

Le carnet d'adresses savoureuses...

GOÛT DE TOURS

Morceaux choisis



TOURS
LOIREVALLEY

VIE DE QUARTIER

PAGE 02

LES TABLES







PAGE 06

À L'HEURE DE L'APÉRO

PAGE 34

PETITE PAUSE

PAGE 42

-  **Ouvert le dimanche**
-  **Ouvert le lundi**
-  **Plats vegans**
-  **Formule brunch**
-  **Terrasse**
-  **À emporter**
-  **Petit prix**
-  **Cuisine du monde**
-  **Restaurant étoilé**

Avec cette sélection, notre but n'est pas d'établir un énième classement de restaurants mais de vous proposer un choix large et pluriel, adapté à tous les goûts, les porte-monnaie et les occasions. On y trouve des endroits pour manger sur le pouce, des bistrotts et des tables gastronomiques.

De la cuisine d'ici et d'ailleurs. Dans les endroits les plus courus ou hors des sentiers battus. Dans de beaux villages, en pleine campagne ou dans le cœur de la ville. Des lieux ouverts le dimanche et le lundi — jours habituels de fermeture dans la restauration —, d'autres qui proposent un service toute la journée.

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

 **L'ours ; -)**

Conception **Office de Tourisme & des Congrès Tours Loire Valley**
Critiques gastronomiques **Margot Besson, Massimo della Pena, Anna Poli**
Rédaction **Marie Bouin, Gaëlle Cambelil, Clémentine Chauveau, Lucie Duault**
Conception graphique **EFIL (Tours) www.efil.fr**
Impression **Gibert Clarey**

PHOTOGRAPHIES : FRÉDÉRIC PAILLET, LÉONARD DE SERRES, CYRIL CHIGOT, VANESSA LIORIT – VILLE DE TOURS, OFFICE DE TOURISME TOURS - VAL DE LOIRE, JULIEN BOULANGER, ANAÏS DUTOUR, GUILLAUME BORDAS, STEVENS FRÉMONT, JC COUTAND, ADT 37, DAVID DARRAULT, SANDIE GAUD, CLÉMENTINE CHAUVEAU, LES GENS HEUREUX, LE TATOÛÉ TOGUÉ, LE POTAGER CONTEMPORAIN, CRÉPERIE BILIEU, LE SAINT-GERMAIN, ARNAUD BERQUEZ, LE CASSE-CAILLOUX, LE BERLOT, LA ROCHE LE ROY, VIRGINIE RIVAIN, LA MÈRE HAMARD, LA MAISON TOURANGELLE, LA DOULCE TERRASSE, LES FRÈRES VERDIER, L'IDÉE HALL, CUISINEZ-MOI, CHEZ PIA, CHEZ MADIE, AUBERGE POM POIRE, JB RABOUAN, AUBERGE DU 12^e SIÈCLE, MAKEDA, MA RÉSERVE, LE ZEMPI, LE STRAPONTIN.
COUVERTURE : ALBAN COUTURIER - L'ÉVIDENCE. DERNIÈRE DE COUVERTURE : AGENCE SOIXANTE-SEIZE.

tours-tourisme.fr    

Vie de quartier(s)

Vie de quartier(s)



Vieux Tours - Plumereau

Le quartier Plumereau est emblématique du Vieux-Tours. Rendez-vous sur l'incontournable Place Plumereau, ancienne place de marché pavée et entourée de maisons à colombages. Elle est devenue un pôle d'attraction irrésistible de la cité tourangelle avec ses commerces, ses bars, ses terrasses et ses nombreux restaurants.



Les Halles - Grand Marché

Quartier gourmand au cœur de Tours, le carreau des Halles accueille un marché extérieur traditionnel chaque mercredi et samedi et un marché couvert ouvert tous les jours. Entièrement dévolues au bien-manger, les Halles de Tours sont un incontournable à visiter. À ne pas manquer également, l'inattendu «Monstre» de 4 mètres de haut, œuvre d'art contemporain de Xavier Veilhan, qui trône depuis 2004 sur la place du Grand Marché.



Vie de quartier(s)



Colbert

La rue Colbert, grande rue du Moyen-Âge, est pittoresque avec ses vieux cafés et commerces ainsi que ses maisons des 15^e et 16^e siècles. Pour les amateurs d'objets et livres anciens, un détour par la rue de la Scellerie s'impose pour chiner dans le quartier des antiquaires et admirer la façade du Grand Théâtre construit en 1869.

Autour de la gare

Secteur animé construit autour d'un des monuments phare de la ville : la magnifique Gare de Tours réalisée par le célèbre architecte Victor Laloux. Elle fait face au Palais des Congrès, œuvre contemporaine signée Jean Nouvel. Avec la rue de Bordeaux et la place Jean-Jaurès à deux pas, ce quartier offre aux voyageurs un premier bel aperçu de la ville.



Au Nord et au Sud de Tours

Tours se déploie aussi au Nord de la Loire et au Sud du Cher. De part et d'autres fleurissent des quartiers « nouvelle génération » qui abritent de belles surprises culinaires.





Autour de Tours

Avec ses 22 communes, la métropole de Tours offre de nombreuses découvertes gourmandes. Direction Savonnières, village de bateliers, pour des expériences gastronomiques aux portes de Tours ou encore Villandry et son célèbre château-jardin, immanquable de la destination.



Un peu plus loin...

La Touraine est réputée pour sa douceur de vivre et son patrimoine exceptionnel. Aux pieds des grands châteaux, savourez les couleurs de ses marchés et l'atmosphère unique de ses villes historiques (Tours, Amboise, Chinon, Loches...). On œuvre dans l'effervescence des cuisines, dans le vert des jardins, ou encore dans les rangs des vignes ligériennes... De quoi s'offrir un voyage savoureux au pays des châteaux !





Les tables

Nous avons mangé dans toutes ces adresses

– et dans bien d'autres aussi –, incognito, en payant l'addition, comme tous les autres clients. Elles ont été retenues car nous avons eu plaisir à nous y attabler et qu'elles trouvaient leur place dans ce puzzle patiemment assemblé pour vous. Son nom, «Morceaux Choisis», est bien là pour souligner que cette liste n'est pas exhaustive, ce sont nos suggestions. Bon appétit !

HALLES GRAND MARCHÉ VICTOIRE

page 10

PLUMEREAU

page 12

COLBERT

page 15

GARE

page 18

TOURS NORD

page 19

TOURS SUD

page 21

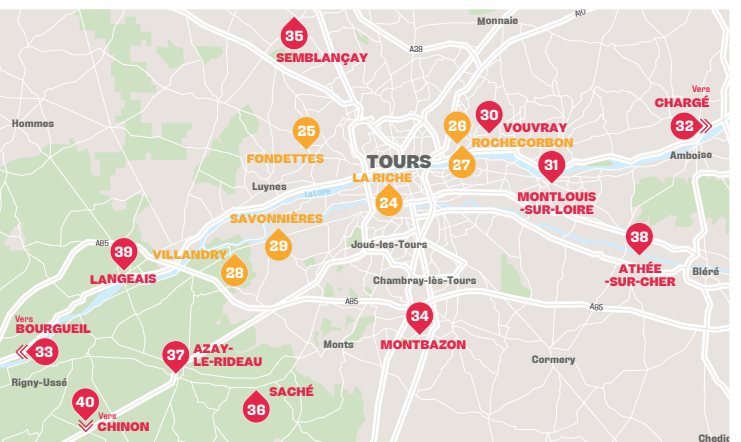


AUTOUR DE TOURS

page 24

UN PEU PLUS LOIN...

page 27



20

Avenue de la Tranchée

21

22

Vers zone industriel
de Tours Nord
TOURS NORD

Tours

Quai Paul Bert

Pont Wilson

Pont de fil

Château de Tours



Avenue André Malraux

COLBERT

CCCOD

11

12

14

15

Rue du Commerce

Rue Colbert

10

7

13

16



Grand Théâtre
Opéra de Tours

Cathédrale
Saint-Gatien

Rue Mirabeau

Rue des Halles

Rue de la
Scellerie

Rue Nationale

Rue Marceau

17

Vinci
Palais des Congrès



Mairie
de Tours

Boulevard Heurteloup

GARE

Rue d'Entraigues

18



Gare de Tours

Avenue de Grammont

Rue Ébouard Vaillant

Rue Blaise Pascal

Vers
Saint-Avertin

23

TOURS SUD



1 L'IDÉE HALL

« *Le mariage idéal entre cuisine de bistrot et gastronomie* »

Dans cette adresse située non loin des Halles, l'accueil est chaleureux et on sert une cuisine bistronomique fine et soignée, accompagnée par une bonne sélection de vins de style plutôt classique. Les savoureux légumes arrivent du potager de famille. Un petit bijou que les épcuriens apprécieront sans détour.

47 RUE DE LA VICTOIRE, 37000 TOURS • 09 81 16 92 29

WWW.RESTAURANTLIDEEHALL.EATBU.COM

MENU À PARTIR DE 29 €



2 LA MAISON DES HALLES



« *Le rendez-vous des viandards* »

Une adresse presque incontournable pour les amateurs de viande, où l'on prête une attention particulière à la sélection des matières premières. On y honore aussi les racines mijotées de la cuisine française avec une excellente version de la beuchelle tourangelle. Au moment du dessert, le chef prend des libertés – et les clients leur pied – avec des assiettes gourmandes et créatives. La carte des vins est imposante, avec quelques jolis vieux millésimes.

10 PLACE DES HALLES, 37000 TOURS • 02 47 39 96 90

WWW.LAMAISONDESHALLES.EATBU.COM

MENU À PARTIR DE 17 €



3 O&A



« Adresse chic et décontractée »

C'est le dernier né d'Olivier Arlot, enfant prodige de la cuisine tourangelle qui a renoncé – du moins pour le moment – à chasser les étoiles pour mettre son savoir-faire gastronomique au service d'une cuisine plus simple, plus immédiate. Une brasserie chic où technique et qualité des produits se conjuguent pour livrer des assiettes épurées à la simplicité gourmande. Déco et service soigné. Carte des vins aux accents ligériens et bourguignons.

29 PLACE GASTON PAILLOU, 37000 TOURS • 02 47 55 87 73

MENU À PARTIR DE 35 €



4 CUISINEZ-MOI



« Traiteur (et burger) de quartier »

C'est dans l'un des endroits les plus charmants de Tours, inconnu des touristes et encore animé par une vie de quartier, que Cuisinez Moi vit sa seconde vie. Thomas Mouhatcheff y propose des plats maison simples et bien faits à emporter, et démontre ainsi être aussi bon chef que rôtiisseur — la première vie de Cuisinez-Moi avait fait de lui le M. Burger Gourmet de la ville. Plébiscités par la clientèle, les burgers ont d'ailleurs rejoint cette offre traiteur. Autre must à ne pas rater : le fish and chips. Très bon rapport qualité-prix.

45 RUE LAMARTINE, 37000 TOURS • 02 47 74 75 01

📍 CUISINEZ-MOI

PLAT DU JOUR À PARTIR DE 9 € - BURGERS ENTRE 11 € ET 13 €



5 LA DEUVALIÈRE



« Une touche d'exotisme dans un cadre typique tourangeau »

Un vent de modernité souffle sur cette référence tourangelle située dans une bâtisse du 16^e siècle, un peu à l'écart de la place Plumereau. Tout en gardant ses racines françaises, l'assiette flirte avec les épices, elle ose le sucré-salé, elle se déstructure. Service attentionné. Petite carte des vins majoritairement ligérienne.

18 RUE DE LA MONNAIE, 37000 TOURS • 02 47 64 01 57

WWW.RESTAURANT-LADEUVALIERE.COM

MENU ENTRE 18,50€ ET 36€



6 L'AKAN



« Excursion gourmande réjouissante en Côte d'Ivoire »

Cuisine ivoirienne réalisée par un chef issu de l'Institut Paul Bocuse. Dans ce petit restaurant bien décoré, des recettes du pays exécutées avec finesse et précision, une utilisation savante des épices, un vrai savoir-faire dans les sauces et des desserts qui ne sont pas en reste. Une vraie révélation. Le café est très bon, les jus maison (gingembre et hibiscus) aussi, en revanche la carte des vins mériterait plus d'attention. Formule du midi très intéressante.

20 RUE RICHELIEU, 37000 TOURS • 09 87 40 37 07

WWW.RESTAURANTLAKAN.FR

MENU À PARTIR DE 17€



7 CHEZ ZEIN



« Spécialités libanaises près du Centre d'Art Contemporain »

Le meilleur falafel de la ville ? On y trouve aussi houmous (purée de pois chiche), keftas (boulettes de viande), caviar d'aubergine et un bon pain pita. À déguster confortablement assis ou à emporter. Accueil souriant, service agréable et rapide. Prix très corrects. Quelques tables à l'extérieur.

7 RUE DU COMMERCE, 37000 TOURS • 09 83 71 08 21

CHEZ-ZEIN

MENU À PARTIR DE 6€



8 CHEZ MADIE



« Bar à tapas moderne au cœur de la Place Plum' »

Une brasserie moderne où se retrouver pour déjeuner, prendre un café l'après-midi, partager des tapas le soir et boire un verre jusque tard dans la nuit. La courte carte du midi change régulièrement, les tapas sortent des propositions habituelles et les frites maison, au blanc de bœuf comme il se doit, sont exceptionnelles. Grande terrasse d'où admirer à satiété la magnifique architecture de la place Plumereau. Choix des vins pas banal et solide sélection de gins.

37 RUE BRIÇONNET, 37000 TOURS • 02 47 05 12 81

CHEZMADIETOURS

MENU À PARTIR DE 19,50€



9 CHEZ PIA



« Un parfum d'Italie »

Dans la ravissante rue Châteauneuf, une pizzeria à la déco vivante et joyeuse qui déclare ouvertement s'inspirer de la tradition napolitaine : four à bois, service rapide, simple et efficace... sans oublier un cornicione (bord de la pizza) dans les règles de l'art, à savoir bien gonflé et moelleux. Quelques desserts et entrées viennent compléter l'offre. Sélection de vins qui ne parle qu'italien. Le résultat est bon, comme en témoigne la queue à l'entrée. Réservation conseillée.

9 RUE CHÂTEAUNEUF, 37000 TOURS • 02 47 22 06 35
WWW.CHEZPIA.FR

PIZZA À PARTIR DE 10,50 €



10 LES GENS HEUREUX



« Cuisine bistro créative et joyeuse »

Dans une rue plutôt dédiée au shopping, une nouvelle adresse au nom engageant. L'accueil est chaleureux, l'ambiance sympathique. La déco emprunte aux codes rétro du bistrot. Joyeusement créative, la cuisine est sans prétention ni provocation mais réalisée avec attention. Heureuse plus que sérieuse, sans que ce soit une critique. Le plus : une terrasse pour les beaux jours.

5 RUE MARCEAU, 37000 TOURS • 02 47 20 98 10
WWW.GENSHEUREUX.FR

MENU À PARTIR DE 27 €



11 LE POTAGER CONTEMPORAIN



« Cuisine inspirante et éthique »

À l'intérieur du Centre de Création Contemporaine Olivier Debré, on trouve une table qui s'affranchit des codes habituels de la cafétéria de musée. Une courte carte avec des propositions simples, le tout dans un style bistrot... contemporain, naturellement. L'exécution est fine, les ingrédients bien sélectionnés, et ce n'est pas une surprise quand on sait que Marie Paulay – chef de la formidable Petite Cuisine où elle continue à officier – est l'une des complices de ce Potager. Belle carte des vins et des boissons, service souriant et attentif. En bonus, une agréable terrasse.

CGC OD, JARDIN FRANÇOIS 1^{ER}, 37000 TOURS • 09 72 61 78 71
 WWW.LEPOTAGERCONTEMPORAIN.COM

PLAT À PARTIR DE 13€ ET PLANCHE À PARTIR DE 10€



12 MAISON COLBERT



« Recettes bistrotières revisitées »

L'Arôme était une référence pour les Tourangeaux. Il s'est refait une beauté, a changé de nom, mais la bonne nouvelle c'est que les équipes au piano et en salle sont restées les mêmes. La cuisine a gagné un nouvel élan, les plats bistrotiers sont réalisés avec finesse et un grain de liberté, la gourmandise est là, jusque dans les plats végétariens.

26 RUE COLBERT, 37000 TOURS • 02 47 05 99 81
 WWW.MAISONCOLBERT.FR

MENU À PARTIR DE 34€



13 CHEZ GASTER



« Festin rabelaisien contemporain »

Bel accueil et jolie ambiance. Cuisine canaille – comme on appelle désormais les plats de tradition à base d'abats et cinquième quart – mais on y trouve aussi du poisson sauvage et de gourmandes poêlées de légumes. Le contenu des assiettes légitime la référence rabelaisienne, la cuisine est généreuse sans tomber dans le gargantuesque. La carte des vins est excellente et pas banale. Matières premières principalement locales.

27 RUE COLBERT, 37000 TOURS • 02 47 05 79 63

📍 CHEZGASTER

MENU À PARTIR DE 15 €



14 LE LAURENTY



« Une valeur sûre »

La plaisante et piétonne rue Colbert est devenue l'un des pôles gastronomiques de la ville. Les bonnes tables s'y font de plus en plus nombreuses, rendant notre travail de sélection toujours plus compliqué. Le Laurenty a été l'une des premières adresses à se faire remarquer. Un accueil et une ambiance sympathiques, une cuisine qui se veut simple et recherchée en même temps – la poulette de Racan en deux cuissons en est un bon exemple. La carte des vins a l'accent ligérien. Bon rapport qualité-prix.

54 RUE COLBERT, 37000 TOURS • 02 47 64 56 54

MENU À PARTIR DE 13,50 €



15 MAKÉDA



« À la découverte de la cuisine éthiopienne »

Un cadre moderne et lumineux dans lequel (re)découvrir la gastronomie éthiopienne. Une cuisine qui fait la part belle au végétal, aux plats mijotés et aux épices, notamment le berbéré, un mélange d'épices et aromates typique d'Éthiopie. On mange le tout avec l'injera, sorte de galette un peu épaisse, non pas à base de sarrasin mais de teff, une céréale originaire de la corne d'Afrique. Une expérience qui se révèle délicieuse grâce à Sarah, en cuisine, et Georges, son fils, en salle.

86 RUE COLBERT, 37000 TOURS • 02 47 47 12 97

WWW.MAKEDA-TOURS.COM

MENU À PARTIR DE 9,90 €



16 CRÊPERIE BILIEEN



« La tradition bretonne s'exporte en Touraine ! »

La rue Colbert est décidément l'une des plus dynamiques côté tables. La dernière nouveauté ? Une crêperie. Aux commandes ? Mathias Bilién, dont la réputation dans le monde de la galette bretonne n'est plus à faire. Mathias propose une jolie sélection de garnitures traditionnelles et créatives, salées et sucrées. La qualité de la pâte est indiscutable, les produits pour les garnitures bien sélectionnés. Carte des cidres intéressante tant pour son amplitude que pour la variété des styles.

46 RUE COLBERT, 37000 TOURS • 02 47 64 11 70

CREPERIEBILIEN

CRÊPE SALÉE À PARTIR DE 4 €



17 **NOBUKI**



« *Gastronomie japonaise* »

Un restaurant à la déco épurée qui nous rappelle, si besoin était, que la gastronomie japonaise ne se résume pas aux maki-sushi-sashimi. La cuisine est subtile, précise et respectueuse du produit, le service impeccable : l'amour du travail bien fait est palpable dans les moindres détails. Petite mais belle carte de vins ligériens et de sakés – un univers à découvrir. Le nombre de couverts est limité, pensez à réserver bien en avance. Et pour apprécier la beauté du geste, demandez une place au comptoir.

3 RUE BUFFON, 37000 TOURS • 02 47 05 79 79
WWW.NOBUKI.FR

MENU À PARTIR DE 21€



18 **AU MARTIN BLEU**

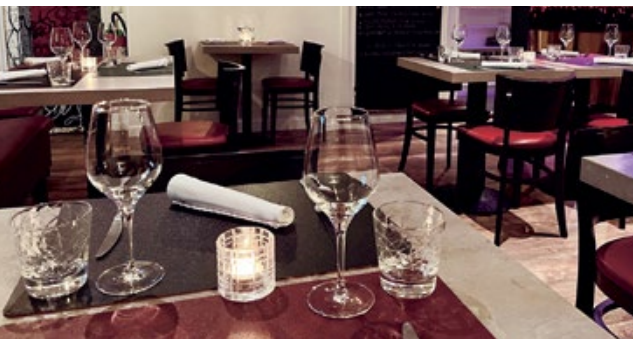


« *Pour les amateurs de poisson, de Loire et d'ailleurs* »

La salle est moderne et chaleureuse, vivante sans être bruyante : l'assiette généreuse et gourmande, à l'image du chef Florent Martin. Délaiés dans bon nombre de cuisines car faisant appel à un vrai savoir-faire, les poissons de Loire (silure, anguille...) retrouvent ici leurs lettres de noblesse. Mais que les viandards se rassurent : ils trouveront aussi leur bonheur. À noter : la beuchelle – spécialité tourangelle à base de rognons et ris de veau –, l'une des meilleures de la ville. La carte des vins met bien en valeur le vignoble ligérien. Quelques tables à l'extérieur en saison.

34 AVENUE DE GRAMMONT, 37000 TOURS • 02 47 66 79 33
WWW.AUMARTINBLEU.COM

MENU À PARTIR DE 20€



19 CASSE-CAILLOUX



« Ça "rock" dans l'assiette »

Dans le cosu quartier des Prébendes, à 5 minutes à pied du centre-ville, une salle à l'ambiance intimiste. Au fil des années, Élodie (en salle) et Mathieu (au piano) ont su imprimer leur propre style à cette adresse bistronomique bien connue des Tourangeaux. D'empreinte moderne, la cuisine n'en oublie pas pour autant les recettes traditionnelles. Le chef aime le rock, comme le suggère la déco, et on retrouve sa passion dans l'assiette, énergique comme des riffs de guitare. La carte des vins, orientée bio et nature, est intéressante. Réservation vivement conseillée.

26 RUE JEHAN FOUQUET, 37000 TOURS • 02 47 61 60 64
 WWW.RESTAURANTCASSECAILLOUX.EATBU.COM
 MENU À PARTIR DE 29€



20 LE BISTROT DE LA TRANCHÉE



« Alias le bistrot de la maison Barrier »

Située dans un quartier résidentiel, à deux pas du Pont Wilson et desservie par le tram, l'annexe de la maison historique Charles Barrier est une institution pour les Tourangeaux. On y vient pour ses déjeuners d'affaires et dîners d'anniversaire. La carte simple propose de beaux morceaux de viande, mais il y a aussi du poisson. Les frites sont parmi les meilleures de la ville. Service professionnel, carte des vins à la hauteur.

103 AVENUE DE LA TRANCHÉE, 37000 TOURS • 02 47 41 09 08
 WWW.BISTROT.CHARLES-BARRIER.FR
 MENU À PARTIR DE 16€



21 LE COIN DE TABLE



« *Excellente cuisine de marché* »

Oasis gastronomique au milieu d'une zone commerciale, Le Coin de Table est bien connu des gourmets. Une atmosphère vivante dans un cadre moderne, une cuisine néo-bistrotière qui se décline chaque jour sur l'ardoise en fonction du marché. Le nombre de propositions est limité mais suffisamment varié pour que tout le monde y trouve son compte. Simple, frais, gourmand, des cuissons justes et une attention particulière aux desserts, souvent un point faible des bistrots. Belle carte des vins avec un excellent rapport qualité-prix, on peut donc se permettre le taxi pour rentrer...

15 RUE ARTHUR RIMBAUD, 37100 TOURS • 02 47 51 68 29

WWW.LECOINDETABLE.NET

MENU À PARTIR DE 14,90 €



22 LE TATOUÉ TOQUÉ



« *Le Roi du burger* »

Cuisinier depuis une trentaine d'années, Benoît Sanchez a découvert le monde du burger par goût pour les concours. En quelques années, il aligne les titres et ouvre début 2021 son Tatoué Toqué. Au menu, des créations qui sortent des sentiers battus. Buns, sauces, coleslaw et pickles sont faits maison, des rondelles de pommes de terre frites remplacent les frites habituelles. La carte change chaque saison. Bon choix de bières locales.

16 RUE MARÉCHAL JOFFRE, 37100 TOURS • 02 34 53 53 39

WWW.LETATOUETOQUE.FR

BURGER À PARTIR DE 15,50 €



23 LA ROCHE LE ROY



« La tradition a de l'avenir »

Un beau manoir du 18^e siècle à la frontière entre Tours et Saint-Avertin, au cœur d'un luxuriant parc arboré. Ce temple de la gastronomie tourangelle a longtemps été un gardien de la tradition. Maximilien Bridier, nouveau chef propriétaire, y insuffle désormais de la modernité, mais sa cuisine ne s'éloigne de la tradition que pour mieux la renouveler. En salle, l'accueil par Stéphane Benoît, le maître d'hôtel historique, est impeccable et chaleureux. La terrasse est un vrai plus, même seulement pour un café en fin de repas en attendant que les beaux jours arrivent. Carte des vins importante, comme il se doit pour une grande maison.

55 ROUTE DE SAINT-AVERTIN, 37200 TOURS • 02 47 27 22 00

WWW.LAROCHELEROY.COM

MENU À PARTIR DE 60 €





**Autour
de Tours**
*et un peu
plus loin...*





24 LE PETIT MIJOTÉ



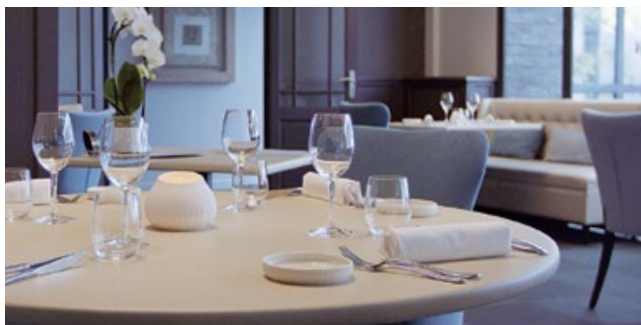
« Comme chez Mamie »

Sur la commune de La Riche mais à une centaine de mètres de l'entrée de Tours seulement, un restaurant de quartier comme on n'en trouve presque plus. La carte propose des plats de tradition sans se limiter aux recettes les plus répandues. La promenade d'environ 15 minutes pour regagner le centre de Tours par la tranquille mais fascinante rue Courteline sera plus plaisante que nécessaire.

3 RUE SAINT FRANÇOIS, 37520 LA RICHE • 02 45 47 32 92

WWW.LEPETITMIJOTE.FR

MENU À PARTIR DE 20 €



25 L'OPIDOM



« Un Roy plein de promesses »

Les quais de la rive droite de la Loire abritent un quartier résidentiel, de jolies promenades le long du fleuve et quelques bonnes tables. Large baie vitrée, déco moderne, espace aéré et assise confortable, L'Opidom avait déjà sa réputation mais l'arrivée aux fourneaux de Jérôme Roy a complètement changé la donne. Enfant du pays, il a fait ses armes auprès des plus grands chefs avant de gagner sa propre étoile dans le Lubéron. Jérôme propose une cuisine actuelle qui valorise le végétal et les saisons, les produits locaux y flirtent avec des touches d'ailleurs. Les assiettes sont gourmandes et légères, séduisantes et allégées. Une nouvelle étoile dans le panorama gastronomique tourangeau obtenue en 2021.

4 QUAI DE LA GUIGNIÈRE, 37230 FONDETTES • 02 47 35 81 63

WWW.LOPIDOM.FR

MENU À PARTIR DE 38 €



26 LES HAUTES ROCHES



« Maison étoilée sur les bords de Loire »

Manoir du 18^e siècle, chambres troglodytiques, terrasse surplombant le fleuve royal : le défi pour la cuisine est d'être à la hauteur des attentes qu'un tel cadre peut créer. Si elle s'encanaille parfois d'épices, la partition reste classique, jouant à fond les produits nobles (foie gras, homard...) et se jouant parfois des saisons. Importante carte des vins.

86 QUAI DE LA LOIRE, 37210 ROCHECORBON • 02 47 52 88 88
WWW.LESHAUTESROCHES.COM

MENU À PARTIR DE 76 €



27 LA PART BELLE



« Cuisine créative et brunch le dimanche (1^{er} et 3^e du mois) »

Cette structure moderne sur la place de l'église héberge un mélange de restauration et épicerie. Ici, on se régale à manger ce que Tony et son second ont pris plaisir à cuisiner. On apprécie la maîtrise des épices qui viennent équilibrer l'assiette. Belle sélection de bières et vins. En saison, la terrasse vaut à elle seule le déplacement.

5 RUE DE L'ÉGLISE, 37210 ROCHECORBON • 02 47 65 36 78
WWW.LAPARTBELLE-ROCHECORBON.FR

MENU À PARTIR DE 21 €



28 LA DOULCE TERRASSE D L ☀ 🛒 €

« Une douce pause »

Une agréable terrasse où reprendre des forces après la visite du superbe château de Villandry ou une balade au bord du Cher tout proche. Tartines chaudes ou quiches accompagnées de salade, classiques tartare ou burger, plats du jour déclinés en version viande, poisson ou végétarien : il y en a pour tous les goûts. Ouverte de juin à octobre environ, dates exactes disponibles sur le site du château.

1 RUE PRINCIPALE, 37510 VILLANDRY • 02 47 50 02 10

📍 LA DOULCE TERRASSE

MENU À PARTIR DE 20 €



29 LA MAISON TOURANGELLE D ☀

« Le juste équilibre entre tradition et innovation »

Dans le charmant village de Savonnières, non loin du château de Villandry, une imposante demeure adossée aux coteaux. Mélange de modernité et de rusticité, la salle fait écho au style de la cuisine, où Frédéric Arnault officie depuis 2004. Le chef interprète à sa façon le classicisme gastronomique, non pas comme un refus de contaminations plus actuelles mais plutôt au travers de leur intégration fluide et discrète dans l'assiette – une fluidité qui n'est pas sans rappeler le cours du Cher qui coule en contrebas du restaurant. La carte des vins embrasse l'ensemble du vignoble hexagonal. Terrasse ombragée pour la belle saison.

9, ROUTE DES GROTTES PÉTRIFIANTES, 37510 SAVONNIÈRES • 02 47 50 30 05

WWW.LAMAISONTOURANGELLE.COM

MENU ENTRE 15 € ET 33 €

TOURS LOIRE VALLEY



30 LES GUEULES NOIRES



« Restaurant troglodytique au cœur des vignes »

Une maison troglodyte dans les vignes de Vouvray, un feu crépissant dans la cheminée d'hiver, une agréable terrasse l'été. Dans l'assiette, la tradition bistrotière est revisitée tout en légèreté. Accueil attentif. Belle carte des vins où les bouteilles ligériennes se mêlent à de jolies trouvailles venues d'ailleurs. Réservation conseillée.

66 RUE DE LA VALLÉE COQUETTE, 37210 VOUVRAY • 02 47 52 62 18
WWW.GUEULENOIREVOUVRAY.WIXSITE.COM

MENU DE 21€ À 45€



31 LE BERLOT



« Le repère des vignerons »

Une ancienne ferme entièrement retapée dans le centre du village viticole de Montlouis. C'est ici que Patricia et Hervé ont décidé de poursuivre leur aventure bistrannique. La cuisine généreuse d'Hervé et le talent de Patricia en salle attirent gens du cru mais aussi vignerons et gourmands de passage, pour beaucoup des fidèles de la première heure. Un lieu accueillant, convivial, à la hauteur des attentes créées par son nom, le berlot est le repas de fin de vendanges. Carte de vins « nature » fournie et bien sentie à l'excellent rapport qualité-prix. Magnifique terrasse à la belle saison. Bar à vins du même tonneau à côté pour l'apéro, et quelques chambres à l'étage pour prolonger l'expérience jusqu'au lendemain.

2 PLACE FRANÇOIS MITTERRAND, 37270 MONTLOUIS-SUR-LOIRE • 02 47 56 30 21
 LE-BERLOT-RESTAURANT

MENU À PARTIR DE 26€



32 CHÂTEAU DE PRAY



« Une expérience enchanteresse »

À côté du magnifique château du 13^e siècle, une salle troglodytique. Le décor se fait discret pour laisser la place à la pierre, belle et imposante. Le temps est comme suspendu. Conjuguant savamment professionnalisme et décontraction, le service gagne en élégance. La cuisine met en valeur les produits tourangeaux et joue brillamment entre tradition et modernité. L'assiette est belle et gourmande. Tout se joue en sourdine mais le goût de l'expérience est persistant, la magie des lieux n'y est certes pas étrangère. Carte des vins bien conçue. En saison, superbe terrasse avec vue sur le fleuve royal.

RUE DU CÈDRE, 37530 CHARGÉ • 02 47 57 23 67

WWW.CHATEAUDEPRAY.FR

MENU À PARTIR DE 59 €



33 VINCENT CUISINIER DE CAMPAGNE



« Une auberge comme autrefois »

Au cœur des vignes, cette ravissante demeure abrite un restaurant aux airs de table d'hôtes. Olivia et Vincent Simon mitonnent pour une quinzaine de convives des plats à partir de leur propre production (légumes, volailles, lapins...) et de celle de paysans et artisans du coin. Tout est fait maison et suit le rythme des saisons. Un lieu simple et convivial, où générosité et respect du produit sont les maîtres-mots. Une vraie régalade ! La carte des vins met principalement en valeur les vignobles de la commune et de l'appellation Bourgueil.

19 RUE DE LA GALOTTIÈRE, 37140 COTEAUX-SUR-LOIRE • 02 47 96 17 21

WWW.VINCENTCUISINIERDECAMPAGNE.BLOGSPOT.COM



34 L'ÉVIDENCE



« Une cuisine à l'instinct, éblouissante »

Reprise depuis quelques années par Gaëtan Evrard, étoile des fourneaux ligériens, et rebaptisée L'Évidence, cette adresse a fait du village de Montbazou une destination gastronomique depuis 1982. Le cadre est d'une élégance sobre, le service très attentif. Résolument moderne, la cuisine n'en oublie pas pour autant ni ses racines locales ni de se mettre au diapason des saisons. Les différents menus proposés emmènent les convives en balade dans l'univers créatif et gourmand de Gaëtan ; les intitulés poétiques des plats entretiennent le suspense tout au long du chemin. Excellente et vaste carte des vins.

1 PLACE DES MARRONNIERS, 37250 MONTBAZOU • 02 47 38 67 36
WWW.RESTAURANT-LEVIDENCE.COM

MENU À PARTIR DE 33 €



35 LA MÈRE HAMARD



« Une auberge emblématique au cœur de Semblançay »

Dans cet élégant village, un établissement riche de plus d'un siècle d'histoire. Aujourd'hui, cette dernière se mêle à celle de la dynastie Bardet, qui appartient de droit à la noblesse gastronomique tourangelle. Alice Bardet s'occupe du service, professionnel et accueillant. Son mari, Olivier Loize, donne un nouvel élan aux plats de la tradition.

2 RUE DU PETIT BERCY, 37360 SEMBLANÇAY • 02 47 56 62 04
WWW.LAMERHAMARD.COM

MENU À PARTIR DE 55 €



36 L'AUBERGE DU 12^E SIÈCLE



« Une belle adresse où s'entremêle magie des lieux et produits du terroir »

Saché est un petit village qui semble source d'inspiration : Balzac s'y retirait pour écrire – le château dans lequel il résidait abrite un musée à son honneur –, Alexander Calder y installa un vaste atelier, devenu aujourd'hui résidence d'artistes. À deux pas du fameux château, une fascinante bâtisse à colombages fit longtemps office d'auberge avant de devenir plus récemment une adresse gastronomique réputée. Depuis 2020, Kevin et Stéphanie écrivent une nouvelle page de l'histoire de ce lieu magique. Le style reste gastronomique mais le végétal gagne en importance, les cuissons sont justes et l'assiette s'enrichit du travail des producteurs de la région. Service discret et efficace, belle carte des vins et jolie terrasse en saison.

1 RUE DU CHÂTEAU 37190 SACHÉ • 02 47 26 88 77

WWW.AUBERGE12EMESIÈCLE.FR

MENU À PARTIR DE 34 €



37 AUBERGE POM'POIRE



« Ambiance familiale et produits locaux à Azay-le-Rideau »

Au milieu des vergers ridellois, une salle lumineuse, à la fois élégante et chaleureuse, à l'image d'Émilie Gillet, la maîtresse de maison. La cuisine de Bastien, son mari, s'inspire des saisons et du travail des producteurs de la région, et se décline en quatre menus à l'aveugle, selon l'appétit et l'occasion. L'assiette est vive, la technique maîtrisée, les associations fonctionnent. Le chef a d'ailleurs été récompensé d'une étoile au guide Michelin 2021. Ample carte des vins avec quelques pépites et de vieux millésimes. Service très professionnel qui gagnera à un peu plus de spontanéité pour être au diapason avec le reste. Belle terrasse en saison.

21 ROUTE DE VALLÈRES 37190 AZAY-LE-RIDEAU • 02 47 45 83 00

WWW.AUBERGEPOMPOIRE.FR

MENU À PARTIR DE 40 €



38 LA BOULAYE



« *Esprit cottage et saveurs inventives* »

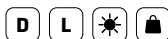
Le cadre bucolique, la grange du 17^e siècle, la cheminée, la déco élégamment rustique et l'accueil cosy font penser à un cottage anglais. La cuisine est singulière, bien adaptée à une table d'hôtes à la campagne, gourmande, amusante et digeste. La carte des vins fait la part belle à l'appellation locale Montlouis, étoile montante du paysage ligérien. Pour les promeneurs qui empruntent le GR ou le parcours du Cher à vélo tout proches, la petite terrasse de la Boulaye propose boissons et planchettes salées et sucrées.

LA BOULAYE 37270 ATHÉE-SUR-CHER • 02 47 50 29 21
WWW.LABOULAYE.FR

MENU À PARTIR DE 26 €



39 AU COIN DES HALLES



« *Un incontournable au pied du château de Langeais* »

Langeais, typique village tourangeau avec son château médiéval et son dédale de ruelles, sans oublier son majestueux pont suspendu qui enjambe la Loire. C'est ici que Pascal Bouvier, chef dont le parcours parle de lui-même, et sa femme Laëtitia animent une des adresses les plus réputées de Touraine. Une cuisine jouée sur le chromatisme des ingrédients, qui ose des accords sucré-salé, tout à la fois généreuse et gourmande, immédiate plus que conceptuelle. Une cuisine où technique et passion, plaisir et recherche se mêlent brillamment. Service professionnel, élégante terrasse et carte des vins à la hauteur du reste.

9 RUE GAMBETTA 37130 LANGEAIS • 02 47 96 37 25
WWW.AUCOINDESHALLES.COM

MENU À PARTIR DE 30 €



40 AU CHAPEAU ROUGE



**« Les saveurs de la Touraine sublimes
à Chinon »**

Christophe Duguin et sa femme Murielle animent ce restaurant qui perpétue la culture gastronomique de la ville rabelaisienne. Une cuisine qui rend hommage aux traditions locales (poissons d'eau douce, poire tapée, beuchelle...), réalisée avec beaucoup de soin et sans prétention. Ambiance familiale et accueil professionnel.

49 PLACE DU GÉNÉRAL DE GAULLE, 37500 CHINON • 02 47 98 08 08

WWW.AUCHAPEAUROUGE.FR

MENU À PARTIR DE 25,50 €







À l'heure de l'apéro

C'est à Tours qu'il y a la plus belle place de France pour prendre l'apéro !

La Place Plumereau est numéro un du palmarès du célèbre guide Lonely Planet et pour cause: carte des vins fournie, cocktails détonants et bières locales, rendez-vous dans nos bars et caves à vins pour un apéro entre amis ou un afterwork entre collègues. Ici, il y en a pour toutes les soifs, vous n'avez plus qu'à faire votre choix.



DAME JEANNE



« Pour les amateurs de Dame Nature »

Ici les vins natures sont à l'honneur, avec aussi quelques bières et boissons sans alcool artisanales, dont le pétillant de sureau. Ambiance intime, pour tous les âges, et petite restauration vertueuse avec une cuisine 100 % locavore.

111 RUE COLBERT, 37000 TOURS • 09 84 45 77 81
📍 DAME-JEANNE-TOURS



LES MAQUEREAUX



« À babord sur l'apéro ! »

Ce bar aux accents marins offre une pause agréable près de la place Châteauneuf. Installés en terrasse dans une rue semi-piétonne, vous pourrez savourer des huîtres, prendre une planche terre-mer ou simplement vous délecter d'un verre de vin parmi la belle sélection de Flavier et Margaux.

21 RUE DU CHANGE, 37000 TOURS • 06 28 92 37 63
📍 LES MAQUEREAUX - BAR À HUÎTRES



MA RÉSERVE



« *Un incontournable pour l'afterwork* »

Au cœur de la rue Colbert, renommée pour ses restaurants, Ma réserve fait office de référence pour les tourangeaux. Ambiance décontractée et chaleureuse, idéale pour un afterwork gourmand grâce à sa sélection de charcuteries et fromages et ses vins de qualité. Le patio couvert en hiver et ouvert en été est un atout très appréciable.

82 RUE COLBERT, 37000 TOURS • 09 84 45 93 09
WWW.MARESERVE.COM



Ô LIEUDIT VIN



« *Flacons divins* »

Ce caviste/bar à vins dispose de 350 références dont 95 % en bio ou biodynamie, à déguster le midi avec les bons plats cuisinés sur place (dont l'andouillette de Jargeau à la plancha), à l'heure de l'apéro, ou à emporter.

101 BOULEVARD JEAN ROYER, 37000 TOURS • 02 47 36 95 52
WWW.OLIEUDITVIN.COM



LE P'TIT BLANC



« *Grandes cuvées* »

Caviste et bar à vin avec de vraies pépites pour les passionnés : vieux millésimes, domaines confidentiels... Plats bistrotiers de bon augure le midi et excellentes planchettes le soir.

23 PLACE GASTON PAILHOU, 37000 TOURS • 02 47 61 09 77



CRAFTY BREWPUB



« *Brassage local* »

Des bières brassées sur place, les Crafty, et une dizaine de mousses artisanales à la pression, dans une atmosphère décontractée. Planches de charcuteries à partager, grand écran pour les soirs de match, et terrasse aux beaux jours.

18 PLACE DE LA RÉSISTANCE, 37000 TOURS • 02 47 20 82 91
📍 CRAFTYBREW PUB



CUBRIK



« Café ludique »

Ce bar-restaurant offre une ludothèque de près de 400 jeux de société à disposition des clients. Avec des soirées animées genre blind-tests, mais aussi des concerts, expositions... Les burgers sont à tester le midi, version poulet pané ou végété.

15 RUE DU CHANGE, 37000 TOURS • 02 47 64 26 79
WWW.CUBRIK.FR



LE DAGOBAR



« Roi de l'apéro »

Un large éventail du vignoble français dans une ambiance rétro très conviviale. Planches de charcuteries et fromages, et le bistrot Le Dagobert juste à côté (maison mère) pour combler les plus grosses faims.

31 RUE DU GRAND MARCHÉ, 37000 TOURS • 02 47 61 76 14
WWW.RESTAURANTDAGOBER.TFR



LE STRAPONTIN



« Jazz et cocktails »

Ce bar lounge a construit sa réputation grâce à sa programmation musicale. Tantôt jazz, rock ou encore folk, les concerts animent ce bar à l'ambiance intimiste où l'on peut déguster une planche de produits locaux accompagnée d'un délicieux cocktail à la carte.

23 RUE DE CHÂTEAUNEUF, 37000 TOURS • 02 47 47 02 74
📍 STRAPONTIN TOURS



LE SAINT-GERMAIN



« Un bistrot esprit parisien à Tours »

Fresques impressionnistes, affiches d'antan, comptoir en bois, lustres rétro, lumière feutrée... ce bistrot-restaurant reprend les codes de la Ville Lumière le temps d'un verre ou d'un repas à deux pas de la place Jean-Jaurès et de la gare.

10 AV. DE GRAMMONT, 37000 TOURS • 02 47 05 29 29
📍 LE SAINT GERMAIN





Petite pause

**Découvrez une sélection
variée de lieux pour
s'accorder un instant
gourmand et relaxant**

au cours d'une séance
shopping, d'une pause entre
deux rendez-vous ou encore
d'une balade en ville. Il y en
a pour tous les goûts !

Petite pause



LE MOLIERÈ



«L'entrée (ou le dessert) des artistes»

Face au Grand Théâtre de Tours, cette emblématique brasserie au décor majestueux est l'endroit idéal pour un entracte gourmand à toute heure : petit café (très bon) au comptoir le matin, plat du jour généreux à midi, apéro avant un spectacle...

1 RUE CORNEILLE, 37000 TOURS • 02 47 61 24 61

📍 LE-MOLIERE-TOURS



L'ESCALE

« Pour dévorer un livre »

Ce salon de thé climatisé se trouve au 1^{er} étage de la Boîte à Livres. Le lieu idéal pour un déjeuner ou un tea-time dans l'atmosphère apaisante d'une librairie. Bonnes pâtisseries maison sans gluten.

LA BOÎTE À LIVRES, 19 RUE NATIONALE, 37000 TOURS • 02 47 05 03 08
WWW.BOITEALIVRES.COM



EL CAFÉCITO



« *Le Guatemala s'invite à la table* »

Le Guatemala s'invite dans le Vieux-Tours. Dans ce décor coloré et convivial, le café grand cru est roi mais il est aussi accompagné de plats et de desserts traditionnels guatémaltèques faits maison tel que le pastel de elote, un gâteau au maïs. Cet endroit ravira également les amateurs de brunch tous les dimanches.

43 RUE DU GRAND MARCHÉ, 37000 TOURS • 07 72 33 59 51
 📍 EL CAFECITO



CAFÉ DU PRINTEMPS



« *Pour les fans du lèche-vitrine* »

Au cœur du grand magasin, au rez-de-chaussée près de la maroquinerie, vous pourrez vous restaurer le midi ou pour le goûter dans un espace élégant, avec des recettes healthy et colorées, présentées dans la vaisselle vendue au rayon Art de la Table.

PRINTEMPS, 17 BOULEVARD HEURTELOUP, 37000 TOURS • 02 47 31 32 32
 WWW.PRINTEMPS TOURS.COM/LE-CAFE

Petite pause



SMÅAK SELV SERVICE



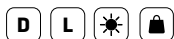
« *Bulle de nature* »

L'enseigne tourangelle SmÅak Natural Food, concept de restauration aux inspirations scandinaves, propose ici un self-service à toute heure avec le fameux sandwich Brød (pain gaufré nordique en version salée ou sucrée) les Sjøp Bøwl ou granola maison. Le tout est équilibré et éco-responsable.

14 PLACE DE LA RÉSISTANCE, 37000 TOURS • 02 47 38 86 13
WWW.SMAAK-NATURAL-FOOD.COM



LE PETIT ATELIER



« *Pause-café de qualité* »

L'un des meilleurs coffee-shop de Tours se trouve ici ! L'ambiance est moderne, la gamme de cafés est large, l'attention est portée sur les modes de torréfaction et les préparations sont variées : espresso, slow coffee, café frappé... Des encas salés et sucrés sont aussi proposés.

61 RUE COLBERT, 37000 TOURS • 02 47 31 94 21
WWW.LEPETITATELIER.COFFEE



ZEMPI



« Déco et apéro »

Situé dans le quartier des antiquaires, ce « bar-expo-lunch » propose une subtile combinaison entre boutique, lieu d'exposition pour jeunes créateurs et lieu de vie pour s'arrêter prendre un verre ou commander à toute heure des gourmandises salées ou sucrées.

38 RUE DE LA SCELLERIE, 37000 TOURS • 06 59 64 52 12
WWW.LEZEMPI.STORE



L'INSTANT...



« Le végétal n'aura jamais été aussi gourmand »

Salon de thé, bar, lieu d'exposition... cet établissement au décor d'antan offre un « instant » chargé de poésie et de sérénité. La cuisine est 100 % vegan et faite maison par Juliette, élue Meilleure Pâtissière Végétale de France en 2021, et se savoure confortablement installé dans un fauteuil, un livre à la main.

3 RUE BERNARD PALISSY, 37000 TOURS • 06 37 26 13 63
WWW.LINSTANTOURS.COM



TIA GOURMET



« *Branché et contemporain* »

Tia Gourmet se démarque par son atmosphère atypique. Végétation et mobilier moderne s'entremêlent sous des arcades en pierre de ce large espace. Idéal pour prendre un thé et une douceur pour le goûter, mais aussi pour se restaurer au déjeuner ou le soir avec une cuisine d'inspiration thaïlandaise.

73 RUE DES HALLES, 37000 TOURS • 02 47 64 85 25
WWW.TIAGOURMET.BUSINESS.SITE



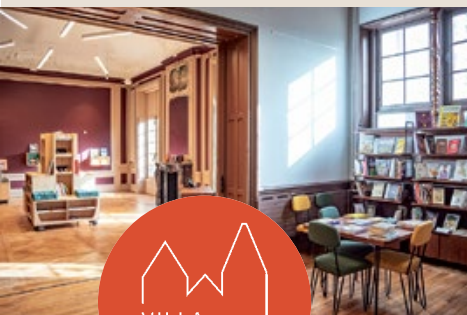
THE PEOPLE



« *Un écrin à la gloire du vélo* »

Cette auberge de jeunesse branchée est ouverte à tous de 7h à 23h30 pour prendre un café, un déjeuner, un verre en afterwork ou pour profiter du généreux brunch du dimanche. L'occasion de rencontrer des voyageurs étrangers comme français, passant notamment par la Loire à Vélo, en plein cœur de Tours !

84 AV. DE GRAMMONT, 37000 TOURS • 02 36 43 50 74
📍 ETAPE 84



VILLA RABELAIS

MAISON DES CULTURES GASTRONOMIQUES

La Villa Rabelais est un espace culturel et d'animations autour du livre gastronomique, ouvert à tous les gourmands. Au menu, une large sélection d'ouvrages qui vous mettront l'eau à la bouche, des dégustations et autres événements grand public dans un lieu majestueux, convivial et cosy.

Villa Rabelais
116, boulevard Béranger, 37000 Tours
contact@iehca.eu • 02 47 05 90 30

www.iehca.eu



Villa Rabelais - IEHCA



@villa_rabelais

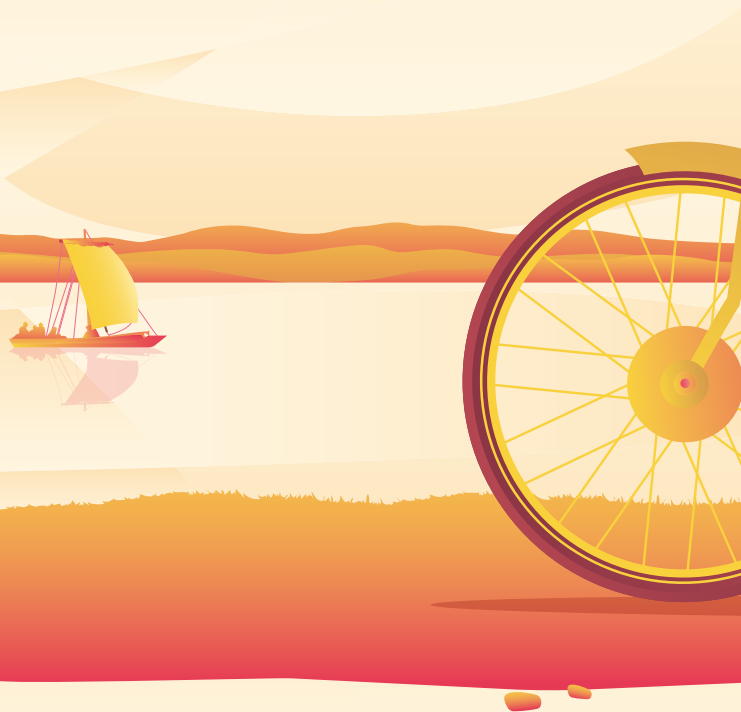


@IEHCA_Network

VAL DE LOIRE

TOURS CITY PASS

24H | 48H | 72H



**Visitez les incontournables
de Tours & ses alentours et
profitez de nombreux avantages !**

Culture ■ Loisirs ■ Patrimoine ■ Restauration ■ Bons Plans

Plus d'informations :



Tourisme & Congrès
TOURS LOIRE VALLEY

www.tourscitypass.com