



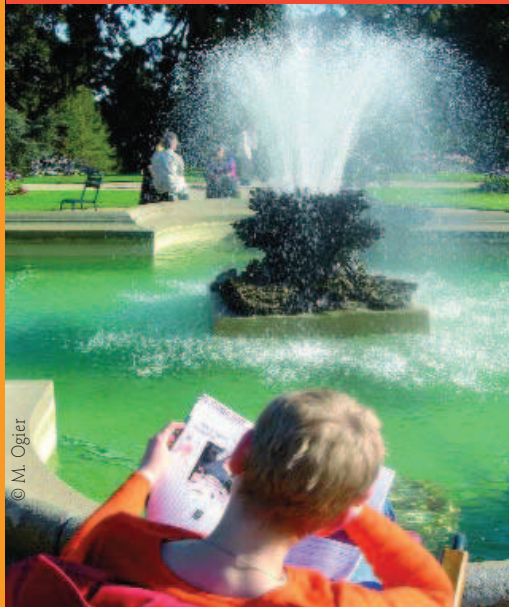
© Ville de Rennes / D. Gouray



© Cercles Culinaires de France / C. Hoffélan

SE RESTAURER / SORTIR
Eating out / going out

Métropole
Rennes



© M. Ogier

2010

Rennes

Restaurants gastronomiques / Gastronomic Restaurants	4
Restaurants traditionnels / Traditional Restaurants	5
Brasseries-bistrot / Restaurants brasseries	12
Crêperies / Creperies	14
Cuisines du monde Restaurants offering foreign specialities	18
Restaurants biologiques végétariens Vegetarian restaurants and organically grown produces	22
Bars – bars à vins / Bars – Wine bars	22
Salons de thé (traditionnels, à thème...) / Tea rooms	22
Confiseurs – Chocolatiers / Confectioners – Chocolateries-shops	23
Café-théâtre / Theatre Café	24
Bar de nuit - Discothèque / Nightclub	24
Salles pour réceptions et séminaires / Rooms available for receptions	24

Rennes Métropole

Rennes Metropolitan District

Restaurants gastronomiques / Gastronomic Restaurants	26
Restaurants traditionnels / Traditional Restaurants	27
Brasserie-bistrot / Restaurant brasserie	28
Crêperies / Creperies	29
Cuisines du monde / Restaurant offering foreign specialities	29
Restaurant biologique végétarien Vegetarian restaurant and organically grown produces	29
Ferme Auberge / Farm inn	30
Cabaret – Dîners-spectacles / Dinner with live entertainment	30
Salle pour réceptions et séminaires / Rooms available for receptions	30
Traiteur - Cuisine à domicile / Caterer	30

Pays de Rennes et alentours

Outside the Metropolitan district of Rennes

Restaurants gastronomiques / Gastronomic Restaurants	32
Restaurant traditionnel / Traditional Restaurants	33
Crêperies / Creperies	33
Cuisines du monde / Restaurants offering foreign specialities	33
Ferme Auberge / Farm inn	33
Salles pour réceptions et séminaires / Rooms available for receptions	34

CARTES / MAPS

Rennes	2-3
Rennes Métropole / Rennes Metropolitan District	25
Pays de Rennes et alentours... / Outside the Metropolitan district of Rennes ..	31



Table citée dans au moins trois des quatre guides gastronomiques français
(Michelin 2009, GaultMillau 2010, Le Bottin Gourmand 2010, Champérad 2010)
Good food award in at least three of the four French gastronomic guides
(*Michelin 2009, GaultMillau 2010, Le Bottin Gourmand 2010, Champérad 2010*)

1^{er} prix du Festival Gourmand 2009 / *Gourmet food festival first prize winner*

Lauréat du Festival Gourmand 2009 / *Gourmet food festival honorary award winner*

Langues étrangères parlées / *Foreign languages spoken*

- | | |
|--|---|
| Allemand / <i>German</i> D | Cantonais / <i>Cantonese</i> ; |
| Espagnol / <i>Spanish</i> E | Vietnamien / <i>Vietnamese</i> ; Indien / <i>Indian</i> ; |
| Anglais / <i>English</i> GB | Arabe / <i>Arabic</i> ; Roumain / <i>Rumanian</i> ; |
| Italien / <i>Italian</i> I | Cambodgien / <i>Cambodian</i> ; |
| Japonais / <i>Japanese</i> J | Mandarin / <i>Mandarin</i> ; Tew Chew / <i>Tew Chew</i> ; |
| Libanais / <i>Lebanese</i> LB | CV Chèques Vacances |
| Portugais / <i>Portuguese</i> PT | ♿ Accès handicapés |

Traduction des menus / *Translated menus*

- | | |
|-----------------------------------|---|
| Allemand / <i>German</i> D | Japonais / <i>Japanese</i> J |
| Espagnol / <i>Spanish</i> E | Libanais / <i>Lebanese</i> LB |
| Anglais / <i>English</i> GB | Indien / <i>Indian</i> ; Mandarin / <i>Mandarin</i> |
| Italien / <i>Italian</i> I | Chinois / <i>Chinese</i> |

Tous les établissements mentionnés dans ce document sont membres adhérents
de l'Office de Tourisme de Rennes Métropole.
*All the establishments mentioned in this document are official members
of the Rennes Metropolitan District Tourist Information Centre.*

Les tarifs indiqués dans ce guide sont fournis par les adhérents
et sont susceptibles d'être modifiés en cours d'année.
The prices indicated are supplied by the establishments and are likely to change during the year.



Créativité, promotion des talents et des produits locaux...
tel est le credo du FESTIVAL GOURMAND qui suscite chaque année une véritable
émulation dans les cuisines des chefs du pays rennais

Le Festival Gourmand 2010

- un concours de chefs sur un thème renouvelé chaque année.
 - du 18 mai au 3 juin : les recettes mitonnées par les chefs à découvrir dans les établissements participants, et la possibilité de participer à un jeu-concours !
- Liste des chefs primés disponible auprès de l'Office de Tourisme de Rennes Métropole.
Tél : 02 99 67 11 11 – Site : www.tourisme-rennes.com

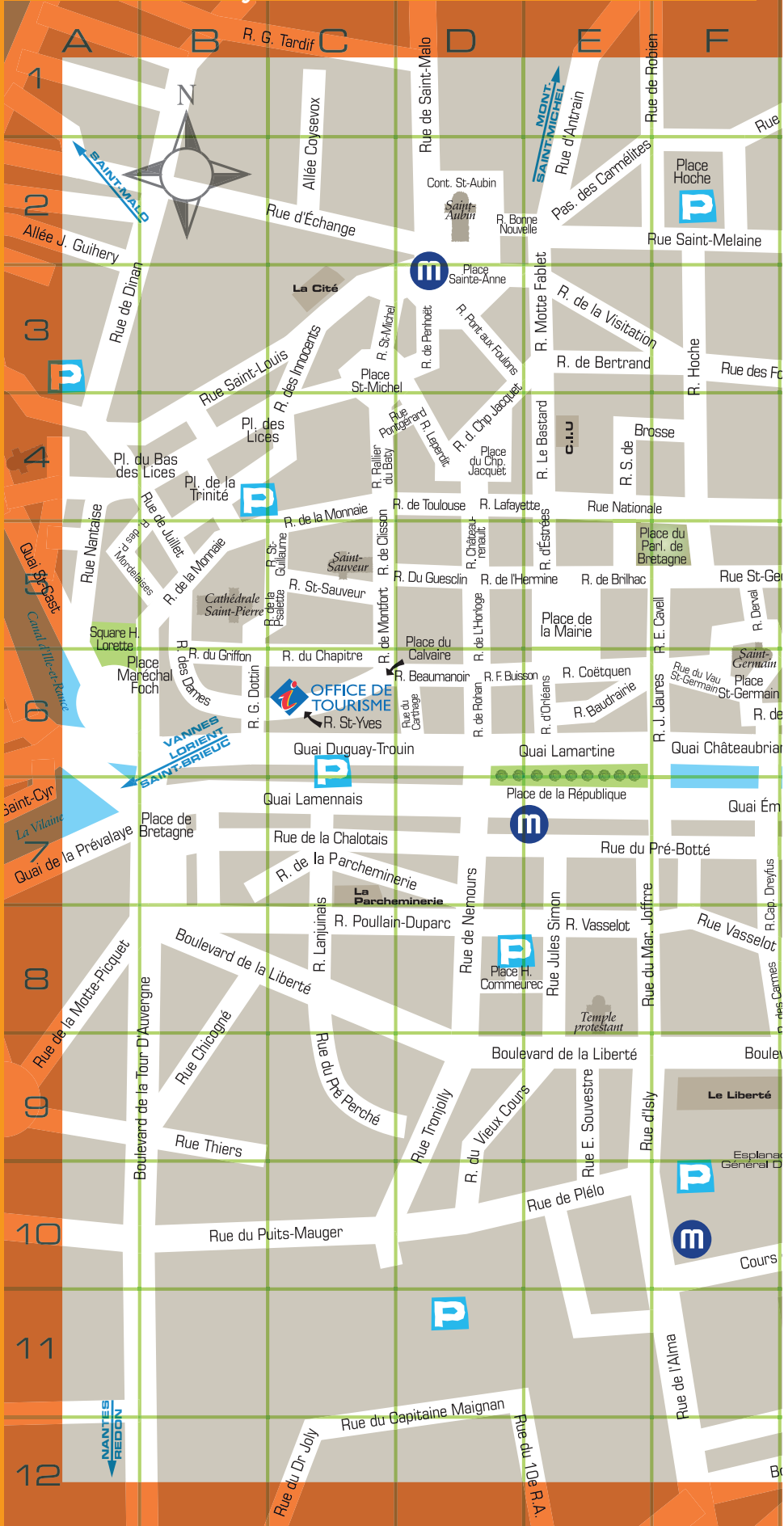
*The FESTIVAL GOURMAND, which focuses on creativity, talent and the promotion
of local produce, fosters a real competitive spirit among chefs working
in the Rennes area every year.*

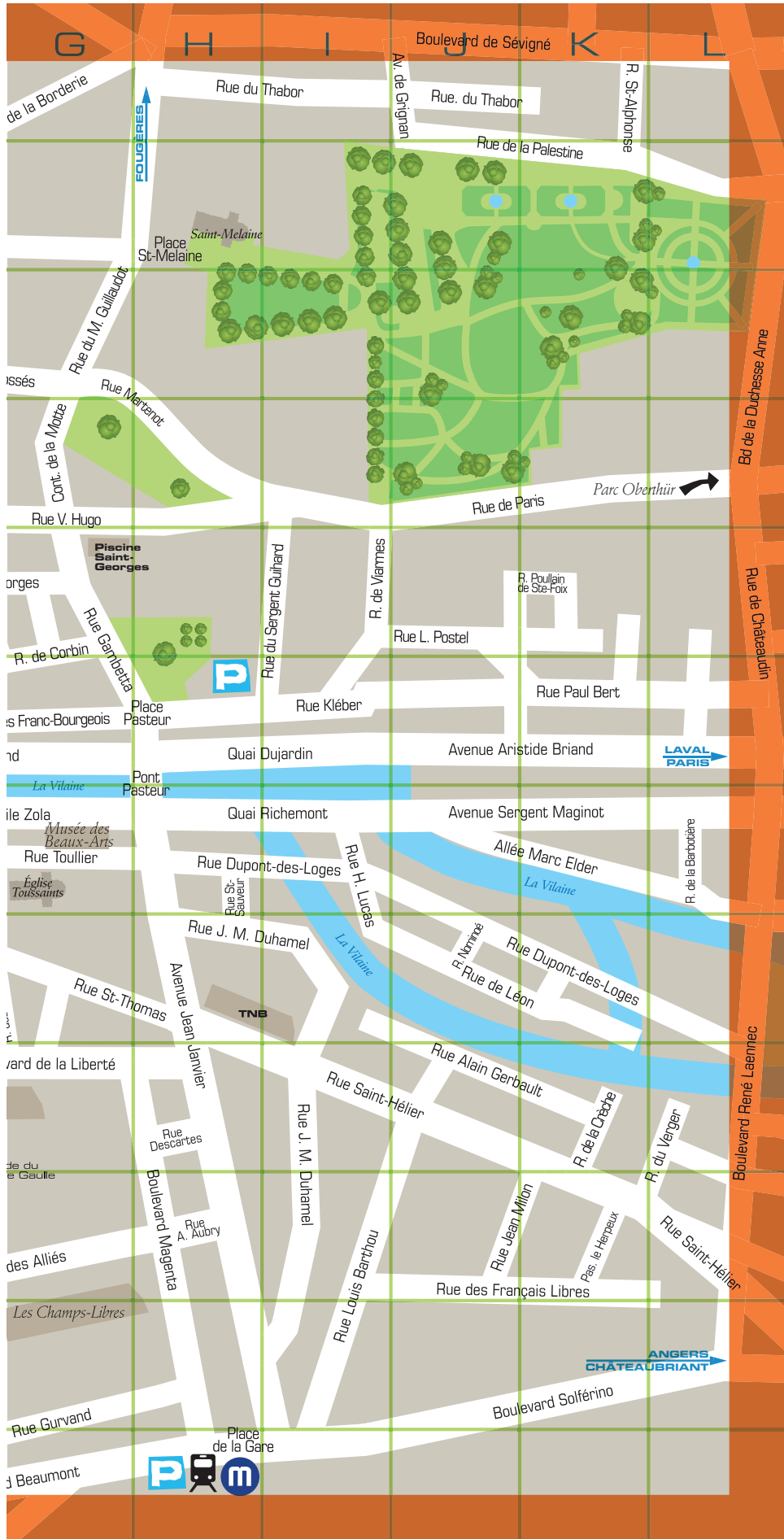
Festival Gourmand 2010

- A competition for chefs on a new theme each year.
 - 18 may to 3 June: discover tasty recipes concocted by chefs in participating restaurants and take part in a prize draw!
- A list of award-winning chefs is available from Rennes Tourist Information Centre.
Tel.: +33 (0)2 99 67 11 11 – Website: www.tourisme-rennes.com

2 Rennes centre - City centre

Rennes





4 Restaurants Gastronomiques

vers **E1** LA COQUERIE (LECOQ-GADBY) 

156 rue d'Antrain – Fermé le dim., le lun. et le mercr. midi

Tél. : 02 99 38 05 55 / Fax : 02 99 38 53 40

lecoq-gadby@wanadoo.fr – www.lecoq-gadby.com

25 à 79 € – Salons particuliers – 25 couverts + 20 en terrasse – Groupes < 300 – GB – E / GB – E / CV / ♿

Michelin 2009 – Gault et Millau 2010 – Le Bottin Gourmand 2010 – Champéard 2010

*Restaurant gastronomique et hôtel de caractère 4 *. Salle à manger particulière, séminaires et réceptions. Spa proposant des modelages, soins visage, balnéothérapie, sauna, hammam et piscine ludique. 1 étoile Michelin.*

vers **L12** LA FONTAINE AUX PERLES 

Manoir de la Poterie – 96 rue de la Poterie

Fermé le dim. soir et le lun. En août, le dim. et lun.

Tél. : 02 99 53 90 90 / Fax : 02 99 53 47 77

restaurant@lafontaineauxperles.com – www.lafontaineauxperles.com

25 à 78 € – 80 couverts + 30 en terrasse – Groupes < 30 – GB / CV / ♿

Michelin 2009 – Gault et Millau 2010 – Le Bottin Gourmand 2010 – Champéard 2010

Chef de cuisine : M. Rachel GESBERT. Dans un manoir et un grand parc à la française.

3 salons particuliers de 10 à 25 pers. Stationnement privé. 1 étoile Michelin.

vers **A9** L'EAU À LA BOUCHE 

12 rue de l'Arsenal – Fermé le dim., le lun. et sam. midi

Tél. : 02 23 40 27 95 – www.restaurant-leaualabouche.com

6,90 à 34 € – 23 couverts – Groupes < 28 – GB / ♿

Gault et Millau 2010

Décor zen et épurés. Cuisine de type gastronomique proposant des produits locaux ou d'ailleurs d'excellence. (Pudlo)

B4 LE COURS DES LICES

18 place des Lices – Fermé le dim. et le lun.

Tél. : 02 99 30 25 25

coursdeslices@orange.fr – www.lecoursdeslices.com

19 à 39 € – 75 couverts – Groupes 10/20/45 – GB / GB

A proximité du fabuleux marché des Lices, une nouvelle adresse, un nouveau départ pour Anne et Jacques Faby, un endroit chaleureux et convivial, une cuisine au gré du marché.

A5 LE GUEHENNEC 

33 rue Nantaise – Fermé le sam. midi, le lun. soir et le dim.

Tél. : 02 99 65 51 30 / Fax : 02 99 65 68 26

www.leguehennec.com

18 à 48 € – 24 couverts – Groupes < 12 – ♿

Gault et Millau 2010 – Le Bottin Gourmand 2010 – Champéard 2010

Chef de cuisine : Gérard Le Guehennec. Cuisine d'instinct et de tradition avec le meilleur du marché ; décor sobre et contemporain. (Guide du Routard)

vers **A11** LE PIANO BLANC 

Route de Saint Foix – Fermé le sam. midi et le dimanche.

Tél. : 02 99 31 20 21 / Fax : 02 99 31 87 58

15 à 34 € – 130 couverts + 120 en terrasse – Groupes < 50 – GB / CV / ♿

Gault et Millau 2010 – Le Bottin Gourmand 2010 – Champéard 2010

Une nouvelle note au Piano Blanc. Accueil tous les jours, sauf samedi midi et dimanche, dans un cadre chaleureux et original. Cuisine raffinée du marché. Bar, lounge, terrasse chauffée l'été si nécessaire. (Pudlo 2009).

Restaurants Gastronomiques

F8 LES CARMES

2 rue des Carmes – Fermé le dim.soir et le lun.

Tél./Fax : 02 99 79 28 95

les.carmes@orange.fr

13 à 50 € – 34 couverts – GB / ♿

Champérard 2010

Nouveau cadre et cuisine à découvrir. Du pain à la glace, tout est fait maison. Quartier Vasselot-Zola. (Guide du routard 2008 - Petits restos des grands chefs 2008)

HI PARIS/NEW-YORK

276 rue de Fougères – Fermé le sam. midi et le dim.

Tél./Fax : 02 23 21 15 71

15,50 à 29,50 € – 50 couverts - Groupes < 50 – GB / ♿

Gault et Millau 2010

Restaurant contemporain. Ambiance cosy et chaleureuse. Facilité de stationnement. (Pudlo 2009)

Restaurants Traditionnels

A8 AMIRAL



1 rue de la Motte Picquet

Tél. : 02 99 35 03 91 / Fax : 02 99 30 36 53

www.restaurantlamiral.fr

12 à 16 € le midi du lundi au vendredi – 22 à 35 € le soir et le midi tous les jours

150 couverts + 50 en terrasse – Groupes < 70 – GB – E / GB / CV / ♿

Belle brasserie de luxe située au cœur du centre-ville de Rennes. Vous serez séduit par sa cuisine raffinée et son accueil chaleureux. (Tickets restaurants).

C4 AMOUR DE POMME DE TERRE

14 place Rallier du Baty – Fermé les 25/12 et 01/01, les 24/12 et 31/12 au soir.

Tél. : 02 99 79 04 91 / Fax : 02 99 79 06 15

apt-rennes@orange.fr - www.unamourdepommedeterre.fr

7,50 à 27,90 € – 75 couverts + 50 en terrasse – GB / GB / CV

La campagne au cœur de la ville... "Samba" et "Amandine" au four courtisent viandes et poissons. Cuisine mêlant originalité et tradition. A découvrir au coin du feu ! (Guide du Routard).

C6 AUBERGE DU CHAT-PITRE

18 rue du Chapitre – Fermé le midi, le dim. et le lundi.

Tél. : 02 99 30 36 36 / Fax : 02 99 30 94 10

20 à 30 € (à la carte) – 62 couverts + 8 en terrasse – Groupes < 30

Un voyage vers une autre époque... Convivialité et dépaysement sont de mise. Ecuelles bien remplies et troubadour en prime pour le divertissement. Repas sur tables d'hôtes. (Petit Futé, Guide du Routard, Géoguide). Possibilité d'ouvrir les lundis et les midis pour les groupes.

D1 AUBERGE SAINT-MARTIN

230 rue de Saint-Malo

Tél. : 02 99 59 80 80 / Fax : 02 99 54 20 25

aubergesaintmartin0513@orange.fr – www.aubergesaintmartin.com

10 à 20 € – 80 couverts + 20 en terrasse – Groupes < 100 – GB

Une table généreuse avec un patron jovial et de bonne humeur dans un cadre familial. Important choix de menus et de pizzas. (Petit Futé 2009).

6 Restaurants Traditionnels

C5 AUBERGE SAINT-SAUVEUR

6 rue Saint-Sauveur – Fermé le midi les sam. et lun. et le dim.

Tél. : 02 99 79 32 56

Formules à 12, 15, 18 et 27 € midi et soir – 38 couverts + 8 en terrasse l'été

Groupes < 24 – GB / GB – D – J / CV

Cuisine traditionnelle et suggestions de saison. Authentique maison du XV^e. Dernier service à 22h.

Salon particulier. (Guide du Routard, Pudlo 2007).

D2 AU BRUIT QUI COURT

13 rue de Saint-Malo – Fermé le sam. midi, le dim. et le lundi toute la journée.

Tél. : 02 99 36 86 86

7,90 à 20 € – 40 couverts – Groupes < 30 (sur réservation) – GB / 

Restaurant à thèmes. Spécialités de brochettes géantes avec produits frais. Ambiance conviviale.

Service midi et soir avec formule le midi à 7,90 €.

E1 AU PLAISIR DES SENS

54 rue d'Antrain – Fermé le sam. midi, le dim. soir et le lun. soir

Tél. : 02 99 38 67 51

www.auplaisirdessens.com

13,50 à 44 € – 30 couverts – Groupes < 25 – GB

Gourmandise et créativité vous donnent rendez-vous dans ce petit restaurant au cadre raffiné et chaleureux. La cuisine proposée par Philippe FAGET est remplie de fraîcheur et l'ambiance intime et décontractée rendra cet instant gourmand des plus agréables. (Petit Futé, Pudlo 2009).

C6 AU P'TIT GRENIER

5 rue du Chapitre – Fermé les dim. et lundi.

Tél. : 02 99 79 65 01


Formule midi 9,70 € suite à la baisse de la TVA. Carte 30 € vin compris – 40 couverts – GB / CV

Cuisine traditionnelle. Autour des objets de votre enfance, "les 2 J.M." vous accueillent du mardi au samedi et pour vos soirées en groupe (20 pers.). Cuisine de terroir et crus au verre...

vers D1 AUTRE SENS 

11 rue Armand Rébillon – Fermé les sam. midi et dim.

Tél. : 02 99 14 25 14 / Fax : 02 99 14 26 00

18 € à 30 € – 55 couverts + 30 en terrasse – GB / 

Gault et Millau 2010

Bistrot proposant une cuisine de saison et du marché. Créativité et convivialité pour cet établissement tout en baies vitrées avec vue sur le canal d'Ille-et-Rance.

D7 BRASSERIE DE LA PAIX

1 place de la République – Ouvert 7j/7 de midi à minuit.

Tél. : 02 99 79 47 11 – contact@lapaix.fr

11,50 à 32 € – 120 couverts + 100 en terrasse – Groupes < 120

Institution rennaise en plein centre. Cuisine traditionnelle. Brasserie entièrement restaurée, tout en préservant cette institution. Service agréable et rapide.

A5 CAFÉ BRETON

14 rue Nantaise – Fermé le dim. et le lundi soir.

Tél. : 02 99 30 74 95

11 à 15 € – 55 couverts + 24 en terrasse – Groupes < 12 – GB

Gault et Millau 2010 – Champérad 2010

Plats du jour, plats à l'ardoise. Saveurs du marché. Cuisine au fil des saisons.

Restaurants Traditionnels

G5 CAFÉ DES BAINS

36 rue Saint-Georges – Fermé le dim.

Tél. : 02 23 20 35 64

8 à 16 € – 60 couverts + 26 en terrasse – Groupes < 20 – GB / CV / ♿

Le restaurant du Café des Bains vous accueille dans une ambiance cosy pour découvrir une cuisine tendance et originale.

C7 CAFÉ POPULAIRE

5 quai Lamennais – Fermé le samedi midi, dim.

Tél. : 02 99 78 23 43 / Fax : 02 99 78 34 23

10,40 à 19 € – 70 couverts + 10 en terrasse – Groupes < 40 – GB / CV

Menu à l'ardoise. Vins nature et cuisine de marché. Décor réalisé par Gilles Claude (magasin Aperçu).

Intemporel : bois, métal et tomette XVIII^e siècle, matériaux nobles. Force : accueil, qualité, rapidité et bon rapport qualité-prix.

D3 CHEZ ZANZAN

13 rue de Penhoët – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 78 21 29

8 à 13 € – 40 couverts – Groupes < 18 – GB

Viandes exclusivement françaises avec frites et gratin dauphinois maison. Spécialités savoyardes : fondues et raclettes. Desserts maison. En été, spécialité moules frites.

D3 CÔTÉ OUEST

10 place Sainte-Anne – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 79 34 20 - 06 71 15 30 19

11,80 à 18 € – 32 couverts + 86 en terrasse – Groupes < 40 – GB – E / GB – E – Chinois / CV

Restaurant à l'ardoise suivant les produits de saison et sa carte italienne de pizzas, pâtes, gratins...Terrasse chauffée. 10 % suppléments de prix terrasse.

VERS A1 KYRIAD HÔTEL-RESTAURANT LE DÉLICE

ZA André Meynier – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 54 12 03 / Fax : 02 99 59 59 22

rennesnord@kyriad.fr – www.kyriadrennes.fr

12 à 21 € – 70 couverts – Groupes < 50 – GB / GB / CV / ♿

Cuisine régionale et créative avec différents menus. Desserts à volonté.

G5 LA BONNE FRANQUETTE

38 rue Saint-Georges – Fermé le dim. midi.

Tél. : 02 99 27 04 46 / Fax : 02 99 79 70 18

7,50 à 16 € – 40 couverts + 18 en terrasse – Groupes < 20 – GB

Nouveau à Rennes, entre le Parlement de Bretagne et le Palais Saint-Georges, venez découvrir des plats de la restauration française : terrines et rillettes maison, blanquette de veau, boeuf bourguignon, ris de veau, rognons... et autres recettes traditionnelles.

C8 LA P'TITE FERME

35 rue Poullain Duparc – Ouvert 7j/7 midi et soir.

Tél. : 02 99 65 15 15 / Fax : 02 99 31 70 00

seigneur.laurent@9business.fr

10 à 27 € – 200 couverts – Groupes < 200 – GB / GB / CV / ♿

Rôtisserie – Produits du terroir – Cuisine à thèmes – Décor campagnard – Ambiance conviviale et chaleureuse – Accueil de groupes. Formule du midi adaptée et express.

Restaurants Traditionnels

E3 LA RÉSERVE



36 rue de la Visitation – Fermé les dim.

Tél. : 02 99 84 02 02

13,50 à 28 € – 60 couverts – Groupes < 25 salon – GB - E / GB / CV

Cuisine du terroir, originale et de saison, préparée avec des produits du marché. Cave proposant un voyage à travers les régions viticoles françaises. Cadre convivial et authentique... comme à la maison ! (Pudlo 2009).

F8 LA TABLE VASSELOT

34 rue Vasselot – Fermé le dim. et le lun.

Tél./Fax : 02 99 79 22 60

9 à 25 € – 40 couverts – Groupes < 25 – GB

Cuisine traditionnelle à tendance poisson. Menu à 19 € proposé tous les soirs, selon le marché, dans un cadre typique du vieux Rennes, avec poutres et cheminées anciennes.

B7 LA TAVERNE DE LA MARINE

2 place de Bretagne – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 31 53 84 / Fax : 02 99 31 04 67

contact@tavernelamarine.fr – www.tavernelamarine.com

11 à 29,50 € – 220 couverts – Groupes < 80 – GB / GB / CV / ♿

Une adresse incontournable à classer dans les "institutions rennaises", à proximité du cœur historique. Spécialités de fruits de mer et cuisine traditionnelle. Cuisine maison et produits frais. Service de voiturier.

H10 LA VILLA SUD

47 avenue Jean Janvier – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 30 86 86 / Fax : 02 99 67 20 84 – www.lavillasud.com

Plat du jour à 9,50 €. Formule à 13,50 € le midi – 100 couverts + 50 en terrasse

Salle à l'étage pour groupes (50 pers maximum) – GB - E - PT / CV / ♿

Découvrez notre villa à deux pas des gares, du centre culturel "les Champs Libres" et du TNB. Cuisine aux saveurs méridionales. Bar à tapas. Cochon de lait grillé vendredi et samedi soir. Terrasse patio de 50 places. Soirée musicale le jeudi soir ponctuellement.

A5 L'ATELIER DES GOURMETS

12 rue Nantaise – Fermé le dim., le lun. et sam. midi

Tél. : 02 99 67 53 84 / Fax : 02 99 67 53 87

15 à 17 € (midi), 24 à 31 € (soir). Le sam. midi menu unique "Retour du Marché" à 15 €

35/40 couverts – Groupes < 20 – GB - E / CV / ♿

Le Bottin Gourmand 2010 – Champérad 2010

Situé dans le bas de la place des Lices, restaurant traditionnel dans un cadre sobre et chaleureux. Prenez votre temps "car un homme pressé est un homme fatigué !". (Guide du Routard, Pudlo).

C6 LE BARON ROUGE

15-17 rue du Chapitre – Fermé le dim. et le lun. midi

Tél. : 02 99 79 08 09 / Fax : 02 99 78 27 46

18,90 à 25 € – 56 couverts + 8 en terrasse – Groupes < 30 – GB - E / GB - D - I / CV

Situé dans une rue médiévale. Cuisine française traditionnelle de saison. Accueil chaleureux dans une auberge des XV^e et XVII^e siècles. Formule le midi à 11 € (Guide vert Michelin).

C7 LE BOCAL

6 rue d'Argentré – Fermé le sam. et le dim.

Tél. : 02 99 78 34 10

10,50 à 25 € – 28 couverts – Groupes < 8 – GB

Petit restaurant avec cuisine du marché en toute simplicité. Vins au verre.

Restaurants Traditionnels

9

Rennes

vers L11 LE CASTEL

260 rue de Châteaugiron – vendr soir, sam et dim uniquement sur réservation
sauf réservation grpe ou réception.

Tél. : 02 99 51 73 74 / Fax : 02 99 51 06 12

castel@brithotel.fr – www.brithotel.fr

15 à 27 € – 100 couverts + 40 en terrasse – Groupes < 70 – GB – E / GB / CV / ♿

*Cuisine traditionnelle à base de produits frais de saison. Situé à 10 mn du centre ville rennais,
vous passerez un moment chaleureux pour des repas privés ou d'affaires.*

E8 LE COMPTOIR DES HALLES



17 rue Jules Simon – Fermé le dim. soir.

Tél. : 02 99 78 20 07 – www.lecomptoirdeshalles.com

De 11,47 à 25 € – 80 couverts + 20 en terrasse

GB – E – Vietnamien / GB / CV / ♿

Gault et Millau 2010 – Le Bottin Gourmand 2010 – Champérard 2010

Restaurant de la mer et de la terre, produits frais cuisinés simplement. Menus spécial groupes.

Privatisation du restaurant, le comptoir mobile (à domicile). (Guide du routard, Petit Futé, Pudlo).

H9 LE GALOPIN

21 avenue Jean Janvier – Fermé le sam. midi et le dim.

Tél. : 02 99 31 55 96 / Fax : 02 99 31 08 95

legalopin.rennes35@orange.fr – www.legalopin.fr

18 à 45 € – 150 couverts – Groupes < 30 – GB / CV / ♿ – Champérard 2010

*Brasserie de luxe dans son décor très parisien. Cuisine raffinée à base de poissons, fruits de mer
et viandes. Service rapide et agréable. Service voiturier. (Pudlo).*

E10 LE NEUF

9 rue Emile Souvestre – Fermé le lundi soir, sam. midi et dim. toute la journée

Tél. : 02 99 30 84 25

7 à 19 € – 30 couverts – Groupes sur réservation – GB – D – E

Ouvert le midi 12h, le soir 19h30 du lundi au samedi soir. Produits du marché. Plat du jour 8 €.

Formule midi 11 € (café offert). Formules 15,5 € et 19 € ouvertes sur toute la carte. (Pudlo 2009).

vers A9 LE PETIT SABAYON



16 rue des Trente – Fermé le dim. et le lundi.

02 99 35 02 04 – lepetitsabayon@free.fr

15 à 45 € – 22 couverts – Groupes < 25 – GB – E

Gault et Millau 2010 – Le Bottin Gourmand 2010 – Champérard 2010

*Resto-bistrot à dénicher. Cuisine de chef à base de produits frais mêlant tradition et inspiration
du moment. Accueil convivial et service attentionné.*

F8 LE PRESSE-PURÉE

34 rue Vasselot – Fermé le dim. et lundi.

Tél. : 02 99 79 48 10

5,50 à 25 € – 44 couverts – Groupes < 40 – GB – E / GB

*Cadre authentique et convivial dans une déco d'inspiration brocante. Cuisine traditionnelle à base de
produits frais, truffes fraîches en saison, foie gras maison. Objets décoratifs en vente.*

vers L11 LE Puits ET BISTRO DES SAVEURS

262 rue de Châteaugiron – Fermé le sam.midi et le dim.

Tél. : 02 99 53 18 14 / Fax : 02 99 53 16 45

16,90 à 54 € – 100 couverts + 80 en terrasse – Groupes < 100 – GB – I / CV / ♿

Champérard 2010

*Deux espaces de restauration : Puits des Saveurs, restaurant gastronomique, et Bistro des Saveurs, bis-
tro chic et cosy à l'anglaise, salon privé aux couleurs saumon et cuivre, terrasse en pin l'été. (Pudlo 2009)*

Restaurants Traditionnels

B7 LE QUATRE B

4 place de Bretagne – Fermé les lun. et sam. midi et le dim. tte la journée.

Tél./Fax : 02 99 30 42 01

contact@quatreb.fr – www.quatreb.fr

Formule midi 12 € et 16 € – Menus 21 à 27 € – 55 couverts – Groupes < 35 – GB – I / GB / ♿

Michelin 2009 – Le Bottin Gourmand 2010 – Champéard 2010

Décor contemporain, avec une ambiance bistrot le midi, dans un cadre épuré le soir. Esprit lounge : luminaires murano tamisés, rideaux de perles... Cuisine traditionnelle et évolutive dans le tempo actuel.

"Que serait ce lieu sans l'accueil chaleureux et personnalisé d'Angéline Anfray."

(BIB gourmand) (Pudlo 2009).

A5 LE REFUGE

16 rue Nantaise – Oct à mars : fermé le sam. midi et le dim. midi. Avril à sept : fermé le dim.

Tél. : 02 99 67 32 20

De 12 à 25 € – 60 couverts + 20 en terrasse - Groupes < 25 - GB – E / GB / CV / ♿

Cadre et ambiance savoyarde unique sur Rennes. Décor soigné où l'on vous servira la cuisine raffinée telle que vous l'appréciez lors de vos virées aux sports d'hiver. Egalement à la carte, poissons, salades et tartes salées.

A9 LE SAFRAN

VERS

Place de la Rotonde – Fermé le lun. soir, sam. midi et dim.

Tél. : 02 99 30 63 89

www.lesaffranrennes.com

7,90 à 14,90 € – 85 couverts + 20 en terrasse – Groupes de 30/50 – GB

Spécialité de brochettes et de viandes grillées, cochon rôti (pour les groupes), volaille fermière cuits au feu de bois. Pizzas artisanales sur place ou à emporter. Carte fidélité. Karaoké.

A9 LE SERMENT DE VIN

20 bd de la Tour d'Auvergne – Fermé le dim. soir.

Tél. : 02 99 30 99 30 / Fax : 02 23 42 10 01

www.lesermentdevin.com

Menus de 16 à 40 € – 75 couverts – Groupes < 75 – GB / CV

Ambiance chaleureuse. Cuisine traditionnelle de qualité élaborée à partir de produits du moment, au rythme des saisons.

F7 LÉON LE COCHON

1 rue Maréchal Joffre – Ouvert 7j/7 (sauf le dim. en juil.-août)

Tél. : 02 99 79 37 54 / Fax : 02 99 79 07 35

www.leonlecochon.com

11,47 à 37 € – 90 couverts – Groupes < 90 – GB – D – E / GB / CV

Gault et Millau 2010 – Champéard 2010

Cuisine de bistrot. Authentiques plats du terroir réalisés avec des produits labellisés ou en arrivage direct. (Guide du Routard 2010, Lieux de Toujours 2010). Entrez chez Léon au cours d'un repas entre copains...comme cochons !

F6 LES GERMAINES

7 place Saint-Germain – Fermé le sam. et le dim.

Tél. : 02 99 78 87 37

9 à 15,20 € le midi (formules), 11 à 15 € le soir (carte) – 28 couverts + 10 en terrasse – GB – E – D / ♿

Cuisine de produits frais de saison mêlant tradition et humeur personnelle dans un pur style "Formica - œuf mimosa".

Restaurants Traditionnels

vers A11 LES TERRASSES D'APIGNÉ

Les Etangs d'Apigné – Ouvert 6j/7 le midi. Le samedi uniquement sur réservation pour les groupes. Ouvert ts les dim.

Tél. : 02 99 67 36 12 / Fax : 02 99 30 34 63

Formule midi 10,20 € (entrée + plat + dessert) – Menu groupes 20, 25 et 30 €

80 couverts + 150 en terrasse l'été – Possibilité groupes en terrasse – **GB /**

Restaurant et terrasses agréables avec vue panoramique sur l'étang d'Apigné.

Repas de famille, anniversaires, séminaires...

H9 L'ÎLE DU METS

4 rue Descartes – Fermé le dim. et le lundi

Tél./Fax : 02 99 30 29 69

13 à 27 € – 40 couverts – Groupes < 40 – **GB / CV /** 

Cuisine inventive de marché dans un cadre chaleureux et original.

F5 L'OS OU L'ARÊTE

21 rue Saint-Georges – Fermé le mar.

Tél. : 02 99 63 40 75 / Fax : 02 23 46 16 04


14 à 27 € – 32 couverts + 12 en terrasse – **GB / CV**

Viande ou poisson grillés à la cheminée devant le client. Convivial, dans l'esprit "petit restaurant lyonnais".

B7 MIAM ET CAETERA

5 place de Bretagne – Ouvert du lun. au sam. de 10h à 15h

Tél. : 02 99 30 46 43 / Fax : 02 99 30 37 98 – miamcaetera@orange.fr

8 à 16 € – 40 couverts + 30 en terrasse – **GB /** 

Gastronomie rapide - Dégustation sur place, à emporter, en livraison - Traiteur Miam et Caetera sur commande : plateaux repas, buffet, cocktail. (Pudlo, Routard).

F5 MIAMIAM

24 rue Saint-Georges – Fermé le lundi et mardi.

Tél. : 02 99 38 90 04

le midi de 7,90 à 11,90 € et le soir 2 formules: 14,90 et 16,90 €


26 couverts + 4 en terrasse - Groupes < 25 sur réservation – **GB - D - Polonais**

Laissez-vous tenter par une cuisine d'ici, là-bas et de plus loin encore. Recettes de saison, simples et inventives élaborées avec des produits frais. Tout est fait maison au gré de l'inspiration de Magdalena et Frédéric.

B7 M. GEORGES

4 place de Bretagne – Fermé le sam. midi et le dim.

Tél. : 02 99 31 33 03 / Fax : 02 99 31 04 67 – www.m-georges.fr


11 à 28,50 € – 75 couverts - Groupes < 40 – **GB / CV /** 

Spécialiste de la viande, poissons et saveurs d'ailleurs : côtes de bœuf, tartares coupés au couteau. Belle carte de vins.

vers C11 NOVOTEL RENNES

Allée d'Ukraine – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 86 14 14 / Fax : 02 99 86 14 15 – H0430@accor.com – www.novotel.com

25 à 30 € – 80 couverts + 50 en terrasse – Groupes < 100 – **GB - E / GB / CV /** 

Restaurant Novotel café avec vue sur terrasse et piscine. Cuisine faite de simplicité et de qualité.

C6 SYMPHONIE DES SENS

3 rue du Chapitre – Fermé le lundi

Tel / Fax : 02 99 79 30 30 – dune.mer@wanadoo.fr – www.symphoniedessens.com

12,50 à 44 € – 50 couverts + 30 en terrasse - Groupes < 50 – **GB - E - I**

Dans la demeure, nous avons choisi de diversifier les ambiances pour varier les plaisirs. Brunch le dimanche. Terrasse ouverte et chauffée.

12 Restaurants Traditionnels

E11 CERCLES CULINAIRES DE FRANCE

8, rue du 7^e Régiment d'Artillerie – CS 41208 – 35012 Rennes

Tél. : 02 99 31 45 45 / Fax : 02 99 31 48 58

sguy.cniel@cercleculinaire.fr – www.cercleculinaire.com

Leaders français du loisir culinaire, les Cercles Culinaires de France font de l'apprentissage à la cuisine et de la culture culinaire leurs fers de lance. Cuisines équipées comme à la maison, cours de cuisine pour tous, dîners dégustation, ateliers d'œnologie, événements d'entreprise pour apprendre dans la bonne humeur ! Plus de 80 ateliers thématiques sont proposés.



Brasseries – Bistrot

G10 AU BUREAU

3 cours des Alliés – Ouvert tous les jours. Service en continu le week-end

Tél./Fax : 02 99 01 05 10

aubureaurennnes@orange.fr – www.aubureaurennnes.fr

8,20 à 16,90 € à la carte + formules midi du lun. au vend. (entrée + plat ou plat + dessert :

10,5 €, plat : 8 €) – 130 couverts + 40 en terrasse - Groupes < 130 + espace privatisable

36 places assises ou 150 – GB / GB / CV / ♿

Au Bureau vous accueille dans un cadre unique et chaleureux au cœur d'un quartier culturel. A l'étage, un espace confortable prolongé d'une terrasse haute dominant l'esplanade, vous est réservé pour toute occasion. Bar, salon de thé, salles pour réceptions, expositions et concerts. Accès faciles : métro, parking, 100 m de la gare.

D4 BISTROT LA TOURELLE

7 allée Rallier du Baty (Cour de la prison St-Michel) – Fermé tous les midis et le lun. toute la journée.

Tél. : 02 99 78 23 53 / Fax : 02 99 78 15 97 – www.latourellerennaise.fr

8 à 24 € – 35 couverts – Groupes < 20 – GB / GB

Cuisine de marché. Cadre exceptionnel dans la cour de la prison Saint-Michel au 1^{er} étage.

Ambiance cosy. Ouverture le midi à partir de 15 pers. Sur réservation. (Guildho Bretagne).

H12 CAFÉ LEFFE

12 Place de la Gare – Ouvert 7j/7.

Tél. : 02 99 30 29 87 / Fax : 02 99 30 55 74

cafeleffe.rennes@wanadoo.fr – www.cafeleffe-rennes.com

7,90 à 18 € – 160 couverts + 45 en terrasse – Groupes < 60 – GB / CV / ♿

Authentique brasserie disposant d'une gamme de bières exceptionnelles accompagnant les jarrets, moules de bouchot AOC, choucroutes et viandes de très grande qualité. A découvrir absolument. Ouvert 7/7. Wifi gratuit.

D7 LA CHOPE

3 rue de la Chalotais – Fermé le dim. soir.

Tél. : 02 99 79 34 54 / Fax : 02 99 79 42 20 – www.restaurantlachepe.fr

19 à 25 € – 90 couverts – Groupes < 50 – GB - E / CV

Après de nombreuses années, la Chope reste le lieu le plus incontournable de Rennes. Brasserie fondée en 1936, l'endroit saura vous séduire pour un moment de convivialité.

B7 LA TABLE DES MATIÈRES

24, rue de la Chalotais – Fermé le sam. et le dim.

Tél. : 02 99 30 06 36 – latabledesmatieres@orange.fr

8 à 18 € – (Menus le midi de 8 € à 14 € et le soir formule 15 €, menu 18 €) et carte – 45 couverts

Sur le thème de l'école, ambiance conviviale et chaleureuse. Terrasse ensoleillée. Repas de groupes sur réservation.

F11 LES RELAIS D'ALSACE

2 rue de l'Alma – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 30 26 00 / Fax : 02 99 65 56 28info@rennes@lesrelaisdalsace.com – www.relaisdalsace-rennes.com

Menus à partir de 15,90 € + les midis de la taverne 8,80 € – 300 couverts + 120 en terrasse

Groupes < 80 – GB / GB / CV / ♿

*Dans une ambiance conviviale, l'établissement vous propose ses viandes, poissons, fruits de mer et ses spécialités alsaciennes : choucroutes, mijotés, flammekueches. Ouvert 7j/7 toute l'année, jusqu'à minuit. Parking gratuit sous la Taverne.***E6 L'ANGÉLUS**

Place de la Mairie – Ouvert 7j/7 midi et soir.

Tél. : 02 99 78 14 47

Formule midi de 8,50 à 13 € – 80 couverts + 40 en terrasse – Groupes < 20 - GB

*Cadre épuré et agréable, pour prendre une consommation ou se restaurer à toute heure.**Vue imprenable sur l'Hôtel de Ville et l'Opéra. Formule Angéelus à partir de 17 € le soir.***F3 L'ÉPICERIE**

2 rue des Fossés – Ouvert 7j/7 de midi à minuit non stop

Tél./Fax : 02 99 38 76 70

3,80 à 6,20 € – 55 couverts + 35 en terrasse - Groupes < 14 – GB - Roumain / ♿

*Situé entre le Parlement et la place hoche, décor bistrot épicerie des années 40. 13 tartines à la carte chaudes et froides + 2 suggestions tartines avec légumes de saison et du marché + dessert maison.**Ambiance comme chez mamie.***F4 L'HOMME QUI MARCHE**

16 rue Victor Hugo - Fermé les sam. et dim. et certains soirs en semaine.

Tél. : 02 23 21 58 16

8 à 15 € - 38 couverts + 20 en terrasse - (ouverture prochaine) - Groupes < 15 – GB

*Hommage à Giacometti pour ce tout nouvel établissement tenu par Jean-Marie Le Men, une figure familière du monde rennais. Ambiance "Jazzi", cuisine de bistrot. Le restaurant est ouvert tous les midis et le jeudi et le vendredi soir. Apéro tapas du mardi au vendredi soir.***H11 LE CAFÉ NOIR**

55 avenue Jean Janvier – Ouvert 7j/7 de 11h30 à 2h00 du matin (jusqu'à 3h le ven. et sam.)

Service continu

Tél. : 02 99 30 54 40 / Fax : 02 99 31 98 36 – lecafenoir@wanadoo.fr

8 à 25 € + carte – 170 couverts – GB – E – CV

*Brasserie, pizzeria. Plat du jour à 8 €. Formule déjeuner à 11,5 €. Menus à 16 €, 19 € et 25 €. Salle climatisée.***B6 LE CAFÉ DU PORT**

3 rue Le Bouteiller - Fermé le dim.

Tél. : 02 99 30 01 43cafeduport@gmail.com

8 à 15 € - 30 couverts + 60 en terrasse - Groupes < 30 – GB

*Petit restaurant, bistrot à vin bucolique, en face de l'Office de Tourisme. Cuisine soignée du marché. Belle terrasse arborée au calme.***B7 LE QUAI OUEST**

5 place de Bretagne – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 31 54 00

9,50 à 15 € – 60 couverts + 80 en terrasse – Groupes < 12 – GB / GB / ♿

Ambiance agréable dans un cadre entièrement rénové. Cuisine traditionnelle de qualité. Proche parking. Le soir carte et menus (18,50 €)

14 Brasseries – Bistrots

F6 LES PETITS PAPIERS

2 Place Saint-Germain - Fermé le dim.

Tél. : 02 99 79 71 03

Formules à 10,50 € - 30 couverts + 20 en terrasse - Groupes < 16

Bistrot de caractère, vins au verre. On y mange à toute heure : plats du jour, desserts maison, assiettes gourmandes, tartes salées, fromages et cochonnailles de 9h à 1h du matin.

E5 PICCA LA GRANDE BRASSERIE DE RENNES

Place de la Mairie – Ouvert 7j/7 de 7h-1h du matin

Tél. : 02 99 78 17 17 / Fax : 02 99 78 28 14

12 à 22 € - 230 couverts + 120 en terrasse - Groupes < 180 - GB - E

Le Picca, institution rennaise depuis 1832, situé au cœur du centre ville. Le Picca, une des adresses incontournables de Rennes. (Michelin vert).

Crêperies

G2 À LA CIBOULETTE

33 rue Saint-Melaine – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 87 50 25 – info@alaciboulette.com – www.alaciboulette.com

7,70 à 17 € - 36 couverts - Groupes < 20 - GB - D - E - I / CV

Saveurs du terroir. Galettes, crêpes, salades, plat du jour le midi. Décor chaleureux, agrémenté de tables en mosaïques. Formule galette à 8,90 € (midi), formule étudiant à 7,90 € (soir). Vente à emporter sur commande. (Géoguide, Petit Futé, Guide évasion Bretagne, Guide Hachette).

D7 AR PILLIG 

10 rue d'Argentré – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 79 53 89 – www.ar-pillig.fr

8,50 à 16 € - 20 couverts - Groupes < 8 - GB - E / GB - E

Etablissement de charme. Cachet exceptionnel par ses boiseries sculptées. Idéalement situé entre les Galeries Lafayette et la rue de la Parcheminerie. Métro République. Garniture des crêpes et galettes avec des produits bio. Cidre bio. Spécialités de soupes l'hiver.

L12 AU JARDIN DES SAVEURS 

52 rue de Vern – Fermé le dim. et le lundi

Tél. : 02 99 51 50 15 – www.aujardindessaveurs.com

8,50 à 11,50 € - 50 couverts + 40 en terrasse - Groupes < 30 - CV

Crêperie-grill, saladerie. Plat du jour le midi. Cheminée au feu de bois l'hiver, terrasse l'été pour les fumeurs, couverte et chauffée en hiver.

A4 AU MARCHÉ DES LICES

3 place du Bas-des-Lices – Fermé le dim. et jours fériés

Tél. : 02 99 30 42 95

Carte - 48 couverts + 10 en terrasse l'été - Groupes < 20 - GB

Crêperie traditionnelle dans un cadre rustique, feu de cheminée l'hiver. Salades repas, plats du jour le midi. Recommandé par le Guide du Routard depuis 2000.

B6 CRÊPERIE AN'CHANTEUR

2 rue des Dames – Fermé le dim. et le lundi

Tél. : 02 99 30 78 18 – <http://creperieanchauteur.neuf.fr>

2,10 à 9,40 € - 25 couverts + 4 en terrasse - Groupes < 25 - GB / CV

A deux pas de l'Office de Tourisme, en plein cœur du centre historique, farine biologique, nombreuses spécialités : canard, poulet, trappe de Timadeuc... le tout dans un cadre d'époque qui ne demande qu'à vous charmer.

A5 CRÊPERIE DES PORTES MORDELAISES

6 rue des Portes Mordelaises – Ouvert le dim. (fermé le mar. et le merc.)

Tél. : 02 99 30 57 40

2 à 15 € – 66 couverts + 18 en terrasse l'été – Groupes de 40/80

GB – E – I – Arabe / GB – E – I / CV

Fondée en 1951, sans doute la plus ancienne crêperie de Rennes. Farines de blé noir et de froment biologiques, complètes, bretonnes et broyées à la meule de pierre. Préparations maison et produits fournis par des artisans locaux. 2 salles.

D7 CRÊPERIE DES QUAIS

1 quai Lamennais – Ouvert 7j/7

Tél./Fax : 02 99 79 34 79

Formule à 9,70 € + carte – 150 couverts – Groupes < 80 – **GB / GB / CV / ♿**

Crêperie traditionnelle dans un cadre rustique. Entre amis ou en tête à tête. Venez déguster de vraies galettes et crêpes bretonnes. (Grande capacité d'accueil de groupes).

G2 CRÊPERIE DU BOULINGRAIN

25 rue Saint-Melaine – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 38 75 11

52 couverts + 14 en terrasse – Groupes < 25 – **GB / CV**

Crêperie traditionnelle dans cadre rustique du Rennes XVIII^e. Préparations maison. Nombreuses spécialités dont les aumônières. Galettes et crêpes faites à la demande. Formule copieuse le midi à 9,50 €. Boisson et café compris.

B5 CRÊPERIE GRILL LA MOTTE PICQUET

20 rue de la Monnaie

Tél. : 02 99 30 39 18 – www.creperie.grill.la.motte.picquet.com

Formule midi à partir de 7,90 € – 50 couverts – Groupes < 20 – **GB / GB / CV**

Située face à la cathédrale, dans une maison du XVI^e. Nombreuses spécialités de galettes, crêpes, viandes grillées, salades repas avec une carte de vins et le plaisir du cidre. Préparations maison avec produits frais...

G9 CRÊPERIE LA PARENTHÈSE

1 boulevard de la Liberté - Fermé le dim. et le lundi soir.

Tél. : 02 99 35 08 73

10 à 15 € - 50 couverts + 8 en terrasse - Groupes < 20 – **GB / CV**

Accueil dans un cadre chaleureux et authentique. A proximité du TNB, du Liberté et des Gaumonts, offrez-vous une parenthèse en venant déguster de délicieuses spécialités : galettes et crêpes à base de farine faite à la meule de pierre.

G5 CRÊPERIE LE 31

31 rue Saint-Georges - Fermé le lun. et le mardi

Tél. : 02 99 36 71 02

2 à 9,90 € - 30 couverts + 14 en terrasse - Groupes < 14 – **GB / CV**

Dans une ambiance moderne et tamisée, l'équipe du 31 vous invite à découvrir de nouvelles recettes à base de Saint-Jacques, de saucisse au sel de Guérande et d'andouille de Guéméné.

I12 CRÊPERIE L'ÉPI DE BLÉ

12 place de la Gare – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 23 42 13 94

5 à 15 € – 90 couverts + 70 en terrasse – Groupes < 70 – **GB – E – PT / GB – D – E / CV / ♿**

Exposée plein sud, place de la Gare, dans un cadre champêtre. Nombreuses spécialités traditionnelles de galettes et crêpes. Formules le midi et plats du jour. Service rapide et accueillant.

16 Crêperies

D3 CRÊPERIE PAYSANNE

6 Place Sainte-Anne – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 79 01 43

3 à 9,50 € – 40 couverts (2 salles) + 48 en terrasse – Groupes < 40 sur réservation – PT

Située sur la place Sainte-Anne, la crêperie paysanne propose un grand choix de produits biologiques, fermiers ou issus du commerce équitable. Produits de plus de 25 producteurs différents.

D7 CRÊPERIE POMME ET SARRASIN

5 quai Lamennais – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 79 17 04

www.creperie-pommeetsarrasin.com

Formules midi 8,90 à 10 € (en semaine) + carte – 80 couverts – Groupes < 40 – GB / CV / ♿

Face aux anciens Gaumont et Galeries Lafayette. Spécialités de crêpes et galettes, cidre Bolée d'Armorique et cidre artisanal et fermier. Soupes maison. Menus pour groupes. Métro République, proche d'un grand parking. Carte de fidélité.

D3 CRÊPERIE SAINTE-ANNE

5 place Sainte-Anne – Fermé le dim. Ouvert jours fériés. Service de 11h45-22h30

Tél. : 02 99 79 22 72 / Fax : 02 99 78 14 84

90 couverts + 90 en terrasse – Groupes < 35 – GB / GB / CV

Venez découvrir cette institution. Depuis une cinquantaine d'années, la crêperie Saint-Anne vous accueille dans un cadre chaleureux dans le centre historique. Large choix de galettes, et crêpes. Grande terrasse aux beaux jours et salles pour les groupes. Service glacier de 15h à 18h30.

B8 CRÊPERIE SAINT-CORNELY

53 bd de la Liberté – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 30 61 21

2 menus le midi à 7,90 € et 8,90 € + carte de 2 à 12,90 € – 70 couverts – Groupes < 25 – GB / CV

"Bien manger" existe aussi en crêperie : le plaisir de servir des produits frais, préparés et cuisinés chaque jour dans le règles du savoir-faire breton.

E2 CRÊPERIE SAINT-MELAINE

13 rue Saint-Melaine – Fermé le dim. et le lun. soir

Tél. : 02 99 38 72 06

2,10 à 14 € – 65 couverts + 16 en terrasse – Groupes < 45 – GB – E / CV / ♿

Galettes de blé noir élaborées avec de la farine biologique moulue à la meule de pierre. Œufs bio, cidres artisanaux, fermiers et bio, bières bretonnes, confitures cuites au chaudron... Nombreux produits régionaux à découvrir et à déguster.

E6 CRÊPERIE TANTE YVONNE

6 rue Baudrairie – Fermé le dim. et les lundis et mardis soir.

Tél. : 02 99 79 07 69

à partir de 4,95 € – 55 couverts + 40 en terrasse – Groupes < 30 – GB / ♿

Cadre chaleureux, ambiance boisée. Grand choix de galettes, de crêpes et de salades composées. Service continu de 10h à 22h.

E6 LA POMMERAIE

16 rue Baudrairie – Fermé le dim. et le lun.

Tél. : 02 99 78 25 11

Ticket moyen 12 € – 70 couverts + 18 en terrasse – Groupes < 40 – GB / CV

Crêperie, Pizzeria. Equipe jeune et dynamique dans un cadre à découvrir, telle une galerie d'art...

Crêperies

D3 LA ROZELL

14 rue de Penhoët – Fermé le lun. Journée continue le dim.

Tél. : 02 99 78 20 01 – larozell@hotmail.fr

Menu 8,90 € + carte – 46 couverts + 50 en terrasse – Groupes < 30 – **GB – E** / CV

Jardin fleuri, ombragé et calme de 50 places. Cadre chaleureux et intime. Salle individuelle pour groupes. Préparations maison. Produits du marché. Farine bretonne. Salades composées à l'huile bio, cidres artisanaux. Proche métro Ste-Anne. Label "Crêperies Gourmandes".

C6 LA SAINT-GEORGES

11 rue du Chapitre – Fermé le dim. et le lun.

Tél. : 02 99 38 87 04

2,50 à 15 € – 70 couverts + 12 en terrasse – **GB / GB** / CV

Champérad 2010

"Accents contemporains, on est d'emblée charmé par l'audace et la décoration. Les galettes toutes nommées en l'honneur d'un Georges osent de surprenants mariages gustatifs." Le Point (mai 2006). (Guide du Routard. Pudlo 2007).

F5 LA SARRASINE

30 rue Saint-Georges – Fermé le dim. et le lun.

Tél. : 02 99 38 87 54

Formule midi 9,50 € + carte – 36 couverts + 16 en terrasse – **GB** / CV

Maison du XVII^e. Véritables galettes de blé noir et crêpes de froment cuites à la demande et dans le respect des traditions. (Petit Futé, Guide Michelin.)

C3 LA TAVERNE BRETONNE

18 rue Saint-Michel – Fermé le mar. midi et le lun. Service de 12h-15h et 19h-23h

Tél. : 02 99 78 11 83

2 à 9 € – 65 couverts + 10 en terrasse – Groupes < 35 – **GB – E – I / GB – I – J** / CV / ♿

Cadre rustique, cheminée du XVII^e. Grande variété de galettes et de crêpes fabriquées à partir de farine biologique bretonne. Kig ha Farz. Moules frites.

F5 LA VILLE D'YS

5 rue Saint-Georges – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 36 70 28

Formule midi à 10 € + carte (de 2,30 à 8,40 €) – 38 couverts + 8 en terrasse

Groupes < 15 – **GB – D** / CV

A deux pas du Parlement dans une maison historique du XV^e siècle. Farines de blé noir et de froment biologiques moulues artisanalement. Formule étudiant à 10 € le jeudi soir.

F5 LE KERLOUAN

17 rue Saint-Georges – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 36 83 02

Formule midi 9 € + carte – 32 couverts + 10 en terrasse – Groupes < 12 – **GB** / CV

Nombreuses spécialités de galettes de blé noir et de crêpes de froment préparées devant vous dans le respect des traditions et servies dans une ambiance conviviale.

F8 LES PIPLNETTES

43 rue Vasselot – Fermé le dim., lundi soir et mardi soir.

Tél. : 02 99 79 52 61

Formule à 9,50 € le midi – 33 couverts + 8 en terrasse – Groupes < 18 – **GB / GB**

A deux pas du nouveau cinéma "Gaumont", l'équipe des Piplnettes vous accueille du lund. au sam. Large choix de galettes comme la baragouineuse (fondue de poireaux, noix de St-jacques flam-bées au pommeeu et au cidre) ou la piplette (magret de canard, chèvre, miel, salade) accompagnées de cidre artisanal ou fermier. Ambiance conviviale et chaleureuse. Formule à 9,50 € le midi.

18 Crêperies

C4 L'ABRI DU MARCHÉ



12 place du Haut-des-Lices – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 79 73 87

2,80 à 9,30 € – 49 couverts + 35 en terrasse – Groupes < 14 – GB – E / GB / CV

*En haut de la Place des Lices, crêperie-moulerie de caractère, décoration au style brocante.**Ici, tout respire la Bretagne et le bon manger. Une carte très variée de galettes et de moules.*

GB L'ÉPI D'OR

2 rue Saint-Thomas – Ouvert tlj, sauf dim.

Tél. : 02 99 78 23 49

Menus à 8,50 € et 10,50 €. Galette biologique – 32 couverts + 8 en terrasse – Groupes < 32 – GB

Recommandée par le Petit Futé 2007-2008. Recettes anciennes de la galette de blé noir. Produits frais, locaux et artisanaux.

Cuisines du monde

D1 ADONIS RESTAURANT ET TRAITEUR

17 rue de Saint-Malo – Fermé le lundi (sauf réservation groupes)

Tél. : 02 99 63 51 91*restaurantadonis@yahoo.fr*

8,90 à 18 € – 45 couverts + 8 en terrasse – Groupes < 25 – GB - LB / CV

*Spécialités libanaises. Mezzé, mezzé végétariens et mechoui libanais.**Vente à emporter. Préparation pour réceptions, mariages ou anniversaires. 2 salles et nombreuses formules spéciales groupes adaptées à votre budget.*

F8 ALADDIN

36 rue Vasselot – Fermé le dim. et le lundi

Tél. : 02 99 79 89 89 / Fax : 02 99 78 15 15

10,50 à 22 € – 3 salles (16, 20 et 40 couverts) – Groupes < 40 – GB / CV

Cuisine méditerranéenne authentique et généreuse. Menus spéciaux pour groupes.

F6 CANTINA MIA

7 place Saint-Germain – Fermé les sam. et dim.

02 99 78 33 42 - www.cantina-mia.fr

7,50 à 16 € – 30 couverts + 10 en terrasse – Groupes > 25 (sur résa uniquement) – GB - I

Situé entre le musée des Beaux-Arts et le Parlement de Bretagne, Cantina Mia propose une cuisine d'inspiration italienne : inventive et savoureuse en produits de qualité. Réservation obligatoire pour les groupes : formules soirée dégustative debout. (Passions gourmandes, Géoguide).

F5 CASA PÉPÉ

29 rue Saint-Georges – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 38 99 55

Menu à 10,50 € – 54 couverts + 24 en terrasse – Groupes < 20 – GB

Restaurant chaleureux et convivial aux couleurs de l'Italie. Service rapide.

D3 CÔTÉ OUEST

10 place Sainte-Anne – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 79 34 20 - 06 71 15 30 19

6,40 à 15,50 € – 32 couverts + 86 en terrasse – Groupes < 40 – GB – E / GB – E - Chinois / CV

*Pizzeria et cuisine traditionnelle française. Cadre convivial, salle de restaurant vitrée avec vue très agréable sur la place Sainte-Anne. Vente à emporter. Terrasse chauffée aux parasols rouges.**10 % supplément de prix terrasse.*

F2 CROQ'ALIZÉ

27 rue Saint-Melaine – Fermé le dim. et jours fériés.

Tél./Fax : 02 23 40 12 09

8,90 à 9,90 € – 20 couverts + 12 en terrasse - Groupes < 25 – GB - E

A proximité de la place Hoche, dans un cadre chaleureux et exotique, découvrez une cuisine du monde à consonance créole. Préparations toutes faites maison. Ouvert tous les midis.

E7 FUXIA L'ÉPICERIE

2 rue Jules Simon – Ouvert 7j/7 midi et soir

Tél./Fax : 02 99 79 44 78

yvondrean@fuxia.fr

8 à 13 € – 65 couverts + 68 en terrasse – Groupes de 15 à 20 pers. – GB / ♿

Véritable trattoria épicerie italienne. L'équipe Fuxia vous accueille dans un cadre alliant modernisme et tradition autour d'une cuisine de produits frais. Café Illy. Plats à emporter. Service jusqu'à 23h. (Passion Gourmande 2009/2010).

G5 INDIA

41 rue Saint-Georges – Ouvert 7j/7

Tél./Fax : 02 99 87 09 01

8 à 18 € – 80 couverts + 6 en terrasse – Groupes < 50 (2 salles) –

GB – J – Hindi Bengali / GB – J / CV

Restaurant de spécialités indiennes, curries, tandoori, biryani... Voyage au parfum des épices. Vente à emporter.

A5 LA TÊTE À L'ENVERS

14 rue Nantaise – Fermé le sam. midi et le dim.

Tél. : 02 99 30 22 41

10 à 20 € – 50 couverts + 24 en terrasse - Groupes < 20 - GB – E - I / CV / ♿

Restaurant de spécialités italiennes : cuisine élaborée à base de produits italiens et de produits frais régionaux. Le cadre est en lien avec l'enseigne... à découvrir !

F5 LA TOMATE

18 rue Saint-Georges - Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 87 06 06

8 à 14 € – 24 couverts + 8 en terrasse - Groupes < 12 - GB

Petite pizzeria de caractère, décoration cosy et intime aux couleurs de l'Italie. Cuisine ouverte sur la salle : pâte travaillée à la main, garniture de produits frais.

HI LA VIA ROMA

268 rue de Fougères - Fermé le dim., le lundi soir, mardi soir et le mercr. soir.

Tél. : 02 99 36 50 36

7 à 12 € – 92 couverts + 30 en terrasse - Groupes < 30 - GB / ♿

Pizzas à l'ancienne cuites au feu de bois, sur place ou à emporter. Carte traditionnelle très variée. Choix de crêpes et galettes.

C5 LA VILLA D'ESTE

1 rue de la Psalette – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 30 42 07 - www.lavilladeste.fr.st

8 à 14 € – 80 couverts + 10 en terrasse – Groupes < 55 – GB – I / Chinois / CV

En plein cœur du centre historique : premier restaurant italien rennais (1968). Dans une maison du XVI^e siècle, véritable restaurant italien : pizzas cuites au feu de bois, viandes, pâtes (à base de produits frais). Tous les appétits seront assurément rassasiés. Ambiance chaleureuse et sympathique. Le dimanche sur réservation pour les groupes (à partir de 30 pers.).

Cuisines du monde

C6 LE FLORENTIN

21 rue du Chapitre – Fermé le sam. midi, le dim. et le lun. soir

Tél. : 02 99 30 17 18

Formule à 11,50 € – Plat du jour à 8,50 € – 30 couverts – Groupes de 10/12 – I

En plein cœur du vieux Rennes, authentique restaurant italien. Spécialités. Accueil chaleureux et soigné.

B4 LE GANGE

34 place des Lices – Fermé le dim. midi.

Tél. : 02 99 30 18 37 - www.legange.com

10,20 à 22,90 € – Menu étudiant 16 € – 110 couverts + 30 en terrasse – Groupes < 50

GB – Indien / GB – Indien / CV

Cuisine indienne royale maghole, spécialités tandoori et curry, pain maison (nan). Evasion en Inde : décor traditionnel.

B4 LE KHALIFA

20 place des Lices – Fermé le lun.

Tél. : 02 99 30 87 30

10,50 à 13,50 € + formules 9 € (midi) 16 € et 19 € – 96 couverts + 56 en terrasse - **GB – E / CV**

Dans un cadre typique et historique, pour une soirée intime, avec vos amis, pour vos dîners d'affaires, vos repas de groupes, venez goûter nos spécialités. Ouvert le dimanche midi et soir. (Guide du Routard 2009). Au Khalifa la TVA a baissé, les prix aussi !

B7 LE MANDARIN (Restaurant Asiatique)



4 place de Bretagne – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 67 60 00 / Fax : 02 99 67 60 01

kim.tan@lemandarin.net – www.lemandarin.net

12 à 40 € – 54 couverts – Groupes de 10/20 – **GB / GB – J**

Cuisine asiatique authentique dans un décor d'évasion. Atypique.

B11 LE MARRAKECH

75 boulevard de la Tour d'Auvergne – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 30 84 70 / Fax : 02 99 30 48 67

12 à 18 € – 110 couverts + 16 en terrasse – Groupes < 40 – **Arabe / CV**

Le Marrakech est "le restaurant oriental", spécialités de couscous, tajines où M. Missaoui vous accueille avec son équipe dans un cadre typique ; produits de qualité et originalité des plats. 3 salles à votre disposition pour les groupes. Soirée danse du ventre, le vend. soir. Couscous à emporter.

C6 LE MÉDITERRANÉE

22 rue du Chapitre – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 31 57 30

Formule midi 10,50 € + carte – 60 couverts – Groupes < 30 – **GB**

Au cœur du vieux Rennes, les délices de la cuisine méditerranéenne : mezzé libanais, couscous, tajines, grillades, poissons. Cadre ensoleillé, accueil chaleureux. Repas d'affaires et fêtes de famille.

Distinction spéciale du Jury au Festival Gourmand 2008 - Trophée des 5 continents.

B9 LE PALAIS DE FEZ

69 boulevard de la Tour d'Auvergne – Fermé le dim.

Tél. : 02 23 42 30 88 / 06 85 19 39 01

12 à 26 € – 55 couverts - Groupes < 25 – **GB - E – Arabe / ♿**

Venez découvrir dans le cadre somptueux et authentique d'un palais, la variété, la fraîcheur et les saveurs délicates de la cuisine gastronomique marocaine. Une invitation au voyage dans l'art de vivre de la ville impériale de Fez. Vend. et sam. soir : spectacle de danse orientale.

D1 LE PHOENICIEN

22 rue de Saint-Malo – Ouvert uniquement les midis les vendr. et sam. sinon tous les soirs, du lundi au jeudi de 19h à minuit et le sam. jusqu'à 1h du matin.

Tél. : 02 99 79 27 78 – lephoenicien@hotmail.fr – www.lephoenicien.com

12 à 30 € – 75 couverts + 25 en terrasse – Groupes < 60 – GB – Arabe / CV

Cuisine authentique, ambiance chaleureuse, salon oriental pour les groupes (avec cheminée).

Accueil soigné et bon rapport qualité/prix.

B5 PIZZERIA "CHEZ MOI"

7 rue de Juillet – Fermé le dim. midi et le lundi. soir. Été : ouvert 7j/7 midi et soir.

Tél. : 02 99 30 11 27

7 à 11 € – 50 couverts + 18 en terrasse – Groupes < 25 – GB – E – I / ❸

Située près du site médiéval des Portes Mordelaises et au coeur de l'ambiance du marché des Lices, le samedi matin, entrez "Chez Moi" pour découvrir nos pizzas et viandes d'une rare qualité.

B5 PIZZERIA MONDELLO

1 rue Saint-Michel – Fermé le dim. et le lundi.

Tél. : 02 99 79 16 22 / Fax : 02 23 46 36 40 – pizzeriamondello@free.fr

À la carte 7 € à 17,90 € – Plat du jour 7,50 € – Menu du mar. au vendr. midi, plat du jour + dessert du jour + café : 10 € – 49 couverts + 18 en terrasse – Groupes < 20 (certains jours début de semaine) – GB – E – I / GB – E – I / CV / ❸

Au coeur du centre historique, senteurs et couleurs éveilleront vos papilles. Venez découvrir côté pizza la pâte faite à la main, la cuisson au feu de bois et côté cuisine, des spécialités italiennes et des saveurs nouvelles. Buono appetito.

F5 PIZZERIA ITALIA TRATTORIA

32 rue Saint-Georges – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 63 88 94

8,50 à 15 € – 40 couverts + 16 en terrasse – Groupes < 20 – GB / CV

Etablissement au cadre typique, ambiance glamour italienne, situé dans une rue piétonne, à proximité du Parlement de Bretagne. Venez déguster nos pizzas au feu de bois et notre cuisine italienne aux légumes frais et huile d'olive.

C4 PIZZERIA LA JANATA

5 place des Lices – Fermé le sam. midi et le dim.

Tél. : 02 99 79 11 65 – lajanata@yahoo.com

6 à 16 € – 50 couverts + 50 en terrasse – Groupes < 10 – GB – D – E – I / CV

A proximité du cœur historique et du parking des Lices. Pizzas au feu de bois, spécialités italiennes. Terrasse ensoleillée. Salle climatisée. Vente à emporter.

G5 PIZZERIA PAPAMIA

40 rue Saint-Georges – Fermé le lundi.

Tél. : 02 99 63 34 76

6,50 à 14,50 € – 36 couverts + 12 en terrasse – Groupes < 22 – GB – E – Arabe / CV

Proche du Parlement de Bretagne, dans un cadre de caractère, redécouvrez les odeurs de la méditerranée, dans une ambiance décontractée, saupoudrée de jazz.

D3 RESTAURANT LA GRANDE MURAILLE DE CHINE

29 rue de Penhoët – Fermé le dim. midi.

Tél. : 02 99 79 15 01

9 à 23 € – 40 couverts + 12 en terrasse – Groupes < 30 – GB – Cambodgien – Cantonnais Mandarin – Tew Chew – Vietnamien / GB – Mandarin

En plein centre ville, place Sainte-Anne. Restaurant de spécialités chinoises et vietnamiennes : trois trésors sur plaque chauffante : poulet, croustillant du chef, soupe phô. Cadre convivial, salle de restaurant vitrée avec vue très agréable sur place Sainte-Anne.

Cuisines du monde

F8 RESTAURANT SIAM (Restaurant thaïlandais)

1 rue des Carmes – Fermé le lun.

Tél. : 02 99 79 12 77

50 couverts – Groupes < 55 – GB / GB / CV

En plein centre ville, à proximité du Liberté, restaurant thaïlandais. Cuisine à dominante thaï, chinoise et vietnamienne. Décor traditionnel, raffiné et chaleureux. "Plats à emporter - 10%".

Restaurants Biologiques, végétariens

F6 LE SAINT-GERMAIN DES CHAMPS

15 rue du Vau Saint-Germain – Fermé le dim. Ouvert du lun.au sam. le midi.

Sur réservation le soir pour les groupes < 10

Tél. : 02 99 79 25 52

5,50 à 20,50 € – 39 couverts + 8 en terrasse – Groupes < 23 – GB – D – E – I

Depuis 16 ans, Dominique concocte de bons plats bio végétariens, des plats de poissons, soupes, salades et desserts : gâteaux du bonheur, au chocolat, cheese-cake, crumble... sur place ou à emporter. Jus de fruits, thés, cafés et vins biologiques. Traiteur à la demande.

vers A9 PIQUE-PRUNE

132 rue Eugène Pottier (ZA Cleunay) – Fermé le dim.

Tél./Fax : 02 99 30 40 89 – restau.cleunay@scarabee.biocoop.fr – www.scarabee.biocoop.fr

5,30 (assiette de crudités) à 12,20 € (entrée-plat-dessert) – 300 couverts – Groupes < 30

(sur réservation) – ♿

Dans un espace original attenant à la Biocoop, nous vous proposons chaque midi une cuisine savoureuse et originale. Une excellente manière de s'accorder une pause déjeuner gourmande et équilibrée. Service au self.

Bars – Bars à vins

F6 LE CHAT QUI PÊCHE

2 rue des Francs Bourgeois (Place Saint Germain)

Ouvert le sam. de 16h à 1h et du mar. au ven. de 9h à 1h.

Tél. : 02 99 79 30 04

8 à 12 € – 40 couverts + 12 en terrasse – Groupes < 40 – GB / CV

Tartes salées et sucrées, gratins à partir de produits frais et de qualité. Salon de thé, bar d'ambiance. À découvrir. Service restauration uniquement le midi. Pour toutes vos soirées privées ou professionnelles (pot, anniversaire...) formules à partir de 10 €.

F5 PUB O'CONNELL'S

6-7 place du Parlement – **Tél. : 02 99 79 38 76**

7,50 à 14 € – 40 couverts + 20 en terrasse – GB / GB / ♿

Premier Pub Irlandais, ambiance assurée. Restauration le midi. Nombreuses soirées toute l'année. Retransmission des matchs de foot et rugby sur écran plasma TV et écran géant. Terrasse 20 places en saison.

Salons de thé [traditionnels, à thème...]

E2 AUX LIBELLULES - CAFÉ DES FAMILLES

17 passage des Carmélites – Fermé le dim. et le lun.

Tél. : 02 99 12 19 51 – contact@auxlibellules.fr – www.auxlibellules.fr

Pâtisseries de 2 à 3,50 € – Déjeuner à partir de 7 € – 60 couverts – Groupes < 20 – GB / GB

Café familial bucolique et ludique. Aux Libellules accueille adultes et enfants (de 0 à 120 ans) dans un espace spécialement aménagé pour tous (espaces jeux, ateliers et jeux de société) : vous pouvez y déguster le goûter ou déjeuner. Tous les midis : tartes et crumbles salés.

Salons de thé [traditionnels, à thème...]**B2 HISTOIRE DE THÉS**

43 rue de Dinan – Fermé le dim. et le lun. Service 12h-18h30. Sam. de 13h-19h

Tél. : 02 99 65 75 92 – histoire.de.thes@free.fr – 15 couverts – Groupes < 10 – GB – I

Salon de thé. Librairie dans un cadre chaleureux. Terrasse aux beaux jours. Petite restauration du midi. Cuisine du marché "maison". Brunch le samedi.

D4 L'APARTÉ

15 place du Champ Jacquet – Fermé le dim. et le lun.

Tél. : 02 99 79 32 21 – Formule midi à partir de 9,30 € – 22 couverts + 18 en terrasse

*Situé dans un site historique, un lieu surprenant par son architecture. A découvrir à l'heure du déjeuner pour ses tartes, tartines, plats et desserts **maison**. En après-midi ses pâtisseries accompagneront les meilleurs crus de thés et autres gourmandises.*

E8 LE BOUDOIR

11 rue Jules Simon – Fermé le dim. et le lun.

Tél. : 02 99 79 06 19 – 9,5 à 13 € – 30 couverts + 10 en terrasse – CV

Près des halles centrales, déjeunez de 12h15 à 15h ; crumbles et tatins salés et nombreux desserts maison. Choix de thés Georges Cannon. Vente à emporter. Cadre agréable et convivial, ambiance chaleureuse. A découvrir.

C4 Ô BIEN-ÊTRE

19 rue de la Monnaie – Fermé le dim.

Tél. : 02 23 48 88 93 – obientetre@cegetel.net – www.obienetre.com

4,90 à 17 € – 11 couverts + 6 en terrasse – GB / CV / ♿

Lieu de détente pour savourer une cuisine faite maison et bio. Service en continu toute la journée. Profitez en pour tester l'un des nombreux services annexes tels que hammam, massage, soins corps et visage. Vente à emporter.

F7 THÉ AU FOURNEAU

6 rue du Capitaine Dreyfus – Fermé le dim.

Ouvert de 11h30 à 18h30 sans interruption du lundi au samedi

Tél. : 02 99 78 25 36 – 6,80 à 15 € – 40 couverts – GB

A deux pas du Musée des Beaux-Arts et sur la route des "Champs Libres", une halte calme et cosy pour le déjeuner de 12h à 15h et le goûter jusqu'à 18h30. Produits frais, fabrication maison (crumble, carrotcake...). Vente de thés au détail.

Confiseurs / Chocolatiers**D7 BOUVIER CHOCOLATIER**

5 rue de la Parcheminerie – Ouvert du lun. après-midi au dim. midi.

Tél. : 02 99 78 14 08 / Fax : 02 99 78 17 09

contact@chocolats-bouvier.fr – www.chocolats-bouvier.fr – GB – D – Champérad 2010

Spécialités de chocolats fins et macarons de renommée. (Pudlo).

F6 DURAND

5 quai Chateaubriand – Fermé le dim. et le lun. matin

Tél. : 02 99 78 10 00 / Fax : 02 99 78 37 97

rousseldurand@orange.fr – www.durandchocolatier.fr – GB / ♿ – Champérad 2010

Artisan chocolatier, fabricant des chocolats numérotés aux herbes et aux épices. Macarons, confiseries. (Pudlo 2009 - chocolatier de l'année).

24 Confiseurs / Chocolatiers

C7 LA BONBONNIÈRE

15 quai Lamennais

Tél. : 02 99 79 42 83 - GB - D - E / ♿

Véritable institution rennaise, La Bonbonnière régale petits et grands depuis 70 ans ! Les couleurs bretonnes s'affichent avec les "Kraou Rennais", la délicieuse spécialité. Dans un cadre enchanteur, découvrez un vaste choix de confiseries et de chocolats de tradition française.

D5 LÉONIDAS

4 rue de l'Hermine - Fermé le dim. et le lun.matin

Tél. : 02 99 79 49 01 - GB

Spécialités rennaises : "Les Galets de la Vilaine".

Café-théâtre

C7 CAFÉ-THÉÂTRE LE BACCHUS

23 rue de la Chalotais - Ouvert du mar. au sam. de 12h à 14h
sauf le sam. de 17h à 3h du matin.**Tél. : 02 99 78 39 93** - www.le-bacchus.com - GB

Spectacles humoristiques. Suggestion du jour, tartines, bar à vins, naturel, bio, dynamique.

Bar de nuit - Discothèque

C5 EL TEATRO

3 rue Saint-Guillaume - Fermé le lundi

Tél. : 09 50 32 15 25 - info@elteatro.fr - www.elteatro.fr

100 couverts - Groupes < 100 - GB

Bar de nuit ouvert de 19h à 3h. Ambiance théâtrale, baroque. Musique pop et house, fumoir, vestiaire. Location de salle, bar à champagne.

D11 LE PYM'S

27 Place du Colombier - Ouvert tous les jours de 23h à 5h du matin.

Tél. : 02 99 67 30 00 - GB

Lounge, bar, discothèque tous les jours. Salons VIP. 3 discothèques le week-end.

Salles pour réceptions et séminaires

D11 LE PYM'S

27 place du Colombier - **Tél. : 02 99 67 30 00** / Fax : 02 99 65 43 03 - GB

Organisation de soirées, cocktails, dîners, à partir de 80 pers.

VERS A7 STADE DE LA ROUTE DE LORIENT

111 Route de Lorient - Fermé le lundi

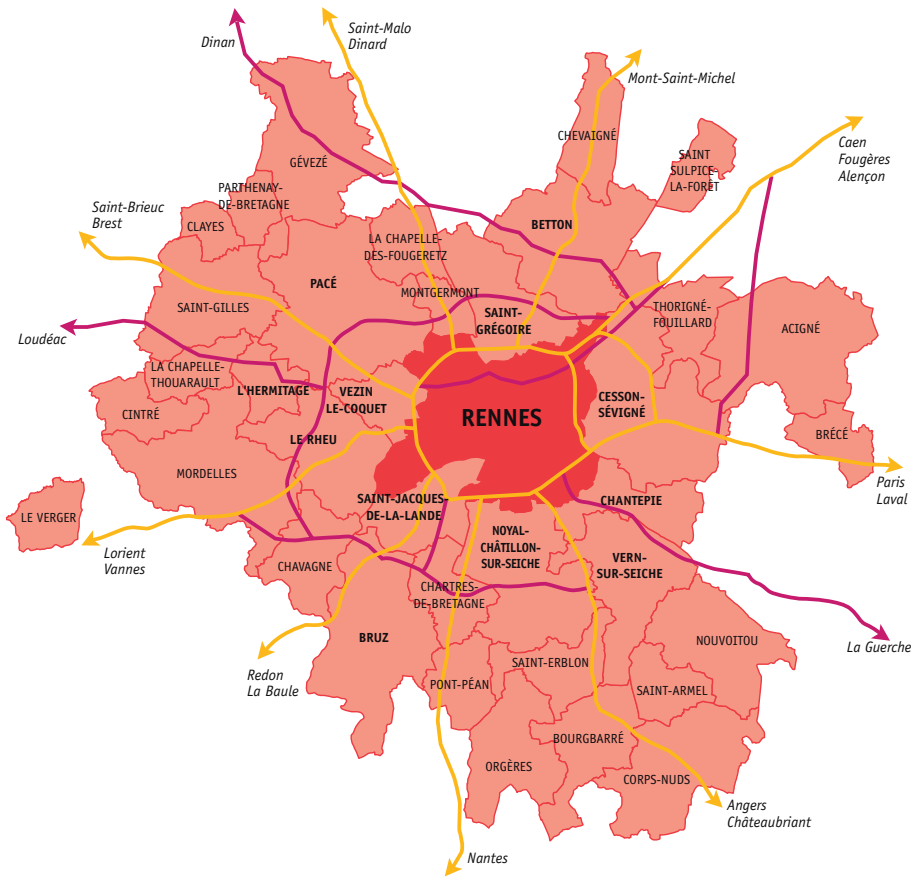
Tél. : 02 99 14 35 85 / Fax : 02 99 14 35 87seminaires@staderennais.fr - www.staderennais.com

A partir de 38 € HT la demi-journée et 52 € HT la journée - 10 à 700 pers.

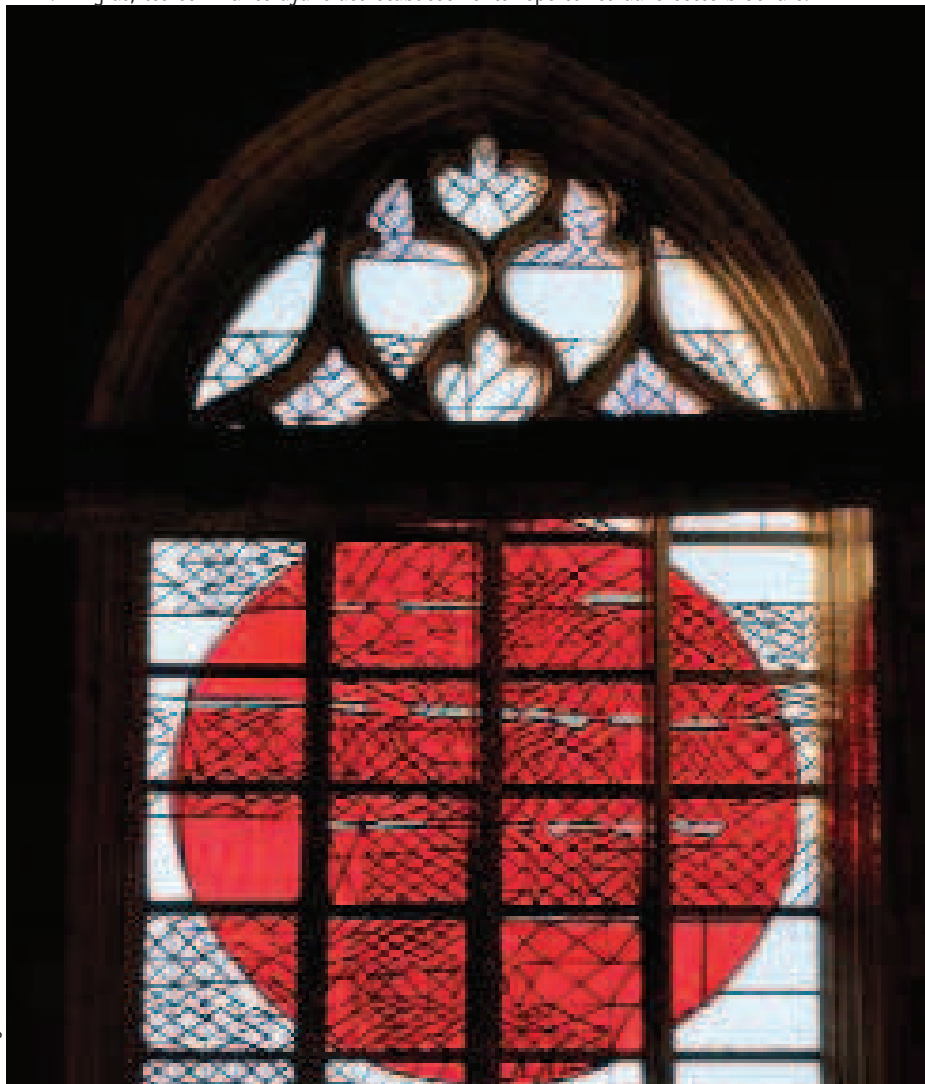
GB - E / **Sur demande** / ♿

Dans un cadre original, 11 salles de 45 à 700 m² pour organiser des réunions, journées d'étude, expositions, congrès, concours/examens et autres évènements d'entreprise. Tous ces salons sont entièrement équipés pour les séminaires (connexion internet, vidéoprojecteur...).

Restaurant et traiteur sur place.



NB : En gras, les communes ayant des établissements répertoriés dans cette brochure.



26 Restaurants Gastronomiques

CESSON-SÉVIGNÉ

LE CLOS CHAMPEL

58 rue de la Rigourdière – 35510 – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 83 12 87 / Fax : 02 99 83 41 44 – www.lecloschampel.com

19 à 70 € – 45 couverts + 30 en terrasse – Groupes < 55 – GB / GB / CV / ♿

Champéard 2010

Situé dans une ancienne forge, dans un îlot de verdure à 6 kms de Rennes. Le restaurant propose des menus gastronomiques aux produits du terroir cessonnois, en exemples la coucou de Rennes au cidre et au blé noir et un macaron d'artichauts en dessert. Le hammam, sauna et spa sont réservés aux clients de l'hôtel.

CESSON-SÉVIGNÉ

LE GERMINAL

9 cours de la Vilaine – 35510 – Fermé le dim.

Tél. : 02 99 83 11 01 / Fax : 02 99 83 45 16

le-germinal@wanadoo.fr – www.legerminal.com

20 à 55 € – 3 salles (12/40/85 couverts) + 40 en terrasse – Groupes < 90 – GB / GB / CV / ♿

Gault et Millau 2010 – Champéard 2010

Aux portes de Rennes, au cœur de "Cesson-centre", ancien moulin posé sur un îlot de la Vilaine : "le site unique" particulièrement calme. Cuisine raffinée, savoureuse élaborée à partir des produits de saison. Trois salles élégantes, une spacieuse terrasse-jardin surplombent la rivière. Décor épuré, meubles anciens et contemporains. (Routard, Petit Futé, Pudlo 2010)

LE RHEU

LES TOURELLES - CHÂTEAU D'APIGNÉ



Château d'Apigné – 35650 – Fermé le lun., sam. midi et dim. soir - Groupes : pas de fermeture

Tél. : 02 99 14 80 66 / Fax : 02 99 14 93 98

reservation@chateau-apigne.fr – www.chateau-apigne.com

19 à 68 € – 45 couverts + 30 en terrasse – Groupes < 450 – GB - D - E / GB - D - E / CV / ♿

Seul hôtel-restaurant château sur Rennes, le Château d'Apigné apporte un brin de nouveauté dans le paysage local. Le restaurant gastronomique "Les Tourelles" vous fera voyager grâce à la cuisine moderne et inventive de son chef Philippe Peudeunier, alliée à une décoration raffinée mêlant style XIX^e et contemporain.

LE RHEU

LE MANOIR DU PLESSIS

Le Plessis Saucourt – 35650 – Fermé le sam. midi, le dim. soir et le lun.

Tél. : 02 99 14 79 79 / Fax : 02 99 14 69 60

info@manoirduplessis.fr – www.manoirduplessis.fr

17 à 38 € – 60 couverts + 50 en terrasse – Groupes < 160 – GB - D / ♿

Aux portes de Rennes, dans un parc de 2,5 ha. À découvrir.

PACÉ

LA GRIOTTE

42, rue du Docteur Léon – Le Pont de Pacé – 35740 – Fermé le merc. soir et le dim. soir.

Tél. : 02 99 60 15 15 / Fax : 02 99 60 28 84

restolagriotte@wanadoo.fr – www.restaurantlagriotte.com

13,50 à 69 € – 145 couverts + 50 en terrasse – Groupes < 100 – GB / CV / ♿

Une jeune équipe a repris l'établissement dans un tout nouveau décor, style art-déco. Cuisine généreuse remise au goût du jour. (Petit Futé, Pudlo)

SAINT-GRÉGOIRE

LE SAISON



Impasse du vieux bourg – 35760 – Fermé le dim. soir et le lun.

Tél. : 02 99 68 79 35 / Fax : 02 99 68 92 71

contact@le-saison.com – www.le-saison.com

25 à 75 € – 60 couverts + 20 en terrasse – Groupes < 60 – GB / ♿

Michelin 2009 – Gault et Millau 2010 – Le Bottin Gourmand 2010 – Champéard 2010

A Saint-Grégoire, au centre du vieux bourg, dans un écrin de verdure. Cuisine créative et subtile. Couleurs, saveurs et odeurs se mêlent à un décor contemporain et raffiné. 1 étoile Michelin. (Pudlo). 3 toques Gault et Millau.

Restaurants Traditionnels**BETTON****LA LEVÉE**

4 avenue d'Armorique – 35830 – Ouvert tous les jours. Week-ends sur résa.

Tél. : 02 99 55 81 18 / Fax : 02 99 55 01 73hotel.lalevee@wanadoo.fr – www.logis-de-france.fr

20 à 31 € – 35 couverts + 15 en terrasse - Groupes < 70 – GB - E / CV / ♿

*De l'intimité d'un dîner en tête-à-tête à l'organisation de banquets, séminaires et autres fêtes, le restaurant "La Levée" propose une cuisine traditionnelle, soignée et évolutive suivant les produits du marché et des saisons. Salle pour réceptions.***BRUZ****RESTAURANT LES SABLINES**

Lieu-dit Les Riniaux – 35170 – ouvert tjlj midi et soir (le soir en semaine ainsi que le samedi midi uniquement sur réservation - minimum 10 pers).

Tél. : 02 99 35 56 69 / Fax : 02 99 35 56 68 – www.les-sablins.com

12 à 48 € – 78 couverts + 40 en terrasse – Groupes < 45 – GB – E / GB / CV / ♿

*Eric et Florence vous invitent à découvrir un établissement de charme dans un cadre verdoyant et chaleureux aux portes de Rennes. La cuisine traditionnelle mais créative d'Eric vous surprendra ! Salons particuliers. Grand parking.***BRUZ****CÔTÉ CUISINE**

Kerlann – 35170 – (Hôtel-restaurant Best Western Kerlann) Fermé les jours fériés, sam. et dim.

Tél. : 02 99 05 95 80 / Fax : 02 99 05 94 10contact@hotel-kerlann.fr – www.hotel-kerlann.com

14,50 à 28,50 € – 80 couverts + 20 en terrasse – Groupes < 50 – GB / GB / CV / ♿

*Dans une atmosphère conviviale, l'équipe du Restaurant vous accueille pour vous faire découvrir une cuisine de terroir tout en finesse.***CESSON-SÉVIGNÉ****RESTAURANT L'ADRESSE**

32 cours de la Vilaine – 35510 – Fermé le lundi, sam. midi et dim. soir

Tél. : 02 99 83 82 06 – www.restaurant-ladresse.com

14,50 à 34 € – 44 couverts + 30 en terrasse – Groupes < 30 – GB / ♿

*Cuisine de bon marché créative dans un cadre contemporain. Terrasse ensoleillée au bord de la Vilaine. Label "Restaurant du terroir".***CHANTEPIE****HÔTEL-RESTAURANT CAMPANILE**

1 rue de la Chalotais – 35135 – Fermé le 24/12 au soir

Tél. : 02 99 41 44 44 / Fax : 02 99 41 63 98

9,90 à 28 € – 50 couverts + 20 en terrasse – Groupes < 50 – GB / GB / CV / ♿

*Situé dans un quartier calme, non loin de la rocade Sud. Accès rapide vers Le Mans-Paris ou l'ouest de la Bretagne.***L'HERMITAGE****LE BARON GOURMAND**

5 rue de Cintré – 35590 – Fermé le sam. et le dim. (sauf réservation groupes)

Tél. : 02 99 64 03 04 – hotellebaron@hotmail.fr – www.hotellebaron.com

16 à 22 € – 30 couverts + 20 en terrasse – Groupes < 50 – GB - E

*Situé aux portes de Rennes, l'hôtel-restaurant Le Baron vous propose une cuisine traditionnelle et des menus selon vos événements, une carte variée qui change au fil des saisons. L'hôtel met à votre disposition une salle de séminaire toute équipée.***LE RHEU****LE MOULIN D'APIGNÉ**

Le Moulin d'Apigné – 35650 – Fermé le dim. soir et le lundi et sam. midi

Tél. : 02 99 30 65 60 / Fax : 02 99 31 39 24 – www.lemoulindapigne.com

11 à 31 € – 95 couverts + 50 en terrasse – Groupes < 75 – CV / ♿

A 5mn du parc expo et aux portes de Rennes, Laurence vous invite à découvrir sa nouvelle carte variée pour satisfaire petits et grands. Ambiance assurée les vend. et sam. soirs avec dîners dansants. Terrasse sur Vilaine et parking privé surveillé.

28 Restaurants Traditionnels

LE RHEU

RESTAURANT LE BOIS BRIAND

Domaine de la Freslonnière – 35650

Tél. : 02 99 14 84 09 / Fax : 02 99 14 96 98

lafreslo@wanadoo.fr – www.golfdelafreslonniere.com

Menus de 9 à 30 € – 60 couverts + 60 en terrasse – Groupes < 100 – GB / GB / ♿

Le restaurant du golf vous accueille tous les jours pour un déjeuner d'affaires ou privé en terrasse ou bien au coin du feu, dans une ambiance conviviale avec un cadre idéal.

VERN-SUR-SEICHE

RELAIS DU BOIS DE SŒUVRES

Les Bas Prés – ZA la Hallerais – 35770 – Fermé le sam. (sauf groupes 50 pers.)

Tél. : 02 99 50 60 82 / Fax : 02 99 53 98 23

www.relaisduboisdeseuvres.fr

14,50 à 35 € – 185 couverts (65+120) + 80 en terrasse – Groupes de 65/120

GB – E / GB – E / CV

Restaurant traditionnel dans un cadre verdoyant et romantique, cuisine du marché à thèmes.

Brasserie – Bistrot

SAINT-GRÉGOIRE

LES RELAIS D'ALSACE

Parc Edonia – Rue des Iles Kerguelen – 35760 – Ouvert 7j/7

Tél. : 02 99 23 80 20 / Fax : 02 99 23 87 87

stgregoire@lesrelaisdalsace.com – www.lesrelaisdalsace.com

Midi express 10,50 € menu 24 € – 270 couverts + 80 en terrasse – Groupes < 45


GB / GB / CV / ♿

En périphérie de Rennes, sur la route de Saint Malo, dans un cadre typiquement alsacien. Accueil avec parking privé, 100 places. Accès handicapés avec ascenseur. Salle pour réceptions.



Crêperies**CESSON-SÉVIGNÉ****CRÊPERIE LA FAVOLA**

35 rue de Bray - ZI Sud-Est - 35510 - Fermé le dim.

Tél. : 02 23 30 00 29 - www.restaurant-lafavola.fr10,50 € (formule midi) à 25 € - 130 couverts + 50 en terrasse - Groupes < 40 - GB / CV / 
*La Favola "Belle histoire" vous propose des galettes à base de farine bio ainsi qu'une vaste carte de pizzas, viandes, salades et pâtes. Service continu de 12h à 23h.***CHANTEPIE****HAPPY CRÊPES**

13 Place des Marelles - 35135 - Fermé le dim., le lun. et mar. soir

Tél./Fax : 02 99 41 42 61

8,70 à 17,10 € - 80 couverts + 60 en terrasse - Groupes < 35 - CV

*Cadre chaleureux... et en plus, de bonnes galettes ! Ambiance conviviale. Quelques viandes et salades. "Happy, nous sommes joyeux dans la maison".***SAINT-GRÉGOIRE****CRÊPERIE TANTE JEANNE**

Centre commercial Grand Quartier - 35760 - Fermé le dim.

Tél. : 02 99 59 46 22 / Fax : 02 99 59 37 07tante.jeanne844@orange.fr11 à 14,30 € - 180 couverts + 30 en terrasse - Groupes < 50 - GB / CV / *Située sur 2 niveaux dans un centre commercial, la crêperie a été entièrement repensée pour offrir à la clientèle un moment de détente agréable à la pause déjeuner. Terrasse extérieure couverte et chauffée en hiver. Service continu de 9h00 à 22h00. Vente à emporter.***SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE****LA GOURMANDISE**

296 rue de Nantes - 35136 - Fermé le dim. et le lun. soir. Service 11h45-15h et 19h-23h

Tél. : 02 99 31 31 4440 couverts - CV / *Salle climatisée.***Cuisines du monde****SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE****AUBERGE SAINT-JACQUES**


23 boulevard Jean Mermoz - 35136 - Fermé le dim. soir.

Tél. : 02 99 31 79 46

10,80 à 16,80 € - 45 couverts - Groupes < 22 - CV

*Accueil chaleureux de M. et M^{me} MERAKEB dans une ambiance orientale. Dégustation de couscous kabyle, tajines et cuisine traditionnelle française. Sur place ou à emporter.***Restaurant Biologique, végétarien****SAINT-GRÉGOIRE****PIQUE-PRUNE**

8 rue de la Cerisaie - 35760 - Fermé le dim.

Tél. : 02 99 23 80 20 / Fax : 02 99 23 87 87restau.stgregoire@scarabeebiocoop.fr - www.scarabee.biocoop.fr5,30 à 12,20 € - 220 couverts - GB / *2 plats du jour bio-végétariens différents vous sont proposés du lund. au sam. midi, dans un cadre original, aménagé en éco-construction. Service au self. Groupes sur réservation.*

Ferme - Auberge**NOYAL-CHÂTILLON-SUR-SEICHE****FERME-AUBERGE L'HERBRÉGEMENT**

L'herbrégement - 35230 - Fermé le dim. soir

Tél. : 02 99 52 28 65 / Fax : 02 99 05 12 03

18,50 à 24 € - 2 salles - Groupes < 70 - GB / ♿

*Tout près de Rennes, dans une ambiance familiale et campagnarde, dégustez les produits de la ferme : potages, terrine maison, volailles, porc et desserts maison. Ouvert sur réservation, possibilités de séminaires en semaine avec repas.***Cabaret – Dîners – Spectacles****SAINT-JACQUES-DE-LA-LANDE****LE STRASS**

37 boulevard Jean Mermoz - 35136 - Ouvert 7j/7. Sur réservation midis et soir.

Tél. : 02 99 65 92 25**www.lestrass.fr** - **www.lestrass.net**

à partir de 49 € - 150 couverts + 50 en terrasse - Groupes < 150 - GB / ♿

*SUR RESERVATION - Une ambiance atypique et une cuisine raffinée ; le strass vous garantit de passer un inoubliable moment en compagnie de toute son équipe. Une revue haute en couleurs mêlée de chanteurs, danseuses, danseurs et transformistes.***Salle pour réceptions et séminaires****VEZIN-LE-COQUET****DANCING CLUB CIGALE ET FOURMI**

Zone d'activités "les Trois Marches" - 10 rue des Maréchaux - 35132

Port. : 06 07 66 02 97

120 pers. max - ♿

*La salle "Cigale et Fourmi" vous accueille pour des réunions, conférences, séminaires, anniversaires et mariages dans un cadre chaleureux. Organisation de "soirées cabaret" avec spectacles, karaoké dansant... autour d'un repas convivial.***Traiteur - Cuisine à domicile****CHANTEPIE****LA CUISINE DE CHRISTINE**

La Touche Annette - Avenue André Bonnin - 35135

Tél. : 06 42 05 52 27**lacuisinedechristine@orange.fr** - **www.lacuisinedechristine.fr** - GB*Etonnantes saveurs. Le menu est élaboré avec vous lors d'une première rencontre et Christine s'installe dans votre cuisine le jour J.*

Pays de Rennes et alentours...
Outside the Metropolitan district of Rennes

31 Pays de Rennes et alentours...



32 Restaurants Gastronomiques

Pays de Rennes et alentours...

CHÂTEAUBOURG

AR MILIN'

30 rue de Paris – BP 72118 – 35221

Fermé le midi les sam., lun. et mar. du 01/07 au 31/08 et le dim. soir du 01/11 au 28/02.

Tél. : 02 99 00 30 91 / Fax : 02 99 00 37 56

resa.armilin@wanadoo.fr – www.armilin.com

29 à 46 € (hors boissons) – 90 couverts – Groupes < 90 – **GB / GB / CV / ♿**

Gault et Millau 2010 – Champérad 2010

Salle panoramique, vue sur la rivière, cuisine ouverte pour le spectacle, carte de saison, service attentionné... Découvrez le Bistrot du Moulin du lun. au sam.: cuisine gaie et généreuse, service décontracté et souriant, carte renouvelée chaque semaine... (Pudlo)

LIFFRÉ

L'ESCU DE RUNFAO – HÔTEL LA REPOSÉE

La Quinte – 35340 – Fermé le sam. midi et le dim. soir

Tél. : 02 99 79 13 10 - 02 99 68 31 51 / Fax : 02 99 68 44 79

la.reposee@libertysurf.fr – www.hotel-la-reposee.com

23 à 49 € – 60 couverts + 24 en terrasse – Groupes < 60 – **GB - E**

Le Bottin Gourmand 2010

A 10 mn de Rennes, restaurant entièrement redécoré dans un esprit contemporain, au coeur d'un parc boisé pour un moment de détente (grande terrasse donnant sur le parc). Cuisine de saison.

NOYAL-SUR-VILAINE

AUBERGE DU PONT D'ACIGNÉ



Le Pont d'Acigné – 35530 – Fermé le dim. soir, le lun. et le sam. midi

Tél. : 02 99 62 52 55 / Fax : 02 99 62 21 70

38 à 80 € – 45 couverts + 35 en terrasse – Groupes < 16 – **GB / ♿**

Michelin 2009 – Gault et Millau 2010 – Le Bottin Gourmand 2010 – Champérad 2010

Restaurant en bordure de Vilaine, au calme. Cuisine inventive réalisée avec les produits du marché. Pudlo 2010. 1 étoile Michelin.



Restaurant Traditionnel

DINARD

CROISIÈRES CHÂTEAUBRIAND - BATEAU RESTAURANT

Barrage de la Rance – 35800 – Consulter le programme des croisières

Tél. : 02 99 46 44 40 / Fax : 02 99 46 88 15

contact@chateaubriand.com – www.chateaubriand.com

16 à 40 € + croisière – 80 couverts – Groupes – GB – D – E / GB / CV

Embarquez à bord du Châteaubriand, un bateau de caractère tout en bois verni et parquet, et partez à la découverte de la Vallée de la Rance au cours d'une croisière gourmande de 3 heures.

Crêperies

CANCALE

BREIZH CAFÉ

7 quai Thomas – 35260 – Hors saison fermé le jeudi et vend. En saison fermé le jeudi.

Tél. : 02 99 89 61 76

info@breizhcafe.com – www.breizhcafe.com

À partir de 15 € par pers. – 45 couverts – GB – J / GB – J / CV / ♿

Farines biologiques de Bretagne. Dégustation huîtres et fruits de mer sur réservation. Vue mer exceptionnelle.

FOUGÈRES

TIVABRO

13 place du Marchix – 35300 – Fermé le lun. (été, hiver) et les merc. et dim. soir (hiver)

Tél./Fax : 02 99 17 20 90

14 à 25 € – 60 couverts + 25 en terrasse – Groupes < 40 – GB / GB / CV / ♿

Gault et Millau 2010

Situé sur le parcours "découverte" de Fougères. Cadre authentique et chaleureux du XVII^e. Produits du terroir. Label "Crêperie Gourmande".

Cuisines du monde

CANCALE

LA TABLE DE BREIZH CAFÉ : CUISINE JAPONAISE

7 quai Thomas - 1^{er} étage – 35260 – Hors saison fermé le mardi et mercredi. En saison fermé le mercredi.

Tél. : 02 99 89 56 46 – www.breizhcafe.com

28 € (déjeuner sem) à 80-100 € (soir et week-end) – 18 couverts – GB – J / GB – J / CV

Cuisine japonaise... et d'ici. Chef japonais KUDAKA.

LA MÉZIÈRE

IL TOSCANO

Les Carreaux – 35520 – fermé le dim. soir et le lundi.

Tél. : 02 99 55 81 23

13 à 26 € – 100 couverts + 80 en terrasse Groupes 25-30 – GB / GB / CV / ♿

Dans une ancienne ferme rénovée. Véritable restaurant italien. Parking.

Ferme-Ruberge

BILLÉ

FERME DE MÉSAUBOIN

35133 – Ouvert 7j/7 (sur réservation)

Tél. : 02 99 97 61 57 / Fax : 02 99 97 50 76

mesauboin.steph@orange.fr – www.ferme-de-mesauboin.com

17,80 à 31,90 € – 80 couverts – Groupes < 80 – GB / CV / ♿

Manoir du XVII^e à 30 mn de Rennes. Devant un feu de cheminée, découvrez le poulet à la casse ou le canard au cidre, avec un gratin fougérais arrosé de cidre et jus de pommes de la ferme. (Guide du Routard).

34 Salles pour réceptions et séminaires

BAIN-DE-BRETAGNE

CHÂTEAU DE LA ROBINAIS

La Robinais – Route de Châteaubriant – 35470

Tél. : 02 99 43 74 06 / Port. : 06 63 67 74 06

robinais@club-internet.fr – www.chateaudelarobinais.com

50 à 350 pers. – GB / ♿

Au cœur d'un vaste domaine de verdure. Château du XV^e. 3 salons disponibles (150 m²) + extension par chapiteau de 200 places assises (disponible sur place). Le traiteur n'est pas imposé. A 20 mn de Rennes et 45 mn de Nantes.

BÉDÉE

L'AUBERGE DU BLAVON

Le Blavon – 35137 – Fermé les dim. soirs et lundi. Ouvert les soirs en semaine sur réservation.

Tél. : 02 99 07 04 03 / Fax : 02 99 61 28 06

contact@auberge-blavon.com – www.auberge-blavon.com

25 à 32 € – 80 couverts – Groupes 40 /90 – CV / ♿

La famille Ronsin vous accueille dans une ambiance chaleureuse à l'auberge du Blavon, dans un cadre authentique pour découvrir sa table et ses produits provenant directement de la ferme : oies, canards, cochons et coucou de Rennes. Salle de séminaires : capacité 30 pers en U ou 60 personnes en style théâtre.

BRÉAL-SOUS-MONFORT

JARDINS DE BROCÉLIANDE

Le Pommeret – 35310

Tél. : 02 99 60 08 04 / Fax : 02 99 60 07 94

accueil.jdb@lepommeret.fr – www.jardinsdebroceliande.fr

jusqu'à 140 pers. – GB / CV / ♿

Parc de 24 ha, les Jardins de Brocéliande sont un lieu de détente en famille, en groupe grâce à sa visite en petit train et sa restauration du terroir... ou un lieu de travail en toute convivialité lors de séminaires ou réunions de famille.

IFFENDIC

DOMAINE DE TRÉMELIN

Domaine de Trémelin (30 km de Rennes) – 35750

Tél. : 02 99 09 73 79 / Fax : 02 99 09 70 69

domaine.de.tremelin@wanadoo.fr – www.domaine-de-tremelin.fr

300 pers. – GB / CV / ♿

Salles de réceptions avec restauration pour mariages, séminaires, banquets... 4 salles de réceptions de 10 à 300 pers. Sur place, activités nautiques et sportives. Hébergement en gîte possible. Formule journée possible à 27 € par pers. pour les séminaires. (Restaurant de Tourisme)

TALENSAC

LA FERME DE TRÉNUBE

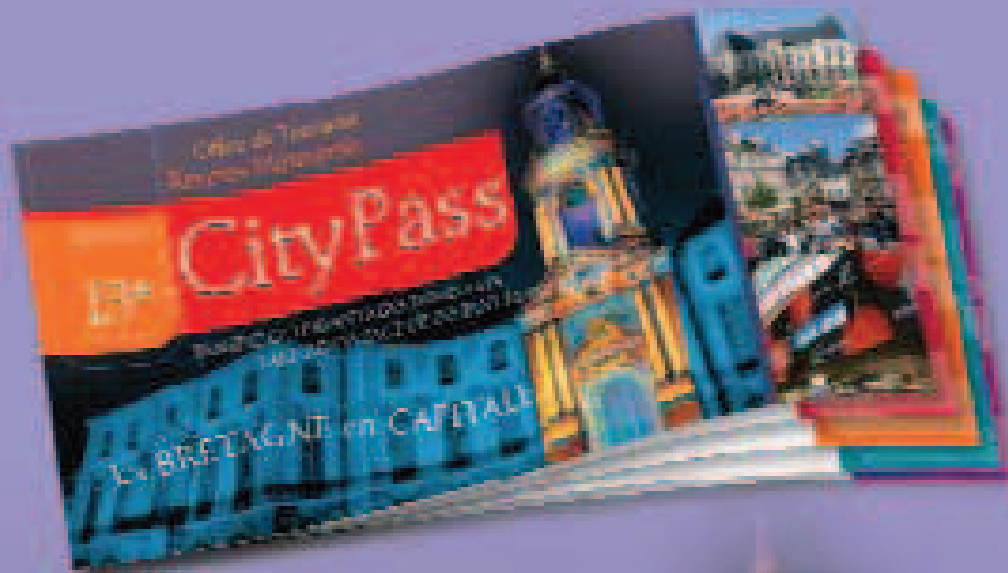
Trénube – 35160 – **Tél. : 02 99 09 10 51** / Fax : 02 99 09 80 90

ferme.de.trenube@wanadoo.fr – www.trenube.com

843 € le week-end – 80 pers. en salle (37 en couchage) – GB / CV / ♿

A 10 mn de Rennes, en pleine campagne. Salle conviviale avec terrasse, cuisine équipée. Sans limite de fermeture, traiteur libre. Possibilité d'hébergement (37 pers.).

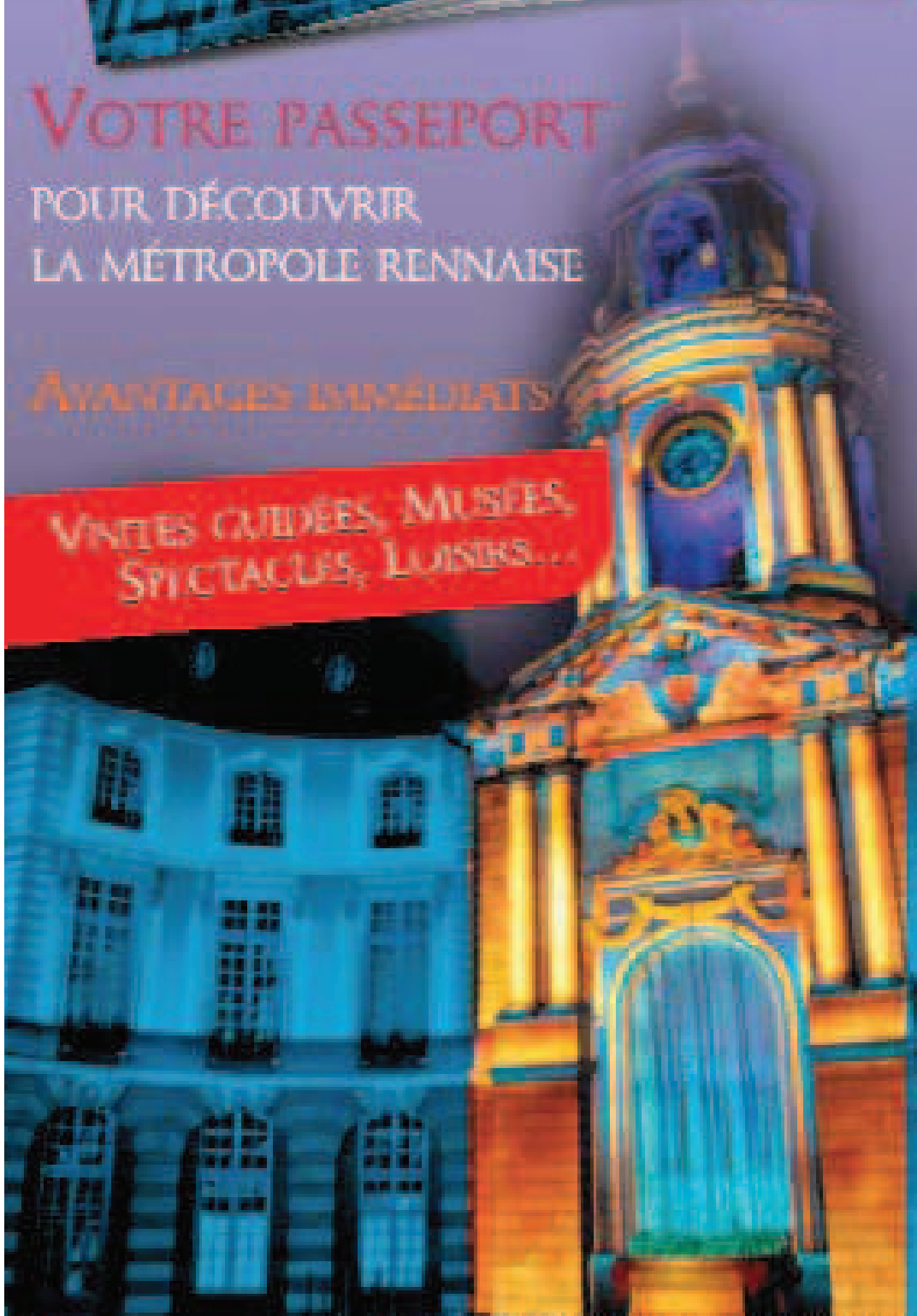




VOTRE PASSEPORT POUR DÉCOUVRIR LA MÉTROPOLE RENNAISE

AVANTAGES IMMÉDIATS

VILLES GUIDÉES, MUSÉES,
SPECTACLES, LOISIRS...



à Rennes
Rennes
Office de Tourisme

LE RENNES MÉTROPOLITAIN CITY PASS
est en vente toute l'année 13 €
à l'Office de Tourisme de Rennes Métropole

Week-end à partir

de 43 €

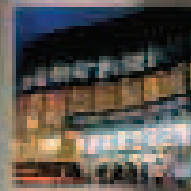
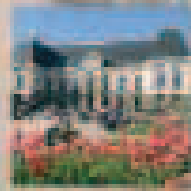
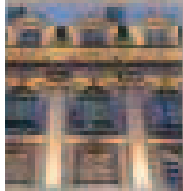
par personne*

Weekend in Rennes

from €43/person*

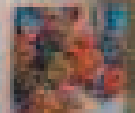
Rennes

La Bretagne en CAPITALE



médiévale; royale; festive; créative; gourmande; culturelle...

... pour vous séduire !



Rennes



Weekend à partir de 43 € par personne
www.tourisme-rennes.com

100% Bretagne
100% Rennes
100% CapitaLe