Français
Anglais

DIJON Gourmand 2023

Le guide bourguignon
à déguster
sans modération

Offert par

DIJON l'Hebdo

KÜCHEN Spezialist

Le spécialiste de
la cuisine allemande

5 rue des Echoppes
21800 Quetigny
03 80 382 382

CUISINE
DRESSING
AMÉNAGEMENTS

PARTENAIRE
BORA

ÉDITO

Comme mise en bouche de ce magazine que, nous l'espérons, vous dévorerez, nous vous servons cette citation de Joël Robuchon : « On ne peut pas faire de cuisine si l'on n'aime pas les gens ! » Ce génie de la gastronomie – le chef le plus étoilé au monde, couronné, tout de même, « cuisinier du siècle » – savait de quoi il parlait… Aussi, plus qu'un guide des meilleurs établissements de la métropole, mais aussi, plus largement de la Côte-d'Or, c'est un véritable filtre d'amour que nous vous proposons. Qu'ils soient restaurateurs, cavistes, artisans-commerçants, producteurs… tous les professionnels à qui nous déroulons le tapis rouge (pardon la nappe) dans les pages suivantes n'ont de cesse de se démultiplier pour que vous passiez d'agréables moments gustatifs. Quel que soit ce que vous aimez, vous trouverez, par secteur, votre bonheur ! Que vous soyez d'ici ou d'ailleurs (d'où la traduction dans la langue de Shakespeare), vous découvrirez des lieux où vous en prendrez plein les yeux et les papilles. Et vous aurez, qui sait, vous aussi, une pensée pour la recette du cœur signée Joël Robuchon…
La rédaction

As an appetizer for this magazine, which we hope you'll devour, we offer you this quote from Joel Robuchon : « You can't cook if you don't like people ! » This gastronomic genius - the world's most starred chef, crowned « cook of the century » - knew what he was talking about… So, more than a guide to the best establishments in the metropolis, but also, more broadly, in the Côte-d'Or, it's a veritable love filter that we're offering you. Whether they're restaurateurs, wine merchants, artisans, producers… all the professionals we're rolling out the red carpet (sorry, the tablecloth) for in the following pages do their utmost to ensure that you have the time of your life. Whatever you like, you'll find what you're looking for ! Whether you're from here or there (hence the translation into English), you'll discover places to feast your eyes and taste buds. And, who knows, you too will have a thought for Joel Robuchon's recipe of the heart…

« ON NE PEUT PAS FAIRE DE CUISINE
SI L'ON N'AIME PAS LES GENS ! »
« YOU CAN'T COOK IF YOU DON'T LIKE PEOPLE ! »

Sommaire

Côté Halles ..... P. 12 à 31

Côté Antiquaires ..... P. 32 à 38

Côté Libération ..... P. 40 à 56

Côté Darcy-Grangier ..... P. 57 à 70

Côté République ..... P. 71 à 81

Côté Zola ..... P. 82 à 86

Côté Wilson ..... P. 87 à 89

Côté Nord ..... P. 90 à 99

Côté Est / Sud-Est ..... P. 101 à 112

Côté Route des Vins ..... P. 113 à 126

COUP DE ♥

LES JARDINS BY LA CLOCHE

UN LIEU UNIQUE OÙ LA BELLE GASTRONOMIE RESONNE !

Dans une immense et belle verrière, le restaurant bistronomique éveille d'emblée les sens. Ici l'art est omniprésent et l'on admire tantôt la salle à la vue imprenable sur le jardin verdoyant où trône l'œuvre de Richard Orlinski, clin d'œil à l'ours Pompon du jardin Darcy, tantôt l'assiette colorée préparée par le chef Aurélien Mauny. Ici tout est minutieusement pensé pour que rien ne cloche ! La carte met en avant la Bourgogne, son patrimoine artistique, ses produits du terroir et bénéficie d'ailleurs du label 100% Côte-d'Or. L'incontournable brunch dominical fait lui aussi des heureux depuis des années même s'il est recommandé de s'y prendre au plus tôt pour réserver une table. Entre amis, en famille ou pour un repas d'affaires, cette adresse est à partager sans modération et à ne pas mettre sous cloche !

A UNIQUE PLACE WHERE FINE GASTRONOMY RESONATES !

In a huge and beautiful glass roof, the bistronomic restaurant immediately awakens the senses. Here, art is omnipresent, and we admire both the dining room, with its breathtaking view over the verdant garden where Richard Orlinski's work is enthroned, a nod to the Pompon bear in the Darcy garden, and the colorful dishes prepared by chef Aurélien Mauny. Here, everything is meticulously thought out so that nothing goes wrong ! The menu highlights Burgundy, its artistic heritage and local produce, and has been awarded the 100% Côte-d'Or label. The unmissable Sunday brunch has been delighting diners for years, although it's advisable to reserve a table early. With friends, family or for a business meal, this is an address to be shared without moderation and not to be put under a bell !

Dijon Gourmand ♥

L'irrésistible déclinaison snacking à retrouver au Bar by La Cloche pour un moment gourmand et décontracté à toute heure de la journée.

14 PLACE DARCY
21000 DIJON
03 80 30 12 32

www.hotel-lacloche.fr/restaurant
Grand Hôtel La Cloche Dijon - MGallery
@grandhotellaclochemgallery

ELEGANT WINE AT 5 DEVOSGE STREET

*The Grand Hôtel La Cloche***** offers a refined extension to its range of services. Over the past two years, the boutique has established itself in the world of wine, offering a selection of 150 references, with bottles starting at 10€. Store manager Charles-Antoine Musitelli is proud to present the vast majority of Burgundy wines, which he knows down to the smallest detail, and speaks passionately about in order to help customers choose the right bottle for the right occasion. On the practical side, tasting takes place in an intimate space that pays homage to Burgundy winegrowing. Wood, a nod to oak barrels, is omnipresent, while black emphasizes elegance and the impressive 200-kilogram stone at the heart of the room symbolizes the limestone specificity of the Burgundy terroir. Here, perfection is at the service of wine, with an exceptional system that allows you to leave in two minutes with a bottle of white wine, champagne or crémant, at the ideal temperature to appreciate all its flavors. And to push the envelope even further, there's a range of accessories to help you appreciate each bottle to the full : wine glasses, decanters, corkscrews...*

5 RUE DEVOSGE
21000 DIJON

Ouverture du mardi au vendredi de 15h à 21h
Le samedi de 10h à 19h
Pratique : Parking de l'hôtel accessible

COUP DE ♥

20 BY LA CLOCHE

L'ÉLÉGANCE DU VIN AU N°5 DE LA RUE DEVOSGE

Voici l'écrin qui prolonge avec raffinement, les services proposés par le Grand Hôtel La Cloche*****. Depuis deux ans, la boutique s'est imposée dans le monde du vin en proposant une sélection de 150 références avec des bouteilles dès 10€. Le responsable de la boutique, Charles-Antoine Musitelli, est fier de présenter une très large majorité de crus bourguignons qu'il connaît dans les moindres détails et dont il parle avec passion pour aiguiller le choix vers LA belle bouteille adaptée à l'occasion. Côté pratique, la dégustation se passe dans un espace intimiste qui fait éloge à la bourgogne viticole. Le bois, clin d'œil aux fûts de chêne, est omniprésent, le noir souligne l'élégance et l'impressionnante pierre de 200 kilos qui trône au cœur de la pièce et qui symbolise la spécificité calcaire du terroir bourguignon. La perfection est ici au service du vin avec un système d'exception qui permet en deux minutes de repartir avec une bouteille de blanc, champagne ou crémant, à la température idéale pour en apprécier toutes ses saveurs.
Et pour pousser le bouchon encore plus loin, on découvre une gamme d'accessoires adaptés pour apprécier chaque bouteille à sa juste valeur : verres à vin, carafes, limonadiers...

Dijon Gourmand ♥

Un écran ludique plonge directement en 3D dans la parcelle du vin dégusté pour comprendre davantage toutes les subtilités des appellations.

BAMAGOTCHI

UN MARIAGE ENTRE CULTURE POP ET GASTRONOMIE

Dans ce nouveau bar à manger mixant terroir et culture pop, on vient 7J/7 profiter du cadre qui, au cœur de la Cité de la Gastronomie de Dijon, suscite la curiosité. Dès l'entrée et ce jusqu'au rooftop, la décoration est vitaminée : bornes d'arcade, chaises en bidons d'huile recyclés, tables en Rubik's cube, on se sent comme chez soi ! L'alléchante carte transporte directement dans un moment convivial gourmand où l'on hésite entre une planche à partager ou bien une pizza artisanale comme La Côte D'Or J'adore, jambon blanc de la P'tite Ferme de Poiseul, œufs de plein air de la Ferme du Pontot, pleurotes grises bio de Tanay, tomme fraîche ou encore la pizza L'Escargogo, escargots fermiers d'Hervé Menelot, beurre persillé maison, pleurotes, tomates cerises...et pour les bouches sucrées on flirte aussi avec le local avec le Pain d'épices du Chef au miel de Dijon et confiture de cassis de la ferme Fruirouge. Pour rester dans la lignée locavore on opte pour une bière artisanale de région ou un verre de « p'tit bonheur » en Bourgogne Chardonnay !

Dijon Gourmand

La pizza L'Escargogo

Crédit photo : ZOLAVISUEL

A BLEND BETWEEN POP CULTURE AND GASTRONOMY

In this new food bar blending local products and pop culture we can enjoy, 7 days a week, the setting, right in the heart of the international gastronomy center, that generate curiosity. From the entrance to the rooftop the decoration is enjoyable : arcades, chairs made of recycled oil cans, Rubik's cube tables, it feels like home ! The tempting menu brings us in a convivial and gourmet moment where we can't decide between an assortment of meat and cheese to share or a homemade pizza like La Côte d'Or J'adore made of cooked ham from La P'tite Ferme de Poiseul, free range eggs from La Ferme du Pontot, grey bio oyster mushrooms from Tanay, fresh tomme or even the pizza L'Escargogo made of Hervé Menelot's farmer snails, homemade parsley butter, oyster mushrooms, cherry tomatoes... and for the sweet fans we can swing between the local Pain d'épices du Chef (gingerbread) made with some honey from Dijon and black-currant jam from the Fruirouge farm. To stay in a local process we can select a regional craft beer or a glass of Burgundy Chardonnay, the « p'tit bonheur ».

CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN
3 RUE DU FAUBOURG RAINES
21000 DIJON

03 45 34 39 60

DÉCOUVERTE
DIJON GOURMAND

À la Cité de Dijon

GOÛTEZ
EXPLOREZ
PARTAGEZ

©Wecklele François

Expositions
Patrimoine
Ateliers
Cinéma
Boutiques
Restaurants

citedelagastronomie-dijon.fr

CITÉ
INTERNATIONALE DE LA
GASTRONOMIE
& DU VIN

Côté Halles

1. MONSIEUR SAUMON
2. MAISON CHENU
3. RACHEL LECLERC
4. POISSONNERIE BOULONNAISE
5. O MAQUIS CORSE
6. CHARCUTERIE DEGRACE
7. MAC CALLAGHAN
8. SPEAKEASY
9. GINA
10. GRILL AND COW
11. LES 3 BURES
12. CASEIRO PAR FADO A MESA
13. COMPTOIR DE SOSO
14. PIERRE HUBERT
15. VERSION LATINE
16. CHEZ MES SOEURS
17. SPUNTINO PORTE D'ITALIE
18. CHEZ LÉON

Au bonheur des Halles

Crédit photo : Philippe Bornier / Ville de Dijon

Vos Halles gourmandes sont ouvertes
les mardis, vendredis et samedis en intérieur
et extérieur de 7 heures à 13h30.
Et c'est aussi le jeudi !

Dijon

MONSIEUR SAUMON

DE LA MER À LA TERRE

5 ans déjà, qu'Éric Léger remplit les paniers des habitués des Halles centrales avec des charcuteries et des salaisons régionales à l'enseigne « Au Cochon qui Fume » à la grande satisfaction des amoureux des jambons crus du Morvan et autres filets mignons fumés... Assurément ils apprécient le développement de l'étal consacré à la charcuterie, avec notamment une très belle gamme de saucissons artisanaux des Monts du Lyonnais, car l'excellence et la qualité sont en chacun des produits. Ce passionné des salmonidés depuis près de 4 décennies est d'abord reconnu pour travailler le saumon d'Écosse et la truite du Jura. En effet « Monsieur Saumon » est le roi du fumage. Tout commence par la sélection de son poisson auprès de ses fournisseurs historiques, se poursuit par la maîtrise du découpage, du filetage à la main, et (très important) par le salage au sel sec. Le fumage à froid au bois de hêtre apporte à ses fines tranches de saumon fumé un intense et subtil goût sans pareil. Chez Éric Léger, si saumon et cochon riment, c'est, au-delà de l'homophonie, surtout par l'excellence des produits et leur sapidité.

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Dijon Gourmand

L'atelier découverte à l'art du fumage de filet de saumon (certification CPF en cours).

FROM SEA TO LAND

For 5 years now, Eric Leger has been filling the baskets of Halles Centrale regulars with regional charcuterie and cured meats under the « Au Cochon qui Fume » banner, to the great satisfaction of lovers of Morvan cured hams and other smoked filet mignons... And they're sure to appreciate the development of the charcuterie stall, featuring a fine range of artisanal sausages from the Monts du Lyonnais, because excellence and quality are in every product. This salmonid enthusiast has been renowned for nearly 4 decades for his work with Scottish salmon and Jura trout. Indeed, « Monsieur Saumon » is the king of smoking. It all starts with the selection of his fish from historic suppliers, followed by mastery of cutting and filleting by hand, and (very importantly) salting with dry salt. Cold smoking with beech wood gives these thin slices of smoked salmon an intense, subtle flavor that's second to none. At Eric Leger, if salmon and pork rhyme, it's not just because of the homophony, but above all because of the excellence of the products and their sapidity.

HALLES CENTRALES
21000 DIJON
06 87 60 97 60

1
COTÉ HALLES

MAISON CHENU

NOTRE MÉDAILLE D'OR

2
COTÉ HALLES

Voilà bientôt 3 ans que Julien Carrelet apporte sa bonne humeur sous les Halles Centrales de Dijon. Sourire garanti mais pas uniquement puisque c'est aussi une passion et un savoir-faire qui sont mis au service de la satisfaction du client. Les habitués de l'étale de la boucherie charcuterie apprécient les délicieuses spécialités : rosette médaillée d'or, jambon persillé, pâté en croute, viandes marinées maison... Si la qualité est au rendez-vous des papilles, c'est que les pièces de viandes sont minutieusement sélectionnées auprès de producteurs locaux sans compter que le bœuf et l'agneau sont achetés sur pied dans la région ! Et si vous manquez d'idée pour vos recettes de charolaise, volaille de Bresse AOC, ou pigeon... la délicieuse équipe vous conseillera avec plaisir !

RUE QUENTIN
HALLES CENTRALES
21000 DIJON
03 80 30 54 92
www.boucherie-chenu.com
Boucherie Chenu

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Dijon Gourmand

Le jeudi matin,
livraison à domicile sur Dijon
et son agglomération.

OUR GOLD MEDAL

Julien Carrelet has been bringing his good humor to Dijon's Halles Centrales for nearly 3 years now. Always smiling, he puts his passion and know-how at the service of customer satisfaction. Regulars at the butcher's and charcuterie appreciate the delicious specialities: gold medal-winning rosette, parsley ham, pâté en croute, homemade marinated meats, etc. The quality is there : the pieces of meat are meticulously selected from local producers, the beef and lamb are bought in the region ! And if you lack ideas for your Charolais recipes, Bresse AOC poultry, or pigeon... the friendly team will be happy to advise you !

RACHEL LECLERC

L'AILE OU LA CUISSE ?

C'est une institution des Halles centrales particulièrement prisée des Dijonnais. Non sans raison, car cette entreprise familiale dispose d'un savoir-faire éprouvé pour sélectionner les meilleurs lapins et volailles élevés en plein air.
D'autant que l'accueil si aimable de Rachel et son équipe s'accompagne de suggestions et conseils précieux pour préparer, cuisiner et déguster : volailles ou lapins, découpes, produits travaillés et marinés, œufs de plein air et autres ballotins de pintade forestiers ou au lard et thym, savoureuses saucisses de poulet et veau, pâtés en croûte de pintade ou poulet, et encore andouillettes de canard... On n'en finirait pas de décliner la gamme des produits frais régionaux proposée par Rachel. Ici on cède à la tentation sans remords.

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Dijon Gourmand

La livraison à domicile sur demande le mardi ou le jeudi après-midi.

WING OR THIGH ?

This Halles Centrale institution is particularly popular with Dijon residents. Not without good reason, since this family-run business has proven expertise in selecting the best free-range rabbits and poultry. What's more, Rachel and her team's friendly welcome is matched by invaluable suggestions and advice for preparing, cooking and tasting : poultry or rabbit, cuts, processed and marinated products, free-range eggs and other ballotins of guinea fowl with bacon and thyme, tasty chicken and veal sausages, guinea fowl or chicken pies, and duck andouillettes... Rachel's range of fresh regional products is endless. Here, we give in to temptation without remorse.

RACHEL
MAISON JOLY-BADOS
HALLES CENTRALES
21000 DIJON

Les matins de marché : **03 80 54 22 17**
Les autres jours : **03 80 35 05 06**
Pour toute commande : **06 31 03 27 77**

3
CÔTÉ HALLES

POISSONNERIE BOULONNAISE

LA MER QU'ON VOIT DANSER...

4
COTÉ HALLES

HALLES DE DIJON
LES JOURS DE MARCHÉ
06 25 76 17 20
07 72 23 42 84

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Installée depuis 2016 au milieu des Halles, La Poissonnerie Boulonnaise a changé d'emplacement pour s'amarrer encore plus solidement à l'extrémité du bâtiment historique, côté rue Musette. Les capitaines de ce beau navire du commerce dijonnais, Fabrice Routier et Sébastien Brucker travaillent en étroite collaboration avec La Marée Boulonnaise et cela leur permet de proposer exclusivement de la pêche en direct du port de Boulogne-sur-Mer. Côté coquillage, c'est principalement du côté de Cancale que l'entreprise s'approvisionne, avec des produits d'exception tout au long de l'année. La Poissonnerie Boulonnaise ne s'arrête pas à la vente de poissons : elle les transforme pour proposer chaque jour une large gamme de plats confectionnés dans ses cuisines : rillettes de crabe aux noix, rillettes aux deux saumons, persillé de saumon, gravlax...

Dijon Gourmand

La qualité des produits et les précieux conseils pour les cuisiner.

THE SEA WE SEE DANCING...

Established in 2016 in the middle of Les Halles, the Poissonnerie Boulonnaise has changed its location to be even more firmly anchored at the end of the historic building on Musette Street. The captains of this fine ship of Dijon commerce, Fabrice Routier and Sebastien Brucker, work in close collaboration with La Marée Boulonnaise, enabling them to offer only fish direct from the port of Boulogne-sur-Mer. As for shellfish, the company sources mainly from Cancale, offering exceptional products all year round. The Poissonnerie Boulonnaise doesn't stop at selling fish : it processes them to offer a wide range of dishes made in its kitchens every day : crab rillettes with walnuts, rillettes with two types of salmon, salmon persillé, gravlax...

Ò MAQUIS CORSE

LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS CORSES

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Dijon Gourmand

L'apéritif incontournable du samedi midi à la Buvette du Marché avec les planches apéritives.

Sous les Halles de Dijon, vous pouvez, les jours de marché (mardi, jeudi, vendredi et samedi matin), acheter des produits frais et de saison de qualité : charcuterie, fromage, vin, bière, spiritueux, huile d'olive, confiseries et confitures... sélectionnés chez les meilleurs producteurs de Corse Occidentale par deux passionnés de la gastronomie de l'Île de beauté, Erika et Vincent qui proposent également une savoureuse gamme de produits biologiques. L'enseigne s'est aussi développée, à deux pas, dans un second local situé 27 rue Jean-Jacques Rousseau où il est possible, du mardi au samedi de 10h à 19h30, de petit-déjeuner, de prendre l'apéritif, de consommer de délicieux plats corses au déjeuner ou de bruncher un dimanche par mois. Les amateurs de voyage gastronomique seront comblés !

THE CORSICAN PRODUCTS SPECIALIST

Under Les Halles de Dijon, on market days (Tuesday, Thursday, Friday and Saturday mornings), you can buy fresh, seasonal, quality produce : charcuterie, cheese, wine, beer, spirits, olive oil, confectionery and jams... selected from the best producers on Corsica Occidentale by Erika and Vincent, who are passionate about the island's gastronomy and also offer a tasty range of organic products. The store has also expanded to a second location a stone's throw away, at 27 Jean-Jacques Rousseau Street, where you can enjoy breakfast, aperitifs, delicious Corsican dishes at lunchtime or brunch one Sunday a month, from Tuesday to Saturday, 10am to 7:30pm. Lovers of gourmet travel will be delighted !

HALLES CENTRALES
27 RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU
21000 DIJON

06 42 12 27 91
omaquiscorse.fr

O maquis Corse
@omaquiscorse

5
CÔTÉ HALLES

CHARCUTERIE DEGRACE

SAVOIR-FAIRE PUR PORC !

6
COTÉ HALLES

LES HALLES DE DIJON

LABORATOIRE
6 ALLÉE DU BREUIL
21800 CHEVIGNY-SAINT-SAUVEUR
03 80 71 39 53

C'est une entreprise qui a vu le jour à la période de l'entre deux guerres et qui depuis 2004 est entre les mains d'un amoureux des bons petits plats, encore plus quand ils sont avec du porc. Et pour cause, sur les étals de Frédéric Proprin, le cochon est dans tous ses états avec sa charcuterie traditionnelle basée sur la viande de porc en provenance de producteurs de Franche-Comté. Tantôt dans son laboratoire à Chevigny-Saint-Sauveur tantôt à chouchouter ses habitués sous les Halles de Dijon, l'équipe Degrace propose les jambons à la tranche, le traditionnel jambon persillé (délicieux selon les fidèles !), les assortiments de saucisses et grillades, les salades variées, la terrine maison à l'ancienne... sans oublier la suggestion changeante de plats préparés à base de viande ou poisson pour varier le menu des clients. On vous le dit, ici on vit d'amour et de cochon !

Dijon Gourmand

La belle gamme de saucisses et de viandes à griller.

PURE PORK KNOW-HOW !

The company, which was founded between the two world wars, is in the hands of a lover of good food since 2004, especially when it comes to pork. And for good reason, on Frédéric Proprin's shelves, the pig is in all its forms with his traditional charcuterie based on pork from Franche-Comté producers. Sometimes in its laboratory in Chevigny-Saint-Sauveur, sometimes pampering its regulars in the Halles de Dijon, the Degrace team offers ham by the slice, the traditional marbled ham (delicious according to the faithful !), assorted sausages and grilled meats, various salads, homemade terrine... without forgetting the changing suggestion of dishes prepared with meat or fish to vary the menu of the customers. We tell you, here we live on love and pigs !

MAC CALLAGHAN

DES AIRS DE CAMDEN TOWN FACE AUX HALLES

Situé en plein cœur de la ville sur la place du Marché, le Mac Callaghan, pub anglo-saxon cosmopolite, n'est plus à présenter. Tables en bois, lumières tamisées, briques rouges... dijonnais et dijonnaises se retrouvent ici autour de Pintes de Guinness, de bières rouges fruitées et autres cocktails qu'ils accompagnent de bagels, burgers ou traditionnels fish and chips so british, le tout devant un match de rugby sur écran géant ! Se retrouver après le travail entre amis ou entre collègues voici une tradition typiquement britannique que nous sommes fiers de reproduire dans la capitale des ducs de Bourgogne dans ce lieu de rencontre par excellence. On y passe toujours un joyeux moment de convivialité et de discussion dans une extraordinaire fusion des classes. God save the Pub !

Crédit photo : CHRISTOPHE FOUQUIN

Dijon Gourmand

Happy Hour à la mode anglo-saxone tous les jours de 18h à 20h.

A TOUCH OF CAMDEN TOWN AT LES HALLES

Located in the heart of the city on the Place du Marché, the Mac Callaghan, a cosmopolitan Anglo-Saxon pub, needs no introduction. Wooden tables, subdued lighting, red bricks... the people of Dijon gather here for pints of Guinness, fruity red beers and other cocktails, accompanied by bagels, burgers or traditional British fish and chips, all in front of a rugby match on a giant screen ! Getting together after work with friends or colleagues is a typically British tradition, and one we're proud to reproduce in the capital of the Dukes of Burgundy in this meeting place par excellence. It's always a joyous time of conviviality and discussion, with an extraordinary fusion of classes. God save the Pub !

8 RUE BANNELIER
21000 DIJON
03 80 30 82 46
7J/7

7
CÔTÉ HALLES

LE SPEAKEASY

L'ART DE RECEVOIR EN TOUTE ÉLÉGANCE ET GOURMANDISE

8
COTÉ HALLES

14 RUE QUENTIN
21000 DIJON
03 80 42 15 36
7J/7

À l'origine, un speakeasy était un bar clandestin américain où les clients devaient « parler doucement » au comptoir, prohibition oblige. N'ayez crainte, le bar restaurant situé place du marché s'inscrit quant à lui dans la pure légalité et vous pourrez passer commande à gorge déployée. Dans un décor à la fois chic et décontracté, le Speakeasy est un établissement somptueux où il est bon de venir déjeuner ou dîner en semaine ou en week-end.
Attaché à l'histoire et au terroir, le Speakeasy a pour marque de fabrique les spécialités bourguignonnes. Les escargots côtoient sur la carte les œufs pochés à l'époisses. En dessert, la couleur du pavé bourguignon, pain d'épices imbibé au marc de Bourgogne et glace cassis, se marie à merveille avec les tentures murales en velours d'un rouge profond. Une chose est sûre : les Dijonnais s'y sentent et y mangent bien !

Crédit photo : CHRISTOPHE FOUQUIN

Dijon Gourmand

L'incroyable carte de Luxury Cocktails avec ou sans alcool, reprenant les meilleurs classiques du genre.

THE ART OF ELEGANT, GOURMET ENTERTAINING

Originally, a speakeasy was an American underground bar where customers had to « speak down » at the counter, because of prohibition. Don't worry, the bar-restaurant located on the Halles of Dijon is purely legal and you can order with a full throat. In a decor chic and relaxed, the Speakeasy is a sumptuous establishment where it is good to come for lunch or dinner during the week or on weekends. Attached to the history and the region, the Speakeasy has as a trademark the Burgundian specialities. Snails are on the menu next to poached eggs with epoisses. For dessert, the color of the pavé bourguignon, gingerbread soaked in marc de Bourgogne and blackcurrant ice cream, blends perfectly with the deep red velvet wall hangings. One thing is sure : the people of Dijon feel and eat well here !

GINA

LE VRAI GOÛT DE L'ITALIE À DIJON

Crédit photo : CHRISTOPHE FOUQUIN

Entre collègues au déjeuner, en famille ou entre amis au dîner... toutes les occasions sont bonnes de venir déguster les classiques mais non moins délicieuses « pâtes carbo » ou « pâtes bolo » de chez Gina. Les avantages sont nombreux : des plats consistants et abordables, une décoration travaillée, une ambiance joviale qui nous rappelle les trattorias italiennes. Notre coup de cœur estival : les ravioles du moment accompagnées d'un spritz en apéritif. En plus, chez Gina « tout est à vendre sauf le personnel » ! Des produits d'épicerie fine en vente sont disséminés sur les deux étages du restaurant pour ceux qui voudraient rapporter un fragment de la botte italienne chez eux.

Dijon Gourmand

Faire une pause sucrée les jours de marché en terrasse et hésiter entre un ristretto ou une glace italienne artisanale parmi les 21 parfums au choix...

THE REAL TASTE OF ITALY IN DIJON

With colleagues at lunch, with family or friends at dinner... any occasion is good to come and taste the classic but no less delicious « carbo pasta » or « bolo pasta » from Gina. Many advantages : hearty and affordable dishes, a sophisticated decor and a jovial atmosphere that reminds us of Italian trattorias. Our summer favorite : the ravioli of the moment accompanied by a spritz as an aperitif. What's more, at Gina's « everything is for sale except the staff » ! Delicatessen products for sale are scattered throughout the two floors of the restaurant for those who would like to take a piece of the Italian boot home.

18 RUE ODEBERT
21000 DIJON
03 80 30 68 06
7J/7

9
COTÉ HALLES

GRILL & COW

L'AMOUR DE LA BÊTE

10
CÔTÉ HALLES

Sous le nom de Grill & Cow, on vous présente une adresse authentique pour tous les amateurs de viandes et grillades ! Une institution autour des Halles de Dijon avec son atmosphère chic et baroque où la carte traditionnelle affiche de belles pièces comme une somptueuse entrecôte de Galice au petit goût de noisettes torréfiées, des suggestions exclusives à l'instar de la prestigieuse noix d'entrecôte japonaise ou encore d'un carré de veau tigré corse a accompagné d'un Bourgogne rond et puissant à tarif doux !
Pas envie de viande ? La carte fait hésiter entre de belles saveurs telles cette burrata des Pouilles sur tomates cerises, graines torréfiées et crumble de pesto ou ce tartare de thon rouge yuzu. À faire rougir de plaisir !

2 RUE CLAUDE RAMEY
21000 DIJON
03 80 50 05 88
restaurant-grillandcow.com

7J/7
12h/14h, 19h/22h30
vendredi et samedi
jusqu'à 23h

Crédit photo : CHRISTOPHE FOUQUIN

Dijon Gourmand

L'emblématique épée de viandes mixte accompagnée de sauce et garniture selon ses envies.

THE LOVE OF THE BEAST

Under the name Grill & Cow, we present an authentic address for all meat and grill lovers ! An institution around Les Halles de Dijon, with its chic, baroque atmosphere, the traditional menu features fine cuts such as a sumptuous Galician entrecôte with a hint of roasted hazelnuts, exclusive suggestions such as the prestigious Japanese entrecôte or a Corsican tiger veal rack accompanied by a round, powerful Burgundy at a low price ! Not in the mood for meat ? The menu offers a choice of flavors, such as Pugliese burrata on cherry tomatoes, roasted seeds and pesto crumble, or red tuna tartare with yuzu. To make you blush with pleasure !

LES 3 BURES

L'ADRESSE QUI NOUS FAIT FONDRE

Que les fondus de fondue se rassurent, leur plat favori est à la carte des 3 Bures toute l'année, même l'été ! Vous l'aurez compris, le fromage (et le bon !) n'est pas réservé aux seuls montagnards. Avec ce restaurant de la rue Bannelier, c'est la montagne qui vient à Dijon. Pour ceux qui souhaiteraient plus rafraîchissant et léger que la non moins exquise tarte tatin d'endives caramélisées au camembert, nous vous suggérons le tartare à la tome des Vosges et la salade géante au chèvre chaud. Les bières de Chartreuse (blonde, rousse, genépis, myrtille) suffiront à agrémenter subtilement vos assiettes fromagères.

Crédit photo : CHRISTOPHE FOUQUIN

Dijon Gourmand

Le saviez-vous ? Contenant de l'eau des glaciers du Mont-Blanc les bières du Mont-Blanc, proposées aux 3 Bures portent bien leur nom.

THE ADDRESS THAT MAKES US MELT

Fondue lovers can rest assured, their favorite dish is on the 3 Bures menu all year round, even in summer! You get it, cheese (and the good one !) is not reserved for mountain dwellers only. With this restaurant in rue Bannelier, the mountains come to Dijon. For those who would like something more refreshing and lighter than the no less exquisite tarte tatin of caramelized endive with Camembert, we suggest the tome des Vosges tartare and the giant warm goat cheese salad. Chartreuse beers (blonde, rousse, genepi, blueberry) will subtly enhance your cheese plates.

12 RUE BANNELIER
21000 DIJON
03 45 43 73 56
7J/7

11
CÔTÉ HALLES

CASEIRO PAR FADO A MESA

12 CÔTÉ HALLES

SPÉCIALITÉS IBÉRIQUES ET ÉPICERIE FINE

Crédit photo : ZOLAVISUEL

RUE MUSETTE
21000 DIJON

Ouvert mardi, vendredi, samedi (jours de marché)

Déjà huit ans que les amoureux des saveurs portugaises connaissent Fado a Mesa, ce comptoir portugais moderne du quartier Jean-Jacques Rousseau. C'est aussi à l'angle de la rue Musette et des Halles de Dijon que Céline et Victor prolongent leur amour pour les spécialités ibériques avec une épicerie fine pas plus large qu'un couloir.
Les propriétaires mettent un point d'honneur à rencontrer chacun des fournisseurs et à partager leurs histoires en faisant découvrir leurs produits de qualité. Envie de goûter le meilleur du Portugal ? On vous conseille la morue coupée sur place, le vin de Porto de la « Quinta Seara d'Ordens », le miel bio de châtaignier, de bruyère ou de lavande maritime « Santa Maria » ou encore l'huile d'olive Sao Xisto du Douro... Un emplacement idéal à deux pas du marché où l'on retrouve l'essentiel de la péninsule ibérique (comme les chorizos artisanaux ou le Pata Negra 100% Bellota), mais pas que... Fruits secs et olives AOP (Nyons, Kalamata, Castelvetrano, Lucques...) trônent fièrement sur les étals.

Dijon Gourmand

Découvrir les produits coups de cœur 100% portugais choisis par Céline et Victor directement chez les producteurs.

IBERIAN SPECIALITIES AND DELICATESSEN

For eight years now, lovers of Portuguese flavors have known Fado a Mesa, this modern Portuguese counter in the Jean-Jacques Rousseau district. It's also on the corner of Rue Musette and Les Halles de Dijon that Céline and Victor extend their love of Iberian specialties with a delicatessen no wider than a corridor. The owners make it a point of honor to meet each of their suppliers and share their stories as they showcase their quality products. Want to taste the best of Portugal ? We recommend cod cut on the spot, Port wine from the « Quinta Seara d'Ordens », organic chestnut, heather or maritime lavender honey from « Santa Maria » or Sao Xisto olive oil from the Douro...An ideal location just a stone's throw from the market, where you'll find the essentials from the Iberian Peninsula (such as artisan chorizo or 100% Bellota Pata Negra), but not only... Dried fruit and PDO olives (Nyons, Kalamata, Castelvetrano, Lucca...) proudly take pride of place on the stalls.

COMPTOIR DE SOSO

UNIQUE ET... GOURMAND !

Dijon Gourmand

Le sourire et
le professionnalisme de
Sonia qui vous fera toujours
passer un moment unique.

Le concept est unique et particulièrement original dans la capitale de la gastronomie. Sonia Michel a développé le premier comptoir de rue au sein duquel vous pouvez vous régaler avec des produits toujours frais et de saison. Ayant les circuits courts inscrits dans son ADN, elle se fournit auprès des artisans du marché des Halles tout proche. Mais elle ne cultive pas seulement l'excellence pour la charcuterie ou les fromages, elle est une référence aussi pour tout ce qui concerne les fruits de mer. Goûter ses huîtres acquises directement auprès des ostréiculteurs, son carpaccio de Saint-Jacques, ses fritures ou bien ses poulpes et vous comprendrez. La carte des vins, faisant la part belle à la Bourgogne (comme il se doit) mais pas seulement, est tout autant à déguster. Le Comptoir de Soso est à la fois unique... et gourmand à souhait !

UNIQUE AND... DELICIOUS !

The concept is unique and particularly original in the capital of gastronomy. Sonia Michel has developed the first street counter where you can treat yourself to fresh, seasonal produce. With short supply chains in her DNA, she buys from artisans at the nearby Halles market. But it's not just charcuterie and cheeses that are top-notch, it's seafood too. Taste the oysters purchased directly from the oyster farmers, the scallop carpaccio, the fried fish or the octopus and you'll understand. The wine list, with its emphasis on Burgundy (as it should be) but not only, is just as much to be savored. Le Comptoir de Soso is both unique... and delicious !

LES HALLES DE DIJON
2 BIS RUE CLAUDE RAMEY
07 69 31 37 06

www.lecomptoirdesoso.com - Le Comptoir de Soso
Ouvert les jours de marché : Lundi, jeudi et vendredi à partir de 18h30
Samedi toute la journée à partir de 11h30

13
CÔTÉ HALLES

PIERRE HUBERT

DES PÂTISSERIES... GRANDS CRUS

14
CÔTÉ HALLES

BOUTIQUE CENTRE-VILLE
31 RUE DES GODRANS
21000 DIJON
03 80 54 94 22

KIOSQUE C/C TOISON D'OR
21000 DIJON
03 80 43 29 41

ATELIER ET BOUTIQUE
10 RUE DOCTEUR STEIN
21000 DIJON
03 80 73 17 08

Il a implanté un verger dans son atelier afin de pouvoir exploiter ses propres fraises, framboises ou encore herbes aromatiques : c'est dire si ce chef pâtissier a les produits locaux et de saison inscrits tout en haut dans ses recettes ! Nul besoin de le présenter tellement il régale depuis plus de 10 ans les Dijonnais. Nous parlons bien évidemment de Pierre Hubert dont les macarons, les pâtisseries fines mais aussi les chocolats ne laissent personne indifférent. Testez les tartes américaines de ce pro de la cacahuète, son baba bocal (notre préféré !) ou son gâteau Darcy (pour ne citer qu'eux), vous en prendrez plein les yeux et les papilles. Explosion de saveurs garantie ! Avec la créativité chevillée au corps, ce passionné, qui travaille avec le cœur, vous entraîne toujours dans une belle dégustation gourmande. Avec ses pâtisseries... grands crus !

Dijon Gourmand

Comme tout bon pâtissier,
Pierre Hubert excelle dans
le pâté en croûte. Un délice...

PASTRIES... GRANDS CRUS

He has set up an orchard in his workshop so that he can grow his own strawberries, raspberries and aromatic herbs : that's how much this pastry chef puts local, seasonal produce at the top of his recipes ! No need to introduce him, he's been delighting the people of Dijon for over 10 years. We're talking, of course, about Pierre Hubert, whose macaroons, fine pastries and chocolates leave no one indifferent. Try this peanut expert's American tarts, his baba bocal (our favorite !) or his Darcy cake (to name but a few), and you'll be sure to feast your eyes and taste buds. Flavor explosion guaranteed ! With his creativity firmly anchored in his body, this enthusiast, who works from the heart, always leads you into a gourmet tasting experience. With his pastries... grands crus !

VERSION LATINE

LA MEILLEURE VERSION DE L'ITALIE À DIJON !

Dijon Gourmand

Avis aux amateurs :
irrésistible supplément burrata
à ajouter sur toutes les pizzas !

Ouverte en 1988, Version Latine est la plus ancienne pizzeria du quartier des halles de Dijon. Décorée telle une trattoria, cette adresse séduit les amateurs de cuisine italienne avec une carte, réelle ode à la cuisine de la botte : penne à la burrata, tomates et basilic, spaghettis à l'italienne avec ses succulentes saveurs d'huile d'olive, ail, tomates séchées, jambon fumé speck des dolomites et roquette ou encore la délicieuse version locale avec une pizza aux escargots. Fidèle à la tradition, la pâte à pizza est faite maison avec une farine 100% Côte-d'Or du Moulin du Foulon à Arnay-Sous-Vitteaux, Minoterie artisanale. Côté cave, André, le maître des lieux prend plaisir à sélectionner régulièrement de nouvelles pépites à accorder aux saveurs italiennes, plaisir honoré avec un Chianti de Toscane, un Montepulciano des Abruzzes ou encore un Monte Pietroso de Sicile ! Buon appetito !

THE BEST VERSION OF ITALY IN DIJON !

Opened in 1988, Version Latine is the oldest pizzeria in the Halles district of Dijon. Decorated like a trattoria, this address seduces lovers of Italian cuisine with a menu that is a real ode to the cuisine of the boot : penne with burrata, tomatoes and basil, Italian-style spaghetti with its succulent flavors of olive oil, garlic, sun-dried tomatoes, dolomite speck smoked ham and arugula, or the delicious local version with snail pizza. True to tradition, the pizza dough is homemade with 100% Côte-d'Or flour from Moulin du Foulon in Arnay-Sous-Vitteaux, a traditional flour mill. As for the cellar, André, the owner, takes pleasure in regularly selecting new nuggets to pair with Italian flavors, a pleasure honored with a Chianti from Tuscany, a Montepulciano from Abruzzo or a Monte Pietroso from Sicily ! Buon appetito !

16 RUE ODEBERT
21000 DIJON
03 80 30 06 12

www.versionlatine.com
Version Latine

15
COTÉ HALLES

CHEZ MES SŒURS

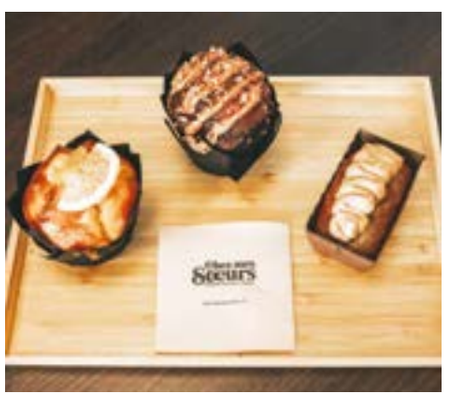
LA PASSION DES SAVEURS À TRAVERS UNE CUISINE SAINE ET DÉLICIEUSE

16
CÔTÉ HALLES

Si vous êtes à la recherche d'une expérience culinaire saine et nomade à Dijon, ne cherchez pas plus loin que Chez mes Sœurs. Des plats faits maison avec amour, un engagement envers des ingrédients de qualité et un esprit de gourmandise, laissent un souvenir gustatif sans pareil. Du petit déjeuner avec un Açaï bowl, crème d'Açaï, baie Brésilienne, banane, granola maison, fruits frais, crème de cacahuète maison, graine de chia, coco râpée... au bowl TânAn avec effiloché de bœuf cuit vapeur 6h, salade, vermicelle de blé, sauce saté, pickles d'oignon rouge et cacahuètes... en passant par un thé frappé ou un latte machiatto... on se laisse séduire à chaque moment de la journée par cette charmante adresse tout proche de l'Église Notre-Dame à Dijon, animé par la passion des ces trois sœurs pour la cuisine saine et délicieuse.

3 RUE MUSETTE
21000 DIJON
03 80 44 19 13
www.chezmessoeurs.fr
@chezmessoeurs

Du mardi au samedi :
de 8h30 à 18h



Crédit photo : ZOLAVISUEL

Dijon Gourmand

Le service traiteur fait maison
et sur-mesure, entre saveurs
et présentation soignée,
pour toutes les belles occasions.

A PASSION FOR FLAVOUR THROUGH DELICIOUS AND HEALTHY COOKING

If you're looking for a healthy, nomadic dining experience in Dijon, look no further than Chez mes Sœurs. Homemade dishes made with love, a commitment to quality ingredients and a spirit of indulgence, leave a taste memory like no other. From breakfast with an Açaï bowl, Açaï cream, Brazilian berry, banana, homemade granola, fresh fruit, homemade peanut cream, chia seeds, shredded coconut... to a TânAn bowl with 6-hour steamed beef shreds, salad, wheat vermicelli, satay sauce, red onion pickles and peanuts... not forgetting an iced tea or a latte machiatto... this charming address, close to Dijon's Notre-Dame Church, is sure to tempt you at any time of day, driven by the three sisters' passion for healthy, delicious food.

SPUNTINO PAR PORTE D'ITALIE

DELIZIA

Les Dijonnais connaissent bien le traiteur Mario qui préside aux destinées de Porte d'Italie, depuis 28 ans rue des Godrans, avec la bénédiction de tous les amateurs de produits et plats transalpins préparés à l'arrière de la boutique dans un laboratoire rutilant. Ils ont désormais le plaisir de franchir la porte du traiteur pour rejoindre « Spuntino par Porte d'Italie » la trattoria que Mario aidé de son fils Vincent et son équipe ont ouverte il y a quelques semaines. Spuntino, c'est littéralement « les encas à l'italienne ». Autant dire qu'on se régale d'une restauration authentiquement italienne, de pasta fraîches du moment, de salades, d'antipasti et de Dolci précédés d'un spritz ou d'autres cocktails italiens et suivis d'une grappa ou d'un limoncello. La petite carte des vins de la péninsule est soigneusement conçue. Ici tout est fait maison dans une cuisine ouverte sur les 30 places de la belle terrasse comme sur les 20 places intérieures.

Dijon Gourmand

Le savoureux café napolitain Borbone.

DELIZIA

The people of Dijon are well acquainted with Mario, the caterer who has presided over the destiny of Porte d'Italie for 28 years on rue des Godrans, with the blessing of all lovers of transalpine products and dishes prepared at the back of the store in a gleaming laboratory. Now, they have the pleasure of walking through the caterer's door to « Spuntino par Porte d'Italie », the trattoria that Mario, with the help of his son Vincent and his team, opened a few weeks ago. Spuntino literally means « Italian snacks ». In other words, you can enjoy authentic Italian food, fresh pasta of the moment, salads, antipasti and dolci preceded by a spritz or other Italian cocktail and followed by a grappa or limoncello. The small wine list of the peninsula is carefully designed. Here, everything is homemade in a kitchen open to both the 30-seat terrace and the 20-seat interior.

22 RUE DES GODRANS
21000 DIJON
03 80 49 83 90

Restauration le midi du Mardi au Samedi

17
COTÉ HALLES

CHEZ LÉON

LE GOÛT DE LA TRADITION

18
COTÉ HALLES

20 RUE DES GODRANS
21000 DIJON
03 80 50 01 07
www.restochezleon.fr

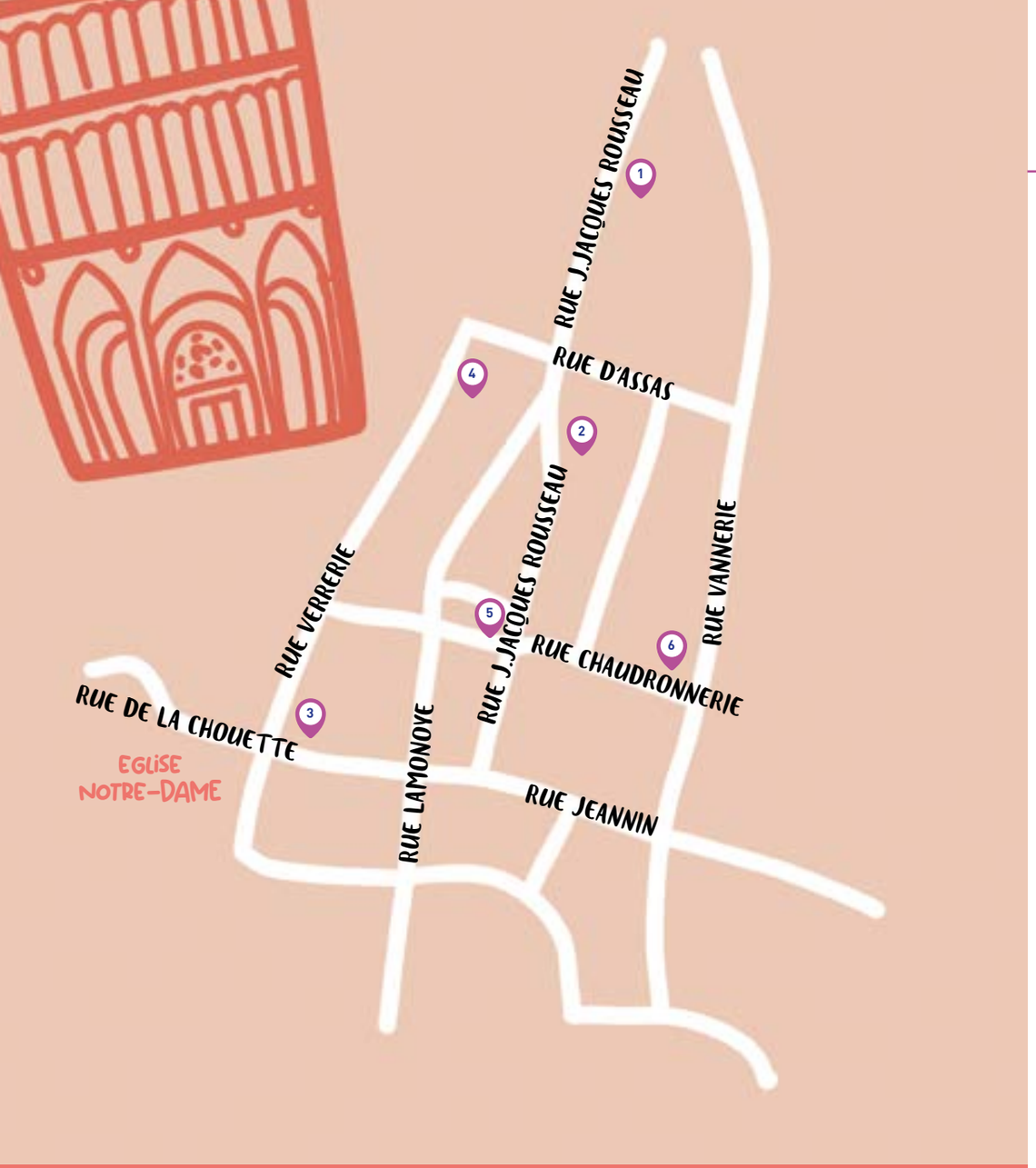
Une adresse prisée des Dijonnais, à deux pas des Halles, qui aiment son esprit bouchon, sa cuisine bourguignonne généreuse, l'excellent rapport qualité prix de ses menus du midi comme du soir et sa situation privilégiée face au parc de la Banque de France et ses toits vernissés. Tout est réuni pour passer un excellent moment en famille ou entre amis, car l'accueil de Camille Cordelet et de son équipe est à l'image de leur cuisine... authentique, sincère, chaleureux ! Vous apprécierez une cuisine maison privilégiant les produits frais de qualité et de saison du terroir. La tradition a du bon quand il s'agit d'exalter les papilles et la cave régionale elle-même est à l'unisson, à prix justes. Le succès de cette belle adresse est amplement mérité. Vous pouvez suivre aveuglément les recommandations d'une carte où tout est source de plaisir gustatif, à commencer par le bœuf bourguignon façon Léon ou la souris d'agneau confite, jus au romarin.

Dijon Gourmand

La qualité de l'accueil d'une équipe très professionnelle.

THE TASTE OF TRADITION

A popular address with Dijon locals, just a stone's throw from Les Halles, who love its bouchon spirit, generous Burgundian cuisine, excellent value for money lunch and dinner menus, and its privileged location facing the Banque de France park and its glazed roofs. It's the perfect place to spend some quality time with family and friends, as Camille Cordelet and her team's welcome is just like their cuisine : authentic, sincere and warm ! You'll enjoy home-style cooking, with a focus on fresh, quality, seasonal local produce. Tradition is good when it comes to tantalizing the taste buds, and the regional cellar itself is in unison, at fair prices. The success of this fine address is richly deserved. You can blindly follow the recommendations of a menu where everything is a source of gustatory pleasure, starting with Léon-style beef bourguignon or confit lamb mouse with rosemary jus.



CÔTÉ ANTIQUAIRES

1. L'ASPÉRULE
2. FADO A MESA
3. OWN'LY CAKE
4. L'BOUT D'LA RUE
5. CHEZ BRUNO
6. LE CLOS DES SAVEURS

L'ASPÉRULE

L'EXCELLENCE DE LA CUISINE FRANÇAISE AU REFLET JAPONAIS

1 CÔTÉ ANTIQUAIRES

Crédit photo : 5 GRAMMES

43 RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU
21000 DIJON
03 80 19 12 84
@restaurant_asperule

Menu à partir de 40€
2 plats et 45€ 3 plats
et le soir 95€ et 120€
Ouvert du mardi
au samedi de 12h à 13h30
puis de 19h30 à 21h

Non loin de la Place de la République, Keigo Kimura fait honneur à la gastronomie française depuis maintenant 5 ans. Avec 25 couverts, le chef privilégie la qualité à la quantité et obtient, après à peine une année d'ouverture, une étoile au Guide Michelin. Depuis il prend plaisir à marier l'excellence des produits français à son inspiration japonaise et se laisse dicter son menu par la nature. À la carte, on retrouve régulièrement le carré de veau fermier en provenance de la Maison Denaux à Sens (89) qui sélectionne et prépare les meilleures viandes pour les chefs les plus exigeants. Le Chef ici sublime sa pièce de veau avec un subtil condiment au miso, saké, mirin et graines de sésame et gingembre, garnie de légumes de saison et son jus de veau... un mariage parfait des saveurs à accompagner d'un brillant Meursault En La Barre Blanc du Domaine Antoine Jobard. La haute cuisine s'exprime jusqu'au dessert qui ici ravit toutes les envies avec systématiquement au menu une suggestion fruitée et une chocolatée. Et pour une expérience culinaire complète, on se laisse volontiers conseiller et guider par Dario, fidèle responsable de salle depuis l'ouverture. Il vous ouvre la porte et vous fait voyager à la découverte des recettes du talentueux chef Keigo Kimura !

Dijon Gourmand

Découvrir la Streetfood traditionnelle japonaise chez Torikara San, au 45 de la même rue. Établissement signé par Keigo Kimura !

FRENCH CULINARY EXCELLENCE WITH A JAPANESE TWIST

Not far from the Place de la République, Keigo Kimura has been honoring French gastronomy for 5 years now. With 25 covers, the chef favors quality over quantity and, after barely a year in business, was awarded a Michelin star. Since then, he has taken great pleasure in combining the excellence of French products with his Japanese inspiration, letting nature dictate his menu. The menu regularly features farm-raised veal from Maison Denaux in Sens (89), which selects and prepares the finest meats for the most demanding chefs. Here, the Chef sublimates his veal with a subtle miso, sake, mirin, sesame seed and ginger condiment, garnished with seasonal vegetables and veal jus... a perfect marriage of flavors to be accompanied by a brilliant Meursault En La Barre Blanc from Domaine Antoine Jobard. Haute cuisine extends to dessert, which here delights every palate with a fruity and a chocolate suggestion systematically on the menu. And for a complete culinary experience, we're happy to let ourselves be advised and guided by Dario, who has been in charge of the dining room since it opened. He'll open the door and take you on a journey to discover the recipes of talented chef Keigo Kimura !

FADO A MESA

LE PORTUGAL CULINAIRE D'AUJOURD'HUI

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Dijon Gourmand

Les dîners-spectacles de Fado dans une ambiance chaleureuse et intimiste et l'option traiteur sur commande ou pour les événements.

Grâce à Céline et Victor, le n°83 de la rue Jean-Jacques Rousseau est depuis huit ans le départ d'un voyage dans les saveurs du Portugal. On retrouve ici des recettes maison, traditionnelles ou revisitées, comme le « Bifana », sandwich à la viande marinée, le « Caldo verde » une délicieuse soupe au chou, le crumble de morue, ou la touche sucrée avec les fameux Pasteis de nata... Les soirs, retrouvez la « chouriça assada » (saucisse flambée) et les planches de charcuterie artisanale et de fromages. Ce petit coin du Portugal au cœur du centre historique de Dijon marie à la fois café, cantine et épicerie fine avec de jolis produits dénichés en direct chez de petits producteurs. Ici, c'est le cœur qui parle : racines, terroir, cuisine maison, Fado et accueil bienveillant !

TODAY'S CULINARY PORTUGAL

Thanks to Céline and Victor, the 83 of the Street Jean-Jacques Rousseau has been the starting point for a journey into the flavors of Portugal for the past eight years. Here, you'll find homemade recipes, traditional or revisited, such as « Bifana », a marinated meat sandwich, « Caldo verde », a delicious cabbage soup, codfish crumble, or the sweet touch with the famous Pasteis de nata... In the evenings, you'll find « chouriça assada » (flambed sausage) and boards of artisanal charcuterie and cheeses. This little corner of Portugal in the heart of Dijon's historic center combines café, canteen and delicatessen, with fine products sourced directly from small producers. Here, the heart speaks : roots, terroir, home cooking, Fado and a warm welcome !

83 RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU
21000 DIJON
03 80 63 10 73

@fado_a_mesa
fadoamesa.fr
Mercredi de 10h à 18h / du jeudi au samedi de 10h à 22h

2
CÔTÉ ANTIQUAIRES

OWN'LY CAKE

LE PARADIS DU CUPCAKE

3
CÔTÉ ANTIQUAIRES

Crédit photo : ZOLAVISUEL

27 RUE JEANNIN
21000 DIJON
06 02 44 65 79

CHANGEMENT ADRESSE
12 RUE MONGE
DIJON

Ouvert du mardi
au dimanche de 10h à 20h

Voilà le paradis du cupcake, une pâtisserie gourmande, généreuse, que deux amis de longue date, inventifs et passionnés vous proposent en créant chaque jour de savoureux cupcakes crémeux, moelleux, aux arômes affirmés. Caramel au beurre salé, amande, chocolat noir, pistache, framboise, vanille... Own'ly cake marie les saveurs avec audace et originalité. Own'ly Cake s'est attaché à imaginer pour vous une gamme de gâteaux la plus inclusive possible en proposant chaque jour parmi ses pâtisseries « traditionnelles » des versions sans gluten, vegans (sans beurre ni œuf) et allégées. Avec leurs biscuits fondants, leurs délicieux inserts à la crème et leurs douces ganaches, ces entremets sont les parfaits desserts de vos événements familiaux et amicaux ou de vos petites pauses gourmandes. Pas d'hésitation : profitez sans remords des plaisirs coupables proposés par Own'ly Cake. D'autant qu'il est possible de commander à emporter, de demander du sur-mesure et de s'offrir des croffles (issus du métissage entre croissant et waffle) et des cupcakes savoureux à prix modéré.

Dijon Gourmand

Personnaliser les cupcakes en fonction des événements.

CUPCAKE PARADISE

This is the cupcake paradise, a generous, gourmet pastry that two long-time friends, inventive and passionate about, bring to you by creating tasty, creamy, soft cupcakes every day. Salted butter caramel, almond, dark chocolate, pistachio, raspberry, vanilla... Own'ly cake marries flavors with bold originality. Own'ly Cake is committed to creating the most inclusive range of cakes possible, offering gluten-free, vegan (butter- and egg-free) and low-fat versions of its « traditional » pastries every day. With their melt-in-the-mouth cookies, delicious cream inserts and sweet ganaches, these entremets are the perfect desserts for your family and friends events, or your little gourmet breaks.Don't hesitate: enjoy Own'ly Cake's guilty pleasures without remorse. What's more, you can order takeaway, ask for made-to-measure and treat yourself to croffles (a cross between croissant and waffle) and tasty cupcakes at moderate prices.

L'BOUT D'LA RUE

ENVIE DE MOULES ?

Au restaurant L'Bout d'la Rue se perpétue une tradition familiale de plus de 3 décennies : celle qui consiste à bichonner les moules ! Dans votre moulerie préférée est mise à l'honneur une nouvelle recette chaque mois, en plus des moultes recettes proposées à la carte. Les moules se savourent tous les jours de l'année mais elles peuvent céder la place à bien d'autres plats disponibles dans une belle carte variée : pièce du boucher, beignets de calamar, marée du jour, andouillettes 5A, salades... Le restaurant dispose de deux salles à l'ambiance et au décor convivial, ainsi que d'une belle terrasse sur la rue Verrerie. Il est aussi possible de commander à emporter ou de se faire livrer, via le partenaire local et éthique A2ROO, pour une soirée entre amis ou en famille.

Dijon Gourmand

L'ouverture 7 jours sur 7 en juillet et août uniquement le soir. Ainsi que la livraison à domicile via le partenaire local A2ROO.

FANCY SOME MUSSELS ?

At the L'Bout d'la Rue restaurant, a family tradition that goes back more than 3 decades continues : that of pampering mussels !
In your favorite mussel shop, a new recipe is created every month, in addition to the many others on the à la carte menu. Mussels can be enjoyed every day of the year, but they can also be replaced by many other dishes available on a varied menu : butcher's cut, squid fritters, tide of the day, 5A andouillettes, salads... The restaurant has two dining rooms with a friendly atmosphere and decor, as well as a lovely terrace on rue Verrerie. It's also possible to order takeaway or have it delivered, via local and ethical partner A2ROO, for an evening out with friends or family.

52 RUE VERRERIE
21000 DIJON
03 80 71 37 92

www.restaurant-lboutdlarue.com

4
CÔTÉ ANTIQUAIRES

CHEZ BRUNO

EPICURE EST CHEZ LUI

5
CÔTÉ ANTIQUAIRES

80 RUE JEAN-JACQUES ROUSSEAU
21000 DIJON
03 80 66 12 33

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Voilà bien une institution dijonnaise pour les épicuriens : « Chez Bruno : Bar à vins et à jambons ». Ils découvriront une sélection soignée de plus de 800 références bourguignonnes (mais pas que) et des charcuteries et fromages exceptionnels ramenés de l'Aveyron, du Sud-Ouest, d'Italie, d'Espagne ... par Bruno Crouzat. Des délices choisis avec le même souci de qualité et la même passion éclairée qu'il met à sélectionner les « quilles » qu'il propose dans son établissement.
C'est la garantie de passer des moments inoubliables dans une sympathique ambiance, avec des connaisseurs et d'en apprendre toujours un peu plus sur le vin en soirée du mardi au vendredi. D'autant que Bruno s'est adjoint de longue date les compétences de Julia. Il est prudent de réserver.

Dijon Gourmand

L'ambiance débridée au milieu des cartons de vin.

EPICURE IS AT HOME

« Chez Bruno : Bar à vins et à jambons » is a Dijon institution for epicureans. They'll discover a careful selection of over 800 Burgundy products (but not only) and exceptional charcuterie and cheeses from Aveyron, the South-West, Italy, Spain... by Bruno Crouzat. Delicacies chosen with the same concern for quality and the same enlightened passion he puts into selecting the « quilles » he offers in his establishment. It's a guarantee of unforgettable moments in a friendly atmosphere, with connoisseurs, and of always learning a little more about wine in the evenings from Tuesday to Friday. All the more so as Bruno has long since enlisted the skills of Julia. Reservations are advisable.

LE CLOS DES SAVEURS

L'ART DE LA GASTRONOMIE SICHUANAISE

Crédit photo : 5 GRAMMES

Dijon Gourmand

Restaurant ouvert le dimanche et le lundi pour un agréable déjeuner ou dîner en famille ou entre amis.

Le quartier des antiquaires à Dijon est un vivier de belles adresses où bien manger. Pour preuve, l'ouverture du Clos des Saveurs en septembre 2022. Depuis près d'un an, le pari est réussi : faire connaître la cuisine gastronomique chinoise. Le savoir-faire authentique est assuré par le Chef Shuchun qui maîtrise les techniques traditionnelles qu'il mêle subtilement à la cuisine du Sichuan, l'une des plus réputée en Chine. Des saveurs épicées et pimentées exceptionnellement bien dosées, comme l'emblématique poulet Szechuan frit et sa sauce légèrement sucrée, piquante et parfumée de poivre de Sichuan adoucie par un accord parfait avec une bière chinoise incontournable et rafraîchissante : La Tsingtao. Les desserts de saison sont ici très bien maitrisés et prolongent l'évasion des sens, en témoigne le velouté de mangue, pêche jaune confit à la fleur de rose, sorbet de fruits rouges et yaourt à l'haricot rouge. Le tout servi dans un joli cadre apaisant aux matières et couleurs naturelles.
Une excellente adresse pour tous ceux qui adorent la VRAIE cuisine asiatique.

THE ART OF SICHUANESE GASTRONOMY

Dijon's antiques district is a breeding ground for great places to eat. Proof of this is the opening of Le Clos des Saveurs in September 2022. For almost a year now, the challenge has been to introduce Chinese gourmet cuisine. Authentic savoir-faire is assured by Chef Shuchun, who masters traditional techniques that he subtly blends with Sichuan cuisine, one of the most renowned in China. Exceptionally well-balanced spicy and spicy flavors, like the emblematic Szechuan fried chicken and its slightly sweet sauce, spicy and scented with Sichuan pepper, softened by a perfect match with a refreshing Chinese beer : Tsingtao. Seasonal desserts are well mastered here, extending the sensory experience, as illustrated by the mango velouté, yellow peach confit with rose blossom, red fruit sorbet and red bean yoghurt. All served in a lovely, soothing setting of natural materials and colors. An excellent address for all those who love REAL Asian cuisine.

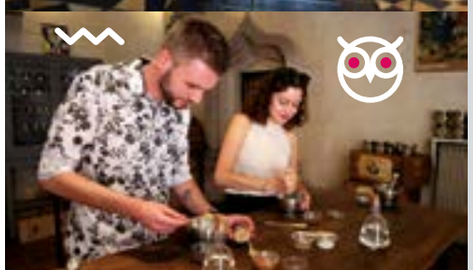
29 RUE CHAUDRONNERIE
21000 DIJON
03 80 60 88 96

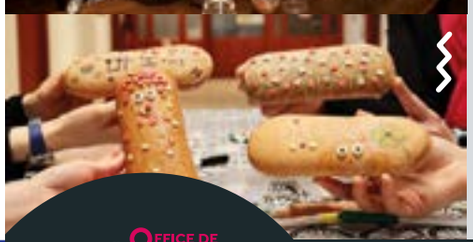
@clos_des_saveurs_dijon
Du jeudi au lundi

6
CÔTÉ ANTIQUAIRES

Le menu estival

de l'Office de Tourisme de Dijon Métropole





Commencez en douceur avec un apéritif à 46m de haut, offrant une vue à 360° sur Dijon
- **Apéritif de la Tour Philippe le Bon**

Ensuite, laissez-vous guider à bord d'une navette touristique dans la ville...
Ou dans le vignoble
- **Dijon City Tour / Dijon Œno Tour**

Échappez-vous dans la nature pour une randonnée toute en gourmandise
- **Les randos du Chef**

Ou une suite de dégustations de spécialités de producteurs et chefs locaux
- **Le Parcours du Goût**

Vivez une vraie expérience dijonnaise avec nos ateliers au choix
- **Petit atelier pain d'épices de la Tour**
- **Atelier vins au sommet**
- **Atelier Vins et fromages de Bourgogne**
- **Atelier saveurs de la bière**
- **Atelier Street art**
- **Atelier cuisine de spécialités dijonnaises**
- **Atelier fabrication de moutarde**

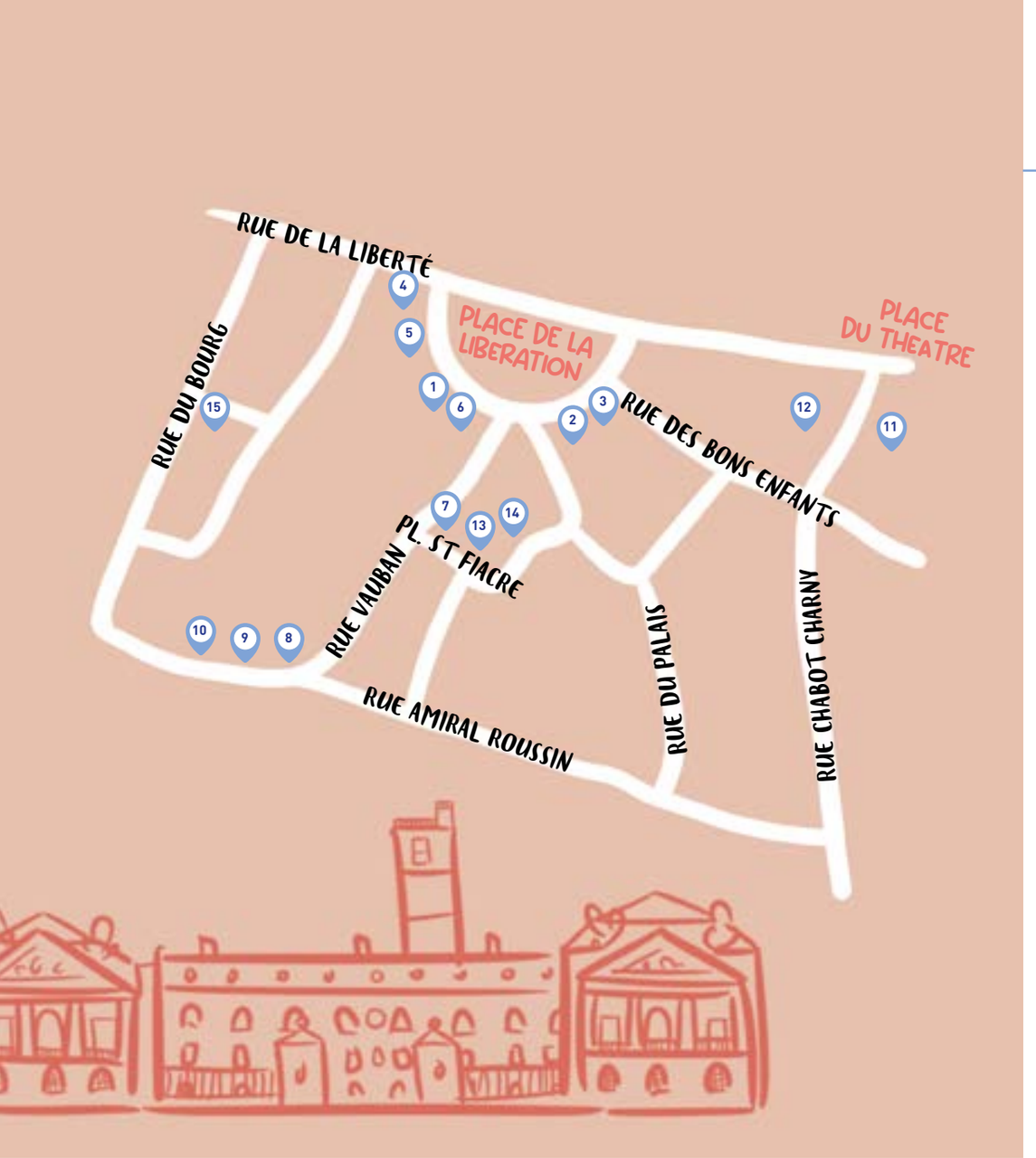
La cerise sur le gâteau...Vivre Dijon avec des personnages hauts en couleur
- **Les Ducs de Bourgogne et leur Palais**

Une découverte des vins de Bourgogne dans un lieu insolite
- **Les Jeudis Vin**

Le must pour un menu complet
- **Le Dijon City Pass 24, 48 et 72 heures**

OFFICE DE TOURISME dijon MÉTROPOLE

Programme et réservation sur destinationdijon.com



CÔTÉ LIBÉRATION

1 APERITIVO
2 LE PRÉ AUX CLERCS
3 CAFÉ GOURMAND
4 CAFÉ DES DUCS
5 CAFÉ HUGO
6 RICH'BAR
7 VILLA VAUBAN
8 LE PETIT ROI DE LA LUNE
9 LA CAUSERIE DES MONDES
10 L'ABENFANT
11 TRINIDAD
12 LA BRASSERIE DES LOGES
13 VALENTINE ET HUGO
14 TAJ MAHAL
15 LE RABELAIS

APERITIVO

L'AMITIÉ FRANCO-ITALIENNE

1 CÔTÉ LIBÉRATION

6 PLACE DE LA LIBÉRATION
21000 DIJON
03 80 41 66 91

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Bienvenue chez Aperitivo, restaurant, bar à vin, cocktails et café, situé Place de la Libération à Dijon, au cœur du secteur sauvegardé ! Vous y dégusterez une excellente cuisine italienne et bourguignonne. L'Aperitivo illustre à merveille cette vieille tradition d'amitié franco-italienne dont la Ville de Dijon s'est faite le meilleur ambassadeur en l'illustrant par l'abondance et la qualité d'événements culturels et d'adresses gourmandes dont l'Aperitivo n'est pas la moindre.

Avec sa petite salle et sa vaste terrasse sur la place de la Libération, l'Aperitivo offre une centaine de places et vous accueille autour d'un apéritif italien, de poulpes à la sicilienne, de carbonara linguine, d'un tiramisu mais aussi de salades, d'antipasti ou de menus bourguignons en sirotant un verre de Prosecco ou en dégustant un vin choisi dans la vaste offre de flacons bourguignons ou transalpins.

La beauté de la place, la qualité des produits : le bonheur d'un bon moment est au rendez-vous.

Dijon Gourmand

Le petit déjeuner
en terrasse quand le soleil
se lève sur la place.

FRANCO-ITALIAN FRIENDSHIP

Welcome to Aperitivo, restaurant, wine bar, cocktails and café, located on Place de la Libération in Dijon, in the heart of the city's protected area ! You'll enjoy excellent Italian and Burgundian cuisine. L'Aperitivo is a perfect illustration of the long-standing tradition of Franco-Italian friendship, of which the city of Dijon is the best ambassador, illustrating it with an abundance and quality of cultural events and gourmet addresses, not least Aperitivo. With its small dining room and vast terrace on the Place de la Libération, Aperitivo seats around a hundred and welcomes you with an Italian aperitif, Sicilian-style octopus, carbonara linguine or tiramisu, as well as salads, antipasti or Burgundian menus, sipping a glass of Prosecco or sampling a wine from the vast range of Burgundian or transalpine flasks on offer. The beauty of the square, the quality of the products: the pleasure of a good time is there for all to enjoy.

LE PRÉ AUX CLERCS

FIDÈLE À L'ESPRIT DES BRASSERIES GEORGES BLANC

Au cœur de la Place de la Libération, face au Palais des Ducs de Bourgogne, Le Pré aux Clercs accueille dans un cadre raffiné et convivial. La brasserie répond à un concept haut de gamme et propose une subtile complicité entre le goût réconfortant de la tradition et la mixité des saveurs de créations contemporaines. La carte s'inspire des plats emblématiques de Georges Blanc, comme les œufs en meurette au Pinot Noir ou la Volaille de Bresse aux Morilles. Tout cela dans un esprit « cuisine du terroir » élaborée à partir de produits frais et de qualité. Côté vins, la cave trône à l'entrée du restaurant, pour le plaisir des yeux des convives avant celui des papilles. La carte offre les plus belles appellations de Bourgogne avec près de 450 références dont certaines plus confidentielles, comme l'exquis Vosne-Romanée du Domaine Mugneret Gibourg ! Dernier ingrédient divin de cette adresse : l'équipe ! Depuis l'ouverture en 2017, un trio fidèle veille sur votre expérience culinaire, Bruno Dumont brillamment aux commandes et au service, Dawei Wang, précis, talentueux et passionné de cuisine ou encore la Cheffe pâtissière Tiphaine Zominy qui sublime les produits locaux comme avec le délicieux entremets cassis et pain d'épices Mulot & Petitjean.
Besoin d'un espace privatif ? Vous préférerez sûrement l'un des trois salons comme celui des Beaux-Arts avec son joli panorama sur la Place de la Libération.

Dijon Gourmand

La carte qui s'inspire des plats emblématiques de Georges Blanc.

LOYAL TO THE SPIRIT OF THE GEORGES BLANC'S BREWERIES

Right in the heart of the Place de la Libération, in front of the Palais des Ducs de Bourgogne, Le Pré aux Clercs host customers in a refined and friendly setting. The brewery is a top-of-the-range concept, offering a subtle blend of the comforting taste of tradition and the mixed flavours of contemporary creations. The menu is inspired by the emblematic dishes of Geroges Blanc, like the poached eggs with Pinot Noir or Bresse's Poultry with morels. All in a « local cuisine » spirit prepared with fresh products of quality. For the wine, you can contemplate the cellar right in the hall as a feast of eyes before palate. The wine menu offers some of the finest Burgundy appellations with almost 450 references like the delightful Vosne-Romanée from the Domaine Mugneret Gibourg ! Last divine value of this place: the team! Since the opening in 2017, a fantastic trio make sure your culinary experience is one of the best, Bruno Dumont is in charge and take care of the service, Dawei Wang, precise, talented, and passionate take the lead of the kitchen and Tiphaine Zominy, head pastry chef, who brings out the best in the local products like the delicious black-current entremets with Mulot & Petitjean gingerbread. If you want a private place to eat, you can choose one of the three salons like the Beaux-Arts salon with a beautiful panorama on the Place de la Libération.

13 PLACE DE LA LIBÉRATION
21000 DIJON
03 80 38 05 05

www.lepreauxclercs.fr

2
CÔTÉ LIBÉRATION

LE CAFÉ GOURMAND

THE (FIRST) PLACE TO BE

3
CÔTÉ LIBÉRATION

Crédit photo : ZOLAMSUEL

9 PLACE DE LA LIBÉRATION
21000 DIJON
03 80 36 87 51
allocafegourmand.com

C'est l'établissement le plus ancien du site le plus emblématique de Dijon : le Café Gourmand donnant sur la place de la Libération, face au palais des Ducs. C'est dire si sa terrasse, bénéficiant d'une vue exceptionnelle, est dégustée par les Dijonnais comme par les touristes. Sans modération aucune ! Le Café Gourmand, piloté par Guillaume Bortolussi, porte bien son nom. La gourmandise est tout autant dans les assiettes, dans les verres ou dans les différents espaces cosy et chaleureux, synonymes de multiple ambiances. Toujours à base de produits frais et de saison, la cuisine sublime, avec une délicieuse dose de modernité, les traditions bourguignonnes. La continuité du service de midi à 21h30, 7 jours sur 7 (de mai à septembre) est particulièrement appréciée. La carte des vins est forte de 80 nectars... choisis avec une minutie rare auprès des producteurs. Il s'agit du lieu gourmand par excellence de la cité des Ducs !

Dijon Gourmand

Les trésors vineux de Bourgogne proposés par le patron grand connaisseur de nos Climats.

THE (FIRST) PLACE TO BE

It's the oldest establishment on Dijon's most emblematic site : the Café Gourmand overlooking the Place de la Libération, opposite the Dukes' Palace. Its terrace, with its exceptional view, is a favorite with Dijon locals and tourists alike. Without moderation ! The Café Gourmand, run by Guillaume Bortolussi, lives up to its name. Gourmet delights are to be found on the plates, in the glasses and in the various cosy, warm spaces, synonymous with multiple atmospheres. Always based on fresh, seasonal produce, the cuisine sublimates Burgundian traditions with a delicious dose of modernity. Continuous service from midday to 9:30 pm, 7 days a week (May to September) is particularly appreciated. The wine list boasts 80 nectars... chosen with rare meticulousness from the producers. This is the gourmet spot par excellence in the city of the Dukes !

CAFÉ DES DUCS

SECOND SOUFFLE POUR CE LIEU INCONTOURNABLE DE LA VIE DIJONNAISE

Depuis avril dernier, en poussant les portes du Café des Ducs, les habitués se plaisent à retrouver l'esprit d'antan insufflé par Florian Malézé, nouveau propriétaire. Lieu chargé d'histoire où, confortablement installé sur les banquettes rouges, on savoure les spécialités bourguignonnes comme les œufs façon meurette ou à l'époisses, le jambon persillé ou encore de jolis clins d'œil aux recettes de nos grand-mères, comme les poireaux vinaigrette, les traditionnels rognons de veau ou le réconfortant pot-au-feu. Le tout concocté avec des produits locaux pour une carte qui change deux fois dans l'année. Pour satisfaire toutes les envies gourmandes, le service est en continu l'été avec une carte brasserie et ses Croque-Monsieur au jambon du Morvan, escargots, lasagnes maison et aussi planches apéritives à partager sur la terrasse aux tables parées des célèbres tuiles vernissées bourguignonnes. On prolonge le plaisir avec la majestueuse salle à l'étage avec vue plongeante sur le Palais ducal qui l'hiver est le théâtre d'une carte savoyarde avec la traditionnelle raclette demi-meule, la fondue ou encore la reblochonade. Un lieu convivial où chaque génération se croise et où, il faut l'avouer, la carte donne l'eau à la bouche.

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Dijon Gourmand

Sa proximité
avec le Palais des Ducs.

NEW REVIVAL FOR THIS INESCAPABLE LOCATION OF THE LIFE OF DIJON

Since last April, by pushing the doors of the Café des Ducs, regulars like to dive in the spirit of bygone days thanks to Florian Maléze, the new owner. A place full of history where you can enjoy, from the comfort of the red seats, Burgundian specialties like poached or époisse eggs, parsley seasoned ham and some sweet references at grandma's recipes like marinated leeks, traditional calf kidneys and the comforting Pot-au-feu. Everything cooked with local products for a menu that changes twice a year. For everyone's gourmet desire, during the summer, the continuous service offers a brewery menu and some Croque-Monsieur with Morvan ham, snails, home-made lasagnas, and aperitif trays to share on the terrace on the tables decorated with the well-known Burgundian polished tiles. We keep the pleasure going on the stately upstairs room with a birds-eye view of the Palais ducal which is, during winter, the owner of a Savoyard menu with the traditional Raclette demi-meule, the Fondue as well as the Reblochonade. A convivial spot where each generations mingles, and the menu gives mouth-watering.

96 RUE DE LA LIBERTÉ
21000 DIJON

7h30 - 23h 7J/7
Menu du jour (entrée, plat, dessert) : 16€
Plat du jour : 12€

4
CÔTÉ LIBÉRATION

CAFÉ HUGO

L'ADRESSE QUI LIBÈRE LES SAVEURS

5
CÔTÉ LIBÉRATION

2 PLACE DE LA LIBÉRATION
21000 DIJON
03 80 53 19 69
Café Hugo
@cafehugodijon

8h à 1h 7/7

Dans un emplacement privilégié avec vue sur l'agréable place de la Libération, le Café Hugo a installé sa belle renommée depuis trois ans. Ici, on fait le plein de fraîcheur et vitamine avec des jus de fruits ultras savoureux pressés maison à l'extracteur : pomme, poire ou orange, et on poursuit avec une carte simple et gourmande qui change en fonction des envies du chef ! L'apéritif sonne ? On savoure l'un des cocktails maison comme le Hugo Spritz, inspiré du Saint-Germain à la fleur de sureau, accompagné d'une planche de délicieuse charcuterie, fromage affiné, légumes croquants et houmous maison qui a déjà fait de nombreux adeptes ! L'équipe est toujours au rendez-vous pour transformer un simple déjeuner en un moment sympa et convivial.

Dijon Gourmand

S'installer sur la grande terrasse
avec vue sur l'emblématique
Place de la Mairie !

THE ADDRESS THAT RELEASES FLAVORS

In a privileged location overlooking the pleasant Place de la Libération, Café Hugo has established its reputation over the past three years. Here, you can fill up on freshness and vitamins with ultra-tasty home-pressed fruit juices : apple, pear or orange, and continue with a simple, gourmet menu that changes according to the chef's whims ! Time for an aperitif ? Enjoy one of the house cocktails, such as the Hugo Spritz, inspired by the elderflower Saint-Germain, accompanied by a board of delicious charcuterie, mature cheese, crunchy vegetables and homemade hummus, which has already won many fans ! The team is always on hand to turn a simple lunch into a fun and convivial experience.

RICH'BAR

UNE PASSION DE PÈRE EN FILS

Sa situation sur la Place de la Libération face au Palais des Ducs en fait un lieu incontournable à Dijon mais cette jolie vue panoramique n'est pas le seul attrait de cette brasserie. Le Rich'Bar, c'est une affaire de famille où les recettes traditionnelles et le savoir-faire sont transmis de père en fils depuis deux générations. On fond pour les desserts maisons comme cette délicieuse tarte tatin, pour le gratin de gnocchis (en provenance directe d'un producteur italien s'il vous plait !) ou encore les savoureux burgers réalisés avec soin par le chef depuis la cuisine ouverte ! Petit-déjeuner, déjeuner, apéritif ou dîner à chaque moment de la journée, c'est dans une ambiance décontractée que les générations se croisent et apprécient la carte, entre plaisirs simples, assiettes goûteuses et bon prix ! Les bonnes surprises continuent avec une carte des vins accessible tout droit venus du caviste partenaire et voisin : Au Duché de Bourgogne. En salle ou en terrasse l'adresse est à savourer sans modération !

Dijon Gourmand

Le menu du midi valable aussi le samedi et le menu bourguignon avec un tendre bœuf bourguignon de race française !

Crédit photo : ZOLAVISUEL

A PASSION FROM FATHER TO SON

Its location on the Place de la Libération opposite the Palais des Ducs makes it a must-see in Dijon, but the lovely panoramic view is not the only attraction of this brasserie. Rich'Bar is a family affair, where traditional recipes and know-how have been handed down from father to son for two generations. We love the homemade desserts, such as this delicious tarte tatin, the gnocchi gratin (direct from an Italian producer, please !) and the tasty burgers carefully prepared by the chef in the open kitchen ! Breakfast, lunch, aperitif or dinner at any time of day, it's in a relaxed atmosphere that the generations meet and enjoy the menu, between simple pleasures, tasty plates and good prices ! The pleasant surprises continue with an accessible wine list straight from our partner and neighboring wine shop : Au Duché de Bourgogne. Whether in the dining room or on the terrace, this is an address to be savored without moderation !

14 PLACE DE LA LIBÉRATION
21000 DIJON
09 64 37 04 21

Mi-mai à fin octobre, ouvert 7J/7 : du lundi au jeudi et dimanche : 9h00-00h00 non-stop - Vendredi et samedi : 10h00-01h00 non-stop
Reste de l'année : du mardi au samedi : 10h00-00h00 non-stop et dimanche 10h00-19h00 non-stop

6
CÔTÉ LIBÉRATION

VILLA VAUBAN

ENTRE ESTHÉTISME ET SAVEUR

7
CÔTÉ LIBÉRATION

15 RUE VAUBAN
21000 DIJON
03 45 83 07 76

Au cœur de la cité des Ducs, dans une ambiance boudoir, la Villa Vauban est un lieu à part, où l'élégance se marie au bon goût. Le chef Xavier Pernot élabore de l'entrée au dessert une cuisine fraîche, gourmande et créative. La carte propose toujours un menu du jour, deux viandes, deux poissons, trois burgers dont un au poulet jaune et les autres à base de Charolais. Et un boulanger local fournit le pain. Les assiettes, aux notes du terroir et hautes en couleurs, sont confectionnées uniquement avec des produits frais de saison.
La sélection des vins est soigneusement élaborée par Sylvie Pernot qui veut que, de Bourgogne ou d'ailleurs, ses beaux flacons régalent les palais. Profitez également de la belle terrasse dans cette charmante rue piétonne. Tout comme l'est la Villa Vauban.

Dijon Gourmand

Une cuisine délicieuse dans un lieu cosy.

BETWEEN AESTHETICS AND TASTE

In the heart of the city of the Dukes, in a boudoir atmosphere, the Villa Vauban is a place apart, where elegance blends with good taste. Chef Xavier Pernot prepares fresh, gourmet and creative cuisine from starter to dessert. The menu always includes a menu of the day, two meat dishes, two fish dishes, three burgers, including one with yellow chicken and the others with Charolais. The bread is supplied by a local baker. The colorful, local dishes are made using only the freshest seasonal produce. Sylvie Pernot's wine selection is carefully crafted to delight the palate, whether from Burgundy or elsewhere. You can also take advantage of the lovely terrace on this charming pedestrian street. As is the Villa Vauban.

LE PETIT ROI DE LA LUNE

LA GASTRONOMIE TRADITIONNELLE BRILLE DE MILLE FEUX

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Cela fait plus de 23 ans que le Petit Roi de la Lune a pris place à Dijon dans une des vieilles bâtisses à colombage qui font le charme du centre historique. C'est ce bistrot authentique où règne la joie de recevoir, le chef revisite la cuisine traditionnelle et offre une carte qui varie au gré des saisons avec des plats iconiques tels que le camembert frit à la gelée de mûre, la bavette d'Angus au Saint Marcellin, les œufs bio pochés ou encore le pain perdu tout cassis.
Avec ses poutres apparentes et ses belles pierres, l'établissement chaleureux s'inscrit dans la tradition tout en gardant un esprit moderne. Lors des beaux jours, on s'arrête volontiers pour profiter de l'atmosphère conviviale et déguster un verre de vin accompagné d'escargots en coquille le tout en terrasse avec vue sur l'incontournable et belle rue piétonne.

Dijon Gourmand

Une grande sélection de vins de toute la France et d'ailleurs, au verre ou à la bouteille.

TRADITIONAL GASTRONOMY SHINES BRIGHTLY

It's been over 23 years since Le Petit Roi de la Lune took up residence in Dijon, in one of the old half-timbered buildings that add to the charm of the historic center. An authentic bistro where the joy of entertaining reigns, the chef revisits traditional cuisine and offers a menu that varies with the seasons, with iconic dishes such as fried Camembert with blackberry jelly, Angus flank steak with Saint Marcellin, poached organic eggs and blackcurrant French toast. With its exposed beams and beautiful stonework, this cosy establishment is in keeping with tradition, while retaining a modern spirit. When the weather's fine, you'll love stopping by to enjoy the friendly atmosphere and a glass of wine accompanied by snails in shell, all on the terrace overlooking the inevitable pedestrian street.

28 RUE AMIRAL ROUSSIN
21000 DIJON
03 80 49 89 93

Le Petit Roi de La Lune
Du lundi au samedi midi et soir, fermé le mercredi

8
CÔTÉ LIBÉRATION

LA CAUSERIE DES MONDES

VOYAGE DES SENS AU GRÉ DES SAISONS

9
CÔTÉ LIBÉRATION

Crédit photo : ZOLAVISUEL

16 RUE VAUBAN
21000 DIJON
07 63 85 41 98
@lacauseriedesmondes

Du mardi au samedi de 11h45 à 15h pour le déjeuner et de 10h à 18h30 pour le salon de thé

Le 16 de la rue Vauban est une adresse exquise, un lieu qui offre un moment suspendu loin de l'agitation du cœur de ville. En plein hiver dans le bâtiment classé ou sur l'agréable terrasse dès les beaux jours, on refait le monde entre amis tout en savourant l'une des spécialités de la maison aux parfums vintage d'inspirations contemporaines. Plaisirs gourmands sucrés et salés, dont certains sans gluten ou vegan, s'adaptent aux saisons tout comme le chocolat chaud Louise au sirop de rose, chantilly et praline rose qui offre sa version frappée/glacée l'été et que l'on accompagne sans scrupule avec l'incontournable moelleux châtaigne sans gluten. À l'heure du déjeuner, les habitués se régalent d'un Navratan korma vegan très gourmand aux épices & coco. Un voyage des sens au croisement des ruelles historiques dijonnaises !

Dijon Gourmand

Siroter une citronnade miel menthe lors des belles soirées d'été... ouvert le soir les mardi, mercredi et jeudi une semaine sur deux l'été !

A SENSORY JOURNEY THROUGH THE SEASONS

The 16 of the street Vauban is an exquisite address, a place that offers a suspended moment away from the hustle and bustle of the city center. In the middle of winter in the listed building, or on the pleasant terrace in fine weather, you can catch up with friends while savoring one of the house specialties, with its vintage flavors and contemporary inspirations. Sweet and savoury gourmet delights, some gluten-free or vegan, adapt to the seasons, as does the Louise hot chocolate with rose syrup, chantilly and pink praline, which comes in a shaken/glazed version in summer and can be accompanied by the unavoidable gluten-free chestnut moelleux. At lunchtime, regulars enjoy a gourmet vegan Navratan korma with spices and coconut. A journey of the senses through Dijon's historic streets !

LA BOUTIQUE L'ABENFANT

UN APÉRITIF DE CHEF À EMPORTER

Florian Portanier, chef à L'Abenfant, a poussé les murs de son restaurant à Djion et propose depuis mi-mai une boutique où retrouver des pépites pour les gourmets. Saveurs d'antan et créations culinaires sont à emporter comme l'une des spécialités de la maison : le magnifique pâté en croûte qui puise ses secrets d'une recette héritée du grand-père et revisitée avec une touche personnelle, actuelle et déclinée en recettes à base de viandes, légumes et même une recette sucrée surprenante... Cette boutique gourmande offre aussi une sélection de produits coups de cœur faits maison comme des pickles, condiments, terrines et autres pépites à boire, entre sélections de vins d'ici, boissons sans alcool et cette délicate alternative au café dénichée par Laëtitia Miguet, femme du chef et serveuse passionnée. Voici une épicerie à connaître pour un apéritif de chef chez soi !

Dijon Gourmand

Emporter à la maison certaines spécialités issues de la carte du restaurant attenant. Bien vu chef !

A CHEF'S APERITIF TO TAKE HOME

Florian Portanier, chef at L'Abenfant, has extended the walls of his restaurant in Djion, and since mid-May has been offering a boutique where gourmets can find gems. Flavors of yesteryear and culinary creations are available to take away, as is one of the house specialties : the magnificent pâté en croûte, which draws its secrets from a recipe inherited from the grandfather and revisited with a personal, contemporary touch in recipes based on meats, vegetables and even a surprising sweet recipe... This gourmet boutique also offers a selection of homemade favorites such as pickles, condiments, terrines and other gems to drink, between selections of local wines, non-alcoholic drinks and this delicate alternative to coffee unearthed by Laëtitia Miguet, wife of the chef and passionate waitress. Here's a grocery store you need to know for a chef's aperitif at home !

32 RUE AMIRAL ROUSSIN
21000 DIJON
03 79 55 64 32

@labenfant
Ouvert du mercredi au samedi

10
CÔTÉ LIBÉRATION

L'ABENFANT

DÉCLARE SA FLAMME AUX SAVEURS D'ANTAN

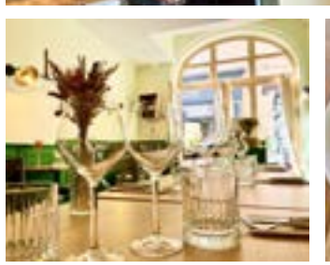
10
CÔTÉ LIBÉRATION

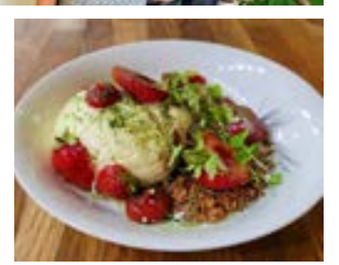
Passer la porte de l'AbenFant nous plonge à coup sûr dans des souvenirs en famille, décoration à partir d'objets de récup', jolie vaisselle ancienne et saveurs d'antan, voici une belle adresse authentique pensée il y a maintenant 2 ans par Laëtitia Miguet et Florian Portanier, heureux parents de l'AbenFant. Pour tous ses plats inspirés des recettes de grand-mère, le chef se plait à sublimer les produits français (toujours !) en exaltant leur goût et en leur offrant des associations subtiles ! Soigneusement dressées, les assiettes sont créatives et pleines de saveurs en témoigne la Volaille de Bresse de la Ferme de Roth, farce de son de moutarde, purée de carottes estragon et sublime jus de veau de 72h ... des saveurs époustouflantes rehaussées par une cuisson au barbecue, péché mignon du chef ! On succombe également à la suggestion de fromage travaillé du moment : crumble de pain d'épices compoté de pomelos, émulsion d'Epoisses, mixte d'herbes du Potager des Ducs et vinaigrette citron miel ...
La recette de cette bonne adresse passe aussi par une équipe sincère qui telle une grande famille met le souci du détail au service des convives de passage pour que chacun se sente comme chez soi !

32 RUE AMIRAL ROUSSIN
21000 DIJON
03 79 55 64 32
restaurantlabenfant.fr
@labenfant

Ouvert du mardi au samedi midi et soir sauf 1er mardi du mois

Déjeuner à partir de 17€ plat unique, 21€ entrée, plat ou plat, dessert et 24€ entrée, plat et dessert
Dîner à partir de 20€ plat unique, 27€ entrée, plat ou plat, dessert et 32€ entrée, plat et dessert





Dijon Gourmand

De l'apéritif au café, du français et du fait maison ! Et plus encore avec la promesse de travailler uniquement avec des producteurs rencontrés, une façon évidente de continuer de raconter leurs histoires dans les assiettes du chef.

DECLARES HIS LOVE FOR THE FLAVOURS OF YESTERYEAR

Walking through the door of l'AbenFant is sure to bring back family memories. Decorated with recycled objects, with pretty old crockery and flavours of yesteryear, this is a beautiful, authentic address conceived 2 years ago by Laëtitia Miguet and Florian Portanier, the happy parents of l'AbenFant. For all his dishes, inspired by grandma's recipes, the chef takes pleasure in sublimating French products (always!) by exalting their taste and offering them subtle combinations! Carefully prepared, the plates are creative and full of flavor, as demonstrated by the Bresse poultry from Ferme de Roth, stuffed with mustard bran, tarragon carrot purée and sublime 72-hour veal jus... breathtaking flavors enhanced by barbecue cooking, the chef's favorite sin ! We also succumb to the cheese suggestion of the moment : gingerbread crumble with pomelo compote, Epoisses emulsion, mixed herbs from the Potager des Ducs and honey-lemon vinaigrette... The recipe for this fine restaurant also comes from a sincere team who, like a big family, pay attention to every detail to make visiting guests feel right at home !

TRINIDAD

ON L'APPELLE... TRINI

Les (très nombreux) habitués qui ne jurent que par les quatre couleurs de cet établissement l'appellent... « le Trini ! » ou encore « la Trini ! ». C'est dire à quel point le Trinidad est l'un des hauts lieux de Dijon, fréquenté et apprécié par toutes les générations, les ambiances étant multiples selon l'heure de la journée. Un établissement qui sait, par exemple, être festif à souhait lors des soirées au cours desquelles DJ ou groupes de musique se produisent. En matière de consommation, le Mojito figure naturellement en bonne place mais pas moins de 30 cocktails vous attendent et les bières sont évidemment légion (à consommer, comme il se doit, avec modération !). Au rayon brasserie, la palme revient aux hamburgers (n'hésitez pas à tester celui à l'Epoisses) et pizzas « maison » mais la carte recèle bien d'autres joyaux. Mais le principal trésor n'est autre que le sourire de l'équipe qui a la convivialité (et le professionnalisme) chevillée au cœur. N'hésitez pas, foncez au Trinidad, pardon au... Trini ou à la... Trini !

Dijon Gourmand

La terrasse incroyable donnant sur l'une des places emblématiques de Dijon et la bonne humeur de l'équipe.

WE CALL IT... TRINI !

The (very many) regulars who swear by the four colors of this establishment call it... « the Trini ! ». The Trinidad is one of Dijon's most popular spots, frequented and appreciated by all generations, with a variety of atmospheres depending on the time of day. It's an establishment that knows how to be as festive as you like, with DJs and live bands playing at its parties. As far as drinks are concerned, the Mojito naturally features prominently, but no fewer than 30 cocktails are also on offer, and there are plenty of beers to choose from (to be consumed, of course, in moderation !). In the brasserie department, the palm goes to the hamburgers (don't hesitate to try the one at Epoisses) and « homemade » pizzas, but the menu contains many other gems. But the main treasure is the smiles of the friendly (and professional) staff. Don't hesitate, go to Trinidad, sorry... Trini !

1B PLACE DU THÉÂTRE
21000 DIJON
03 45 83 63 25

Trinidad Dijon
@trinidaddijontheatre
Ouvert 7J/7 de 10h à 2h

11
CÔTÉ LIBÉRATION

LA BRASSERIE DES LOGES

NOTRE PALME D'OR

12
CÔTÉ LIBÉRATION

8 PLACE DU THÉÂTRE
09 81 99 68 04
www.labrasseriedesloges.com
La Brasserie Des Loges
@brasseriedesloges

Ouvert 7J/7

À deux pas du Grand Théâtre et du Musée des Beaux-Arts, la Brasserie des Loges a, elle aussi, subi une belle métamorphose. Le cadre est tendance et chaleureux et la cuisine y est, comme le soulignent les (très nombreux) habitués, tout bonnement excellente. Cette brasserie à la Dijonnaise, pilotée de main de maître par Murielle et Hervé Nicolin, saura vous régaler en toute circonstance. Et ce, 7 jours sur 7, de 12h à 22h. Le secret : tout est fait maison à base de produits locaux. C'est ainsi l'un des rares établissements à proposer des escargots maison dans des caquelons...Et de nouvelles recettes, comme la gougère façon Burger (où le pain est remplacé par la gougère), voient le jour régulièrement... Pour les plats du jour, il ne vous en coûtera que 10,90 €. Un délicieux menu bourguignon (25,90€) vous attend également. Que vous soyez vegan ou non, cette brasserie véritablement pas comme les autres, avec une terrasse unique place du Théâtre, représente désormais l'un des lieux incontournables de Dijon !

Dijon Gourmand

Une terrasse incroyable sur l'une des plus belles places de Dijon.

OUR GOLDEN AWARD

Just a stone's throw from the Grand Théâtre and the Musée des Beaux-Arts, Brasserie des Loges has also undergone a beautiful metamorphosis. The setting is warm and trendy, and the cuisine is, as the (many) regulars tell us, quite simply excellent. This Dijon-style brasserie, expertly run by Murielle and Hervé Nicolin, is sure to delight you whatever the occasion. 7 days a week, from 12pm to 10pm. The secret : everything is homemade using local produce. It's one of the few establishments to offer homemade snails in fondue pot... And new recipes, such as the Burger-style gougère (where the bread is replaced by the gougère), are regularly added... For the daily specials, you'll pay just €10.90. A delicious Burgundian menu (€25.90) also awaits you. Whether you're vegan or not, this brasserie is truly like no other, with its unique terrace on Place du Théâtre, and is now one of Dijon's must-visit spots !

VALENTINE ET HUGO

UN FESTIN DE SAVEURS ET DE CONVICTIONS !

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Au cœur de Dijon, les gourmets vont être comblés par la nouvelle boutique Valentine et Hugo, un concept novateur mêlant cave à vin, fromage et charcuterie français. Cette adresse qui ouvrira en septembre 2023, promet une expérience gustative d'exception ! Depuis un an, ces deux passionnés, natifs de Dijon et fervents amateurs de bons produits, parcourent la région et les terroirs français pour proposer de véritables pépites à manger et à boire. Leur sélection s'est basée sur cinq critères essentiels : respect du bien-être animal, traçabilité des matières premières, pratiques durables et respectueuses de la nature, considération de l'être humain et, bien sûr, saveurs exquises.
Parmi les incontournables à emporter, d'irrésistibles saucissons et viande de bœuf séchée de Rosine et Sylvain de la Ferme de Sous La Velle à Beurey-Bauguay (21), les fromages de chèvre d'Aline de la Ferme Cul de Sac à Barjon (21), une productrice au grand cœur. Et comment ne pas succomber aux rillettes fumées de Maxence Baud, Maître Artisan Charcutier, à la tête de la maison familiale Savoyarde ? Pour accompagner ces délices, goûtez aux joyaux du terroir tels que le Domaine Nudant aux prémices de la Côte de Beaune ou le Domaine Stéphane Ogier en Côte-Rotie.
Le plaisir se prolonge trois soirs par semaine. La boutique, au charme de l'ancien sublimé par des tendances actuelles, devient un lieu de partage où de généreuses planches de charcuterie, fromages et verres de vin, ravissent les papilles. Un moment privilégié pour parler saveurs et célébrer le plaisir d'être ensemble.

Dijon Gourmand

L'accord planche et vin de la semaine, qui présente le coup de cœur de Valentine et Hugo.

A FEAST OF FLAVOURS AND CONVICTIONS !

In the heart of Dijon, gourmets are in for a treat with the new Valentine et Hugo boutique, an innovative concept combining a wine cellar with French cheese and charcuterie. Due to open in September 2023, this new address promises an exceptional taste experience ! For the past year, these two passionate Dijon natives and connoisseurs of fine products, have been travelling the length and breadth of the region and the French terroir, offering up some real nuggets to eat and drink. Their selection is based on five essential criteria : respect for animal welfare, traceability of raw materials, sustainable practices that respect nature, consideration for human beings and, of course, exquisite flavours. Among the must-try takeaways are irresistible sausages and dried beef from Rosine and Sylvain at « la Ferme de Sous La Velle » in Beurey-Bauguay (Côte d'Or), goat's cheese from Aline at « la Ferme Cul de Sac » in Barjon (Côte d'Or), a producer with a big heart. And how could you resist the smoked rillettes from Maxence Baud, Master Charcutier, who runs the Savoyard family business ? To accompany these delights, try the local gems such as Domaine Nudant in the Côte de Beaune or Domaine Stéphane Ogier in Côte-Rotie. The pleasure continues three evenings a week. The boutique, with its charming old-fashioned style enhanced by the latest trends, becomes a place for sharing, where generous platters of charcuterie, cheeses and glasses of wine delight your taste buds. A perfect place to talk about flavours and celebrate the pleasure of being together.

PLACE SAINT FIACRE
21000 DIJON
03 73 73 92 23

contact@valentineethugo.com
www.valentineethugo.com
@valentineethugo

Boutique du mardi au samedi
Bar à vin et à planche les jeudis,
vendredis et samedis soirs

13
CÔTÉ LIBÉRATION

TAJ MAHAL

LE PALAIS... DIJONNAIS

14
CÔTÉ LIBÉRATION

8 RUE BOUHIER
21000 DIJON
03 80 30 54 61
taj-mahal-restaurant-dijon.eatbu.com

Une chose est sûre : cet établissement porte bien son nom. C'est le Palais de la cuisine indo-pakistanaise ! Si vous appréciez l'explosion gustative des saveurs indiennes, pas besoin de prendre l'avion. En plein coeur de ville, dans la rue Bouhier désormais piétonne, cette table menée de main de maître par Chazade saura vous régaler avec ses plats traditionnels : poulet madras (avec son curry tout simplement exceptionnel), bœuf kashmiri, assiette tandoori, agneau tikka... et la liste (impressionnante) des plats est loin d'être exhaustive. À accompagner évidemment des célèbres Nan au fromage et du riz... basmati comme il se doit. Avec sa terrasse au cœur de la cité des Ducs, ce Palais a tout pour que vous deveniez un fidèle !

Dijon Gourmand

La nouvelle déco moderne – l'établissement a subi une superbe cure de jouvence durant le Covid.

THE PALACE... IN DIJON

One thing's for sure : this establishment lives up to its name. It's the Palace of Indo-Pakistani cuisine ! If you appreciate the explosion of Indian flavors, there's no need to fly. Right in the heart of the city, in the now pedestrianized Rue Bouhier, this restaurant, masterfully run by Chazade, will delight you with its traditional dishes : chicken madras (with its simply exceptional curry), beef kashmiri, tandoori plate, lamb tikka... and the (impressive) list of dishes is far from exhaustive. Accompanied, of course, by the famous Nan au fromage and rice... basmati as it should be. With its terrace in the heart of the city of the Dukes, this Palais has everything you need to become a regular !

LE RABELAIS

LÀ OÙ CONTINUE DE S'ÉCRIRE LE QUOTIDIEN GOURMAND DU CENTRE-VILLE DIJONNAIS

Dijon Gourmand

Les planches superbement généreuses pour l'apéro du soir.

Que ce soit pour prendre un café en regardant Dijon s'éveiller, déjeuner sur le pouce entre collègues sur la terrasse ensoleillée ou encore boire un verre de la nouvelle carte des cocktails après le travail, le Rabelais est une valeur sûre. Repris par Katia et Murat il y a maintenant 5 ans, ce véritable emblème de la rue du Bourg, s'est refait une beauté au printemps 2023 avec une nouvelle atmosphère chaleureuse et des mets toujours aussi délicieux. L'indéfectible Burger qui varie selon l'inspiration du chef, fait le bonheur des habitués. Les non-aguerris y savourent aussi les plats régionaux : poulet Gaston Gérard, œufs meurette et œufs pochés à la crème d'époisses. Des incontournables. Tout comme la charcuterie tranchée sur place et généreusement servie sur les planches apéritives, à accompagner d'un verre de vin de la sélection. Une adresse où flâner en toute occasion et où terminer la journée sur une note musicale et pantagruélique !

WHERE THE GOURMET DAILY LIFE OF DOWNTOWN DIJON CONTINUES TO BE WRITTEN

Whether you're looking for a coffee while watching Dijon wake up, a quick lunch with colleagues on the sunny terrace or a drink from the new cocktail menu after work, Le Rabelais is a safe bet. Taken over by Katia and Murat 5 years ago, this veritable emblem of the Rue du Bourg has been given a facelift for spring 2023, with a warm new atmosphere and dishes as delicious as ever. The unfailing Burger, which varies according to the chef's inspiration, delights regulars. Non-aguerrians can also enjoy regional dishes such as Chicken Gaston Gérard, Eggs Meurette and Poached Eggs with Epoisses Cream. These are not to be missed. As are the charcuterie sliced on site and generously served on the aperitif planks, accompanied by a glass of wine from the selection. A place to stroll for any occasion, and to end the day on a musical and pantagruelian note !

35 RUE DU BOURG
21000 DIJON
03 45 21 96 89

@le_rabelais_dijon
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 00h

15
CÔTÉ LIBÉRATION

CÔTÉ DARCY-GRANGIER

1. LE CENTRAL
2. L'ESSENTIEL
3. RESTAURANT DE LA PORTE GUILLAUME
4. L'ÉDITO
5. L'ALSACIEN
6. L'ARCHIPEL
7. DARCY COMÉDIE
8. AU GRAND CAFÉ
9. LES JARDINS BY LA CLOCHE
10. MULOT & PETITJEAN

RESTAURANT LE CENTRAL

L'ADRESSE INCONTOURNABLE

Dijon Gourmand

Les incontournables plats
« mémoire du Central »,
à l'instar des rognons de veau
flambés sous vos yeux
au Cognac, « façon Baugé ».

Un subtil mélange entre le meilleur du passé et le présent… une délicieuse alchimie entre un bistrot chic et des dégustations décontractées… Nous pourrions continuer longtemps cet inventaire à la Prévert tellement Le Central se démarque par une qualité sans cesse renouvelée. Ainsi ne manquez pas les viandes d'exception, qui bénéficient d'une cave de maturation et qui offrent une expérience gustative inégalée ! Signée de la Boucherie Metzger Rungis, cette sélection rare allie tradition et qualité supérieure, synonymes de tendreté et d'arôme exceptionnels. Avec sa cuisine-atelier ouverte, cet établissement emblématique du cœur de ville continue d'être l'un des hauts lieux de la cité des Ducs. Et, comme tous, vous tomberez sous le charme de ses charriots de fromages et de desserts – tels de véritables signatures. N'hésitez pas à réserver pour vivre, vous aussi, une expérience unique ! Dans une adresse incontournable…

1

CÔTÉ DARCY - GRANGIER

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Crédit photo : MIOCHE STUDIO

THE ADDRESS YOU CAN'T MISS

A subtle blend of the best of the past and the present… a delicious alchemy between a chic bistro and relaxed tastings… We could go on and on with this Prévert-like inventory, for Le Central stands out for its constantly renewed quality. So don't miss out on our exceptional meats, which benefit from a maturing cellar and offer an unrivalled taste experience ! Signed by Boucherie Metzger Rungis, this rare selection combines tradition and superior quality, synonymous with exceptional tenderness and aroma. With its open kitchen-workshop, this emblematic establishment in the heart of the city continues to be one of the high points of the city of the Dukes. And, like everyone else, you'll fall under the spell of its signature cheese and dessert trolleys. Don't hesitate to make a reservation for this unique experience! At an address not to be missed…

3 PLACE GRANGIER
03 80 30 44 00
www.hotel-ibiscentral-dijon.fr

Ouvert du lundi au samedi,
De 12h à 14h et le soir de 19h à 23h

L'ESSENTIEL

RAFFINEMENT ET SAVEUR

Non loin de la renommée Place Darcy, L'Essentiel fait partie de ces adresses bien connues des épicuriens ! Depuis 7 ans, Richard Bernigaud dompte les produits de saison et propose une assiette tout en texture. « Fondant, croquant et crémeux » avec une juste maîtrise des cuissons. De l'amuse-bouche au dessert, le Chef accompagné en cuisine par Jean-Baptiste Fouchet, sublime les produits locaux pour le plus grand plaisir des habitués. En salle, Fanny Bernigaud et son équipe attentionnée vous guident vers l'accord met et vin parfait qui accompagnera par exemple un agneau de la ferme d'Étaules confit à la moutarde et herbes, pommes de terre confites, carottes et crémeux de petits pois ou encore son coup de cœur pour les desserts chocolatés comme notamment le Biscuit Tulakalum, crème légère cacahuète et confit de passion. À n'en pas douter, voici une adresse essentielle à connaître !

Crédit photo : L'ESSENTIEL / 5 GRAMMES

Dijon Gourmand

La cour cachée qui permet dès les beaux jours de profiter d'un déjeuner à l'ombre du mûrier platane.

L'ESSENTIEL, SOPHISTICATION AND FLAVOUR

Near the famous Place Darcy, L'Essentiel is a place well-known by epicureans ! For 7 years, Richard Bernigaud subdues seasonal products for a beautiful plate full of texture. « Fondant, croquant et crémeux » with a perfect control of the cooking process. From the appetizer to the dessert, the Chef, alongside Jean-Baptiste Fouchet, sublimate local products for regulars' delight. In the restaurant room, Fanny Bernigaud and her caring team will guide you through the beautiful mix between the dishes and the perfect wine which will accompany for example a lamb confit with mustard and herbs from Etaules' farm, potatoes confit, carrots and creamy peas as well as his love for chocolate desserts like the Biscuit Tulakalum, a lightweight peanut cream and passion fruit confit. Without a doubt, it's an essential address to know !

12 RUE AUDRA
21000 DIJON
03 80 30 14 52

www.lessentiel-dijon.com
Ouvert du mardi au samedi,
déjeuner et dîner

Menu de la semaine à partir de 29€
Restaurant L'Essentiel Dijon
@lessentieldijonofficiel

2
CÔTÉ DARCY - GRANGIER

RESTAURANT PORTE GUILLAUME

3
CÔTÉ DARCY - GRANGIER

LA TABLE INCONTOURNABLE POUR TOUTES OCCASIONS

Ce qui est merveilleux au restaurant de la Porte Guillaume, c'est que chacun peut trouver son bonheur dans l'assiette. Du plaisir d'une assiette moderne aux couleurs alléchantes aux saveurs d'un menu bourguignon traditionnel, le Chef David Ardoint, en cuisine depuis plus de quinze ans, offre une diversité culinaire qui ravit tous les palais. Que ce soit pour savourer la formule déjeuner du lundi au vendredi, mettant en avant les produits locaux et de saison, ou pour partager un repas en famille le week-end. Que ce soit pour une rencontre informelle ou une négociation importante, le bar à vin offre aussi une atmosphère conviviale et sophistiquée, propice aux repas d'affaires. Avec son ambiance élégante et son service attentionné, ce restaurant à l'angle de l'emblématique Place Darcy est l'endroit idéal pour combiner plaisir gustatif et moment privilégié.

PLACE DARCY
21000 DIJON
03 80 50 80 50
hotel-darcy.fr/restaurant-de-la-porte-guillaume/
@restaurantporteguillaume

Formule midi à 25 €
du lundi au vendredi
Ouvert 7 jours sur 7
déjeuner et dîner

Dijon Gourmand

La gastronomie à prix doux au déjeuner avec la formule du midi à 25€ Entrée - Plat ou Plat- Dessert.

THE ESSENTIAL TABLE FOR ALL OCCASIONS

The wonderful thing about the Porte Guillaume restaurant is that there's something for everyone. From the pleasures of a modern, colorful plate to the flavors of a traditional Burgundian menu, Chef David Ardoint, in the kitchen for over fifteen years, offers a culinary diversity to delight every palate. Whether it's to savor the lunch menu from Monday to Friday, featuring local and seasonal produce, or to share a meal with the family at the weekend. Whether for an informal get-together or an important negotiation, the wine bar also offers a convivial and sophisticated atmosphere, ideal for business meals. With its elegant ambience and attentive service, this restaurant on the corner of the emblematic Place Darcy is the ideal place to combine gustatory pleasure with a privileged moment.

L'ÉDITO

NOTRE PRIX... GONCOURT

Crédit photo : CLÉMENT BAYARD

Dijon Gourmand

Le menu Éditorial sublimant les recettes bourguignonnes, dont les incontournables escargots.

S'il y a bien un établissement à écrire en lettres capitales, c'est l'Édito. Et nous n'écrivons pas cela uniquement eu égard à sa superbe décoration qui rappelle l'univers de l'imprimerie. Véritable institution dijonnaise, bénéficiant d'un emplacement et d'une terrasse idylliques (place Darcy, face à la Porte Guillaume), il vous régale 7 jours sur 7 et ce, en service continu. À tout moment de la journée, que vous soyez d'ici ou d'ailleurs, il vous propose une vaste carte susceptible de satisfaire toutes vos envies, avec moult spécialités : salades, poke bowl, tartares, carpaccio, pâtes « Tubetti » façon risotto, burgers, pizzas, viandes, poissons, moules, woks, flammekueche... Sans omettre des planches XXL à partager, car la convivialité est l'une des lignes... de conduite de l'Édito. Les vins au verre enthousiasmeront les inconditionnels de la Bourgogne (4 blancs et 4 rouges de nos Climats comme il se doit !) Et la carte vineuse recèle, elle aussi, un nombre de trésors impressionnant. Pour nous, l'Édito mérite plus que le Prix Goncourt !

4

CÔTÉ DARCY - GRANGIER

OUR GONCOURT PRIZE

If there's one place to write in capital letters, it's the Edito. And we're not just writing this because of its superb decor, reminiscent of the world of printing. A veritable Dijon institution, with an idyllic location and terrace (Place Darcy, opposite Porte Guillaume), l'Édito is open 7 days a week, non-stop. At any time of day, whether you're from here or there, you'll find a vast menu to satisfy all your tastes, with a wide range of specialities : salads, poke bowls, tartars, carpaccio, Tubetti risotto-style pasta, burgers, pizzas, meat, fish, mussels, woks, flammekueche... Not forgetting XXL planks to share, as conviviality is one of the Edito's guiding principles. Wines by the glass will delight Burgundy aficionados (4 whites and 4 reds from our Climats, as you'd expect!) And the wine list also contains an impressive number of treasures. In our opinion, l'Edito deserves more than the Goncourt Prize !

2 PLACE DARCY À DIJON
03 80 30 69 43
www.restaurant-ledito-dijon.fr

Ouvert 7J/7 et restauration de 11h à 23h

L'ALSACIEN

AMBASSADEUR DU BON GOÛT

C'est peu dire que l'Alsace a son ambassade à Dijon avec l'ouverture au centre-ville de l'établissement voulu par Lucie et Valentin. L'Alsacien est un lieu défendant la convivialité, l'art de l'accueil, l'artisanat, l'esprit et la typicité d'une des régions de France où l'excellence et le goût ne sont pas des mots vains. En famille ou entre amis, vous trouverez là une adresse qui peut vous accueillir nombreux, très nombreux même (il existe même une salle privatisable) et où l'on s'assure de votre bonheur. Charcuteries, bières, cafés, alcools, vins, jus de fruit, glaces... tout vient de l'artisanat gastronomique alsacien. Quant aux flammekueches, la spécialité de la maison, elles sont préparées avec une pâte aux bords tressés à la main et conçues avec des ingrédients issus de producteurs et distributeurs alsaciens.
Une mention spéciale à la chaleur de l'accueil de toute l'équipe qui propose aussi un menu ciné en collaboration avec l'Olympia / Darcy.

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Dijon Gourmand

L'engagement solidaire de l'équipe dans la lutte contre la sclérose en plaque.

AMBASSADOR OF GOOD TASTE

It's an understatement to say that Alsace has its own embassy in Dijon, with the opening in the city center of the establishment designed by Lucie and Valentin. L'Alsacien is a place that defends the conviviality, the art of hospitality, the craftsmanship, the spirit and the typicity of one of the regions of France where excellence and taste aren't empty words. Whether you're with family or friends, you'll find here an address that can accommodate many, even many (there's even a private room), and where your happiness is guaranteed. Delicatessen, beers, coffees, spirits, wines, fruit juices, ice creams... everything comes from Alsace's gastronomic craftsmen. As for flammekueches, the house specialty, they are prepared with a hand-woven dough and made with ingredients sourced from Alsatian producers and distributors. A special mention for the warm welcome of the entire team, who also offer a movie menu in collaboration with the Olympia / Darcy.

3 RUE MABLY
21000 DIJON
03 80 60 84 78

5
CÔTÉ DARCY - GRANGIER

L'ARCHIPEL COCKTAIL

BELLE AMBIANCE POLYNÉSIENNE

6
CÔTÉ DARCY - GRANGIER

15 PLACE GRANGIER
21000 DIJON
03 79 36 62 23
@larchipel_dijon

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Juliette et Thomas en avaient rêvé. Ouvrir un bar à cocktails à l'ambiance décalée au cœur de Dijon. Le rêve s'est mué en réalité depuis bientôt deux ans qu'ils ont fondé l'Archipel, mettant à profit leur expérience pour créer ce lieu unique où la culture Tiki est mise en valeur. Et les Dijonnais sont depuis lors au rendez-vous, nombreux, pour siroter d'excellents et beaux cocktails dans des verres en terre cuite. Loin du classique Mojito, les cocktails de l'Archipel sont des plus originaux : comme le Mai Tai à base de rhum, triple sec, citron vert et sirop de Falernum ou encore, véritable star du bar : le Red Lips qui marie purée de framboise et champagne.
Pas de jaloux, il y en a pour tous les goûts : les 4 mocktails à la carte font le bonheur de ceux qui ne souhaitent pas boire d'alcool. Nous recommandons particulièrement « La pêche est bonne » au jus de pêche. Entre 7 et 11 euros le cocktail, L'Archipel vous assure un total dépaysement et anime vos soirées dijonnaises sans vous ruiner !

Dijon Gourmand

L'invitation à voyager dans les îles polynésiennes.

BEAUTIFUL POLYNESIAN ATMOSPHERE

Juliette and Thomas had dreamed of it. To open an offbeat cocktail bar in the heart of Dijon. The dream became a reality almost two years ago when they founded L'Archipel, drawing on their experience to create this unique venue showcasing Tiki culture. And the people of Dijon are there to sip good and beautiful cocktails in clay glasses ! Far from the classic mojito, the Archipel's cocktails are very original. For example, the Mai Tai with rum, triple sec, lime and falernum syrup or the star of the bar : the Red Lips, which combines raspberry puree and champagne. No need to be jealous, there is something for everyone : the 4 mocktails on the menu are a delight for those who don't wish to drink alcohol. We particularly recommend « La pêche est bonne » with peach juice. Between 7 and 11€ for a cocktail, L'Archipel livens up your nights in Dijon without breaking the bank !

LE DARCY COMÉDIE

DES PLANCHES ET DES PLANCHES

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Le Café-Théâtre Darcy Comédie est une salle de spectacle chaleureuse et conviviale qui s'est installée dans le paysage culturel dijonnais où il est désormais incontournable dans le domaine de l'humour. Dans une jolie salle de restauration avec mezzanine décorée d'objets vintage, témoins de l'histoire du théâtre chinés ici et là, ou sur une belle cour intérieure ombragée, on peut, les soirs de spectacle (du jeudi au dimanche), déguster des planches charcuteries - fromages (la planche pour deux personnes 20 euros) et trouver une carte de vins de la région soigneusement sélectionnés. La programmation des spectacles est consultable sur le compte Facebook de Darcy Comédie.

Dijon Gourmand

L'ambiance chaleureuse du lieu et la possibilité de privatisation.

BOARDS AND BOARDS

The Café-Théâtre Darcy Comédie is a warm and friendly venue that has become a fixture on Dijon's cultural scene, where it is now a must in the comedy scene. On show evenings (Thursday to Sunday), you can enjoy charcuterie and cheese platters (a platter for two people costs 20 euros), as well as a carefully selected wine list, in an attractive dining room with a mezzanine decorated with vintage objects that bear witness to the theater's history. The show schedule can be viewed on the Darcy Comédie Facebook account.

10 RUE DEVOSGE
21000 DIJON
03 80 43 68 10

7
CÔTÉ DARCY - GRANGIER

AU GRAND CAFÉ

LE RENDEZ-VOUS DES SAVEURS ET DE LA BONNE HUMEUR

8
CÔTÉ DARCY - GRANGIER

5 RUE DU CHÂTEAU
21000 DIJON
03 80 52 79 49
www.augrandcafe.com

Du lundi au jeudi de 8h à 0h00
Du vendredi au samedi
de 8h à 2h00
Happy Hour de 17h à 20h

Plat du jour seul à partir de 12€
Menu Grand Café 28€

Dans un cadre élégant rappelant les brasseries parisiennes art-déco, on se laisse transporter par le dynamisme de Valérie et son équipe. Ici, on savoure les produits faisant honneur au terroir comme l'Epoisses Berthaut à retrouver sur de délicieuses planches de fromages ou charcuteries coupées minutes ou encore délicieusement fondant au cœur du Burger Maison Bourguignon ! Pour accompagner la sélection de vins au verre à prix doux, on opte pour un tendre bœuf bourguignon préparé selon la recette traditionnelle par le Chef Eddy. Dès les beaux jours, la terrasse naturellement ombragée est un véritable havre de fraîcheur et de convivialité au cœur du centre-ville animé.

Dijon Gourmand

Le menu Grand Café aux saveurs 100% bourguignonnes en 3 services : œufs meurette ou escargots en coquille, poulet Gaston Gérard ou bœuf bourguignon et dessert au choix.

A MEETING PLACE FOR FLAVOURS AND GOOD MOOD

In an elegant setting reminiscent of Parisian art-deco brasseries, you'll be carried away by the dynamism of Valérie and her team. Here, you'll savor local products such as Epoisses Berthaut, served on delicious cheese boards or charcuterie cut in minutes, or the deliciously melt-in-your-mouth Burger Maison Bourguignon ! To accompany the selection of affordable wines by the glass, choose a tender beef bourguignon prepared according to the traditional recipe by Chef Eddy. In fine weather, the naturally shaded terrace is a haven of coolness and conviviality in the heart of the lively city center.

LES JARDINS BY LA CLOCHE

L'INSTITUTION PAR EXCELLENCE

Dijon Gourmand

Les brunchs dominicaux de 11h30 à 14h synonymes de grands moments gourmands en famille ou entre amis.

S'il est une institution dijonnaise par excellence, c'est bien le Restaurant Les Jardins by La Cloche. À l'instar du grand hôtel – le seul 5 étoiles au demeurant de Dijon – dont cet établissement représente une pièce maîtresse. Avec sa carte bistronomique et ses plats bénéficiant du label « 100% Côte-d'Or », recours aux produits locaux et de saison oblige, sa réputation n'est plus à faire ! Exaltant le territoire bourguignon tout réunissant la délicate alchimie entre tradition et créativité, le chef Aurélien Mauny et son équipe savent vous régaler avec une cuisine raffinée. Que ce soit sur la terrasse verdoyante (un véritable havre de paix en plein cœur de ville) ou bien sous la sublime verrière, vous en prendrez plein les yeux... et les papilles !

THE INSTITUTION PAR EXCELLENCE

If there's one Dijon institution par excellence, it's Restaurant Les Jardins by La Cloche. Just like the grand hotel - Dijon's only 5-star hotel - of which this establishment is a centerpiece. With its bistronomic menu and dishes bearing the « 100% Côte-d'Or », label, and its reliance on local, seasonal produce, its reputation is well established ! Chef Aurélien Mauny and his team will delight you with their refined cuisine, bringing together the delicate alchemy of tradition and creativity. Whether on the verdant terrace (a veritable haven of peace in the heart of the city) or under the sublime glass roof, you're sure to feast your eyes... and your taste buds !

9

CÔTÉ DARCY - GRANGIER

14 PLACE DARCY
21000 DIJON
03 80 30 12 32

www.hotel-lacloche.fr
Parking privé avec service voiturier
Arrêt Tram Darcy

MULOT & PETITJEAN

L'HISTOIRE... GOURMANDE

Crédit photo : OFFICE DE TOURISME DIJON METROPOLE

Crédit photo : ROZENN KREBEL

Dijon Gourmand

La déclinaison de nonnettes s'apparentant à de véritables bouchées de souvenir.

La Fabrique de Pain d'Epices Mulot & Petitjean est à la gastronomie ce que le Musée des Beaux-Arts est à la culture... Dans la cité des Ducs, ce musée situé boulevard de l'Ouest est à consommer sans modération aucune... Il vous permet de remonter le temps sur les traces de la fabrication de ce qui est, avec la moutarde et le cassis, l'une des trois spécialités dijonnaises. Un parcours multisensoriel vous attend... délicieux comme il se doit. Comme tout ce que produit cette Maison emblématique de Dijon, qui, depuis 227 ans, n'a de cesse de régaler le plus grand nombre. Pour découvrir toutes les déclinaisons actuelles du véritable pain d'épices de Dijon, vous pouvez également vous rendre au sein de la boutique historique. Dans le splendide Hôtel Catin de Richemont que vous ne pouvez pas manquer place Bossuet... Car Mulot & Petitjean, c'est le passé et le présent gourmand de Dijon !

THE STORY... GOURMET

The Gingerbread Factory Mulot & Petitjean is to gastronomy what the Musée des Beaux-Arts is to culture... In the city of the Dukes, this museum on Boulevard de l'Ouest is to be enjoyed without moderation... It takes you back in time on the trail of the making of what is, along with mustard and blackcurrants, one of Dijon's three specialties. A multi-sensory journey awaits you... delicious as it should be. Just like everything else produced by this emblematic Dijon company, which for 227 years has never ceased to delight as many people as possible. To discover all the current variations of genuine Dijon gingerbread, you can also visit the historic boutique. In the splendid Hotel Catin de Richemont that you can't miss on Place Bossuet... Because Mulot & Petitjean is Dijon's gourmet past and present !

FABRIQUE DE PAIN D'EPICES
6 BOULEVARD DE L'OUEST - 21000 DIJON
03 80 66 30 80
Du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30

BOUTIQUE HISTORIQUE
13 PLACE BOSSUET - 21000 DIJON
Du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h
www.mulotpetitjean.fr

10
CÔTÉ DARCY - GRANGIER

CÔTÉ RÉPUBLIQUE

1. PICK AND ROLL
2. BRASSERIE RÉPUBLIQUE
3. AU BUREAU
4. LA JAMAÏQUE
5. KING MARCEL
6. L'ARÔME
7. LA PAPAYE VERTE
8. LE CHAMOIS
9. LE MERCURE

PICK AND ROLL

LE GOÛT DE SE DÉMARQUER

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Dijon Gourmand

Pouvoir passer une fin de soirée sur la terrasse en compagnie des sportifs professionnels.

C'est désormais un concept éprouvé au 27 place de la République. L'alliance de l'esprit de convivialité, l'atmosphère éclectique et de belles assiettes généreuses a pour nom Pick & Roll. On peut tout aussi bien partager un verre entre amis ou collègues en fin de journée en regardant un match diffusé sur écran en direct du parquet voisin de la Jeanne (JDA Basket et Hand). Au registre des gourmandises et des plats roboratifs : suprême de volaille façon Gaston Gérard, déclinaison de tartare de bœuf, saumon fumé maison, et plat végétarien, burger façon ballon de basket et sa sauce, création unique originale.
Il n'est pas nécessaire d'être un fervent sportif pour apprécier cette table, juste avoir le goût des bonnes tables façon brasserie qui plaisent aux touristes comme aux gourmets locaux.

THE TASTE TO STAND OUT

It's now a proven concept at 27 place de la République. The combination of conviviality, eclectic atmosphere and generous dishes is called Pick & Roll. You can just as easily share a drink with friends or colleagues at the end of the day, while watching a match broadcast live on screen from the neighboring parquet floor of La Jeanne (JDA Basket and Hand). The menu includes gourmet and hearty dishes : Gaston Gerard-style poultry supreme, a variation of beef tartar, house-smoked salmon, and a vegetarian dish, a basketball-style burger with sauce, a unique original creation. You don't have to be a sports fan to enjoy this restaurant, just have a taste for good brasserie-style dining that appeals to tourists and local gourmets alike.

27 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
21000 DIJON
03 80 58 24 73

Pick & Roll

1
CÔTÉ RÉPUBLIQUE

BRASSERIE RÉPUBLIQUE

FOURNISSEUR OFFICIEL DE MOMENTS GOURMANDS

2
CÔTÉ RÉPUBLIQUE

16 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
21000 DIJON
03 80 60 86 45

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Crédit photo : JDA

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Cadre cosy, poutres apparentes, magnifique verrière, décor élégant... La brasserie chaleureuse est aussi régulièrement fréquentée par les joueurs professionnels de la Jeanne (JDA Basket et Hand). En toute saison, sa situation privilégiée sur la Place de la République est prisée des gourmets. Une belle carte conjuguant tradition et bistronomie, où l'on trouve un délicieux foie gras maison, la burrata de la brasserie, des tartares, des gambas poêlées, des pizzas, de fameux burgers et des desserts à faire saliver. La Brasserie est aussi réputée pour ses soirées événements thématiques. Retrouver le programme sur Facebook : pensez à réserver.
Amateurs de bons plats et de vins de qualité, c'est la table dirigée par Maxime Morisot qu'il vous faut. Les formules du midi ont aussi une déclinaison pour enfant.

Dijon Gourmand

La belle carte aux accents savoyards.

OFFICIAL SUPPLIER OF GOURMET MOMENTS

Cosy setting, exposed beams, magnificent glass roof, elegant decor... The cosy brasserie is also regularly visited by professional players from La Jeanne (JDA Basket and Hand). Whatever the season, its privileged location on the Place de la République is a favorite with gourmets. A fine menu combining tradition and bistronomy, featuring delicious homemade foie gras, the brasserie's own burrata, tartars, pan-fried prawns, pizzas, famous burgers and mouth-watering desserts. La Brasserie is also renowned for its themed evening events. Check out the program on Facebook : don't forget to book.
For lovers of good food and quality wines, this is the restaurant run by Maxime Morisot. The lunchtime menus also include a children's menu.

AU BUREAU

UN OSCAR GOURMAND

Ce n'est pas parce qu'il occupe l'ancien cinéma l'Ahlambra que nous déroulons le tapis rouge à cet établissement. S'il est bien désormais une institution place de la République, où la gourmandise se conjugue avec la convivialité, c'est bien Au Bureau. Et pour cause ! À toute heure de la journée, 7 jours sur 7, cette brasserie aux accents de pub anglo-saxon, est susceptible de vous régaler avec une cuisine généreuse et responsable, à base de produits frais et de saison. Burgers, salades, fish & chips (issu de la pêche responsable), flam' & croques... Mais nous pourrions évoquer également les plats ou les planches à partager, car telle est la philosophie de cette adresse excellemment dirigée par Richard Texeira. Ajoutons à cela une vaste gamme de cocktails et de bières (pub oblige !) et vous comprendrez aisément que nous accordions un Oscar au Bureau !

Dijon Gourmand

Les rendez-vous musicaux et sportifs et leur superbe ambiance.

A GOURMET OSCAR

It's not because it occupies the former Ahlambra cinema that we're rolling out the red carpet for this establishment. If there's one institution on Place de la République where gourmet delights go hand in hand with conviviality, it's Au Bureau. And with good reason ! At any time of the day, 7 days a week, this brasserie, with its Anglo-Saxon pub feel, is likely to delight you with its generous, responsible cuisine based on fresh, seasonal produce. Burgers, salads, fish & chips (responsibly caught), flam' & croques... But we could also mention dishes or boards to share, as such is the philosophy of this address excellently managed by Richard Texeira. Add to this a vast range of cocktails and beers (pub obliged !) and it's easy to see why we're giving the Bureau an Oscar !

2 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
21000 DIJON
03 45 49 38 28

www.aubureau-dijon.fr
Au Bureau Dijon

3
CÔTÉ RÉPUBLIQUE

LE CERCLE RHUMERIE JAMAÏQUE

4
CÔTÉ RÉPUBLIQUE

L'ÉPICENTRE DES SOIRÉES CHICS ET DES COCKTAILS D'EXCEPTION À DIJON

38 ans que ce haut-lieu des nuits dijonnaises fédère une clientèle intergénérationnelle. Gilles Jorant, hôte et ancien musicien passionné, connaît bien la recette qui plaît à son public : il conjugue ambiance conviviale, carte généreuse de cocktails et programme musical varié. À « La Jam », c'est toujours le moment de profiter d'instants entre amis, particulièrement avec les apéros terrasses aux beaux jours ou encore les apéros chics en collaboration avec des acteurs gourmands locaux, l'occasion de faire voyager les papilles lors de soirées espagnoles, orientales ou autour de spécialités culinaires comme avec des œufs en meurette du traiteur Colombo. Le maître mot : apporter du plaisir aux gens qui vibreront au son des DJ et concerts live rock, funk, soul, latino... Assis sur les fauteuils de velours, il ne reste plus qu'à savourer le fameux Tiki Cocktail, l'un des délicieux Mojito ou encore l'une des sélections de Champagne ou spiritueux avec une large collection de Rhums en provenance de 20 pays...

14 PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
21000 DIJON
03 80 73 52 19
@larhumeriejamaiquedijon_

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Dijon Gourmand

Profiter des vibrantes soirées en concert live et des apéros surprises du mardi.

DIJON'S EPICENTER FOR CHIC EVENINGS AND EXCEPTIONAL COCKTAILS

For 38 years, this not-to-be-missed spot on Dijon's nightlife scene has been attracting an intergenerational clientele. Gilles Jorant, host and former passionate musician, knows the recipe that appeals to his clientele : he combines a convivial atmosphere, a generous cocktail menu and a varied musical program. At « La Jam », it's always time to enjoy a moment with friends, particularly with aperitif terraces in fine weather, or chic aperitifs in collaboration with local gourmets, an opportunity to take the taste buds on a journey with Spanish or Oriental evenings, or culinary specialities such as eggs in meurette from caterer Colombo. The watchword: to bring pleasure to people who will vibrate to the sound of DJs and live rock, funk, soul, Latino concerts... Seated on velvet armchairs, all that's left to do is savor the famous Tiki Cocktail, one of the delicious Mojito or one of the Champagne or spirits selections, with a large collection of Rhums from 20 countries...

KING MARCEL

LA PASSION DU BURGER FRANÇAIS

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Dijon Gourmand

6 burgers de la carte sont proposés en version « Veggie » : le steak est remplacé par une galette de légumes maison !

À deux pas de la Place de la République est érigé LE temple dijonnais du bon burger français, frais et fait maison. Dans un cadre moderne et confortable, on se laisse tenter par de délicieuses spécialités produites à base d'ingrédients de qualité : une viande goûteuse 100% française de race Limousine, des fromages AOP et IGP français, des sauces cuisinées maison, et un pain buns au goût unique livré par le boulanger local chaque matin...
Accompagnement naturel du burger, les frites fraîches sont cuites « minute » et en deux bains. Et puisque nous sommes dans le Made in France, on accompagne volontiers son repas d'un verre de vin de Bourgogne, d'une bière artisanale locale à moins que vous préfériez une citronnade maison ou un jus de fruits bio. L'adresse fait l'unanimité : service aimable, qualité et goût sont au rendez-vous.

FRENCH BURGER PASSION

Just a stone's throw from the Place de la République is THE Dijon temple of fresh, homemade French burgers. In a modern, comfortable setting, you'll be tempted by delicious specialties made with quality ingredients : tasty 100% French Limousin meat, French AOP and IGP cheeses, homemade sauces, and unique-tasting buns delivered by the local baker every morning... A natural accompaniment to the burger, the fresh fries are cooked « minute » in two baths. And since we're all about Made in France, we're happy to accompany our meal with a glass of Burgundy wine or a local craft beer, unless you prefer a homemade lemonade or organic fruit juice. We're unanimous in our praise for the friendly service, quality and taste.

5 AVENUE GARIBALDI
21000 DIJON
03 80 38 14 05

Ouvert 7J/7 du lundi au jeudi de 11h30 à 22h
Vendredi à Dimanche jusqu'à 23h
Disponible également à emporter (Click & Collect) et en livraison à domicile !

5
CÔTÉ RÉPUBLIQUE

L'ARÔME

DÉLICES FRANÇAIS AUX INFLUENCES JAPONAISES

6
CÔTÉ RÉPUBLIQUE

Crédit photo : 5 GRAMMES

2 RUE JEAN -JACQUES ROUSSEAU
21000 DIJON
03 80 31 12 46
@laromedijon

Du mardi au samedi

Petit frère du restaurant étoilé L'Aspérule à quelques pas dans la même rue, le restaurant L'Arôme est une pépite à tester ! Dans ce petit havre de gastronomie, on goûte au bonheur des saveurs à prix tout doux ! Le chef Yusuke Kadoguchi réalise des assiettes soignées et travaillées, alternant entre cuisine française et touches japonaises avec une cuisson toujours juste ! La carte évolue au gré des saisons et propose de jolies spécialités telles la convoitée quenelle de Saint-Jacques et Cabillaud et jus de langoustine crémé que le chef, grand amateur de vins, vous conseillera de marier avec un Saint-Veran Guffens-Heynen Cuvée Unique 2013, à moins que vous préfériez, à la fraîcheur de ce Bourgogne, un suave et savoureux flacon du Rhône tel un Saint-Joseph Les Oliviers Pierre Gonon... un coup de cœur !

Dijon Gourmand

Un accueil parfait et deux jolies salles distinctes avec d'élégants murs en pierres.

FRENCH DELIGHTS WITH JAPANESE INFLUENCES

Little brother of the starred restaurant L'Aspérule, just down the street, L'Arôme is a must-try ! In this little haven of gastronomy, you can savor the pleasures of flavors at very reasonable prices ! Chef Yusuke Kadoguchi's carefully crafted dishes alternate between French cuisine and Japanese touches, always cooked just right ! The menu evolves with the seasons, and features some lovely specialties, such as the coveted scallop and cod quenelle with creamed langoustine jus, which the chef, a great wine connoisseur, suggests you pair with a Saint-Veran Guffens-Heynen Cuvée Unique 2013, unless you prefer, to the freshness of this Burgundy, a suave, tasty bottle from the Rhône such as a Saint-Joseph Les Oliviers Pierre Gonon... a real favorite !

LA PAPAYE VERTE...

DIRECTION... L'ASIE !

Dijon Gourmand

L'accueil particulièrement chaleureux et les suggestions toujours délicieuses du chef.

Le meilleur de l'Asie au cœur de Dijon... C'est, en substance, ce que vous propose la Papaye verte... et à des tarifs défiant toute concurrence. La culture dans cet établissement pas comme les autres est aux petits prix, le ticket moyen par repas s'établissant à 9 €. Alors que l'inflation bat son plein, c'est une information qui ne passera pas inaperçue. Et cela n'empêche pas – bien au contraire – la qualité et les explosions de saveurs d'être au rendez-vous. Testez leurs célèbres rouleaux de printemps, les vermicelles aux petits légumes, la salade Bo Bun, les samoussas aux légumes, le poulet au basilic... et vous deviendrez, comme beaucoup, un inconditionnel de cette adresse qui sait épicer vos papilles. Que ce soit dans leur boutique ou avec leur activité traiteur, Vanmany Tissier et son équipe n'ont pas leur pareil pour vous faire voyager. Direction... l'Asie !

HEADING FOR... ASIA !

The best of Asia in the heart of Dijon... that's what La Papaye Verte is all about... and at unbeatable prices. Culture in this unique establishment comes at a low price, with an average meal ticket of €9. At a time when inflation is in full swing, this is information that will not go unnoticed. And that doesn't mean - quite the contrary - that the quality and explosion of flavors aren't there. Try their famous spring rolls, vermicelli with baby vegetables, Bo Bun salad, vegetable samosas, chicken with basil... and you'll become, like many, an unconditional fan of this address that knows how to spice up your taste buds. Whether in their boutique or with their catering business, Vanmany Tissier and his team have no equal when it comes to making you travel. Heading for... Asia !

2 RUE MARCEAU
21000 DIJON
03 80 33 92 48

la-papaye-verte.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 19h

7
CÔTÉ RÉPUBLIQUE

LE CHAMOIS

LE CHARME SAVOYARD DEPUIS PLUS DE 25 ANS

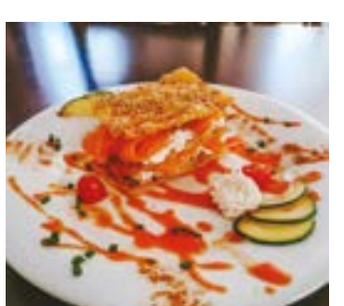
8
CÔTÉ RÉPUBLIQUE

Crédit photo : ZOLAVISUEL

16 AVENUE GARIBALDI
21000 DIJON
03 80 74 38 51

Du lundi au jeudi de 12h à 14h et de 19h à 22h
Du vendredi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h

Avis à tous les mordus de raclettes, pas besoin de parcourir des kilomètres pour dévorer de bonnes spécialités savoyardes ! Depuis 1995, Le Chamois, niché dans le quartier République, affiche un style assumé résolument montagnard pour le plus grand bonheur des amateurs de fromages. Parmi les spécialités qui fleurent bon : la fondue savoyarde, la raclette traditionnelle ou au morbier, la tartiflette Morteau et pourquoi pas une fondue bourguignonne ou une pierre chaude aux trois viandes accompagnée de salade et pommes de terre à volonté, le tout confortablement installé en terrasse lors des beaux jours. Envie d'être surpris, il est temps de tester l'une des suggestions à la carte telles le foie gras poêlé au Macvin, la salade franc-comtoise à la cancoillotte ou encore le filet de sandre au Génépi en finissant avec un vent de fraîcheur grâce à la coupe Edelweiss : glace myrtille/vanille et marc de Savoie. Sans oublier le verre de l'amitié qui sent bon la Savoie : la grolle !



Dijon Gourmand

Les suggestions toujours gourmandes à la carte.

THE SAVOYARD CHARM FOR OVER 25 YEARS

Attention to every raclette's fan, no need to travel miles to devour some good Savoyard specialties! Since 1995, Le Chamois, nested in the Republique district, wears a confident montane style for the great pleasure of cheese lovers. Among the good smelling specialties : Savoyard fondue, traditional or Morbier raclette, Morteau tartiflette and why not a fondue Bourguignonne or a Pierre chaude aux trois viandes (grilled meat on a stone grill) brought with all-you-can-eat salad and potatoes, all of this offered on the terrace on sunny days. Want to be surprised, it's time to try one of the menu recommendations like fried foie gras with Macvin, franc-comtoise salad with cancoillotte or filet of pike perch with Génépi and to end with a fresh perspective, la coupe Edelweiss : blueberry/vanilla ice cream with marc de Savoie. Do not forget the lovely Savoyard drink: la grolle !

LE CHÂTEAU BOURGOGNE & LOUNGE M21

LE RÊVE... GUSTATIF

Mieux que des « châteaux en Espagne », Dijon possède son... Château Bourgogne ! Et, dans cet établissement, le rêve rejoint la réalité. Le prestigieux restaurant de l'hôtel Mercure représente un lieu idyllique, proposant une cuisine alliant tradition et inventivité. Les produits locaux, frais et de saison sont sublimés, si bien que la carte recèle moult plats bénéficiant du label « Savoir-faire 100% Côte-d'Or », synonyme de qualité et de traçabilité. Juste pour vous mettre l'eau à la bouche : Filet de truite du Châtillonnais, condiments framboise de Saulon-la-Chapelle et estragon, Filet de canette de Bourgogne cuit rosé, jus à la pêche et poivre de cassis, déclinaison de carottes fanes... Accompagnez l'une de ces recettes d'une des 300 références – de Bourgogne et d'ailleurs – de la carte vineuse, et vous vivrez une expérience rare dans un havre de paix unique. Avec une sublime terrasse, sa verdure, sa piscine... Une vraie vie de Château... en Bourgogne !

Dijon Gourmand

Du côté Lounge M21, la formule bistronomique du lundi au samedi avec 4 plats au choix sur l'ardoise, un trio de desserts et une boisson chaude.

9

CÔTÉ LIBÉRATION

Crédit photo : ZOLAVISUEL

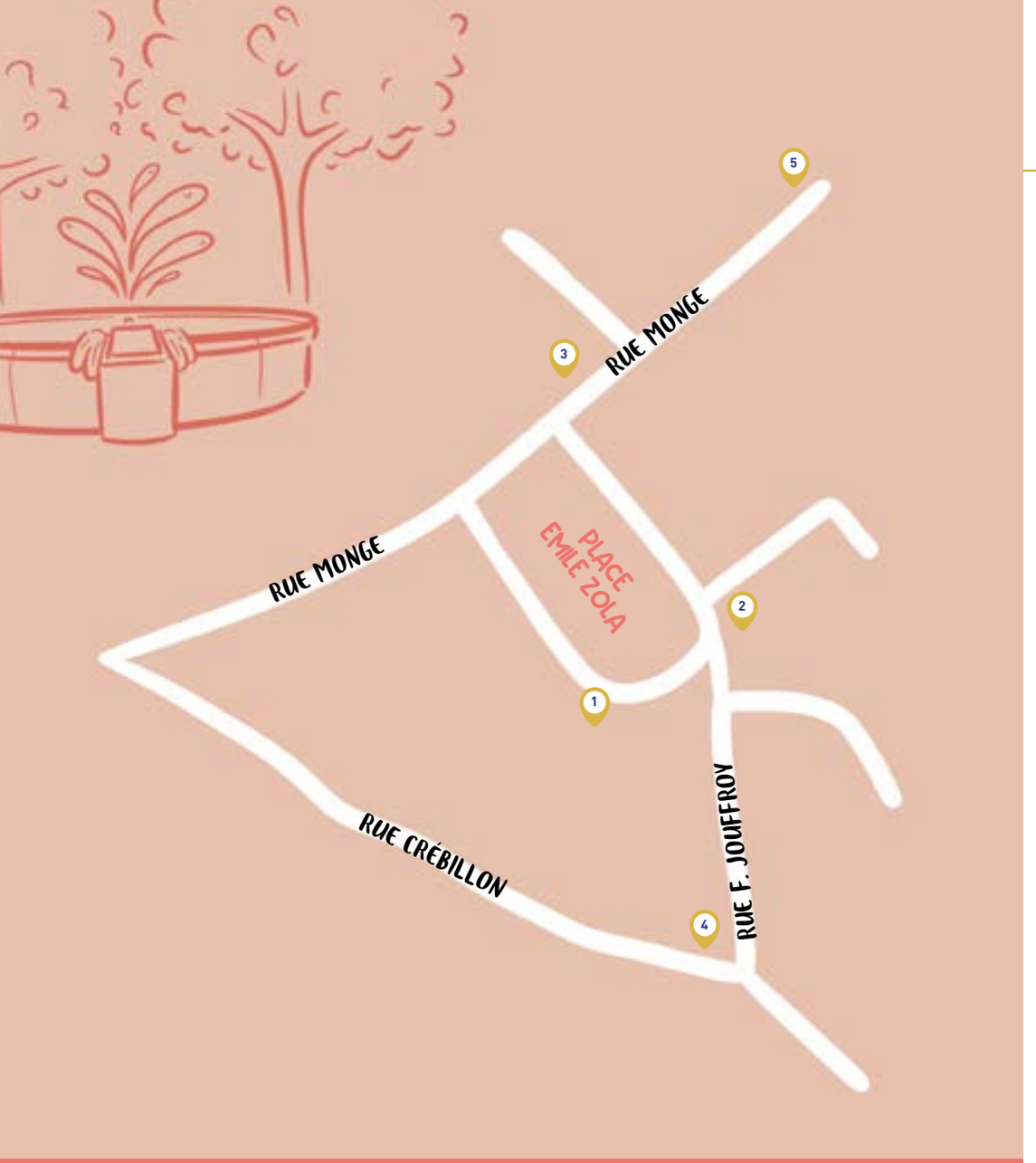
Crédit photo : OFFICE DE TOURISME DE DIJON MÉTROPOLE

THE GUSTATORY DREAM

Better than « castles in Spain », Dijon has its own... Château Bourgogne ! And in this establishment, dream meets reality. The Mercure hotel's prestigious restaurant is an idyllic setting, offering cuisine that combines tradition and inventiveness. Local, fresh, seasonal produce is used to the full, and the menu is packed with dishes bearing the « Savoir-faire 100% Côte-d'Or » label, synonymous with quality and traceability. Just to whet your appetite : Filet of Châtillonnais trout with Saulon-la-Chapelle raspberry and tarragon condiments, Filet of rosé-cooked Burgundy duckling with peach and blackcurrant pepper jus, declension of wilted carrots... Pair one of these recipes with one of the 300 references - from Burgundy and beyond - on the wine list, and you'll enjoy a rare experience in a unique haven of peace. With its sublime terrace, its greenery, its swimming pool... a real castle life... in Burgundy !

22 BOULEVARD DE LA MARNE
21000 DIJON
03 80 72 31 13

www.hotel-mercure-dijon.fr
Parking privé – Arrêt Tram Auditorium
Ouvert 7 jours sur 7 de 12h à 14h et de 19h à 22h



CÔTÉ ZOLA

1. L'EMILE BROCHETTES
2. L'EPICERIE & CIE
3. AFRED BURGERS & VINS
4. THE BARBARIAN'S PUB
5. OWN'LY CAKE *(VOIR PAGE 35)*

EMILE BROCHETTES

CUISINE CRÉATIVE ET GOURMANDE QUI TOMBE À PIC !

1 CÔTÉ ZOLA

16 PLACE ÉMILE ZOLA
21000 DIJON
03 80 49 81 04
www.lemilebrochettes-dijon.fr
L'Emile Brochettes Dijon

Ouvert 7J/7 déjeuner et dîner

Une institution située Place Emile Zola depuis 23 ans qui nous plonge dans l'univers unique d'une grotte, une expérience aussi saisissante que rafraîchissante. Dans ce décor de cinéma, où l'atmosphère se prête à un véritable voyage gustatif, le casting est à vos petits soins : Pascal Richebourg, maître des lieux, Christophe Dufour, nouveau directeur et toute l'équipe (celle en cuisine est fidèle depuis plus de 10 ans !).
Ici, la cuisine traditionnelle française est réinventée sous une forme audacieuse : brochettes généreuses et savoureuses, de l'entrée au dessert. On compose son menu selon ses envies. Parmi les spécialités à découvrir et à partager, les potences de bœuf, poulet tandoori ou gambas... soigneusement présentées et servies avec riz, salade, frites ou pommes au four sans oublier de rehausser les papilles avec les 5 sauces maison, dont la fameuse sauce époisses. Pour couronner le tout, on opte pour la brochette de profiteroles, avec son irrésistible nouvelle recette de choux maison. C'est une expérience culinaire captivante qui réunit convivialité et gourmandise.

Crédit photo : ZOLAMSUEL

Dijon Gourmand

Ses 160 places, moitié en salle climatisée et moitié en terrasse sur la seule place arborée de Dijon, avec une fontaine !

CREATIVE, GOURMET CUISINE AT JUST THE RIGHT TIME !

An institution located in Place Emile Zola for 23 years that plunges us into the unique world of a cave, an experience as striking as it is refreshing. In this cinematic setting, where the atmosphere lends itself to a veritable gustatory voyage, the cast is at your service : Pascal Richebourg, owner, Christophe Dufour, new manager and the whole team (the kitchen team has been loyal for over 10 years !). Here, traditional French cuisine is reinvented in an audacious form: generous, tasty brochettes, from starter to dessert. You can choose the menu to suit your tastes. Among the specialties to discover and share are beef, tandoori chicken or gambas... carefully presented and served with rice, salad, fries or baked apples, not forgetting to enhance your taste buds with 5 homemade sauces, including the famous Epoisses sauce. To top it all off, we opt for a profiterole skewer, with an irresistible new recipe for homemade cabbage. It's a captivating culinary experience that combines conviviality and gourmet pleasure.

L'ÉPICERIE & CIE

LA MADELEINE DE PROUST DE ZOLA

Crédit photo : CHRISTOPHE FOUQUIN

Accueilli par la sympathique équipe en mode guinguette avec bretelle, tablier rouge et nœud papillon, c'est tout une ambiance qui nous invite à remonter le temps. Sous ses airs d'épicerie d'avant-guerre et son côté bric à brac, rien n'est laissé au hasard. Plusieurs salles de pierres se succèdent avec chacune une ambiance aux accents d'autrefois comme la sublime grange ponctuée d'affiche de grands noms des produits du terroir. Côté cuisine, Alexandre et Stéphanie, les hôtes depuis 2008, proposent une carte de saison où se côtoient les œufs en meurette traditionnels ou à la crème d'époisses, le magret de canard au cassis, la Cocotte de bœuf Bourguignon, le camembert chaud à la truffe ou côté sucré le très apprécié soufflé glacé aux anis de Flavigny. Une cuisine sans chichis pour ravir petits et grands gourmands !

Dijon Gourmand

Se poser en terrasse au bord de la fontaine et apprécier l'une des plus belles places de Dijon.

ZOLA'S MADELEINE DE PROUST

Welcomed by the friendly team in guinguette mode with suspenders, red apron and bow tie, it's a whole atmosphere that invites us to step back in time. With its pre-war grocery store look and bric-a-brac, nothing is left to chance. Several stone-built rooms follow one another, each with its own old-fashioned ambience, such as the sublime barn dotted with posters of great names in local produce. In the kitchen, Alexandre and Stéphanie, hosts since 2008, offer a seasonal menu featuring traditional oeufs en meurette or crème d'époisses, duck breast with blackcurrant sauce, Cocotte de bœuf Bourguignon, hot camembert with truffles and, on the sweet side, the much-appreciated soufflé glacé with Flavigny aniseed. No-frills cuisine to delight gourmets of all ages !

5 PLACE ÉMILE ZOLA
21000 DIJON
03 80 30 70 69
restoepicerie.cie@gmail.com

7J/7 - Le midi, du lundi au vendredi : 12h - 14h
(jusqu'à 14h30 le samedi et dimanche)
Le soir, du lundi au jeudi de 19 h à 22 h
(jusqu'à 23h le vendredi et samedi)

2
CÔTÉ ZOLA

ALFRED BURGERS & VINS

UN BURGER DE TERROIR AVANT TOUT !

3
CÔTÉ ZOLA

36-38 RUE MONGE
21000 DIJON
03 45 18 51 16

Du burger aux frites, en passant par les desserts, les assiettes 100% maison sont toutes inspirées de la Gastronomie et du meilleur du terroir. Chez Alfred, l'ambiance est décontractée et prend place dans un décor cosy réalisé à partir de matériaux recyclés car ici on s'engage fortement pour limiter l'impact sur l'environnement. L'approvisionnement auprès des producteurs et artisans régionaux fait écho à ses valeurs locales pour retrouver toujours plus de goût au menu !
Les pains Buns sont façonnés par l'artisan boulanger partenaire, les viandes sont sélectionnées auprès d'éleveurs-naisseurs de la région, le fromage est made in Bourgogne, Jura ou encore Savoie et les fruits et légumes viennent en priorité de la région et sont donc de saison ! L'expérience du goût continue côté cave avec une sélection des meilleurs vignerons qui produisent des vins biologiques, biodynamiques et natures ainsi que des jus de fruits, cocktails créatifs et bières artisanales. De quoi en faire l'une des meilleures adresses à Dijon où « l'on vit bien, mange bien et l'on boit du bon vin » !

Crédit photo : ZOLAVISUEL

Dijon Gourmand

Une très belle expérience du goût.

A LOCAL PRODUCT BURGER BEFORE EVEYTHING

From the hamburger with french fries to the desserts, the 100% homemade dishes are all inspired by the Gastronomy and the best of the local products. Chez Alfred, the atmosphere is casual and take place in a cosy setting all made with recycled materials because in this place, they are highly committed to limit the impact on the environment. The supply comes from regional producers and artisans echoing the restaurant's local values to find always more taste for the menu. Buns breads are made by the artisan baker partner, meat is selected from the cow-calf regional producers, the cheese is made in Burgundy, Jura as well as Savoie and fruits and vegetables are mainly from the region and are seasonal ! The tasting experience keeps going in the wine cellar with a selection of the best winemaker who produces organic wines, biodynamics et naturals as well as fruit juices, creative cocktails, and craft beers. Everything to make one of the best addresses in Dijon where « we live well, eat well and drink good wine ».

THE BARBARIAN'S PUB

POUR MOUSSER À L'IRLANDAISE

Dijon Gourmand

Un temple de la bière et du whisky pour les amateurs.

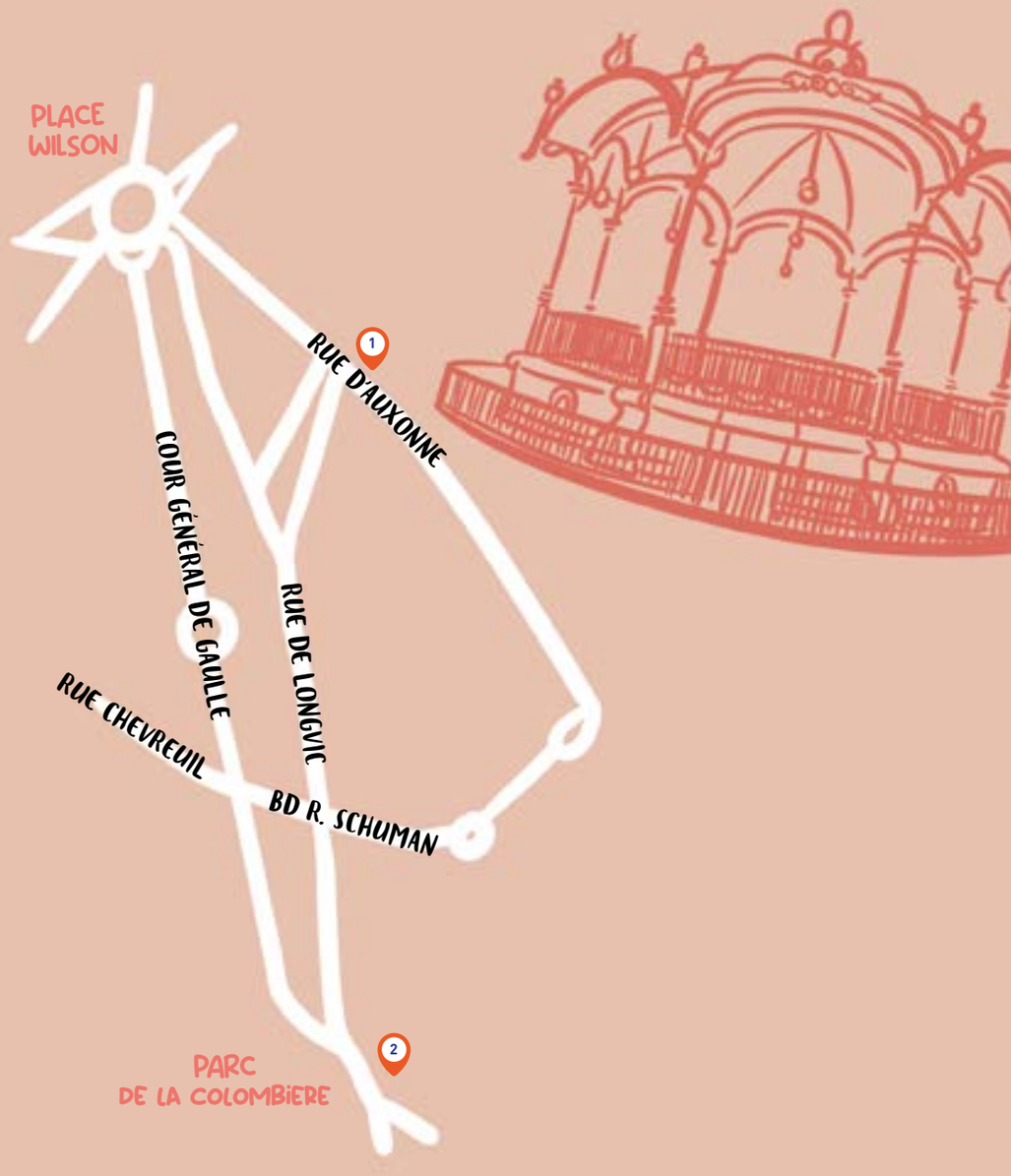
Moelleuse, onctueuse, ronde, traditionnelle... c'est bien de bière dont nous parle Nicolas de The Barbarian's Pub à Dijon ! Avec sa façade rouge et noire et son intérieur boisé, ce pub so british est devenu un point de rendez-vous dans le quartier de la Place Emile Zola. La convivialité irlandaise se retrouve dans l'atmosphère bienveillante et le service enthousiaste, le tout dans une ambiance musicale rock. Les connaisseurs repéreront rapidement les 11 colonnes pressions et les 35 variétés de bières bouteilles qui étanchent la soif d'un joyeux brassage de Dijonnais. Le voyage en Irlande continue avec une belle gamme de whisky, pour un verre doux et fruité, parfait accompagnateur de fromages et saucissons artisanaux si une petite faim nous envahit ! Un repère idéal pour suivre en toute convivialité les retransmissions sportives diffusées sur grand écran home cinéma !

TO LATER MADE IN IRELAND

Soft, smooth, full, traditional... Nicolas from The Barbarian's Pub talk to us about beer here ! With its red and black façade and its wooded inside, this pub so british has become a meeting place of the Place Emile Zola's neighborhood. We can find a welcoming ambience and an enthusiastic service in this irish friendliness, all in a rock musical atmosphere. The experts will be able to spot 11 craft beer dispenser and the 35 varieties of beer bottled beer that can quench thirst of a joyful large number of Dijon's locals. The trip to Ireland keeps going with a beautiful selection of whisky, for a drink fruity and sweet, perfect to combine with cheese and homemade sausage for a snack ! A place to be if you seek a convivial spot to watch sports broadcast on a big screen home cinema !

2B RUE FRANÇOIS JOUFFROY
21000 DIJON
03 80 41 16 22

4
CÔTÉ ZOLA



CÔTÉ WILSON

1. LE GOÛT DU VIN
2. HÔTEL-RESTAURANT DU PARC

LE GOÛT DU VIN

LA BOUTIQUE MILLÉSIMÉE

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Tout comme le bon vin, la plus ancienne boutique sur la métropole du caviste d'exception Daniel Passeri se bonifie avec les années. 12 ans après qu'elle a vu le jour, cette enseigne du Goût du Vin, forte de plus de 2 000 références, représente LE lieu incontournable pour tous les amateurs de vins, champagnes et spiritueux. Il faut dire que vous avez le choix entre plus de 2 000 références. De Bourgogne, des autres régions de l'Hexagone mais aussi du monde entier... Durant cet été, sachez que des promotions vous sont proposées sur les rosés. Ce n'est pas tout puisque des offres (5 bouteilles achetées, la 6e gratuite) sont également à votre disposition. Vous pourrez également partir à la découverte des rhums arrangés... Un vrai bonheur (à consommer évidemment avec modération) en cette période estivale !

Dijon Gourmand

Les conseils toujours lumineux d'Etienne qui satisfera tous vos desiderata.

THE VINTAGE STORE

Like good wine, the longest-established store in the metropolis, run by exceptional wine merchant Daniel Passeri, improves with age. 12 years after its creation, this Goût du Vin store, with over 2 000 references, is THE place to be for all wine, champagne and spirits enthusiasts. You can choose from over 2 000 references. From Burgundy and other regions of France, but also from all over the world... This summer, you'll find special offers on rosés. And that's not all, with special offers (buy 5, get the 6th bottle free). You can also discover our arranged rums... A real pleasure (to be consumed with moderation, of course) this summer !

37 RUE D'AUXONNE
21000 DIJON
03 80 67 36 95

www.le-gout-du-vin.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 15h à 19h30
Le samedi en continu, de 9h30 à 19h30

1
CÔTÉ WILSON

HÔTEL-RESTAURANT DU PARC

UNE ADRESSE... ROYALE

2
CÔTÉ WILSON

Le Maître d'Hôtel Altin Greca et le Chef de Cuisine Arnaud Frelin

49 COURS DU PARC
21000 DIJON
03 80 65 18 41
www.hotel-parc-dijon.com

Restaurant ouvert tous les jours midi et soir à l'exception du dimanche soir

Au bout des allées que Louis XIV qualifiait comme « les plus belles de son royaume » vous attend un établissement... royal. À plus d'un titre ! L'écrin est tout bonnement exceptionnel. Un véritable havre de paix en pleine ville, face au parc de la Colombière, que l'on doit, quant à lui, au prince de Condé et gouverneur de la Bourgogne. C'est dire si la terrasse n'a pas d'équivalent... Ouverte à l'heure du déjeuner et du dîner, 7 jours sur 7 (à l'exception du dimanche soir), la cuisine n'a pas son pareil pour conjuguer tradition et inventivité. Il faut dire que le fait maison y est une religion. Testez le trio d'œufs (meurette ou Époisses) et vous ne pourrez que faire une révérence... au chef, qui aurait, sans conteste, fait le bonheur des rois, comme des Ducs de Bourgogne ! Et, évidemment, les nectars vineux de la région, mais aussi d'ailleurs, viennent sublimer le tout. Vous comprenez mieux pourquoi l'Hôtel-Restaurant du Parc trône ainsi, pour nous, parmi les établissements incontournables de Dijon !

Dijon Gourmand

Les planches apéritives (fromage et charcuterie), où le jambon du Morvan trône en bonne place, servies à partir de 18h.

A ROYAL ADDRESS

At the end of the paths that Louis XIV described as « the most beautiful in his kingdom » awaits you an establishment... royal. In more ways than one ! The setting is quite simply exceptional. A true haven of peace in the heart of the city, facing the Parc de la Colombière, which was created by the Prince de Condé and Governor of Burgundy. Open for lunch and dinner, 7 days a week (except sunday evenings), the cuisine is unsurpassed in its ability to combine tradition and inventiveness. Homemade food is a religion here. Try the trio of eggs (meurette or Époisses) and you'll be bound to bow down to the chef, who would undoubtedly have pleased kings and Dukes of Burgundy alike ! And, of course, the wine nectars from the region, but also from elsewhere, sublimate the whole. It's easy to see why we consider the Hotel-Restaurant du Parc to be one of Dijon's must-visit establishments !

CÔTÉ NORD

1. LE GOÛT DU VIN
2. L'AUBERGE DE LA CHARME
3. KOOK'IN
4. LE BISTROT DE NORGES
5. L'AUBERGE GOURMANDE
6. BOUCHERIE CÔTE D'OR
7. LEVANNA
8. BENOÎT BRULEY
9. LA POISSONNERIE BOULONNAISE

LE GOÛT DU VIN

DESTINATIONS RÊVÉES

1 CÔTÉ NORD

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

6 RUE PRÉ POTET
21121 AHUY
03 80 65 10 75
www.le-gout-du-vin.fr

Du lundi au jeudi
10h - 19h
Vendredi et samedi
9h30 - 19h

Si vous êtes un amateur de vins, spiritueux ou bières, vous ne pouvez que jetez l'encre dans le dernier port créé par le caviste Daniel Passeri dans la métropole. Dans la zone commerciale d'Ahuy plus précisément, où plus de 1700 références vous attendent. Suivez les conseils (toujours éclairés) de Gaëtan et Paul et vous trouverez sans conteste votre bonheur. Afin que votre été soit le plus agréable possible, cette boutique pas comme les autres vous propose des promotions sur le rosé. Vous pouvez également, grâce aux Enomatic, déguster 8 vins différents proposés également à des tarifs particulièrement attractifs. Mais ne manquez pas non plus la collection Millésimes sur les Cognac et les Armagnac. Nous pourrions continuer longtemps cet inventaire à la Prévert... Une chose est sûre : avec le Goût du Vin, à Ahuy, vous voguerez toujours vers des destinations (vineuses) rêvées !

Dijon Gourmand

Les opérations de promotion autour des rosés.

DREAM DESTINATIONS

If you're a lover of wines, spirits or beers, you can't help but throw ink at the latest port created by wine merchant Daniel Passeri in the metropolis. In the Ahuy commercial zone to be precise, where over 1700 references await you. Follow the (always enlightened) advice of Gaetan and Paul and you're sure to find what you're looking for. To make your summer as pleasant as possible, this unique boutique offers special rosé promotions. Thanks to Enomatic, you can also taste 8 different wines at particularly attractive prices. And don't miss the Millesimes collection of Cognac and Armagnac. We could go on and on... One thing's for sure : with Le Goût du Vin, in Ahuy, you'll always be sailing towards dream (wine) destinations !

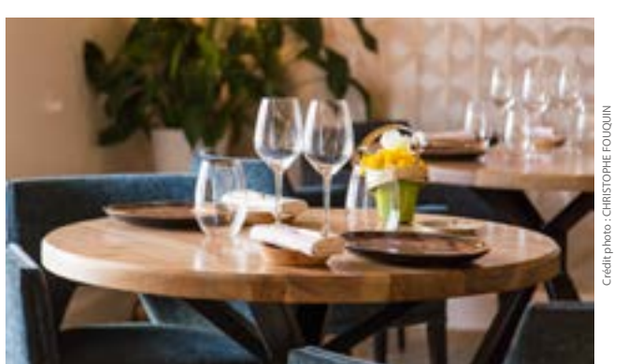
L'AUBERGE DE LA CHARME*

DÉCOLLAGE GOURMET IMMINENT

Quinze ans cette année que l'équipage de La Charme à Prenois nous fait voyager à travers des saveurs d'ici et d'ailleurs. À peine les portes de la belle auberge franchies, on apprécie le mariage réussi entre le cachet traditionnel des pierres apparentes et les détails de décoration aux couleurs et textures douces. Aussi élégantes que savoureuses, les assiettes reflètent l'amour de la grande gastronomie que les deux chefs virtuoses Nicolas Isnard et David Le Comte prennent plaisir à imaginer. L'évasion culinaire est réalisée en 5 ou 7 escales qui changent constamment en fonction de l'arrivage et de l'inspiration des chefs mais promettent un résultat incroyablement parfumé sublimé par un accord mets et vins. Prêt à faire décoller vos sens ?

Dijon Gourmand

Pas de carte ou de menu ici, il faut accepter de se laisser guider par l'inspiration des Chefs étoilés, et nous on adore !



Crédit photo : CHRISTOPHE FOUQUIN

GOURMET TAKE-OFF IMMINENT

Fifteen years this year, the team at La Charme à Prenois takes us on a journey of flavors from near and far. As soon as you step through the doors of this beautiful inn, you appreciate the successful marriage between the traditional cachet of exposed stonework and the softly textured, colorful decorative details. As elegant as they are tasty, the dishes reflect the love of great gastronomy that the two virtuoso chefs Nicolas Isnard and David Le Comte take pleasure in imagining. The culinary escape takes place over 5 or 7 stops, constantly changing according to the chefs' inspiration, but promising an incredibly fragrant result, sublimated by a wine and food pairing. Ready to get your senses off the ground ?

12 RUE DE LA CHARME
21370 PRENOIS
03 80 35 32 84
www.aubergedelacharme.com

@aubergedelacharme_
Ouvert du vendredi midi au dimanche midi. Privatisation possible.
Menu en 5 escales. 90€ par personne. Hors boissons.

2
CÔTÉ NORD

KOOK'IN

LE SAVOIR-FAIRE ET L'EXPÉRIENCE D'UN TRAITEUR HAUT DE GAMME

3
CÔTÉ NORD

ZAE DE BEAUREGARD
21490 NORGES LA VILLE
06 08 14 85 73
contact@kookin.fr
www.kookin.fr
@kook_in_traiteur

Crédit photo : CHRISTOPHE FOUQUIN

Avec le traiteur Kook'In, on retrouve l'exigence de qualité qui guide les maisons La Charme Collection et on se laisse surprendre par des menus audacieux et raffinés élaborés par Nicolas Isnard et David Le Comte. Les recettes singulières et séduisantes des deux chefs étoilés de talent s'exportent aux quatre coins de la Bourgogne avec le service traiteur Kook'In. Au gré de propositions gourmandes sur mesure, l'équipe s'adapte à tous les événements, du plus confidentiel au plus emblématique. Célébrations personnelles, repas de mariage, événements professionnels, déjeuners d'affaires... les convives apprécient une cuisine étoilée, généreuse et cosmopolite. Pour apporter le meilleur à vos événements, pensez à réserver les foodtrucks Food'Charme qui peuvent être privatisables. Autant de solutions pour ne pas se priver !

Dijon Gourmand

LA référence pour une cuisine de qualité exceptionnelle avec une capacité d'adaptation importante.

THE KNOW-HOW AND EXPERIENCE OF A TOP-OF-THE-RANGE CATERER

With Kook'In catering, you'll find the same high standards of quality that guide the La Charme Collection houses, and you'll be surprised by the bold, refined menus created by Nicolas Isnard and David Le Comte. The singular and seductive recipes of these two talented Michelin-starred chefs are exported to the four corners of Burgundy with the Kook'In catering service. The team's made-to-measure gourmet proposals can be adapted to any event, from the most confidential to the most emblematic. Personal celebrations, wedding meals, professional events, business lunches... guests enjoy star-studded, generous and cosmopolitan cuisine. To bring out the best in your events, think about booking Food'Charme foodtrucks, which can be privatized. So many ways not to deprive yourself !

LE BISTROT DE NORGES

BREAK GASTRONOMIQUE AVEC VUE !

Crédit photo : CHRISTOPHE FOUQUIN

Crédit photo : LUCAS GURDJIAN

Deux ans à peine après avoir posé un nouveau fourneau au Country Club de Norges, les chefs étoilés Nicolas Isnard et David Le Comte, offrent un grand lifting à leur restaurant. Exit le cliché du restaurant de golf, c'est raffiné mais décontracté, accessible à tous, golfeur ou non. L'atmosphère est moderne et chaleureuse entre bois et cuir et le panorama privilégié sur le golf et son 18 trous est toujours époustouflant et même plus encore grâce à ce nouveau bar rooftop. Avec le chef Mohamed Veroo, on retrouve une cuisine créative, alliance parfaite entre la gastronomie française et de nouveaux horizons culinaires. Comme ce délicieux poulpe grillé laqué à la mélasse grenade, aubergines en texture ou encore les incontournables Gyozas au Bœuf confit de la ferme de Clavisy. De jolies assiettes colorées, la convivialité et le cadre verdoyant, voici le lieu incontournable où se retrouver le temps d'un break gourmand en pleine nature le tout à deux pas de Dijon !

Crédit photo : LUCAS GURDJIAN

Dijon Gourmand

L'immanquable brunch du dimanche.

GASTRONOMIC BREAK WITH A VIEW !

Barely two years after setting up a new stove at the Norges Country Club, Michelin-starred chefs Nicolas Isnard and David Le Comte are giving their restaurant a major facelift. Gone is the cliché of the golf restaurant : refined yet relaxed, accessible to all, golfer or not. The atmosphere is modern and warm, with wood and leather, and the privileged panorama of the golf course and its 18 holes is still breathtaking, and even more so thanks to the new rooftop bar. Chef Mohamed Veroo's creative cuisine is a perfect blend of French gastronomy and new culinary horizons. Like this delicious grilled octopus lacquered with pomegranate molasses and textured eggplants, or the unmissable Gyozas with beef confit from the Clavisy farm. With its colorful dishes, friendly atmosphere and verdant setting, this is the place to go for a gourmet break in the heart of nature, just a stone's throw from Dijon !

ALLÉE JACQUES LAFFITE
21490 NORGES-LA-VILLE
06 70 13 53 70
www.lebistrotdenorges.fr

@lebistrotdenorges_
Ouvert tous les jours au déjeuner : mercredi, jeudi, vendredi et samedi soir en saison estivale (mai à août). Et le dimanche midi pour le brunch

4
CÔTÉ NORD

L'AUBERGE GOURMANDE

LE RENDEZ-VOUS DES GASTRONOMES

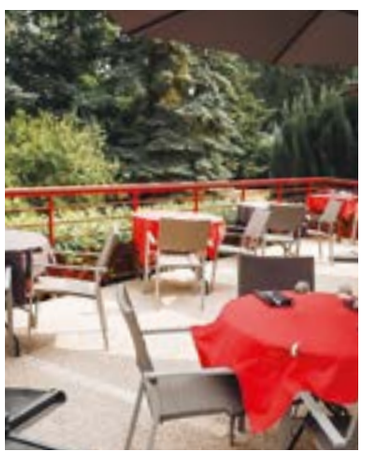
5
CÔTÉ NORD

Située aux portes de Dijon dans le premier village de la vallée de l'Ouche, l'Auberge est le rendez-vous des gastronomes dijonnais depuis maintenant 18 ans ! La cuisine est orchestrée par Christophe Faivre, chef créateur passionné, accompagné par Delphine son épouse, garante d'un chaleureux accueil et d'un service en salle attentionné. L'atmosphère est feutrée, le décor soigné et l'assiette joliment maîtrisée est un régal des sens, en témoigne l'Épaule d'agneau confite en croûte de falafel, sa kefta frite et ris d'agneau, dans son jus au parfum de garrigue... Le tout à base de produits de saison qui s'accordent avec la carte des vins, forte de toutes les appellations de Bourgogne tout en restant accessibles à toutes les bourses. Profitez de tout cela sur une magnifique terrasse agrémentée d'un beau jardin.

17 ALLÉE DE LA CUDE
21370 VELARS-SUR-OUCHE
03 80 33 62 51
www.auberge-velars.com

Parking privé

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA



Dijon Gourmand

La grande terrasse donnant sur un écrin de verdure, très agréable aux beaux jours.

THE MEETING PLACE FOR GOURMETS

Located at the gateway to Dijon, in the first village of the Ouche Valley, the Auberge has been a meeting place for Dijon's gourmets for 18 years ! The cuisine is orchestrated by Christophe Faivre, a passionate creative chef, accompanied by his wife Delphine, who guarantees a warm welcome and attentive room service. The atmosphere is hushed, the decor meticulous, and the plates beautifully mastered are a feast for the senses, as evidenced by the falafel-crusted lamb shoulder confit, its fried kefta and lamb sweetbreads, in its garrigue-scented jus... All based on seasonal products that go well with the wine list, featuring all Burgundy appellations while remaining accessible to all budgets. Enjoy all this on a magnificent terrace with a lovely garden.

Côte d'Or

BOUCHERIE CHARCUTERIE

La boucherie-charcuterie gourmande par excellence

Boucher

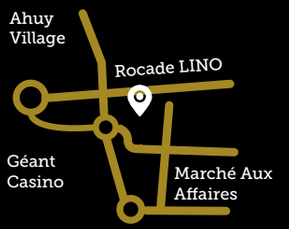
Boucherie/Charcuterie
Préparations bouchères
Prestations sur mesure
Rôtisserie

Traiteur

Plats à emporter
Couscous - Tajines - Bricks
Pâtisseries orientales
Proposition de Méchoui
sur commande

Mais aussi tajines, couscous, brochettes, pastillas, paëlla, viandes rôties préparés sur place.

7 jours sur 7 - 9 h à 19 h
3, rue des Murées
21121 AHUY - 03 80 66 70 01



LEVANNA

7 CÔTÉ NORD

LA RECETTE PARFAITE ENTRE VIANDE DE QUALITÉ ET PIZZA GÉNÉREUSE

10 RUE DE DIJON
21121 DAIX
03 80 48 45 85

Ouvert du mardi au samedi
midi et soir
Toute la carte est aussi
en service à emporter

Au cœur du charmant bourg de Daix, le Levanna est l'adresse qui met d'accord les amateurs de viande et les amoureux des pizzas. Ici produits frais et atmosphère conviviale sont les maîtres-mots. Et c'est le chef Yann Garnier qui prépare avec soin les spécialités authentiques comme l'assiette de dégustation Levanna qui regroupe tous les plaisirs à la carte avec une demie-andouillette, une entrecôte argentine, un pavé de bœuf, une tartare et un œuf époisses, le tout accompagné de frites et salade. De quoi prendre le plein de viande de qualité à la fois tendre, juteuse et savoureuse. On continue le voyage gustatif avec un stop en Italie et la Pizza du Boss, Saint Marcellin, jambon blanc, champignon, mozzarella, chorizo et basilic...le tout disposé sur une pâte fraîche faite maison. Le terroir bourguignon n'est pas en reste avec une ardoise des vins qui lui est dédiée, à moins que vous préfériez débuter avec l'une des sélections de vins Italiens ou encore une bière artisanale locale voire même un pastis de Bourgogne !

Dijon Gourmand

Côté salle, l'exposition régulière de l'artiste peintre de Fontaine-lès-Dijon, Raphael Robardet, et côté jardin, la terrasse tranquille et ombragée !

THE PERFECT RECIPE BETWEEN QUALITY MEAT AND GENEROUS PIZZA

In the heart of the charming village of Daix, Le Levanna is the place to go for meat and pizza lovers. Here, fresh produce and a friendly atmosphere are the watchwords. And it's chef Yann Garnier who carefully prepares authentic specialties like the Levanna tasting plate, which brings together all the à la carte pleasures with half-andouillette, Argentine entrecôte, beef steak, tartare and epoisses egg, all served with fries and salad. The perfect way to fill up on quality meat that's tender, juicy and tasty. We continue our gustatory journey with a stopover in Italy and the Pizza du Boss, featuring Saint Marcellin, white ham, mushrooms, mozzarella, chorizo and basil...all laid out on fresh homemade dough. Burgundy's terroir is not forgotten, with a dedicated wine list, unless you'd prefer to start with one of the Italian wine selections or a local craft beer, or even a Burgundy pastis !

BENOÎT BRULEY

UN CLOS... GRAND CRU

Il n'est pas besoin de présenter Benoît Bruley tellement ce traiteur de renom a fait le bonheur de toutes celles et tous ceux qui ont pu déguster sa cuisine lors de multiples événements. Qu'ils soient familiaux, professionnels, sportifs... Sachez que, depuis le mois de mars, vous pouvez profiter des talents de ce chef dans son restaurant Les Combottes à Épagny. Ce « partenaire de toutes vos bonnes occasions » n'a pas son pareil pour sublimer et rendre contemporaines nos recettes traditionnelles. Produits frais et de saison de rigueur ! Testez sa ronde d'œufs pochés (meurette, au crémant de Bourgogne ou à l'Époisses) ou encore son foie gras poêlé œuf parfait avec son jus réduit aux truffes et vous tomberez, comme nous, sous le charme de cette table familiale. Les deux terrasses cosy et ombragées représentent un véritable plus. Tout comme les 17 chambres hôtelières des plus confortables dont vous pouvez profiter dans ce Clos pas comme les autres...

Dijon Gourmand

Les somptueuses salles, telles la Cathédrale ou la Cheminée, pour tous vos événements familiaux. Sans oublier les installations digitales (vidéoprojecteurs...) pour les événements professionnels.

AN ENCLOSED PLOT... GREAT VINTAGE

Benoit Bruley needs no introduction, as this renowned caterer has delighted all those who have sampled his cuisine at numerous events. Be they family, business or sporting events... Since March, you can enjoy the chef's talents at his restaurant Les Combottes in Epagny. This « partner for all your special occasions » has no equal when it comes to sublimating traditional recipes and bringing them up to date. Fresh, seasonal produce is a must ! Try his round of poached eggs (meurette, with Cremant de Bourgogne or Époisses) or his seared foie gras with perfect egg and truffle jus, and you'll fall under the spell of this family-run restaurant, as we did. The two cosy, shaded terraces are a real plus. As are the 17 comfortable hotel rooms you can enjoy in this unique Clos...

16 ROUTE DE DIJON
21380 EPAGNY
03 80 41 30 21

www.bruley-traiteur.fr - www.lescombottes.com
Bruley Benoit traiteur
Restaurant ouvert jeudi et vendredi midi et soir, samedi soir et dimanche midi

8
CÔTÉ NORD

Poissonnerie Boulonnaise

OÙ NOUS TROUVER ?

LES HALLES (LES JOURS DE MARCHÉ)
SOUS L'HORLOGE - 21000 DIJON
07 72 23 42 84

RUE DES MURÉES
21121 AHUY
03 80 53 31 47

DÉCOUVREZ NOS

RESTAURANTS

WAFFLE AUTHENTIK - LE PATIO - MISS COOKIES
PAUL - L'ESCALE - POMME DE PAIN - AUTOUR DU COMPTOIR

GRAND QUETIGNY

Carrefour

grand-quetigny.com

7.16.30.31 T1

CÔTÉ EST SUD/EST

1. LES MARRONIERS
2. LE CHÂTEAU DE SAULON
3. L'IMPRÉVU
4. FAUVERNEY LODGE
5. MAGAPOMME
6. LE GOÛT DU VIN
7. LE PETIT BOURGUIGNON

LES MARRONNIERS

NOTRE ÉTOILE... DU CŒUR

Dijon Gourmand

La terrasse unique à l'ombre des marronniers tricentenaires.

C'est notre étoile... du cœur. À 10 min de Dijon, il est une escale gourmande et conviviale par excellence : Les Marronniers d'Arc. À l'ombre des arbres tricentenaires, la terrasse est tout simplement unique à plus d'un titre. Testez et vous comprendrez... Quant à la cuisine du chef Stéphane Guagliardo, elle vous propose le meilleur de la mer... comme de la terre. Des plateaux de fruits de mer aux poissons grillés, en passant par les superbes pièces de viande, il y en a pour tous les goûts. La carte change régulièrement pour le plus grand bonheur des habitués. La carte vineuse et ses multiples références sont tout autant à déguster. À l'instar de la convivialité de l'équipe pilotée de main de maître par le capitaine en salle, Mathieu Bouvier. Et cet établissement vous propose de poursuivre l'expérience avec ses soirées étapes (hôtel Logis de France) dans des chambres qui viennent d'être entièrement rénovées. De jour comme nuit, notre étoile du cœur brille !

1

CÔTÉ EST / SUD-EST

OUR STAR... OF THE HEART

It's our star... of the heart. Just 10 minutes from Dijon, Les Marronniers d'Arc is a gourmet and convivial stopover by excellence. In the shade of three-hundred-year-old trees, the terrace is simply unique in more ways than one. Try it and you'll understand... As for chef Stéphane Guagliardo's cuisine, it offers the best of the sea... as well as the land. From seafood platters to grilled fish and superb cuts of meat, there's something for everyone. The menu changes regularly, much to the delight of regulars. The wine list and its many references are just as much to be savored. As is the conviviality of the team, masterfully led by the captain of the dining room, Mathieu Bouvier. And you can continue the experience with the « evenings stopover » (Logis de France hotel) in rooms that have just been completely renovated. Day or night, our heart's star shines !

16 RUE DE DIJON
21560 ARC-SUR-TILLE
03 80 37 09 62

www.hotel-restaurant-lesmarronniers.com
Ouvert 7 J/7 midi et soir
(sauf dimanche soir)

CHÂTEAU DE SAULON

RÉGAL ET CONVIVIALITÉ

À seulement 15 minutes du centre-ville de Dijon, le Château de Saulon abrite une adresse bistronomique incontournable, où les produits en circuit-court sont sublimés. Puisant son inspiration dans le potager en reconversion bio, Benjamin Gaudrillet, le chef du restaurant Deux Rivières, met en scène une cuisine 100% Côte-d'Or, raffinée et gourmande. Une explosion de saveurs comme en témoigne la jolie entrée suggérée cet été : tarte à la moutarde, escargot de la ferme de Fénay, tomates grappes et confiture d'ail. La promesse des saveurs se prolonge avec les gourmandises sucrées de la cheffe pâtissière Céline Salvadori et son iconique dessert fleur de cassis, préparé avec le bois de cassissier du Château. Tandis que la sélection de vins, à prédominance de Bourgogne, accompagne chaque met avec harmonie, on souligne le domaine coup de cœur Philippe Leclerc à Gevrey-Chambertin ou encore les cuvées du Château de Saulon, un blanc et deux rouges. Un moment gourmand inoubliable, où terroir et gastronomie se marient au raffinement du lieu, en toute convivialité, sous la terrasse ombragée en été ou à côté de la cheminée en hiver.

Dijon Gourmand

Les 2 options décontractées : brunch le samedi et le dimanche midi et l'été le Pool Bar du Château et sa cuisine simplifiée à savourer avec vue sur la piscine !

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

DELICIOUS AND CONVIVIAL

Just 15 minutes from downtown Dijon, Château de Saulon is home to an unmissable bistronomic address, where short-distance produce is at its best. Benjamin Gaudrillet, chef of the Deux Rivières restaurant, draws his inspiration from the vegetable garden, which is currently being converted to organic farming. His cuisine is 100% Côte-d'Or, refined and gourmet. An explosion of flavors, as evidenced by this summer's lovely starter : mustard tart, escargot from the Fenay farm, grape tomatoes and garlic jam. The promise of flavors continues with sweet treats from pastry chef Celine Salvadori and her iconic fleur de cassis dessert, made with the Château's own blackcurrant wood. While the wine selection, predominantly Burgundy, harmoniously accompanies each dish, highlighting Philippe Leclerc's favorite domaine in Gevrey-Chambertin and Château de Saulon's cuvées, one white and two reds. An unforgettable gourmet moment, where terroir and gastronomy combine with the refinement of the setting, in a convivial atmosphere, under the shady terrace in summer or next to the fireplace in winter.

2

CÔTÉ EST / SUD-EST

67 ROUTE DE DIJON
21910 SAULON-LA-RUE
03 80 79 25 25
www.chateau-saulon.com

Ouvert 7J/7 pour le dîner
Menu à partir de 38 € : entrée et un plat ou un plat et un dessert
Brunch : Adulte – 39 € - Enfant – 19 €

Le RIVA PLAGE

Restaurant & traiteur

Ambiance estivale

Au bord de la Saône !

Chemin du port - 21250 GLANON
03.80.26.97.22 - www.riva-plage.com

PRÉVOYEZ... L'IMPRÉVU

3 CÔTÉ EST / SUD-EST

Sur la magnifique terrasse, la vue est sublime... que ce soit sur la plaine ou bien dans les assiettes toujours généreuses, où s'exprime la créativité du Chef, Manfred Roveretto, qui n'aime rien moins que sublimer les produits locaux, frais et de saison. Salades, pizzas, ris de veau, Saint-Jacques, Saint-Pierre... la cuisine 100% maison saura vous régaler en toute circonstance. Ne manquez pas ainsi le menu du jour du mardi au vendredi et sachez que tous les plats sont à emporter. Cet établissement, à la décoration contemporaine et accueillante, est dirigé par Isabelle Regnet, que les Dijonnais connaissent bien puisqu'elle a excellé de nombreuses années à la Taverne de Maître Kanter et à la Brasserie du Marché de Gros. Grâce à elle et à son équipe aussi souriante que professionnelle, vous ne pourrez, si vous testez, que prévoir régulièrement... L'Imprévu !

6 RUE PAUL AUBAN
21310 MIREBEAU-SUR-BÈZE
03 80 72 74 89
L'Imprévu

Ouvert du mardi
au samedi (midi et soir)
Fermé dimanche et lundi

Dijon Gourmand

Les suggestions du jour
toujours délicieuses proposées
par le chef.

EXPECT THE UNEXPECTED

The view from the magnificent terrace is sublime... whether you're looking out over the plain or at the generous plates, where the creativity of Chef Manfred Roveretto expresses itself in nothing less than the sublimation of local, fresh, seasonal produce. Salads, pizzas, sweetbreads, scallops, Saint-Pierre... our 100% home-cooked cuisine will delight you in any occasion. Don't miss the daily menu from Tuesday to Friday, and all dishes are available to take away. This contemporary and welcoming establishment is run by Isabelle Regnet, well known to the people of Dijon since she excelled for many years at Taverne de Maître Kanter and Brasserie du Marché de Gros. Thanks to her and her team, as smiling as they are professional, if you try it, you can't help but anticipate... L'Imprévu !

LE FAUVERNEY LODGE

EQUILIBRE ET SAVEURS, LA RECETTE IDÉALE DE LA CUISINE INDIENNE !

La propriétaire du lieu, nourrie de sa sensibilité et de ses expériences, a créé depuis quelques années un lieu authentique qui lui ressemble. Le Fauverney Lodge offre le gîte et le couvert dans un petit village à une quinzaine de kilomètres de Dijon. Entre comptoir sri-lankais et auberge bourguignonne, le Chef Suresh fait voyager les convives jusqu'aux saveurs de son Inde natale, le tout en veillant à la santé et au métabolisme de chacun avec une cuisine ayurvédique. C'est l'adresse parfaite pour s'initier au rééquilibrage alimentaire sain avec une combinaison d'aliments et d'épices aux différentes propriétés. Préparés à partir de produits frais et locaux, les mets sont riches en couleurs et en saveurs à l'instar du traditionnel Thali, repas complet, très typique en Inde, servi sur un beau plateau avec des petits bols de Currys, légumes... La cuisine indienne détient ici tous les secrets et bénéfices pour la santé et l'on succombe sans scrupule à l'une des recettes 100% fait maison, comme les tendres grillades cuites dans le tandoor, four traditionnel ou les spécialités parfumées et légères à l'instar du poulet Korma cuisiné avec des légumes, lait de coco, noix de coco et de cajun, amande, crème végétale, raisins et épice douce ou encore le Wendy Malaï, 100% végétarien. Impensable de faire voyager notre palais jusqu'en Inde sans savourer l'une des délicieuses recettes de Naan, pain qui fait partie intégrante d'un bon repas indien.

Dijon Gourmand

Le service à emporter
et le traiteur avec le food-truck,
véritable cuisine mobile pour
tous les événements !

4

CÔTÉ EST / SUD-EST

BALANCE AND FLAVOURS, THE PERFECT RECIPE FOR INDIAN CUISINE !

Over the past few years, the owner has drawn on her own experience and sensibility to create an authentic place to call her own. The Fauverney Lodge offers room and board in a small village some fifteen kilometers from Dijon. Somewhere between a Sri Lankan counter and a Burgundian inn, Chef Suresh takes guests on a journey to the flavors of his native India, all the while looking after the health and metabolism of each guest with Ayurvedic cuisine. It's the perfect place to start balancing a healthy diet with a combination of foods and spices with different properties. Prepared with fresh, local produce, the dishes are rich in color and flavor, like the traditional Thali, a complete meal, very typical in India, served on a beautiful platter with small bowls of Currys, vegetables... Indian cuisine holds all the secrets and health benefits here, and we succumb without qualms to one of the 100% homemade recipes, like the tender grills cooked in the tandoor, a traditional oven, or the light, fragrant specialties like Chicken Korma cooked with vegetables, coconut milk, coconut and cajun nuts, almonds, vegetable cream, raisins and sweet spices, or the Wendy Malaï, 100% vegetarian. It's impossible to take our palate all the way to India without savoring one of the delicious Naan recipes, a bread that's an integral part of a good Indian meal.

3 RUE DE CHASSAGNE
21110 FAUVERNEY
03 80 55 60 62

7J/ 7

MAGAPOMME

LES PIONNIERS DU CIRCUIT COURT

Dijon Gourmand

Le calendrier des jours de livraison qui permet de venir récupérer, par exemple, une truite de l'Aube fraîchement arrivée le mercredi après-midi !

Avant d'être un magasin avec plus de 60 références locales, Magapomme a débuté il y a tout juste 30 ans avec les vergers de Bretenière et sa cueillette renommée de septembre à mi-octobre de savoureuses variétés de pommes. Aujourd'hui, Manuel Contour et sa fille Melissandre font grandir l'activité au rythme des saisons, de leurs coups de cœur issus de l'agriculture locale et aussi de leur nouvelle production de fruits et légumes, comme les délicieuses asperges vertes ! Au magasin Magapomme, le consommateur retrouve en vente directe un choix varié d'excellents produits frais, sains et régionaux, provenant de vergers, fermes à proximité ou ateliers artisanaux, ayant tous en commun leur amour pour leur métier !

PIONEERS OF LOCAL DISTRIBUTION CHANEL

Before being a shop with more than 60 local references, Magapomme was created 30 years ago with Bretenière's orchards and its famous harvest of many delicious varieties of apples from September to mid-October. Nowadays, Eric Contour and his daughter Melissandre continue to grow the activity according to the season, their favorites among the local agriculture and their newest productions of vegetables and fruits like green asparagus ! In the Magapomme shop, the customer can find a selection of many varieties of fresh, healthy, and local products which directly came from orchards, farms and artisanal manufactures nearby who all shares their love for their professions !

ROUTE DE SAULON LA CHAPELLE
21110 BRETENIÈRE
03 80 39 89 96

5
CÔTÉ EST / SUD-EST

LE GOÛT DU VIN

BIENVENUE CHEZ UN CAVISTE D'EXCEPTION

6
CÔTÉ EST / SUD-EST

10 RUE DES ARTISANS
21800 QUETIGNY
03 80 47 46 42
www.le-gout-du-vin.fr

Ouvert du lundi
au samedi de 10h à 19h

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Plus de 200 restaurants lui font confiance et élaborent avec lui leurs cartes des vins. C'est dire si l'expertise de ce caviste, importateur exclusif, au demeurant, de nombre de vins étrangers, est reconnue. Poussez les portes de la boutique de Daniel Passeri dans la zone commerciale de Quetigny (à proximité de Grand Frais) et, vous aussi, vous ne jurerez plus que par Le Goût du Vin. Car vous êtes certain de trouver votre bonheur dans les 2 000 références proposées. Que vous soyez amateur de vins, de champagnes ou encore de spiritueux ! Grâce à une machine enomatic, des crus sont à déguster chaque jour gratuitement et nombre de promotions vous attendent, notamment sur les rosés. Sachez également – et c'est important en cette période estivale – que le vin est toujours au frais à température idéale. Que conclure si ce n'est... Santé !

Dijon Gourmand

L'espace de dégustation pour un moment inoubliable entre amis.

WELCOME TO AN EXCEPTIONAL WINE MERCHANT

More than 200 restaurants trust in the company and work with it to develop their wine lists. The expertise of this wine merchant, exclusive importer of a number of foreign wines, is widely recognized. Push the doors of Daniel Passeri's store in the Quetigny shopping zone (near Grand Frais) and you too will swear by Le Goût du Vin. You're sure to find what you're looking for in the 2 000 references on offer. Whether you're a wine, champagne or spirits enthusiast ! Thanks to an automatic tasting machine, you can taste new vintages every day, free of charge, and take advantage of a number of special offers, particularly on rosés. And don't forget - and this is important during the summer months - that the wine is always chilled to the ideal temperature. What can I say ? Cheers !

LE PETIT BOURGUIGNON

CAFÉS BIO DE CARACTÈRE

En Bourgogne, la Part des Anges ne fait pas uniquement référence à la partie d'alcool qui s'évapore pendant le vieillissement d'un vin en fût... et même si l'on parle de sa rondeur, sa saveur et son corps...on parle bien ici de café. Et pour cause, la Part des Anges est aussi l'un des cafés de la marque 100% Bourgogne. Bien connue des restaurateurs locaux, la Maison Biacelli a étoffé son offre en 2019 avec Le Petit Bourguignon, une gamme de café bio de caractère pour les amateurs. Artisanal, familial, équitable et respectueux de l'environnement avec des contenants dégradables et compostables...le torréfacteur local à tout pour plaire ! Ce café Grand Cru, vraie signature locale, est reconnu par la gastronomie Française avec notamment une présence sur de nombreuses tables et depuis un an au cœur de la Cité de la Gastronomie de Dijon.

Dijon Gourmand

Venir chercher son café en grains, moulu ou en capsules au magasin d'usine à Longvic ! Voyage des sens garanti !

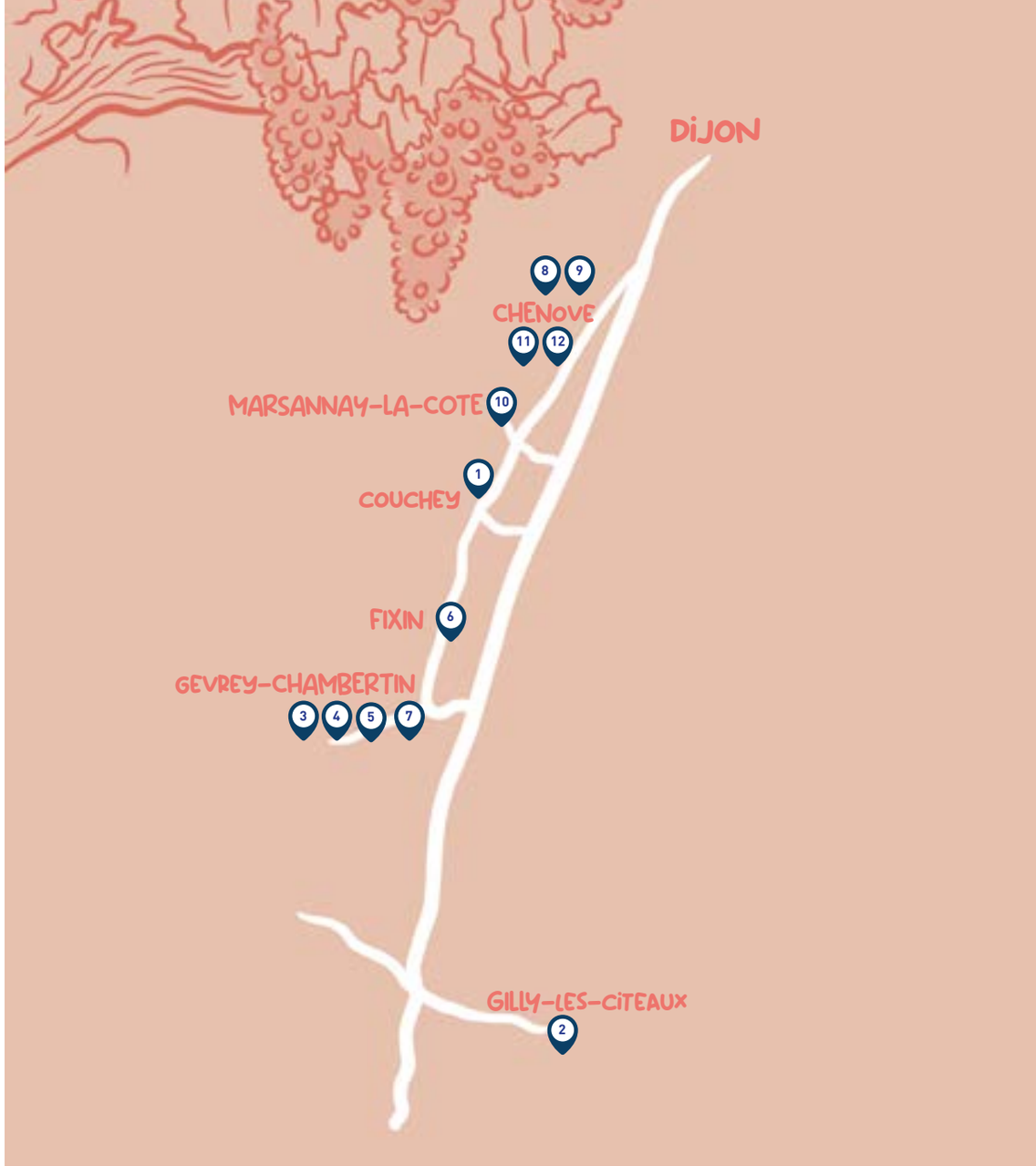
ORGANIC COFFEES WITH CHARACTER

In Burgundy, the part of the angels does not only refer to the part of alcohol which evaporates during the ageing of a wine in barrel... and even if we speak about its roundness, its savour and its body... we speak here about coffee. La Part des Anges is also one of the 100% Burgundy brand coffees. Well known to local restaurateurs, Maison Biacelli has been offering Le Petit Bourguignon since 2019, a range of organic coffee with character for amateurs. Artisanal, family-friendly, fair and respectful of the environment with degradable and compostable containers... The local roaster has everything to please ! This Grand Cru coffee, a true local signature, is recognized by French gastronomy with, notably, a presence on many restaurant tables and in the heart of Cité de la Gastronomie of Dijon.

7 BOULEVARD EIFFEL
21600 LONGVIC
03 80 23 29 99
www.lepetitbourguignon.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h
Le samedi de 9h à 12h

7
CÔTÉ EST / SUD-EST



CÔTÉ ROUTE DES VINS

1. BOURGOGNE RÉCEPTION
2. L'ORÉE DES VIGNES
3. LE TUE CHIEN
4. LE CEP DE GEVREY
5. LES GRIOTTES
6. LE CLOS NAPOLÉON
7. LA RÔTISSERIE DU CHAMBERTIN
8. L'AUBERGE DU VIEUX PRESSOIR
9. MARCEL & FILS
10. LA TABLE DU ROCHER
11. LÉON FISH BRASSERIE
12. LA CERVOISERIE

BOURGOGNE RÉCEPTION

LOCATION DE VAISSELLE, MOBILIER ET DÉCORATIONS POUR VOS RÉCEPTIONS

Dijon Gourmand

La qualité du service, le choix de mise à disposition du matériel (retrait ou livraison) et la prestation lavage incluse.

Située sur la commune de Couchey, l'entreprise Bourgogne Réception propose, depuis plus de 20 ans, un ensemble de matériel nécessaire à la réussite de vos réceptions. De l'équipement des cuisines aux couverts en passant par les tables, cette société spécialisée dans la location garantit une qualité de service irréprochable. Dans le catalogue, plus de cent références sont répertoriées et classées en dix-huit catégories permettant ainsi à chacun de pouvoir choisir son matériel et sa décoration parmi une belle sélection.
Côté événements professionnels (séminaires, arbres de Noël, dîners...), en intérieur ou extérieur, Bourgogne Réception vous propose un accompagnement pour vous conseiller dans vos choix. Pour les fêtes familiales (anniversaires, départs en retraite, baptêmes, cousinades...), si vous n'avez pas assez de chaises pour recevoir tout le monde, Bourgogne Réception met à votre disposition la quantité de mobilier ou de vaisselle dont vous avez besoin, ni plus, ni moins.

CROCKERY, FURNITURE AND DECORATION RENTING FOR YOUR RECEPTIONS

For more than twenty years in Couchey, the Bourgogne Réception company has been offering equipment that you will need for your receptions. This company, specialized in renting, guarantees an excellent service that can provide you with kitchen equipment, cutlery or tables for example. In their brochure, you can find over 100 items listed in 18 categories allowing everyone to choose their equipment or decoration amongst a fine selection.
For professional events (seminars, Christmas trees, dinners...), outdoors or indoors, Bourgogne Réception offers you some advice to help you choose.
For family reunions (birthdays, retirement parties, christenings, reunions between cousins...), if you don't have enough chairs for everyone, Bourgogne Réception provides the furniture or crockery you need, no more, no less.

4 RUE EMILE GUYARD
21160 COUCHEY
03 80 58 89 49

www.reception-dijon.fr

1
CÔTÉ ROUTE DES VINS

L'ORÉE DES VIGNES

LE BISTROT DE L'O-THENTIQUE

2
CÔTÉ ROUTE DES VINS

C'est à Gilly-lès-Cîteaux, au cœur de la Côte de Nuits, que se niche l'hôtel L'Orée des Vignes et son restaurant Le Bistrot de L'O. Construite dans un corps de ferme du XVIe siècle cette nouvelle adresse de 26 chambres allie le cachet de l'ancien à une décoration contemporaine. Côté cuisine, c'est le 100% local qui règne en maître dans les mains expertes du chef Jean-Alain Poitevin ! Chaque jour l'infatigable ambassadeur du terroir Côte-d'Orien relève le défi de proposer une cuisine locale, nouvelle et gourmande, à l'image du mi-cuit de Truite de L'Aube au Pain d'Epices Mulot & Petitjean et vinaigrette gourmande à accorder avec un large choix de grands crus d'ici et flacons d'ailleurs. Pour parfaire l'escapade gourmande, on choisira tantôt la belle salle de restaurant couleur moutarde tantôt le patio aux vignes et son jardin. Une adresse idéale, à glisser dans les découvertes de cet été pour profiter le long de la voie verte d'un verre de vin accompagné d'une planche de charcuterie et de fromages de la Fromagerie Delin.

6 ROUTE D'EPERNAY
21640 GILLY-LÈS-CÎTEAUX
03 80 62 49 77
@hoteloreedesvignes
www.oreedesvignes.com

Menu entrée, plat et dessert : 34,50€
Label voie verte Vélo & Fromages
Restaurant fermé dimanche soir au mardi midi inclus

Dijon Gourmand

Les soirées à thème.

THE O'THENTIC BISTROT

Nestled in Gilly-lès-Cîteaux, in the core of la Côte de Nuits, you can find the hotel L'Orée des Vignes and its restaurant Le Bistrot de l'O. Built in an ancient farm from the XVIe century, this new address of 26 rooms combines an ancient charm with a modern decoration. For the kitchen, it's 100% local right in the experts hands of the chef Jean-Alain Poitevin ! Each day the tireless ambassador of the Côte-d'Orien's local products takes up the challenge to propose a local food, young and gourmet, like the Mi-cuit de Truite de l'Aube with its Pain d'Epices Mulot & PetitJean and a tasty vinaigrette to combine with a large panel of vintage wine from here and flacons from elsewhere. To sublime this tasty adventure, we can choose the beautiful, restaurant hall paint in mustard color or the vines patio and its garden. A place ideal that you can pin to discover this summer with the idea to benefit, in the sight of the green lane, a glass of wine combine with a cutting board alluring fine meats and cheeses from la Fromagerie Delin.

LE TUE CHIEN

BIEN PLUS QU'UN SIMPLE BAR

Dijon Gourmand

N'oubliez pas de jeter un œil aux tableaux ornant les murs, où les portraits à l'esprit Peaky Blinders représentent les fidèles compagnons des vignerons du village.

C'est l'histoire d'une rencontre et de sentiments où Carine Veysset, la propriétaire passionnée, a créé un lieu de partage et de rencontre intergénérationnel et cosmopolite. Avec une décoration mêlant bois, plantes et meubles chinés, l'ambiance est naturelle. L'équipe est chaleureuse et la musique, appréciée de tous, accompagne les conversations. En plus des délices déjà proposés, difficile de passer à coté de la carte des cocktails comme avec Le Huguette, fusion rafraîchissante de vodka, pulpe de fraises, jus de citron vert et tonic subtilement parfumé à la lavande. Et que dire de la bonne humeur d'Alessandro ? On pensait que son accent de Palerme suffisait à lui seul à nous faire voyager en Italie mais c'est sans compter sur la savoureuse nouveauté : la salade du Rital associant salade fraîche, tomates confites, quartiers d'artichaut, bresaola, jambon cru italien, parmesan râpé. L'apothéose de cette création est sans conteste la burrata, délicieusement crémeuse, relevée d'une pointe de sel, poivre, huile d'olive citronnée et crème vinaigrée ! Une explosion de saveurs à ne pas manquer.

MORE THAN JUST A BAR

It's the story of a meeting of minds and feelings in which Carine Veysset, the passionate owner, has created a cosmopolitan, intergenerational meeting place. With a decor combining wood, plants and antique furniture, the atmosphere is natural. The team is warm and friendly, and the music, appreciated by all, accompanies the conversations. In addition to the delights already on offer, it's hard to miss the cocktail menu, such as Le Huguette, a refreshing fusion of vodka, strawberry pulp, lime juice and tonic subtly scented with lavender. And what about Alessandro's good humor ? We thought his Palermo accent alone was enough to take us on a trip to Italy, but that's without counting on the tasty novelty : the Rital Salad, combining fresh lettuce, tomato confit, artichoke wedges, bresaola, Italian cured ham and grated Parmesan. The apotheosis of this creation is undoubtedly the burrata, deliciously creamy, with a touch of salt, pepper, lemon olive oil and vinegar cream! An explosion of flavors not to be missed.

7 RUE RICHEBOURG
21220 GEVREY CHAMBERTIN
09 82 31 26 06

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 21h,
le samedi de 9h à 21h et le dimanche de 9h à18h

3
CÔTÉ ROUTE DES VINS

LE CEP DE GEVREY

L'ARBRE DU BONHEUR

4
CÔTÉ ROUTE DES VINS

104 AVENUE DE LA GARE
21220 GEVREY-CHAMBERTIN
03 80 34 32 33
06 06 75 38 36

Selon l'adage, pour savoir si une table est excellente, il suffit de constater qu'elle fait le plein ! Si bien qu'il n'est pas besoin de souligner, au Cep de Gevrey, le talent du chef Marcel Risal. Après avoir longtemps œuvré dans de grandes maisons, ce saucier de formation revisite les recettes traditionnelles. Et ce, en travaillant exclusivement des produits frais et de saison – il a même recours à son potager. Les plats bourguignons prennent ainsi une tout autre dimension. Testez les œufs meurette ou à l'Époisses et vous tomberez sous le charme. La qualité et la générosité sont au rendez-vous et les tarifs ont su demeurer des plus compétitifs. Et cette information est à déguster sans modération. Ajoutons à cela la convivialité chère à la maîtresse de maison, Bernadette Rigazio-Risal, et vous comprendrez aisément pourquoi, à nos yeux, Le Cep de Gevrey est une adresse incontournable de la côte des vins.

Dijon Gourmand

Les soirées à thème.
Les acras exceptionnels réalisés par le chef lorsqu'il laisse libre cours à sa culture antillaise.

THE TREE OF HAPPINESS

According to the adage, the only way to know if a restaurant is excellent is to see that it's full ! At Le Cep de Gevrey, there's no need to underline the talent of chef Marcel Risal. Having worked for many years in some of the world's top establishments, this trained saucier is now revisiting traditional recipes. He works exclusively with fresh, seasonal produce, even using his own vegetable garden. As a result, Burgundian dishes take on a whole new dimension. Try the eggs meurette or the Époisses and you'll fall under the spell. Quality and generosity are the order of the day, and prices remain highly competitive. And this information is to be savored without moderation. Add to this the conviviality so dear to the mistress of the house, Bernadette Rigazio-Risal, and you'll easily understand why, in our eyes, Le Cep de Gevrey is an address not to be missed on the Côte des vins.

LES GRIOTTES

LA FORMULE PARFAITE

Dijon Gourmand

Des plats emblématiques de notre région tels que le pâté croute, l'œuf poché façon meurette ou le coq de Ludo, des plats aux saveurs gourmandes.

Une année à peine après son ouverture, le restaurant Les Griottes, situé au cœur du village de Gevrey Chambertin, s'est déjà fait une belle place dans la gastronomie locale bourguignonne. Le Chef Guillaume Royer, Meilleur Ouvrier de France 2015, et sa brigade prennent plaisir à travailler au quotidien des produits frais, locaux et de saison pour imaginer des plats bourguignons revisités, alliant tradition et modernité. Qu'est-ce qu'on griotte cette semaine ? Découvrez chaque semaine une formule à partir de 19,90 € avec aux choix 2 entrées, 2 plats et 2 desserts... Un déjeuner rapide mais raffiné : la formule parfaite ! Bonne humeur, gourmandise, qualité et convivialité.. rien n'est laissé au hasard. C'est une évidence pour ce restaurant créé par et pour des épicuriens.
Côté vignoble, votre repas ne sera que meilleur accompagné d'une de leur 400 appellations régionales. Envie d'un dîner gastronomique à la maison ? Leurs plats sont également disponibles à emporter. Besoin d'un espace pour vos événements ? Une grande salle pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes est privatisable à l'étage.

THE PERFECT RECIPE

Just one year after opening, Les Griottes restaurant, located in the heart of Gevrey Chambertin, has already made a name for itself in local Burgundy gastronomy. Chef Guillaume Royer, Meilleur Ouvrier de France 2015, and his brigade take pleasure in working daily with fresh, local and seasonal produce to create revisited Burgundian dishes, each combining tradition and modernity. What's on the menu this week ? Each week, discover a formula starting at €19.90, with a choice of 2 starters, 2 main courses and 2 desserts... A quick but refined lunch: the perfect formula ! Good humor, gourmet delights, quality and conviviality... nothing is left to chance. It's an obvious choice for this restaurant created by and for epicureans. On the vineyard side, your meal will be all the better accompanied by one of their 400 regional appellations. Fancy a gourmet dinner at home ? Their dishes are also available to take away. Need event space ? A large room for up to 150 people can be privatized upstairs.

3 PLACE DE LA MAIRIE
21220 GEVREY-CHAMBERTIN
03 80 58 51 51

restaurant-lesgriottes.fr
Ouvert 7J/7 midi et soir

5
CÔTÉ ROUTE DES VINS

CLOS NAPOLÉON

L'EMPEREUR AURAIT AIMÉ...

6
CÔTÉ ROUTE DES VINS

Ce restaurant au charme emblématique bourguignon est situé au bord des vignes sur les hauteurs du village de Fixin. Vous y (re)découvrirez une carte de saison imaginée par une brigade passionnée avec des produits frais et locaux. Les plats iconiques comme la Volaille façon Gaston Gérard, les œufs en meurettes sont disponibles à l'année et la carte évolue au gré des saisons. Chaque semaine, le chef vous propose un menu du jour pour 22,90€ entre 2 entrées, 2 plats et 2 desserts. Profitez d'une escapade gourmande sur la terrasse ombragée avec une vue imprenable sur les vignes de la Côte de Nuits ou à l'intérieur de l'établissement, à la fraîcheur de la pierre de Bourgogne. Le sommelier du Clos Napoléon, Quentin, se fera un plaisir de vous faire découvrir leurs 400 appellations locales disponibles en dégustation, pour accompagner votre repas ou encore à la vente à La Cave du Clos.

4 ET 6 RUE DE LA PERRIÈRE
21220 FIXIN
03 80 52 45 63
contact@clos-napoleon.com
www.clos-napoleon.com

Le restaurant est ouvert
toute l'année 7J/7
midis et soirs
Service traiteur
et repas à emporter
Privatisation des espaces
sur demande

Dijon Gourmand

La tradition Bourgogne
dans vos assiettes.

THE EMPEROR WOULD HAVE LIKED...

This restaurant, with its emblematic Burgundian charm, is located on the edge of the vineyards above the village of Fixin. Here you'll (re)discover a seasonal menu created by a passionate team using fresh, local produce. Iconic dishes such as Gaston Gerard-style poultry and eggs en meurettes are available all the year, and the menu evolves with the seasons. Every week, the chef proposes a menu of the day for €22.90, with 2 starters, 2 main courses and 2 desserts. Enjoy a gourmet escapade on the shaded terrace, with a breathtaking view of the Côte de Nuits vineyards, or inside, in the cool Burgundy stone. Le Clos Napoleon's sommelier, Quentin, will be delighted to help you discover the 400 local appellations available for tasting, to accompany your meal or for sale at La Cave du Clos.

LA RÔTISSERIE DU CHAMBERTIN

LA PARENTHÈSE ENCHANTÉE DES ÉPICURIENS

La Table d'Hôtes

Sur le sublime terroir de la Côte de Nuits, la Rôtisserie du Chambertin offre une expérience culinaire multiple. Sur les banquettes du Bistrot Lucien, le Chef Thomas Collomb et sa femme Lucie, entourés d'une agréable équipe, font découvrir, en toute convivialité, une cuisine fraîche et nature, pensée à partir des produits du marché. Ici la carte est singulière et redonne un coup de fouet aux recettes de bistrot. En témoignent le savoureux jambon persillé, la tendre Volaille de Bresse de Johan Morand ou encore les véritables profiteroles concoctées par la Cheffe Pâtissière Anissa Boyer. Pour passer un moment privilégié, on optera pour le restaurant « La Table d'Hôtes » où la gastronomie s'accorde avec l'art des saveurs et laisse place à la découverte d'une dizaine de plats autour d'un menu unique qui change chaque semaine. Parce qu'une halte en Bourgogne est intimement liée aux vignobles, on prend plaisir à s'installer dans le bar à vins pour déguster l'une des fines appellations sélectionnées. Comme un expressif rouge de Gevrey-Chambertin du Domaine Mortet idéalement accompagné de salaisons affinées maison...
La magnifique bâtisse du XVIIIe abrite aussi des chambres de caractère, aux noms de parcelles viticoles, qui donnent inévitablement envie de prolonger le séjour épicurien.

Dijon Gourmand

Une cuisine dictée
par les saisons et le circuit court
privilégié qui lui vaut une étoile
verte Michelin.

Le Bistrot Lucien

AN ENCHANTED INTERLUDE FOR EPICUREANS

On the sublime Côte de Nuits terroir, the Rôtisserie du Chambertin offers a multi-faceted culinary experience. On the benches of the Bistrot Lucien, Chef Thomas Collomb and his wife Lucie, surrounded by a friendly team, offer fresh, natural cuisine based on market produce. Here, the menu is singular and gives a new lease of life to bistro-style recipes. A case in point is the tasty jambon persillé, Johan Morand's tender Bresse poultry or the real profiteroles concocted by Pastry Chef Anissa Boyer. For a truly special experience, opt for the « La Table d'Hôtes » restaurant, where gastronomy is combined with the art of flavors, and give way to the discovery of a dozen dishes on a unique menu that changes every week. Because a stopover in Burgundy is intimately linked to the vineyards, we take pleasure in settling down in the wine bar to taste one of the fine appellations selected. Like an expressive Gevrey-Chambertin red from Domaine Mortet, ideally accompanied by home-cured cured meats... The magnificent 18th-century building also houses characterful rooms, named after wine-growing plots, which inevitably make you want to extend your epicurean stay.

7

CÔTÉ ROUTE DES VINS

6 RUE DU CHAMBERTIN
21220 GEVREY-CHAMBERTIN
03 80 34 33 20
www.rotisserie-chambertin.com

Bar à vin du mardi au samedi

Bistrot Lucien ouvert du mardi au dimanche midi
Menu à partir de 28€ - Entrée - Plat ou Plat – Dessert
Uniquement le midi en semaine

La Table d'Hôtes du jeudi au samedi,
menu dégustation surprise unique à 62€
pour le déjeuner ou 102€ pour le dîner

L'AUBERGE DU VIEUX PRESSOIR

L'AMOUR DE LA CUISINE BOURGUIGNONNE

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Dijon Gourmand

L'impression d'être au cœur du vignoble.

Restaurant familial par excellence, ici la bonne humeur est au rendez-vous, avec en cuisine, le chef François Simon, en salle son épouse et leur fille. L'Auberge du Vieux Pressoir, au cœur du vieux Chenôve, propose une cuisine traditionnelle basée sur le respect des produits et des saisons. Le cadre est chaleureux et la décoration transporte dans l'univers des vignobles de Bourgogne. Le menu composé de produits régionaux promet une expérience juste et pleine de saveurs. Pour accompagner les plats à la carte qui changent chaque mois, la sélection de vins joue évidemment sur le local avec des appellations du village de Marsannay, accord parfait avec l'entrée tant appréciée : l'Œuf parfait au Crémant de Bourgogne ou encore le Filet de bœuf du Charolais et pinot noir.

THE LOVE OF THE BURGUNDIAN CUISINE

The ultimate family restaurant, here good mood is present, with the chef François Simon in the kitchen and his wife and daughter in the restaurant room. L'Auberge du Vieux Pressoir, located in the heart of the old districts of Chenôve, offer a traditional cuisine based on the respect of the products and the seasons. The setting is friendly and the decoration transports in the universe of the vineyards of Burgundy. The menu composed of local products promises an experience full of flavours. Alongside the dishes on the menu that change monthly, the wine selection is 100% local with bottles from the village of Marsannay, a perfect match with the much-loved appetizer : Perfect Egg with Crémant de Bourgogne as well as the Charolais Beef Tenderloin and black pinot.

2 PLACE ANNE LAPRÉVÔTÉ
21300 CHENÔVE
03 80 27 17 39

8
CÔTÉ ROUTE DES VINS

MARCEL & FILS

LE « BIO PLAISIR »

9
CÔTÉ ROUTE DES VINS

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

6 RUE DES FRÈRES MONTGOLFIER
21300 CHENÔVE
marceletfils.com

Du lundi au samedi
de 9h à 19h30

C'est en famille que l'aventure Marcel&Fils a démarré ! Père et fils ont uni leur amour du bien manger pour proposer un concept de magasin bio résolument joyeux, tourné vers la gourmandise et la qualité de ses produits ! Installée récemment aux portes de notre belle cité gastronomique, Marcel&Fils sait créer un « bio plaisir » gourmand et généreux que l'on aime partager sans modération en famille ou entre amis ! Pour tenir ses promesses, l'enseigne met toute son énergie à proposer une offre moderne et qualitative avec des recettes exclusives qui positionnent le goût et l'origine des produits au cœur de leurs préoccupations. Une aventure gourmande pleine de peps dont l'envie est de conjuguer plaisir et convivialité autour de repas à la fois bio, sains et savoureux ! C'est cette joie et générosité que l'on aime retrouver lorsque l'on pousse la porte du magasin.

Dijon Gourmand

Le petit plus qui saura à coup sûr attiser votre gourmandise : les dégustations organisées chaque week-end pour faire découvrir des trésors sucrés ou salés.

THE « ORGANIC PLEASURE »

The Marcel&Fils adventure began as a family affair ! Father and son have combined their love of good food to offer a resolutely cheerful organic store concept, focused on gourmet goodness and the quality of its products ! Recently established at the gateway to our beautiful gastronomic city, Marcel&Fils knows how to create a gourmet and generous « bio plaisir » that can be shared without moderation with family or friends ! To keep its promises, the brand puts all its energy into proposing a modern, high-quality offer with exclusive recipes that place the taste and origin of the products at the heart of their concerns. It's a gourmet adventure full of pizzazz, where the aim is to combine pleasure and conviviality with meals that are organic, healthy and tasty ! It's this joy and generosity that we love to find when we push open the store's door.

LA TABLE DU ROCHER

OU L'ART DE SE RÉGALER !

Crédit photo : CHARLOTTE SANTANA

Dijon Gourmand

La terrasse nichée à l'arrière dans une cour intérieure avec jardin.

Situé à Marsannay, dans le premier village viticole de la Côte de Nuits, l'établissement à la façade ocre annonce la promesse d'une assiette colorée et savoureuse ! À La Table du Rocher, vous trouverez l'authenticité d'un lieu historique et partagerez un moment convivial autour d'une cuisine sincère, de saison et à l'accent bourguignon. Le menu gourmand en fait une pertinente démonstration avec les Œufs de la ferme des Frères Plançon en meurette de crémant de Bourgogne, petits oignons et lardons, suivi par un excellent poisson du marché et gambas, risotto aux légumes du soleil et pour finir sur une note sucrée avec le Pain de Gênes, compotée de melon au limoncello, sorbet cassis. Au verre ou au flacon, la carte des vins propose une très belle sélection de producteurs de Marsannay, sans oublier les amateurs de bières qui savoureront des bières artisanales brassées aux alentours.

THE ART OF ENJOYING

Located in Marsannay, in the first wine estate village of la Côte de Nuits, the establishment with a red ochre façade promises a colorful and tasty plate ! At La Table du Rocher, you can find the authenticity of a historical place and share a convivial instant around a genuine, seasonal cuisine with a bourguignon touch. The gourmet menu can demonstrate it, with poached eggs from Plançon brothers' farm in the sparkling white wine burgundy sauce, small onions with bacon followed with an excellent fish from the market and prawns, risotto sunshine vegetables and, for the final sweet touch, Genoa bread, melon compote with lemoncello and blackcurrant sorbet. In a glass or a flask, the wine menu offers a beautiful selection of Marsannay's wine growers and for the beer lovers you can taste delicious homemade beers brewed in the area.

85 ROUTE DE BEAUNE
21160 MARSANNAY-LA-CÔTE
03 80 52 20 75
www.latabledurocher.fr

Le midi du mardi au samedi et les soirs du vendredi et samedi (1er dimanche de chaque mois pour le déjeuner)
Formule déjeuner à partir de 16,50€

10
CÔTÉ ROUTE DES VINS

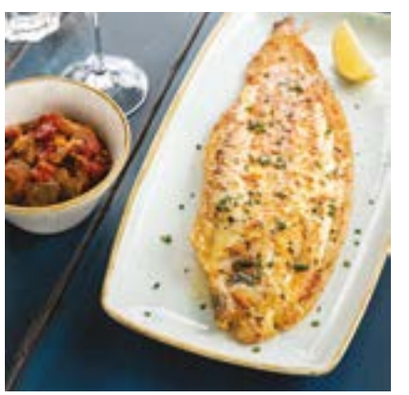
LÉON FISH BRASSERIE

NOTRE VAISSEAU AMIRAL

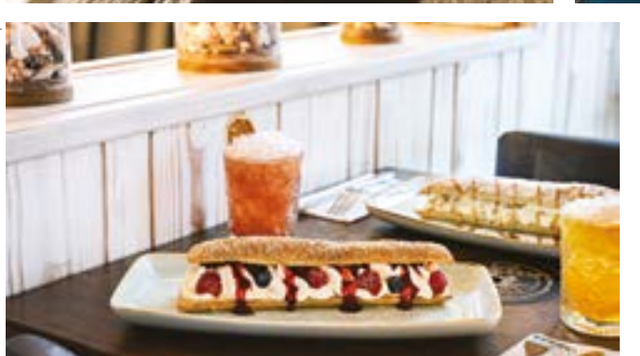
11
CÔTÉ ROUTE DES VINS

PARKING CENTRE COMMERCIAL
GÉANT CASINO
RUE DE LONGVIC
21300 CHENÔVE
03 80 34 00 37
www.restaurantleon.fr

Depuis qu'il a quitté le port du groupe bruxellois, Léon Fish Brasserie n'a eu de cesse de se réinventer afin de faire la part encore plus belle à l'éco-responsabilité… et à la qualité. Dans un espace rappelant désormais, avec une touche ultra contemporaine, l'esprit bord de mer, tout est fait pour que vous vous régaliez avec une déclinaison inédite des produits de l'océan. Aux habituelles moules frites qui avaient fait sa renommée, s'ajoutent maintenant : sole meunière, dorade, fish & ships, tartare de poisson, saumon, homards… et la liste est loin d'être exhaustive. Les poissons et les fruits de mer sont livrés plusieurs fois par semaine. Fraîcheur optimale garantie… Si bien que les habitués (très nombreux) accordent à cette brasserie (ouverte 7 jours/7 jusqu'à 22 h30) le statut de « restaurant de la mer haut de gamme ». Aussi n'hésitez pas à réserver si vous voulez monter à bord de ce vaisseau amiral du poisson et des fruits de mer sur la métropole…



Crédit photo : YANN DERET



Dijon Gourmand

Les après-midis tapas de la mer/bière et le terrain de pétanque qui vous rapproche des vacances à la mer.

OUR FLAGSHIP

Since leaving the port of the Brussels-based group, Léon Fish Brasserie has constantly reinvented itself to give even greater prominence to eco-responsibility… and quality. In a space now reminiscent, with an ultra-contemporary touch, of the seaside spirit, everything is done to delight you with an unprecedented declension of ocean products. In addition to the usual moules frites for which the restaurant is renowned, we now offer sole meunière, sea bream, fish & ships, fish tartare, salmon, lobster… and the list goes on. Fish and seafood are delivered several times a week. Optimum freshness guaranteed… So much so that regulars (and there are plenty of them) have given this brasserie (open 7 days a week until 10:30 pm) the status of « top-of-the-range seafood restaurant ». So don't hesitate to make a reservation if you'd like to come aboard this flagship for fish and seafood in the metropolis…

LA CERVOISERIE

VOUS ALLEZ ADORER LA BIÈRE

Quand métier rime avec passion, cela donne une expérience exceptionnelle. Leur crédo ? L'afterwork convivial. Entre collègues ou entre ami.es, midi et soir, venez vous détendre à la Cervoiserie (il y a même un terrain de pétanque en terrasse !). À table, optez évidemment pour une bière mais aussi un verre de vin, un cocktail ou diverses boissons sans alcool (chaude et froide). Le tout accompagné d'une planche apéritive ou bien d'une pizza artisanale cuite sur place. L'équipe, jeune, dynamique et férue de houblon, vous accueillera toujours avec le sourire et vous conseillera au mieux parmi les 10 bières pression ou les 500 disponibles en bouteille, tant sur place qu'à emporter. Car la Cervoiserie est aussi une cave avec des dizaines d'idées cadeaux ainsi qu'un très bel assortiment de spiritueux (rhums, whiskys et gins principalement). Enfin, si vous aimez faire la fête, rendez-vous 2 fois par mois pour des soirées concert, blind test, DJ et bien d'autres animations encore !

Dijon Gourmand

Le large choix de bières artisanales locales et le service de location de tirage pression.

WE'LL MAKE YOU LOVE BEER

When work and passion are reunited, you can only get an exceptional experience. The best moment to visit them ? Afterwork for sure ! With friends or colleagues, noon or evening, come to relax with us (you can even play petanque on the big terrace). Then, choose your treat between beer, wine, cocktail or nonalcoholic beverage (hot and cold) and pair it with a gourmet plate or a pizza. The staff, young, dynamic and passionate about beer, will always welcome you warmly and will guide you among our 10 tap beers or 500 bottles, available on site or to take away. Because La Cervoiserie is also a great shop with dozens of gift ideas and a nice selection of spirits (mainly whiskies, rums and gins). Finally, if you love partying as we do, let's meet twice a month for a concert, blind test or DJ set !

10 BIS RUE JEAN MOULIN
21300 CHENÔVE
09 87 72 74 04

12
CÔTÉ ROUTE DES VINS

A2ROOO

Local, rapide et écologique !

Votre équipe de coursiers à vélo dijonnais

Contactez nous : 07 67 16 36 74
www.a2roo-dijon.fr

INDEX

Restaurants d'ici et d'ailleurs

P'tit Repère du Goût 7
Les Jardins by la Cloche ! ..... 8, 68 & 69
Bamagotchi 10
Le Speakeasy 21
Gina 22
Grill & Cow 23
Les 3 Bures 24
Version Latine 28
Chez mes Sœurs 29
Spuntino par Porte d'Italie 30
Chez Léon 31
L'Aspérule 33
L'Bout d'la Rue 36
Le Clos des Saveurs 38
Le Pré aux Clercs 42
Café Gourmand 43
Café des Ducs 44
Rich'Bar 46
Villa Vauban 47
Le Petit Roi de la Lune 48
La Causerie des Mondes 49
L'Abenfant 51
La Brasserie des Loges 53
Taj Mahal 55
Le Rabelais 56
Le Central ..... 58 & 59
L'Essentiel 60
Restaurant de la Porte Guillaume 61
L'Édito ..... 62 & 63
L'Alsacien 64
Au Grand Café 67
Pick and Roll 72
Brasserie République 73
Au Bureau 74
King Marcel 76
L'Arôme 77
Le Chamois 79
Le Château Bourgogne & Lounge M21 ..... 80 & 81
Emile Brochettes 83
L'Épicerie & Cie 84
Alfred Burgers & Vins 85
Hôtel-Restaurant du Parc 89
L'Auberge de la Charme 92
Le Bistrot de Norges 94
L'Auberge Gourmande 95
Levanna 97
Les Combottes 98
Les Marronniers d'Arc ..... 102 & 103
Le Château de Saulon ..... 104 & 105
Le Riva Plage 106
L'Imprévu 107
Le Fauverney Lodge ..... 108 & 109
L'Orée des Vignes 115
Le Tue Chien 116
Le Cep de Gevrey 117
Les Griottes 118
Le Clos Napoléon 119
La Rôtisserie du Chambertin ..... 120 & 121
L'Auberge du Vieux Pressoir 122
La Table du Rocher 124
Léon Fish Brasserie 125

Bars et Caves à vins

Le Comptoir de Soso 26
Fado a Mesa 34
Chez Bruno 37
Aperitivo 41
Café Hugo 45
Le Darcy Comédie 66
Le Goût du Vin ..... 88, 91 & 111

Bars et pubs

20 by la Cloche 9
Mac Callaghan 20
Trinidad 52
L'Archipel Cocktail 65
Le Cercle Rhumerie Jamaïque 75
The Barbarian's Pub 86
La Cervoiserie 126

Nos épiceries préférées

Monsieur Saumon 14
Maison Chenu 15
Rachel Leclerc 16
Poissonnerie Boulonnaise 17
O Maquis Corse 18
Charcuterie Degrace 19
Caseiro par Fado a Mesa 25
La Boutique L'Abenfant 50
Valentine et Hugo 54
Mulot & Petitjean 70
La Papaye Verte 78
Côte-d'Or Boucherie Charcuterie 96
Marcel & Fils 123

Nos producteurs préférés

Magapomme 110
Maison Biacelli 112

Douceurs sucrées

Pierre Hubert 27
Own'ly Cake 35

Nos meilleurs traiteurs

Chez mes Sœurs 29
Own'ly Cake 35
La Papaye Verte 78
Kook'In 93
Benoît Bruley 98
Le Fauverney Lodge ..... 108 & 109

Services

Bourgogne Réception 114
A2R00 127

Ils sont labellisés « Savoir-Faire 100% Côte-d'Or »

Les Jardins By la Cloche 9
Le Central ..... 58 & 59
Alfred Burgers & Vins 85
Château de Saulon ..... 104 & 105
Magapomme 110
L'Orée des Vignes 115
Les Griottes 118

Il s'agit du label de qualité créé par le Conseil départemental de la Côte-d'Or afin de placer les projecteurs sur l'excellence du travail des producteurs et artisans locaux. Cette marque, qui a vu le jour fin 2019, n'a de cesse de se développer depuis...

Dijon Gourmand

est édité par Dijon L'Hebdo
22B rue de Nachey - 21240 TALANT
03 80 45 04 30
www.dijonlhebdo.fr
RCS 794 377 291 Dijon

Directeur de la publication :
Jean-Louis Pierre

Design graphique :
Léa Sandanassamy

Impression :
Imprimerie de Champagne à Chaumont

Commercialisation :
Jérémie Pierre
Edouard Levy
Valérie Bury

Rédaction :
Cléo Gredin-Gay
Xavier Grizot
Cécile Morelle
Pierre Pertus
Jean-Louis Pierre

Photos :
Jérémie Pierre
Charlotte Santana
Zola Visuel

Centralisation :
Jeanne Pierre

Distribution :
Gaëtan Pierre

DIJON l'Hebdo

BAR - BRASSERIE

TRINIDAD

La brasserie - Place du théâtre Dijon

Since 2013

PLUS D'INFO EN PAGE 52

03 45 83 63 25 - Place du Théâtre Dijon