

ITINÉRAIRE GOURMAND

Guide 2023-2024

TABLES GOURMANDES



POITOU-CHARENTES

1 BOUTEILLE DE CHAMPAGNE
1 REPAS POUR 2 PERSONNES
OFFERTS
VOIR PAGE 72



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**

Maison fondée à Reims en 1851

Le Charles Heidsieck Brut Réserve doit sa typicité remarquable à ses 50% de vins de réserve et à une maturation de trois ans minimum dans d'imposantes crayères millénaires. Des partis pris qui en font l'un des champagnes les plus récompensés au monde. Comme son vin, Charles avait non seulement du style, mais aussi de la profondeur et un sacré caractère.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



MARTELL

COGNAC

FONDÉE  EN 1715



Cordon Bleu

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



C.P.L.D

DISTRIBUTION

GROSSISTE *VOLAILLES*

TOUTES VOS DÉCOUPES
DE POULET, PINTADE,
CANARD, LAPIN,
CAILLE, DINDE &
FOIE GRAS EVEINÉ, etc...



C.P.L.D DISTRIBUTION - ZAC de Bonnerme - 17800 PONS

Tél. 05 46 95 42 89 / Fax. 05 46 94 03 67

cpld.distribution@orange.fr / www.cpld-distribution.com

LE MOT DU PRÉSIDENT

Pascal PRESSAC
Président des Tables Gourmandes
Poitou-Charentes



L'Association des Tables Gourmandes vous invite à voyager à travers son itinéraire gourmand qui évolue au fil des ans.

Retrouvez cette année 42 établissements différents avec des histoires différentes à vous conter, et pourtant des maisons qui se rassemblent.

A travers ces étapes gastronomiques, venez découvrir ou redécouvrir les charmes d'une région aux attraits à la fois cachés et merveilleux, en passant par nos 4 départements de la Nouvelle-Aquitaine : la Charente, la Vienne, les Deux-Sèvres et la Charente-Maritime

Terre et littoral de gourmands et gourmandises regorgent de produits et de professionnels passionnés.

Les Tables Gourmandes du Poitou-Charentes privilégient les acteurs locaux comme partenaires, en vue du développement de ses restaurants.

Nous avons la chance de partager les mêmes valeurs et pourtant nous avons tous notre propre cuisine, notre propre ambiance, notre propre identité.

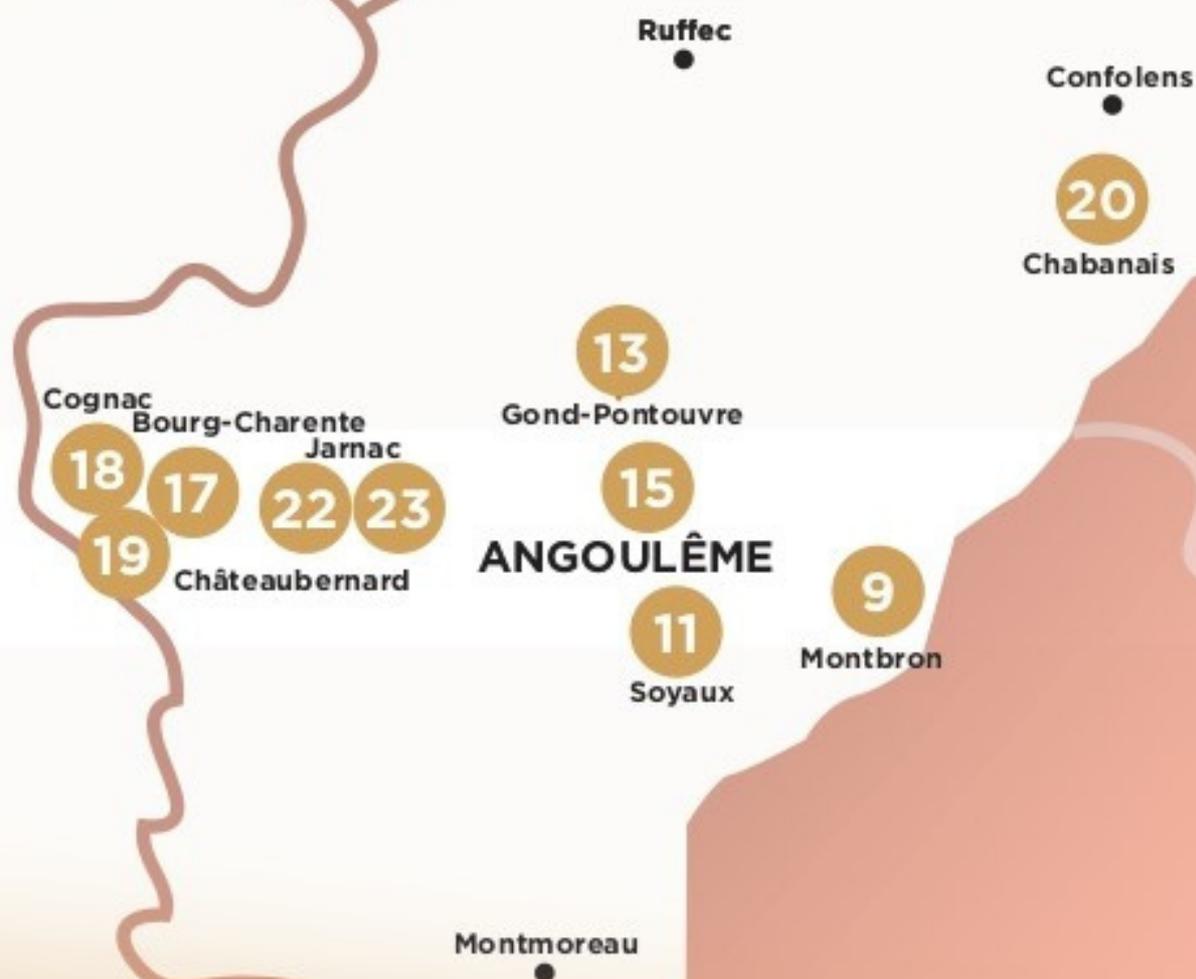
Tous différents, tous si proches.

Bon itinéraire gourmand.

16

EN CHARENTE

- 9 • Le Moulin de la Tardoire
- 11 • La Cigogne
- 13 • Le Moulin Neuf
- 15 • Le Comptoir de Brice
- 17 • La Ribaudière
- 18 • La Maison
- 19 • L'Yeuse
- 20 • Le Vieux Moulin
- 22 • Le Verre Y Table
- 23 • Le Restaurant du Château



Retrouvez tous les restaurants sur
www.tables Gourmandes.com





Le Moulin de la Tardoire

9



PRÉSENTATION

Situé sur une île bordée par la Tardoire, à proximité de deux châteaux du XV^e siècle, le moulin a été entièrement réhabilité. Dans ce cadre

enchanteur, au bord de la rivière, nous nous ferons un plaisir de vous accueillir pour un repas gastronomique.

Avec 2 salles de restaurant et une grande terrasse, nous proposons, midi et soir, une variété de plats savoureux à base de produits de saison, issus des circuits courts et des producteurs locaux.

RESTAURANT

Matthieu Brudo

- Responsable de cuisine : Matthieu Brudo
- Responsable de salle : Sébastien Uba

 **OUVERTURE**

**Du mercredi midi au dimanche midi
toute l'année**



28 € mids de la semaine
42 € mids et soirs de la semaine
60 € soirs de la semaine et week-end
85 € mids et soirs, semaine et week-end



La Forge de Pierre Pendu
16220 MONTBRON
05 45 66 41 46

restaurant@moulindeletardoire.fr
www.moulindeletardoire.fr



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**



CHARENTE

LE DÉPARTEMENT

La Charente,
un département qui vous ressemble,
un lien qui nous rassemble.



Facebook Département de la Charente - Officiel • Instagram @charente • Twitter @departementlacharente

Création : Y&B, G. Elieff P. La Pierre, J. Guille, J. Hesse - 400004

Agence commerciale pour les pros *Vins, Champagnes et Spiritueux...*

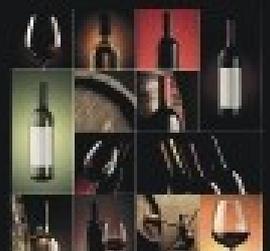
Guérit
Distribution
Vins Fins
16100 COGNAC

www.vin-gueritdistribution.com



Tél : 05-45-32-63-33

Mail : agence@gueritdistribution.com



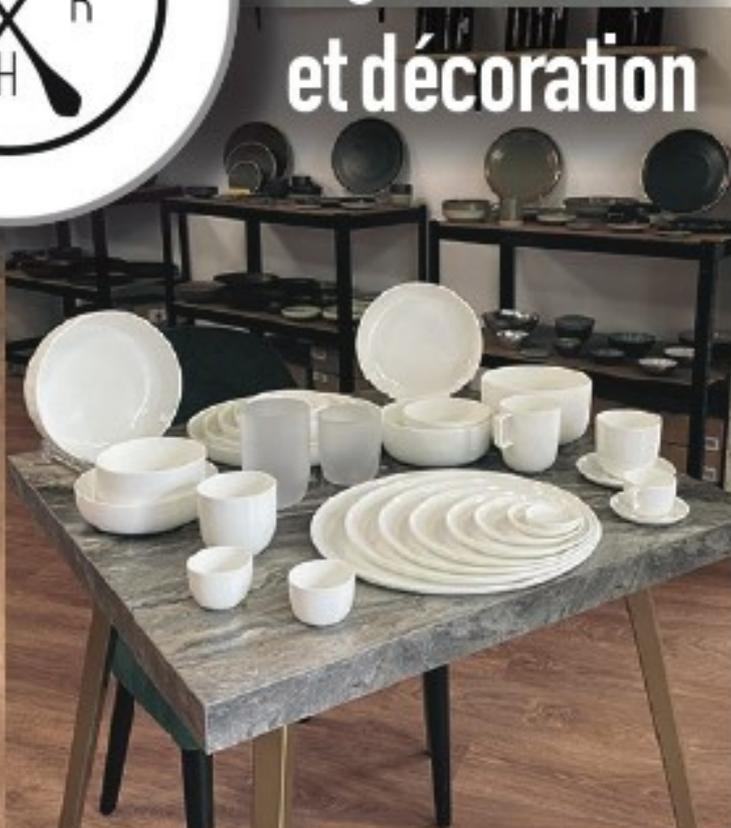
SPÉCIALISTE DU CHR



Arts de
la table



Agencement
et décoration



VISITE DE NOTRE SHOW-ROOM SUR RENDEZ-VOUS

CONCEPT CHR – 16 Rue du 14 juillet 16100 COGNAC

06.15.33.88.21 – www.conceptchr.com



La Cigogne

11



PRÉSENTATION

Depuis 1901, La Cigogne est une maison située dans une ancienne carrière de pierre, transformée ensuite en champignonnière, puis en guinguette à l'enseigne « La Cabane Bambou ».

Vue panoramique sur la vallée de l'Anguienne, dans un cadre bucolique et romantique, nous vous proposons une cuisine du marché à base de produits frais du terroir.

RESTAURANT

Sandrine et Erick Boux

- Responsable de cuisine : Erick Boux
- Responsable de salle : Sandrine Boux

UVERTURE

Du mercredi au dimanche midi



Formule déjeuner à 28 €
Menus de 40 € à 53 €



5 impasse Cabane Bambou
16800 SOYAUX
05 45 95 89 23

lacigogne16@orange.fr
www.la-cigogne-angouleme.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





Le Moulin Neuf

13



PRÉSENTATION

Faire rimer tranquillité avec bonheur et saveur... voilà l'adage du Moulin Neuf !

Un petit côté design, une ambiance tradition

et beaucoup de convivialité dans cet imposant moulin du XIX^e siècle, entièrement rénové avec une vue panoramique sur la Touvre et une magnifique terrasse les pieds dans l'eau.

Une cuisine de terroir au fil des saisons, une nouvelle carte chaque mois, confectionnée avec attention par notre chef.

HÔTEL** RESTAURANT

Mathilde Massa

- Responsable de cuisine : Anthony Chapelle
- Responsable de salle : Mathilde Massa

UVERTURE

Fermé le lundi, le vendredi soir et le dimanche soir

34 rue du Moulin Neuf
16160 GOND-PONTOUVRE
05 45 94 50 29
lemoulinneuf16@orange.fr
www.hotel-moulin-neuf.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



Menu de 20 € à 38 €
Carte de 16 € à 45 €

SPICE

Pour les Chefs

LE SPECIALISTE
DES POIVRES, EPICES
ET EPICERIE FINE



LIVRAISON
EN J+1
PARTOUT
EN FRANCE

**3000 PRODUITS
DISPOS SUR STOCK**

SERVICE SUR MESURE
CONCASSAGE,
MOUTURE &
CONDITIONNEMENT
A LA DEMANDE

GAMME BIO

**PAS DE MINIMUM
DE COMMANDE**

POUR COMMANDER

✉ ADV@SPICE-FRANCE.COM

☎ 01.85.76.36.69.

WWW.SPICE-FRANCE.COM



**DOMAINE
COIFFARD**

Bœuf Limousin Grand Cru

Aux confins de la Vienne et de la Charente Limousine
et depuis plusieurs générations,
le **Bœuf** race Limousine du Domaine Coiffard
est élevé avec **Passion** et est nourri à l'herbe
pour une viande à haute **Qualité** gustative

WWW.DOMAINE-COIFFARD.FR

*Qu'au Domaine Coiffard,
le Bœuf : un métier, une passion, un art*

DOMAINE COIFFARD - ÉLEVEURS & PRODUCTEURS À AVAILLES-LIMOUZINE (86)





Le Comptoir de Brice

15



PRÉSENTATION

Au cœur du vieil Angoulême, cette toute nouvelle table devrait vous ravir à plus d'un titre !

Dès votre arrivée, un patio exotique et des terrasses vous invitent à la dégustation et à la détente.

En sous-sol, la cave chouchoute des vins et des alcools d'exception, pour votre plus grand plaisir (avec modération bien-sûr)... Un espace séminaire est à votre disposition n'hésitez-pas à vous renseigner !

RESTAURANT

Brice Javerzac

- Responsable de cuisine : Brice Javerzac
- Responsable de salle : Elsa Barthelemy
- Chef pâtissier : Alexandre Ouvrard

OUVERTURE

Tous les Jours midi et soir
du mardi au samedi



50 rue de Genève
16000 ANGOULÊME
06 61 82 91 61

lecomptoirdebrice@gmail.com

lecomptoirdebrice.eatbu.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



De 8 € à 20 € selon les plats

PINEAU X GLACE

Singulièrement pluriel.



www.pineau.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



La Ribaudière

17



PRÉSENTATION

Une grande villa moderne, avec une belle terrasse et un jardin qui descend en pente douce vers le fleuve Charente.

Pour la salle, un nouveau décor intérieur cocooning avec un mélange des matières, mais toujours avec de grandes baies vitrées qui nous donnent l'impression d'être à l'extérieur. Pour la cuisine, vous découvrirez une carte signée à quatre mains, d'un père et d'un fils. Vous aurez également le plaisir de découvrir un bistro dédié à la ruralité.

RESTAURANT

Thierry et Julien Verrat

- Responsables de cuisine : Thierry et Julien Verrat
- Responsable de salle : Caroline Cabenet



OUVERTURE

Du mercredi au samedi midi et soir
et le dimanche midi



2 place du Port
16200 BOURG-CHARENTE
05 45 81 30 54

la.ribaudiere@wanadoo.fr
www.laribaudiere.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



Menus de 29 € à 130 € + Carte



18

La Maison



PRÉSENTATION

La Maison vous ouvre ses portes pour vous offrir un cadre où l'on se sent comme chez soi. Ici, les plantes, les douelles, la lumière tamisée et la musique funk vous plongent dans une

ambiance intimiste et chaleureuse. Résolument singulier, le décor invite le temps à s'arrêter en vous accueillant dans une traditionnelle maison charentaise. Murs en pierres, tomettes au sol, vieil escalier en bois et plantes sur les murs, vous plongent dans une atmosphère authentique et conviviale.

Ce lieu de vie comporte à la fois une terrasse, deux salons, un jardin d'hiver ainsi que deux salles de restauration. Ces différents espaces profitent à ceux qui veulent flâner, partager et voyager.

RESTAURANT

- Chef de Cuisine : Maxence Jasica
- Maître d'Hôtel : Cédric Aragon

UVERTURE

Du lundi midi au vendredi soir inclus

Menu de la semaine
le midi : 31 € (E/P/D)



1 rue du 14 juillet
16100 COGNAC
05 45 35 21 77

contact@restaurant-lamaison-cognac.fr

www.restaurant-lamaison-cognac.fr/menus



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





L'Yeuse

19



PRÉSENTATION

À l'Yeuse, aux beaux jours, profitez de la terrasse au point de vue exceptionnel sur la vallée de la Charente.

L'hiver distille une ambiance artistique et contemporaine dans ce lieu chargé d'histoire.

La Table s'inspire du terroir et du Jardin Respectueux pour proposer une cuisine goûteuse et spontanée.

L'esprit du lieu c'est aussi son accueil ! Mais c'est vous qui en parlez le mieux...

HÔTEL RESTAURANT

Céline Desmazières

• Maître d'hôtel : Thomas Roux

 **OUVERTURE**

**Du mardi au vendredi midi et soir
et le samedi soir**



Menu P'tit Yeuse à partir de 33 €



65 rue de Bellevue

16100

CHÂTEAUBERNARD-COGNAC

05 45 36 82 60

reservations@yeuse.fr

www.yeuse.fr



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**





20

Le Vieux Moulin



PRÉSENTATION

Situé entre Limoges et Angoulême, le Vieux Moulin vous accueille dans un cadre authentique et convivial.

Vous aurez l'occasion de passer un agréable moment dans une ambiance « rustico-moderne » en hiver, et dans un cadre bucolique, l'été, en profitant de notre terrasse bordant les biefs.

Vous découvrirez une cuisine soignée, de saison, privilégiant les produits locaux.

RESTAURANT

Stéphanie et Sébastien Lay

- Stéphanie pour vous servir et Sébastien au piano !!!

OUVERTURE

Tous les jours, déjeuner et dîner,
fermé lundi soir, mardi et mercredi

Menus de 45 € à 60 €



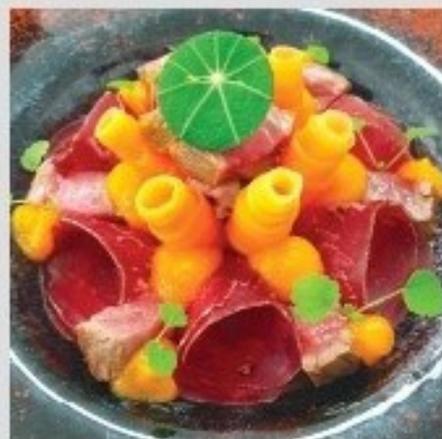
Étang du Bouchaud
Rue de Limoges
16150 CHABANAIS
05 45 84 24 97

vieux.moulin2@wanadoo.fr

www.levieuxmoulin-chabonais.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





Maurisaveur, La référence en Vanille

Découvrez la saveur authentique de la **Vanille Noire Gourmet** avec **Maurisaveur**. Importateur de qualité supérieure, nous garantissons une vanille de haute qualité pour tous vos besoins culinaires et de parfumerie.

**Parfumez Vos
Envies.**



Tel : +33 6 16 95 04 64

E-mail : contact@maurisaveur.fr

Web : www.maurisaveur.fr

Adresse : 28 Rue du Hameau de la chaume,
86280 St Benoit

ORAPI



Hygiène, Entretien, Equipements, Matériels au service de l'Hôtellerie,
Restauration et Collectivités

ORAPI

44 rue Claude Henri Gorceix - 87021 Limoges cedex 9

Tel : 05.55.38.86.50

agence.limoges@orapi.com



22

Le Verre Y Table



PRÉSENTATION

Situé en sortie de Jarnac, en plein cœur des vignobles charentais, le restaurant vous reçoit dans un cadre

chaleureux au décor imaginé dans un esprit cosy, destiné à toutes les générations. Le chef vous fait partager sa passion en vous proposant une cuisine moderne, fraîche et parfumée, à base de produits frais, de saison et issus de producteurs locaux... viandes labellisées, truite, esturgeons, escargots, légumes... sont à la carte selon les arrivages.

RESTAURANT

Jean-Charles Boisumault

- Responsable de cuisine : Jean-Charles Boisumault
- Responsable de salle : Agathe Boisumault

UVERTURE

Du mardi au vendredi et samedi soir

 29 € le midi - 46 € et 66 € le soir



42 avenue Carnot
16200 JARNAC
05 45 35 07 28

leverrehtable16@gmail.com
www.leverrehtable.fr



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





Le Restaurant du Château

23



PRÉSENTATION

Suivez le merle...
...jusqu'à la place du
Château, place principale
de Jarnac !

Avec sa belle façade
de maison charentaise
et ses stores rouges, le

Restaurant du Château est un lieu phare de la ville. Depuis 17 ans, Ludovic Merle et son équipe de professionnels tiennent les fourneaux de ce restaurant gastronomique. Sa cuisine généreuse et savoureuse se déguste dans une ambiance conviviale, chic et sans prétention. Pour un déjeuner d'affaire, un dîner romantique ou une fête de famille, notre restaurant est le choix idéal. Avec plusieurs salles à sa disposition, il accueille aussi des groupes jusqu'à 100 personnes, mais vous propose aussi du traiteur pour vos mariages et événements.

HÔTEL RESTAURANT

Ludovic Merle

- Responsable de cuisine : Ludovic Merle
- Responsable de salle : Sébastien Geay

 UVERTURE

Fermé dimanche soir et lundi

Menu bistrot à 25,50 €
Menu gastro de 48 € à 59 €



15 place du Château
16200 JARNAC
05 45 81 07 17

contact@restaurant-du-chateau.com

www.restaurant-du-chateau.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



86

EN VIENNE

- 25 • L'Essentiel selon Pierric Casadebaig
- 26 • Les Archives
- 27 • Le Vingélique
- 29 • Le Château du Clos de la Ribaudière
- 30 • La Table du Clos Paillé
- 31 • Les Orangeries
- 32 • La Châtellenie
- 33 • Le Lucullus
- 35 • La Chênaie
- 37 • Auberge du Centre-Poitou

Loudun

Châtelleraut

La Roche-Posay

30

29

Chasseneuil-du-Poitou

35

Croutelle

25

26

27

POITIERS

37

Coulombiers

33

Montmorillon

Lusignan

31

Lussac-les-Châteaux

Civray

32

Availles-Limouzine

Retrouvez tous les restaurants sur
www.tables Gourmandes.com





26

Les Archives



PRÉSENTATION

Edifiée en 1852 par l'architecte Tournesac, la chapelle de Gesù est devenue plus tard un lieu servant d'archives départementales de la

Vienne. En 2012, la chapelle se transforme en hôtel-restaurant d'exception.

C'est une brigade de passionnés qui vous fera découvrir ses recettes, alliant tradition, modernité et saisonnalité. Pour notre chef, l'échange et la collaboration avec des producteurs locaux sont essentiels pour mettre en avant notre région et ses produits. La cuisine est pour nous un plaisir que nous partageons avec nos clients.

RESTAURANT

- Chef de cuisine : Fabien Boinot
- Responsable de salle : Didier Le Tadic
- Chef pâtissière : Aline Beaudoux

 **OUVERTURE**

Tous les jours midi et soir



**14 rue Édouard-Grimaux
86000 POITIERS
05 49 30 53 00**

restaurant@lesarchives.fr

www.lesarchives.fr



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**





Le Vingélique

27



PRÉSENTATION

C'est une adresse au fond d'une petite cour intérieure, qui tient sa réputation d'une terrasse charmante et

d'une assiette créative, où les produits nobles ont le beau rôle. Colorées et personnelles, les assiettes défendent une semi-gastronomie qui fonctionne bien, qui donne par exemple à voir, la salade de homard, avocat et citron vert, la classique sole meunière, le ris de veau poêlé à la crème de foie gras, le soufflé chaud au Grand Marnier.

RESTAURANT

Nicolas Barillot

• Chef de cuisine : Nicolas Barillot

UVERTURE

Du mardi au samedi, midi et soir.
Fermé dimanche et lundi

Menu du jour 15 € le midi
Menus du soir 36 € et 65 €



37 rue Carnot
86000 POITIERS
05 49 55 07 03

vingelique86@sfr.fr

www.le-vingelique-poitiers.eatbu.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





Le plaisir de déguster
naturellement...

Crèmes glacées et sorbets plein fruit



Retrouvez-nous dans
notre boutique
à Pontailiac (17)



 Fabriqué en France

8 route des Varennes - ZA La Sauzaie - 17100 FONTCOUVERTE
Tél - 05 46 74 88 00 - www.langelys.com



Le Château du Clos de la Ribaudière

29



PRÉSENTATION

Que ce soit dans la salle à manger lumineuse donnant sur le parc, dans l'un des salons privés ou en terrasse aux beaux jours, le

restaurant "La Table du Clos" vous propose de déguster une cuisine empreinte de sincérité, alliant harmonieusement tradition et créativité.

Un moment de raffinement pour un tête-à-tête intime, un repas d'affaires ou un rendez-vous en famille.

Savourez une cuisine gourmande, des produits frais de saison, issus des producteurs locaux.

HÔTEL RESTAURANT

Emmanuel Lortholary

- Chef de cuisine : **Cédric Ravaud**
- Responsable de salle : Nathalie Guenin

OUVERTURE

Tous les Jours de 12h15 à 13h30
et de 19h15 à 21h30



10 rue du Champ de Foire
86360

CHASSENEUIL-DU-POITOU

05 49 52 86 66

ribaudiere@ribaudiere.com

www.ribaudiere.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



Menus de 45 € à 85 €



30 La Table du Clos Paillé



PRÉSENTATION

Lors de votre venue, nous vous accueillerons dans notre espace Lounge afin d'y déguster le cocktail Clos Paillé

ou tout autre breuvage. Prélude à savourer une délicieuse expérience gustative dans un espace Shabby... Notre Cheffe, Roxane Joyeux, vous propose son menu « du marché » à travers une cuisine raffinée, audacieuse, inventive. Entièrement faite maison, à base de produits provenant de producteurs locaux, elle saura éveiller vos papilles épicuriennes à travers des produits « simples, de saison », à la préparation élaborée.

RESTAURANT

Nathou Dupont-Manoury et Roxane Joyeux

• Responsable de cuisine : Roxane Joyeux

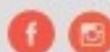
 **OUVERTURE**

7 Jours sur 7, sur réservation

37 € - formule déjeuner 19 €



**4 rue du Clos Paillé
86270 LA ROCHE-POSAY
05 49 86 20 66
contact@clospaille.fr
www.clospaille.fr**



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**





Les Orangeries

31



PRÉSENTATION

Faites escale dans ce somptueux restaurant d'architecte, logé dans un clos arboré du XVIII^e siècle, pour savourer un moment d'harmonie.

La table, en écho à l'engagement écoresponsable pionnier de l'hôtel, propose une cuisine attentive, joyeuse et colorée, respectueuse de la Nature et des hommes. Au fil des saisons, les assiettes font la part belle au végétal sous toutes ses formes, avec le meilleur des fermes et maraichages voisins. Une très belle sélection de vins naturels, boissons sans alcool et thés bio équitables sont proposés en accord avec les mets. Pour parfaire l'escapade, de jolies balades et visites touristiques à proximité de l'établissement vous seront conseillées.

HÔTEL RESTAURANT

Olivia Gautier

- Responsable de cuisine : Olivia Gautier
- Responsable de salle : Rémi Cabaret



OUVERTURE

À partir de mars sur réservation



**Bistrot midi à 29 € en 3 services et
carte gastronomique à partir de 33 €
avec 2 services**



**12 avenue du Docteur Dupont
86320 LUSSAC-LES-CHÂTEAUX
05 49 84 07 07**

reception@lesorangeries.fr
www.lesorangeries.fr



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**





32

La Châtellenie



PRÉSENTATION

Thomas, notre Chef, élabore sa cuisine à partir de produits locaux soigneusement sélectionnés pour

leur qualité et exclusivement de saison. Mariage réussi de goûts et de couleurs bien équilibrés, les assiettes s'adaptent aux caprices de la météo. Notre chef propose également un menu végétarien aux amateurs. En saison, notre patio est le cadre idéal de vos dîners d'affaire, réceptions, cocktails et repas de famille ou tout simplement pour savourer un moment de détente entre amis.

HÔTEL RESTAURANT

Emilie et Thomas Fournier

- Responsable de cuisine : Thomas Fournier
- Responsable de salle : Emilie Fournier



OUVERTURE

Du mardi au samedi midi et soir



Menu 21 € du mardi au vendredi midi et soir
Menus 37 € et 49 € servis tous les jours



1 rue du Commerce
86460 AVAILLES-LIMOUZINE
05 49 84 31 31

restaurant.chatellenie@
gmail.com

www.lachatellenie.fr



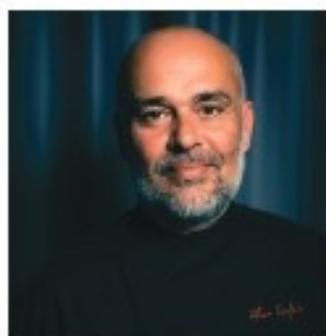
RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





Le Lucullus

33



PRÉSENTATION

Venez passer un moment agréable en notre compagnie.

Vous vous installerez dans un cadre moderne et agréable

pour déguster une cuisine raffinée de saison, basée sur des produits locaux.

Fort de notre expérience, nous saurons vous faire vivre un excellent moment.

HÔTEL RESTAURANT

Alban Galpin

- Chef de cuisine : Alban Galpin
- Responsable de salle : Fannie Galpin

UVERTURE

Midi et soir le mercredi, jeudi, vendredi et samedi ainsi que le dimanche midi



Menus de 35 € à 80 €



4 boulevard de Strasbourg
86500 MONTMORILLON
05 49 84 09 09

lucullus.hoteldefrance@orange.fr
www.hoteldefrance-lelucullus.fr



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1983

Julien de Savignac

Propriétaire récoltant - Marchand de Vins & Spiritueux

Grands Vins de Bordeaux, de Bourgogne,
Crus Classés, Champagne Duval Leroy

La Chablisienne, Bouquet de Loire,
Famille Perrin, Bourgogne Louis Jadot

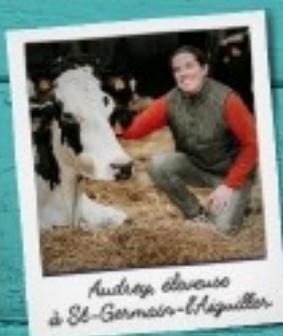
Julien de Savignac - 121/125 Rue de Saintes
16000 ANGOULEME



Tél. 05 53 07 10 31 - www.julien-de-savignac.com - contact@julien-de-savignac.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LE BEURRE CHARENTES-POITOU AOP RÉUNIT LES PASSIONNÉS DU GOÛT



www.aop-beurre-charentes-poitou.fr



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. www.mangebouger.fr



La Chênaie

35



PRÉSENTATION

Les gourmets du département connaissent et aiment La Chênaie pour son cadre agréable et pour

la qualité constante de sa cuisine. André Chenu les gâte comme il gâte tous ses hôtes. Pour eux, il déniché le meilleur du terroir et les fraîcheurs du marché, pêche des idées dans les recettes régionales, crée des plats étonnants de légèreté et de saveur.

RESTAURANT

Valérie et André Chenu

- Responsable de cuisine : André Chenu
- Responsable de salle : Valérie Chenu

UVERTURE

Tous les mldis du mardi au dimanche
et le soir le mardi et du jeudi au samedi



La Berlanderie
86240 CROUTELLE
05 49 57 11 52

restaurantlachenaie@wanadoo.fr
www.restaurant-la-chenaie.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





Plus près,
plus frais

Fruits & Légumes frais

**FORNEL, BOISSONOT
& AUNIS FRUITS**

DISTRIBUTEURS DE FRUITS ET LÉGUMES
FRAIS 1^{ÈRE} 4^{ÈME} ET 5^{ÈME} GAMME

**Produits
de la mer**

Plus près,
plus frais

FOCÉAN

DISTRIBUTEUR DE POISSONS FRAIS
ET DE FRUITS DE MER



Plus près, plus frais

**ZA de Plaisance
16300 Barbezieux**

05 45 78 16 33 / commande.rhd@fornel.fr



Plus près, plus frais

**27 Rue Albert Einstein
86440 Migné-Auxances**

05 49 88 87 33 / commande@boissonot.com



**132 Rue des Tamaris
17450 St-Laurent-de-la-Prée**

05 46 99 96 58 / aunis.rhd@aunis-fruits.fr



Plus près, plus frais

**73 Quai du Midi
17000 La Rochelle**

05 46 29 13 56 / rhd@focean.fr



Auberge du Centre-Poitou 37



PRÉSENTATION

L'authentique « Auberge » du XVIII^e siècle a su garder tout son charme dans un décor rustico-chic. La famille Authé-Martin, en place

depuis 1870, reste fidèle aux traditions ancestrales. Le chef propose les plats de sa grand-mère qui ont fait la réputation de l'Auberge ; à savourer près de la cheminée ou sous la tonnelle.

Sa cuisine créative, inspirée par ses cueillettes sauvages et les produits des maraîchers locaux, vous surprendra.

HOTEL*** RESTAURANT

France et Laurent Authé-Martin

- Responsable de cuisine : Mathias Martin
- Responsable de salle : Martial Martin



OUVERTURE
Tous les jours midi et soir
du mardi au samedi



Menus de 37 € à 109 €
Carte : Ris de veau aux morilles 39 €



39 rue Nationale
86600 COULOMBIERS
05 49 60 90 15

hotel@centre-poitou.com
www.centre-poitou.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



79

EN DEUX-SÈVRES

- 39 • La Roussille
- 41 • La Belle Étoile
- 42 • Les Planches
- 43 • Plaisir des Sens
- 45 • Les Glycines
- 47 • Le Central



Retrouvez tous les restaurants sur
www.tables Gourmandes.com





La Roussille

39



PRÉSENTATION

L'Auberge de La Roussille, jolie bâtisse de 1803, vous accueille dans un cadre bucolique en bords de Sèvre. En

salle au coin du feu, ou en terrasse à l'ombre des platanes bicentennaires, découvrez une cuisine gourmande et soignée, travaillée dans une approche locavore et anti-gaspillage, agrémentée d'une carte riche de vins régionaux et français proposée par Eric, notre sommelier.

RESTAURANT

Méganne Lelièvre et Thomas Bruge

- Responsable de cuisine : Mathieu Schmitt
- Responsables de salle : Méganne Lelièvre et Thomas Bruge

OUVERTURE

Fermé dimanche soir,
lundi et mardi soir toute l'année

Menus déjeuner semaine 26 €/32 €
et menus gastronomiques
à partir de 49 €



30 impasse de la Roussille

79000 NIORT

05 49 06 98 38

aubergedelaroussille@gmail.com

www.laroussille.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





NIORT
PORT
BOINOT



PORTE D'ENTRÉE DU MARAIS POITEVIN



Venez découvrir ses lieux
d'expositions, ses promenades,
ses jeux d'eau, le comptoir
des itinérances et de
randonnées/office de tourisme





La Belle Étoile

41



PRÉSENTATION

Idéalement située sur les bords de la Sèvre Niortaise à 5 min du centre-ville, la Belle Étoile vous propose une carte associant

tradition & modernité, imaginée par le chef Alexandre Chaignaud, dans le respect des produits & des saisons.

Maxime Guignard & sa compagne Jordane Vignes vous feront partager une atmosphère, un environnement, une philosophie, avec pour objectif de sublimer Niort & le terroir Picto-Charentais.

RESTAURANT

Jordane Vignes & Maxime Guignard

- Responsable de cuisine : Alexandre Chaignaud
- Responsable de salle : Maxime Guignard

OUVERTURE

Midi : 12h - 14h - Soir : 19h45 - 21h30
Fermé dimanche soir, lundi et mardi

Menu déjeuner semaine 20/25 €
Menu carte de 50 € à 62 €



115 quai Maurice Métayer
79000 NIORT
05 49 73 31 29

info@la-belle-etoile.fr
www.la-belle-etoile.fr



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





42

Les Planches



PRÉSENTATION

Saveurs nouvelles, décor authentique, ambiance conviviale, le restaurant Les Planches a le pouvoir de vous

faire voyager. Une équipe sympathique vous accompagne le temps d'un repas au bord de la Sèvre Niortaise dans un cadre dépaysant. Toute l'équipe vous propose également une cuisine VRAIE, au four à braises ; des produits frais, locaux, et de saison. Face aux Halles et au Donjon, vous dégusterez une carte de vins riches et raffinés qui ravira vos papilles.

RESTAURANT

Maxime Bosselut & Fabrice Girard

- Chef de Cuisine : Etienne Rigondaud
- Une équipe jeune, souriante et fidèle



OUVERTURE

Tous les jours midi et soir
du lundi au samedi



NIORT CENTRE VILLE
Parking du Moulin du
Milieu - Amphithéâtre
79000 NIORT
05 49 24 90 91

contact@lesplanches-resto.fr
www.lesplanches-resto.fr



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





Plaisir des Sens

43



PRÉSENTATION

Situé face aux jardins de la Brèche, depuis 15 ans au cœur de la ville dans un salon feutré et un rooftop à l'étage,

vous dégusterez une cuisine de terroir, créative et gourmande tout en sublimant les produits du moment avec harmonie et délicatesse.

Notre seule mission : l'éveil des papilles... en un mot "Plaisirs des Sens"...

RESTAURANT

Christophe Parpaix

- Chef de Cuisine : Stéphane Prevote
- Responsable de salle : Arthur Magne

 **OUVERTURE**

**Tous les Jours sauf mardi soir
samedi midi et dimanche**



Menus déjeuner :
17,90 € / 22 € / 40 € et Carte
Menus Dîner : 40 € / 55 € et Carte



**1 bis avenue des Martyrs de
la Résistance - 79000 NIORT
05 49 24 02 76**

contact@restaurant-plaisirs-des-sens.com

www.plaisirdessens.fr



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**



Grand Marnier®

Mixologie depuis 1880

Grand T'

GRAND MARNIER + THÉ NOIR + EAU PÉTILLANTE + CITRON JAUNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les Glycines

45



PRÉSENTATION

Aux portes de Niort, comme une maison de famille, douce nostalgie de cette glycine entêtante, la maison invite à la sérénité et à la gourmandise ! Une équipe de chefs qui rivalisent d'inventivité !

Tout, sauf la monotonie ! La carte est renouvelée chaque saison, centrée sur le produit avant tout, un ton moderne pour interpréter les richesses de notre terroir...Chevreau d'ici farci à l'ail vert... foie gras de canard d'Augé au pineau... poissons du marché... Un bon repas sans dessert ? Les gourmands vont chavirer ! Chocolat grand cru, fruits de saison et des suggestions gourmandes...

HÔTEL - RESTAURANT

- Cuisine : Benoit Sivadier, Christophe Auger et Eric Caillon
- Salle : Yohanna Chauvet et Mhamed Melouki

UVERTURE

Fermé le dimanche sauf fêtes spéciales
Fermeture annuelle 1^{ère} et 2^e sem. de Janvier



En semaine Formule bistrot le midi : 15,50 €
Menu enfant 15 €, Junior -20% sur la carte
Menus : de 33,50 € à 46 €
Carte : plats de 17,50 € à 32 €



5 place René Groussard
79500 MELLE
05 49 27 01 11

contact@hotel-lesglycines.com
www.hotel-lesglycines.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





CCI
DEUX-SEVRES



ENSEMBLE

OSONS DEMAIN !



- Accompagnement des porteurs de projets
- Conseil aux entreprises
- Formation des dirigeants et de leurs salariés
- Développement de l'attractivité du territoire

Contact

05 49 28 79 79

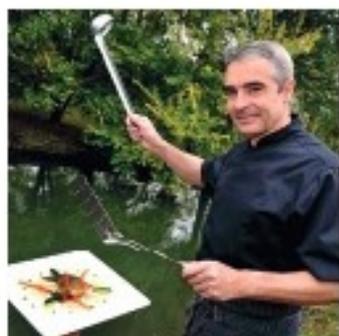


www.cci79.com



Le Central

47



PRÉSENTATION

Dans un cadre élégant ou dans un patio baigné de lumière, découvrez une cuisine sincère qui s'inspire de la

culture régionale tout en l'inscrivant dans l'air du temps.

Repas en famille, plus intime ou en séminaire, une équipe attentive et attentionnée saura répondre à vos attentes.

HÔTEL *** RESTAURANT

Hervine et Jean-Paul Guenanten

- Responsable de cuisine :
Jean-Paul Guenanten
- Responsables de salle :
Hervine Guenanten, Benoît Guinot

UVERTURE

Tous les jours midi et soir
du mardi au samedi



Menus de 22,50 € à 50 €

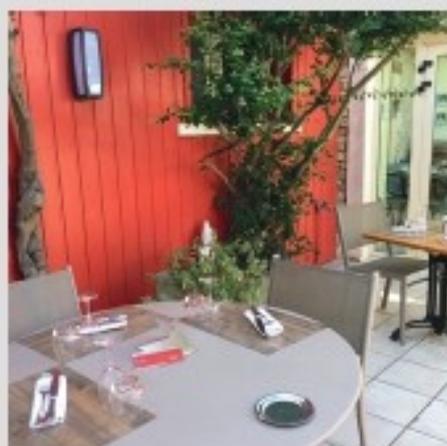


4 rue d'Autremont
79510 COULON
05 49 35 90 20

le-central-coulon@orange.fr
www.hotel-lecentral-coulon.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



17

La Flotte-en-Ré

71

64 65 66

LA ROCHELLE

Rochefort

61 63

Trizay

59

La Tremblade

57

62

Mornac-sur-Seudre

50

Le Gua

51

52 53 55

Saintes

● Royan

67

69

St Germain du Seudre

Mosnac

● Jonzac

EN CHARENTE-MARITIME

- 50 • Les Basses Amarres
- 51 • Le Batiâ
- 52 • Saveurs de l'Abbaye
- 53 • L'Iode
- 55 • Le Saintonge
- 57 • La Table de la Cèpe
- 59 • Les Jardins du Lac
- 61 • La Belle Poule
- 62 • Le Moulin de Châlons
- 63 • Vivre(s)
- 64 • Bon temps
- 65 • Les Flots
- 66 • Le Mail
- 67 • Le Domaine du Seudre
- 69 • Moulin du Val de Seugne
- 71 • Chai nous comme Chai vous

Retrouvez tous les restaurants sur
www.tables Gourmandes.com



*La nature
nous a fait
un don...*



*Pousse en Claire
"Label Rouge"*

L'exceptionnelle pour les gourmets



huitresmarennesoaron.com


*Les huitres
Marennes
Oléron*

OSTREICULTEURS AFFINEURS

MAISON
BOINAUD



Cognac De Luze



Heriose



VISITES SUR-MESURE
au cœur du vignoble

INFOS & RÉSERVATIONS :

visites@boinaud.com
www.cognacdeluze.fr
www.heriose.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION



50

Les Basses Amarrées



PRÉSENTATION

Situé dans un des plus beaux villages de France où le chef, Franck Berthier, a choisi de s'installer. Il pratique une cuisine moderne et passionnée,

sélectionnant avec soin les produits du terroir qui vous seront servis sur la terrasse, au bord des marais de la Seudre, au cœur de l'appellation « Marennes Oléron ».

RESTAURANT

Franck Berthier

- Responsable de cuisine : Franck Berthier
- Responsable de salle : Stéphanie Nicol

UVERTURE

Du mercredi au dimanche midi et soir
toute l'année

 Menus à 36 € et 42 € + la carte



5 rue des Basses Amarrées
17113 MORNAC-SUR-SEUDRE
05 46 22 63 31

berthierfranck@yahoo.fr

www.restaurant-mornac.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





Le Batiâ

51



PRÉSENTATION

Toute l'année l'équipage vous reçoit pour déjeuner ou dîner, dans une ambiance cosy-chic et décontractée, à bord d'une péniche sur la

Charente, au cœur de Saintes, avec vue imprenable sur l'Arc de Germanicus. À la belle saison, les salles climatisées ou la terrasse pour un apéro, des planches de partage ou des cocktails dinatoires : dépaysement garanti.

Carte renouvelée au gré des saisons avec sa cuisine à base de produits frais du marché.

RESTAURANT

Alexandra et Olivier Pourpoint

- Responsable de cuisine : Olivier Pourpoint
- Responsable de salle : Alexandra Pourpoint

UVERTURE

**Du mercredi au dimanche soir inclus
toute l'année**



**Place Bassompierre
17100 SAINTES
05 46 90 42 31
info@lebatia.fr
www.lebatia.fr**



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**



Menus de 20 € à 33 € + la carte



PRÉSENTATION

Situés à deux pas de l'Abbaye aux Dames, nous vous accueillons dans un décor épuré. Nous proposons une cuisine légère, fraîche et spontanée, privilégiant les

beaux produits locaux du marché, arpenté tous les jours panier à la main par le chef Vincent Coiquaud.

HÔTEL** RESTAURANT

Vincent Coiquaud

- Responsable de cuisine : Vincent Coiquaud
- Responsable de salle : Thibault Cohier

OUVERTURE

Fermé dimanche et lundi
Fermeture annuelle pendant les
vacances de la Toussaint

Menus de 20 € à 52 €



1 place Saint-Palais
17100 SAINTES
05 46 94 17 91

infos@saveurs-abbaye.com

www.saveurs-abbaye.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





L'Ïode

53



PRÉSENTATION

Le restaurant l'ÏODE, situé au cœur de Saintes, vous propose une cuisine simple et généreuse. Toute

l'équipe vous accueille dans un cadre chaleureux et convivial. Le chef, originaire de l'île d'Oléron, prend plaisir à vous faire découvrir les produits de la mer mais pas que ! La carte est réduite et renouvelée tous les mois afin de respecter au mieux la saisonnalité des produits.

RESTAURANT

Benjamin Girard

- Responsable de cuisine : Benjamin Girard
- Responsable de salle : Justine Gallet

UVERTURE

Du Jeudi au lundi (midi et soir)



Menu du midi 22 €
(uniquement en semaine)
Menu à 35 € ou à la carte



89 avenue Gambetta
17100 SAINTES
05 46 90 72 94

contact@restaurantliode.fr
www.restaurantliode.fr



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



Le Monde du Vin



En direct des propriétés

- **BORDEAUX** : Maison Querre - Maison Cordier
- **VALLÉE DE LA LOIRE** : Maisons J.M. Raffault, Domaine Chavet, Domaine Grand Mouton, Taluau, Joseph Mellot, Château de Parnay
- **VALLÉE DU RHÔNE** : Maison Delas Frères
- **BOURGOGNE** : Domaine Joseph Drouhin
- **VINS RÉGIONAUX** : Maison Rémi Landier - Le Plantis des Vallées

- **MÉDITERRANÉE** : Château Roubine, François Lurton, Jean-Michel Cazes, Domaine Auriol
- **CHAMPAGNE** : Champagne Deutz, Champagne Joseph Perrier
- **CORSE** : Alzipratu
- **SUD OUEST** : Domaines Uby, Baldès, Cauhapé
- **ALCOOL** : BBC Wines

et bien d'autres belles découvertes

**LE MONDE
DU VIN**

16 rue Ampère - ZA Corne Neuve - 17139 DOMPIERRE-SUR-MER
Tél. 05 46 35 59 34 - Mail : accueil@lemondedevin17.fr



Joseph Drouhin

L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES



Le Saintonge

55



PRÉSENTATION

Le Saintonge, restaurant gastronomique, chic et chaleureux vous propose une cuisine raffinée de saison.

Le chef vous concocte une cuisine élaborée à partir de produits frais rigoureusement sélectionnés chez les producteurs locaux et fournisseurs de qualité.

Pour que les saveurs soient toujours en accord avec les produits de saison, la carte est renouvelée tous les 2 mois.

RESTAURANT

Hugues Yvon

• Responsable de cuisine : Didier Guilloneau

UVERTURE

Tous les midis sauf samedi midi, tous les soirs sauf dimanche soir et lundi soir
Fermé du 31 juillet au 28 août



Menus de 35 € à 45,50 €
Menu du jour à midi à 21,80 €



1 route de Royan
17100 SAINTES
05 46 97 00 00

contact@saintes-vegas.com
www.saintes-vegas.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



Les Eaux de Prestige

Le choix de
l'excellence



www.eauxdeprestige.com

Pour nous contacter : chateldon-thonon@roxane.fr

La Table de la Cèpe

57



PRÉSENTATION

Cet établissement offre une vue imprenable sur l'île d'Oléron et l'océan Atlantique, le tout à l'ombre des pins.

C'est dans ce cadre naturel et reposant que règne une ambiance chaleureuse et détendue. On y propose une cuisine basée essentiellement sur les produits de la mer, frais et locaux. Vous pourrez également choisir vous-même votre homard dans le vivier, cuisiné par le chef.

RESTAURANT

Ludivine Verrat et Fabien Dos Santos

- Chef de cuisine : Fabien Dos Santos
- Responsable de salle : Ludivine Verrat

 **OUVERTURE**

Du Jeudi midi au lundi soir



**52 avenue de la Cèpe
17390 LA TREMBLADE
05 46 36 60 01**

latabledelacepe@gmail.com
<https://latabledelacepe.fr/>



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**



Menu du pêcheur : 29,90 € + carte

CHÂTEAU *de* BEAULON

UN ÉCRIN D'EXCEPTION

VISITER



Le Château Renaissance



Les Fontaines Bleues



La Distillerie

DÉGUSTER



Pineau des Charentes



Cognac Millésimés



Cépages Rares

DÉGUSTATION - VENTES DANS UN SALON DU CHÂTEAU

25 rue Saint Vincent - 17240 Saint-Dizant-Du-Gua - Tél : 05 46 49 96 13

www.chateau-de-beaulon.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Les Jardins du Lac

59



PRÉSENTATION

Dénicher les « Jardins du Lac » près de l'Abbaye de Trizay et des jardins de Compostelle demande certes, un effort de repérage, mais vous

serez tellement récompensé au bout du chemin de Fontchaude, quand surgit l'écrin végétal du paradis perdu... Vous apprécierez le restaurant gastronomique et sa cuisine traditionnelle, éclairé par les grandes baies vitrées dominant le lac du Bois Fleury et vous profiterez de sa cheminée ouverte l'hiver ou de sa terrasse l'été au calme...

HÔTEL*** RESTAURANT

Lucie Brouzet, Valérie Legeard, Arnaud Durand

- Responsables de cuisine : Lucie Brouzet, Arnaud Durand
- Responsable de salle : Valérie Legeard



OUVERTURE
Fermé dimanche soir et lundi toute la journée, toute l'année



**3 chemin Fontchaude
Lac du Bois Fleuri
17250 TRIZAY
05 46 82 03 56**

hotel@jardins-du-lac.com
www.jardins-du-lac.com



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**





La Belle Poule

61



PRÉSENTATION

Une escale gourmande et savoureuse dans un cadre champêtre avec vue sur le pont transbordeur signé Eiffel et à deux pas de la ville historique de

Rochefort, arsenal royal de Louis XIV. Aux fourneaux, David Noyaud, maître-restaurateur, compagnon du Tour de France et Disciple d'Escoffier, revisite les recettes régionales traditionnelles à base de produits frais et de saison. Axelle vous accueillera dans la chaleureuse salle de restaurant et sa majestueuse cheminée en hiver ou sa belle terrasse fleurie en été.

HÔTEL*** RESTAURANT

David Noyaud

- Responsable de cuisine : David Noyaud
- Responsable de salle : Axelle Noyaud

UVERTURE

Fermé 3 semaines en Janvier



Le midi menu du marché à partir de 27,50 €, le soir suggestion du chef à partir de 37 € + carte



102 avenue du 11 novembre
17300 ROCHEFORT
05 46 99 71 87

hotel-labellepoule@wanadoo.fr

www.hotel-restaurant-bellepoule-rochefort.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





62 Le Moulin de Châlons



PRÉSENTATION

Le Moulin de Châlons vous propose son restaurant avec sa carte gourmande, évoluant au fil des saisons. Son chef créatif, Maxime Yoncourt,

imprime sa marque avec style et talent.

Vous tomberez sous le charme de notre jardin et de notre terrasse, où, aux beaux jours, vous pourrez profiter du doux murmure de la rivière et passer un agréable moment autour d'une bonne table.

HÔTEL*** RESTAURANT

Maxime Yoncourt et Céline Canet

- Responsable de cuisine : Maxime Yoncourt
- Responsable de salle : Céline Canet

UVERTURE

**Fermeture hebdomadaire dimanche soir,
lundi, mercredi midi du
1^{er} octobre au 1^{er} mai**

Menu de 49 € à 120 €



**2 rue du Bassin
17600 LE GUA
05 46 22 82 72**

contact@moulin-de-chalons.com
www.moulin-de-chalons.com



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**





Vivre[s]

63



PRÉSENTATION

Vivre[s], l'établissement de Grégory Coutanceau situé à Rochefort, prend place dans l'ancien magasin aux Vivres, classé monument historique. Après une

réhabilitation complète, le chef vous propose des offres variées autour du restaurant et de sa cuisine au feu de bois, de son bar à vins pour des moments conviviaux et des concerts, de ses espaces réceptifs pour tous vos évènements et du rooftop, pour la vue unique sur le port de Rochefort !

RESTAURANT

- Responsable de salle/maître d'hôtel : Clément Malaval
- Chefs de cuisine : Zachary Gaviller/ Grégory Coutanceau

OUVERTURE

Tous les jours, toute l'année

Menus de 43 € à 66 €
et un choix à la carte entre 13 € et 80 €



14 quai aux Vivres
17300 ROCHEFORT
05 54 70 02 90
contact@vivres.net
www.vivres.net



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





64

Bon Temps



PRÉSENTATION

Venez passer du bon temps dans la nouvelle brasserie du chef Gregory Coutanceau à La Rochelle. Ce lieu où

il fait bon vivre vous proposera autour de plats emblématiques de la cuisine française, une très belle sélection de vins de vigneron.

En reprenant les codes de la brasserie traditionnelle rappelant le « bon temps », le restaurant vous proposera un univers mêlant tradition et nouveautés.

RESTAURANT

- Responsable de salle/maître d'hôtel : Abdel Boutarga
- Chefs de cuisine : Paul Fourcade/Grégory Coutanceau



Tous les Jours, toute l'année

Menus de 23 € à 38 €, ainsi qu'un choix à la carte entre 11 € et 34 € !



35 rue Saint-Jean du Pérot
17000 LA ROCHELLE
05 46 52 26 69

contact@bontemps-larochelle.com

www.bontemps-larochelle.com



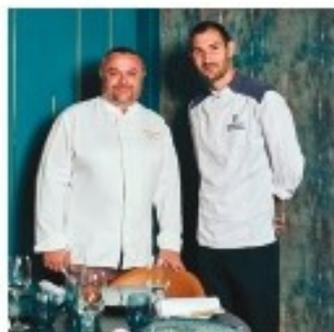
RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





Les Flots

65



PRÉSENTATION

Face au spectacle permanent du Vieux Port, le restaurant Les Flots est un endroit incontournable à La Rochelle ! Découvrez

une cuisine de la mer confectionnée avec des produits de grande qualité, cuisinés avec finesse et originalité. Et pour sublimer vos repas, la cave du sommelier à deux pas de la mer cache plus de 800 références et vous offre ce que nos vignobles français font de meilleur.

RESTAURANT

- Responsable de salle/maître d'hôtel : Clément Tuot
- Chefs de cuisine : Grégory Coutanceau & Anthony Cadeï

 UVERTURE

Tous les jours, toute l'année



Menus de 39 € à 116 €, ainsi qu'un choix à la carte de 17 € à 67 € !



1 rue de la Chaîne
17000 LA ROCHELLE
05 46 41 32 51

contact@les-flots.com
www.les-flots.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





66 Le Mail



PRÉSENTATION

Cette institution "rochelaise" a bénéficié d'une magnifique rénovation. Créé en 1906, le restaurant

est à proximité du Vieux Port, face à la mer sur la plus belle allée de La Rochelle. Elaborée à base de produits frais locaux, la carte d'esprit bistrannique évolue au gré des saisons. C'est une cuisine simple et maîtrisée allant à l'essentiel. Hervé, sommelier de formation, a réalisé une carte des vins passionnante et les suggestions d'accords mets - vins sont nombreuses et parfois originales !

RESTAURANT

Patricia et Hervé Brandt

• Chef de cuisine : Joffrey Favreau

 **OUVERTURE**

**Fermé le dimanche soir et le lundi
(sauf jours fériés)**

 **Carte et menus de 25 € à 39 €**



**16 allées du Mail
17000 LA ROCHELLE
05 46 34 12 52**

contact@restaurant-le-mail.com

www.restaurant-le-mail.com



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**





Le Domaine du Seudre

67



PRÉSENTATION

Niché dans la campagne haut-saintongeaise, le Domaine du Seudre propose une cuisine créative, de saison,

issue de productions locales. Ancienne propriété viticole restaurée en conservant l'esprit du lieu : charmeur et convivial, pour vivre une belle expérience gastronomique au coin de la cheminée l'hiver ou en terrasse à l'ombre des tilleuls à la belle saison.

Spécialité à ne pas manquer : le soufflé au Cognac.

RESTAURANT

Carine et David Cardineau

- Responsable de cuisine : David Cardineau
- Responsable de salle : Carine Cardineau

 **OUVERTURE**

Du Jeudi au lundi



Menus de 31 € à 59 €



2 Le Rail

17240 SAINT-GERMAIN
DU SEUDRE

05 46 70 91 26

domaineduseudre@orange.fr

www.domaineduseudre-restaurant.com



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous





Moulin du Val de Seugne

69



PRÉSENTATION

Laissez notre chef vous surprendre avec nos spécialités. Dans notre restaurant gastronomique qui a été distingué par une

assiette au guide Michelin 2018 : homard bleu flambé au Cognac ou foie gras de canard mi-cuit. Notre Maître d'hôtel, également sommelier, vous aidera à choisir la bouteille appropriée parmi plus de 70 références de notre carte des vins.

HÔTEL**** RESTAURANT

Tatiana et Stéphane Segeard

• Responsable de salle : Frédéric Valladeau

 **OUVERTURE**

D'avril à octobre



Menus de 35 € à 95 €



Lieu-dit Marcouze

17240 MOSNAC

05 46 70 46 16

contact@valdeseugne.com

www.valdeseugne.com



**RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous**



GROUPE 
MERLING
T O R R É F A C T E U R

☎ 05 46 41 49 47 | contact@groupemerling.fr | www.groupemerling.fr

CAFÉS 
MERLING

Café
Errel
TORREFACTEUR

CAFÉS
SOUBIRA
TORREFACTEUR

Maison
MERLING

SIPAP
IMPRIMERIE



05 49 88 39 17 - contact@sipap-oudin.fr

Impression
Édition
Régie publicitaire

www.sipap-oudin.fr

Pôle République 1 - 2 rue des Transporteurs - BP 91077
86061 POITIERS cedex 09

Conseil
Conception graphique
Print - Web

www.rinoceros.fr

RINOCÉROS
AGENCE DE COMMUNICATION



COMMUNICATION PRINT ET DIGITAL

05 49 60 21 60 - direction@rinoceros.fr



Chai nous comme Chai vous

71



PRÉSENTATION

Dans une petite venelle donnant sur le port de la Flotte, venez découvrir une cuisine de saison, de produits bruts et le plus locavore possible.

Un établissement de 20 couverts, service uniquement le soir. Réservation obligatoire. Une carte des vins qui fait place à de petites pépites mais aussi de belles découvertes. Bien sûr les vins exceptionnels de la Charente ne sont pas oubliés.

RESTAURANT

Laurent Favier

- Responsable de cuisine : Laurent Favier
- Responsable de salle : Florence Favier

 **OUVERTURE**
Ouvert uniquement le soir



1 rue de la Garde
17630 LA FLOTTE-EN-RÉ
05 46 09 49 85

contact@

chainouscommechaviours.fr

www.chainouscommechaviours.fr



RETROUVEZ
les menus, cartes et
spécialités sur le site du
restaurant en flashant sur
le QR Code ci-dessous



Menu carte à 75 €



Jeu Itinéraire Gourmand

La grille
est à faire
tamponner

Un seul tampon
par établissement
2023/2024

RÈGLEMENT

LE SYSTEME DE FIDÉLITÉ EST SIMPLE ET OFFRE DEUX CADEAUX SIMULTANÉMENT :

8 visites dans 8 établissements différents =

1 repas offert pour deux personnes (vins non compris)

+ 1 bouteille de champagne Charles Heidsieck Brut Réserve (à emporter)

Pour cela :

Faites tamponner la grille à chacune de vos visites (chaque visite dans un restaurant différent et un tampon par table, valeur de l'addition minimum 50 €, hors groupe et valable uniquement dans le restaurant gastronomique de l'établissement).

**AU BOUT DE LA 8^e VISITE
Choisissez 1 des 8 RESTAURANTS
DEJA VISITÉS.**

Contactez-le pour indiquer que vous êtes le gagnant et convenez avec lui du jour de votre venue (hors week-end et jours fériés, sauf accord du restaurateur). Réservation obligatoire.

N'oubliez pas votre grille dûment complétée. (Plusieurs grilles incomplètes ne sont pas cumulables).

Le restaurateur choisi vous offrira un repas pour 2 personnes, non fractionnable, et hors boissons.

Rappel : tirage au sort (jeu sans obligation d'achat).

L'envoi, à l'adresse ci-dessous, des grilles tamponnées mais non complètes avant fin mai 2024, permettra de participer à un tirage au sort réalisé sous contrôle d'huissier.

VALIDITÉ :

**les grilles du guide 2023/2024
sont valables du 1^{er} avril 2023
au 31 mars 2024.**

**Les repas offerts devront être
pris avant le 15 avril 2024.**

**BON pour un
9^e repas offert
pour 2 pers.**
(vin non compris)
**et une bouteille
de champagne
Charles Heidsieck
Brut Réserve**

• Nom : _____ • Prénom : _____
• Adresse : _____
• E-mail : _____

1

Date :

2

Date :

3

Date :

4

Date :

5

Date :

6

Date :

7

Date :

8

Date :

Offert

9

Restaurant choisi pour le 9^e repas



Initiateur de solutions en
CUISINES
PROFESIONNELLES



La **préparation**
Le **froid**
La **cuisson**
La **distribution**
La **laverie**
La **climatisation**
L'**inox** sur mesure
Les **panneaux isothermes**

Boutique à Périgny,

dédiée à la vente de matériels adaptés à tous types de métiers, au coeur de la zone commerciale de Périgny.

+ de 350 m² de magasin
+ de 300 produits neufs et d'occasion

25 Rue Jacques de Vaucanson
17180 Périgny

Niort - Périgny - Royan - St-Martin-de-Ré
La Roche-sur-Yon - Les Sables d'Olonne

+d'Infos :
05 49 09 26 10
ercosolution.fr

Entre PROS, une histoire de confiance...



MAAF PRO : Être à vos côtés
pour vous conseiller, vous
accompagner, dans vos
activités professionnelles
et votre vie personnelle.



Contactez-nous au

 **N° Vert** **30 15**

APPEL GRATUIT DEPUIS UN POSTE FIXE

du lundi au vendredi de 8h30 à 20h et le samedi de 8h30 à 17h

TABLES
GOURMANDES



POITOU-CHARENTES

ITINÉRAIRE GOURMAND
DE **42 RESTAURANTS**
ENGAGÉS À PROMOUVOIR
LES **PRODUITS DU TERROIR.**



www.tablesgourmandes.com