

## - Restaurants partenaires de Besançon - Votre dîner du vendredi 20 septembre sur présentation obligatoire du ticket repas remis par l'organisateur



### 1 ▶ Les Quatre saisons :

La spécialité de ce restaurant est la cuisine du jour avec les produits du marché, les desserts sont faits maison. En toute saison, le chef s'en tient aux produits frais du terroir, avec beaucoup d'idées et de générosité, dans un cadre soigné.

**22 rue Mégevand - Tel. 03 81 82 30 46**



### 2 ▶ Le Saint Cerf :

Une cuisine gastronomique, généreuse et décomplexée. Le restaurant travaille les légumes de saison et propose des accords et des associations originaux pour surprendre les plus gourmets. L'équilibre des saveurs et la créativité sont les moteurs de leur cuisine !

**1 rue Mégevand - Tel. 03 81 50 10 20 (prévoir supplément au ticket repas)**



### 3 ▶ L'Annexe :

Les spécialités du restaurant sont la rouelle de saumon mariné, la terrine de foie gras maison, le nem de langoustines croustillantes. Un endroit très discret, avec une simplicité bien pensée dans la construction des mets avec une prédilection pour les poissons et les fruits de mer. Un excellent équilibre entre les saveurs et l'originalité.

**11 rue du Palais de Justice - Tel. 03 81 53 17 12**



### 4 ▶ Bistrot Régent :

Aux portes de la ville, le concept du bistrot : cinq plats, proposés à un prix unique. De la cuisine de brasserie sans complication, à l'image du magret de canard grillé ou de l'escalope de saumon à la plancha.

**1 avenue Louise Michel (La City) - Tel. 03 81 85 11 71**



### 5 ▶ L'Insolite

Un lieu intimiste et chaleureux où vous prendrez le temps de déguster les plats préparés avec le plus grand soin par le Chef cuisinier. La carte suit les saisons en proposant des produits frais selon les arrivages du marché.

**58 rue des Granges - Tel. 03 81 85 24 48**



### 6 ▶ Bêtises & Volup'Thé

Ce restaurant vous transporte dans un univers très féminin fait de légèreté. Les plats proposés marient originalité et spécialités végétariennes et véganes.

**79 rue des Granges - Tel. 03 81 50 83 45**



### 7 ▶ Le Poker d'As :

Les produits proposés par ce restaurant sont les escargots, le cabillaud, le foie gras ou encore le filet de canette, sans oublier la traditionnelle cancoillotte franc-comtoise. Depuis 1949, ce restaurant familial au cadre simple et chaleureux sert de fins plats français classiques.

**14 rue du Clos Saint-Amour - Tel. 03 81 81 42 49**



### 9 ▶ Pum Thaï :

Les spécialités du restaurant sont les plats végétariens, les nouilles de riz et légumes sautés au wok et le mélange légumes, viande dans la sauce aigre douce et bien d'autres ! Une cuisine asiatique simple et exécutée sous vos yeux avec un wok et des légumes.

**1 rue Jean Petit - Tel. 03 81 81 18 47**



### 10 ▶ Le Chalet du Cervin

Idéalement placé au pied de la Citadelle, le Chalet Cervin vous accueillera chaleureusement avec ses délices de spécialités franco-suisse, telle que la fondue. On peut également y déguster des filets de poissons de mer, turbot, dorade, selon arrivage.

**8 Faubourg Rivotte - Tel. 03 81 83 29 78**

## - Restaurants partenaires de Besançon - Votre dîner du vendredi 20 septembre sur présentation obligatoire du ticket repas remis par l'organisateur



### **11 ▶ Bouillon du Commerce :**

Un Bouillon à Besançon, digne des grands boulevards parisiens. Dans une ambiance au cachet unique, on y sert une cuisine française classique, au travers de plats simples et généreux, un service rapide et efficace !

**31 rue des Granges – réservation sur internet sur : [lebouillonducommerce.fr](http://lebouillonducommerce.fr)**

### **12 ▶ Le Bersot de l'Orient :**

C'est un restaurant convivial avec une cuisine marocaine d'excellente tenue où quelques spécialités s'affichent au quotidien : le couscous aux sept légumes, le couscous, le tajine d'agneau et le tajine poulet.

**38 rue Bersot - Tel. 03 81 50 75 36 / 07 81 58 89 12**

### **13 ▶ Le Taj Mahal // possibilité à emporter //**

Découvrez les spécialités cuisinées dans le respect de la tradition de la gastronomie indienne. Dégustez ses viandes, ses légumes et ses poissons travaillés à la façon Punjab. Sans oublier les incontournables naans, façonnés à la main et cuits au tandoor à la minute.

**9 rue Claude Pouillet - Tel. 03 81 81 98 71 (possibilité à emporter sur commande)**

### **14 ▶ Les Gamins :**

Une cuisine gourmande, raffinée et de qualité qui valorise les bons produits, c'est ce que vous offre chaque jour le restaurant Les Gamins à Besançon. Ce néobistrot du centre-ville associe goût et plaisir du moment partagé, dans la détente et la convivialité.

**10 rue Pasteur - Tel. 03 70 27 37 26**

### **15 ▶ La Pension // possibilité à emporter //**

Une grande salle et une cour intérieure en guise de terrasse au cœur de la boucle. Vous n'avez plus qu'à mettre les pieds sous la table pour déguster des plats travaillés à base de produits frais rigoureusement sélectionnés.

**22 rue Bersot - Tel. 03 81 53 15 04 (possibilité à emporter sur commande)**

### **16 ▶ Veggie's Corner // possibilité à emporter //**

Un restaurant 100 % vegan, qui propose des produits faits maison, à emporter ou à déguster sur place. Leurs spécialités : kebabs et burgers vegans aussi bluffants que délicieux.

**25 rue Claude Pouillet - Tel. 07 56 87 97 07 (possibilité à emporter sur commande)**

### **17 ▶ Le Comptoir JOA**

Ce restaurant vous propose une cuisine bistrot, moderne et bien maîtrisée avec des propositions journalières à l'ardoise. La terrasse du Comptoir JOA est l'une des plus agréables de Besançon...

**2 avenue Edouard Droz - Tel. 03 81 47 49 01**

### **18 ▶ Le Cercle**

Ce restaurant met la gourmandise à l'honneur et propose une cuisine bistronomique qui se compose au gré des saisons et des inspirations du chef. Soyez sûr de venir découvrir des plats uniques, composés de produits frais et cuisinés sur place.

**4 Rue Lacoré - Tel. 07 45 28 83 13 - réservation possible en ligne**