



Histoire du pôt lyonnais :

Au moyen Age, il s'appelle l'Asnée (Unité de mesure : ce qu'un âne peut porter, soit 93 litres) c'est donc sa contenance en vin. Au XVIème siècle, il devient le "Pôt", cruche contenant 2,08 l.

Au XVIIème siècle, il diminue encore et ne contient plus que 1,04 l.

Au XIXème siècle, vers 1843, il est ramené à 46 cl soit 1/2 pinte.

Depuis 150 ans ce "Pôt" fait partie de la tradition lyonnaise. Ainsi dans tous les bars et les «Bouchons» lyonnais on voit sur les tables ces bouteilles en verre épais avec un cul d'environ 4cm de diamètre lui donnant une bonne assise. Pour reconnaître quel cru était dans le "Pôt" Côtes du Rhône ou Beaujolais en rouge, Mâconnais ou Saint-Véran en blanc, on fixait des élastiques de différentes couleurs passées sur le goulot du "Pôt".

Nos Formules le Midi

*Du Mardi au Samedi
Hors Jours Fériés*

Le Panier du Marché

*Suggestion sur l'ardoise en fonction
des produits du marché.*

Entrée, Plat, Dessert :
16.50€

+ Verre de Vin : 19.00€

+ Café : 18.00€

+ Verre de Vin et Café : 20.50€

Plat, Dessert : 14.50€

Le pot lyonnais 25cl : 5.50€

Le pot lyonnais 46cl : 15.00€

Café : 1.80€

*Les Titres restaurants sont acceptés
uniquement le Midi en semaine*