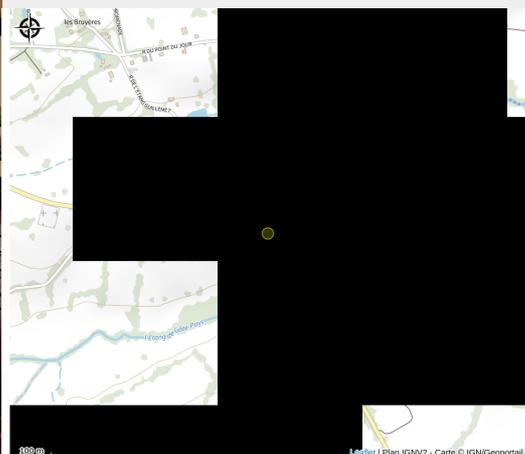


# Chez Mézou - Le bistrot du musée

Allier



Crédit photo : intérieur salle de restaurant (Le Bistrot du Musée)



*Restauration traditionnelle labellisé  
"Bistrot de Pays".  
Cuisine de tradition française réalisée  
avec les produits de producteurs locaux  
et régionaux.*

## Infos pratiques

Categorie : Restaurants

# Description

Si, désormais, en venant « Chez Mézou » les clients ne sont plus tout à fait aux « Lucioles », « le bistrot du musée » est avant tout le bistrot de Couzon. Ils le nommeront comme ils le souhaitent, l'essentiel est qu'ils se sentent un peu chez eux en s'installant à une table dans ce décor reconstitué de café-comptoir des années 50, ou à peu près...

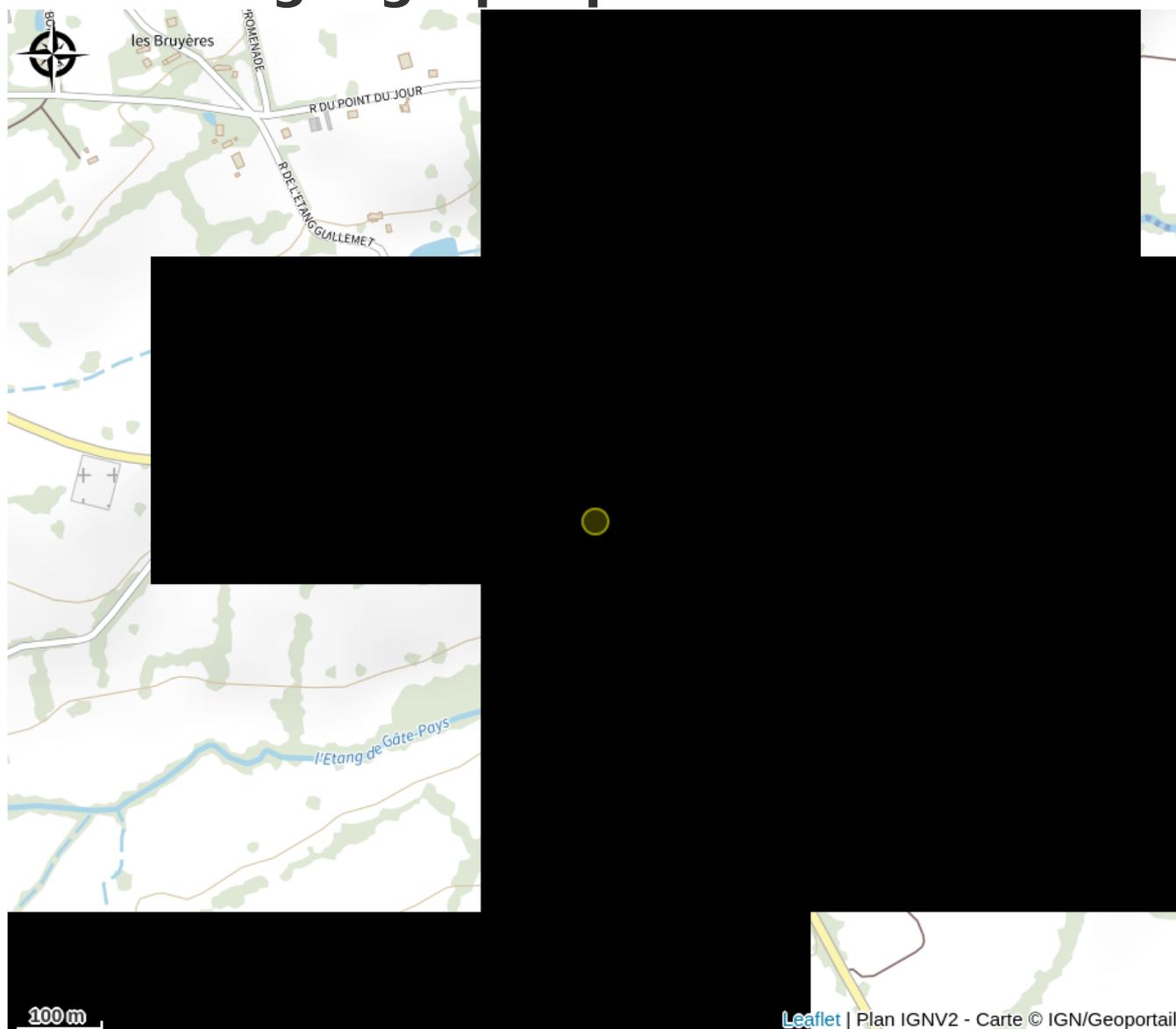
Si nous avons souhaité retrouver cette atmosphère de bistrot de village, c'est parce que la chaleur des boiseries y est plus accueillante que la rigueur froide des plastiques et des pvc et que les produits qui sont travaillés en cuisine veulent eux-aussi avoir la saveur des années d'authenticité et de gaieté, celles des discussions animées mais bienveillantes, et le goût des produits bien faits, respectueux des valeurs simples de la vie quotidienne, que l'on partage dans le verre ou dans l'assiette.

Ne sont servis ici que des viandes, des volailles, des œufs et des légumes du Bourbonnais... Ceux par exemple des « Cagettes de Couzon » association de producteurs locaux, qui alimentent la cuisine chaque jour, comme les éleveurs qui vivent et travaillent à proximité du village.

Malgré les « principes de précaution » qui régissent mais restreignent depuis quelques années notre mode de vie « à la française », nous proposerons une carte des vins qui, au fil des mois, fera son tour de France pour apprécier encore le savoir-faire de nos vignerons.

Dernier « détail » : Chez Mézou, il n'y a pas de produit congelé assiette ni de plat préparé dans une usine agro-alimentaire... Les terrines, les pâtés, les marinades, les daubes, les tartes, et les crèmes sont faits « maison ». En cuisine, Mélissa Guerlinger, jeune chef à peine trentenaire mais talentueuse, veille scrupuleusement au respect de ces principes...

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12/2024.

Fermé le lundi.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier et 25 décembre.

Horaires de services :

Le mardi, mercredi et dimanche de 12h00 à 14h00.

Le jeudi, vendredi et samedi de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 20h30.

Fermé lundi midi, lundi soir, mardi soir, mercredi soir et dimanche soir.

### Tarifs:

A la carte : de 11 à 16 € (Entrée : 2 et 7 € ; Plat : 11 et 16 € ; Dessert : 3 et 7 €).

Menus sur demande.

### Modes de paiement:

Chèque, American Express, Carte bancaire/crédit, Espèces, Paiement sans contact

### Services:

Animaux acceptés, Boutique, Accès Internet Wifi, Restauration, Plats à emporter/  
Plats cuisinés, Privatisable

*Fiche mise à jour par Office du tourisme de Moulins & sa région le 30/01/2024*

## Contact

8 route de Saint-Léopardin-d'Augy

03160 Couzon

Tél. 04 70 66 39 61

[chezmezou.lebistrot@gmail.com](mailto:chezmezou.lebistrot@gmail.com)

<https://www.chezmezou-lebistrot.fr/>