

Nos restaurants préférés

A moins de 5 minutes à pied :

Calix

Chez Calix, à la fois restaurant, épicerie fine et cave à vins, la décoration façon bistrot en bois s'harmonise parfaitement avec le bar en zinc : le lieu est lumineux. Côté assiettes, le traditionnel se pimente d'influences italiennes et asiatiques. A la carte, des plats brasserie, quelques salades (dont une excellente thaïe au bœuf mariné), des planches et des tapas à partager. Côté boissons, plus de 200 références sont présentées dans des casiers : des bordeaux, des côtes du Rhône, des languedoc... Une sélection très pointue ! Le meilleur resto à côté des pénates bordelaises. Pensez à réserver ...

<https://calix.fr/>

64 Av. de la Libération, 33110 Le Bouscat
09 86 28 34 05

BIBIBAP

BIBIBAP propose des spécialités revisitées et adaptées à la restauration rapide. Le traditionnel bibimbap, habituellement servi chaud dans un bol en pierre, se modernise et devient le bibibap, tiède ou froid. Ce plat typique, composé de riz blanc ou noir, de légumes marinés et d'un œuf, se décline à l'envie : au bœuf, au poulet, au porc, au thon ou au tofu. Parmi les autres spécialités, les nouilles coréennes « ramyeon », les « deopbap » et les tapas coréennes, parfaites pour commencer le repas. Prenez à emporter et dégustez au bord de la piscine.

<https://www.bibibap.fr/>

51 Av. de la Libération 33110 Le Bouscat
Ouvert tous les jours

Le murano

Derrière ce grand portail en fer forgé, se dévoilent un décor verdoyant parsemé (entre autres) de palmiers, Le Murano ne vous propose que des spécialités (Pasta, Risotto, pizzas et viandes, principalement de veau) au bon goût d'Italie. Les plats copieux arborent fièrement les couleurs du pays. Outre sa table, Le Murano se démarque par son ambiance festive notamment à l'occasion des "Apéritivo" du Murano tous les jours entre 18h et 20h et les "Afterwork" tous les jeudis, régulièrement animés par des DJ's. Le cadre avec son jardin est vraiment sympathique et la cuisine fait le job. Ouvert 7/7

<https://www.murano-bordeaux.fr/murano-le-bouscat>

39 avenue de la Libération, 33110 Le Bouscat
05 56 02 02 04

A 20-30 minutes à pied dans Bordeaux

Mets mots

Cuisine bistronomique à base de produits frais et locaux dans un restaurant à Bordeaux proposant des vins bio.

Léo Forget a travaillé, entre autres, chez Pierre Gagnaire, Bernard Bach et Régis Marcon. Un prestigieux CV pour ce jeune chef, qui est désormais enfin chez lui. Sa cuisine bistronomique, exclusivement basée sur des produits frais et locaux, est élaborée et inventive. Tout est juste et superbement présenté. Ajoutez à ces délicats mets quelques verres de vins bio, et c'est parfait ! La cantine de Sylvain

<https://www.metsmots.fr/fr/>

98 rue Fondaudège, Bordeaux
05 57 83 38 24

LE 1925

Sur la place des Quinconces, le 1925 nous embarque dans l'ambiance des années folles avec une décoration digne des plus belles brasseries parisiennes. Après quelques rénovations, le lieu est sublimé tout de bleu et de doré. À la cuisine, le chef propose les incontournables recettes de bistrot : œuf mimosa bio fermier, filet de bœuf, échalotes confites, frites-salade, sauce béarnaise... L'exécution est parfaite et les cuissons bien maîtrisées. De 14h et 19h, le 1925 propose du snacking salé ou sucré et des huîtres selon l'arrivage. La brasserie incontournable de Bordeaux

<https://le1925.fr/>

4, place des Quinconces, 33 000 Bordeaux
05 56 52 84 56

Cromagnon

Un restaurant gastronomique fusion en pleine ascension qui devrait bientôt être étoilé. Le menu Dégustation propose un service en 8 temps : amuse-bouches, entrées, plats, dessert. Tout est superbement présenté, parsemé de fleurs et cette délicatesse se retrouve dans le service, disponible et attentionné. La cheffe Oxana Cretu a du talent !

<https://lecromagnon.fr/>

48, Rue du Palais Gallien
05 56 81 17 52

Le CENT 33

Le réputé chef grenoblois Fabien Beaufour a pris ses marques dans cet espace lumineux, contemporain et aéré. Son concept : partage et convivialité. Pour le Menu Dégustation en 6 services, les plats sont posés au centre de la table en portions « dégustation ». La carte, qui suit le rythme des saisons, est courte, inventive et pleine de saveurs. La pièce originale de cette cuisine ? La robotayaki ou Robotota, un foyer de feu de bois utilisé au Japon pour cuire, mais aussi pour chauffer les pêcheurs sur leur bateau. Le chef y cuit les poissons à la perfection...

<https://cent33.com/>

133 RUE DU JARDIN PUBLIC
05 56 15 90 40

Une sélection plus complète est disponible dans le livre : les 100 meilleures tables de bordeaux dans notre bibliothèque.