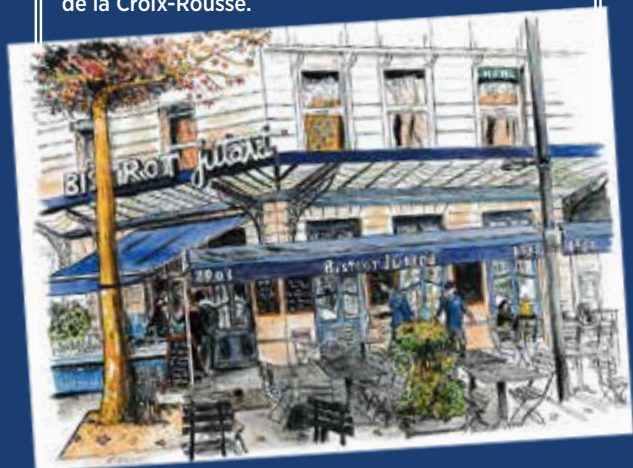


# HISTOIRE DE BISTROT JUTARD



À la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, un établissement nommé "Café de la Gare" était situé en face de la gare d'arrivée du premier funiculaire urbain de Lyon, la "Ficelle de la rue Terne". Il s'agissait d'un hôtel-restaurant. En 1920, il fut racheté par Antonin Jutard, qui était à la fois hôtelier-restaurateur et courtier en vins. Antonin Jutard fut également propriétaire de plusieurs brasseries lyonnaises. Il mourut assassiné en 1942 par la milice en tant que résistant et franc-maçon. En 1930, l'établissement fut repris par Gaston Simonet et devint le siège du "Grand Prix Littéraire de Lyon", fondé par un cénacle littéraire local. Après la seconde guerre mondiale, le restaurant et l'hôtel devinrent des établissements distincts et le Jutard perdit peu à peu sa renommée gastronomique pour devenir un bar PMU dans les années 90. Depuis son rachat en 2011, le Jutard cherche à renouer avec sa tradition culinaire et artistique, en tant que lieu accueillant et de qualité où tous les habitants se côtoient dans l'esprit village de la Croix-Rousse.



# L'INSTANT CAFE

## *Formule Petit Déjeuner - 7€*

Grande boisson chaude + Jus d'orange pressé (15cl)  
+ 1 Viennoiserie + 1 Tartine

## *Assemblages Sélectionnés*

Espresso Florio, 100% Arabica	1,60€
Double espresso	3,20€
Décaféiné	1,90€

## *Grands Crus d'Arabica (100%)*

Sumatra Racé et exotique	1,90€
Costa Rica Acidulé et complet	1,90€
Moka d'Ethiopie Sauvage et parfumé	1,90€
Mexique <b>BIO</b> Fin et subtil	1,90€

## *Boissons Gourmandes*

Cappuccino (18 cl)	3,60€
Latté Macchiato (25cl)	3,60€
Caffé Latté (18 cl)	1,90€
Noisette (7 cl)	1,70€
Frappelatté (30 cl)	4,00€
Café Viennois (18 cl)	3,60€
Irish coffee au Jameson (18 cl)	8,00€
Boisson chocolatée (18 cl)	3,40€
Le plaisir onctueux d'une préparation lactée au chocolat	
Chocolat Viennois (18 cl)	4,40€
Grand Crème (18cl)	3,60€

## *Thés - 3,40€*

Noir Ceylon O.P.
Noirs aromatisés Grand Earl Grey / Chaï des Comptoirs (épicé)
Verts Sencha <b>BIO</b> / au Jasmin
Vert aromatisés à la Menthe <b>BIO</b>
Rooïbos aux épices
Rooïbos aux fruits rouges

## *Tisanes Bio - 3,40€*

Traditionnelle Verveine (citronnée, désaltérante)
Vertueuse / Recette Exclusive
Tisane des Comptoirs (fraîche, végétale)

## *Petit Déjeuner*

Croissant ou Pain au chocolat	1,20€
Tartine beurrée et confiture	2,50€

# NOS PLATS

## Tapas

- Calamars frits sauce aigre-douce, citron 6,50€
- Tartare de maquereau (Atlantique) 11,50€  
chips de feuilles de riz, coulis et brunoise de poivron
- Coquillages en persillade selon arrivage 9,90€
  
- Rougail saucisses maison 6,90€
- Croque-monsieur au jambon à la truffe 9,50€
- Tataki de bœuf charolais 11,50€  
cacahuètes torrifiées, pickles d'oignon rouge, coriandre
- Planche de charcuterie 14,90€
- Planche de charcuterie et fromages 15,90€
  
- Patatas bravas sauce maison 4,90€
- Oeufs BIO mayonnaise épicée maison 4,90€
- Pimientos de Padrón frits 6,90€  
crème de maïs au lait de coco
- Burrata brunoise de tomates et de poivrons, pesto maison 9,50€
- Oeufs parfaits à la crème de truffe, parmesan, croûtons 9,90€
- Cerveille de canut 5,00€
- Croquettes de brie mayonnaise épicée maison 6,50€
- Demi-camembert rôti miel ou chutney maison 6,90€
- Assiette de fromages et chutney maison 6,90€
- Saint-Marcellin entier 6,00€  
demi 3,50€

## SUGGESTIONS DU JOUR - Voir nos ardoises

- SALADE LYONNAISE** 12,90€  
Salade de saison, lardons, croûtons, oeuf parfait
- PÂTES DU JUTARD** 11,90€  
Avec supplément "jambon Serrano" 14,50€  
Sauce au choix :  
- truffe et copeaux de parmesan  
- pesto maison et copeaux de parmesan
- TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS** 15,90€  
Sauce maison, mille-feuilles de pommes de terre, jaune d'oeuf mariné au soja, salade de saison
- CONTRE-FILET CHAROLAIS** 19,90€  
Sucrine assaisonnée aux herbes, patatas bravas  
Sauce au choix :  
- beurre maître d'hôtel  
- jus de viande
- BURGER DU JUTARD** 15,50€  
Haché de bœuf origine France, cheddar, poitrine fumée, oignons caramélisés, sauce maison
- PLAT ENFANT** 7,00€

De septembre à mai, l'Écailler ouvre son banc d'huîtres du jeudi midi au dimanche 15h. Passez directement vos commandes et réglez-les au banc.  
L'Écailler vous livre à table!



# CARTE DES VINS

## Verres, fillettes ou pots

<b>BLANCS</b>	12cl	25cl	46cl
Mâcon Villages AOP Sec, rond	3,90€	6,90€	13,00€
Viognier IGP Pays d'Oc Sec, fruité	4,00€	7,00€	13,50€
Muscadet AOP Vif, minéral	4,00€	7,00€	13,50€
Chablis AOP Tendre, léger	4,50€		
Uby No 4 IGP Côtes de Gascogne Moelleux	4,00€	7,00€	13,50€
<b>ROSÉS</b>	Verre	Fillette	Pot
IGP Méditerranée Frais, fruité	4,00€	7,00€	13,50€
<b>ROUGES</b>	Verre	Fillette	Pot
Côtes du Rhône AOP Sec, rond	3,90€	7,00€	13,50€
Saint-Joseph AOP Puissant, fin	4,50€	8,00€	15,50€
Grands crus du Beaujolais AOP Selon arrivage	4,00€	7,00€	13,50€
Chamasûtra IGP du Gard Souple, ample, fruité	4,00€	7,00€	13,50€
Montagne-St-Emilion AOP Château du Grand Baril Fruité, tannique	4,50€		

## Notre vin du mois

Voir nos ardoises

## Bouteilles (75cl)

<b>BLANCS</b>	
Picpoul de Pinet AOP "Le Pied Marin"	13,50€
Chablis AOP	23,50€
Saint-Véran AOP "Domaine Carrette"	23,50€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP "Les Bêtes Curieuses"	19,00€
Hautes-Côtes de Beaune 2021 AOP "Les Montbatois"	27,00€
<b>ROUGES</b>	
Aloxe-Corton 2021 AOP "Domaine Delarche"	41,50€
Montagne-St-Emilion 2019 AOP "Château du Grand Baril"	23,00€
Morgon 2020 AOP "Côte du Py"	22,50€
<b>ÇA PÉTILLE !</b>	
Champagne Mumm Brut Cordon Rouge AOC	55,00€
Prosecco AOP "Riccadonna"	21,00€

## Desserts Maison - 6,00€

Crème brûlée      Fondant au chocolat  
Café gourmand      Carpaccio de fruits

4 mignardises sans café : 5,50€

L'alcool est dangeureux pour la santé, à consommer avec modération.  
Tous les prix sont TTC, service compris.

Le registre des allergènes et origines des viandes est disponible au bar.  
Millésimes susceptibles de changer en cours de saison.

# SIROTER

## Cocktails

Servis avec 6 cl d'alcool

Lillet Spritz, Suze Spritz, Campari Spritz	7,00€
Apérol Spritz	7,00€
Americano Vermouth rouge (4cl) , Campari (3cl), soda	7,00€
Caïpirinha Cachaça brésilienne	8,50€
Mojito Havana 3 ans	8,00€
Gin Citadelle & son tonic	8,00€
Moscow Mule, London Mule	8,50€
Vodka Absolut ou Gin Citadelle	
Concentré de gingembre <b>BIO</b> , eau pétillante, citron vert	
Folle Envie <b>BIO</b> & son tonic	7,50€
Moût de raisins infusé au citron	

## Cocktails sans alcool

Suze Tonic Zero (25cl)	5,00€
Virgin Mojito (33cl)	6,00€
Virgin Spritz (20cl)	6,00€
Ceder's Gin & son tonic (26cl)	6,00€
Virgin Mule (26cl)	6,00€

Ceder's (gin sans alcool), gingembre **BIO**, eau pétillante

## Apéritifs

Anis des Gônes le Pastis Lyonnais (2cl)	3,50€
Pastis 51, Ricard (2 cl)	3,00€
Ricard fruité à l'amande <b>BIO</b> (2 cl)	3,50€
Ricard plantes fraîches (2 cl)	3,50€
Kir Mûre, Cassis, Framboise, Pêche (14 cl)	4,00€
Vermouth Routin blanc, rouge (7 cl)	4,00€
Suze, Lillet, Porto, Campari (5 cl)	4,00€
Folle Envie <b>BIO</b> (5 cl)	4,50€
Moût de raisins infusé au citron	
Vins de fruits mûrés Suzanne (10 cl)	5,00€
Fruits selon la saison	

## Spiritueux

	4 cl
Citadelle Gin français	6,50€
Absolut Vodka suédoise	6,50€
Havana 3 ans Rhum cubain doré	6,50€
Havana 7 ans Rhum cubain ambré	7,50€
La Hechicera Rhum hors d'âge de Colombie	10,00€
Diplomatico Rhum vieux du Venezuela	8,00€
Lagavulin 16 ans tourbé Single malt écossais	10,00€
Scapa "The Orcadian" Single malt écossais	9,50€
Jameson Blended irlandais	6,50€
+ Supplément soda (10 cl)	0,50€

## Digestifs

	4 cl
Peppermint, Menthe Pastille,	
Bailey's, Limoncello	6,50€
Calvados, Eau de vie de poire	6,50€
Cognac VSOP	8,00€
Génépi	7,50€
Chartreuse jaune, verte	7,50€
Chartreuse cuvée spéciale (selon disponibilité)	10,00€

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Tous les prix sont TTC, service compris.

# SIROTER

## Bières pression

	25 cl	50 cl
1664 blonde	3,50€	5,90€
Grimbergen blonde	3,90€	7,00€
Pietra ambrée	3,90€	7,00€
1664 blanche	3,90€	7,00€
Bière du mois	3,90€	7,00€

★ HAPPY HOURS SUR LES PINTES  
TOUS LES JOURS DE 17H À 21H ★

★ Pintes (50 cl): 5,00€ ★

★ Bière du mois (50 cl): 5,50€ ★

## Bières & Cidres en bouteilles (33cl)

X-Rousse Ambrée La Canute (5°)	5,90€
Pietra blonde sans gluten <b>BIO</b> (5°)	5,90€
Kasteel Bière belge aux cerises du Nord (8°)	5,90€
La Chouffe Bière blonde belge (8°)	5,90€
Rocket Fuel Ibex - NEIPA de Morzine (5.8°)	5,90€
Energibajer Bière danoise Sans alcool (0.0°)	4,90€
Artz Bière blanche rosé et cidre (5.2°)	5,50€
Cidre Topa Brut basque (6°)	5,50€
Cidre rosé Appie (2.9°)	5,00€

## Boissons alternatives

Sans trop de sucres, saines et de bon goût!

Kimber Fizz Concentré de gingembre <b>BIO</b> et eau pétillante (33 cl)	4,00€
Charitea Thé vert glacé au gingembre (33 cl) <b>BIO</b>	4,90€
Lemonaid Limonade au citron vert (33 cl) <b>BIO</b>	4,90€
Jus de fruits artisanaux Tomate, pomme, pomme-framboise, poire, abricot, pêche de vigne, orange (25 cl)	4,00€

## Sans alcool

	25 cl	50 cl	100 cl
Sirop à l'eau (2 cl)	2,50€	3,50€	
Vittel		4,00€	4,50€
San Pellegrino		4,00€	4,50€
Fuzetea pêche (25 cl) ★		3,80€	
Limonade artisanale (33 cl)		3,50€	
Perrier (33 cl)		3,80€	
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33 cl) ★		3,80€	
Schweppes Tonic, Agrumes (25 cl) ★		3,80€	

★ 3,00€ pendant les Happy Hours entre 17h et 21h

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Tous les prix sont TTC, service compris.