

# CHRONIQUE gourmande

## La Luciole Epatant rapport qualité-prix...



La Luciole  
50 rue Franklin  
69002 Lyon  
Tél. : 04 72 56 18 37  
[www.restaurant-la-luciole.fr](http://www.restaurant-la-luciole.fr)

Ouvert tous les soirs  
du lundi au samedi  
Réservation conseillée !

### Bienvenue au restaurant lyonnais

La Luciole, à deux pas de la Gare de Perrache et de la place Bellecour. Venez goûter une cuisine de traditions, dans un cadre délicieusement rétro et chaleureux.

**D**écouvrez les saveurs authentiques d'une vraie cuisine maison où chaque plat est réalisé par le chef Lucile (La Luciole, douce lumière de la gastronomie, c'est elle). Quel bonheur de savourer à nouveau une vraie blanquette de veau qui a mijoté pendant des heures sur un coin de fourneau, un délicieux gratin dauphinois ... ou de découvrir une terrine aux accents de campagne, préparée selon la recette d'une grand-mère.

Tout est réalisé *maison* avec des produits frais, variant selon les saisons et au gré de l'humeur de Lucile.

Des plats simples et succulents préparés à l'ancienne, un cadre cosy, une ambiance romantico-musicale aux accords de vieux jazz, un accueil charmant (Le Luciole à l'accueil chaleureux et précis, c'est lui.), voilà ce que vous trouverez en venant au restaurant **La Luciole**.

### Vins servis au pot, au verre ou à la bouteille

Dînez à la carte ou au menu  
3 menus à 20€, 22.90€ ou 24.90€

Vous trouverez, par exemple :

- Terrine de campagne maison aux fruits secs, ses cornichons à l'ancienne et sa confiture d'oignons
- Tatin à l'échalote et romarin
- Tomates aux deux façons, mozzarella, pistou, roquette
- Charlotte de courgette au chèvre frais
- Noix de Saint-Jacques au safran, trois riz
- Suprême de poulet aux morilles, gratin dauphinois
- Agneau aux olives, jus au thym et romarin, gratin dauphinois
- Bavette sauce Saint-Marcellin

Au dessert, craquez pour :

- Tiramisu café-crème de marrons
- Pêche pochée à la mélisse et pain d'épices maison
- Crème brûlée
- Tarte à la praline
- Mousse au pain d'épices
- Figues rôties au miel
- Panna cotta au coulis de framboise



Une cuisine ouverte sur la salle de restaurant en rez-de-chaussée et en mezzanine pour 30 convives.

## > DÉCOUVREZ LES SAVEURS AUTHENTIQUES D'UNE VRAIE CUISINE MAISON OÙ CHAQUE PLAT EST RÉALISÉ PAR LE CHEF LUCILE.

Le restaurant **La Luciole**, c'est aussi des fantaisies à l'ancienne, produits d'épicerie fine, comme son fameux vin d'oranges amères, ses célèbres confitures, son pain d'épices comme il faut.

### Les Fantaisies à emporter :

- Vin d'oranges amères
- Terrine de campagne aux fruits secs
- Terrine de cerf
- Confiture de figues
- Confiture de lait
- Confiture de marrons avec ses morceaux
- Confiture d'oignons



Et **sur commande**, du foie-gras mi-cuit et du pain d'épices. ■