

# ITINÉRAIRE GOURMAND

Guide 2026-2027

## TABLES GOURMANDES

POITOU-CHARENTES



Appli Apple

Téléchargez l'application  
pour jouer et gagner



Appli Android

VOIR RÉGLEMENT DU JEU PAGE 73



MARTELL

COGNAC

FONDÉE EN 1715



SIGNATURE  
MARTELL

*par Alexandre Mazzia*



RESERVER :

[EXPERIENCES@MARTELL.COM](mailto:EXPERIENCES@MARTELL.COM)

[MARTELL.COM](http://MARTELL.COM)



**futuroscope**

**XPERIENCES**

**2 PARCS,  
TOUJOURS PLUS  
D'EXPERIENCES A VIVRE.**

SA Parc du Futuroscope © RCS Poitiers B 444 030 902.  
Glorypans, Pelizan, Genissacop, Alloba Stock, Futuroscope.

# LE MOT DU PRÉSIDENT

Pascal PRESSAC

*Président des Tables Gourmandes  
Poitou-Charentes*



Du terroir à l'assiette, tel est le fil conducteur des Tables Gourmandes. Une mise en lumière des chefs au service de la région Poitou-Charentes, dont ils sont les premiers ambassadeurs du goût !

L'histoire qu'ils racontent, l'accueil et le service... ou comment célébrer les plus beaux restaurants de votre Itinéraire Gourmand autour de ceux qui les subliment. Des équipes engagées dans la valorisation de leurs terroirs respectifs, de la Charente à la Charente-Maritime en passant par les Deux-Sèvres et la Vienne.

La cuisine de qualité d'aujourd'hui passe forcément par une relation forte avec nos partenaires, qu'ils soient maraîchers, pêcheurs, éleveurs.

L'identité des Tables Gourmandes s'inspire du savoir-faire de ces hommes et de ces femmes impliqués dans leurs productions. Nous aimons partager des émotions et des sentiments, sans oublier l'art de vivre, les arts de la table, les artisans et le savoir-faire. A chaque page de notre guide, nous vous invitons à découvrir celles et ceux, qui avec passion et audace, façonnent notre gastronomie locale.

La restauration est un art concret que nous pratiquons au quotidien pour vous, pour nous ! Je vous souhaite de belles découvertes dans nos restaurants des Tables Gourmandes.

**Nous vous attendons !**

## EN DEUX-SÈVRES | 79

- 7 • Les Glycines
- 9 • Auberge de la Roussille
- 11 • La Belle Étoile
- 13 • Les Planches
- 15 • Domaine de la Tuilerie
- 17 • Nomade

## EN CHARENTE | 16

- 31 • Le Restaurant du Château
- 33 • Le Tilleul du Gourmet
- 34 • L'Yeuse
- 35 • La Table du Fleuve
- 37 • Le Compostelle
- 40 • Le Moulin de la Tardoire
- 41 • Le Moulin Neuf
- 43 • Le Bistrot de Claude
- 44 • La Bistronomie
- 45 • Le Vieux Moulin

## EN VIENNE | 86

- 19 • Le Cheval Blanc
- 21 • Le Lucullus
- 23 • Les Orangeries
- 25 • Le Moulin de la Norée
- 27 • Le Château du Clos de la Ribaudière
- 28 • Les Archives
- 29 • La Châtellenie

## EN CHARENTE-MARITIME | 17

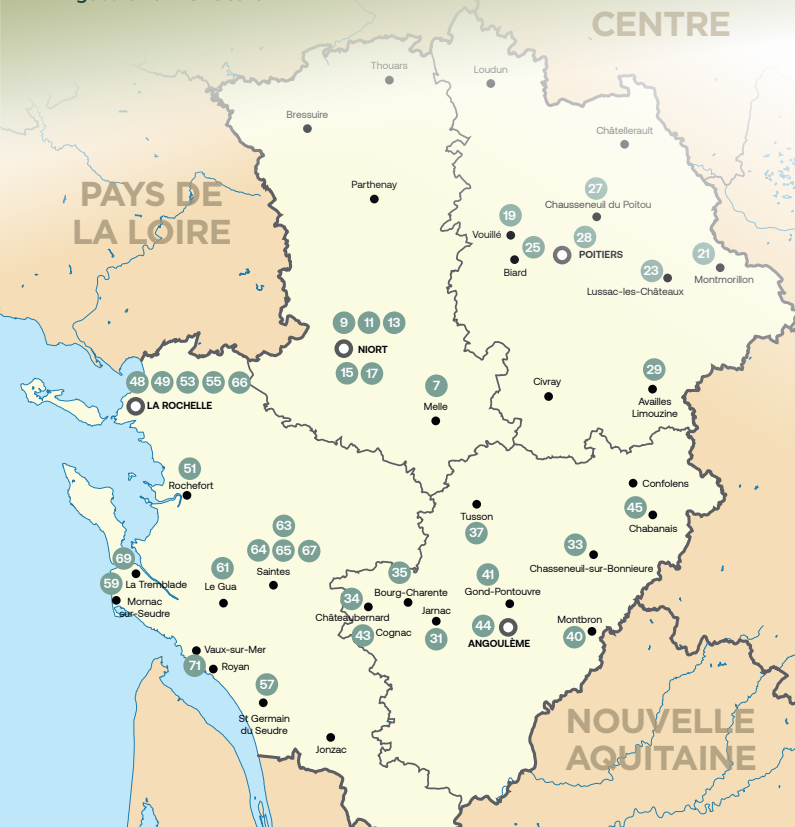
- 48 • Bon Temps
- 49 • Les Flots
- 51 • Vivre(s)
- 53 • Bar André
- 55 • Le Mail
- 57 • Le Domaine du Seudre
- 59 • Les Basses Amarres
- 61 • Le Moulin de Châlons
- 63 • L'Iode
- 64 • Saveurs de l'Abbaye
- 65 • Le Batià
- 66 • Le Bistrot des Bonnes Femmes
- 67 • Le Saintonge
- 69 • La Table de la Cèpe
- 71 • Le 7367 Le Sens

# LES RESTAURANTS DES TABLES GOURMANDES



**38 établissements,**

tous différents et pourtant si proches, situés sur 4 départements de la Nouvelle-Aquitaine : la Charente, la Vienne, les Deux-Sèvres et la Charente-Maritime pour porter haut les couleurs de notre gastronomie locale.





79

## EN DEUX-SÈVRES

- 7 • Les Glycines
- 9 • Auberge de la Roussille
- 11 • La Belle Étoile
- 13 • Les Planches
- 15 • Domaine de la Tuilerie
- 17 • Nomade

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





## Les Glycines

7

### 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 Éric Caillon
- **Salle** : Yohana Chauvet et Mhamed Melouki

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

Plats de 19.50 € à 32 €  
Menus : de 37.50 € à 51 €  
Menu enfant : 16 €  
Menu bistrot : 18.50€



5 place René Groussard  
79500 MELLE  
05 49 27 01 11  
[contact@hotel-lesglycines.com](mailto:contact@hotel-lesglycines.com)  
[www.hotel-lesglycines.com](http://www.hotel-lesglycines.com)



### RETROUVEZ

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





ÉLECTRICITÉ, GAZ & SOLUTIONS SUR MESURE

# DE L'AGILITÉ POUR VOS ÉNERGIES !

Fournisseur multi-énergies, SÉLIA vous offre une vraie alternative. Au-delà des solutions d'approvisionnement, opter pour SÉLIA, c'est faire le choix d'un service qui repose avant tout sur la proximité, des prix clairs et compétitifs et la réactivité dans la gestion de vos contrats au quotidien.

**Notre engagement, c'est votre satisfaction.**

▶ N°Cristal 0969 397 002

APPEL NON SURTAXE



L'énergie est notre avenir, économisons-la!  
[www.selia-energies.fr](http://www.selia-energies.fr)



## Sélia

Filiale de SÉOLIS



## Auberge de la Roussille

9

### 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
- Responsable de salle : Méganne Lelièvre et Thomas Bruge



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

Menus déjeuner semaine de 26 € à 32 €  
et menus gastronomiques à partir de 51 €



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  
BOIOT



# PORTE D'ENTRÉE DU MARAIS POITEVIN



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





## La Belle Étoile

11

### PRÉSENTATION

Idéalement située sur les bords de la Sèvre Niortaise, à 5 min. du centre-ville, La Belle Etoile vous propose une carte associant tradition & modernité, 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 et salle :  
Maxime Guignard

- 📅 Ouverture de janvier à mai & de septembre à décembre  
Du lundi au vendredi :  
midi 12h-14h / soir 19h45-21h30
- 📅 Ouverture de juin à août  
Du mardi au vendredi :  
midi : 12h-14h / soir : 19h45-21h30  
Samedi soir & dimanche midi

Menus déjeuner semaine 24 / 28 €  
Menu carte de 13 € à 28 €



115 quai Maurice Métayer  
79000 NIORT  
05 49 73 31 29  
info@la-belle-etoile.fr  
[www.la-belle-etoile.fr](http://www.la-belle-etoile.fr)



### 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)



## Les Planches

13

### 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 raviront vos papilles.

### RESTAURANT

**Maxime Bosselut & Fabrice Girard**

- Chef de cuisine : Étienne Rigondaud
- Chef de salle : Frédéric Moreau
- Une équipe jeune, souriante et fidèle



Tous les jours midi et soir  
du lundi au samedi

Formule du midi 24 € + Carte



**NIORT CENTRE VILLE**

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

contact@lesplanchesresto.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



26 | 27

**STREET  
WORKER**

LA RÉFÉRENCE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

**VÊTEMENTS  
PROFESSIONNELS**  
CHAUSSANTS ET EPI



**STREET of WORKER**

Vêtements et Chaussures Professionnels

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

21 rue Gustave EIFFEL - Porte SUD

86000 POITIERS

Tel 05 49 49 98 00

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



**EPI**  
CENTER

RESEAU  
PROTECTIONS

///  
AGRO  
CHR  
SANTÉ

Qualité • Durabilité • Savoir-faire



**BOBINE**

Atelier de personnalisation textile, broderie industrielle et de retouche vêtements à Poitiers

Spécialisée dans la personnalisation textile, Bobine valorise l'image des entreprises par la broderie de logos sur supports textiles.

Nous proposons également un service de retouche et de réparation, pour ajuster et prolonger la vie des vêtements.

Deux services complémentaires : artisanat et production, au service des particuliers et professionnels.

8 Avenue de la Libération 86000 Poitiers - [bobinepoitiers.fr](http://bobinepoitiers.fr)



## Domaine de la Tuilerie

15

### 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. Nouveauté 2026, le banc d'Écailler, plateaux de fruits de mer, huîtres, poissons, à déguster sur place ou à emporter. 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

 Fermé le dimanche soir et lundi.

Menus de 22 € à 47 €  
Carte de 12 € à 38 €



98 route de la Rochelle

79000 BESSINES

05 49 09 12 45

[contact@restaurant-la-tuileries.com](mailto:contact@restaurant-la-tuileries.com)

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



### RETROUVEZ

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





**Vikensi**  
communication

**Réservez votre PHOTOBOOTH**  
pour tous vos événements

**LOCATION À PARTIR DE 250€<sup>HT</sup>**

vikensicommunication.fr - 05 49 49 42 00




**ERCO**  
membre du réseau  
**EUROCHEF**

**Initiateurs de solutions**  
en cuisines professionnelles

🔍  
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**

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



## Nomade

17


### 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 débute 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

 Lundi au samedi  
Fermé mercredi et dimanche

Menus de 22 € à 29,80 €  
Carte de 8 € à 48 €



98 route de la Rochelle  
79500 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





86

## EN VIENNE

- 19 • Le Cheval Blanc
- 21 • Le Lucullus
- 23 • Les Orangeries
- 25 • Le Moulin de la Norée
- 27 • Le Château du Clos de la Ribaudière
- 28 • Les Archives
- 29 • La Châtellenie

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





**NOUVEAU**

19



## Le Cheval Blanc


### PRÉSENTATION

Le Cheval Blanc regroupe un Hôtel \*\*\*, un Restaurant Gastronomique et un Bistro Traditionnel niché au cœur du charmant village de Vouillé, offrant à la belle saison une terrasse ombragée au bord de l'eau. Le Restaurant Gastronomique propose une carte à la cuisine gourmande et raffinée, évoluant au gré des saisons et de l'arrivage des producteurs. Une cuisine entièrement faite maison mettant à l'honneur les produits locaux du terroir poitevin. Le Bistro traditionnel est quant à lui inspiré des plats de nos grands-mères et de la cuisine traditionnelle : des plats gourmands et réconfortants.

### RESTAURANT

Simon et Ivan Blondin

• Chef de cuisine : Simon Blondin

 Restaurant gastronomique : du mercredi midi au dimanche midi; Brasserie : 7j/7 midi et soir

Restaurant : Formule à 29€, puis de 43€ à 89€  
Brasserie : Menu du jour à 16,90€,  
à la carte de 25€ à 40€



3 Rue de la Barre 86190 VOUILLÉ  
05 49 51 81 46  
contact@chevalblanc-vouille.fr  
[www.cheval-blanc-clovis.fr](http://www.cheval-blanc-clovis.fr)



### RETROUVEZ

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





# 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)



## Le Lucullus

21

### 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.

### RESTAURANT

**Alain Galpin**

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

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

Menus de 40 € à 92 €



4 boulevard de Strasbourg  
86500 MONTMORILLON

05 49 84 09 09  
contact@hoteldefrance-lucullus.fr  
www.hoteldefrance-lucullus.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.

 **POITOU  
BOISSONS** INDÉPENDANT  
depuis 1968

*Expert en distribution de  
boissons pour les professionnels*

*Une offre sur-mesure, un seul  
objectif : la satisfaction client !*

 **NIORT  
BOISSONS** INDÉPENDANT  
depuis 1968





## Les Orangeries

23

### 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.

### RESTAURANT

**Olivia Gautier**

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

 Ouvert les soirs du lundi au samedi  
Les midis du jeudi au dimanche

Formule Bistrot à partir de 28.50 € (en 2 services)  
Options gastronomiques (sup 2.5 € à 12.5 €)



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



# koesio

CONNEXION MAXIMALE



AUDIOVISUEL & MULTIMEDIA

## Boostez l'impact de votre communication !

Diffusez vos messages, **captez** l'attention et **engagez** vos audiences grâce à une **solution multimédia** clé en main.

- **Affichage dynamique** (Koesio TV)
- **écrans interactifs**
- **applications tactiles** (Koesio App Tactile)
- **agence créative en ligne**

Koesio transforment vos espaces en lieux **connectés, vivants** et **interactifs** !



Contactez-nous !

Koesio Poitiers - Pôle République III, 144 Rue de la Grange Saint Pierre,  
86000 Poitiers - [contact.ouest@koesio.com](mailto:contact.ouest@koesio.com)

[koesio.com](http://koesio.com)

# aghartà®

VIDÉO – PHOTO – VISITE VIRTUELLE

Maxime Colasson : 0637087645 – Départements : 86 / 79 / 17 / 16

Mail : [contact@aghartaproduction.fr](mailto:contact@aghartaproduction.fr) – Web : [aghartaproduction.fr](http://aghartaproduction.fr)



**NOUVEAU**



## Le Moulin de la Norée

25

### PRÉSENTATION

Lové dans une zone naturelle protégée, à seulement cinq minutes du centre-ville de Poitiers, le Moulin fait corps avec la paisible Boivre qui coule à ses pieds.

Au charme atypique de ses pierres de taille et de ses poutres centenaires, la cuisine de l'établissement a adjoint élégance et modernité sous la direction de la Cheffe Caroline Chevalier, Maître Restaurateur depuis 2023.

### RESTAURANT

**Paul Pourel & Caroline Chevalier**

- Restaurant : Paul Pourel
- Cheffe de cuisine : Caroline Chevalier
- Responsable de salle : Émilie Blanchard

Les midis : du mercredi au dimanche  
Soirs : du jeudi au samedi

Formule déjeuner à 29 €  
(entrée, plat, dessert uniquement le midi en semaine)  
Menu à 45 € et 62 €



5 rue de l'Ermitage  
86580 BIARD  
05 49 46 76 57  
mouлиндelanoree@gmail.com  
[www.mouлиндelanoree.fr](http://www.mouлиндelanoree.fr)



### RETROUVEZ

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



Une bonne communication  
commence souvent  
par une bonne impression



Imprimerie

L'expert de l'impression offset & numérique


[isf-imprimerie.fr](http://isf-imprimerie.fr)

POITIERS : 07 43 36 95 53 • ISF BLOIS : 02 54 56 43 43 • VENDÔME : 02 54 77 13 90

*Enseigne  
Signalétique  
Covering  
véhicules*



**az**  
com.

 05  
49  
00  
48  
31



51 rue du Vercors  
86240 Fontaine-le-Comte



## Le Château du Clos de la Ribaudière 27

### 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.

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

### RESTAURANT

**Emmanuel Lortholary**

- Chef de cuisine : Cédric Ravaud
- Responsable de salle : Léa Lortholary

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

Menus de 48 € à 90 €



10 rue du Champ de Foire  
86360  
CHASSENEUIL-DU-POITOU  
05 49 52 86 66  
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





28

## Les Archives



### PRÉSENTATION

Édifiée en 1852 par l'architecte Tournesac, la chapelle de Gesù a d'abord abrité les archives départementales de la Vienne avant de s'offrir une nouvelle destinée en 2012. Derrière ses façades chargées d'histoire se révèle aujourd'hui un hôtel-restaurant singulier, où le patrimoine dialogue naturellement avec l'art de recevoir. Une adresse où le caractère du lieu se prolonge dans l'assiette, avec élégance et justesse. En cuisine, le chef exécutif et sa brigade composent une partition précise et sensible, entre héritage et créativité, au fil des saisons. Fidèle à son territoire, la maison travaille en étroite collaboration avec des producteurs locaux afin de révéler la richesse et l'authenticité des produits régionaux.

### RESTAURANT

- **Chef exécutif** : Stanislas Simonet
- **Responsable de salle** : Didier Le Tadic

 Tous les jours midi et soir  
y compris les jours fériés

Formule du jour en semaine à partir de 20 €  
Menus de 45 € à 55 €



14 rue Édouard-Grimaux  
86000 Poitiers  
05 49 30 53 00  
restaurant@lesarchives.fr  
[www.lesarchives.fr](http://www.lesarchives.fr)



### RETROUVEZ

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





## La Châtellenie

29

### 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.

### RESTAURANT

**Émilie et Thomas Fournier**

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

☑ Du mardi au samedi midi et soir

Menu 24 € du mardi au jeudi  
midi, soir et vendredi midi  
Menu 40 € à 88 € tous les jours



1 rue du Commerce  
86460 AVAILLES-LIMOUZINE  
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





## EN CHARENTE

- 31 • Le Restaurant du Château
- 33 • Le Tilleul du Gourmet
- 34 • L'Yeuse
- 35 • La Table du Fleuve
- 37 • Le Compostelle
- 40 • Le Moulin de la Tardoire
- 41 • Le Moulin Neuf
- 43 • Le Bistro de Claude
- 44 • La Bistronomie
- 45 • Le Vieux Moulin

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





## Le Restaurant du Château

31

### 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 22 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.

### RESTAURANT

**Ludovic Merle**

• Responsable de cuisine : Ludovic Merle



Fermé dimanche soir et lundi

Menu bistrot à 28,50 €  
Menus gastro de 58 € à 69 €



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



**Consultez la brochure Explore Charente**  
et partez à la découverte de la Charente



<https://bit.ly/ExploreCharente>

Conception graphique : CH14 - Crédit photo : © Olyq Olyq / Olyqphoto / Truism

Plus d'informations sur [patrimoine16.lacharente.fr](http://patrimoine16.lacharente.fr)

**CHARENTE**  
LE DÉPARTEMENT



**CCI CHARENTE**



## Le Tilleul du Gourmet

33

### 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. Pour votre hébergement le Nid du Tilleul à deux pas du restaurant, pour toute réservation, consultez notre site.

### RESTAURANT

#### Pascal Pressac et Patrice Devaine

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

☑ Tous les jours sauf dimanche  
lundi / mardi soir

Formule à 30 €

(entrée, plat, dessert uniquement en semaine le midi)

Menus 58 € et 80 €



7 rue du 8 mai 1944 et du 8 mai 1945  
16260 CHASSENEUIL-SUR-BONNIEURE  
05 45 93 53 92

[info@letilleuldugourmet.fr](mailto:info@letilleuldugourmet.fr)

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



### RETROUVEZ

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





## L'Yeuse

### 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...

### RESTAURANT

**Céline Desmazières**

• Maître d'hôtel : Thomas Roux



Du lundi soir au samedi soir  
et du mardi midi au vendredi midi  
Brunch tous les dimanches

Formule du midi à partir de 29 €



65 rue de Bellevue  
16100  
CHÂTEAUBERNARD-COGNAC  
05 45 36 82 60  
réservations@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





## La Table du Fleuve

35

### 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

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

 Du mercredi au samedi midi et soir et le dimanche midi

Formule bistro (Entrée - Plat - Dessert)  
à 39 € + 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



ÇA N'ARRIVE PAS QU'AUX AUTRES  
**PROTEGEZ-VOUS !**



**GLOBAL PROTOCOL** 06 52 49 36 62  
AUDITE ET SOLUTIONS DE SÉCURITÉ  
31 rue de l'hôtel de ville à Buxerolles • [www.globalprotocol.fr](http://www.globalprotocol.fr)

**COGNAC**




*L'apéritif à la française*

COGNAC ET TONIC,  
TOUT SIMPLEMENT.  
*#Cognaclongdrink*



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

© BOUTE / Eclair.com

   @Cognac\_Official

  
**COGNAC**

[cognac.fr](http://cognac.fr)



## Le Compostelle

37

### 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**

- Responsables de salle et Sommelière : Cécile Malescot
- Chef de cuisine : Laurent Malescot

 Le midi du mercredi au dimanche  
Le samedi soir

27 € + Carte

49 € et 72 € > Soir et week-end



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



MAISON  BRILLET

LIQUEUR - PINEAU - COGNAC - DÉGUSTATION - VENTE

Laissez-vous enchanter par  
**la Maison Brillet, fondée en 1850**

Venez découvrir nos expériences signature,  
Cognac, Pineau et notre emblématique  
liqueur de poire et cognac  
**Belle de Brillet**



22, route de Graves - 16120 Graves-Saint-Amant  
+33 6 76 01 10 10 - [contact@brillet.fr](mailto:contact@brillet.fr)



DÉCOUVREZ NOTRE  
**BELLE SPRITZ**

5 cl Belle de Brillet  
5 cl eau gazeuse  
10 cl Prosecco  
1 quartier de citron



Cocktail présenté par Sarah Fourmeau, Brand Ambassador

**BELLE**  
DE BRILLET

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



## 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

**Kathrin et Matthieu Brudo**

- Responsables de cuisine :  
Kathrin et Matthieu Brudo
- Responsable de salle et sommelier :  
François Loretz

 Du mercredi midi  
au dimanche midi toute l'année

29 € midi de la semaine  
65 € midi et soir, semaine et week-end  
95 € midi et soir, semaine et week-end



6 route du Bournit  
16220 MONTBRON  
05 45 66 41 46  
restaurant@moulindelatardoire.fr  
[www.moulindelatardoire.fr](http://www.moulindelatardoire.fr)



### RETROUVEZ

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





## Le Moulin Neuf

41

### PRÉSENTATION

À 10 min du centre ville d'Angoulême, la tranquillité, les saveurs et la nature se mélangent au Moulin Neuf !


Une ambiance chaleureuse et bucolique dans cet imposant moulin du XIXème siècle ouvrant une vue panoramique à 180 degrés sur la Touvre.

Aux beaux jours, profitez d'une superbe terrasse de 80 places les pieds dans l'eau !

Une cuisine traditionnelle, un changement de menu tous les mois confectionné avec attention par notre équipe.

### HÔTEL\*\* RESTAURANT

Mathilde Massa

 Fermé le lundi, le vendredi soir et le dimanche soir

Menu déjeuner 22 € et 30 €

Dîner à la carte

Brunch le dimanche de mai à septembre



34 rue du Moulin Neuf  
1160 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



# Arts de la Table & Mobilier CHR



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)



**NOUVEAU**

43

## Le bistro de Claude




### PRÉSENTATION

Le Bistro de Claude à Cognac est une adresse incontournable pour une cuisine française authentique, généreuse et créative. Dans une ambiance cosy, le chef Jean-Charles Boisumault travaille une carte qui varie selon les saisons et propose à la fois de belles sélections de poissons en provenance de la Côtinière, des huîtres Gillardeau mais également des plats traditionnels revisités, parfaits pour une expérience bistronomique conviviale et raffinée.

### RESTAURANT

- Responsables de cuisine : Jean Charles Boisumault
- Responsable de la salle : Mohamed

 Ouverture : Du lundi au vendredi 12h-13h30 et 19h30 - 21h30

Menus uniquement le midi, du lundi au vendredi  
24 € : Entrée / Plat ou Plat / Dessert  
29 € : Entrée / Plat / Dessert  
Menu du soir : 39 € : Entrée / Plat / Dessert

Plats à la carte midi et soir



35 Rue Grande, 16100 Cognac  
05 45 82 60 32  
claude@bistrodeclaude.com  
[www.bistro-de-claude.com](http://www.bistro-de-claude.com)



### RETROUVEZ

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





**NOUVEAU**

44

## La Bistronomie



### PRÉSENTATION

Notre restaurant, La Bistronomie, vous accueille en plein cœur d'Angoulême à côté du Champs de Mars. Ici, la cuisine met à l'honneur les produits frais, de saison, et s'inspire librement des envies de notre chef, Thomas Lemasson. La carte évolue au fil des saisons, selon les arrivages et l'inspiration, pour proposer une expérience culinaire authentique, généreuse et raffinée. Récompensé d'un Bib Gourmand en 2025 par le Guide Michelin, notre établissement vous accueille du mardi au samedi, dans un cadre convivial et élégant, pour le déjeuner comme pour le dîner. Sur place, vous pourrez également profiter d'un bar à cocktails maison, idéal pour accompagner vos repas ou prolonger votre soirée.

### RESTAURANT

- Resp. de cuisine : Thomas Lemasson
- Responsable de la salle : Celia Grelaud

 Ouverture :  
Mardi au samedi midi et soir : 9h-22h30

Les midis en semaine : Entrée/plat/dessert est à 21€. Les soirs et week-ends :  
Entrée/plat/dessert à 39€ en moyenne



16 rue Raymond Poincaré  
16000 ANGOULEME  
07 87 60 54 52  
contact@labistronomie.com  
[www.labistronomie-angouleme.fr](http://www.labistronomie-angouleme.fr)



### RETROUVEZ

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





## Le Vieux Moulin

45

### 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 !

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

Formule du midi à 28 € en semaine  
Menus de 50 € à 70 €



Étang de 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





# 17

## EN CHARENTE-MARITIME

- 48 • Bon Temps
- 49 • Les Flots
- 51 • Vivre(s)
- 53 • Bar André
- 55 • Le Mail
- 57 • Le Domaine du Seudre
- 59 • Les Basses Amarres
- 61 • Le Moulin de Châlons
- 63 • L'Îode
- 64 • Saveurs de l'Abbaye
- 65 • Le Batiâ
- 66 • Le Bistrot des Bonnes Femmes
- 67 • Le Saintonge
- 69 • La Table de la Cèpe
- 71 • Le 7367 Le Sens

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



# 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.

**BON TEMPS**
*Gregory Coutanceau*  
 LA brasserie de GREGORY COUTANCEAU


48



## Bon Temps

### PRÉSENTATION

Venez passer du bon temps dans la 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
- Chef de cuisine : Adrien Magno & Grégory Coutanceau

 Tous les jours, toute l'année

Menu de 25 € à 40 €, ainsi qu'un choix à la carte entre 12 € et 34 €



13000 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

49

### 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** : Elias Arroussi
- **Chef de cuisine** : Grégory Coutanceau & Anthony Cadeï

 Tous les jours, toute l'année

Menu de 42 € à 119 €  
À la carte entre 25 € et 85 €



1 rue de la Chaîne  
17000 LA ROCHELLE  
05 46 41 32 51  
contact@les-flots.com  
[www.les-flots.com](http://www.les-flots.com)



### RETROUVEZ

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



 L'ESPACE BIENVENUE

NOUVELLE BMW

**iX3**



**BMW L'ESPACE BIENVENUE  
ANGOULÊME**

ZAC des Montagnes  
16430 Champniers  
Tél. 05 45 90 42 90

**BMW L'ESPACE BIENVENUE  
ROYAN**

4 rue Robert Schumann  
17110 St-Georges-de-Didonne  
Tél. 05 46 05 01 62

**BMW L'ESPACE BIENVENUE  
ROCHEFORT**

Le Vergeroux  
17300 Rochefort  
Tél. 05 46 99 16 13



# CITADELLE

GIN DE FRANCE



Située à quelques pas de Cognac et à 1h30 de Bordeaux, la distillerie Citadelle Gin vous ouvre ses portes. Laissez-vous guider à travers notre distillerie cathédrale, nos champs de génévriers, notre orangerie, et plongez au cœur du savoir-faire qui façonne les gins Citadelle.

**RESERVEZ VOTRE VISITE**

[citadellegin.com](http://citadellegin.com)  
06.10.09.02.44



*Élue Meilleure Attraction Touristique aux World Drinks Awards 2025*

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



## Vivre[s]

51

### PRÉSENTATION

Vivre[s], lieu multi-expérientiel signé Grégory Coutanceau à Rochefort, prend vie dans le magasin aux Vivres, classé monument historique. Découvrez Ripaille, un restaurant mettant à l'honneur une cuisine conviviale et une belle carte des vins, La Cantina, cave italienne festive et chaleureuse, et le rooftop, offrant une vue unique sur le port de Rochefort, pour des instants mémorables lors des beaux jours.

### RESTAURANT

- **Responsable de salle :** David Chenebault
- **Chef de cuisine :** Sébastien Renevot & Grégory Coutanceau



Tous les jours, toute l'année

Menus entre 25 € à 48 €  
À la carte entre 14 € et 25 €



14 quai aux Vivres  
17300 ROCHEFORT  
05 54 70 02 90  
contact@vivres.fr  
[www.vivres.net](http://www.vivres.net)



### RETROUVEZ

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



EN 2026  
ASSAISONNEZ VOTRE COMMUNICATION  
À LA MOLECULE DE CRÉATIVITÉ

eO<sub>10</sub>Design - 06 43 59 81 99 - contact@eo10design.com  
Infographie 2D/3D - Motion design - Site internet



**GALATEA**  
KOMBUCHA

Le frisson des bulles,  
l'audace sans alcool

**Surprenant.**  
**Subtil.**  
**Savoureux.**

*Brassé avec délice  
en Gâtine portevine*

galatea-kombucha.fr



# André



## Bar André

53

### 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-cuisiner 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.

### RESTAURANT

**Johan Leclerre**

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

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

Prix hors vin de 17 € et 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



# 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) - Site web : [www.agence-lmdv.fr](http://www.agence-lmdv.fr)



Joseph Drouhin

L'ÉLÉGANCE NATURELLE  
DES GRANDS BOURGOGNES





## Le Mail

55

### 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

**Hervé Brandt et Patricia Mazzolini**

• Chef de cuisine : Monsieur Cyrille Robert

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

Carte et menus de 28,70 € à 50 €



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



Spécialiste épices,  
mélanges, poivres,  
baies et produits  
d'épicerie fine



Concassage de poivres et mélanges  
personnalisés sur demande

Livraisons partout en  
France en 48h 

Gamme bio



Tel : 06.84.53.30.97

Mail : [commande@selectissime.fr](mailto:commande@selectissime.fr)



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](mailto:agence.limoges@orapi.com)



## Le Domaine du Seudre

57

### 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

 Du Jeudi au lundi

Menus de 33 € à 71 €



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



# Les Grandes Tables les ont choisies

Riches de leur histoire,  
elles font pleinement partie  
du patrimoine français.

Leur minéralité est unique,  
et vous les apprécierez  
pour leurs qualités gustatives  
en parfait accord avec  
les mets les plus fins.

Les eaux minérales  
**Thonon, Chateldon & Vals**  
apportent raffinement  
et authenticité à votre repas.



## pourquoi pas vous ?

THONON CHATELDON VALS  
— Les Eaux de Prestige —

EAUXDEPRESTIGE.COM @ LESEAUXDEPRESTIGE



## Les Basses Amarres

59


### 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

 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  
[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



SPRITUEUX

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

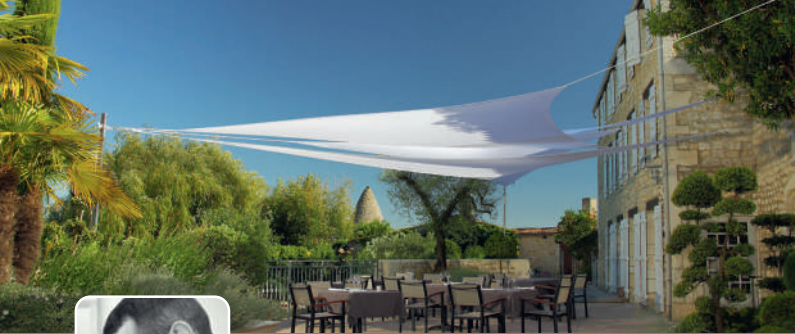
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



PANORAMA local.fr

DÉCOUVREZ, JOUEZ, GAGNEZ !





## Le Moulin de Châlons

61

### 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.

### RESTAURANT

**Maxime Yoncourt et Céline Canet**

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



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  
[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



# Rejoignez-nous sur les réseaux



[WWW.TABLESGOURMANDES.COM](http://WWW.TABLESGOURMANDES.COM)





# L'Øde

63

## 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



Du jeudi au lundi (*midi et soir*)

Menu du midi 24 € (*uniquement en semaine*)  
Menu à 38 € 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





## Saveurs de l'Abbaye

### 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 : Walter Boyer

Fermé :

Samedi-dimanche de la Toussaint à Pâques  
Dimanche-lundi de Pâques à la Toussaint  
pendant les vacances de la Toussaint

Menus de 23 € à 65 €



1 place Saint-Pallais

17100 SAINTES

05 46 94 17 91

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





## NOUVEAUTÉ 2026 : LA GUINGUETTE DU BATIÂ.

Un nouvel espace festif et convivial dédié aux cocktails, happy hours et afterworks, pensé pour prolonger la soirée dans une atmosphère chaleureuse et animée.



# Le Batiâ

65

## PRÉSENTATION

Toute l'année l'équipage vous accueille pour le déjeuner ou le dîner dans une ambiance cosy-chic et décontractée, à bord d'une péniche amarée sur la Charente, au cœur de Saintes, face à l'Arc de Germanicus.

Aux beaux jours, profitez des salles climatisées ou de la terrasse pour un apéritif, des planches à partager ou des cocktails dînatoires : dépaysement garanti.

La carte évolue au fil des saisons et met à l'honneur une cuisine fraîche et gourmande, élaborée à partir de produits du marché.

## RESTAURANT / GUINGUETTE 2 SALLES, 2 AMBIANCES

**Alexandra et Olivier Pourpoint**

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



Du mercredi au dimanche

Menus 21 €, 23 € et 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



66

tables Gourmandes.com




## PRÉSENTATION

Au cœur de La Rochelle, Le Bistrot des Bonnes Femmes cultive l'esprit bistrot avec élégance. Dans une petite rue proche du marché, la cuisine met à l'honneur produits frais et de saison, travaillés avec précision et générosité. Poissons de la côte, sauces soignées et inspirations du terroir composent une carte sincère, gourmande et raffinée, portée par le savoir-faire de Marc.

## RESTAURANT

- Chef de cuisine : Marc LE REUN
- Responsable de salle : Laëtitia LE REUN

 Ouverture :  
du mardi au samedi 12h - 13h30  
et 19h00 - 21h30

Menu déjeuner du jour entrée plat dessert 26 €  
Le soir à la carte uniquement

**NOUVEAU**

## Le Bistrot des bonnes femmes



5 rue des Bonnes femmes,  
17000 La Rochelle  
05 46 51 19 91

welcome@lebistrotdebonesfemmes.com  
[www.lebistrotdebonesfemmes.com](http://www.lebistrotdebonesfemmes.com)



### RETROUVEZ

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





## Le Saintonge

67

### 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



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

Menu de 35 € à 45,50 €

Menu du jour à midi à 22,30 €



1 route de Royan  
17100 SAINTES  
05 46 97 00 00  
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



# Grand Marnier®

POUR UNE  
CONSOMMATION PURE,  
SUR GLACE OU EN COCKTAIL  
GRAND' MARGARITA



© B.C.S. PARIS 311 312 318

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

## Agences commerciales en Vins - Champagnes - Spiritueux

Direct Vigneron



Circuit court



Liqueur au  
Cognac  
**BRAASTAD**

**Bordeaux : Cht Tour de By**



**Provence : Cht Saint Maur**



**Champagne : Mally Grands Crus**



**Loire : Domaine Henri Bourgeois**



**VINOVIg**

**Benoit VIGOUREUX**

06 03 97 54 97

agence@vinovig.fr



**Laurence CHATEAU GUERIT**

06 7337 36 37

agence@gueritdistribution.com



# La Table de la Cèpe

69

## 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



Du jeudi midi au lundi soir

Menu du pêcheur > 34 € + carte



52 avenue de la Cèpe  
17390 LA TREMBLADE  
05 46 36 60 01  
latabledelacepe@gmail.com  
[www.latabledelacepe.fr](http://www.latabledelacepe.fr)



## RETROUVEZ

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





ÉLECTRICITÉ - PLOMBERIE - CLIMATISATION

📍 ZI République 1 / 11 rue du Merle  
86000 Poitiers

✉ [contact@aep.fr](mailto:contact@aep.fr)

📞 05 49 41 51 86

🌐 [www.aep86.fr](http://www.aep86.fr)



Z.A 14 Rue de la Croix de la Cadoue  
86240 SMARVES

Tél. 05 49 88 59 91

Port. 06 81 26 67 23

[afbs.metallerie@orange.fr](mailto:afbs.metallerie@orange.fr)

[www.afbs-metallerie.fr](http://www.afbs-metallerie.fr)





## Le 7367 Le Sens

71

### PRÉSENTATION

Dans ce petit village de Vaux-sur-Mer à proximité de Royan, on retrouve un chef que l'on a connu à Annecy, 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 chinés 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.

### RESTAURANT

Coralie & Frédéric Loivel



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

Menus de 59 € à 142 € + 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](http://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



# Cette année, **votre fidélité** **évolue !**

L'application  
**" Tables Gourmandes "**  
remplace la grille  
à tamponner.

Le principe  
reste le même.



TÉLÉCHARGEZ  
L' APPLICATION



Appli Apple



Appli Android

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



# Jeu

## Itinéraire Gourmand

### 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 :

Sur l'application, créez votre compte ou ouvrez votre compte, puis faites scanner le code barre qui apparaît à chacune de vos visites (*chaque visite dans un restaurant différent et un scan par table, valeur de l'addition minimum 50 €, hors groupe et valable uniquement dans le restaurant gastronomique de l'établissement*).

Vous pourrez, à tout moment, consulter l'historique de vos visites.

.....

#### 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.

#### VALIDITÉ

Les validations  
du guide 2026/2027  
sont valables  
du 1<sup>er</sup> avril 2026  
au 31 mars 2027.

Les repas offerts  
devront être pris  
avant le 30 avril  
2027.

Le restaurateur choisi vous offrira un repas pour 2 personnes, non fractionnable, et hors boissons et une bouteille de champagne Brut Charles Heidsieck à emporter.

#### Tables Gourmandes Poitou-Charentes

Adresse du bureau : 508 Avenue de Limoges 79000 NIORT

06 61 07 31 33 • [contact.tablesgourmandes@gmail.com](mailto:contact.tablesgourmandes@gmail.com)

# PINEAU

DES CHARENTES

*Notre fierté:*  
SON INTENSITÉ  
AROMATIQUE

Guillaume,  
Producteur en Charente-Maritime



PINEAU DES CHARENTES

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

# 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



**MAAF**  
**PRO**



CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

*Maison fondée à Reims en 1877*



CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**  
*Maison fondée à Reims en 1877*  
*Blanc de Blancs*

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