

La Cave d'À Côté



Nichée au cœur de Lyon, tel un secret bien gardé, entre deux petites rues, La Cave d'À Côté (c'est son nom) rime avec découverte fort agréable. Le cadre, à la fois cosy et décontracté, nous transporte déjà vers les plaisirs de la dégustation. C'est dans cet environnement, où se marient vieilles pierres, fauteuils en cuir et mur de bouteilles, que l'on pourra s'initier aux plaisirs bachiques, avec les soirées initiation, ou encore découvrir une référence parmi la centaine présente. La Vallée du Rhône est évidemment très bien représentée, position géographique oblige, mais également la Bourgogne toute

proche, sans oublier le Beaujolais, voisin de Lyon, avec notamment de belles références en Saint-Amour, Chiroubles, Juliéna, Moulin à Vent et Morgon. Les vins d'Alsace, les Bordeaux et vins du monde ont aussi leur place. Mais la préférence du taulier va à Vacqueyras. *"J'ai beaucoup d'amis sur*

Site web de la Cave d'À Côté

octobre

Acheter



La Cave d'À Côté



les soirées initiation, ou encore découvrir une référence parmi la centaine présente. La Vallée du Rhône est évidemment très bien représentée, position géographique oblige, mais également la Bourgogne toute

proche, sans oublier le **Beaujolais**, voisin de Lyon, avec notamment de belles références en Saint-Amour, Chiroubles, Juliéna, Moulin à Vent et Morgon. Les vins d'Alsace, les Bordeaux et vins du monde ont aussi leur place. Mais la préférence du taulier va à Vacqueyras. "J'ai beaucoup d'amis sur cette appellation" confie Frédéric Billon, le patron des lieux. Avec une assiette du terroir (saucisson, jambon, fromage, pâté), ils feront merveille. On pourra poursuivre avec le cru de son choix tout en se délectant d'une tarte maison aux pralines.

> La Cave d'À Côté - 7 rue Plenay - 69001 Lyon
Ouvert du lundi au samedi - Tél. : 04 78 28 31 46.
Prix : assiette terroir à 9 €

(Photo DR)

Les
dacteurs

iquez
ici !

Source: [http://www.picrocol.com](#)