Sur le pouce

42 Cyril Nitard
Snacking bistronomique

Dans ce comptoir-traiteur, le chef expert en pâté-croûte (il en a élaboré 17 recettes) œuvre chaque midi pour concocter des plats dont il a seul le secret, dont un club sandwich à faire rougir ceux des hôtels 5-étoiles.

84 rue Bechevelin, Lyon 7e. 0472707759. Du mardi au vendredi de 8h à 14h et de 17h à 20h. Samedi de 9h à 19h. Plat : 9 €.

© OKSANA LESAUX

43 Boko Loco
Tout est dans le bocal

La cuisine végétale n'est pas toujours enthousiasmante, mais dans les casseroles de Nicolas Paquette, elle vibre, elle chante et nous enchante : pana cotta menthe et petits pois, salade thaïe, dhal de lentilles, paëlla épicée… Cinq entrées, plats et desserts en bocaux renouvelés chaque mois.

77 rue Villeroy, Lyon 3e. 0980792839. Lundi au vendredi de 11h30 à 15h. Plat du jour en bocal (paëlla, falafels) : 8,50 €.

44 Madamann
Crêpe party

Il n'a pas de chapeau rond, mais un beau timbre de voix qui entonne des chants bretons et un sérieux sens de l'humour. Simon Lebatteux remplit le cœur et les estomacs de ses galettes dans les Halles de la Martinière. Succulent.

Place Gabriel-Rambaud, Halles de la Martinière, Lyon 1er. 0481918581. Du lundi au mercredi de 11h à 22h. Du jeudi au samedi jusqu'à 23h. Dimanche de 11h à 16h. Menu du midi : galette au choix + soupe/coleslaw : 10 €.

45 Toké *Bouchées de chefs*

Ces petits chaussons fourrés sont de petites pépites gourmandes, à l'intérieur desquelles les plus belles recettes de la gastronomie française s'expriment. Bœuf bourguignon, confit de canard et ses petites pommes de terre à la sarladaise, poulet aux champignons, blanquette… qui chacun ont une pâte spécifique. Magique.

2 rue Louis-Vitet, Lyon 1er. 09 86 31 33 55. 1 avenue Berthelot, Lyon 7e. 0987059009. Du lundi au samedi midi et soir, dimanche soir. Trois empanadas : 8,80 €.

© SUSIE WARDUDE