

EAT - COMER - ESSEN - MANGIARE

2013

MANGER

AJOUTER À MON PLAISIR

- ☐ Gastronomiques
- ☐ Traditionnels
- ☐ Brasseries
- ☐ Spécialités
- ☐ Plages privées
- ☐ Bars à vins



Montpellier

NOW !

www.resamontpellier.com

BON, APPÉTIT!

 La découverte de Montpellier ne pourrait être complète sans une halte gastronomique. Ici, la destination se découvre aussi avec les papilles ! Retrouvez dans cette brochure une sélection de plus de 100 restaurants qui vous feront connaître la gastronomie languedocienne, les spécialités, les grands chefs, sans oublier les adresses incontournables pour faire de votre pause repas un pur moment de plaisir.

Bon appétit !

 You cannot leave Montpellier without tasting its gastronomy. It is a wonderful way to complete your discovery of the town! You will find in this brochure over 100 selected restaurants offering you the opportunity to savour the authentic food of the Languedoc Roussillon region, to discover its specialties and famous Chefs, without forgetting the inescapable places which turn your meals into a real pleasure.

Enjoy your meal!

 No se puede descubrir Montpellier sin hacer una parada gastronómica, este destino se descubre también con el paladar! Encuentre en esta guía una selección de más de 100 restaurantes que le presentarán la gastronomía de la región, las especialidades,

los chefs de renombre, sin olvidar los establecimientos esenciales que harán de la degustación un momento de placer.

¡Buen provecho!

 Die Entdeckung MontPELLiers wäre nicht vollständig, ohne einen gastronomischen Stop. Denn hier wird auch mit dem Gaumen entdeckt. In dieser Broschüre finden Sie eine Auswahl von über 100 Restaurants, die Ihnen die Gastronomie der Region Languedoc-Roussillon, deren Spezialitäten, ihre Meisterküche und – nicht zu vergessen – die unumgänglichen Ecken näher bringt, um Ihnen aus Ihrer Picknick-Pause ein wahres Moment des Vergnügens zu bereiten.

Guten Appetit !

 La scoperta di Montpellier non può essere completa senza fermarsi per gustare la sua gastronomia. Qui, la destinazione si scopre anche gustando i differenti sapori ! Può trovare in questo opuscolo una selezione di più di 100 ristoranti che le faranno conoscere la gastronomia della regione Languedoc-Roussillon, le specialità, i grandi Chef, senza dimenticare gli indirizzi che non deve mancare per rendere il vostro pasto un momento di piacere.

Buon appetito !

SOMMAIRE

Summary / Sumario / Übersicht / Sommario

pages 6-9

Restaurants gastronomiques

Gastronomic restaurants / Restaurantes gastronómicos /
Gastronomische Restaurants / Ristoranti gastronomici

pages 10-21

Restaurants traditionnels

Traditionnal restaurants / Restaurantes tradicionales /
Traditionelle Restaurants / Ristoranti tradizionali

pages 22-24

Brasseries

Brasseries / Café-restaurants / Gaststätte /
Caffè-ristoranti

Cafétérias

Cafeteria / Cafeterías / Cafeterien / Caffetteria

pages 26-30

Spécialités

Theme restaurants / Restaurantes temáticos /
Spezialitäten / Specialità

pages 32-34

Où sortir ? Où boire un verre ?

Where to go? Where to have a drink? / ¿Dónde salir?
¿Dónde tomar una copa? / Ausgehen, etwas trinken /
Dove Uscire ?

Plages privées

Private beaches / Playas privadas / Privatstrände /
Spiagge private

pages 37-39

Ouverts le dimanche, le lundi

Open on Sundays, Mondays / Abiertos el domingo,
lunes / Sonntags, Montags geöffnet / Aperti la domenica,
il lunedì



L'Office de Tourisme de Montpellier est habilité
à exercer des activités de voyages ou de séjours.
Immatriculation n° IM034110012

Les prix et descriptifs annoncés dans cette brochure sont donnés à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle. L'Office de Tourisme de Montpellier ne pourra en aucun cas être tenu responsable du non respect des tarifs ou des prestations / Non-contractual pricing for information only / Precios indicativos sin valor contractual / Unverbindliche Preisangaben / Prezzi indicativi senza valore contrattuale.

LABELS

Labels / Marcas / Qualitätszeichen / Marchi

Labels nationaux ou régionaux, déterminés par une charte de qualité spécifique.

Labels granted to establishments according to a specific quality charter / Sellos de calidad atribuidos a los establecimientos que cumplen con una marca de calidad específica / Qualitätszeichen, die nach einer besonderen Charta an die Unterkünfte vergeben wurden / Marchi attribuiti agli stabilimenti in base a una carta di qualità specifica.

Pour en savoir + : www.resamontpellier.com/nos-adherents



Qualité Tourisme™ :

Marque nationale déposée par le Ministère du Tourisme comme gage de confiance et de qualité / National tourist brand / Sello de calidad nacional / Nacionales Qualitätszeichen / Marchio nazionale



Qualité Sud de France :

Dispositif régional en faveur du tourisme en Languedoc-Roussillon qui s'inscrit dans le plan qualité tourisme national et s'appuie sur les démarches locales / Regional label / Sello de calidad regional / Regionales Qualitätszeichen / Marchio regionale



Qualité Hérault :

Label départemental / County label / Sello de calidad departamental / Qualitätszeichen des Departements / Marchio dipartimentale



Tourisme et handicap :

Label national. Site accessible aux personnes en situation de handicap / National label. Allows disabled people to obtain consistent information on the accessibility of tourist sites and facilities / Sello nacional que garantiza la acogida, el acceso y confort de los establecimientos turísticos / Dienstleistungsqualität im touristischen Lesitungsverband. Garantiert Erreichbarkeit und Komfort der touristischen Ausrüstung / Marchio Nazionale. Garantisce accoglienza, accessibilità e comfort delle strutture turistiche.

Les établissements sont classés par rubrique et par ville. Pour plus de précisions, il est conseillé de contacter directement le prestataire concerné ou de se renseigner auprès d'un conseiller en séjour de l'Office de Tourisme / Establishments classified by category and by city. For further information, please contact the service provider or the tourist office. / Establecimientos clasificados por categoría y situación geográfica. Para más información contacte el establecimiento o la oficina de turismo. / Etablissements, die nach Rubrik und nach Stadt geordnet sind. Für weitere Infos können Sie Sich an den Dienstleister oder an das Office de Tourisme wenden. / Stabilimenti classificati per rubriche e per città. Per ottenere più informazioni chiamarli o contattare l'Ufficio di turismo.

LÉGENDE

Key / Leyenda / Qualitätszeichen / Leggenda



Nombre de couverts + terrasse

Seating + Outside seating - group capacity / Número de comensales + Terraza - Capacidad de grupo / Plätze + Terrasse - Gruppenkapazität / Capacità di accoglienza + terrazza - capacità per un gruppo



Prix mini/maxi

Price mini-maxi / Precio mini-maxi / Mindestpreis - Höchstpreis / Prezzi mini-maxi



Jours fermeture

Closing days / Días cerrados / Geschlossene / Giorni di chiusura

Access handicapés

Handicap access / Acceso para personas con discapacidad / Zugang für Behinderte / Accesso persone disabili

Ascenseur

Elevator / Ascensor / Aufzug / Ascensore

Salle de séminaire

Conference room / Sala de seminarios / Seminarraum / Sala seminari

* Climatisation

AC / Climatización / Klimaanlage / Aria condizionata

@ Accès Internet

Internet / Internet / Internet-Zugang / Accesso Internet

P Parking

Car park / Parking / Parkplatz / Parcheggio

Animaux acceptés

Pet allowed / Animales admitidos / Haustiere erlaubt / Animali accettati

P Parking Autocar

Coach parking / Parking autocar / Busparkplatz / Parcheggio pullman

WIFI

www.resamontpellier.com

Réservation en ligne - Les meilleurs offres au meilleur prix ! / Online booking / Reservación en Línea / Im Internet reservierbar / Prenotazione in Linea

Lundi / Monday / Lune / Montag / Lunedì – **Mardi** / Tuesday / Martes / Dienstag / Martedì – **Mercredi** / Wednesday / Miércoles / Mittwoch / Mercoledì – **Jeudi** / Thursday / Jueves / Donnerstag / Giovedì – **Vendredi** / Friday / Viernes / Freitag / venerdì – **Samedi** / Saturday / Sábado / Samstag / Sabato – **Dimanche** / Sunday / Domingo / Sonntag / Domenica

TR : Ticket Restaurant et/ou Chèque Déjeuner acceptés

CV : Chèque vacances acceptés

Restaurants gastronomiques

Gastronomic restaurants / Restaurantes gastronómicos / Gastronomische Restaurants / Ristoranti gastronomici



24

25/50

dimanche,
lundi, mardi

Atelier Gourmand

Dans une maison du XIX^e siècle et sa terrasse arborée, proche de la Comédie, la chef Pascale VENDE, allie modernité et tradition par une cuisine raffinée, composée de produits frais du marché, et accompagnée des vins de notre terroir languedocien, élevés et sélectionnés avec passion. Ambiance cosy. Réservation recommandée.

17, avenue du Pont Juvénal

Tél. : 04 99 51 75 23

pf@dbmail.com

www.lateliergourmand-montpellier.com



40

à partir
de 16

dimanche et lundi

Le Ban des Gourmands

Disciple du célèbre Guy SAVOY, Jacques DELÉPINE, installé depuis 1996, puise son inspiration tous les matins, au gré des états des Halles Castellanes et Laissac. Il affectionne particulièrement la Fleur de l'Aubrac, le porc noir du Bigorre, les charcuteries fines d'Espagne et de Corse, les poissons locaux, les très bons vins.

5, place Carnot

Tél. : 04 67 65 00 85

bandesgourmands34@live.com

www.bandesgourmands.com



44+50

30,50/70

dimanche et lundi

Castel Ronceray

Dans une demeure bourgeoise du XIX^e siècle avec parc ombragé. Le chef bourguignon Patrick GUILTAT vous concocte des préparations raffinées de saison.

130, rue Castel Ronceray

Tél. : 04 67 42 46 30

Fax : 04 67 27 41 96

lecastelronceray@live.fr

www.lecastelronceray.fr



50+30

32/78

dimanche, lundi midi,
mercredi midi et
samedi midi

Cellier Morel

Au cœur de l'Écusson, la Maison de la Lozère d'Éric CELLIER et Pierre MOREL s'est forgée depuis près de 20 ans la réputation d'un des hauts lieux gastronomiques de la capitale Languedocienne. Une renommée conquise avec passion, grâce à la qualité de son service et de ses plats, savant mélange entre tradition et modernité, entre terre et mer... une cuisine d'auteur, en perpétuelle évolution, un condensé de Méditerranée.

27, rue de l'Aiguillerie

Tél. : 04 67 66 46 36

Fax : 04 67 66 23 61

contact@celliermorel.com

www.celliermorel.com



50+30

23/63

samedi midi,
dimanche,
et lundi midi

La Diligence

Poussez la porte et découvrez un enchaînement de salles voutées, une cuisine raffinée... Découvrez un site classé du XIV^e siècle. Idéal aussi en été puisqu'il dispose d'un patio à l'abri de la chaleur. La cuisine du chef Laurent RIFLADE est toute à la fois, innovante et créative : des combinaisons sucrées salées, des plats délicatement mijotés, des épices du monde...

2, place Pétrarque

Tél. : 04 67 66 12 21

info@la-diligence.com

www.la-diligence.com



100/48

49/179

dimanche, lundi
midi et mercredi
midi

Le Jardin des Sens

Un cube de verre dans un jardin aux essences méditerranéennes. Un lieu où se mêlent art contemporain et cuisine créative à quatre mains. Esprit du Sud, environnement urbain/chic créé par les jumeaux Jacques & Laurent POURCEL, cuisiniers et agitateurs de sens. Restaurant gastronomique, étoilé Michelin, affilié à la chaîne des Relais & Châteaux.

11, avenue Saint-Lazare

Tél. : 04 99 58 38 38

Fax : 04 99 58 38 39

contact@jardindessens.com

www.jardindessens.com



70+100

20/60

dimanche et lundi

Le Petit Jardin

Une institution Montpelliéraine au cœur de l'Écusson, dotée d'un jardin aux arbres centenaires, face à la cathédrale. Côté restaurant une cuisine « Bistronomique » réalisée par notre chef Damian MARTIN, à partir de produits frais rigoureusement sélectionnés. Côté Bar, des Petits Plats gourmands « cuisine du monde » reflétant sa passion pour les épices. Une cuisine de qualité dans un cadre élégant et convivial. TR

20, rue Jean Jacques Rousseau

Tél. : 04 67 60 78 78

Fax : 04 67 66 16 79

contact@petit-jardin.com

www.petit-jardin.com





60+60

28/90

samedi midi,
dimanche soir
et lundi

La Réserve Rimbaud

Une vieille bâtisse noyée dans la verdure, une terrasse ensoleillée qui domine le Lez, une cuisine inventive qui sublime les produits de notre région. La Réserve Rimbaud vous invite à profiter d'une escale gourmande le temps d'un dîner entre amis, d'une réunion de famille, d'un déjeuner d'affaires ou d'un séminaire. Cuisine d'inspiration naturelle.

820, avenue Saint-Maur
Tél. : 04 67 72 52 53
contact@reserve-rimbaud.com
www.reserve-rimbaud.com



45+50

19/69

-

Le Disini

Déjeuner ou dîner au Disini c'est vivre une expérience méditerranéenne unique. Dans un parc d'un hectare au cœur d'une forêt de chênes verts classée, à 15 minutes de Montpellier. Notre Chef vous propose une cuisine fine, sincère, qui sublime les produits de notre région. Le Disini c'est aussi pour vos séminaires, repas d'affaires, de famille, mariage, baptême... **TR/CV**

1, rue des Carrières
Tél. : 04 67 41 97 86
Fax : 04 67 41 97 16
contact@disini-hotel.com
www.disini-hotel.com



28+34

14/90

aucun

Tamarillos

Au cœur du centre historique de Montpellier, cette table charmante avec un thème Flower Power fera agiter vos papilles, fluides d'ici et d'ailleurs. Philippe CHAPON, double champion de France des desserts vous invite à partager sa vision créative de la cuisine qui comblera votre cœur. Ouvert tous les jours, accueil tardif, réservation appréciée.

2, place du Marché aux Fleurs
Tél. : 04 67 60 06 00
Fax : 04 67 60 06 01
info@tamarillos.biz
www.tamarillos.biz



80+100

30/78

dimanche soir
et lundi

Domaine de Soriech

Dans un parc entre le littoral et Montpellier, vous apprécierez cette maison contemporaine, sa cuisine à l'accent du terroir et aux reflets des saisons. En été service autour de la piscine.

Avenue de Boirgargues
Chemin de Soriech
Tél. : 04 67 15 19 15
Fax : 04 67 15 58 21
michel.loustau@domaine-de-soriech.fr
www.domaine-de-soriech.fr



45+15

14/75

dimanche et
mardi soir

Les Vignes

Situé en plein cœur du centre historique de Montpellier, le restaurant Les Vignes vous fera découvrir, dans une salle voûtée du XVIII^e siècle, une cuisine aux saveurs de Provence et du Languedoc qui fait la part belle aux produits de saison et du terroir. En harmonie avec la cuisine, la carte des vins puise son inspiration dans les différents vignobles du Languedoc et coups de cœur hors région.

2, rue Bonnier d'Alco
Tél. : 04 67 60 48 42
germaintasselli@hotmail.fr
www.lesvignesrestaurant.com



60+40

30/65

samedi midi,
dimanche soir
et lundi

Le Mazerand

Aux portes de Montpellier, de l'autoroute, de l'aéroport et de l'Arena, cette ancienne maison de maîtres à la décoration contemporaine propose salons chaleureux et grandes terrasses ombragées. **TR**

CD 172 - Mas de Causse
Tél. : 04 67 64 82 10
Fax : 04 67 20 10 73
info@le-mazerand.com
www.le-mazerand.com



60+40

20/49

dimanche soir,
lundi soir,
et mardi soir

L'Authentique

Dans un cadre chaleureux et contemporain, Arnaud BARBOT vous propose de découvrir une cuisine méditerranéenne raffinée. Carte des vins (100 références). Belle terrasse ombragée et parking privé. **TR / CV**

560, route de la Pompignane
Tél. : 04 67 52 92 54
Fax : 04 67 52 75 24
contact@restaurant-lauthentique-montpellier.com
www.restaurant-lauthentique-montpellier.com



50+50

23/59

dimanche soir
et lundi

Le Clos des Oliviers

À 5 mn de Montpellier, aux portes du Pic St Loup. Dans une ambiance conviviale et feutrée, profitez d'une cuisine soignée aux accents méditerranéens, accompagnée des plus beaux cépages. Grand jardin paysagé, terrasse, 2 salles intérieures climatisées, 1 salon privatif. Idéal pour organiser mariage, baptême, repas de groupe, séminaire... **TR**

53, rue de l'Aven
Tél. : 04 67 84 36 36
Fax : 04 67 54 36 94
contact@clos-des-oliviers.com
www.clos-des-oliviers.com



Restaurants traditionnels

Traditionnal restaurants / Restaurantes tradicionales / Traditionelle Restaurants / Ristoranti tradizionali



Hôtel Mercure Antigone
285, bd Aéroport International
Tél. : 04 67 20 63 63
Fax : 04 67 20 63 64
h3043@accor.com
www.mercure.com/fr



120

12/31

samedi et
dimanche

L'Ambassador

Restaurant de l'hôtel. Au cœur d'Antigone, Patrice GUAUS vous propose une cuisine de tradition aux saveurs méditerranéennes dans un magnifique patio climatisé. Parking gratuit. TR/CV



3, place Saint-Côme
Tél. : 04 67 60 75 24
landromaque@gmail.com
www.restaurant-andromaque.fr



100+100

9,90/30

aucun

L'Andromaque

Sur la place Saint-Côme, au cœur de l'Écusson Montpelliérain se trouve le restaurant Andromaque. Une terrasse de 150 m2 vous attend pour un véritable moment de plaisir. Le chef vous fera déguster une cuisine régionale et méridionale. Une carte riche et variée vous sera proposée mêlant poissons et viandes. L'incontournable Bourride de lotte y côtoie le Carré d'agneau en croûte d'herbes.



10, rue du Petit Saint Jean
Tél. : 04 67 60 95 04
reni.michel@neuf.fr



34+12

9,90/19,50

mardi

L'Arthur

Dans un décor chaleureux, au cœur du quartier Saint-Roch, une cuisine à base de produits frais et généreuse, ce restaurant vous attend avec le sourire et la bonne humeur. Cuisine traditionnelle, vins régionaux en pichet ou bouteille. TR



108, rue du Pirée
Tél. : 04 67 22 15 07
Fax : 04 67 65 82 06
auxarchesantigone@free.fr



80+100

8,40/25

aucun

Aux Arches d'Antigone

Au bord du Lez, face à l'Hôtel de Région, charmante terrasse, l'équipe des arches vous accueille 7j sur 7, midi et soir. Découvrez notre spécialité alsacienne, la Flammeküechle, et notre spécialité maison, la Flammizza, nos menus ainsi que nos formules et suggestions de jour. Formule tout compris pour repas de groupe. TR/CV



6, rue des Écoles Laiques
Tél. : 04 67 60 48 57
Fax : 04 67 66 02 16
auxarcheschapelle@free.fr



80+80

8,40/25

aucun

Aux Arches de la Chapelle

Dans le centre historique, charmante terrasse et intérieur tout en pierre de Castries. L'équipe des arches vous accueille 7j/7, midi et soir. Découvrez notre spécialité alsacienne, la Flammeküechle, notre spécialité maison, la Flammizza, nos menus ainsi que nos formules et suggestions de jour. Formule tout compris pour repas de groupe. TR/CV



6, rue Richelieu
Tél. : 04 67 60 70 87
Fax : 04 67 60 54 66
lesbainsdemontpellier@orange.fr
www.les-bains-de-montpellier.com



90+90

25,90/35,90

dimanche

Les Bains de Montpellier

Anciens bains du XVIII^e siècle. Jardin privé, palmiers, fontaines, salons, brumisateurs d'eau en plein centre ville. Un havre de paix !



105, rue Gilles Martinet
Place de Flandres Dunkerque
Tél. : 04 67 99 45 30
Fax : 04 67 99 45 31
montpellier@parkandsuites.com
www.parkandsuites.com



50+45

12/-

dimanche
et lundi soir (hiver)

Borgia

À 10 mn du centre historique de Montpellier et à proximité immédiate du stade de rugby Yves du Manoir, Le Borgia vous accueille au sein de la résidence hôtelière Park & Suites Éléance Montpellier***. Le Borgia, et sa terrasse chauffée en hiver, à ciel ouvert l'été, vous propose des spécialités méditerranéennes. Le Chef, Damien NOBLET, mêle goûts, saveurs et couleurs. CV



100+50

9/26

samedi et
dimanche

Café Vin et Cie

Boire un verre, se restaurer au comptoir ou autour d'un guéridon... La formule café vous permet de vous restaurer avec simplicité, décontraction et originalité. Nos formules Plaisir et Sourire à partir de 8,80€.

Hôtel Ibis Montpellier Centre
95, place Vauban
Tél. : 04 67 64 06 64
Fax : 04 67 65 91 73
h1391@accor.com
www.ibis.com



70+65

9/35

dimanche
(d'octobre à avril)

Le Carré

À deux minutes de la Comédie, le Carré est un havre de paix en plein centre historique. Une terrasse bercée par la fontaine, chauffée l'hiver, brumisée l'été. Un intérieur avec ambiance musicale, cosy et intimiste. **Cuisine insolite et gourmande.** Côté bar, des cocktails et mix de fruits... du champagne... TR

3, place Saint-Ravy
Tél. : 04 67 86 46 50
lecarremtp@orange.fr
www.lecarreresto.com



10/12, rue du Collège Duvergier
Tél. : 04 67 60 88 59
resto-lechatperche@hotmail.fr

90+50

22/27

dimanche

Le Chat Perché

C'est avec joie que l'équipe du Chat Perché vous accueille dans un cadre chaleureux et détendu. Partez à la découverte d'un monde d'épices et de saveurs authentiques. Laissez vous entraîner sur les terres du Languedoc, en dégustant de jolis vins. Vous retrouverez, au sein de cet établissement du vieux Montpellier, tous les plaisirs propres au Sud de la France.



20, rue du Palais des Guilhem
Tél. : 04 67 92 53 37
mu.tisserand@gmail.com

Chez Toto

Plutôt cabane de bord de mer où vous viendrez découvrir nos spécialités sétoises, nos **coquillages et crustacés** et autres plats de **poissons**. Ambiance conviviale, marine et iodée en plein cœur de l'Écusson.



150+140

13,50/65

le soir

Le Clos de l'Hirondelle

Dans une ancienne cave vigneronne, salle de caractère pour déjeuner ou pour vos réceptions. Terrasse ombragée. Parking privé. Ouvert tous les midis (du dimanche au vendredi). **Le soir, prestation traiteur** pour groupes sur réservation. Tramway, ligne 2, arrêt Sabines.

350, avenue Colonel Pavelet
Tél. : 04 67 47 25 27 (individuels)
Tél. : 04 67 65 48 02 (groupes)
Fax : 04 67 65 48 00
traiteur@cabiron.com
www.cabiron.com



120+40

20

samedi, dimanche
et jours fériés

La Closserie

À deux pas de la place de la Comédie, La Closserie, restaurant de l'Hôtel 4 étoiles Océania Montpellier propose un cadre séducteur où savourer des plats alliant tradition et modernité, une cuisine saine, équilibrée. Ici, **parillada de rouget** côtoient **gambas, calamar, riz à l'Espagnole** et tomates confites, tandis que le **pavé de taureau rôti** se marie avec une **tajine de carottes aux raisins secs**. TR/CV

Hôtel Océania Montpellier****
3, rue du Clos René
Tél. : 04 67 12 32 32 - Fax : 04 67 92 13 02
himontpellier.reservation@alliance-hospitality.com
www.holidayinn-montpellier.com



150+50

22/70

lundi et samedi
midi

La Compagnie des Comptoirs

À deux pas de l'hôtel du Jardin des Sens, La Compagnie des Comptoirs vous invite à découvrir autrement **la cuisine des frères Pourcel**, saveurs du Sud. Restaurant, terrasse, bar... un lieu alliant convivialité, ambiance, cuisine de qualité et l'esprit Pourcel dans un écrin dédié au divertissement culinaire. Bar lounge et carte des cocktails. TR/CV

51, avenue François Delmas
Tél. : 04 99 58 39 29
Fax : 04 99 58 39 28
reservation@lacompaniedescomptoirs.com
www.lacompaniedescomptoirs.com



80/150

13/29

dimanche
(en hiver)

La Coquille

Au cœur du centre historique, authentique institution tenue par la même famille depuis 40 ans, cuisine traditionnelle et produits du marché sont au goût du jour : spécialités de **poissons à la plancha** et le fameux **couscous** traditionnel du mardi au jeudi. Spécialité **Tête de veau ravigote**.

1, plan du Palais
Tél. : 04 67 60 47 97
lacoquille34@orange.fr
www.la-coquille-montpellier.fr





100+100

22

aucun

Côté Salon Côté Jardin

Hôtel Mercure Montpellier Centre
6, rue de la Spirale
Tél. : 04 67 99 89 89
Fax : 04 67 99 89 88
h3043@accor.com
www.mercure.com

Côté Salon, brasserie de l'hôtel
Mercure Montpellier Centre, aux lignes
contemporaines et chaleureuses. **Cuisine
traditionnelle** d'inspirations variées, vins
régionaux, on y mange à l'ardoise. Côté
Jardin, terrasse méridionale rafraîchie,
ouverte de mi-mai à fin septembre.
On y sert une **cuisine aux couleurs du Sud**.



30+50

30/41

mardi, mercredi,
samedi midi
(automne/hiver)

Le Grillardin

Sur une place paisible, à l'ombre des platanes
en été, Mickaël DIORE prépare avec passion
une **cuisine créative** à base de produits frais
du terroir. Jamais à court d'imagination,
le patron du Grillardin excelle dans le
mélange des saveurs et vous propose une
carte et un **menu dégustation** qui varient
au gré des saisons. Une grande carte des
vins accompagnera votre repas dans une
ambiance chaleureuse. **TR/CV**

3, place de la Chapelle Neuve
Tél. : 04 67 66 24 33
legrillardin@neuf.fr
www.restaurantlegrillardin.com



35+35

10,50/36

dimanche
et lundi

L'Épisode

Bienvenue aux Arceaux : une hospitalité
simple, conviviale. **100% produits de saison**,
tout est fait maison, avec beaucoup de
fraîcheur, de respect et d'enthousiasme. Une
soixantaine de vins nature, d'ici et d'ailleurs.
Le soir ambiance espiègle, musique de films,
décor Chapeau Melon & Bottes de Cuir. Dès
les beaux jours repas servis dans le jardin,
sous les troènes et l'arbre de Judée. **TR**.

25, rue Hippolyte
Tél. : 04 67 29 94 73
l_episode@orange.fr



35

16/24

dimanche
et jours fériés

L'image

Un formidable restaurant planqué dans une
charmante ruelle de Montpellier. La cuisine y
est délicate : spécialités **canard à la plancha**,
camembert rôti aux épices... Le service est
sympathique et chaleureux, assuré par le
patron.

6, rue du Puits des Esquilles
Tél. : 04 67 60 47 79
e.labat@free.fr
www.limage-resto.com



60+80

12/25

samedi et
dimanche

Le Folia

Restaurant situé dans la cour du château
de Flaugergues, à l'ombre des platanes. Nos
vins accompagnent une **cuisine du marché**.
Grand parking, service le midi du lundi au
vendredi. Accueil groupe soir et week-end
sur réservation (minimum 20 personnes).
TR/CV

1744, avenue Albert Einstein
Tél. : 04 99 52 66 37
Fax : 04 99 52 66 44
colbert@flaugergues.com
www.flaugergues.com



70+70

18/23

samedi midi
et dimanche

La Maison Blanche

À la table de la Maison Blanche, une **cuisine
traditionnelle, méditerranéenne**, avec un clin
d'œil à une cuisine à l'ancienne, vous sera
proposée. Assis au coin du feu de cheminée
ou sur notre terrasse ombragée...entrez et
vous serez conquis. **TR/CV**

1796, avenue de la Pompignane
Tél. : 04 99 58 20 70
Fax : 04 67 79 53 39
hotelmaisonblanche@wanadoo.fr
www.hotelmaisonblanche.com



40+35

14,50/19,50

dimanche
et lundi

La Girafe

C'est dans une ancienne abbaye au cœur du
centre historique, cadre très chaleureux et
intime, que Pascale vous accueillera avec le
sourire. Pascal quant à lui vous fera apprécier
la vraie cuisine. Ici, les produits surgelés sont
à bannir ! Terrasse d'été. **TR**

14, rue du Palais des Guilhem
Tél. : 04 67 54 48 89
Fax : 04 68 32 60 81
restaurant.lagirafe@wanadoo.fr



116+55

30/60

aucun

Le Maxens

Avec sa décoration chaleureuse rappelant
l'Asie, le restaurant Maxens propose une
cuisine régionale, gourmande qui évolue au
fil des saisons, concoctée par une équipe de
passionnés.

190, rue d'Argencourt
Tél. : 04 67 72 22 22
Fax : 04 67 72 44 64
contact@cpmontpellier.com
www.crownplaza.com/montpellier





18+60

9/19,90

octobre à avril

Le Micocoule

Situé sur une place cachée, ombragée, derrière le musée Fabre, face à la Basilique Notre Dame des Tables, le Micocoule propose à la dégustation **tapas, moules, viandes ou poissons grillés** à la **plancha** ou des **salades-repas** généreuses, des **tartines** au pain de campagne, des **glaces artisanales** !

3, place Notre Dame
Tél. : 04 67 60 74 85
benjxieuh@hotmail.com
www.lemicocoule.com



45+40

12/-

aucun

Le Pescator

Spécialités de **poissons et fruits de mer** rigoureusement sélectionnés chaque jour par le chef. Vente à emporter de plateaux de fruits de mer. Salle climatisée, terrasse chauffée. **TR/CV**

23, place du Nombre d'Or
Tél. : 04 67 13 29 16
Fax : 04 99 51 84 06
jean-bruno.hubac@sfr.fr



Les consulter

11/40

Les consulter

La Morue

Après l'établissement Chez Toto spécialisé dans la vente et dégustation de coquillages et crustacés, la direction ouvre un second établissement où vous trouverez **poissons frais et sauvages**. Situé au cœur du centre historique, entre le Peyrou et la place de la Comédie, à deux pas de la cathédrale St Pierre. Parking souterrain à 50 m. Terrasse ombragée, cave voutée du 15^e siècle. **TR/CV**

23, rue du Palais des Guilhem
Tél. : 04 67 52 82 62
restaurant.lamorue@gmail.com



50+25

10/25

dimanche midi

Le Prince de Minorque

Sur des images et son jazz, blues rock, soul, vous pouvez déguster une **cuisine du Sud**, spécialités, brochettes géantes, viande, volaille, poissons, parilladas et grillades de viande à la **plancha**.

1, rue des Teissiers
Tél. : 04 67 66 05 77
leprinceminorque@free.fr



100+40

19/44

aucun

Oleo Pazzo

Le restaurant doit son nom au légendaire Léo Mezzotapoli surnommé Oléo Pazzo (Léo le farfelu) pour son amour de l'olive et son tempérament excentrique. Oléo a beaucoup voyagé autour du monde, collectionnant les saveurs et les ingrédients de plats fabuleux et locaux comme des **salades, pains spéciaux, grillades et rôtis marinés** toujours à base de son ingrédient favori : l'olive. **TR**

105, place Georges Frêche
Tél. : 04 99 54 74 00
Fax : 04 99 54 74 01
contact@marriottmontpellier.com
www.marriott.com/mpcly



35+50

13/35

aucun

Ripailles Rotisserie

Un style simple et épuré, de grands sourires... vous êtes aux Ripailles la **rôtisserie** de Montpellier, un restaurant où la spécialité est le savoir-faire à la broche. De votre table vous admirerez une magnifique rôtissoire faisant tourner toutes sortes de **viandes**, des **légumes gourmands** se baignant de leurs essences.

6, rue des Écoles Laïques
Tél. : 04 67 60 29 71
leclercq_marion@yahoo.fr
www.ripailles-rotisserie.fr



30+30

28/34

dimanche

Le Pastis

Restaurant situé place Sainte-Anne, murs de pierres, tables rustiques et aux beaux jours, terrasse sur Sainte-Anne. Un esprit **bistrot** où notre chef Guillaume LECLERE prépare dans une cuisine ouverte des **produits de saisons**. Un accent sur la carte des vins !

3, rue Terral
Tél. : 04 67 66 37 26
contact@le-pastis.fr
www.le-pastis.fr



18+10

12/14

samedi midi
et dimanche

La Symphonie

Entre la place de la Canourgue et la Cour d'Appel. Petit restaurant de 18 places et 10 en extérieur. **Cuisine traditionnelle** composée exclusivement des produits frais. Carte et plat du jour.

15, rue Jean-Jacques Rousseau
Tél. : 04 67 55 96 21
christian.brisset3@free.fr





2, place Jean Jaurès
Tél. : 04 67 66 26 50
td_volont@numericable.fr

- 8/26 aucun

Le Tire Bouchon

Le Tire Bouchon, restaurant, bistro,
place Jean Jaurès vous sert une **cuisine traditionnelle française** à base de produits frais. **TR**



1, rue des Pertuisanes
Tél. : 04 67 99 72 72
Fax : 04 67 65 17 50
h1294@accor.com
www.pullmanhotels.com

45+40 19/23 aucun

Le Vertigo

Restaurant panoramique dominant le quartier Antigone. Terrasse ombragée l'été, chauffée et couvert l'hiver en bordure de piscine. Viothèque avec les plus beaux flacons de la région. Une **cuisine inventive aux accents du Sud**. Restauration à toutes heures de la journée. Le Power Lunch servi en 45 mn séduira les plus pressés d'entre vous. Service voiturier. **TR/CV**



59, rue de l'Aiguillerie
Tél. : 04 67 60 55 95
contact@levieuxfour.fr
www.levieuxfour.fr

70+14 15/26 mercredi

Le Vieux Four

Au cœur de l'Écusson depuis 35 ans, Le Vieux Four vous accueille tous les soirs à partir de 19h45. Dans un cadre chaleureux où se côtoient pierres et bougies, vous pourrez y déguster **viandes et poissons grillés au feu de bois**.



29, rue Jean Jacques Rousseau
Tél. : 04 99 61 09 17
volodiarestaurant@gmail.com
www.volodiarestaurant.com

50 19,50/32 samedi midi, dimanche, lundi

Le Volodia

Au cœur de l'Écusson, dans l'une des plus anciennes rues de Montpellier, le Volodia est un film en noir et blanc. Son chef revisite la cuisine de Mamie. C'est bon, c'est beau.



Domaine de Massane
Tél. : 04 67 87 87 87
Fax : 04 67 87 87 90
contact@massane.com
www.massane.com

80+100 15/32 dimanche soir (du 01/11 au 28/02)

Le 360

À 10 mn de Montpellier et au cœur du cadre exceptionnelle du Golf de Montpellier Massane, découvrez le **restaurant Bar lounge Le 360**. Une équipe accueillante, un service chaleureux et un nouveau cadre enchanteur, venez profiter de la terrasse ombragée ou en intérieur et accordez vous une vraie pause repas.



115, avenue de l'Aube rouge
Tél. : 04 99 58 80 00
Fax : 04 67 79 95 82
infos@aubero rouge.com
www.aubero rouge.com

200+400 21/35 samedi midi et dimanche (sauf rés. groupes)

Le Clos de l'Aube Rouge

Une cuisine du marché aux saveurs multiples élaborée par son chef et son équipe : **cuisse de grenouilles, carré d'agneau en croûte provençal, cœur coulant maison au chocolat...** Le tout agrémenté de vins régionaux et servi dans le mas ou en été sur la terrasse sous les pins. Accès : Tramway L2/station Aube Rouge. **TR**



Port Ariane
5, rue des Chevaliers de Malte
Tél. : 04 67 20 01 27
Fax : 04 67 15 03 25
lebistrotariane@free.fr
www.bistrot-ariane.fr

50+80 25/45 dimanche

Le Bistrot d'Ariane

Amarré au charmant port de Plaisance de Lattes, le Bistrot d'Ariane vous propose un accueil chaleureux, des recettes authentiques, une **cuisine traditionnelle soignée**. Sur l'ardoise, s'affiche le menu du jour inspiré par la sélection de produits frais de saison. Les connaisseurs apprécieront une carte des vins d'une extrême richesse. **TR/CV**



8, rue des Consuls-Port Ariane
Tél. : 04 67 15 30 61
Fax : 04 67 15 30 61
baso0627@orange.fr
www.labonnebouille.com

25+60 13/35 dimanche soir, lundi, mardi soir

La Bonne Bouille

À 5 mn de Montpellier et du bord de mer, sur les quais de Port Ariane, face aux péniches, le chef vous fera découvrir sa cuisine tendance mer, revisitée tout en gardant une part à la tradition : **bouillabaisse, zarzuela, parillada**. Pour autant les inconditionnels de viande ne sont pas oubliés. En final, une carte de desserts maison vous est proposée. **TR**





Quai Charles de Gaulle
Tél. : 04 67 56 53 81
leclippers@orange.fr
www.restaurant-leclippers-
lagrandemotte.com/

250

mardi
(de février à avril)

Le Clipper's

Restaurant de poissons et de fruits de mer sur le quai d'honneur. Le Chef vous propose de venir déguster les plus beaux **plateaux de fruits de mer**, les plus beaux **poissons** et les **huîtres** du bassin de Thau, ses **parilladas**, **crustacés**, royale... le tout accompagné par les vins de la région. Terrasse.



615, allée de la Plage
Le Point Zéro - BP43
Tél. : 04 67 29 13 13
Fax : 04 67 29 14 74
info@thalasso-grandemotte.com
www.thalasso-grandemotte.com

80+80
250

29/31

mercredi
et jeudi midi

Les Corallines

Face à la mer, sur la terrasse au bord de la piscine, le restaurant Les Corallines, vous propose des menus renouvelés chaque jour en fonction du marché de saison, ainsi qu'un **buffet** à thème pour le bonheur de tous les gourmets.



Le Mas de Baumes
Tél. : 04 66 80 88 80
Fax : 04 66 80 88 82
info@oustaldebauemes.com
www.oustaldebauemes.com

160+250

23/60

lundi et mardi

La Cour Mas de Baumes

Le Mas de Baumes, un lieu magique à 45 mn de Montpellier. Au pied du Pic Saint Loup, quittez le monde agité et venez au cœur de la campagne languedocienne, découvrir notre hôtel de charme et la **cuisine raffinée** de notre chef de cuisine, Stéphane GAUTIER. TR



Mas de la Famourette
Chemin les Crozes
Tél. : 06 09 22 25 38
contact@lafamourette.com
www.lafamourette.com

45+45

17/21

automne-hiver

Guinguette la Famourette

Guinguette joyeuse et conviviale au bord de l'Hérault, entre Aniane et Gignac, un petit coin de paradis pour les amoureux de nature. Restaurant aux **savours méditerranéennes**. **Tapas, glaces**. Animations et concerts. Terrasse sous les acacias, salons extérieurs. Aire de jeux. Ouvert ts les soirs, le we midi et soir, service non stop le dimanche. Fermé le lundi. CV



176, route de Montpellier
Tél. : 04 67 84 35 18
lepicsaintloup@orange.fr
www.lepicsaintloup.fr

45+65

17,50/36

Les consulter.

Le Pic Saint Loup

Cuisine et vin sincères. Un ancien chai de pierres flanqué d'une des plus belles terrasses du Pic Saint Loup. Une gastronomie imaginative, renouvelée fréquemment, un alléchant **voyage gustatif**. Une carte des vins sans compromis qui donne une place quasi unique à l'appellation Pic Saint Loup.



Tél. : 04 67 73 94 94
Fax : 04 67 73 55 59
blancardy@blancardy.com
www.blancardy.com

50+40

13/35

aucun

Domaine de Blancardy

Au gré des saisons, vous sont proposés des menus et une carte des spécialités. Si sa **cuisine** reste **traditionnelle**, Laure désire que vos papilles soient contentées. Les saveurs et les odeurs véhiculent quelque fois des souvenirs... qui ne doivent pas être nostalgiques, mais cultivés.



Brasseries

Brasseries / Café-restaurants /
Gaststätte / Caffè-ristoranti



7, place de la Chapelle Neuve
Tél. : 04 67 66 08 09
cheeseplease@voila.fr
www.bistrotgourmand.com



55+75

10/40

dimanche (en été)
dimanche et lundi
(en hiver)

Bistrot Gourmand

Au cœur de Montpellier, sur l'une des places les plus agréables du centre historique, le Bistrot Gourmand rappelle les bistrots parisiens de Montmartre. Une adresse pleine de charme, un cadre chaleureux et une belle terrasse sous les platanes. Cuisine de bistrot et **savours du terroir**. De nombreux vins de la région et d'ailleurs à déguster au verre. **TR/CV**



17, boulevard Sarraill
Tél. : 04 67 02 82 38
contact@chezboris.com
www.chezboris.com



100+100

7/95

aucun

Chez Boris Esplanade

Brasserie spécialisée dans la viande de **bœuf Fleur d'Aubrac** (Indication Géographique Protégée), une viande de très grande qualité ! Fidèle à son état d'esprit, l'endroit s'attache au bien-être de ses clients, servis également en terrasse. La devise de la maison : Pas de tomates en hiver ! **TR / CV**



2bis, rue d'Obilion
Tél. : 04 67 55 39 51
chistera10@gmail.com
www.lachistera.fr



70+50

12,90/30

dimanche

La Chistera

François TRINH-DUC a créé son lieu à Montpellier ! La Chistera, c'est un Pub à la française, décor boisé, fauteuils en cuir..., où vous dégusterez une multitude de **bières** et **cocktails**, accompagnés d'amuses bouche. C'est aussi un resto **grill** où les amateurs de viandes apprécieront la cuisson au feu de bois. Chaque semaine, ambiance musicale et/ou atmosphère 3^e mi-temps de rugby !



Le Corum - Esplanade Charles de Gaulle
Tél. : 04 67 02 03 04
Fax : 04 67 54 76 43
contact@brasserieeducorum.fr
www.brasserieeducorum.fr



150+100

12/28

dimanche

Brasserie du Corum

Cuisine traditionnelle et méditerranéenne revisitée selon l'inspiration du chef. Très belle terrasse. Prestations traiteur. **TR**



39, boulevard Bonne Nouvelle
Tél. : 04 67 58 97 78
Fax : 04 67 02 08 19
reservation@insense-restaurant.com
www.jardindessens.com



80+130

15/29

dimanche soir
et lundi soir

Insensé

Dans l'enceinte du fabuleux musée Fabre, le restaurant et sa grande terrasse donnent sur les jardins du musée et son parterre réalisé par Daniel Buren. Jacques et Laurent POURCEL, passionnés d'art contemporain, renouent ici avec une **cuisine traditionnelle française de terroir**, entre mer et montagne, offrant des saveurs originales, à des prix raisonnables. **TR/CV**



20, rue de l'Aiguillerie
Tél. : 04 67 02 13 22
contact@chezboris.com
www.chezboris.com



60+15

6,5/43

aucun

Chez Boris Aiguillerie

Chez Boris Aiguillerie est le lieu idéal pour déguster de bons petits vins et **produits frais de saison** traditionnels cuisinés avec talent et simplicité. **TR/CV**



6, rue de l'Herberie
Tél. : 04 67 12 22 43
contact.fooding@gmail.com
www.obrochettes.com



60+60

6,90/-

aucun

O'Brochettes

La brochetterie artisanale qui fait battre le cœur de Montpellier. Véritable brasserie spécialisée en **grillades de viandes et poissons frais**. Nous proposons exclusivement des viandes de races (Charolais et Aubrac), des poissons frais, des frites (qualité Bintje) maison. Nos glaces sont artisanales et la plupart de nos desserts sont maison.



50+50

2,50/22,90

aucun

Le pain quotidien

Présent dans le monde entier avec plus de 160 restaurants : New York, Londres, Paris, Sydney... Le Pain Quotidien sert une nourriture simple et élégante, des **soupes**, **salades**, **tartines**, **pâtisseries** et du **pain bio** fait main. Petit déjeuner, brunch, goûter, à déguster sur place ou à emporter. Service traiteur. [TR](#)

80, place Georges Frêche
Tél : 04 67 81 39 24
painquoprovence@orange.fr
www.lepainquotidien.fr



Cafétérias

Cafeteria / Cafeterías / Cafeterien / Caffetteria



400+0

6/20

aucun

Flunch Polygone

Idéalement situé à côté de la place de la Comédie, dans le centre commercial Le Polygone, notre **restaurant en libre-service** vous accueille 7/7 jours de 11h00 à 21h30 sans interruption. Large choix d'entrées, de plats chauds et de desserts, Notre salle de grande capacité nous permet d'accueillir les groupes. À bientôt chez Flunch ! [TR/CV](#)

CC Le Polygone
1, rue des Pertuisanes
Tél. : 04 67 65 13 78
1060d@flunch.fr
www.flunch.fr



350+100

6/20

aucun

Flunch Péròls

Idéalement situé, à proximité du parc des expositions et de la Park&Suites ARENA, notre **restaurant en libre-service** vous accueille tous les jours de 8h30 à 22h sans interruption. Seul, en famille, entre amis, en groupe, choisissez le repas qui vous ressemble : buffets d'entrée et de desserts, large choix de plats chauds (grillades, plats cuisinés, poissons et galettes). [TR/CV](#)

CC Auchan Péròls
Tél. : 04 67 22 07 84
Fax : 04 67 22 08 32
1152d@flunch.fr
www.flunch.fr



**Visites guidées
de Montpellier
L'essentiel en 2h !
à partir de 7,50 €/pers**

En vente sur :

www.resamontpellier.com

et auprès de l'Office de Tourisme **04 67 60 60 60**

Spécialités

Theme restaurants / Restaurantes
temáticos / Spezialitäten / Specialità



20+30

10,90/17,50

samedi
et dimanche



39, place du Millénaire
Tél. : 04 99 64 42 03

Des Lys

Aux antipodes de la tendance actuelle, DES LYS réunit les points fondamentaux de la gastronomie : des plats originaux et savoureux aux accents inspirés de tous horizons. Des **produits naturels** de grande qualité, soigneusement sélectionnés pour une **cuisine saine et équilibrée**, des mets respectueux des consommateurs comme de l'environnement. Une cuisine d'exception pour un prix doux. Ouvert de 12h à 14h30..



28+6

12,90/24

dimanche midi
et lundi



4, rue du Puits des Esquilles
Tél. : 04 67 58 97 42
choronirestaurant@gmail.com
www.choronirestaurant.fr

Choroni

Caché dans une ruelle, à deux pas de la place de la Canourgue, dans le centre historique, le restaurant Choroni vous fera découvrir des **saveurs latino-américaines** à base de produits du terroir languedocien, des desserts originaux faits maison. Ambiance détendue, service chaleureux, vous partagerez des moments uniques tout en profitant d'un excellent repas.



10, rue de Verdun
Tél. : 04 67 58 09 05
boudin.pascal@free.fr

86+36

12/35

aucun

Dolce Italia

Vous êtes les bienvenus, une cuisine simple et chaleureuse, des produits frais, basilic, St Jacques, foie gras, **pâtes maison**, balsamique, huile de pistache et de noix ; à vos fourchettes... et à nous de vous régaler !
TR/CV.



40+16

-

dimanche

Crêperie Le Kreisker

À deux pas de la place de la Comédie, crêperie traditionnelle : **crêpes**, galettes 100% blé noir, cidres bretons, oeufs de plein air... **TR/CV**

3, passage Bruyas
Tél. : 04 67 60 82 50
Fax : 04 67 64 52 53
louis.bismuth@wanadoo.fr



5, rue Glaize
Tél. : 04 67 60 92 63
fary.34@orange.fr

24+24

7/10,90

dimanche
et jours fériés

Le Griffou

Situé juste derrière la musée Fabre au cœur du centre historique, le Griffou vous régale depuis une décennie. Découvrez sa spécialité, la **paella** et ses plats du jour méditerranéens. Un petit lieu, plein de convivialité à l'atmosphère chaleureuse et familiale qui vous propose, aux beaux jours, une terrasse colorée et ombragée. L'endroit idéal pour votre pause déjeuner. **TR**



20+20

3,50/10

aucun

Delecto

Vous aimez les **fruits** ? Vous aimez le naturel, vous aimez la fraîcheur ? Delecto, bar à fruits vous propose une carte riche et originale de jus de fruits frais et smoothies préparés devant vous. Delecto vous propose : des salades savoureuses, des wraps étonnants, de délicieuses soupes, de délicieuses gaufres pour votre pause douceur de l'après-midi. Sur place ou à emporter. Brunchs le dimanche ! **TR**

3, rue des Écoles Laiques
Tél. : 04 67 02 09 96
delecto@gmail.com



86, bassin Jacques Coeur, rue Elie Wiesel
Port Marianne
Tél. : 04 67 66 03 31
khammarb@hotmail.fr
www.lesjardinsdemarrakech.fr

49+20

10/30

dimanche

Les Jardins de Marrakech

Au cœur du quartier Port Marianne le restaurant Les Jardins de Marrakech vous invite à découvrir la **gastronomie marocaine** dans un décor coloré, typique, chaleureux et convivial. Produits frais exclusivement. Viande halal. **TR/CV**





20, rue de la Méditerranée
Tél. : 04 67 65 34 95
Fax : 04 30 10 00 56
contact@lemaquis-resto.fr
www.lemaquis-resto.fr



48

9,90/34,95

dimanche midi
et lundi

Le Maquis

À deux minutes de la gare, le Maquis vous transportera au cœur de l'Afrique à travers sa cuisine et vous fera découvrir l'ambiance des restaurants d'Abidjan, Libreville, Conakry, Accra, Bamako... Les nostalgiques apprécieront le poisson braisé accompagné de l'Attikié ou le Thiébou Diene.



4, rue Cité Benoît
Tél. : 04 67 64 42 69
contact@leregency.net
www.leregency.net



80

10/30

lundi

Le Regency

Le Régency est le restaurant marocain le plus prestigieux de Montpellier. Le décor est somptueux, musique orientale, cuisine typique et danseuses orientales le samedi soir. Idéal pour les repas entre amis, en famille ou les repas d'affaires. Service traiteur, repas à emporter, mariage. TR/CV



10, rue du Pila Saint-Gély
Tél. : 04 67 55 72 58
contact.montpellier@lespetits-siamois.fr
www.lespetits-siamois.fr



40+12

9/12

lundi

Les Petits Siamois

Le restaurant Les Petits Siamois vous invite à découvrir les saveurs d'une cuisine thaïlandaise authentique, dans un cadre contemporain. Goûtez au raffinement dans le plus grand respect de la tradition, né de la rencontre entre l'orient et l'occident. En terrasse comme en salle, partager cette expérience et conviez vos proches !



20, rue Bernard Délicieux
Tél. : 04 99 77 06 06
calme.f@wanadoo.fr
www.le-sushi-bar.com



80+40

10/50

dimanche et lundi

Le Sushi Bar

Spécialités japonaises à consommer sur place ou à emporter : sushis, sashimis, yakitori, tempura... Stage de sushis, Terrasse, point de vente (à emporter) à la Park&Suites Arena de Montpellier. TR/CV



Odysseum - Allée d'Ulysse
Tél. : 04 67 68 06 80
contact@pirates-paradise.fr
www.pirates-paradise.fr



430

9,90/25,90

aucun

Pirates Paradise

La taverne de Pirates Paradise est un restaurant thématique spectaculaire dédié à l'univers de la flibusterie. Dégustez une cuisine traditionnelle, de type brasserie gourmande avec des clins d'œil exotiques. Ce repère de pirates est un lieu ludique pour les moussaillons qui seront séduits par l'aire de jeux, les paysages et la reconstitution d'un bateau pirate. TR/CV



12, rue de Verdun
Tél. : 04 67 92 00 37 - 09 54 96 63 32
u.chris@hotmail.fr
www.sushiboat-France.com



120+12

9,90/32,90

dimanche midi
et lundi midi

Sushi Boat

Dans une ambiance raffinée en boiserie laquées rouges et de marbre noir, un choix incomparable de sushis, makis, sashimis, tempuras et de grillades japonaises vous est offert. Assis autour du bateau, choisissez vos mets préférés sur les bateaux qui voguent doucement sur un ruisseau d'eau. Notre cave composée des bons vins de terroirs de France est là pour les amoureux du vin ! TR



16, boulevard Louis Blanc
Tél. : 04 34 22 61 52
montpellier@playfood.fr



25+20

14/35

dimanche

Playfood

Au pied du Corum, playfood est un restaurant de verrines urbain, design et chic. Composez votre planche avec 7 ou 8 verrines de saison parmi une vingtaine au choix, chaudes ou froides, salées ou sucrées, végétariennes pour beaucoup, et toujours très gourmandes. TR



21, rue Vallat
Tél. : 04 67 60 77 23
amaurylegrix@yahoo.fr
www.latapaseria.fr



35+35

8,50/18,90

dimanche
(et lundi soir
en hiver)

La Tapaseria

La Tapaseria vous accueille dans une magnifique salle du XIII^e siècle. «Les tapas comme je veux» : c'est la devise de la maison. Ici pas de chichi, on fait les choses simplement, avec le cœur. Accueil attentionné, assuré par les patrons, Amaury et Nicolas. Murs sombres, rideaux de velours rouge et flambeaux. Dans vos assiettes, une farandole de goût et de couleurs : foie gras poêlé, mini chorizo grillés, pata negra... TR



49

9,50/17

dimanche

Tripti Kulai

Depuis 1990, Tripti Kulai offre une **restauration végétarienne** de qualité, sans aucun plat industriel, à base de produits frais cuisinés sur place quotidiennement, y compris pâtisseries et desserts. Les recettes traditionnelles françaises et du monde entier sont adaptées au régime végétarien. Bon choix de **plats sans gluten**. Grandes salades très complètes et généreuses. Excellent rapport qualité-prix. **TR**

20, rue Jacques Cœur
Tél. : 04 67 66 30 51
triptikulai@free.fr
www.triptikulai.com



Escapade à Montpellier

Un séjour tout compris,
nuit + petit déjeuner + City Card
à partir de 66 €/pers

En vente sur :

www.resamontpellier.com

et auprès de l'Office de Tourisme **04 67 60 60 60**

Où sortir ? Où boire un verre ?

Where to go? Where to have a drink? /
¿Donde salir? ¿Donde tomar una copa? /
Ausgehen, etwas trinken / Dove Uscire?

		
25+16	4/15	dimanche et lundi



3b, place Saint-Ravy
Tél. : 09 50 24 91 89
contact@laroberouge.fr
www.laroberouge.fr



La Robe Rouge

Dans le vieux Montpellier, se niche une adresse d'exception. La Robe Rouge, nouveau **bar à vin**, invite amateurs et dégustateurs à découvrir les meilleurs d'ici et d'ailleurs. C'est en toute simplicité que la Robe Rouge donne une place de choix à la qualité. Dans ce même amour du goût, une alliance mets et vins est proposée à tous les gourmets.



4, rue Rebuffy
Tél. : 04 67 57 47 23
Fax : 04 67 60 90 17
pauljean@wanadoo.fr
www.latelier-jeanfleuriste.fr

60+20 - dimanche

L'Atelier Wine flowers

Une institution depuis 3 générations. Christine & Paul JEAN font partager leur passion pour l'art floral et la découverte de crus régionaux. Vieilles pierres et boiseries, pour un lieu chaleureux, incontournable. **Bar à vin et à champagne**, avec plus de 50 crus régionaux et 20 crus de champagnes. On y vient à toute heure. **TR**



9, place Alexandre Laissac
Tél. : 04 67 57 72 10
www.robinhoodpub.fr

- - aucun

Robin Hood

Le Robin Hood, un pub John Bull, propose une vaste gamme de **bières anglaises** à la pression et en bouteille, venant tout droit de la brasserie Wells & Young dans le Bedfordshire en Angleterre. Choix de boissons non-alcoolisées chaudes ou froides, **cocktails** et liqueurs. Et pour les petits creux : **Jacket potatoes, salades et sandwiches**. Ouvert de 12h à 1h.



1581, route de Mende
Tél. : 04 99 23 27 00
Fax : 04 99 23 27 09
contact@trinquefougasse.com
www.trinquefougasse.com

140+80 16/40 dimanche

Les Caves de Trinque Fougasse, o'Nord

Un lieu unique, au décor chaleureux. Insolite : La dégustation au bar pour choisir son vin, avant de manger. Tous les produits consommés sur place sont disponibles dans la boutique, à emporter. Plus de 600 références régionales pour nos **vins, charcuterie Basque et fromages**.



30, place de Venise
Tél. : 04 99 13 72 60
theoliver@orange.fr
www.theoliver.fr



150/150 6/22 aucun

The O'river

Situé au cœur d'Odysseum, cet Irish Pub et café concert vous accueille dans un cadre convivial et festif. À déguster sur place : **bières et tapas catalanes** préparées par nos soins. Salsa le lundi et le dimanche, West Coast le mardi, scène ouverte le mercredi et concerts pop rock les jeudi, vendredi et samedi. Un lieu incontournable ! Ouvert de 10h à 1h. Le dimanche, de 14h à 1h.



Bassin Jacques Cœur - Rue de Gelata
Tél. : 04 99 23 27 05
contact@trinquefougasse.com
www.trinquefougasse.com

- 16/40 dimanche

Les Caves de Trinque Fougasse, o'Sud

Un lieu unique, au décor chaleureux. Insolite : La dégustation au bar pour choisir son vin, avant de manger. Tous les produits consommés sur place sont disponibles dans la boutique, à emporter. Plus de **600 références régionales** pour nos **vins, charcuterie Basque et fromages**.



12, rue de la Petite Loge
Tél. : 04 67 60 22 25
caroshakespeare@yahoo.fr
www.shakespearepub.fr



- - aucun

The Shakespeare

Propose des bières traditionnelles dans un bâtiment somptueux du 17^e siècle, à deux pas de la place de la Comédie. À découvrir, le professionnalisme et la gaieté de notre équipe, nos **bières anglaises** produites par la brasserie Wells & Young dans le Bedfordshire en Angleterre. Divertissements. Ouvert de 16h à 1h.

Plages privées

Private beaches / Playas privadas /
Privatstrände / Spiagge private



150

20/60

mi-septembre
à début avril

Le Carré Mer

Inspirée des plages du Brésil et d'Indonésie, un espace de détente et de bien-être ouvert sur la mer vous attend. Signée de Jacques & Laurent POURCEL, la cuisine fait la part belle aux produits frais, sélectionnés par les chefs. Une cuisine, simple et raffinée, d'inspiration nomade et régionale. **Salades, poissons grillés, brochettes, pâtes et risottos, sashimis ou tataki de boeuf.**

Route de Maguelone
Tél : 04 67 42 06 96
reservation@carre-mer.fr
www.carre-mer.fr



80+80
250

25/50

octobre à mars

Le Palm Ray

À 10 mn de Montpellier, le Palm Ray est posé sur la magnifique plage du Petit Travers. Les terrasses ouvertes sur la mer vous invitent à déguster une **cuisine méditerranéenne de spécialités à la plancha**. Côté bar, **brochettes** et nectars de l'arrière-pays vous sont servis sous les étoiles. Côté plage, vous pourrez vous relaxer sur de confortables matelas et vous faire dorloter par l'équipe de plagistes. **TR**

Rond point du Petit Travers
Avenue Grassion Cibrand
Tél : 04 67 50 38 80
Fax : 04 67 64 73 77
contact@palm-ray.com
www.palm-ray.com



Villeneuve les Maguelone
34750 - Hors Agglomération

Carmon
34280 - Hors Agglomération

34



City Card

24h, 48h, 72h

Profitez de gratuités
& réductions pour
découvrir la ville
en toute liberté !

à partir de 13 €/pers

En vente sur :

www.resamontpellier.com

et auprès de l'Office de Tourisme **04 67 60 60 60**

Open on Sundays / Abiertos el domingo /
Sonntags geöffnet / Aperti la domenica

Nom / Name	Ouvert / Open	Ville / Town	Page
Restaurants gastronomiques			
La Réserve Rimbaud	☼ -	Montpellier	8
Tamarillos	☼ ☾	Montpellier	8
L'Authentique	☼ -	Castelnau le Lez	8
Le Disini	☼ ☾	Castries	9
Domaine de Soriech	☼ -	Lattes	9
Le Mazerand	☼ -	Lattes	9
Le Clos des Oliviers	☼ -	St Gély du Fesc	9
Restaurants traditionnels			
L'Andromaque	☼ ☾	Montpellier	10
L'Arthur	☼ ☾	Montpellier	10
Aux Arches d'Antigone	☼ ☾	Montpellier	11
Aux Arches de la Chapelle	☼ ☾	Montpellier	11
Le Carré	☼ ☾ mai à septembre	Montpellier	12
Le Clos de l'Hirondelle	☼ -	Montpellier	13
La Compagnie des Comptoirs	☼ ☾	Montpellier	13
La Coquille	☼ ☾ en été	Montpellier	13
Côté salon, Côté jardin	☼ ☾	Montpellier	14
Le Grillardin	☼ ☾	Montpellier	15
Le Maxens	☼ ☾	Montpellier	15
Le Micocoule	☼ ☾ de mai à sept.	Montpellier	16
Oleo Pazzo	☼ ☾	Montpellier	16
Le Pescator	☼ ☾	Montpellier	17
Le Prince de Minorque	- ☾	Montpellier	17
Ripailles Rôtisserie	☼ ☾	Montpellier	17
Le Tire Bouchon	☼ ☾	Montpellier	18
Le Vertigo	☼ ☾	Montpellier	18
Le Vieux Four	☼ ☾	Montpellier	18
Le 360	☼ ☾	Baillargues	19
La Bonne Bouille	☼ -	Lattes	19
Guinguette « La Famourette »	☼ ☾	Aniane	20
La Cour Mas de Baumes	☼ ☾	Ferrières les Verreries	20
Le Clipper's	☼ ☾	La Grande Motte	20
Les Corallines	☼ ☾	La Grande Motte	20
Domaine de Blancardy	☼ ☾	Moulès et Baulcals	21
Brasseries & Cafétérias			
Chez Boris Aiguillerie	☼ ☾	Montpellier	22
Chez Boris Esplanade	☼ ☾	Montpellier	23
Insensé	☼ -	Montpellier	23
O'Brochettes	☼ ☾	Montpellier	23
Pain quotidien	☼ ☾	Montpellier	24
Flunch Polygone	☼ ☾	Montpellier	24
Flunch Pérols	☼ ☾	Pérols	24
Spécialités			
Choroni	- ☾	Montpellier	26
Delecto	☼ ☾	Montpellier	26
Dolce Italia	☼ ☾	Montpellier	27
Les Petits Siamois	☼ ☾	Montpellier	28
Pirate Paradise	☼ ☾	Montpellier	28
Regency	☼ ☾	Montpellier	29
Sushi Boat	- ☾	Montpellier	29
Où sortir ? Où boire un verre ?			
Robin Hood	☼ ☾	Montpellier	33
The O'live	☼ ☾	Montpellier	33
The Shakespeare	☼ ☾	Montpellier	33
Le Carré Mer	☼ ☾ d'avril à mi-sept.	Villeneuve lès M.	34
Le Palm Ray	☼ ☾ d'avril à septembre	Carnon	34

☼ : Ouverts le midi / Open for lunch / Abiertos al mediodía / Mittags geöffnet / Aperti a mezzogiorno
☾ : Ouverts le soir / Open for dinner / Abiertos en la noche / Abends geöffnet / Aperti la sera

Ouverts le lundi

Open on Mondays / Abiertos el lunes /
Montags geöffnet / Aperti il lunedì

Ouverts le lundi

Open on Mondays / Abiertos el lunes /
Montags geöffnet / Aperti il lunedì

Nom / Name	Ouvert / Open	Ville / Town	Page
Restaurants gastronomiques			
Cellier Morel	☼ ☾	Montpellier	7
La Diligence	☼ ☾	Montpellier	7
Le Jardin des Sens	☼ ☾	Montpellier	7
Tamarillos	☼ ☾	Montpellier	8
Les Vignes	☼ ☾	Montpellier	8
L'Authentique	☼ ☼	Montpellier	8
Le Disini	☼ ☾	Castries	9
Restaurants traditionnels			
L'Ambassador	☼ ☾	Montpellier	10
L'Andromaque	☼ ☾	Montpellier	10
L'Arthur	☼ ☾	Montpellier	10
Aux Arches d'Antigone	☼ ☾	Montpellier	11
Aux Arches de la Chapelle	☼ ☾	Montpellier	11
Les Bains de Montpellier	☼ ☾	Montpellier	11
Borgia	☼ ☼	Montpellier	11
Café Vin et Cie	☼ ☾	Montpellier	12
Le Carré	☼ ☾	Montpellier	12
Le Chat Perché	☼ ☾	Montpellier	12
Le Clos de l'Hirondelle	☼ ☼	Montpellier	13
La Closerie	☼ ☾	Montpellier	13
La Coquille	☼ ☾	Montpellier	13
Côté Salon, Côté Jardin	☼ ☾	Montpellier	14
Folia	☼ ☼	Montpellier	14
Le Grillardin	☼ ☾	Montpellier	15
L'Image	☼ ☾	Montpellier	15
La Maison Blanche	☼ ☾	Montpellier	15
Le Maxens	☼ ☾	Montpellier	15
Le Micocoule	☼ ☼ mai à septembre	Montpellier	16
Oleo Pazzo	☼ ☾	Montpellier	16
Le Pastis	☼ ☾	Montpellier	16
Le Pescator	☼ ☾	Montpellier	17
Le Prince de Minorque	☼ ☾	Montpellier	17
Ripailles Rôtisserie	☼ ☾	Montpellier	17
La Symphonie	☼ ☾	Montpellier	17
Le Tire Bouchon	☼ ☾	Montpellier	18
Le Vertigo	☼ ☾	Montpellier	18
Le Vieux Four	☼ ☾	Montpellier	18
Le 360	☼ ☾	Baillargues	19
Le Clos de l'Aube Rouge	☼ ☾	Castelnau le Lez	19
Le Bistrot d'Ariane	☼ ☾	Lattes	19
Le Clippers	☼ ☾	La Grande Motte	20
Les Corallines	☼ ☾	La Grande Motte	20
Domaine de Blancardy	☼ ☾	Moulès et Baucels	21

Nom / Name	Ouvert / Open	Ville / Town	Page
Brasseries			
Bistrot Gourmand	☼ ☼ en été	Montpellier	22
Brasserie du Corum	☼ ☼	Montpellier	22
Chez Boris Aiguillerie	☼ ☼	Montpellier	22
Chez Boris Esplanade	☼ ☼	Montpellier	23
La Chistera	☼ ☼	Montpellier	23
Insensé	☼ ☼	Montpellier	23
O Brochettes	☼ ☼	Montpellier	23
Le Pain Quotidien	☼ ☼	Montpellier	24
Caféterías			
Flunch Polygone	☼ ☼	Montpellier	
Flunch Pérols	☼ ☼	Pérols	
Spécialités			
Crêperie Le Kreisker	☼ ☼	Montpellier	26
Delecto	☼ ☼	Montpellier	26
Des Lys	☼ ☼	Montpellier	27
Dolce Italia	☼ ☼	Montpellier	27
Le Griffou	☼ ☼	Montpellier	27
Les Jardins de Marakech	☼ ☼	Montpellier	27
Pirates Paradise	☼ ☼	Montpellier	28
Playfood	☼ ☼	Montpellier	28
Sushi Boat	☼ ☼	Montpellier	29
Tapasaria	☼ ☼ en été	Montpellier	29
Tripti Kulai	☼ ☼	Montpellier	30
Où sortir ? Où boire un verre ?			
L'Atelier Wine Flowers	☼ ☼	Montpellier	32
Cave Trinqu Fougasse. O'Nord	☼ ☼	Montpellier	32
Cave Trinqu Fougasse. O'Sud	☼ ☼	Montpellier	32
Robin Hood	☼ ☼	Montpellier	33
The O'liver	☼ ☼	Montpellier	33
The Shakespeare	☼ ☼	Montpellier	33
Plages privées			
Le Carré Mer	☼ ☼ avril à mi septembre	Villeneuve lès Maguelone	34
Le Palm Ray	☼ ☼ avril à septembre	Carnon	34

☼ : Ouverts le midi / Open for lunch / Abiertos al mediodía / Mittags geöffnet / Aperti a mezzogiorno
☼ : Ouverts le soir / Open for dinner / Abiertos en la noche / Abends geöffnet / Aperti la sera

OFFICE DE TOURISME DE MONTPELLIER****

Tél. : +33 (0)4 67 60 60 60 - contact@ot-montpellier.fr

Place de la Comédie - 30, allée Jean de Lattre de Tassigny - 34000 Montpellier

ACCUEIL OUVERT 7 JOURS/7

Reception opening 7/7 - Oficina abierta los 7 días de la semana

Fermé les 25 décembre et 1^{er} janvier

Closed on December 25th and January 1st - Cerrado el 25 de diciembre y el 1 de enero

ACCÈS / ACCESS / ACCESO

Parking Comédie (payant) / Tramway Ligne 1 – Arrêt Comédie

Parking Comédie / Tramway Line 1 – Comédie station

Parking Comédie / Tranvía línea 1 – Parada Comédie

HORAIRES D'OUVERTURE ACCUEIL / RECEPTION / OFICINA

D'octobre à juin / October to June / Octubre a Junio

10:00 -18:00 du lundi au samedi / Monday to Saturday / de lunes a sabato

10:00 -17:00 les dimanche et jours fériés

on Sunday and bank holidays / domingo y dias festivos

Juillet, août, septembre - July to September / Julio a septiembre

9:00-19:30 du lundi au vendredi / Monday to Friday / de lunes a viernes

9:30-18:00 les samedi, dimanche et jours fériés

on Saturday, Sunday and bank holidays / los sabado, domingo y dias festivos



www.resamontpellier.com



Montpellier

OFFICE DE TOURISME

