



Après l'[état des lieux des bars lyonnais](#) dressé par Qyrool lundi dernier, voici un cas concret : l'Épicerie Comptoir, un bar à vin (mais pas que !)

La première fois que je suis allée à l'Épicerie Comptoir, c'était entre Noël et le jour de l'an. La soirée entre collègues semblait largement compromise : tout était fermé du côté des Brotteaux, à l'exception d'un petit bar à vin rue Cuvier. **Et être ouvert n'était pas son seul mérite !** Une lumière douce, une ambiance feutrée, des tables comme des tonneaux de vin épurés, des étagères de bocaux et de bouteilles de vins pour déco... un bon début donc...

Des produits du terroir : le Sud à l'honneur

Comme chez un épicier, on est **entourés de produits** (terrines, tapenades, crèmes de légumes, conserves fines, vins...), et bonne nouvelle, **tout ce décor se commande et se consomme**.

On a goûté du bon **vin** du **Languedoc Roussillon**, commandé des **assiettes** de charcuterie, bien nettoyé le bocal de terrine (sauconner les parois c'est permis !), goûté du miel à la truffe sur du fromage de chèvre (miam)...

Et ceux qui n'aimaient pas le vin ? Ils ont bu de l'absinthe, et c'était beau à voir : le sucre qui fond sous la goutte à goutte, la cuillère qui va bien et la jolie fontaine à eau !

Et aussi : des plats savoureux

Forts de cette chouette expérience, on a réitéré la semaine dernière.

Jugez plutôt :

- Un (grand) verre de vin blanc de l'Hérault, très parfumé, limite fruité, mais pas sucré ni sirupeux : Les Hirondelles (*bien frais, bien agréable*)
- Des **tartinades** en guise d'apéro : du bon pain et – c'est le pot que nous avons choisi – de la crème de tomates confites aromatisées à la coriandre. Délicieux !
- Un deuxième verre des Hirondelles
- Un plat :
 - pour les uns, du **poulet au citron** : trois gros morceaux de poulet, tendres et bien imprégnés de la marinade, des quartiers de citrons confits bien fondants, une julienne de légumes. Copieux et bien parfumé !
 - pour les autres, des **joues de porc** et leur purée de pommes de terre. Bien appréciées aussi !

Verdict :

Au final : **22 euros par personne** pour la deuxième session, ce qui ne nous a pas semblé trop hors de prix, pour les quantités servies, l'originalité & la qualité des produits.

L'**atmosphère**, tranquille, nous a définitivement plu : une pause idéale pour se **détendre et papoter** après une journée de boulot.

Last but not least, on y est bien accueilli, bien conseillé, bien installé !



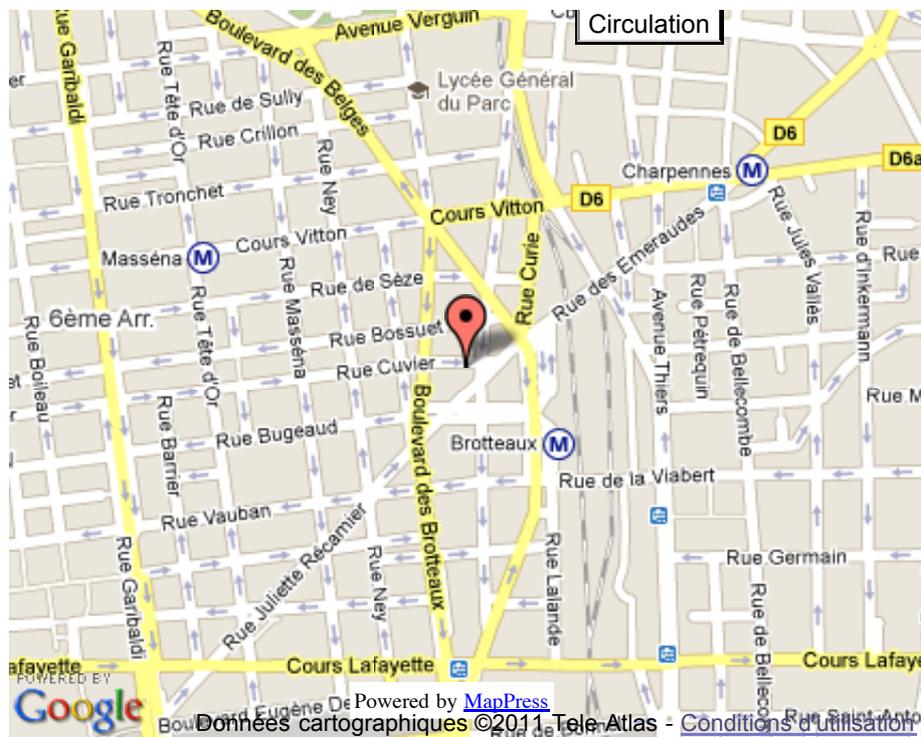
Plus d'infos :

[L'Épicerie Comptoir](#)

192 rue Cuvier (69006)

+ un autre établissement au 40 rue Dunois (69003)

04.72.60.85.44



Climatiseur de cave

Climatiseur de cave à vin Koolwine Jusqu'à 25 m3 Expéd. 48H

www.koolwine.fr

Articles en relation :

- [Restaurant-buffet portugais Lyon-Charpennes : A'petisco](#)

Tags : [69006](#), [Brotteaux](#)

3 Commentaires à “L'Épicerie Comptoir : un bar à vin vers les Brotteaux”



1. Le 26 janvier 2011 à 18:21 [Myrtille](#) a répondu : #

Ahhhhhh de l'Absinthe, j'ai très envie de tester l'absinthe moi ^^ (c'est pas vraiment de « la vraie » si, c'était pas « prohibé » fût un temps ?) ...

Gautier, Manet, Baudelaire, Maupassant, Degas, tout ça tout ça ...

[Répondre](#)



2. Le 26 janvier 2011 à 18:26 [Myrtille](#) a répondu : #

Ok c'est le nom qui est interdit mais pas la boisson ... mais ce fût bien le cas :

<http://www.gazetteabsinthe.fr/?p=46>

[Répondre](#)