Cluny
LE SUD BOURGOGNE

Édition 2023

Les restaurants de Cluny et du Clunisois

Les Restaurants de Cluny

Brasserie

1 Brasserie du Nord

Végétarien et bio

2 Le Pain sur la Table

Pizzéria / Spécialités italiennes

3 La Calabrese
4 La Petite Auberge
5 Le Forum
6 La Locanda

Cuisine traditionnelle

7 La Nation
8 Le Cloître
9 Le Restaurant de l'Abbaye

Cuisine traditionnelle et sémi-gastronomique

10 Art'Hôtel & Spa Le Potin Gourmand
11 La Table d'Héloïse

Brasserie du Nord

Ouvert tous les jours de 7h à minuit.
Fermeture annuelle de mi-décembre à mi-janvier.

Place de l'Abbaye
71250 Cluny
Tél. : 03 85 59 09 96
brasseriedunordcluny@gmail.com

15 / 30 €

3 salles - 50 couverts + terrasse

La Brasserie du Nord bénéficie d'un emplacement privilégié face à l'abbaye. Sa grande terrasse permet de profiter de cette vue.

Bar, brasserie, restaurant.

Spécialités culinaires : spécialités bourguignonnes, cuisine traditionnelle.

© Brasserie du Nord

© Tatjana Fekkers

© Etienne Ramousse Images

© Etienne Ramousse Images

Végétarien & bio

Le Pain sur la Table

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h.
Samedi fermeture à 18h.

1, Pont de l'Étang
71 250 Cluny
Tél. : 03 85 59 24 50
lepainsurlatable@orange.fr
www.lepainsurlatable.fr

Formule entrée plat dessert : 22 €
Plat à partir de 13 €

2 salles - 50 couverts - terrasse - traiteur

Boulangerie bio et restauration nature privilégiant les approvisionnements locaux et biologiques. Traiteur sur commande. Terrasse au bord de la Grosne.

Spécialités culinaires : petits-déjeuner, jus de fruits et légumes frais, menu à l'ardoise d' une cuisine classique et métissée, un plat végétarien tous les jours.

© Le Pain sur la Table

© Le Pain sur la Table

© Le Pain sur la Table

La Calabrese

Pizzeria & spécialités italiennes

Ouvert du mercredi midi au dimanche soir :
12h – 14h le midi (sur place et à emporter)
18h30 – 21h le soir (à emporter uniquement)

24, Rue Mercière
71250 Cluny
Tél. : 03 85 50 22 47
lacalabrese71@outlook.fr
www.lacalabrese-cluny.fr

Formule à 14 €

2 salles - 42 couverts + terrasse

La Calabrese propose depuis 2007 de vraies pizzas italiennes.

Pizzeria traditionnelle familiale située à quelques pas de l'entrée de l'abbaye et du haras.
La préparation de la pâte à pizza se fait à la main ainsi que l'étalage de celle-ci. Toutes les découpes des produits frais se font dans nos locaux (charcuterie, légumes…).

© La Calabrèse

© La Calabrèse

© La Calabrèse

© La Calabrèse

© La Calabrèse

Pizzeria & viande charolaise

La Petite Auberge

Ouvert tous les jours sauf mercredi.

18, Place du Commerce
71250 Cluny
Tél. : 03 85 59 02 96

Pizza à partir de 8,50 €

1 salle - 55 couverts + terrasse

A la carte, des pizzas, sur place ou à emporter, avec les classiques, mais aussi d'autres plus originales comme la créole, l'andalouse, celle aux escargots, avec du lard fumé et de la mozzarella ou la franc-comtoise avec saucisse de Morteau, pommes de terre et cancoillotte pour un clin d'œil à la Franche-Comté voisine. Et même une végétarienne ! Viandes charolaises à la carte.

Un menu du jour très raisonnable qui change quotidiennement permettant de venir souvent ! La terrasse apporte cette touche agréable aux beaux jours pour déjeuner dehors ou dîner durant les soirées estivales.

© Max Pommier

© La Petite Auberge

© La Petite Auberge

© La Petite Auberge

© La Petite Auberge

Le Forum

Pizzeria & spécialités italiennes

Ouvert du mardi soir au samedi soir.
De 12h à 13h30 les midis à partir du mercredi.
De 19h à 21h les soirs à partir du mardi.
21h30 pour le vendredi et le samedi.

Pont de la levée
71250 Cluny
Tél. : 03 85 59 31 73
leforum71@orange.fr
leforumcluny.fr

LE DISTRIFORUM (notre distributeur à pizzas fraîches) est en activité, il est situé 22, Rue Porte de Paris près de l'arrêt de bus.

Pizza à partir de 9,50 €

2 salles (40 couverts chacune) + terrasse (80 couverts)

Niché dans un grand jardin fleuri, Le Forum vous emmène en Italie. Installez-vous en terrasse dans un cadre champêtre ou en salle dans une maison en pierre et goûtez aux délicieuses pizzas, pâtes et salades de la maison.

Les spécialités du chef :
La speck, pizza cuite à la poêle et la tartuffo recouverte de crème de truffes, pavé de veau et ses pâtes à la crème de truffe, osso bucco ou arancini vous raviront les papilles.....
Côté pâtes, les spaghettis et lasagnes s'accompagnent de sauce bolognaise, de jambon cru de Parme, de légumes ou de sauce carbonara.
Les produits d'Italie sont bien présents dans la majeure partie des plats, salades et tartines chaudes. Et les bambins ne sont pas oubliés bien sûr.
Côté vin, Le Forum propose toute une gamme de vins français essentiellement bourguignons et mâconnais et plusieurs vins italiens tous sélectionnés avec soin.
En dessert, la maison propose des glaces, des desserts maison comme le tiramisu, la panna cotta, le gratin de pommes et le gratin de bananes. Un vrai délice dans un cadre enchanteur.

© Le Forum

© Le Forum

© Le Forum

© Le Forum

© Le Forum

La Locanda

Restaurant italien & épicerie fine italienne

8, Rue de la République
71250 Cluny
Tél. : 03 45 47 85 86
06 03 30 31 46
lalocandacluny@gmail.com

Mercredi 19h-20h30 .
Jeudi, vendredi et samedi 12h-13h30 / 19h-20h30.
Dimanche 12h30-13h30.

Entrée à partir de 7€
Plat à partir de 15€
Dessert à partir de 6€

20 couverts avec terrasse

Tout vient de l'amour de la gastronomie, de la bonne cuisine, des bons produits, des bons vins. De l'envie de changer de vie, quitter le rythme effréné de la ville, Rome, pour retrouver une dimension plus humaine et partager nos passions.
Un tout petit local à Cluny (8 places en hiver, 20 avec les beaux jours) rempli de couleurs, parfums et saveurs, à la fois épicerie et restaurant où les clients ne sont pas des clients mais des amis.
Un petit restaurant où vous pourrez apprécier les saveurs de la cuisine traditionnelle italienne à partir de produits de qualité, bio, artisanaux. Un vrai voyage en Italie où nous serons heureux de partager avec vous l'histoire et la culture de notre beau pays.

Menu de la tradition italienne à l'ardoise qui peut changer presque tous les jours suivant les produits frais du marché du samedi ou les disponibilités de nos amis producteurs du Clunisois.
Retrouvez nos gnocchi au gorgonzola, tagliolini fait maison à la truffe, notre tiramisu classique bio léger comme un nuage, notre cassata sicilienne revisitée, le linguine à la vénitienne, le vitello tonnato et beaucoup d'autres recettes de nos mamies. Les végétariens sont bienvenus et trouverons toujours des plats gourmands. Merci de nous prévenir en cas d'allergies et/ou intolérances.

La réservation est souhaitée (nous sommes contre le gaspillage alimentaire) et conseillée (le restaurant est petit).

© Max Pommier

© La Locanda

© La Locanda

© La Locanda

© La Locanda

La Nation

Cuisine traditionnelle

Ouvert tous les jours de 8h à minuit.
Fermeture annuelle de mi-décembre à mi-janvier.

21, Rue Lamartine
71250 Cluny
Tél. : 03 85 59 05 45
lanationcluny@gmail.com

Menus 24 € à 29 €

2 salles - 75 couverts + 80 terrasse

Bar, brasserie, restaurant.
Service en terrasse, établissement climatisé.
Cuisine élégante.

Spécialités culinaires : spécialités régionales, viande charolaise.
Vins locaux.

© La Nation

© Kenromp

© Cacholas

© La Nation

Le Cloître

Cuisine traditionnelle

Ouvert tous les jours de 9h à 15h et le samedi de 8h30 à 18h.

16, Rue Municipale
71250 Cluny
Tél. : 03 85 59 00 17
tombouly71@gmail.com
lecloitre.business.site

Menu à partir de 17 €
Ticket moyen : 25 €

2 salles - 60 couverts + terrasse

Une restauration privilégiant les produits régionaux de qualité en toute simplicité avec une touche d'originalité, voilà le but de notre cuisine.
Situé en plein cœur de Cluny, à proximité immédiate des sites tourtiques.

Bar avec boissons chaudes, jus d'agrumes pressés, bières bouteilles ou pressions et vin au verre.

© Le Cloître

© Le Cloître

©OT Cluny Sud Bourgogne

© Le Cloître

Cuisine BourguiThaï

Restaurant de l'Abbaye

Ouvert tous les jours, sauf le mardi et mercredi midi.

14, ter, Avenue Charles de Gaulle
71250 Cluny
Tél. : 03 85 59 11 14
contact@hotelrestaurantabbaye-cluny.fr
hotelrestaurantabbaye-cluny.fr

Menu à partir de 24 €

2 salles - 40 couverts

L'établissement est situé à 800 m du centre historique.
L'Hôtel Restaurant de l'Abbaye, c'est un hôtel 3 étoiles et un restaurant à la cuisine traditionnelle Française et Bourguithaï * concoctée par un chef passionné, à la personnalité singulière. Igor et son épouse May, ainsi que tout le personnel vous réserveront un accueil souriant et chaleureux.

** La cuisine «Bourguithaï» : le chef Igor, emprunte à la cuisine Thaïlandaise les saveurs sucrées salées, épices, aromates, recettes et savoirs-faires qu'il combine à ceux de la cuisine Bourguignonne et Française. Il réinvente l'utilisation en plat des produits du terroir, viandes, légumes, fromages. Ainsi le paleron de bœuf français rencontre le lait de coco, la badiane, la cannelle...la coriandre, la menthe, le basilic thaï, la feuille de citron. Un fromage de chèvre local et des cerneaux de noix apportent le crémeux et le croquant au croustillant de la feuille de brique frit qui les enveloppe...Qu'ils soient vert, jaune ou rouge, épicés ou «tout doux», les currys exciteront vos papilles, les saveurs, textures et couleurs vous feront voyager.*

© Max Pommier

© Restaurant de l'abbaye

© Restaurant de l'abbaye

© Restaurant de l'abbaye

Art'Hôtel & Spa
Le Potin Gourmand

Cuisine traditionnelle et semi-gastronomique

Ouvert tous les soirs du mardi au dimanche (19h30 - 21h)
et le samedi midi 12h30 - 14h.

4, Champ de Foire
71250 Cluny
Tél. : 03 85 59 02 06
lepotingourmand@wanadoo.fr
www.potingourmand.com

Plat à la carte de 14 € à 29 €

2 salles - 70 couverts + terrasse

Installé dans un cadre magnifique, celui d'une pittoresque poterie du XVIIIe siècle, le chef Serge Ripert reprend à son compte les classiques de la cuisine bourgeoise.
Conservée dans son apparence la plus authentique et régionale, la maison assure un voyage sensoriel des plus plaisants.
Dans l'assiette, les grands produits mobilisent l'attention notamment dans notre restaurant semi-gastronomique : au gré de l'enchantement du chef, il vous proposera des produits frais et locaux en fonction des saisons et du marché.
Vous découvrirez au sein de notre établissement des ambiances pour votre plus grand plaisir. Ambiance bistrot pour vos déjeuners du samedi, ambiance feutrée ou chic pour vos dîners, vos soirées ...

© Arrêt sur Image

© Arrêt sur Image

© Arrêt sur Image

© Arrêt sur Image

La Table d'Héloïse

Cuisine traditionnelle et semi-gastronomique

Restaurant fermé le mercredi toute la journée, jeudi midi et dimanche soir.
Fermeture saisonnière : de début janvier à mi janvier, de fin juin à mi juillet et du 20 décembre au 31 décembre.

7, Route de Mâcon
71250 Cluny
Tél. : 03 85 59 05 65
contact@hostelleriedheloise.com
www.hostelleriedheloise.com

Menu de 37 € à 58 €

2 salles - 80 couverts

Restaurant situé à Cluny depuis de nombreuses années, l'Hostellerie d'Héloïse vous invite à succomber aux plaisirs de la gastronomie dans ses deux salles de restaurant : la véranda située au bord de l'eau, la salle à manger plus intimiste.
Le restaurant vous propose une cuisine créative et raffinée des produits de saison en alliant simplicité et générosité dans une ambiance conviviale, cuisine à découvrir accompagnée d'un large choix de vins des différentes régions de France.
Pour satisfaire toutes les envies, une sélection de vins est servie au verre et en carafe de 50cl ; sélection qui change régulièrement.
Convivialité et plaisir des papilles sont les maîtres-mots de ce restaurant semi-gastronomique clunisois et toute l'équipe est ravie et mobilisée pour vous accueillir.
Hôtel sur place.

© C. Bellevrat

© C. Bellevrat

© C. Bellevrat

© C. Bellevrat

© C. Bellevrat

Les Restaurants autour de Cluny

Cuisine traditionnelle, pizzéria et spécialités italiennes

12 Le Pont de Cotte

Cuisine traditionnelle

13 La Place

14 Auberge du Grison

15 Auberge du Lac

16 Le Marronnier

17 L'Escale Dompierroise

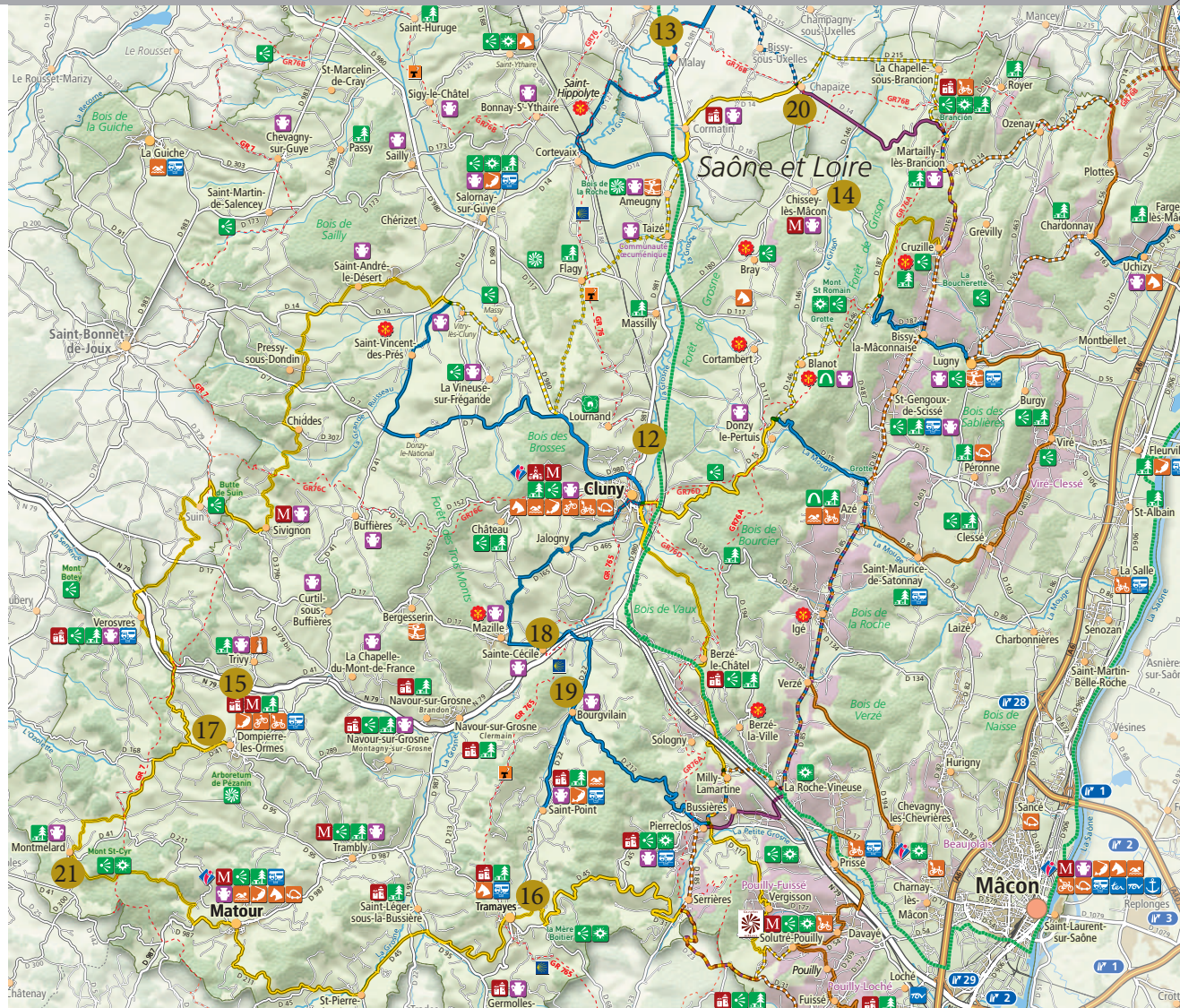
18 L'Embellie

19 Auberge Larochette

Cuisine traditionnelle et sémi-gastronomique

20 La Table de Chapaize

21 Le Saint-Cyr



5 min de Cluny

Le Pont de Cotte

Cuisine traditionnelle, pizzeria et spécialités italiennes

Ouvert
Lundi (à partir de juillet) : 12h - 14h
Mardi, mercredi, jeudi et dimanche : 12h - 14h / 19h - 21h
Vendredi et samedi : 12h - 14h / 19h - 22h

Route de Cluny
71250 Lournand
Tél. : 09 83 42 25 42
pontdecotte@gmail.com
restaurant-pontdecotte.fr

Menu de 28 € à 35 € + carte

2 salles (dont une grande salle événementielle) + terrasse

Thomas et son équipe de cuisine mettent tout en œuvre pour toujours vous satisfaire par la beauté des assiettes, la qualité et la proximité des produits. Pauline et son équipe de salle vous accueillent avec le sourire et leur savoir faire. Nous vous proposons une cuisine française traditionnelle mais également italienne avec nos pizzas, sur place ou à emporter, et notre sélection de pâtes.

Cuisiner des produits frais et locaux, les mettre en valeur sur chaque assiette. C'est dans ce cadre là que nous choisissons de changer la carte chaque saison. La proximité des produits est notre priorité, c'est pourquoi nous mettons tout en œuvre pour travailler avec les artisans et producteurs locaux. De la préparation de la pâte à la confection de sauce tomate, mais aussi le choix de nos produits tout est fait maison.

© Max Pommier

© Max Pommier

© Max Pommier

© Max Pommier

18 min de Cluny

La Place

Cuisine traditionnelle

Ouvert tous les jours pendant la saison d'été sauf le lundi midi et le mardi midi.

La Place
71460 Malay
Tél. : 03 85 50 15 08
hoteldelaplace71@gmail.com
www.hoteldelaplace.com

Menus de 22 € à 34 €

2 salles - 25 et 100 couverts + terrasse

Une escale gourmande non loin de Cluny idéale pour les groupes.
En cuisine, c'est le patron, Cédrick qui officie. Passionné et fort de ses 25 années d'expérience, il élabore une cuisine généreuse, «faite-maison» à partir de produits frais dont certains proviennent de son grand potager (tomates, plantes aromatiques, courgettes...) et de son verger (pêches, noix, fruits rouges...).
Une cuisine vraie qui célèbre les beaux produits du terroir bourguignon.
Il réalise toute sa charcuterie lui-même, son jambon de sanglier ainsi que des pâtisseries et grands desserts de réception.
Ces délicieuses assiettes sont servies dans le cadre chaleureux et convivial des deux salles de restaurant ou en terrasse. Notre service traiteur propose également de savoureux plats à emporter pour vous simplifier la vie à l'occasion d'un repas de famille ou d'association. Hôtel sur place.

© La Place

© La Place

© La Place

© La Place

18 min de Cluny

Cuisine traditionnelle

Auberge du Grison

Fermé le lundi soir et le mardi hors saison.
Fermeture annuelle en janvier.

Prayes
71460 Chissey-lès-Mâcon
Tél. : 03 85 50 18 31
aubgri@live.fr
www.auberge-du-grison.com

Menus grenouilles 19,50 €

1 salle - 80 couverts + terrasse

A quelques minutes de Cormatin, Cluny, Taize et Tournus, Jean-Pierre vous propose une cuisine authentique avec les produits locaux.

L'Auberge du Grison a obtenu le label "Table de Pays".

© Auberge du Grison

© Auberge du Grison

© M LPRT

© Burkhard Gellrich

18 min de Cluny

Auberge du Lac

Cuisine traditionnelle

Jours d'ouverture variables, consulter le site internet.

60, Route du Lac - «Chandon»
71520 Trivy
Tél. : 03 85 50 21 54
aubergedulactrivy@orange.fr
www.auberge-du-lac-trivy.com

En semaine le midi : 18 €
Menus de 31 € à 45 €

1 salle de 40 couverts - véranda de 100 couverts et salle de cabaret de 150 couverts

Fondée en 1868, L'Auberge du Lac est une institution familiale transmise de génération en génération. Au cœur de cette région riche de son passé culinaire, Agnès et Jean-Charles NESME ont à cœur de vous embarquer pour une destination gourmande dans un décor chaleureux et confortable.
Jean-Charles vous invite à découvrir une cuisine traditionnelle et régionale, une cuisine du terroir assortie d'une pointe de nouveauté. Vous pourrez déguster d'excellentes viandes charolaises, des cuisses de grenouilles persillées, des escargots, des pâtisseries maison ...
Vous pourrez déjeuner ou dîner dans notre salle de restaurant à l'ambiance rustique ou dans notre grande véranda.
Fort de leur expérience de 30 ans à l'Auberge du Lac, Agnès et Jean-Charles vous réservent un accueil personnalisé pour vos repas de groupes, clubs, associations, autocaristes, repas de famille et séminaires d'entreprise.

© Auberge du Lac

© Auberge du Lac

© Auberge du Lac

© Auberge du Lac

19 min de Cluny

Le Marronnier

Cuisine traditionnelle

Le restaurant est ouvert du mardi au samedi, le midi (de 12h à 13h30). Le soir, le restaurant est réservé à la clientèle de l'hôtel.

3, Place du Souvenir
71520 Tramayes
Tél. : 03 85 50 59 30
lemarronnier.hotel@orange.fr
www.lemarronnier-tramayes.fr

Menu du jour : 14,50 €

1 salle - 30 couverts + terrasse

Cuisine traditionnelle, simple mais soignée. Cuisine maison élaborée avec une majorité de produits frais. Service en terrasse en été à l'ombre du Marronnier. Hôtel sur place.

Entrées de 6 à 10€ (salade de chèvre chaud, escargots,..)
Plats de 11 à 24€ (faux filet charolais, omelettes, salade repas, aiguillettes de poulet à la crème, filet de truite rose..)
Desserts maison 5€

Toutes nos viandes sont d'origine française.

© Le Marronnier

© Le Marronnier

© Le Marronnier

© Le Marronnier

22 min de Cluny

L'Escale Dompierroise

Cuisine traditionnelle

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h et le dimanche de 12h à 14h30.

106, Route de Trambly
71520 Dompierre-les-Ormes
Tél. : 03 85 50 98 99
lescaledompierroise@orange.fr
www.lescale-dompierroise.fr

Menu du jour : 16 €
Menu à 30 € + carte

2 salles - 95 couverts - terrasse - traiteur

Avant tout passionnés par notre métier, nous proposons une restauration traditionnelle réalisée à partir de produits locaux ainsi que des prestations de type traiteur. En effet, pour tous vos évènements, nous réalisons des mets de qualité pour répondre à toutes les demandes. Que ce soit pour un anniversaire, un mariage ou une soirée à thème, nous sommes là pour vous

Au sein de notre établissement, nous proposons une large sélection de plats. Que ce soient des plats à base de viande, de poisson ou de légumes de saison, il est certain que vous aimerez nos saveurs. Par exemple, nous vous proposons la dégustation de nos grenouilles, de notre entrecôte charolaise accompagnée de ses frites maison ainsi que la tête de veau. Il y en a pour tous les goûts !

© L'Escale Dompierroise

© L'Escale Dompierroise

© L'Escale Dompierroise

© L'Escale Dompierroise

8 min de Cluny

L'Embellie

Cuisine traditionnelle et semi-gastronomique

245, Route de Pont sur Grosne
71250 Sainte-Cécile
Tél. : 03 85 50 81 81
embelliemail@gmail.com
www.restaurant-lembellie.net

Ouvert : lundi midi et soir d'avril à fin octobre (fermé lundi soir en période hivernale)
Jeudi midi et soir, vendredi midi et soir
samedi midi et soir, dimanche midi

Menu de 37 € à 56 €

2 salles - 35 couverts + terrasse

Menus disponibles et actualisés sur le site internet.

À 8 minutes de Cluny, cuisine soignée, tout est fait maison.
BIB Gourmand 2023, Gault et Millau (12,5/20).
Restaurant en pierres apparentes, salle avec cheminée et terrasse ombragée.
Nappage en tissu.
Spécialités culinaires : produits frais et faits maison (du pain, au feuilletage, même les glaces ...).
Carte et menus évoluant avec les produits de saison.

Petites capacités, il est donc préférable de réserver.
Distributeur de plats fait maison à emporter sans réservation, sur le parking, en libre accès.

© L'Embellie

© L'Embellie

© L'Embellie

© L'Embellie

© L'Embellie

8 min de Cluny

Auberge Larochette

Cuisine traditionnelle et semi-gastronomique

Fermé le dimanche soir et lundi.

110, Route des Enceints
71520 Bourgvilain
Tél. : 03 85 50 81 73
aubergelarochette@gmail.com
www.aubergelarochette.com

Menu à partir de 31 €

2 salles - 50 couverts + terrasse

L'Auberge Larochette vous propose une cuisine traditionnelle et créative en apportant une touche chic & cosy.
Durant les beaux jours, la terrasse ombragée et fleurie permet de profiter pleinement de la beauté du paysage et de s'imprégner de l'atmosphère de la région.
Le chef Nicolas Guillaume et son équipe travaillent chaque jour à l'élaboration de menus raffinés et variés composés de produits issus de notre belle région, auprès des producteurs locaux.
La carte change au gré des saisons pour charmer les amoureux des beaux produits.
Spécialités : soufflé chaud au Grand Marnier, ris de veau croustillants et légumes de saison, entrecôte charolaise

© Auberge Larochette

© Auberge Larochette

© Auberge Larochette

© Auberge Larochette

© Auberge Larochette

19 min de Cluny

Cuisine traditionnelle et semi-gastronomique

La Table de Chapaize

Fermé dimanche soir, lundi et jeudi.

Le Bourg
71460 Chapaize
Tél. : 03 85 38 07 18
reservation@latabledechapaize.fr
www.latabledechapaize.fr

Menu à 29,50 € et 39 €
Formule à 22,50 € le midi en semaine

2 salles - 30 couverts + terrasse

Entre Cluny et Tournus, au cœur de la Bourgogne, poussez la porte de la Table de Chapaize. Dans un cadre harmonieux, nous vous accueillerons en toute simplicité dans une ambiance conviviale. Nous vous ferons déguster une cuisine faite maison « Créative et Gourmande » à base de produits frais.
Nous privilégions au maximum des producteurs locaux (légumes du Jardin Bioriginal – Jérôme Gaudillère, escargots de Sylvain Peyrot à Etrigny, truffe de Bourgogne, fromages de chèvre de La Trufière à Lys, fruits rouges de Parfums de Terroir à Taizé, oeufs bio de Chapaize et de Savigny-sur-Grosne)....
Jouant avec les produits de saison, la carte change tous les mois.
À noter que les glaces sont également élaborées sur place.
Une belle table, conviviale et chaleureuse.
Une belle et grande terrasse en bois vous attend pour les beaux jours !

© La Table de Chapaize

© La Table de Chapaize

© La Table de Chapaize

© La Table de Chapaize

30 min de Cluny

Le Saint-Cyr

Cuisine traditionnelle et semi-gastronomique

20, Route de Gibles - Le Bourg
71520 Montmelard
Tél. : 03 85 50 20 76 - 06 50 39 20 76
lesaintcyr@cegetel.net
lesaintcyr.fr

Le restaurant est fermé le lundi midi, le mardi midi et le mercredi midi ainsi que le dimanche soir.

Menu : de 27 € à 54 € 2 salles - 108 couverts - terrasse

Notre site, bénéficiant d'une vue panoramique sur la campagne environnante, vous attend pour une pause épicurienne en famille ou entre amis.

Classé «Restaurant savoureux» par les Logis (le plaisir d'une cuisine tout en finesse), le chef a à cœur de mettre en valeur les produits du terroir et de proposer une cuisine locavore.
Hôtel *** et gîtes sur place.

© Le Saint-Cyr

© Le Saint-Cyr

© Le Saint-Cyr

© Le Saint-Cyr