

De: **Sud Ouest** communication@courrier.sudouest.fr  
Objet: Communiqué : "Nos bonnes tables" 370 adresses à dévorer  
Date: 16 février 2015 10:30  
À: mccourtiox@orange.fr

Pour visualiser ce message en ligne, suivez ce lien



## COMMUNIQUE DE PRESSE

# SUD OUEST propose le guide des bonnes tables dans le Sud-Ouest

Dans un guide de 112 pages, SUD OUEST a recensé près de 400 restaurants tous les prix pour se régaler dans la région. Découvrez les coups de cœur de la Rédaction qui a plongé dans ses archives pour proposer ses carnets de route.



**Convivial**

● / La Salle à Manger des Chartreux  
Cuisine de caractère

Dans un environnement du restaurant du quartier des Chartreux, à Bordeaux, une carte gastronomique et traditionnelle de la cuisine au feu de bois, confit, plan de charrue et côte de bœuf... On peut à mangier que trois muids par semaine : le mardi, le mercredi et le jeudi et les plus variés en fonction des produits. Virginie Alstal, maîtresse des lieux, a été élevée au sein d'une famille où elle transmet, ici, le plaisir de manger avec ses familles. Il faut prendre deux entrées, une salade et un dessert, un plat. C'est inscrit sur l'addition. Simple et efficace.

✓ à la bretzelhouse (30 €), le magret de canard aux pêches fraîches (19 €) et la lotte des Pyrénées cuite au citron (19 €). Le menu, un menu à 10 € est également proposé.  
135, rue du Rond. Tel. 05 56 98 72 79.

● / Selvina  
Cuisine d'expériences

Audrey Crescito et son compagnon, Sébastien Lise, Aymeric d'origine chilienne, sont un trio de fous de la gastronomie. Ils ont choisi de s'impliquer sur les réseaux et de créer leur propre réseau : réservé à leurs amis, puis gastronomes, copains, lieu jaune... À découvrir : le plateau de viande long-simmered et le bœuf du pays français (plat à 10 €) et le menu à 29 € à 62 €.

Choisis le soir de mercredi ou dimanche, et le dimanche midi, 5, rue Chaufrère. Tel. 05 57 53 29 06.

● / L'Orléanais  
Brasserie

Fondée en 1942, cette brasserie typique a su garder son charme d'autrefois. Cette adresse propose une cuisine boulangère gourmande, accompagnée à base de produits régionaux. Plat de veau à l'ancienne, tomate de la Gironde, bœuf à la poêle, et autres spécialités avec une grande carte de vins. Comptez entre 30 et 60€, un plat du jour à 12€ figure également à la carte.  
36, rue d'Orléans. Tel. 05 56 00 50 06.

● / Les Bonnes Tables

De la Rochelle à Biarritz en passant par Bordeaux ou Bilbao, SUD OUEST propose une sélection illustrée des meilleures tables du grand Sud-Ouest, de la plus classique à la plus branchée, de la plus conviviale à la plus insolite, de la plus typique à la plus gastronomique.

Ce hors-série ne prétend pas être exhaustif mais il présente **les restaurants par département, localisés sur des cartes et classés** en fonction de leur identité gastronomique, conviviale, exotique, bon marché et sur le pouce.

Le guide pratique « Nos bonnes tables » est en vente **3,90€ jusqu'au 9 avril 2015** chez les marchands de journaux de Gironde, de Dordogne, du Lot-et-Garonne, des Landes, des Pyrénées-Atlantiques, du Gers, de Charente et de Charente-Maritime.

Un exemplaire de "Nos bonnes tables" peut vous être envoyé sur demande.

[Voir l'article sur sudouest.fr](#)

Rendez-vous aussi sur [\*\*sudouest-gourmand.fr\*\*](#), le site des gourmands du Sud Ouest

**Carole VILLENEUVE**  
Service Communication  
[c.villeneuve@sudouest.com](mailto:c.villeneuve@sudouest.com)  
**05 35 31 33 50**



Vous recevez ce message de la part du service communication Sud Ouest