

# ITINÉRAIRE GOURMAND

Guide 2024-2025

# 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*



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

MARTELL



LA PLUS ANCIENNE  
DES GRANDES MAISONS DE COGNAC

# Visites

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS  
[MARTELL.COM](http://MARTELL.COM)

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

# LE MOT DU PRÉSIDENT

*Pascal PRESSAC*

*Président des Tables Gourmandes  
Poitou-Charentes*



Vous aimez la gastronomie et particulièrement celle de notre région. Bienvenue dans l'itinéraire Gourmand du Poitou-Charentes.

Au fil des pages, une jolie sélection exclusive de 42 restaurateurs qui, à travers chaque plat, mettent en avant les valeurs culinaires, les produits régionaux et l'authenticité locale.

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.

Je vous invite à explorer ces adresses engagées des Tables Gourmandes où l'art de la cuisine, l'art de recevoir s'allient à la préservation des racines culinaires.

La richesse de notre association, c'est plus de 30 ans de travail, de rencontres, de passions et de partage avec une forte identité culinaire : le BONHEUR...

Nous vous attendons !

## **EN CHARENTE I 16**

- 8 • Le Moulin de la Tardoire**
- 9 • Le Tilleul du Gourmet**
- 11 • La Cigogne**
- 13 • Le Moulin Neuf**
- 15 • Le Comptoir de Brice**
- 17 • La Table du Fleuve**
- 18 • Le Compostelle**
- 19 • L'Yeuse**
- 21 • Le Vieux Moulin**
- 22 • Le Verre Y Table**
- 23 • Le Restaurant du Château**

## **EN VIENNE I 86**

- 25 • Le Château du Clos  
de la Ribaudière**
- 26 • Les Archives**
- 27 • Le Vingélique**
- 29 • La Table du Clos Paillé**
- 31 • Les Orangeries**
- 32 • La Châtellenie**
- 33 • Le Lucullus**
- 35 • La Chênaie**
- 37 • Auberge du Centre-Poitou**

## **EN DEUX-SÈVRES I 79**

- 39 • La Roussille**
- 41 • La Belle Étoile**
- 42 • Les Planches**
- 43 • Les Glycines**
- 44 • Le Domaine de la Tuilerie**
- 45 • Nomade**

## **EN CHARENTE-MARITIME I 17**

- 49 • Le 7367 Le Sens**
- 51 • Le Moulin de Châlons**
- 52 • Saveurs de l'Abbaye**
- 53 • L'Îode**
- 55 • Le Saintonge**
- 57 • Le Batiâ**
- 59 • La Table de la Cèpe**
- 61 • Les Basses Amarres**
- 62 • Le Domaine du Seudre**
- 63 • Vivre(s)**
- 64 • Bon temps**
- 65 • Les Flots**
- 66 • Le Mail**
- 67 • Bar André**
- 69 • Moulin du Val de Seugne**
- 71 • Chai nous comme Chai vous**





# 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](mailto:cpld.distribution@orange.fr) / [www.cpld-distribution.com](http://www.cpld-distribution.com)

# 16



## EN CHARENTE

- 8 • Le Moulin de la Tardoire
- 9 • Le Tilleul du Gourmet
- 11 • La Cigogne
- 13 • Le Moulin Neuf
- 15 • Le Comptoir de Brice
- 17 • La Table du Fleuve
- 18 • Le Compostelle
- 19 • L'Yeuse
- 21 • Le Vieux Moulin
- 22 • Le Verre Y Table
- 23 • Le Restaurant du Château

Retrouvez tous les restaurants sur  
[www.tables Gourmandes.com](http://www.tables Gourmandes.com)



77 bd Chatenay - 16100 COGNAC  
[agence@gueritdistribution.com](mailto:agence@gueritdistribution.com)  
 Tél : 05-45-32-63-33

Agence commerciale en  
 Vins - Champagnes - Spiritueux -

## GUERIT DISTRIBUTION

Direct Vigneron



Circuit court



**Bordeaux :** *Cht Tour de By*



**Sud Ouest :** *Vignobles Dubard*



**Bourgogne :** *Domaine Mal d'ant*



**Provence :** *Cht Saint Maur*



**Loire :** *Domaine Henri Bourgeois*



**Champagne :** *Mailly Grands Crus*



Liquor au  
 Cognac  
**BRAASTAD**



## 8 Le Moulin de la Tardoire



### PRÉSENTATION

Situé sur une île bordée par la Tardoire, à proximité de deux châteaux du XV<sup>e</sup> 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

- Responsables de cuisine : Kathrin et Matthieu Brudo
- Chef sommelier : Olivier Leblanc



### OUVERTURE

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



**29 €** midis de la semaine  
**65 €** soirs de la semaine et week-end  
**90 €** midis et soirs, semaine et week-end



**6 route du Bournit  
16220 MONTBRON  
05 45 66 41 46**

[restaurant@moulinelatardoire.fr](mailto:restaurant@moulinelatardoire.fr)  
[www.moulinelatardoire.fr](http://www.moulinelatardoire.fr)



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





# Le Tilleul du Gourmet

cuisine d'ici, épicerie fine

## Le Tilleul du Gourmet

9



### PRÉSENTATION

Situé en cœur de ville, en face du champ de foire, cette belle demeure du 19<sup>e</sup> entièrement restaurée,

vous accueille dans une ambiance intimiste et chaleureuse. Le Tilleul du Gourmet c'est bien plus qu'un restaurant.

Une épicerie fine et une cave à vin, où vous aurez le plaisir de découvrir une panoplie de produits sélectionnés par Pascal et Patrice. A la belle saison, sur notre terrasse à l'ombre du tilleul ou dans notre épicerie venez découvrir une cuisine d'ici respectueuse de notre patrimoine culinaire charentais.

### ÉTABLISSEMENT

#### Pascal Pressac et Patrice Devaine

- Restaurant : Pascal Pressac
- Responsable de salle : Patrice Devaine

### OUVERTURE

Tous les jours sauf dimanche  
lundi / mardi soir

Formule à 30 € (entrée, plat, dessert  
uniquement en semaine le midi)

Menus 55 € et 75 €

7 rue du 8 mai 1944

16260 CHASSENEUIL-  
SUR-BONNIEURE

05 45 93 53 92

info@letilleuldugourmet.fr

www.letilleuldugourmet.fr



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



# CHARENTE

LE DÉPARTEMENT



[www.lacharente.fr](http://www.lacharente.fr) - Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux  



CCI CHARENTE



# 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 Bamboo ».

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

## OUVERTURE

Du mercredi au dimanche midi



Formule déjeuner à 30 €  
Menus de 44 € à 57 €



5 impasse Cabane Bamboo  
16800 SOYAUX  
05 45 95 89 23

contact@la-cigogne-angouleme.com  
[www.la-cigogne-angouleme.com](http://www.la-cigogne-angouleme.com)



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



# 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](http://www.conceptchr.com)



# 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<sup>e</sup> 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

 **OUVERTURE**

**Fermé le lundi, le vendredi soir  
et le dimanche soir**



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

**34 rue du Moulin Neuf  
16160 GOND-PONTOUVRE  
05 45 94 50 29**

lemoulinneuf16@orange.fr

[www.hotel-moulin-neuf.com](http://www.hotel-moulin-neuf.com)



**RETROUVEZ**

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





# Fruits & Légumes frais

**FORNEL, BOISSONOT  
& AUNIS FRUITS**

**DISTRIBUTEURS DE FRUITS ET LÉGUMES  
FRAIS 1<sup>ÈRE</sup> 4<sup>ÈME</sup> ET 5<sup>ÈME</sup> GAMME**



## Produits de la mer

**CAP FOCÉAN**

**DISTRIBUTEUR DE POISSONS FRAIS  
ET DE FRUITS DE MER**



**ZA de Plaisance  
16300 Barbezieux**

05 45 78 16 33 / [commande.rhd@fornel.fr](mailto:commande.rhd@fornel.fr)



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

05 49 88 87 33 / [commande@boissonot.com](mailto:commande@boissonot.com)



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

05 46 99 96 58 / [aunis.rhd@aunis-fruits.fr](mailto:aunis.rhd@aunis-fruits.fr)



**73 Quai du Midi  
17000 La Rochelle**

05 46 29 13 56 / [rhd@capfocean.fr](mailto:rhd@capfocean.fr)



# 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 : Olivier Enert
- Chef pâtissier : Alexandre Ouvrard

## UVERTURE

Tous les jours midi et soir  
du mardi au samedi



De 8 € à 20 € selon les plats



50 rue de Genève  
16000 ANGOULÊME  
06 61 82 91 61

lecomptoirdebrice  
@gmail.com

[lecomptoirdebrice.eatbu.com](http://lecomptoirdebrice.eatbu.com)



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



# PINEAU

DES CHARENTES

Singulièrement  
*rafraîchissant.*

Charles, Barman à La Rochelle

PINEAU DES CHARENTES

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



# La Table du Fleuve

17



## PRÉSENTATION

La Table du Fleuve est le côté bistro de La Ribaudière.

Dans ce cocon chaleureux, le menu évolue au gré du

marché avec une cuisine signée Thierry et Julien Verrat.

Aux beaux jours, nous servons sur quelques tables en terrasse.

## 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



Formules bistro de 31 € à 37 €  
+ Carte



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

la.ribaudiere@wanadoo.fr  
[www.laribaudiere.com](http://www.laribaudiere.com)



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





18

# Le Compostelle



## PRÉSENTATION

C'est au cœur du célèbre village de Tusson en nord Charente que nous vous accueillons. Le restaurant est situé dans la grange au sein de notre jardin.

Ici, la gastronomie s'exprime dans la convivialité et le partage. La simplicité va de pair avec la finesse et la technicité du Chef, Laurent. Les accords mets et vins sont imaginés par l'exigeante et audacieuse Cécile, Maître Sommelière des lieux.

## RESTAURANT

### Cécile et Laurent Malescot

- Responsable de salle et Sommelière : Cécile Malescot
- Chef de Cuisine : Laurent Malescot

## OUVERTURE

Le midi sauf lundi et samedi

Le vendredi et samedi soir

Le midi semaine 24 € - 45 €  
Soir et dimanche 45 € - 60 €

1 Route de Souvigné

16140 TUSSON

05 45 31 15 90

le-compostelle@wanadoo.fr

[www.lecompostelle-tusson.fr](http://www.lecompostelle-tusson.fr)



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 36 €**



**65 rue de Bellevue  
16100**

**CHÂTEAUBERNARD-COGNAC  
05 45 36 82 60**

[reservations@yeuse.fr](mailto:reservations@yeuse.fr)

[www.yeuse.fr](http://www.yeuse.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 MARGARITA

2cl GRAND MARNIER

3cl TEQUILA

2cl CITRON VERT

1cl SIROP D'AGAVE



# Le Vieux Moulin

21



## 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



Formule du midi à 25 € en semaine  
Menus de 48 € à 70 €



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

vieux.moulin2@wanadoo.fr

[www.levieuxmoulin-chabonais.com](http://www.levieuxmoulin-chabonais.com)



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





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



### OUVERTURE

**Du mardi au vendredi midi et soir et certains samedis soirs pour des soirées d'exception.**

29 € le midi + carte  
48 € et 68 € le soir



42 avenue Carnot  
16200 JARNAC  
05 45 35 07 28

leverreytable16@gmail.com  
[www.leverreytable.fr](http://www.leverreytable.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



## OUVERTURE

Fermé dimanche soir et lundi



Menu bistrot à 26,50 €  
Menu gastro de 55 € à 66 €



15 place du Château  
16200 JARNAC  
05 45 81 07 17

[contact@restaurant-du-chateau.com](mailto:contact@restaurant-du-chateau.com)  
[www.restaurant-du-chateau.com](http://www.restaurant-du-chateau.com)



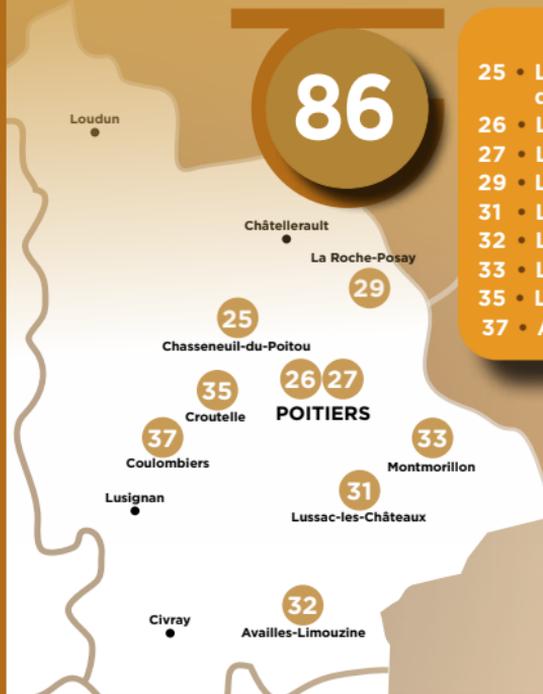
RETROUVEZ  
les menus, cartes et  
spécialités sur le site du  
restaurant en flashant sur  
le QR Code ci-dessous



## EN VIENNE

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

86



Retrouvez tous les restaurants sur  
[www.tables Gourmandes.com](http://www.tables Gourmandes.com)



**SPIRITUEUX**

**100% FRANÇAIS,**

**100% BIOLOGIQUES**

**100% LOCAL**

A.R. SPIRITS



**CONTACT@ARSPIRITS.FR - 2 RUE DE BÔNE 16100 COGNAC - WWW.ARSPIRITS.FR - 07 84 33 59 97**

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



# Le Château du Clos de la Ribaudière

25



## 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 : Léa Lortholary



## OUVERTURE

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



Menus de 45 € à 90 €



10 rue du Champ de Foire  
86360

**CHASSENEUIL-DU-POITOU**  
05 49 52 86 66

[ribaudiere@ribaudiere.com](mailto:ribaudiere@ribaudiere.com)

[www.ribaudiere.com](http://www.ribaudiere.com)



## RETROUVEZ

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





## 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  
y compris les jours fériés**

**Formule du jour en semaine à partir  
de 22,90 € Menus de 35 € à 65 €**



**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



**OUVERTURE**

**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](mailto:vingelique86@sfr.fr)

[www.le-vingelique-poitiers.eatbu.com](http://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**





L'ANGÉLYS  
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Le plaisir de déguster  
naturellement...

Retrouvez-nous en boutique !

Bordeaux

Royan

La Rochelle

Oleron



Fabriqué en France

8 route des Varennes - ZA La Sauzaie - 17100 FONTCOUVERTE  
Tél : 05 46 74 88 00 - [www.langelys.com](http://www.langelys.com)



# La Table du Clos Paillé

29



## PRÉSENTATION

Marie, à la fois Vieille France et Rock'n'Roll, vous propose une ardoise de suggestions variées, comprenant des

options végétariennes, qui se transforme au fil du temps et du service, ajustant sa composition aux cueillettes, au marché de La Roche-Posay, et aux recommandations de nos fidèles producteurs. Elle danse au rythme des saisons changeantes, tout en veillant attentivement à minimiser le gaspillage alimentaire. Un équilibre délicat entre la créativité culinaire et la responsabilité environnementale.

## RESTAURANT

- Responsable de cuisine : Marie Bercé

 UVERTURE

7 jours sur 7 : réservation appréciée



De 8 € à 25 € selon les plats



4 rue du Clos Paillé  
86270 LA ROCHE-POSAY  
05 49 86 20 66

contact@clospaille.fr  
[www.clospaille.fr](http://www.clospaille.fr)



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



**MS**  
MAURISAVEUR

Parfumez vos envies!

**MauriSaveur** : fournisseur de **Vanille de Madagascar**.  
Découvrez nos produits raffinés.

↓

La gousse Le sucré  La poudre Le caviar

06 16 95 04 64  
contact@maurisaveur.fr

28 Rue du Hameau de la chaume  
86280 Saint Benoit

**ORAPI**

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

**MADE IN FRANCE**

**Generation ORAPI**

**NOTRE ENGAGEMENT QUOTIDIEN**

POUR UN MONDE PLUS DURABLE

Notre engagement pour la préservation de l'environnement est au cœur de nos activités. Nous sommes fiers de vous proposer des produits et services éco-citoyens et innovants.

ORAPI est membre de l'association Greenpeace France.

**ORAPI** 44 rue Claude Henri Gorceix - 87021 Limoges cedex 9  
Tel : 05.55.38.86.50  
agence.limoges@orapi.com



# Les Orangeries

31



## PRÉSENTATION

Faites escale dans ce somptueux restaurant d'architecte, logé dans un clos arboré du XVIII<sup>e</sup> 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 partir de 25 €  
et carte gastronomique  
à partir de 33 € en 2 services



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

reception@lesorangeries.fr

[www.lesorangeries.fr](http://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 22 € du mardi au jeudi midi et soir et vendredi midi

Menu 37 € à 75 € tous les jours



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

restaurant.chatellenie@  
gmail.com

[www.lachatellenie.fr](http://www.lachatellenie.fr)



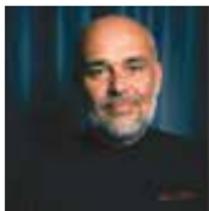
**RETROUVEZ**  
les menus, cartes et  
spécialités sur le site du  
restaurant en flashant sur  
le QR Code ci-dessous





# 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



## OUVERTURE

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



Menus de 37 € à 85 €



4 boulevard de Strasbourg  
86500 MONTMORILLON  
05 49 84 09 09

lucullus.hoteldefrance@orange.fr  
[www.hoteldefrance-lelucullus.fr](http://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](http://www.julien-de-savignac.com) - [contact@julien-de-savignac.com](mailto:contact@julien-de-savignac.com)

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

**Nicolas Chouteau,**  
éleveur à Yzernay (49)

**ÉLEVEUR DE BEURRE**  
**CHARENTES-POITOU AOP**  
DEPUIS 2001



[aop-beurre-charentes-poitou.fr](http://aop-beurre-charentes-poitou.fr)

Les passionnés du goût.



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.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 dénêche 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

## OUVERTURE

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



Menus de 34 € à 57 €



La Berlanderie

86240 CROUTELLE

05 49 57 11 52

restaurantlachaenaie@wanadoo.fr

[www.restaurant-la-chenaie.com](http://www.restaurant-la-chenaie.com)



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



# SPICE

*Pour les Chefs*

LE SPECIALISTE  
DES POIVRES, EPICES  
ET EPICERIE FINE



LIVRAISON  
EN J+1  
PARTOUT  
EN FRANCE

**3000 PRODUITS  
DISPOS SUR STOCK**

**GAMME BIO**

**PAS DE MINIMUM  
DE COMMANDE**

SERVICE SUR MESURE  
CONCASSAGE,  
MOUTURE &  
CONDITIONNEMENT  
A LA DEMANDE

**POUR COMMANDER**

✉ [ADV@SPICE-FRANCE.COM](mailto:ADV@SPICE-FRANCE.COM)

☎ 01.85.76.36.69.

[WWW.SPICE-FRANCE.COM](http://WWW.SPICE-FRANCE.COM)

PINEAU DES CHARENTES



GAMME DE RHUMS



GIN



PEPERMINT



[WWW.DISTILLERIE-DES-MOISANS.COM](http://WWW.DISTILLERIE-DES-MOISANS.COM)

VISITES : DÉCOUVREZ NOTRE UNIVERS

*Distillerie*  
**DES MOISANS**



# Auberge du Centre-Poitou 37



## PRÉSENTATION

L'authentique « Auberge » du XVIII<sup>e</sup> siècle a su garder tout son charme dans un

décor rustico-chic.

La famille Authe-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 Authe-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 42 €



39 rue Nationale  
86600 COULOMBIERS  
05 49 60 90 15

hotel@centre-poitou.com

[www.centre-poitou.com](http://www.centre-poitou.com)



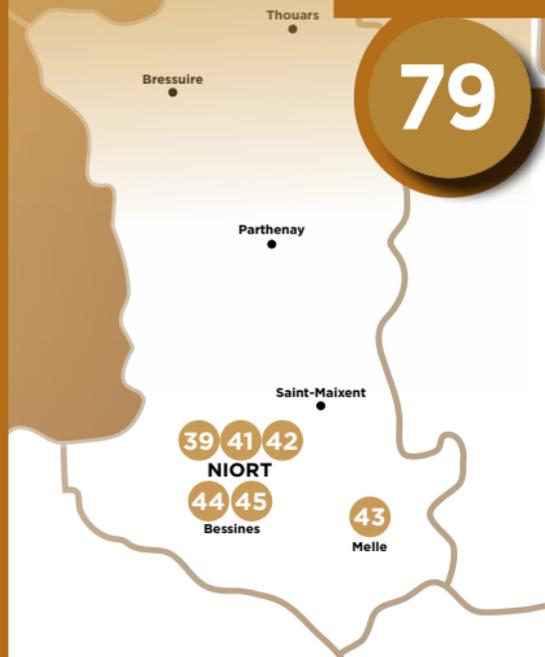
RETROUVEZ  
les menus, cartes et  
spécialités sur le site du  
restaurant en flashant sur  
le QR Code ci-dessous



## EN DEUX-SÈVRES

- 39 • La Roussille
- 41 • La Belle Étoile
- 42 • Les Planches
- 43 • Les Glycines
- 44 • Le Domaine de la Tuilerie
- 45 • Nomade

79



Retrouvez tous les restaurants sur  
[www.tablesgourmandes.com](http://www.tablesgourmandes.com)



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](http://WWW.DOMAINE-COIFFARD.FR)

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

DOMAINE COIFFARD - ÉLEVEURS & PRODUCTEURS À ANILLES-LIMOUSINE (86)





# 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 bicentenaires, 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

Midi et soir du mercredi au samedi  
et dimanche midi  
Fermé lundi et mardi

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](http://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**  
son bar guinguette, ses  
promenades, ses jeux d'eau, le  
comptoir des itinérances et de  
randonnées/office de tourisme



niort agglo  
Agglomération du Niortais



RESEAU DE JARDINS POTAGERS  
EDUCATIFS  
LE GARDIANE VERT  
PROTECTOR COMMUNAL - 4200001000000



Nouvelle-Aquitaine

NIORT

MARAIS  
POITEVIN  
TOURNAI





# La Belle Étoile

41



## PRÉSENTATION

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

tradition & modernité, imaginée par le chef Paul Vedrenne, dans le respect des produits & des saisons.

Maxime Guignard et 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 : Paul Vedrenne
- Responsable de salle : Maxime Guignard

## 🕒 OUVERTURE

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



Menu déjeuner semaine 22/26 €  
Menu carte de 54 € à 60 €



**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**



**Formule du Midi 22 € + Carte**



**NIORT CENTRE VILLE**  
**Parking du Moulin du**  
**Milieu - Amphithéâtre**  
**79000 NIORT**

**05 49 24 90 91**

[contact@lesplanches-resto.fr](mailto:contact@lesplanches-resto.fr)

[www.lesplanches-resto.fr](http://www.lesplanches-resto.fr)



**RETROUVEZ**

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





# Les Glycines

43



## 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 : Yohana Chauvet et Mhamed Melouki

## OUVERTURE

Fermé le dimanche sauf fêtes spéciales  
Fermeture annuelle 1<sup>ère</sup> et 2<sup>e</sup> sem. de janvier

En semaine Formule bistrot le midi : 16,50 €  
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





## PRÉSENTATION

A 3 kms de Niort, sur la route de la mer, entre ville et campagne, dans un beau domaine arboré, votre rendez-vous plaisir à Niort-Bessines. Devant la grande cheminée ou sur la terrasse sous les

canisses, un cadre champêtre revisité et cosy, un accueil chaleureux, un service de qualité. Une cuisine d'auberge goûteuse aux influences multiples, des produits frais cuisinés chaque jour. Ici, on se retrouve au quotidien, comme pour vos belles réceptions familiales ou vos repas d'affaires. A votre écoute pour toutes demandes ou privatisations.

## RESTAURANT

**Christine et Patrice Vauthier, propriétaires**

- Chef de cuisine : Mathieu Barbin
- Responsable de salle : Cécilia Pequin
- Responsable réceptions, privatisations : Laure Vergnaud



**OUVERTURE**

**Fermé dimanche soir et lundi**

Menus de 22 € à 45 €

Carte de 12 € à 38 €



**98 Route de La Rochelle  
79000 BESSINES  
05 49 09 12 45**

[contact@restaurantlatuilerie.com](mailto:contact@restaurantlatuilerie.com)

[www.restaurant-la-tuilerie.com](http://www.restaurant-la-tuilerie.com)



**RETROUVEZ**

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





# Nomade

45



## PRÉSENTATION

Nomade, restaurant - bar à dégustations. Dans un confortable fauteuil, autour du grand bar d'acajou, à table ou sur une

banquette, dans un esprit lounge, en terrasse sous les canisses... On va se sentir bien autour d'un cocktail, d'un verre de vin ou d'une bière. On mangera des petites assiettes qui nous feront voyager ou des planches qu'on partagera !!! On débutera le week-end à Nomade avec les vendredis concert pour un moment entre amis. Accès libre au bar, privatisations sur demande.

## RESTAURANT

**Christine et Patrice Vauthier, propriétaires**

- Chef de cuisine : Mathieu Barbin
- Responsable de salle : Isabelle Bussière

 **OUVERTURE**

**Lundi au samedi.**

**Fermé dimanche et mercredi**



Menus de 22 € à 38 €

Carte de 8 € à 38 €



98 Route de La Rochelle  
79000 BESSINES  
05 49 00 32 03

[contact@nomaderestobar.com](mailto:contact@nomaderestobar.com)

[www.nomaderestobar.com](http://www.nomaderestobar.com)



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



## 90 minutes pour mon entreprise le RDV pour faire connaissance et donner un coup de pouce à vos projets



### 90 minutes pour :

- **Gagner du temps** dans la **réalisation de vos projets**
- **Bénéficier d'un conseil personnalisé, objectif**, en toute **confidentialité** et 100% pris en charge
- **Découvrir** comment **la CCI Deux-Sèvres peut vous accompagner** avec des **solutions concrètes**

## Contact

Laurence GILLES

06 64 21 80 15 - l.gilles@cci79.com



[www.cci79.com](http://www.cci79.com)

## LA TABLE DU CENTRAL

- . Repas professionnels et familiaux
- . Dîner sur réservation
- . Service traiteur, plats à emporter
- . Hôtel élégant de 14 chambres
- . Séminaires



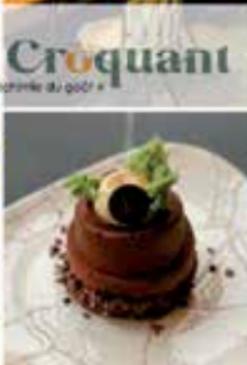
**Logis**  
**HOTELS**  
RESTAURANTS

ÉLÉGAANCE  
MONTAGNE  
SAVOREUX



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

le-central-coulon@orange.fr [www.hotel-lecentral-coulon.com](http://www.hotel-lecentral-coulon.com)



## EN CHARENTE - MARITIME

- 49 • Le 7367 Le Sens
- 51 • Le Moulin de Châlons
- 52 • Saveurs de l'Abbaye
- 53 • L'Iode
- 55 • Le Saintonge
- 57 • Le Batiâ
- 59 • La Table de la Cèpe
- 61 • Les Basses Amarres
- 62 • Le Domaine du Seudre
- 63 • Vivre(s)
- 64 • Bon temps
- 65 • Les Flots
- 66 • Le Mail
- 67 • Bar André
- 69 • Moulin du Val de Seugne
- 71 • Chai nous comme Chai vous

Retrouvez tous les restaurants sur  
[www.tables Gourmandes.com](http://www.tables Gourmandes.com)



La Flotte-en-Ré

71

64 65 66 67  
LA ROCHELLE

17

Rochefort

63

La Tremblade

59

51

Le Gua

52

53

55

57

Saintes

Mornac-sur-Seudre

49

Vaux-sur-Mer

Royan

69

Mosnac

St Germain du Seudre

62

Jonzac

**SIPAP**  
IMPRIMERIE



05 49 88 39 17 - [contact@sipap-oudin.fr](mailto:contact@sipap-oudin.fr)

Impression

Édition

Régie publicitaire

[www.sipap-oudin.fr](http://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](http://www.rinoceros.fr)

**RINOCÉROS**  
AGENCE DE COMMUNICATION



COMMUNICATION PRINT ET DIGITAL

05 49 60 21 60 - [direction@rinoceros.fr](mailto:direction@rinoceros.fr)



# Le 7367 Le Sens

49



## PRÉSENTATION

Dans ce petit village de Vaux-sur-Mer à proximité de Royan, on retrouve un chef que l'on a connu à Anecy, Frédéric Loivel, qui a ouvert sous le même nom. C'est un artisan

du genre créatif : sa cuisine moderne met en valeur des produits de saison, à travers des associations qui matchent bien et multiplient les clins d'œil au Japon (panko, yuzu, matcha, bœuf Kagoshima...). La salle à manger contemporaine et cosy mélange avec goût des éléments de décor chinois ici et là, tous différents. Une équipe souriante et professionnelle rend ce voyage gustatif exceptionnel, explorant les mets incontournables de la gastronomie traditionnelle et moderne.

## ÉTABLISSEMENT

Coralie & Frédéric Loivel



À l'année du jeudi au dimanche soir.  
Du jeudi au lundi soir pendant  
les vacances scolaires.



Menu dès 39 € à 129 € + carte



141, boulevard de la Côte  
de Beauté

17640 VAUX-SUR-MER

05 46 85 83 49

le.7367-le.sens@hotmail.com

www.le-7367-le-sens.com



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



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



*Les huîtres  
Marennes  
Oléron*

OSTRÉICULTEURS AFFINEURS



*Pousse en Claire  
"Label Rouge"*

L'exceptionnelle pour les gourmets



huitresmarennesoleron.com

MAISON  
BOINAUD



VISITES

Infos & Réservations :

visites@boinaud.com

www.boinaud.com



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



# Le Moulin de Châlons

51



## 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



Menu de 52 € à 120 €



2 rue du Bassin

17600 LE GUA

05 46 22 82 72

[contact@moulin-de-chalons.com](mailto:contact@moulin-de-chalons.com)

[www.moulin-de-chalons.com](http://www.moulin-de-chalons.com)



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





## 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-Pallais  
17100 SAINTES  
05 46 94 17 91**

[infos@saveurs-abbaye.com](mailto:infos@saveurs-abbaye.com)

[www.saveurs-abbaye.com](http://www.saveurs-abbaye.com)



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





# L'Øde

53



## PRÉSENTATION

Le restaurant l'ØDE, 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



## OUVERTURE

Du jeudi au lundi (midi et soir)



Menu du midi 22 €  
(uniquement en semaine)  
Menu à 37 € ou à la carte



89 avenue Gambetta  
17100 SAINTES  
05 46 90 72 94

contact@restaurantliode.fr  
[www.restaurantliode.fr](http://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

Histoires d'accords



## En direct des propriétés

- **BORDEAUX** : Maison Querre
- **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
- **CAVIAR** : Rova Caviar

*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@lemondeduvin17.fr](mailto:accueil@lemondeduvin17.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

## OUVERTURE

Tous les midis sauf samedi midi,  
Le mardi, vendredi et samedi soir  
Fermé du 29 juillet au 26 août inclus



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](mailto:contact@saintes-vegas.com)

[www.saintes-vegas.com](http://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](http://www.eauxdeprestige.com)

Pour nous contacter : [chateldon-thonon@roxane.fr](mailto:chateldon-thonon@roxane.fr)



# Le Batiâ

57



## 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



OUVERTURE

Du mercredi au dimanche



Menus de 20 € à 34 € + la carte



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



# CHÂTEAU *de* BEAULON

LE CULTE DE L'EXCEPTION



*L'empreinte du Château est faite de savoir-faire,  
d'exceptionnel et d'audace. C'est pour cela qu'elle émeut  
et captive les sens comme nulle autre.*



25 rue Saint Vincent - 17240 Saint-Dizant-Du-Gua - T. : 05 46 49 96 13 - [www.chateau-de-beaulon.fr](http://www.chateau-de-beaulon.fr)

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



# La Table de la Cèpe

59



## 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**



**Menu du pêcheur : 32 € + carte**



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

[latabledelacepe@gmail.com](mailto: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**





VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

DISTINGUEZ-VOUS PAR L'EXCELLENCE



- UN COLLECTIF DE MARQUES ENGAGÉES -

VALRHONA



chocolatree

LAROSE NOIRE

NOROHY

adamance



VILLARS

Valrhona, Imaginons le meilleur du chocolat - Sosa, Premium ingrédients gastronomy - Chocolatree, le complice de vos créations - La Rose Noire, les fonds de tarte par excellence - Norohy, le compagnon de la vanille - Adamance, fruits du bon sens - Pariani, expert du sourcing de fruits secs italiens - Villars, pur chocolat Suisse.

Commandez en ligne vos produits et découvrez nos recettes sur [valrhona-selection.fr](http://valrhona-selection.fr)



# Les Basses Amarres

61



## 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



## OUVERTURE

Du mercredi au dimanche midi et soir  
toute l'année



Menus à 38 € et 44 € + la carte



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

[berthierfranck@yahoo.fr](mailto:berthierfranck@yahoo.fr)

[www.restaurant-mornac.com](http://www.restaurant-mornac.com)



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





62

# Le Domaine du Seudre



## 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

 UVERTURE

Du jeudi au lundi



Menus de 32 € à 61 €



2 Le Rail  
17240 SAINT-GERMAIN  
DU SEUDRE  
05 46 70 91 26

[domaineduseudre@orange.fr](mailto:domaineduseudre@orange.fr)

[www.domaineduseudre-restaurant.com](http://www.domaineduseudre-restaurant.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 événements et du rooftop, pour la vue unique sur le port de Rochefort !

## RESTAURANT

- Responsable de salle : Stéphane Chmiewsky
- Chefs de cuisine : Alexandre Cau/  
Grégory Coutanceau



OUVERTURE

Tous les jours, toute l'année



Menus entre 26 € à 69 €  
A la carte entre 13 € et 40 €



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/maitre d'hôtel : Abdel Boutarga
- Chefs de cuisine : Paul Fourcade/Grégory Coutanceau



OUVERTURE

Tous les jours, toute l'année



Menus de 25 € à 40 €, ainsi qu'un choix à la carte entre 11 € et 34 € !



35 rue Saint-Jean du Péro  
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 : David Chenebault
- Chefs de cuisine : Grégory Coutanceau & Anthony Cadeï



OUVERTURE

Tous les jours, toute l'année



Menus de 39 € à 119 €  
A la carte entre 17 € et 85 €



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 bistro 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

**Hervé Brandt et Patricia Mazzolini**

• Chef de cuisine : Joffrey Favreau



**OUVERTURE**

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



Carte et menus de 26 € à 43,70 €



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

[contact@restaurant-le-mail.com](mailto:contact@restaurant-le-mail.com)  
[www.restaurant-le-mail.com](http://www.restaurant-le-mail.com)



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





# Bar André

67



## PRÉSENTATION

Il souffle un vent de renouveau dans cette brasserie sur le Vieux Port, au pied des 2 tours de La Rochelle. Johan Leclerre, chef-cuisinier MOF, et son épouse Stéphanie, tous

deux Rochelais de naissance, se sont installés ici, bien décidés à cultiver l'âme du Bar André. Une cuisine sincère, autour des produits de la mer. A la carte de cette brasserie bouillonnante sur le Vieux-Port de La Rochelle, fruits de mer, poissons et produits de la région. Le Chef sélectionne huîtres marennes d'Oléron, moules et autres poissons, rendant ainsi hommage à la cuisine de La Rochelle, celle qu'il aime et qui lui rappelle son enfance.

## ÉTABLISSEMENT

### Johan Leclerre

- Chef de cuisine : Johan Leclerre
- Responsable de salle : Stéphanie Leclerre



## OUVERTURE

Service en continu, assis, debout autour d'une table ou au comptoir.



Prix hors vin de 17 € à 55 €



5 Rue St Jean du Pérot,  
17000 LA ROCHELLE  
05 46 41 28 24

admin.barandre@orange.fr  
[www.barandre.com](http://www.barandre.com)



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





CREDIT PHOTO © BENOÎT LAURENT TERRADE



*Explore Cognac, des expériences touristiques uniques sur les terres du Cognac, au cœur des Charentes. Une parenthèse inattendue et hors du temps.*

[cognac.fr](http://cognac.fr)    [@Cognac\\_Official](https://twitter.com/Cognac_Official)

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



# 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 Stéphan Segeard**

• Responsable de salle : Frédéric Valladeau

## OUVERTURE

De fin avril au 30 septembre

Service du midi samedi, dimanche 12h - 14h

Service du soir du lundi au dimanche 19h - 21h



Lieu-dit Marcouze

17240 MOSNAC

05 46 70 46 16

[contact@valdeseugne.com](mailto:contact@valdeseugne.com)

[www.valdeseugne.com](http://www.valdeseugne.com)



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



Menus de 35 € à 95 €

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

☎ 05 46 41 49 47 | [contact@groupemerling.fr](mailto:contact@groupemerling.fr) | [www.groupemerling.fr](http://www.groupemerling.fr)

Cafés  
**MERLING**

Café  
**Errel**  
TORRÉFACTEUR

Café  
**SOUBIRA**  
TORRÉFACTEUR

Maison  
**MERLING**



**VOUS ACCOMPAGNER DANS CHACUN  
DE VOS PROJETS, ÇA CHANGE TOUT.**

**BANQUE • ASSURANCE • TÉLÉPHONIE MOBILE**

**Crédit  Mutuel**



# Chainous 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**  
Ouvrét uniquement le soir



Menu carte à 75 €



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

contact@

chainouscommechaiyou.fr

[www.chainouscommechaiyou.fr](http://www.chainouscommechaiyou.fr)



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





# Jeu Itinéraire Gourmand

La grille  
est à faire  
tamponner  
.....  
Un seul tampon  
par établissement  
2024/2025

## 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<sup>e</sup> 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 2025, permettra de participer à un tirage au sort réalisé sous contrôle d'huissier.

### VALIDITÉ :

**les grilles du guide 2024/2025 sont valables du 1<sup>er</sup> avril 2024 au 31 mars 2025.**

**Les repas offerts devront être pris avant le 30 avril 2025.**

### NOUVEAUTÉ JUIN 2024

**Le jeu version papier sera petit à petit remplacé par la version numérique (appli). Les 2 possibilités pourront alors cohabiter jusqu'à la sortie du prochain guide 2025. L'utilisation simultanée des 2 possibilités est interdite.**

**Tables Gourmandes Poitou-Charentes**

Adresse du bureau : 20 avenue Jacques Bujault 79000 NIORT

05 49 28 06 08 • [contact.tablesgourmandes@gmail.com](mailto:contact.tablesgourmandes@gmail.com)

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

• Nom : \_\_\_\_\_ • Prénom : \_\_\_\_\_  
• Adresse : \_\_\_\_\_  
• E-mail : \_\_\_\_\_

# NOUVEAU!

À partir de juin 2024, une appli-jeu va être disponible et le jeu de fidélité version papier sera remplacé dès le guide 2025.

1

Date :

2

Date :

3

Date :

4

Date :

5

Date :

6

Date :

7

Date :

8

Date :

# Offert

9

Restaurant choisi pour le 9<sup>e</sup> repas

# ERCO

**Initiateurs de solutions**  
en cuisines professionnelles



05 49 09 26 10  
[www.ercosolution.fr](http://www.ercosolution.fr)



Nous **conseillons**  
et **étudions**.



Nous **fabriquons**  
et **installons**.



Nous **entretiens**  
et **dépannons**.

Notre **savoir-faire**  
dans **8 domaines**  
de **compétences**

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

membre du réseau  
**EUROCHEF**

# 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](http://www.tablesgourmandes.com)