

Magazine offert par votre journal



Les Idées Gourmandes 2019

la Nouvelle
République

Le Guide
des Bonnes Maisons
de la Touraine

VINS DE BOURGUEIL en ligne !

www.vinbourguel.com

Frais de port offerts
avec le code "BIENVENUE"

Valable jusqu'au 31/08/2019

Ces adresses méritent le détour

Les Idées
Gourmandes
2019

Et si on prenait le temps de (re)découvrir notre territoire à travers des chemins de traverse, des itinéraires gourmands qui nous mèneraient aux quatre coins de la Touraine ? Ici, goûter le terroir, là s'évader du côté des saveurs du monde ? Nulle frontière autre que celle de la gourmandise : ce guide rassemble tables gastronomiques, bistrot de tradition, restaurants de ville, cuisine d'ici et d'ailleurs. Restaurateurs comme artisans des métiers de bouche ont à cœur de défendre leur savoir-faire... et de le faire savoir.

Adresses incontournables, spécialités à découvrir, infos pratiques : La Nouvelle République vous propose un guide indispensable pour vous accompagner dans vos périples gourmands.

A consommer sans modération !

Éditeur de la publication : **NR Communication**

Société anonyme au capital social de 190.000 Euros
26, rue Alfred de Musset - 37000 Tours - 414 679 423 RCS Tours - 02 47 31 72 67

Directeur de la publication : **Pierre-Yves Etlin**

Maquette et montage : **Studio NR Communication** - Rédactionnel : **Patrick Chateau**

Photos : **Charlotte Lapeyronie - Adobe Stock** - Impression : **Imprimerie Art et Caractère** (81)



PEFCE 10-31-1270



A la carte

CUISINE GASTRONOMIQUE page 06



Charles Barrier	page 08
Nobuki	page 10
La Mère Hamard	page 12
Les Bartavelles	page 14
Domaine de la Tortinière	page 16
L'Océanic	page 18
L'Orangerie	page 20
La Brèche	page 22
Fontevraud	page 24
Château Belmont	page 26
Auberge de Port Vallières	page 28
Restaurant le 36	page 29
La Liodière	page 30
L'Arche de Meslay	page 32
Le Bistrot de la Bulle	page 33
L'Alliance	page 34

La Table de Chargé	page 36
Château de Beaulieu	page 38
Château d'Artigny	page 40
Château de Rochecotte	page 42

CUISINE TRADITIONNELLE page 44



La Cuizine	page 46
Bistrot de La Tranchée	page 48
Le Mastroquet	page 50
La Touraine	page 52
La Chope	page 53
Novotel Tours	page 54
Brasserie du Kyriad	page 55
Restaurant du Parc	page 56
La Maison du Passeur	page 58
Auberge de la Treille	page 59

CUISINE DU MONDE page 60



Les Steppes de Mongolie page 62

Le Surya page 63

Zen Bing page 64

AUTOUR D'UN VERRE page 66



Volupia page 68

MONSIEUR PIERRE page 70

Cubrik page 72

Domaines et Récoltants page 74



EPICERIE FINE page 76



L'Arom'Arrangé page 78

L'Arrivage page 80

BOULANGERIE - PÂTISSERIE CHOCOLATERIE page 82



Nicolas Léger page 84

Les Gourmets page 86

Au Royal Chocolat page 88

CHARCUTERIE - TRAITEUR page 90



Charcuterie Sébastien Dubourg page 92

CUISINE
GASTRONOMIQUE





Restaurant Charles Barrier



Benoît Margueritat et Laurent Reversé

Charles Barrier

101 Av. de La Tranchée
Tours

02 47 54 20 39

www.restaurant.charles-barrier.fr

Du lundi au vendredi midi et
soir, et samedi soir, de 12h à
13h30 et de 19h30 à 21h30.

Parking privé rue Raymond
Poincaré.

Menu affaires :

Au fil de Loire au déjeuner
du lundi au vendredi, 37 €

Menu de saison : 50 €

Menu dégustation :

Excursion gourmande, 105 €

Accueil des groupes à partir
de 10 personnes avec menu
spécifique à 55 €, 74 € et 86 €.



Une belle référence gastronomique

Le chef Laurent Reversé a pris les rênes de l'institution avec révérence, mais sans oublier sa liberté de créateur. Epaulé par son équipe, il donne un nouveau souffle à cette belle référence gastronomique valorisant le service à la française. La tradition s'y perpétue dans le souvenir de Charles Barrier. Laurent Reversé a compris les codes de cette cuisine classique proposée dans un cadre raffiné. Il s'en empare et les assaisonne d'innovations ouvrant nos papilles sur le monde. Les produits de région peuvent ainsi se parer d'atours exotiques, tel ce foie gras aux cinq poivres rares. L'élégance est aussi dans l'assiette. Ainsi que l'amour du travail bien fait. Chaque matin, le chef pétrit, puis met à cuire le pain du jour dans le véritable four de boulanger ... Un repas de qualité, une évasion culinaire, agrémentés d'une cave aux 350 références saluée par une Grappe au Guide Michelin.

NOS SPÉCIALITÉS

- « La Signature », chèvre d'ici, granny smith & chocolat
- Saint-Pierre en croûte de pain, pak choi, lentilles de chènes, dressé en salle devant la clientèle





Jean Nobuki-Rémon

Nobuki

3 rue Buffon
Tours

02 47 05 79 79

Réservation uniquement

par téléphone

bonjour@nobuki.fr

[Facebook.com/nobukitours](https://www.facebook.com/nobukitours)

Ouvert au déjeuner : du lundi
au vendredi, de 12h à 14h

À dîner : uniquement le
vendredi soir, de 19h à 22h

Fermé le week-end

Deux formules déjeuner :
19,50 € et 25,50 €

Trois formules dégustation
uniquement le vendredi soir :
38 €, 44 € et 52 €



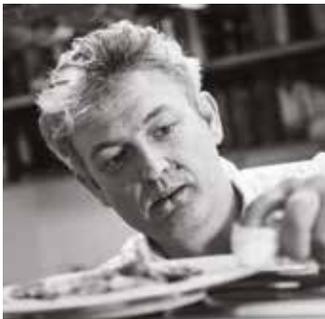
Le Japon-sur-Loire

S'il faut chercher un lieu où le meilleur des gastronomies japonaise et tourangelle se rencontre, c'est bien au Nobuki. La salle est intime, à la décoration épurée, et l'univers des sensations gustatives y est vaste. En revenant du Japon il y a sept ans, Jean Nobuki-Rémon a décidé de proposer le meilleur de sa passion pour ces deux grandes cultures culinaires. Les rillons japonais au Roi Rose en sont un parfait exemple. Tout comme son intérêt pour les vins ligériens qu'il aime accorder aux saveurs subtiles de sa cuisine. La minéralité des sakés présentés au Nobuki est également un tremplin vers de belles sensations. Ici, l'approvisionnement est local, de saison et sain, pour ne pas dire biologique, voire biodynamique. Nobuki ou l'assurance du dépaysement et la certitude de sortir des clichés de la cuisine japonaise.

NOS SPÉCIALITÉS

- Rillons japonais au cochon Roi Rose cuit cinq heures
- Le Bento / Plat du jour et son assortiment d'entrées présenté en boîte traditionnelle Bento
- Le Chirashizushi / Spécialité traditionnelle de poissons crus en panaché sur un grand bol de riz à sushi servie sur plateau avec ses accompagnements du moment





Olivier Loize

La Mère Hamard

2 rue du Petit Bercy
Semblançay

02 47 56 62 04

Réservation :
reservation@lamerehamard.com
lamerehamard.com

Ouvert tous les jours du
15 avril au 15 octobre de 12h
à 13h30 et de 19h à 21h30.

En hiver, fermeture le
dimanche soir, lundi et mardi
midi (ouvert lundi soir pour la
clientèle de l'hôtel).

Menus :

Des saveurs 35 € et Plaisir 69 €
(entrée, plat, dessert),

Au bord du fleuve en cinq
services 55 €

Fascination en sept services 95 €



Tout un voyage

« Authenticité », le terme définit La Mère Hamard, Olivier Loize et sa cuisine, généreuse, sincère. Avec Alice, son épouse, le chef a fait de cette institution gastronomique à l'esprit familial un écrin à la créativité gustative et à la délicatesse des sensations. Ici les épices lointaines rencontrent idéalement les saveurs locales en faisant rimer le beau et le bon. Les intrépides gourmands s'aventurant à quelques kilomètres au nord de Tours auront besoin d'une seule et unique carte : celle du chef pour les mener sur des pistes riches en goûts et en idées. En salle ou dans le cadre bucolique de la terrasse, vous opterez, par exemple, pour une navigation gourmande autour de cinq propositions de menus variant au fil de la saison. L'aventure, c'est aussi redécouvrir les fondamentaux parmi lesquels l'incontournable Pâté en croûte de La Mère Hamard alliant poitrine de cochon Roi Rose et pigeon de Racan...

NOS SPÉCIALITÉS

Cet été, Olivier Loize, chef de La Mère Hamard, mettra particulièrement à l'honneur l'araignée de mer, le pigeon de Saint-Paterne Racan, les ris de veau et la fraise de Touraine !





Véronique et Ghislain Damaye

Les Bartavelles

33 rue Colbert
Tours
02 47 61 14 07
lesbartavelles.fr

Le mardi et du jeudi au
samedi : de 12h à 13h30
et de 19h15 à 21h15

Le mercredi : de 12h à 13h30

Formule deux services (du
mardi au vendredi) : entrée-
plat ou plat-dessert 28 €

Trois services : entrée, plat,
dessert 38 €

Dégustation : entrée,
poisson, viande, dessert 49 €
Supplément accord met-vin
(un verre par plat) 25 €



Une belle histoire

Marcel Pagnol plane dans ce restaurant-hommage au célèbre volatile de La gloire de mon père. Ne serait-ce que dans les couleurs chatoyantes et chaleureuses de la salle rappelant les reflets dorés de la perdrix royale... Mais c'est bien la cuisine du chef Ghislain Damaye, ainsi que l'accueil orchestré en salle par Véronique, sa sœur, qui tiennent la vedette aux Bartavelles. Cette cuisine-là ouvre un boulevard aux « becs fins » en recherche de découvertes culinaires en harmonie avec la saison. Ici, le produit est roi. Il est local, d'une fraîcheur sans égale et apprêté avec franchise, sensibilité et élégance. Une cuisine gastronomique décomplexée dans laquelle on se coule comme dans cette salle très « cosy », avec un grand sentiment de satisfaction et de confort.

NOS SPÉCIALITÉS

- Asperges blanches de Touraine rôties, sabayon persil-menthe, crumble végétal
- Haddock vapeur, lentilles Beluga, haricots verts, lait de haddock
- Lotte en basse température, blettes, carottes fanes, émulsion hibiscus
- Agneau de la bergerie de la Lande, asperges vertes, condiment sarriette, jus tranché huile de noisette
- Rhubarbe confite, fraises mara des bois, glace miel et safran de Touraine
- Tartelette chocolat noir Guayaquil, praliné aux noix de pécan, glace au café de Papouasie La Caf'tière





Damien Piochon et Jean-Baptiste Drey-Blum

Domaine de la Tortinière

10 route de Ballan
Veigné

02 47 34 35 00

www.tortiniere.com

contact@tortiniere.com

Ouvert tous les jours

Menu Pressoir au déjeuner :

Deux plats, deux verres
de vin et café : 36 €

Trois plats : 42 €

Au dîner : deux plats
(hors boissons) : 31 €

Trois plats : 37 €

Menus-carte : 57 € et 69 €

Menu dégustation : 84 €

Menu enfant : de 16 € à 22 €

Menu vegan : 30 €



Une table à sensations

À seulement 10 km de Tours, l'équipe du restaurant gastronomique du Domaine de La Tortinière vous propose une parenthèse détente dans un charmant château dominant l'Indre. Grâce à la lumineuse verrière, les convives sont littéralement au cœur de ce patrimoine naturel. Ce sentiment d'évasion se traduit évidemment en sensations gustatives. Une cuisine actuelle et attrayante qu'illustrent, par exemple, la lotte pochée à la bouillabaisse, pain perdu et ravioli courge et ricotta ou le baba au sirop de tonka, crème brûlée, marmelade et sorbet d'abricot sec. Prolongez ce moment de sérénité dans une atmosphère cosy en vous installant au salon-bar récemment décoré. Et, si le temps le permet la terrasse enchantée sera idéale pour profiter de la vallée de l'Indre...

NOS SPÉCIALITÉS

- Rillons au cochon Roi Rose glacé au jus, risotto potimarron au sainte-maure
- Agneau en deux façons, ris caramélisé au yakitori et gigot confit au jus, rutabaga glacé
- Baba au sirop de tonka avec crèmeux vanillé, marmelade et sorbet abricot sec





Patrick Descoubes

L'Océanic

13 rue Rabelais
Chinon
02 47 93 44 55
loceanic-chinon.com

Fermé dimanche et lundi
Menu déjeuner : 19 €
du mardi au samedi
Menus 29 € et 45 €
Menu homard (en été), trois
plats : 72 € (selon le cours)
Menu enfant : 13 €
(sur demande)



Comme un parfum de grand large

Patrick Descoubes demeure fidèle aux principes qui lui sont chers : « une cuisine fine sans pour autant être prétentieuse et respectueuse des produits sélectionnés avec soin. » Tourné vers l'Atlantique, le Maître Restaurateur et membre du Collège culinaire de France prend plaisir à surprendre. Les habitués connaissent sa fidélité exclusive au homard breton (goûtez sa pana cotta de homard ou son huile maison tirée du crustacé...) voire sa curiosité pour l'ormeau, l'esturgeon, etc. Ici, on choisit son homard dans le vivier. Autre particularité, le saumon est fumé devant la clientèle. Tout est fraîcheur et ode à la gourmandise. Ces produits marins en arrivages directs l'attestent. En terrasse sur la rue piétonne (à l'intimité préservée) ou dans la salle au décor moderne et épuré, le convive est ici le roi de l'océan. Et si vos amis ont envie d'une viande ou d'un foie gras, ils sont également les bienvenus !

NOS SPÉCIALITÉS

- Ormeaux snackés à l'huile de crustacés, dentelle à l'encre de seiche
- Cassolette de homard au beurre de vanille
- Cabillaud en croûte fleurie au jus iodé



L'Orangerie



Christophe Canati

L'Orangerie

Château de Chenonceau
Chenonceaux

02 47 23 91 97

www.chenonceau.com

Réservations :

restaurants@chenonceau.com

Réceptions, séminaires :

events@chenonceau.com

Ouvert de la mi-mars à la
mi-novembre pour déjeuner

L'accès au restaurant
nécessite le paiement des
billets d'entrée

Menus :

Saveurs de Touraine à 35 €

Les Plaisirs Royaux à 44 €

Enfant à 15,50 €



Perpétuelle Renaissance

Catherine de Médicis a apporté tout le faste de « l'art de vivre à l'italienne » à Chenonceau. Aujourd'hui, Christophe Canati, chef du restaurant gastronomique du château, l'Orangerie, lui rend hommage. Ne manquez pas la « Tarte citron et violette » dédiée à cette illustre reine, passionnée de parfums ! Plus largement, le chef Canati magnifie le Val de Loire dans ses propositions qui mêlent épices et condiments, viandes, poissons, fromages et vins de la Vallée des Rois. Le potager – un hectare de fleurs, légumes et agrumes ! – alimente cette cuisine de saison, réussissant l'exploit de séduire plus de 100 nationalités. Dans le Jardin Vert, dessiné par Bernard Palissy, agréablement installés dans l'ancienne orangerie du château ou en terrasse, les convives goûtent, au sens propre, à cette cuisine en perpétuelle renaissance.

NOS SPÉCIALITÉS

- Chartreuse d'asperges au crabe et petit pois
- Cochon « Roi rose » au chutney d'agrumes et jus de combava
- Tarte citron et violette de Catherine de Médicis





M. et Mme Berthelot

La Brèche

26 rue Jules Ferry
Amboise
02 47 57 00 79
labreche-amboise.com

Fermé en janvier et du
dimanche soir au lundi soir,
sauf jours fériés
Menus Amboise :
37 €, 44 €, 54 €
Menu du marché,
uniquement du mardi au
vendredi midi (hors jours
fériés) : 19,50 €, 24 €, 31 €



A fond dans le local !

A quelques encablures de la Loire et du château d'Amboise, le restaurant de l'hôtel La Brèche vous propose une parenthèse gourmande et savoureuse. Accueillis en salle par Isabelle Berthelot et le sommelier, les convives sont livrés, sans hésitation, au savoir-faire du Trio en cuisine, dirigé par son époux, Jérôme. Cette agréable demeure de 1880 se prête à la dégustation d'une cuisine semi-gastronomique élaborée exclusivement à partir de produits frais et locaux. La devise du lieu pourrait être : « A fond dans le local ». Safran, beurre, bœuf, asperges, poissons, fromages fermiers, et plus de 300 références de vins... Jérôme n'a de cesse de partir en quête des meilleurs fournisseurs de la région. Ce membre du Collège culinaire de France se fait l'ambassadeur des valeurs universelles de la gastronomie : représenter, valoriser et transmettre le patrimoine culinaire artisanal... dans un esprit convivial ! La carte de saison n'aura aucun mal à vous en convaincre. Testez-la en terrasse...

NOS SPÉCIALITÉS

- Les Incontournables :
- Foie gras maison, ris de veau
- Selon la saison :
- Asperges et légumes de la région
 - Bœuf Charolais d'Austrèche
 - Poisson de Loire selon pêche du jour



Fontevraud



© Anders Schommernann

Thibaut Ruggeri

Fontevraud

Le restaurant
Accès parking
38 rue Saint-Jean de l'Abbat
Fontevraud l'Abbaye
02 46 46 10 10

Déjeuner samedi, dimanche
et jours fériés de 12h à 13h15
Dîner tous les jours
de 19h à 21h15

L'accès au restaurant
nécessite une réservation
ouvrant ensuite gratuitement
à la visite de l'Abbaye Royale
de Fontevraud

Menu Lune : 70 €
Menu Pierrot : 20 €



Un voyage gastronomique

Le chef Thibaut Ruggeri a choisi de se débarrasser du superflu et de l'apparat pour nous mener au beau et au bon. Contemporaine et marquée par l'histoire de l'Abbaye Royale, la cuisine de cette table étoilée au Michelin est avant tout une invitation au voyage gastronomique. Les quatre services du menu Lune (renouvelé à chaque nouvelle lune) en apportent l'illustration. A l'instar de la rituelle soupe, servie à l'écuelle, revisitée et rappelant celle consommée par les religieux, puis les prisonniers, qui se succédèrent entre ses murs. Aujourd'hui, ceux de l'ancien prieuré Saint-Lazare abritent cette cuisine donnant tout son sens aux beaux produits de la région filant du Saumurois à l'océan. Viandes d'Anjou, légumes et fruits du potager biologique de l'Abbaye, vins du Val de Loire rythment notamment ce périple gourmand.

NOS SPÉCIALITÉS

- Entrée, Révolution du potager : coulis d'herbe et légumes mi-cuits mi crus à l'intérieur d'une spirale de purée végétale et son assaisonnement
- Plats, Le champignon de Paris à Fontevraud, champignons cuits et crus, foie gras et duxelles au café
- Dessert, le bal des religieuses, déclinaison de cinq desserts





Emmanuel Blin

Château Belmont

57 rue Groison
Tours

02 47 46 65 00

www.chateaubelmont.com

Formule bistronomique :

Duo entrée/plat
ou plat/dessert : 20 €

Trio : 26 €

Menu : plat unique 23 €

Formule duo : 29 €

Trio : 38 €

Gourmet : 43 €



La magie Château Belmont

Vous avez raison de partir à la découverte de la table du Château Belmont. Un restaurant semi-gastronomique posé au cœur d'un parc tout à la fois hors et dans la ville. En toutes saisons, le chef Emmanuel Blin et Maxime Thomas, son second, valorisent cette situation d'exception en s'appuyant sur les délices d'une carte dédiée aux épicuriens. La salle peut accueillir 90 convives, et bien davantage dès l'ouverture de la terrasse. Produits locaux et de saison sont à la carte et dans la formule bistronomique. Celle-ci est particulièrement courue par une clientèle appréciant le service du triptyque entrée-plat-dessert dans un délai des plus raisonnables. Bref une cuisine inventive à tous les repas (même au petit déjeuner !), pour tous les palais, y compris végétarien, voire végétalien ou sans gluten.

NOS SPÉCIALITÉS

- Formule bistronomique : filet de daurade, fricassée de légumes, sauce à la fève de Tonka
- Carte : foie gras de canard de Vouvray, chutney aux kumquats, flûte au maïs
- Panna cotta de Sainte Maure fermier, arlequin de radis, pesto de mâche
- Filet de bœuf poêlé, infusion d'arabica, salsifis glacés, pommes vitelottes
- Quinoa au lait de coco, agrumes, petits légumes croquants
- Pamplemousse confit au gin, sponge cake, crumble au thé vert Matcha



Bruno Leroux

Auberge de Port Vallières

Lieu dit Vallières - D952

Fondettes

02 47 42 24 04

Réservation :

auberge-de-port-vallieres.fr



La bonne Auberge

Le chef Bruno Leroux se fait l'ambassadeur des meilleurs produits frais et locaux. La poulette de Racan aux morilles et petits légumes rappelle notamment cet attachement à la Touraine. Néanmoins, faut-il ignorer son civet de homard aux petits légumes et citron vert ? Pour accompagner dignement, et avec la modération qui convient, ces mets, une cave de 250 références est mise à la disposition des convives. Des gourmets qui apprécient la nouvelle décoration de la grande salle, ses tons boisés et son éclairage intimiste...

Fermé dimanche soir et lundi
Menu du jour (en semaine) 23 €
Menu (hors jours fériés) 33 €
Menu carte 47 €
Menu homard 64 €
Menu dégustation 69 €

NOS SPÉCIALITÉS

- Ris de veau braisés au banyuls aux champignons
- Cassolette de langoustines rôties, huîtres chaudes, sauce yuzu
- Paris Brest à notre façon



Hervé Lussault

Restaurant Le 36

Le Choiseul
36 quai Charles Guinot
Amboise
02 47 30 45 45
www.le36-amboise.fr



Gastronomiquement vôtre

Le 36, restaurant de l'hôtel Choiseul, est placé au cœur d'un écrin verdoyant bercé entre Loire et coteau. Au premier étage, la salle à manger « Côté Loire » offre un panorama unique sur le fleuve royal... Laissez-vous également séduire par les jardins à l'italienne. Parfait pour profiter d'un déjeuner en terrasse, par exemple d'une sélection de viandes cuisinées au grill et de mets raffinés... Au pied des « Greniers de César », le chef Hervé Lussault est l'hôte idéal de cette halte gourmande, innovante et gastronomique.

NOS SPÉCIALITÉS

Ouvert tous les jours, de 12h15
à 13h45 et de 19h15 à 21h30
Menu du déjeuner : 32 € et 39 €
du lundi au samedi
Dîner et déjeuner du dimanche :
53 €, 60 € et 79 €
Menu enfant : 19 €

- Feuilleté d'asperges aux truffes
du Vaucluse
- Langoustines croustillantes,
légumes confits sauce Thai
- Cocotte de homard bleu
printanière, jus coraillé
- Cœur de ris de veau doré,
artichauts et tomates confites,
jus de veau aux truffes





Karine et Cyril Plateau

La Liodière

7 allée de la Ferme
Joué-lès-Tours

02 47 67 96 80

www.lalodiere.com

Réervations :

contact@lalodiere.com

Réceptions, séminaires :

contact@lalodiere.com

Ouvert tous les midis du
mardi au dimanche et les
vendredis et samedis soir.
Le Restaurant gastronomique :

Formules de 26 € à 50 €

Menu Affaires : 25 €
ou Express 19 €

Menus enfant : 14 € et 17 €

Le Bistrot :

Menus selon le marché :
17 € et 21 €

Menus gourmands :
21 €, 23 € et 29 €



Le goût du terroir

Avec son restaurant gastronomique, le chef Cyril Plateau offre une cuisine traditionnelle et actuelle. Cette approche culinaire de terroir, alliant rigueur et saveurs, se découvre dans un cadre remarquable : un écrin de verdure dans lequel s'inscrit une superbe bâtisse du XVI^e et XVIII^e siècle aux portes de Tours. Chaque trimestre la carte est renouvelée pour valoriser ce que la Touraine offre de meilleur aux papilles des gourmets. Toute la richesse de ces pépites du Val de Loire est dans l'assiette. Cyril Plateau compose ses menus au fil des saisons, au marché ou auprès des nombreux producteurs locaux qu'offre notre région : maraîchers, viticulteurs, fromagers affineurs...

La Liodière c'est aussi un bistrot à l'ambiance rétro, qui livre une cuisine traditionnelle française de haute qualité à un prix raisonnable pour le déjeuner.

Pour l'un comme pour l'autre, vous profitez d'une parenthèse gastronomique et gourmande unique avec un accueil souriant et chaleureux de Karine Plateau, l'épouse du Chef.



Ludovic Launay

L'Arche de Meslay

14 rue des Ailes
Parçay-Meslay
02 47 29 00 77
Accès handicapé
Parking privé



Une fine cuisine terre et mer

Ludovic Launay mérite, et depuis longtemps - le Bib Gourmand attribué par le célèbre guide rouge. Tout en finesse et en fraîcheur, sa cuisine est de saison et des plus savoureuses. Et surprenante ! Testez, pour vous en convaincre, sa bouillabaisse à la tourangelle, composée de rouget, lotte, rascasse, rillons, andouillette et jus safrané... Ou son ris de veau et homard au beurre de vouvray et gingembre. Une proposition terre et mer à découvrir dans le confort d'une salle totalement rénovée à l'atmosphère chaleureuse et cosy... et avec vue sur la cuisine !

NOS SPÉCIALITÉS

Fermé dimanche et lundi
Menu du marché : 21 €
Menu Passion : 31 €
(37 € avec fromage)
Menu Découverte : 43 €
(47 € avec fromage)
Menu gourmet : 60 €

- Bouillabaisse à la tourangelle, rouget, lotte, rascasse, rillons, andouillette, jus safrané
- Langoustine en confiture de cheveux d'ange, jus thaï
- Verticale de pigeon et homard au caramel de Chinon
- Craquant de tuiles amandes aux fruits de saison, sorbet fruits rouges et glace verveine maison.



Le Bistrot de la Bulle

La Touche D938
Charentilly
02 47 27 37 05
www.lebistrotdebulle.fr

Chaleureux

Le Bistrot de la Bulle accueille ses clients dans un cadre chic et tendance inspiré de « la Bulle Verte », son magasin de décoration voisin. Le client est invité à choisir son vin à la cave avant d'apprécier une cuisine tout en fraîcheur, faite maison, bistro-nomique et gourmande.

L'établissement est facilement privatisable avec ses beaux et vastes espaces, pour l'organisation de réceptions familiales, séminaires et réunion d'entreprises, sans oublier cette grande terrasse ombragée avec vue sur le jardin arboré et sa fontaine pour les périodes estivales.



NOS SPÉCIALITÉS

Ouvert tous les midis,
du mardi au dimanche
Le jeudi, vendredi et samedi soir
Le mardi soir, de juin à octobre
Fermé le lundi
Formule midi : 14,90 €
Menu : 29,00 €
+ carte

- Foie gras de Canard Maison, poché au Chinon, Poivre Noir de Penja et son Chutney d'oignons
- Belle entrecôte 350 g et ses Frites Maison
- Filet de Bar poêlé au Beurre demi-sel
- Fondant Chocolat du Bistrot Cœur Caramel Beurre Salé





Julien Bonnin

L'Alliance

14 rue Joyeuse
Amboise
02 47 30 52 13

Ouvert tous les jours, sauf
mardi et mercredi midi
(à partir de Pâques) et mardi
et mercredi (en hiver),
de 12h à 13h30 et de 19h
à 21h (21h30 en été)

Menu du marché (déjeuner) :
18 € et 21 €
Formules :
23 € à 39 €
Menu dégustation:
44 € à 56 €



Cuisine de passion et de plaisir

« La cuisine, c'est avant tout une histoire de passion et de plaisir ! » Le livre d'or de l'Alliance ne pouvait mieux définir la cuisine de son chef, Julien Bonnin. A deux pas de la rue Nationale, ce restaurant discret gagne à être connu et reconnu pour sa qualité. Formé à la cuisine gastronomique française, Julien Bonnin joue la carte de la simplicité et de la fraîcheur du produit. Son approche très locale l'amènera, selon la saison, à proposer l'asperge de Contres, le cochon Roi Rose de Touraine ; notamment pour vous allécher avec les rillons à sa façon... Vous l'aurez compris, la richesse du patrimoine gastronomique de la Touraine est largement mise en valeur dans l'assiette, comme en salle grâce à Alice Bonnin. Notez la place grandissante de l'offre végétarienne... Cette bonne table bénéficie de deux autres atouts très appréciés des habitués : une lumineuse véranda et une belle terrasse en arrière-cour.

NOS SPÉCIALITÉS

- Salade de homard, guacamole d'avocat, magret fumé et fenouil croquant
- Carré de porc Roi Rose de Touraine, tarin d'endives et jus à la betterave
- Parfait glacé au sucre muscovado



La Table de Chargé



Luc Delrieu

La Table de Chargé

Château de Chargé
Razines

02 47 95 67 97

Uniquement sur réservation

Déjeuner du mardi au
samedi de 12h à 14h

Dîner du mardi au samedi
de 19h à 21h

Brunch le dimanche
de fin avril à fin septembre
de 11h à 16h

Menus : 45 € et 48 €

Brunch : 42 € (hors boissons)



Une table d'exception

Le restaurant du château de Chargé est un lieu hors du temps. On y célèbre autant l'art de vivre que les arts de la table. Ici, on goûte une cuisine bistrannique à forte imprégnation biologique - de proximité - mêlant produits du terroir et ouverture sur le monde. Le chef Luc Delrieu s'exprime avec un réel souci des saveurs et de leur mise en scène. Ainsi, le menu de Pâques offrait, par exemple, asperges du richelais, œufs mollets et sauce ravigote ou une selle d'agneau rôti, polenta crémeuse, petits pois à la menthe au jus d'agneau au thym. Pour être au fait des menus, consultez le site actualisé chaque semaine... On apprécie également l'espace offert aux convives. Les salons sont grands ouverts pour déguster son café dans une ambiance intimiste et chaleureuse. A la belle saison, le château invite à dîner en terrasse ou à piquer une tête dans la piscine. Le brunch proposé en saison accompagnera cette parenthèse bucolique.

NOS SPÉCIALITÉS

- Brunch
- Asperges du richelais
- Cuisine à la truffe de Marigny-Marmande
- Cuisine au safran de Richelieu



Château de Beaulieu

67 rue de Beaulieu

Joué-lès-Tours

02 47 53 20 26

chateaubeaulieu37.com

reservation@chateaubeaulieu37.com



Classique et bucolique

Le restaurant du château de Beaulieu se donne un agréable air de « dimanche à la campagne » avec sa terrasse perchée au-dessus du golf de la Gloriette. On y apprécie les saveurs d'une cuisine gastronomique en surplombant le parcours de la Loire à vélo... Depuis 1976, la famille Lozay y fait la promotion des produits locaux de haute qualité. Sa vaste carte des vins est le fruit d'autant de rencontres avec les vignerons et vigneronnes de Touraine et d'ailleurs. A noter : une formule restaurant et spa... pour garder la forme sans se priver.

Ouvert tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h45 à 21h
Organisation de réceptions en salons particuliers
Menus : 47 € à 77 €
Déjeuner en semaine : 29 € (hors boissons)
Pause Magnolia Spa : 59 €

NOS SPÉCIALITÉS

- Pigeonneau de Sainte-Catherine-de-Fierbois
- Asperges de Richelieu au safran de Touraine
- Soufflé chaud au Grand Marnier



Lapeyronie Charlotte

PHOTOGRAPHE

Photographie publicitaire, architecture & culinaire

contact@charlottelapeyronie.com ■ www.charlottelapeyronie.com







Hervé Guttin

Château d'Artigny

92 rue de Monts
Montbazon
02 47 34 30 50

Ouvert tous les jours, toute
l'année, de 12h30 à 13h30
et de 19h30 à 21h

Menu du déjeuner :
29 € et 39 €

Menu du soir : 55 €
Menu enfant : 20 €

Menu restaurant & spa :
80 € et 110 €

Menu jeunes gourmets : 60 €



Voyage gastronomique

Le chef Hervé Guttin vous accueille dans un lieu unique en Touraine. L'Origan est niché au cœur du château d'Artigny, dans une magnifique salle en rotonde, héritage des châteaux du XVIIIe siècle. Faveur supplémentaire, l'été permet d'apprécier sa très belle terrasse avec vue panoramique sur la vallée de l'Indre. Qui dit mieux pour goûter comme il se doit sa cuisine gastronomique française et de terroir parfumée de voyages ? C'est par petites touches, tout en subtilité, qu'elle intègre des parfums d'Asie ou des souvenirs de ses escapades new-yorkaises... Des saveurs qu'il est possible d'aborder en salon privatif tout au long de l'année. Idéal pour un repas de famille ! Autre rareté en Touraine, la présence d'un chef sommelier. Antoine Lefort se fera un devoir de vous conseiller sur ses très belles références. Un repas si bien engagé pourrait logiquement se prolonger au bar tenu par Antony Bertin, un vrai barman auteur de créations marquant les palais et les esprits.

NOS SPÉCIALITÉS

- Emietté de tourteau, avocats grillés en vinaigrette aigre douce de pamplemousse
- Dégustation de porc ibérique : la Pluma grillée et la Presa rôtie
- Mousseux au chocolat guanaja lactée et caramel de mangue





Emmanuelle Pasquier

Château de Rochecotte

43 rue Dorothée de Dino
Coteaux-sur-Loire
02 47 96 16 16
chateauhotel@rochecotte.fr
chateau-de-rochecotte.fr

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30
Salons privatisables, table unique de plus de 20 personnes, apéritif en extérieur, menu et dessert sur-mesure

Carte « Pause Gourmande » (entrée-plat ou plat-dessert), 30 € (du lundi au samedi, servi en terrasse, 10 personnes maximum)



Unique

La talentueuse cheffe Emmanuelle Pasquier ajoute un joyau supplémentaire à cette merveille du patrimoine qu'est le Château de Rochecotte. Elle sait charmer vos papilles avec des suggestions dignes des meilleures tables en privilégiant les produits frais de saison. Le calme et le raffinement des services valorisent son interprétation inventive des standards de la gastronomie française. Le chef pâtissier Franck Joly complète idéalement ce duo gourmand avec ses réalisations de haut vol. Le succès rencontré depuis un an par ses « Joly Goûters » en fait foi. Voilà une occasion supplémentaire d'apprécier la terrasse à l'italienne et les jardins à la française. A moins que vous ne choisissiez d'y découvrir la carte « Pause Gourmande » ; une formule-déjeuner pour apprécier les talents conjugués des deux chefs, sur le pouce et avec légèreté. Notez que les salons sont privatisables pour vos fêtes familiales !

NOS SPÉCIALITÉS

- Foie gras poêlé à la rhubarbe, jus de fraises et crumble de pain d'épices
- Ris de veau braisé sauce Beuchelle à la truffe, écrasé de pomme Amandine et légumes verts
- Belle sélection de fromages au plateau
- Pavlova aux fruits rouges, crème légère à la vanille et citron vert

CUISINE TRADITIONNELLE





Soufflés

<i>Magret de Canard</i> 17 € <i>Sauce au Foie de gras et</i> <i>Amis gourmands</i>	<i>Vin de Noël</i> <i>Château de la Roche, cuvée 2017</i> <i>1.500 € 1.200 €</i>
<i>Magret de Volaille</i> 17 € <i>à l'orange et</i> <i>gratin de légumes de saison</i>	<i>St-Jacques</i> <i>à l'ail et à la crème</i> <i>1.200 €</i>
<i>Macarons du Pérou</i> 12 €	<i>Capote gourmande</i> 17 €





Viande cuite à la cheminée



La Cuizine

18 place du Grand Marché
Tours

02 47 26 75 24

Réservation :

lacuizine37@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi
10h - 12h / 19h30 - 22h30

Formule entrée-plat
ou plat-dessert 19,90 €
Formule entre-plat-dessert
24,90 €

Carte : de 20 à 25 €
Menu enfant
à la demande 10 €

Chaleureuse et savoureuse

Julien Marmier et la cheffe Isabelle Chapuis ont fait de la Cuizine le temple de la cuisine du fait-maison. Ce bistrot gourmand vous fait une promesse : ici vous aurez le plaisir de retrouver les délices mijotés autrefois par votre « mamie-gâteau ». On y célèbre avec plaisir les bases de la cuisine française dans ses plus beaux atours. Une cuisine traditionnelle qui rassure. Les étendards pourraient en être la côte de bœuf et l'entrecôte cuites à la cheminée, les terrines et rillons maison, et à la belle saison qui débute, de grosses salades et autres tartares à votre goût. Les beaux jours vous permettront d'apprécier la salle bien sûr, et surtout l'intimiste jardin de 200 m², voire la terrasse de la « place du monstre ». Un jardin privatisable à la demande. Pensez-y !

NOS SPÉCIALITÉS

- Assiette de charcuterie tourangelle
- Rillettes artisanales
- Souris d'agneau au miel et romarin
- Burger de tradition au camembert et sauce pomme calva



Bistrot de La Tranchée



Florian Cellier et Laurent Reversé

Bistrot de La Tranchée

103 Av. de La Tranchée
Tours
02 47 41 09 08
www.bistrot.charles-barrier.fr

Du lundi au samedi
de 12h à 13h30 et tous les soirs
de 19h à 21h30

Deux services sont proposés
le vendredi et le samedi soir,
19h et 21h30

Parking privé rue Raymond
Poincaré

Menu du jour : de 9 € à 19,50 €

Menu gourmand : 29,50 €

Menu enfant : 9,50 € et 13,50 €

Accueil des groupes à partir
de 12 personnes avec menu
spécifique à 25,50 € et 31,50 €



Une savoureuse authenticité

Annexe ou petit frère du Restaurant Charles Barrier. Le Bistrot de la Tranchée n'a pas à rougir de cet intimidant voisinage. Rappelons que c'est également le chef Nicolas Reversé qui veille à la destinée de cette belle adresse. C'est dire que derrière l'apparente simplicité de la carte se cache la même recherche de qualité dans une ambiance chaleureuse et décontractée. Tout ici parle bistrot : les menus annoncés sur ardoises, les tables de bois, la vue sur la cuisine... Ici, le maître-mot est authenticité. Un large choix de propositions rend cette pause véritablement savoureuse. Ne manquez pas de consulter le site Internet de l'établissement : le menu du jour y est actualisé quotidiennement. Tout comme le pain, y compris celui du burger, pétri et cuit chaque jour par le chef dans le four de boulanger. Petit frère, certes, mais toujours avec des plats frais et de saison !

NOS SPÉCIALITÉS

- Le comptoir du bœuf
- Une vraie carte de cocktails
- Des vins de notre région





Sylvain Feuillard et Christelle Peynot

Le Mastroquet

19 place Gaston Paillhou
Les halles de Tours
02 47 61 48 21
lemastroquet.fr

Ouvert tous les jours
sauf le dimanche soir,
lundi et mardi soir
(sauf réservation de groupe),
de 12h à 14h
et de 19h30 à 21h15
Menu Petits Plaisirs
(midi et soir, sauf dimanche
et jours fériés), 19,90 €
Menu Saveurs,
31,90 € et 36,90 €
La petite carte du moment



Fraicheur et convivialité

Bon sang ne saurait mentir. La cheffe Christelle Peynot - l'une des rares en cuisine en Touraine - égaye ses menus de tradition française avec de petites touches de gastronomie italienne. Un hommage à ses parents auxquels elle a succédé aux commandes de cette belle table. Elle y joue la complémentarité avec Sylvain, son époux et sommelier. Deux passionnés qui savent mettre de la convivialité dans l'accueil et les assiettes. Bref une partition gourmande finement interprétée pour valoriser la fraîcheur et la diversité des beaux produits de Touraine.

NOS SPÉCIALITÉS

- La carte et les menus renouvelés au fil des saisons
- Poêlons d'escargots de Mouliherne au beurre d'ail maison et champignons de saison
- Ris de veau mijoté au Marsala made in Italie « le coup de coeur du chef »
- Homard en nage à la vanille de Madagascar
- Esturgeon de la Gironde au safran de Touraine sous sa dentelle croustillante
- Véritable baba au rhum inspiré d'Italie



Romain Veron et Nelly Leon

La Touraine

Hôtel de l'Univers
5 boulevard Heurteloup
Tours
02 47 05 37 12



De nouveaux horizons

Passer le seuil du restaurant La Touraine, c'est avant tout s'offrir la bonne surprise d'une table prometteuse dirigée par le chef Romain Veron. Ce dernier a fait de la sage façade un atout. Le chef démontre avec assurance tout ce qu'il est possible de demander à une cuisine simple, rassurante et taillée au cordeau. Romain Veron réussit sa propre relecture de produits locaux bien choisis. Le menu-carte donne à voir de très belles réalisations pour qui aime voyager à la découverte d'épices, de nouveaux horizons culinaires ou de produits atypiques.

Du lundi au vendredi, de 12h
à 14h et de 19h à 21h30
Menu midi du marché :
deux plats 14,90 €
trois plats 18,90 €
Menu soir : 22 € et 28 €

NOS SPÉCIALITÉS

- Lieu jaune rôti, émulsion d'ail noir et risotto de quinoa
- Filet de canette rôti, foie gras chaud, crème balsamique orange et tonka
- Trilogie chocolatée, biscuit craquant et chou garnis



Samuel Gicqueau

La Chope

25 bis avenue de Grammont
Tours

02 47 20 15 15
www.la-chope.fr



La brasserie Belle Epoque

L'écailler de Tours depuis 1902 perpétue l'âme de la brasserie d'autrefois. Installé sur des banquettes et sièges de velours, dans un décor Belle Epoque, vous dégusterez notamment la Rolls de l'huître, la Spéciale Gillardeau. Celle-ci sera bientôt suivie par l'huître bio « Ile de Ré » n°3 de pleine mer. Livré du lundi au samedi, le produit de l'océan est roi et d'une fraîcheur garantie. Et 90 % des fruits et légumes proviennent des environs. La beuchelle aux pholiotes de peuplier (de Saumur !) en saison traduit aussi l'intérêt du chef pour le local.

Du lundi au jeudi de 12h à 14h
et de 19h15 à 22h30, vendredi et
samedi de 12h à 14h
et de 19h15 à 23h, dimanche
de 12h à 14h et de 19h15 à 22h
Fermeture à partir du 21/07 et
réouverture le 13/08 à midi
Plateau de fruits de mer
à partir de 27,50 €

NOS SPÉCIALITÉS

- Plateau de fruits de mer
- Langoustines de casier
- Duo de saumon fumé
- Gambas
- Sole meunière
- Beuchelle tourangelle



Alain Bruni

Novotel Tours

Novotel Tours centre gare
15 rue Edouard Vaillant
Tours
02 47 31 12 12



Au centre de votre attention

Moderne et chic. Tel est le restaurant du Novotel Tours Centre Gare. Cette agréable salle se prête à une pause culinaire bienvenue. Car on aime y prendre son temps pour apprécier la cuisine traditionnelle française et régionale de la carte. Il est aussi possible de concilier gourmandise et repas sur le pouce. Le coin snack est justement prévu pour vous faire vivre une autre expérience culinaire. Alors pourquoi pas une belle salade ou un burger maison ? Faites durer le plaisir en prolongeant cette parenthèse au bar à l'étage...

Ouvert du lundi au vendredi,
de 12h à 14h et de 19h à 22h
Samedi et dimanche,
sur réservation
Accès handicapé
À partir de 20 €

NOS SPÉCIALITÉS

- Terrines maison, viandes et poissons
- Bowls (Falafels maison, poulet grillé, poisson...)
- Charlotte chocolat, mousses, entremets



Fabrice Saki

Brasserie du Kyriad

Parvis de la gare
Rue Fabienne Landy
Saint-Pierre-des-Corps
02 47 44 98 80



Une valeur sûre

Au pied de l'hôtel Kyriad, la brasserie donnant sur le parvis de la gare maintient la tradition avec bonheur. Le bar en zinc en est le point de ralliement. Café-croissant ou coin snacking y sont des repères sûrs au fil de la journée. La cuisine de la brasserie du restaurant est appréciée pour ses plats régionaux et faits maison. La clientèle sait aussi l'apprécier sur la terrasse ombragée. La décoration de la salle vient d'être refaite pour encore plus de confort. Y compris pour les clients de l'espace coworking.

NOS SPÉCIALITÉS

Ouvert du lundi au vendredi soir,
de 12h à 14h et de 19h à 22h
Bar ouvert de 6h30 à 23h
Formules deux plats, 16,90 €
et trois plats, 20,90 €

- Tartare de bœuf et frites maison
- Cabillaud au beurre blanc
- Suprême de poulet fermier au jus de viande et son écrasé de pommes de terre
- Souris d'agneau au thym
- Tarte au citron meringuée
- Riz au lait maison





Cyrille WAGNER et Sandrine ENCISLAI

Restaurant du Parc

4-8 rue Edouard Branly
Joué-lès-Tours
02 47 67 92 29

Ouvert tous les jours de 12h
à 14h et de 19h à 21h

A la Carte

ou Menu découverte, 26,50 €

+ Menu du jour du lundi midi
au vendredi midi,

un, deux ou trois plats
(11,50 €, 16,50 € ou 20,50 €)

+ Une formule plat + dessert
le Samedi midi à 18 €



Une cuisine accessible et sincère

« Je travaille avec l'amour de mon métier, dans le respect du produit et du savoir-recevoir. » Le chef du Restaurant du Parc, Cyrille Wagner est au service d'une table gourmande et accessible à tous. Une cuisine française traditionnelle fondée sur la transparence et la fraîcheur d'arrivages toujours de proximité ; tels l'agneau du Poitou ou la poulette de Racan livrés quotidiennement. Nobles et frais, tous les produits sont transformés sur place, garantissant un rapport qualité-prix irréprochable. Signalons que la carte des vins est accessible et la plupart des crus disponibles au verre. Une sincérité qui se retrouve dans l'assiette. Sandrine Encislai, son épouse, veille à faire vivre cet engagement en salle. Le cadre est calme et confortable en écho au cadre exceptionnel offert par le parc. Ses deux hectares plongent littéralement la grande verrière (180 m²) et la grande terrasse dans une végétation unique en lisière de l'agglomération.

NOS SPÉCIALITÉS

- Filet de raie Terre Mer
- Darne de saumon d'Isigny, crème d'oseille pourpre, pommes mousseline
- Paleron de bœuf français cuit au bouillon puis snacké, sauce miroir au chinon et spaëtzles maison
- Poulette de Racan aux Morilles, riz vénéré



Julie et Nathalie

La Maison du Passeur

58 rue Principale
Savonnières
09 63 50 23 22
restaurantdupasseur.fr



Photo non contractuelle

Déjeuner au bord du Cher

A la fois auberge, mais également cour de justice en 1613, La Maison du Passeur est encore aujourd'hui un lieu d'accueil incontournable. Idéalement située sur le parcours de la Loire à vélo, cette maison typiquement tourangelle tend sa terrasse et ses confortables canapés aux visiteurs de passage comme aux habitués. Modifiée chaque jour, la carte à l'ardoise signée Brossard Traiteur met en valeur une cuisine traditionnelle élaborée à partir de produits tourangeaux (dont le vin) ! Un accueil chaleureux renforce le sentiment de bien-être porté par ce lieu intemporel.

Ouvert du mardi au dimanche
de 11h à 15h et de 18h à 23h

Lieu privatisable : capacité
d'accueil de 40 personnes
Plat du jour : 10 €, Planchette
charcuterie Brossard : 7,50 €
(+ fromage : 8,50 €)

Menu quiche : 9,50 €
Menu deux plats : 13 €
Menu complet : 16 €

NOS SPÉCIALITÉS

- Maxi-salades Tourangelle et
Salade de la mer
- Quiche Tourangelle
- Cocktail « la maison du Passeur »



Kevin Douard

Auberge de la Treille

2 rue d'Amboise
Saint-Martin-le-Beau
02 47 50 67 17
auberge-de-la-treille.com



La gourmandise en partage

La comédienne et auteure Macha Méril a choisi d'être marraine de l'Auberge de la Treille en toute connaissance de cause. Elle a vite perçu la valeur humaine de ce restaurant et hôtel de huit chambres hors du commun. L'originalité des compositions culinaires – de saison – du jeune chef Kevin Douard fait écho au sens du partage développé depuis des années par Christophe et Jean-Marie. Lieu vivant au service des mots et des mets, l'Auberge de la Treille cultive l'art de la rencontre entre écrivains et convives avec le sens de l'hospitalité de leur terre périgourdine alliée aux saveurs tourangelles.

Ouvert tous les jours sauf
le lundi, de 12h à 13h45
et de 19h à 21h30 (en saison)
Menu du marché : 17 € à 20,90 €
Menu Périgord : 36 €
Menu Saveurs : 39 €
A la carte : 29 € à 42 €

NOS SPÉCIALITÉS

- Beuchelle tourangelle
- Foie gras maison
- Magret de canard à la bigarade

CUISINE
DU MONDE





Soyombo Bat

Les Steppes de Mongolie

7 place Gaston Pailhou
Tours
02 47 39 04 48
06 84 57 59 02



Une cuisine abordable et familiale

Ne cherchez plus, vous voici au seul restaurant 100 % mongol de Tours ! Soyombo et Itgel Bat ont su en faire une ambassade chaleureuse des traditions culinaires de leur pays natal. Une cuisine nomade, simple à base de produits frais que le couple décline en recettes faites maison. On y fait son choix entre des plats de viande ou des propositions végétariennes à un bon rapport qualité-prix. Lieu d'échanges culturels autant que de gastronomie asiatique, les Steppes de Mongolie offre également un éventail de plats vietnamiens, chinois, japonais, coréens, etc...

Ouvert de 10h à 22h
du mardi au samedi,
et jusqu'à 17h le lundi
Fermé dimanche et lundi soir
Tout à la carte,
de 9 € à 14,50 €

NOS SPÉCIALITÉS

- Buzz, raviolis à la vapeur
- Huushuur, beignets à la viande
- Tsuivan, pâtes fraîches maison aux légumes



Mme et M. Bhati

Le Surya

65 rue Colbert
Tours

09 74 56 27 88

surya-restaurant-indien37.fr



Un voyage culinaire garanti

La cuisine indienne n'a aucun secret pour le Surya. Monsieur et Madame Bhati la transmettent toujours depuis l'ouverture du restaurant de la rue Colbert en 1986. Au programme de ce savoureux voyage : une cuisine subtile, inventive et raffinée à déguster dans un cadre intime et chaleureux : raita, seekh kebab, beignets, plats de viande, de volaille ou végétariens, biryani, viandes marinées cuites au four traditionnel Tandoor... Tous ces plats sont élaborés à base de produits frais. Une offre de mets qui est également disponible à emporter.

NOS SPÉCIALITÉS

Ouvert tous les jours
sauf le lundi midi,
de 12h à 14h30
et de 19h à 23h
Plat du jour : 8,90 €
Menu pour le déjeuner : 11,90 €
Dîner : de 15,50 € à 19,90 €
Repas de groupes
Menu spécial mariage
Cuisine épicées à la demande

- Biryani de poulet ou d'agneau
- Murghi tandoori (poulet mariné et cuit au four traditionnel Tandoor)
- Gosht massala (agneau au curry)
- Raita (salade de légumes au yaourt légèrement épicée)
- Lassi (boisson à base de yaourt au lait), mangue, nature, sucré, salé
- Variétés de pains grillés au four Tandoor (nature, fromage, viande...)
- Plats à la demande suivant régime



Charlotte, Sue et Alice

Zen Bing

100 rue du Commerce
Tours
02 36 16 37 28



le meilleur de la street-food chinoise

Le Zen Bing propose une crêpe traditionnelle végétarienne et millénaire : le Jian Bing. Le Jian Bing est une merveille croustillante très parfumée à base de pâte de haricot mungo, œuf, coriandre, poireau et d'un beignet fin salé. Ensuite, à vous de l'agrémenter avec du poulet laqué, du canard laqué de Pékin, voire de salade, d'œuf... La sauce maison parfumée s'impose ! Tout comme l'egg-waffle, la gaufre traditionnelle de Hong-Kong en dessert. Un dernier détail : sur place ou à emporter, cette cuisine artisanale se déguste à la main !

NOS SPÉCIALITÉS

Ouvert tous les jours
de 11h30 à 22h
De 6,50 € à 10,50 €

- Crêpe chinoise traditionnelle poulet laqué
- Burger pain vapeur au poulet laqué
- Egg-waffle Hong Kong, gaufre aux œufs garnie



AUTOUR
D'UN VERRE







Bar à vin

Volupia

Lieu-dit La Cave
Chargé
02 47 30 08 98
volupiacave.fr

Ouvert tous les jours en juillet-août. Service en continu de 12h jusqu'au soir. Avril-Mai-Juin-Septembre, de 12h à 22h du mardi au dimanche.

Mars-Octobre, vendredi, samedi, dimanche.

Happy hour, tous les soirs de 17h à 19h : la pinte au prix du demi, jus de fruit à 2.50€.
Formule groupe sur devis.



Au bord de l'eau

A 5 min d'Amboise, Volupia est un lieu hors du temps. Au bord de la Loire, vous êtes installés dans un transat pour un moment de détente face au soleil couchant. Volupia, c'est un bar à vin en pleine nature, rythmé par le chant des oiseaux et la beauté de la Loire. Au programme : convivialité, pétanque, concerts en plein air et esprit guinguette à toute heure. C'est aussi un bar à bières artisanales en bouteilles et à la pression. On y déguste également des produits locaux, approvisionnés en circuit court: fromages fermiers, charcuterie artisanale, silure fumé de Loire, crudités de saison, glaces de la ferme, desserts maison et seul écart au local : des huîtres Normandes ! Volupia est aussi une épicerie fine et un caviste bien achalandé, avec une large sélection de vins bio et de bières du Val de Loire. Programmation des concerts à suivre sur Facebook !

NOS SPÉCIALITÉS

- Vins bio et naturels
- Bières artisanales
- Fromages fermiers et charcuteries artisanales
- Silure fumé (selon la pêche)
- Huîtres de Normandie
- Desserts maison et Glaces de la ferme
- La Volupette : bière de la maison réalisée par la Ptte Maiz
- Jus de fruits et sodas locaux





Xavier Leleu

MONSIEUR PIERRE

5 place du Gal. Leclerc
Tours

02 47 67 56 75

legrandhoteltours.com

Ouvert tous les jours
sauf dimanche et lundi,
de 12h à 14h et de 18h à 23h



Le must des fruits de mer

MONSIEUR PIERRE a eu la bonne idée d'apporter ce que l'océan fait de mieux au centre de Tours en matière d'huitres, plus largement de fruits de mer et de crustacés. A proximité immédiate de la gare, Xavier vous propose d'accoster à bon port dans un décor contemporain. Pour satisfaire tous les amateurs des fruits de la Grande Bleue, on y déguste au choix, les marennes de Charente-Maritime ou des côtes bretonnes. L'appétit se réveille ainsi sur la trace de fournisseurs tels que la famille Boutrais (Saint-Malo), Yvon Madec et ses fameuses huitres de Prat-Ar-Coum (Lannilis) ou avec la sélection charentaise haut-de-gamme de David Hervé. Cette escale répond précisément aux attentes des gourmands comme des gourmets avec une carte fraîcheur d'un excellent rapport qualité-prix.

NOS SPÉCIALITÉS

- Une large variété de plateaux d'huitres, de fruits de mer et de crustacés
- Saumon fumé
- Carpaccio de bœuf
- Quatre variétés de steak tartare de bœuf de la Maison Polmard





Marine Couhe

Cubrik

15 rue du Change
Tours
02 47 64 26 79

Ouvert dimanche et lundi
de 14h à 23h, mardi et
mercredi de 10h à 23h, jeudi
à samedi, de 10h à 01h
Formules : 15 € et 20 €
Tapas, planche : 7 €



Bar et restaurant culturel

Sylvain, François, Marine et Sand sont à la tête de cet atypique bar et restaurant culturel. L'espace confortable abrite un mur pour les expos, un espace concert, une ludothèque et une bibliothèque. Le jeu de société y est roi. Un sommelier du jeu vous propose justement son aide avant d'effectuer votre choix et d'aborder une nouvelle partie. Des concerts sont également organisés deux fois par mois. Référence cinématographique oblige, des projections de courts métrages sont prévues tous les deux mois ; sans oublier les partenariats avec les festivals locaux... Autant d'activités qui exigent un ravitaillement léger mais savoureux à base de plats frais et cuisinés maison. Le légume y tient toute sa place. Sous forme de formule déjeuner ou de tapas améliorés en soirée : assiette houmous végétane aux légumes, charcuterie locale ou fromage fermier.

NOS SPÉCIALITÉS

- Tarte aux oignons caramélisés et au Sainte-Maure de Touraine
- Velouté de radis bio, pommes vertes et menthe fraîche
- Saucisses de canard et purée de ma grand-mère
- Wok aux légumes du marché
- Crème amande fleur d'oranger
- Moelleux citron verveine
- Fondant au chocolat



Thierry Lamotte

Domaines et Récoltants

19 bis avenue Grammont
Tours
09 66 89 52 21



Caviste gourmet

Il est appréciable d'accéder à une belle sélection des meilleurs crus de Touraine (dont une bonne partie en bio) et de l'hexagone en plein cœur de Tours. Satisfaire à la fois son goût des meilleurs crus (au verre ou à la bouteille avec droit de bouchon) et son appétit, c'est encore mieux ! Au déjeuner, Domains et Récoltants propose justement son Tour'n Burger, spécialité exclusive à base de rillettes de Tours, servi avec ses pommes à l'huile. Les planchettes représentent aussi une association prometteuse. Au choix : charcuterie, fromage et poisson fumé.

Cave ouverte du mardi au
samedi de 9h30 à 14h30 et de
15h30 à 19h30

Bar à manger avec vins au verre
de 10 € à 20 € tous les midis du
mardi au samedi

Salle privatisable le soir à partir
de 10 personnes

NOS SPÉCIALITÉS

- « Le Tour'n Burger, » à base de rillettes de Tours, servi avec ses pommes à l'huile
- Vente directe de produits du terroir, conserves, terrines...



EPICERIE FINE







Emmanuelle et Sébastien Vrignon

L'Arom'Arrangé

249 rue de la Girardière
ZA La Boitardière
Amboise

02 47 23 13 11

Boutique en ligne : aromarrange.fr
contact@aromarrange.fr

Ouvert du mardi au samedi

10h - 12h / 14h - 18h

Punch :

35 cl : 18 à 25 €

70 cl : 28 € à 35 €

Confiture 5 €



Des saveurs étonnantes

Vous êtes amateur de bons rhums et en quête de nouvelles saveurs ? Bienvenue à l'Arom'Arrangé ! À la tête d'une entreprise familiale, Sébastien Vrignon – soutenu par Emmanuelle, son épouse – a fait son métier d'une passion pour les rhums martiniquais et la macération de fruits frais. Soit 20 punches gourmands et originaux parmi lesquels le Concours agricole 2019 a retenu celui au rhum ananas Victoria pour lui décerner sa médaille d'or ! Cette excellence des goûts et parfums doit beaucoup à la sélection de produits mûris à point et à la fraîcheur irréprochable ; qu'il s'agisse de litchis provenant de l'île de la Réunion ou de fraises mara des bois cueillies en Touraine. Jugez-en par vous-même le 24 mai lors de la soirée dégustation organisée à partir de 18h00.

NOS SPÉCIALITÉS

- Punch au rhum ananas Victoria – Queen Victoria
- Punch au rhum mangue-passion
- Punch Soleil à Nice, en partenariat avec l'épicerie fine de Nice Girofle & Cannelle
- Confiture de shrub à l'orange
- Punch au rhum poire tapée miel





L'Arrivage

368 avenue André Maginot
Tours
02 47 85 31 80

Ouvert en continu du lundi
au samedi de 9h à 19h
Le vendredi et samedi
de 8h30 à 19h30

Variété, saveur et fraîcheur

A la recherche d'une grande variété d'aliments frais en circuit court, voire très court ? D'un nouveau rayon bio pour aller encore plus loin dans cette recherche de l'exceptionnel ? L'Arrivage vous assure, et en peu de temps, de trouver tout ce qui vous sera nécessaire pour constituer un repas complet. Boulangerie, pâtisserie, fruits et légumes, boucherie, charcuterie, poissonnerie, traiteur, crèmerie, épicerie, cave, olives, fruits secs... cette grande variété est une véritable aubaine pour trouver satisfaction ; y compris en matière de qualité. Tel est le cheval de bataille de l'Arrivage. Priorité est donnée à la sélection rigoureuse des meilleurs fournisseurs de Touraine, puis du Val de Loire et de France. Pour vingt testés, un seul sera retenu... Ainsi, un fruit devra être beau et aussi se conserver. La quête de saveur est également primordiale pour cette enseigne où, par ailleurs, tout est transformé sur place. Y compris les carottes râpées !

NOS SPÉCIALITÉS

- Un nouveau rayon bio
- Réalisation de corbeilles de fruits, de corbeilles cadeaux épicerie ou de plateaux de fruits de mer
- La fraîcheur
- Le goût
- La diversité
- La proximité des fournisseurs
- La transformation des produits sur place

BOULANGERIE
PÂTISSERIE
CHOCOLATERIE







Amandine et Nicolas Léger

Nicolas Léger

59 place du Grand Marché
Tours

02 47 37 85 99

patisserie-leger.fr

commande@patisserie-leger.fr

Du mardi au samedi
de 8h30 à 19h
Le dimanche
de 8h30 à 13h



L'antre des délices

Nicolas Léger se présente comme pâtissier œuvrant en chocolaterie et confiserie. En réalité, son métier consiste à nous rendre gourmands ! Son échoppe est tout simplement le repère des gourmets avertis en quête de délices élaborés de manière artisanale. Placé à la frontière de la tradition et de la modernité, il sait respecter les envies de sa clientèle en leur concoctant des classiques - bonjour les succulents Paris-Brest et autres éclairs au café ! - comme des nouveautés à partir d'ingrédients de première qualité. Par exemple le Symphonie au chocolat de Tanzanie. Tout comme le praliné à l'ancienne avec des grains... Côté chocolaterie, 25 sortes différentes vous font voyager de Saint-Domingue à l'Equateur en passant par le Mexique... Fermons le ban avec la partie « grignotages », celle qui se mange avec les doigts à tout moment de la journée. Vive les mendiants, rochers et autre croque-noisette !

NOS SPÉCIALITÉS

- Symphonie : chocolat noir de Tanzanie, crème brûlée vanille et croustillant de noix de pécan
- Chocolat Mille-feuilles, praline noisette maison, mélange d'amandes effilées, glacé au chocolat blanc

ERIE PÂTISSERIE





Fred Flu

Les Gourmets de Saint-Cyr

Centre commercial
Auchan
274 boulevard Charles
de Gaulle
Saint-Cyr-sur-Loire
02 47 49 13 40

Ouvert de 8h à 20h
Fermé le dimanche



100 % fait maison

Les Gourmets de Saint-Cyr-sur-Loire est une vraie boulangerie-pâtisserie. Tout y est frais, fait maison avec toute l'attention transmise par Frédéric Flu, ancien Compagnon du Devoir. Les Gourmets sortent quotidiennement quelque 30 pains différents, dont 17 sous le label biologique, soit un total de 2 000 unités façonnées et cuites sur place. Et il en va de même pour la pâtisserie et la partie restauration. Elles bénéficient de la même attention bienveillante de chacun des 25 membres de l'équipe, dont 10 en apprentissage et 100 % motivés. Résultat : des médailles à la pelle pour les jeunes formés chez Frédéric Flu, lauréat du Prix du maître d'apprentissage. En catégorie boulangerie, Antoine Heurteux est notamment médaille d'or des meilleurs apprentis de France en Boulangerie. La médaille d'or également obtenue aux dernières Olympiades des métiers à Caen lui permet d'accéder à la compétition mondiale organisée à Kazan (Russie) en août 2019 au sein de l'équipe de France.

NOS SPÉCIALITÉS

- Baguette La Parisse
- Gamme de 17 pains bio
- Macaron framboise
- Nougat de Tours
- Plat du jour maison





Jonathan Chauvin

Au Royal Chocolat

23 rue Nationale
Azay-le-Rideau
02 47 45 40 69

Ouvert tous les jours
de 8h à 19h (sauf le lundi)
et le dimanche de 8h à 18h30
Formules du midi
avec boisson et pâtisserie
au choix : 10 €



Goûtez au Royal Chocolat

Jonathan Chauvin est pâtissier et passionné de chocolat. « C'est de loin la matière que je préfère travailler », confirme l'artisan. Si sa vocation de pâtissier lui est apparue à sept ans, c'est en arrivant Au Royal Chocolat que le chef pâtissier a apprivoisé le cacao et s'en est entiché. Il y perpétue la tradition d'une maison plus que centenaire. Ici, c'est chocolat toute l'année ! Goûtez les spécialités locales pour vous en convaincre : le Royal chocolat d'abord et ensuite la Muscadine d'Azay-le-Rideau... entre autres gourmandises. Car Au Royal Chocolat demeure une pâtisserie traditionnelle, c'est-à-dire généreuse et de grande qualité. Une gamme de quarante petits gâteaux le démontre quotidiennement. Sans oublier les viennoiseries 100 % maison et 200 % à base de beurre et œuf frais de la région ! Pourquoi s'en priver ?

NOS SPÉCIALITÉS

- Le Royal Chocolat, praline noisette feuilletée et mousse chocolat
- Muscadine d'Azay-le-Rideau, bigarreau confit au cognac enrobé de pâte de marron et chocolat
- Bonbons au chocolat
- Truffes
- Mendiants, Florentins, Croquelins
- Gamme de 40 petits gâteaux
- Viennoiseries 100 % maison

CHARCUTERIE
TRAITEUR





Sébastien Dubourg

Charcuterie Sébastien Dubourg

6 rue de Cormery
Saint-Avertin
02 47 27 03 25



Charcutier passionné

Sébastien Dubourg est un charcutier-traiteur passionné. Avec Valérie, son épouse et toute son équipe, ce professionnel du – bon – goût accumule les distinctions. Jugez plutôt : 1^{er} au concours du jambon blanc 2017, 1^{er} au concours de l'andouillette 2018, médaille de bronze pour ses rillettes de Tours au concours agricole (Salon de l'Agriculture) 2018 et enfin 3^e au concours du pâté de Pâques 2019. Cet ambassadeur des produits régionaux – est bien sûr tourangeaux – et également présent sur les marchés de Véretz, d'Azay-sur-Cher et de Saint-Avertin.

NOS SPÉCIALITÉS

Ouvert du mardi au samedi
de 7h30 à 13h
et de 15h30 à 19h15,
dimanche de 8h à 12h30
Fermé le lundi

- Entremet de céleri mascarpone
ganache boudin noir et rillon
- Mille feuilles de betterave
pomme et boursin
- Melon surprise
- Eclair au saumon et caviar
d'aubergines
- Foie gras maison

Charcutier Fabricant Certifié

Quali
Chef

Goûtez la différence !

Qualichef

La garantie d'une Fabrication Maison



Au Roy Gourmet - Tours

Sas Charcuterie Goulay - Tours

Fessard Renault Sarl - Chambray-lès-Tours

Traiteur St Gilles - L'Île Bouchard

Dubourg Sebastien - St-Avertin

Bury Sas - St-Pierre-des-Corps

Sarl Charcuterie Picot - Blois

Sarl Darde Ludovic - Vendôme

Sarl Reversé - Villiers-sur-Loir

Charcuterie Dubois - Romorantin-Lanthenay

Charcuterie Veneault - Romorantin-Lanthenay

Charcuterie Fresnel Traiteur - Lamotte-Beuvron

Charcuterie Avezard Sarl - Contres

FÉDÉRATION DES
CHARCUTIERS
TRAITEURS



28 - 37 - 41 - 45

Suivez-nous sur Facebook : Fédérations Charcutiers 37 41 45 28 - Tél. 02 47 41 97 45

Les adresses à retenir

AMBOISE

L'Alliance

14 rue Joyeuse
02 47 30 52 13

L'Arom'Arrangé

249 rue de la Girardière
ZA La Boitardière
02 47 23 13 11
Boutique en ligne : aromarrange.fr
contact@aromarrange.fr

La Brèche

26 rue Jules Ferry
02 47 57 00 79
labreche-amboise.com

Restaurant le 36

Le Choiseul
36 quai Charles Guinot
02 47 30 45 45
www.le36-amboise.fr

AZAY-LE-RIDEAU

Au Royal Chocolat

23 rue Nationale
02 47 45 40 69

CHARENTILLY

Le Bistrot de la Bulle

La Touche D938
02 47 27 37 05
www.lebistrotde labulle.fr

CHARGÉ

Volupia

Lieu-dit La Cave
02 47 30 08 98
volupiacave.fr

CHENONCEAUX

L'Orangerie

Château de Chenonceau
02 47 23 91 97
www.chenonceau.com
Réservations :
restaurants@chenonceau.com
Réceptions, séminaires :
events@chenonceau.com

CHINON

L'Océanic

13 rue Rabelais
02 47 93 44 55
loceanic-chinon.com

COTEAUX-SUR-LOIRE

Château de Rochecotte

43 rue Dorothee de Dino
02 47 96 16 16
chateauhotel@rochecotte.fr
chateau-de-rochecotte.fr

FONDETTES

Auberge de Port Vallières

Lieu dit Vallières - D952
02 47 42 24 04
Réservation :
auberge-de-port-vallieres.fr

FONTEVRAUD

L'ABBAYE

Fontevraud

Le restaurant - Accès parking
38 rue Saint-Jean de l'Habit
02 46 46 10 10

JOUÉ-LÈS-TOURS

Château de Beaulieu

67 rue de Beaulieu
02 47 53 20 26
chateaudebeaulieu37.com
reservation@chateaudebeau-
lieu37.com

La Liodière

7 allée de la Ferme
02 47 67 96 80
www.laliodiere.com
Réservations :
contact@laliodiere.com
Réceptions, séminaires :
contact@laliodiere.com

Restaurant du Parc

4-8 rue Edouard Branly
02 47 67 92 29

MONTBAZON

Château d'Artigny

92 rue de Monts
02 47 34 30 50

PARÇAY-MESLAY

L'Arche de Meslay

14 rue des Ailes
02 47 29 00 77
Accès handicapé
Parking privé

RAZINES

La Table de Chargé

Château de Chargé
02 47 95 67 97
Uniquement sur réservation

SAINT-AVERTIN

Charcuterie Sébastien Dubourg

6 rue de Cormery
02 47 27 03 25

SAINT-CYR-SUR-LOIRE

Les Gourmets

Centre commercial Auchan
274 boulevard Charles de
Gaulle
02 47 49 13 40

SAINT-MARTIN-LE- BEAU

Auberge de la Treille

2 rue d'Amboise
02 47 50 67 17
auberge-de-la-treille.com

SAINT-PIERRE- DES-CORPS

Brasserie du Kyriad

Parvis de la gare
Rue Fabienne Landy
02 47 44 98 80

SAVONNIÈRES

La Maison du Pas- seur

58 rue Principale
09 63 50 23 22
restaurantdupasseur.fr

SEMBLANÇAY

La Mère Hamard

2 rue du Petit Bercy
02 47 56 62 04
Réservation :
reservation@lamerehamard.com
lamerehamard.com

TOURS

Bistrot de La Tranchée

103 Av. de La Tranchée
02 47 41 09 08
www.bistrot.charles-barrier.fr

Charles Barrier

101 Av. de La Tranchée
02 47 54 20 39
www.restaurant.charles-barrier.fr

Château Belmont

57 rue Groison
02 47 46 65 00
www.chateaubelmont.com

Cubrik

15 rue du Change
02 47 64 26 79

Domaines et Récoltants

19 bis avenue Grammont
09 66 89 52 21

L'Arrivage

368 avenue André Maginot
02 47 85 31 80

La Chope

25 bis avenue de Grammont
02 47 20 15 15
www.la-chope.fr

La Cuisine

18 place du Grand Marché
02 47 26 75 24
Réservation :
lacuisine37@gmail.com

La Touraine

Hôtel de l'Univers
5 boulevard Heurteloup
02 47 05 37 12

Le Mastroquet

19 place Gaston Pailhou
Les halles de Tours
02 47 61 48 21
lemastroquet.fr

Le Surya

65 rue Colbert
09 74 56 27 88
surya-restaurant-indien37.fr

Les Bartavelles

33 rue Colbert
02 47 61 14 07
lesbartavelles.fr

Les Steppes de Mongolie

7 place Gaston Pailhou
02 47 39 04 48
06 84 57 59 02

MONSIEUR PIERRE

5 place du Gal. Leclerc
02 47 67 56 75
legrandhoteltours.com

Nicolas Léger

59 place du Grand Marché
02 47 37 85 99
patisserie-leger.fr
commande@patisserie-leger.fr

Nobuki

3 rue Buffon
02 47 05 79 79
Réservation uniquement
par téléphone
bonjour@nobuki.fr
Facebook.com/nobukitours

Novotel Tours

Novotel Tours centre gare
15 rue Edouard Vaillant
02 47 31 12 12

Zen Bing

100 rue du Commerce
02 36 16 37 28

VEIGNÉ

Domaine de la Tortinière

10 route de Ballan
02 47 34 35 00
www.tortiniere.com
contact@tortiniere.com



NOUVEAU RANGE ROVER EVOQUE

LE POUVOIR D'ATTRACTION



ABOVE & BEYOND



Superbe évolution du plus iconique des SUV compacts premium, le nouveau Range Rover Evoque repousse les limites du raffinement. Toujours plus avant-gardiste avec ses feux avant effilés à Matrix LED*, ses poignées affleurantes escamotables ou encore son double écran tactile**, il bénéficie également d'innovations technologiques exclusives, qui feront de la jungle urbaine son nouveau terrain de jeu.

À découvrir dès aujourd'hui chez votre concessionnaire :

EAGLE AUTOMOBILES

Rue Arthur Rimbaud

37100 Tours

02 47 85 10 10

landrover.fr/tours

ABOVE & BEYOND : Franchir de nouveaux horizons.

*Disponible en option. Les valeurs d'émissions de CO₂ et de consommations indiquées sont susceptibles d'être impactées par le changement de normes d'homologation.
Consommations mixtes Norme CE 1999/94 (l/100km) : de 5,4 à 8,2 - Émissions de CO₂ (g/km) : de 143 à 188. SIREN 428 681 191.