

# HISTOIRE DU BISTROT JUTARD



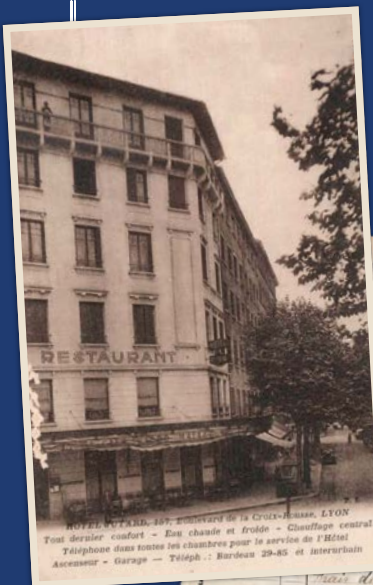
## À la fin du 19<sup>e</sup> siècle,

l'établissement, qui est à la fois hôtel et restaurant, se nomme « Café de la Gare ». En effet, il est situé juste en face de la gare d'arrivée de la « Ficelle de la rue Terne », inaugurée en 1862, qui est le tout premier funiculaire urbain dédié au transport de passagers de Lyon.

## Dans les années 1920,

l'établissement est racheté par Antonin Jutard - qui lui donna son nom - et qui avait une activité à la fois d'hôtelier-restaurateur et de courtier en vins du beaujolais et du mâconnais.

Antonin Jutard fut propriétaire de plusieurs brasseries lyonnaises et il mourut assassiné par la milice en 1942 comme résistant et franc-maçon.



BEAUJOLAIS & DU MACONNAIS  
Expédition Directe à la Propriété

**A. JUTARD** - Courtier en Vins  
PROPRIÉTAIRE DU CAFÉ DE LA GARE, LYON-CROIX-ROUSSE

chez café 17 rue Dumenge à Lyon  
Doit

restituer payables à Lyon, sans escompte.

le 22 janvier 1921

vin rouge finissant ensemble  
(livraison du 15. 9. 1921)

12.75	°
1.00	°
1504.55	
500	
1004.55	

Beaube.  
Reçu acompte sauf à déduire  
Hôtel Jutard

# NOS PLATS

## *À partager*

- Patatas bravas 4,90€
- Burrata et tomates 7,90€
- Crumble de légumes 6,50€
- Trio de tartinade 7,50€
  
- Carpaccio de bœuf au pesto 6,90€
- Rougail saucisse 6,50€
- Wrap poulet, fromage et crudités 7,90€
- Croque-monsieur au jambon à la truffe 8,90€
- Assiette de charcuterie 14,00€
- Assiette de charcuterie et fromage 14,90€
  
- Calamars frits 5,90€
- Harengs pomme à l'huile 5,50€
  
- Croquettes de brie 5,90€
- Camembert rôti au miel 6,90€
- Assiette de fromage et confiture 5,50€
- Saint-Marcellin entier 6,00€
- Terrine de chèvre, pistache, tomate confite 7,50€

## *Carte de saison*

- SALADE LYONNAISE** 12,50€  
Salade, lardon, oeuf poché, croûton
- SALADE CÉSAR** 13,50€  
Salade romaine, tomates, volaille française  
Sauce César: parmesan, anchois, oeufs
- MELON ET JAMBON SERRANO** 12,50€
- TARTARE DE THON** 18,50€  
200gr préparé au couteau façon Jutard
- PENNE À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ** 11,90€
- BURGER DU JUTARD** 15,50€  
Haché 180gr origine France, cheddar, bacon
- TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS** 16,90€  
200gr préparé au couteau façon Jutard
- LA PIÈCE DU BOUCHER** 19,90€  
Au choix: sauce au poivre vert ou beurre maître d'hôtel
- PLAT ENFANT** 7,00 €

## *Desserts Maison - 6,00€*

- Salade de fruits frais
- Café gourmand
- Fondant chocolat
- Crème brûlée
- Verrine du moment

# CARTE DES VINS

## *Verres, fillettes ou pots*

<b>BLANCS</b>	12cl	25cl	46cl
Mâcon Villages AOP Sec, rond	3,50€	6,00€	11,50€
Viognier IGP Pays d'Oc Sec, fruité	3,50€	6,00€	11,50€
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	3,50€	6,00€	11,50€
<b>ROUGES</b>	Verre	Fillette	Pot
Côtes du Rhône <b>BIO</b> AOP Sec, rond	3,50€	6,00€	11,50€
Saint-Joseph AOP Puissant, fin	4,00€	7,00€	13,50€
Faugères <b>BIO</b> AOP Fruité, gourmand	4,00€	7,00€	13,50€
Chamasûtra IGP du Gard Souple, ample, fruité	3,60€	6,50€	12,50€
Montagne-St-Emilion AOP Château du Grand Baril Fruité, tanique	4,50€		

## *Notre vin du mois*

Voir nos ardoises

## *Bouteilles*

<b>BLANCS</b>	75cl
Picpoul de Pinet AOP Le Pied Marin	13,50€
Chablis AOP	23,50€
Saint-Véran AOP Domaine Carrette	22,50€
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP Les Bêtes Curieuses	19,00€
Hautes-Côtes de Beaune AOP Les MontBatois	26,50€
<b>ROUGES</b>	75cl
Aloxe-Corton AOP Domaine Delarche	39,50€
Montagne-St-Emilion AOP Château du Grand Baril	23,00€
Morgon AOP <b>BIO</b> La Roche Pilée	23,50€
<b>ÇA PÉTILLE!</b>	75cl
Champagne Lanson AOC	55,00€
Prosecco AOP Riccadonna	21,00€

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

# SIROTER

## Cocktails

Servis avec 6 cl d'alcool

Lillet Spritz	6,50€
Suze Spritz	6,50€
Campari Spritz	6,50€
Apérol Spriz	6,50€
Americano Martini rouge, Campari	6,50€
Caïpirinha Cachaça brésilienne	8,00€
Mojito Havana 3 ans	8,00€
Gin Citadelle & son tonic	8,00€
Folle Envie <b>BIO</b> & son tonic	7,00€
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 <b>BIO</b> , 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	

## 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€
Pacto Navio Rhum veilli en fut de Sauternes	8,00€
Diplomatico Rhum vieux du Vénézuéla	8,00€
Lagavulin 16 ans tourbé Single malt écossais	9,50€
Aberlour 12 ans Single malt écossais	9,00€
Jameson Blended irlandais	6,50€
+ Supplément soda (10 cl)	0,50€

## Digestifs

	4 cl
Peppermint, Menthe Pastille, Bailey's, Limoncello	6,50€
Calvados, Marc de Bourgogne,	6,50€
Eau de vie de poire	
Cognac VSOP	8,00€
Génépi	7,00€
Chartreuse jaune, verte	7,00€
Chartreuse cuvée spéciale	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€	5,50€
Grimbergen blonde	3,90€	6,90€
Pietra ambrée	3,90€	6,90€
1664 blanche	3,90€	6,90€
Bière du mois	3,90€	6,90€

★ HAPPY HOURS ★ SUR LES PINTES ★

TOUS LES JOURS DE 17H À 21H

★ Pintes (50 cl): 5,00€ ★

## Bières & Cidres en bouteilles

	33 cl
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€
Energibajer Bière danoise <b>Sans alcool</b> (0.0°)	4,50€
Cidre Galipette <b>BIO</b> (4°)	5,90€
Cidre rosé Appie (2.9°)	5,00€

## Boissons alternatives

Sans trop de sucres, saines et de bon goût!

Gimber 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>	4,50€
Lemonaid Limonade au citron vert (33 cl) <b>BIO</b>	4,50€
Deliscus Hibiscus rouge et menthe (25 cl) <b>BIO</b>	4,50€
Jus de fruits Bissardon Saint-Paul-en-Jarez Tomate, pomme, pomme-ramboise, 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		3,90€	4,50€
San Pellegrino		3,90€	4,50€
Fuzetea pêche (25 cl) ★			3,60€
Limonade (25 cl)			3,00€
Perrier (33 cl)			3,70€
Coca Cola, Coca Cola Zéro (33 cl) ★			3,60€
Schweppes Tonic, Agrumes (25 cl) ★			3,60€

★ 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.

# L'INSTANT CAFE

## *Formule Petit Déjeuner - 7€*

Grande boisson chaude + Jus d'orange  
+ 1 Viennoiserie + 1 Tartine

## *Assemblages Sélectionnés*

Espresso	1,50€
Double espresso	3,00€
Décaféiné	1,80€

## *Grands Crus d'Arabica*

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)	3,40€
Caffé Latté (18 cl)	1,80€
Noisette (7 cl)	1,60€
Frappelatté (30 cl)	4,00€
Café Viennois (18 cl)	3,20€
Irish coffee (18 cl)	8,00€
Boisson chocolatée (18 cl)	3,20€
Le plaisir onctueux d'une préparation lactée au chocolat	
Chocolat Viennois (18 cl)	3,20€

## *Thés*

Noir Ceylon O.P.	3,20€
Noirs aromatisés	3,20€
Grand Earl Grey / Fruits Rouges / Chaï des Comptoir (épicé)	
Verts Sencha <b>BIO</b> / au Jasmin	3,20€
Vert aromatisés à la Menthe <b>BIO</b>	3,20€
Rooïbos aux épices	3,20€

## *Tisanes Bio*

Traditionnelle Verveine (citronnée, désaltérante)	3,20€
Vertueuse / Recette Exclusive	3,20€
Tisane des Comptoirs (fraîche, végétale)	

## *Petit Déjeuner*

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

## HOTEL-RESTAURANT JUTARD

157. Boulevard de la Croix-Rousse, 157

T. B. 29-85

LYON

*G. Simonet*  
SUCCESEUR

Spécialité  
de Noces et Banquets

Diners sur Commande

Menus à 10, 15 et 16 fr.

Ascenseur

Téléphone dans  
toutes les chambres

Tout dernier confort

SERVICE BRASSERIE

R. C. LYON A 97.771



### *Dans les années 1930,*

l'établissement fut repris par Gaston Simonet. Sous l'impulsion de ce dernier, qui se voulait amateur des belles-lettres, l'établissement devint, jusqu'à la seconde guerre mondiale, le siège du « Grand Prix Littéraire de Lyon » fondé par un cénacle littéraire fréquentant le quartier et l'établissement, à l'instar de ce qui se faisait à Paris à Montmartre.

### *Dans les années de l'après-guerre,*

le restaurant et l'hôtel deviennent des établissements distincts et le Jutard perd peu à peu sa renommée gastronomique. Il deviendra un bar PMU au début des années 90.

### *Depuis sa reprise par les propriétaires actuels en 2011,*

Le Jutard renoue avec sa tradition culinaire et artistique et se veut un lieu accueillant et de qualité, où tous les habitants se côtoient dans cet « esprit village » qui caractérise notre beau quartier de la Croix -Rousse.

