu'île. Il faut dire que le jeune Aurélien Gourrat (31 ans) est un élève de Daniel Leron de l'époque du "Panorama". Il a ensuite fait ses "classes" chez les plus "grands" comme Paul Bocuse, Jean-Paul Lacombe et Philippe Gauvreau. Ce jeune chef rêvait depuis l'âge de 15 ans d'ouvrir son propre restaurant relançant franchement ce "Potiquet" depuis le 20 septembre 2004 grâce à un excellent "bouche à oreille"... Il a maintenant trouvé son rythme de croisière épaulé au service par son épouse qui se fait plaisir avec des expositions d'artistes lyonnais aux murs de son restaurant comme celle de Charlotte Goldpink représentant des petites maisons des pentes de la Croix-Rousse. Le chef adore travailler les saint-jacques avec des garnitures de saison comme les espumas de poivrons verts, pois gourmands, girolles, fleurs de courgettes...

*Menus : 17€ (midi), 28€ et 34€. A la carte : variation chair de crabe (16€), saint-jacques poêlées déglacées eucalyptus (23€), cannelloni de gruë, mandarine impériale (7€). Vin à 30€.*



*Nouveau*

## LA CUISINE

9, rue Saint-Polycarpe 1er - ☎ 04 78 28 15 31

Fermé le dimanche. Service jusqu'à 22h30.

La Cuisine porte très bien son nom. Charles Girard (27 ans) ayant seulement ouvert le 15 mai dernier a déjà réussi une belle percée grâce à un excellent "bouche à oreille". Les amoureux de la cuisine à la plancha y trouveront leur bonheur avec les calamars, le filet de dorade, le thon et le saumon gravlax tous cuits à la plancha. Son menu carte à un prix abordable avec toutes ses spécialités offre beaucoup de choix avec un remarquable pavé de saumon au gingembre confit... Joli choix de desserts.

*Menus : 13€ (midi), 15€ (plat + dessert), 16€ (entrée + plat) et 20€ (entrée + plat + dessert). A la carte : calamars à la plancha, vinaigrette tiède au balsamique (8€), thon à la plancha, noodles, sauce soja sésame (13€), pavé de saumon au gingembre confit (13€). Pot à 6,90€.*