



2024



Les RESTAURANTS LABELLISÉS

TABLE *de* Terroir

GAGE DE QUALITÉ

Table de Terroir

Un *hymne* au terroir
et au *talent*

Dans chaque plat, chaque arôme et chaque saveur, se cache l'âme d'une région. À travers les gestes passionnés des restaurateurs et la générosité des producteurs, le terroir se dévoile, vibrant et authentique, comme un chant de la terre. Ce catalogue que vous tenez entre vos mains est bien plus qu'une simple liste : c'est une célébration de l'art de vivre, une ode aux hommes et aux femmes qui, par leur savoir-faire, transforment les produits d'ici en émotions à partager.

Les restaurateurs labellisés *Table de Terroir* sont les gardiens de traditions précieuses et le souffle d'une innovation respectueuse. Ils explorent, subliment, et transmettent les richesses du terroir avec l'exigence de ceux qui savent que chaque ingrédient raconte une histoire. Ces chefs-artisans façonnent avec créativité des expériences gustatives uniques, révélant le mariage subtil de leur talent et de la terre qu'ils honorent. Leur cuisine est un voyage sensoriel, où chaque assiette devient une fenêtre ouverte sur les champs, les vergers, les vignes de nos régions.

Aux côtés de ces chefs, les producteurs, véritables poètes du vivant, cultivent et élèvent avec passion ce qui deviendra un produit d'exception. Leurs mains, marquées par les saisons et le labeur, témoignent d'un lien intime avec la nature. Ce sont eux, les créateurs de saveurs, qui façonnent le caractère unique de nos terroirs, insufflant à chaque ingrédient la sincérité de leur travail et la beauté de leur engagement.

Ensemble, restaurateurs et producteurs, dessinent le paysage gastronomique de nos régions, faisant de chaque repas une rencontre inoubliable entre l'histoire, la nature et l'art. Ils honorent le patrimoine culinaire, en le faisant évoluer avec respect et inventivité. Ce dialogue entre tradition et modernité, entre savoir-faire et passion, tisse le fil d'or qui relie les racines de nos campagnes à l'avenir de nos tables.

Ce catalogue est une invitation à découvrir ces talents qui font rayonner nos terroirs. Poussez la porte de ces établissements, laissez-vous guider par l'authenticité de leur accueil et la richesse de leurs créations. Car chaque restaurant labellisé *Table de Terroir* est une promesse : celle de vivre, le temps d'un repas, l'essence même de notre gastronomie, portée par des artisans du goût et de la terre.

Bienvenue dans cet univers où chaque bouchée devient un souvenir mémorable, où chaque produit raconte le récit d'une région, et où la passion des hommes transforme le terroir en véritable art de vivre.

L'équipe *Table de Terroir*



Table de Terroir

Sommaire

BRABANT WALLON 6

BRUXELLES 13

HAINAUT 15

LIÈGE 33

LUXEMBOURG 45

NAMUR 58



7ici Restaurant

1325 CHAUMONT-GISTOUX | Rue de Chastre 7
€€ / €€€

“ Un esprit
de *famille*
et des saveurs
au rendez-vous „

Situé à Chaumont-Gistoux, le 7ici incarne une approche culinaire moderne et raffinée. La philosophie du restaurant se concentre sur une cuisine gourmande et généreuse, en constante évolution au gré des saisons. Le chef et propriétaire, Didier, magnifie les produits issus des productions locales et raisonnées pour créer une cuisine saine, fraîche et savoureuse. Le cadre magnifique de ce restaurant offre une ambiance chaleureuse et un décor cosy. Les jours de beau temps, vous pourrez profiter de la terrasse avec une vue dégagée sur les champs. L'équipe familiale et engagée complète l'expérience en offrant un accueil souriant et un service attentif.

010 24 37 77
info@7-ici.be
www.7-ici.be



Altérez-Vous, un café resto citoyen coopératif et engagé, met en avant les produits locaux et la durabilité. Situé sur la Place des Brabançons à Louvain-La-Neuve, cette brasserie propose une carte authentique et savoureuse, préparée avec soin à partir d'ingrédients frais et de saison provenant des producteurs locaux. L'ambiance conviviale et chaleureuse offre un cadre idéal pour découvrir les richesses culinaires de la région mais aussi pour prendre part à une foule d'activités tant engagées que culturelles. Le personnel attentif est fier de partager ces valeurs avec leurs clients. Chez Altérez-Vous, l'expérience y est savoureuse, authentique et respectueuse des produits locaux. Un lieu où vous pourrez déguster des plats délicieux, soutenir l'économie locale et vous imprégner de l'engagement de la brasserie en faveur d'une gastronomie responsable.

Altérez-vous

1348 LOUVAIN-LA-NEUVE | Place des Brabançons 6/A

€

BRABANT WALLON

“ Un café resto
citoyen et
engagé „

010 84 40 03

info@alterezvous.be

www.alterezvous.be



BRABANT WALLON

Aux Portes du Temps

1370 JODOIGNE | Chau. de Tirlemont 126

€

“Un *duo* gagnant
entre modernité
et tradition.”

Situé à Jodoigne, dans le Brabant wallon, Aux portes du temps est un restaurant qui harmonise avec brio le cadre moderne et la cuisine du terroir. Sa philosophie met en avant les produits locaux et de saison où la belgitude transparaît à travers chaque plat. Vous y goûterez les saveurs d'antan revisitées avec une touche inspirée et innovante. L'accueil attentionné garantit une expérience conviviale et chaleureuse. Que ce soit pour un repas intime ou une célébration spéciale, Aux portes du temps vous invite à vous immerger dans une gastronomie du terroir, sans prétention où les souvenirs d'enfance resurgiront.

069 67 12 74

auxportesdutemps@gmail.com

auxportesdutemps.be



Le restaurant Delphine Ronsyn, situé à Bierghes, à la frontière entre le Brabant wallon et le Hainaut, est une adresse exceptionnelle qui met en avant une cuisine locale, faite maison avec des produits d'excellence. Sous la direction de la cheffe Delphine, passionnée et engagée, ce restaurant propose une expérience culinaire raffinée dans un cadre exceptionnel. La philosophie de Delphine Ronsyn repose sur l'élégance et la finesse des saveurs, en privilégiant les produits locaux et de saison. Elle marie habilement tradition et modernité, avec des assiettes soigneusement présentées qui éveillent les sens. L'ambiance du restaurant est chaleureuse et confortable, offrant un cadre élégant pour savourer chaque repas. Avec certitude, le restaurant Delphine Ronsyn comblera les palais les plus exigeants grâce à sa cuisine raffinée et à son service attentionné.

Delphine RONSYN Restaurant

1430 BIERGHES | Chaussée d'Enghien 61A

€€

“ L'élégance et
la *finesse*
au fil des plats „

02 851 92 84

info@restaurantdr.be

www.restaurantdr.be



Elements

1471 LOUPOIGNE | Chemin de la Waronche 1
€€/€€€

“ Restaurant
au cœur
d'une ancienne
ferme médiévale
devenue un hôtel
écologique „

Le restaurant "Elements" de l'Indrani Lodge est un lieu unique situé dans un cadre naturel enchanteur, niché au cœur de la campagne belge. La cuisine proposée est une fusion créative de gastronomie locale et de saveurs internationales, mettant en avant des ingrédients frais et de saison, souvent cultivés sur place. Le chef, renommé pour son approche innovante et respectueuse de l'environnement, transforme chaque repas en une expérience culinaire exceptionnelle. L'intérieur du restaurant est élégant et rustique, avec une ambiance chaleureuse et accueillante qui invite à la détente. "Elements" est l'endroit idéal pour savourer une cuisine raffinée tout en se connectant à la nature environnante.

+32 67 79 0243
indranilodge@gmail.com
www.indranilodge.com



Amarée le long de la Chaussée de Huy à Wavre, La Péniche, restaurant emblématique depuis des décennies, offre un cadre charmant et original pour une promenade gastronomique au fil de l'eau. La philosophie du lieu met en avant des produits frais et locaux, offrant des plats savoureux. Afin de ne jamais se reposer sur leurs lauriers, les chefs proposent une carte qui change toutes les 6 à 8 semaines. Vous y retrouverez autant une belle diversité de poissons et fruits de mer que de bonnes viandes locales. La Péniche vous invite à embarquer pour un voyage culinaire flottant et unique, où l'originalité du cadre se mêle aux saveurs culinaires.

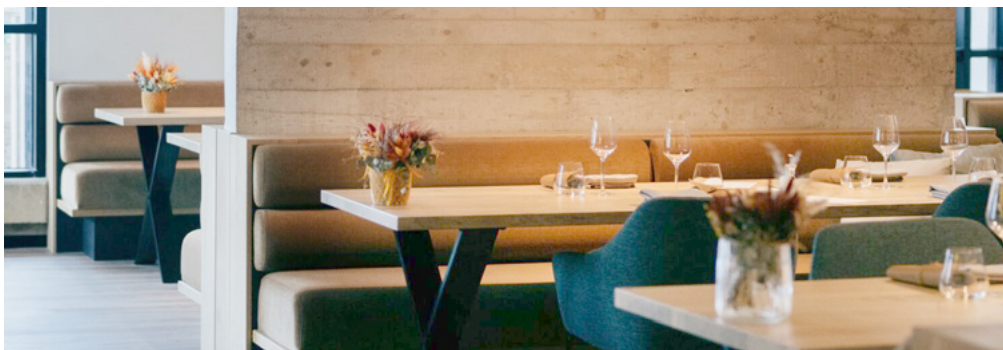
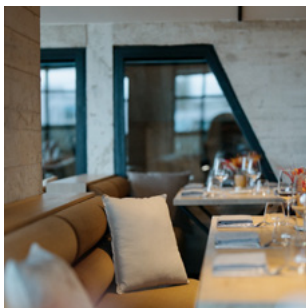
La Péniche

1300 WAVRE | Chaussée de Huy 4
€€

BRABANT WALLON

“ Une promenade
gastronomique
au fil de l'*eau*. ”

010 22 88 18
resto@lapeniche.be
www.lapeniche.be



La Table L

1348 LOUVAIN-LA-NEUVE | Place des Sciences 3
€€

“ Un lieu hors
du temps pour
des *moments*
hors du commun „

La Table L à Louvain-la-Neuve est un restaurant moderne et élégant, offrant une atmosphère conviviale et raffinée au cœur de la ville universitaire. La cuisine, orchestrée par un chef talentueux, est un hommage à la gastronomie française contemporaine, avec une touche de créativité et d'audace. Les plats, élaborés à partir d'ingrédients de haute qualité et locaux, sont présentés avec un souci esthétique remarquable. Le cadre intime et chaleureux, avec une décoration soignée et un service attentif, fait de La Table L une destination prisée pour les amateurs de bonne chère. C'est un lieu où chaque repas devient une véritable expérience sensorielle.

+32 (0)10 40 04 96
reservation@la-table-l.be
www.la-table-l.be



Situé près des étangs d'Ixelles, Brut est un petit restaurant de quartier branché qui incarne une philosophie axée sur le durabilité. Sa cuisine s'adresse à tous les gastronomes à la recherche d'une cuisine saine et biologique, respectueuse de l'environnement et inspirée des cuisines du monde. Les produits locaux sont mis à l'honneur, provenant notamment du potager en permaculture du restaurant, non loin de là. Leur philosophie en faveur de l'écologie les pousse à porter une grande attention aux moindres détails: diminuer le plus possible leur production de déchets, choisir des artisans et mobiliers écoresponsables, consommer local, bio et de saison. Vous apprécierez la créativité et le souci de l'excellence à chaque étape offrant une expérience gourmande et surprenante.

Brut

1050 IXELLES | Rue Antoine Labarre 49

€€

BRUXELLES

“Faire le tour
du *monde*
des saveurs en
mangeant local.”

02 342 09 75

info@brutfood.be
brutfood.be



BRUXELLES

Le Tournant

1050 IXELLES | Chau. de Wavre 168
€€

“Quand passion
rime avec
attention.”

02 502 61 65

info@restaurantletournant.com
restaurantletournant.com

Le restaurant Le Tournant est un charmant établissement situé à Ixelles, entre Matongé et les institutions européennes. Depuis 2012, la mission du chef est de vous faire plaisir en sustentant la faim des joyeux trublions autour d'une cuisine bistrotière généreuse et spontanée, variant selon les saisons et l'arrivage du jour. Les plats, préparés avec passion et savoir-faire, utilisent des ingrédients frais et de qualité pour offrir des assiettes gourmandes et savoureuses. Le Tournant se distingue par son cadre chaleureux et convivial, invitant les convives à se détendre et à profiter d'une expérience culinaire réconfortante. Telle une parenthèse, le restaurant saura vous séduire par son ambiance accueillante et sa cuisine raffinée, rendant hommage aux classiques culinaires de la région.



Au Gourmet est un restaurant situé au cœur du village de Ten-Brielen, entité de Comines-Warneton, dans la province du Hainaut. Son approche culinaire se base sur une cuisine simple et efficace prônant la devise "de la fourche à la fourchette", mettant en valeur les produits locaux. Le chef se distingue par sa passion pour les saveurs uniques et sa recherche de l'excellence. L'ambiance du restaurant est chaleureuse, mélangeant harmonieusement le rustique et le moderne. Les clients peuvent profiter d'une grande terrasse ainsi que d'un château gonflable pour les enfants. Le restaurant se soucie de l'expérience de ses clients en offrant des installations adaptées aux personnes à mobilité réduite et en veillant au bien-être des enfants et à la quiétude des parents avec une terrasse clôturée.

Au Gourmet

7780 COMINES-WARNETON | Grand Rue 6

€

HAINAUT

"De la *fourche*
à la fourchette."

0 56 34 72 87

info@augourmet.be

boucherie-augourmet.be



HAINAUT

Histoire sans faim

7830 SILLY | Rue de la Station 8

€€

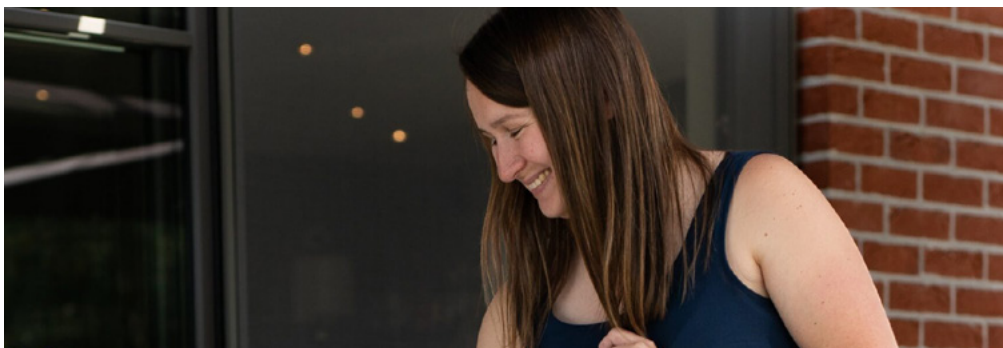
“Un jeune chef
passionné.”

Histoire sans faim est un restaurant bistrannique chaleureux situé dans la pittoresque commune de Silly. Tom, grand passionné, a créé cet établissement avec, pour philosophie, de valoriser le local, le partage, la proximité, l'entraide et le fait maison. Le restaurant propose une cuisine raffinée, élaborée et osée. L'atmosphère y est conviviale et accueillante, offrant aux convives une expérience culinaire savoureuse. Le service y est attentionné, le cadre, l'ambiance, et la bonne humeur du chef ne vous laisseront pas sur votre ... faim.

0470 07 40 33

histoiresansfaim8@gmail.com

histoiresansfaim-restaurant.be



L'Atelier de Marius est niché au cœur de la ferme familiale, initiée par Marius, le papa et grand-père de Jean-Marc et Caroline. Leur philosophie est de proposer une cuisine faite maison, savoureuse, remplie de produits locaux et éthiques et qui rémunère justement les producteurs. L'imprenable vue sur les champs et les prairies environnantes rend l'atmosphère de ce restaurant conviviale et chaleureuse. Doté d'un potager sur place, l'Atelier de Marius s'inscrit dans la dynamique "du champ à l'assiette". Le restaurant met un point d'honneur à concocter des plats à la fois authentiques et généreux, rassemblant avec talent les merveilles de notre terroir. Profitez de plats délicieusement préparés dans ce charmant restaurant où hospitalité et délices gustatifs se rencontrent.

L'Atelier de Marius

7063 NEUFVILLES | Chemin Tinette 26A
€€

“Des prairies
aux papilles.”

067 85 09 97

atelierdemarius6@gmail.com
www.atelierdemarius.be



HAINAUT

L'Atelier des Alchimistes

7040 QUÉVY | Rue de Genly 12

€€

“Une cuisine qui
ouvre *l'esprit*.”

L'Atelier des Alchimistes est un restaurant situé à Quévy, dans le Hainaut. Niché dans une ancienne grange magnifiquement réaménagée, l'Atelier des Alchimistes vous invite à revenir à l'essentiel avec une cuisine végétarienne brute et délicate, mettant en valeur les produits locaux et de saison. Laissez-vous transporter dans un monde de découvertes gustatives et d'émerveillement dans ce lieu où le partage et la convivialité vous invitent à casser les codes et à vous éblouir d'une cuisine végétale et surprenante.

010 37 10 13

info@atelierdesalchimistes.be

www.atelierdesalchimistes.be



La Cour des Dames est un charmant établissement situé dans une grange du 18^e siècle à Obourg, dans la province du Hainaut. Avec une conviction profonde de vouloir reconnecter ses visiteurs à l'essentiel, le restaurant se concentre sur une cuisine locale, gourmande et saine. Un potager sur place fournit les légumes spécialement dédiés à la cuisine du restaurant, les autres produits sont issus de petits producteurs locaux. Le chef propose une cuisine bistrannique variée, en harmonie avec les valeurs du lieu. L'engagement envers la culture du "zéro déchet" est également une priorité avec le compostage des déchets alimentaires. L'atmosphère de La Cour des Dames saura vous enchanter, tout comme leur cuisine afin de vous créer des souvenirs gastronomiques mémorables.

La Cour des Dames

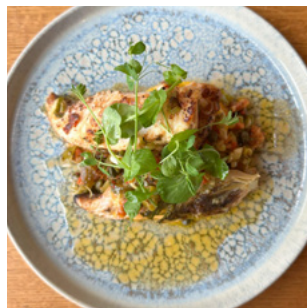
7034 OBOURG | Rue de Saint- Denis 202

€€

"Un lieu chargé
d'histoire
de valeurs
et de saveurs."

0476 04 42 10

lagrange@courdesdames.be
courdesdames.be



HAIGNAUT

La Grange des Légendes

6532 THUIN | Rue de la Roquette 36

€€

“Un restaurant
au coeur d'une
distillerie.”

071 59 11 06

info@lagrangedeslegendes.be

www.lagrangedeslegendes.be

C'est au coeur du site unique de la Distillerie de Biercée que se situe la brasserie - restaurant, "La Grange des Légendes". Découvrez une expérience culinaire belge authentique, ancrée dans la tradition et imprégnée de passion. Les propriétaires vous invitent à un voyage gustatif où chaque bouchée raconte une histoire de terroir et de savoir-faire artisanal. Leur engagement envers la qualité va bien au-delà des assiettes. Ils croient en une approche durable de la gastronomie, en soutenant les producteurs locaux et en privilégiant les produits frais et de saison chaque fois que vous vous attablerez à leur table, vous contribuez à préserver le patrimoine culinaire belge et à soutenir une communauté agricole. Venez goûter à l'âme de la Belgique dans chaque assiette. Laissez-vous séduire par l'authenticité de leur cuisine.



La Maison d'Hôtes, c'est un comptoir, une boulangerie et pâtisserie fine, mais pas que. Les propriétaires vous accueillent dans leur restaurant où le local, de saison et le fait maison font partie des valeurs intrinsèques de l'établissement. Vous aurez l'occasion de venir vous détendre dans une atmosphère hors du temps, que ce soit en hiver au coin du feu, ou en été sur leur magnifique terrasse. Vous avez également la possibilité de loger sur place dans une des 4 chambres décorées avec goût. Bienvenue à la Maison !

La Maison d'hôtes

7830 SILLY | Rue de la station 7
€

"Un concept
polyvalent
pour une
cuisine engagée „

+32 455 13 65 03
gregoire@laimaisondhotes.be
laimaisondhotes.be



HAINAUT

La Taverne de l'Hôtel de Ville

7190 ECAUSSINNES | Grand'Place 2

€€

“Une cuisine bien
de chez nous
qui rend hommage
aux *traditions*.”

Située sur la Grand'Place d'Ecaussinnes, la Taverne de l'Hôtel de Ville célèbre la cuisine traditionnelle et chaleureuse des tavernes belges. Les plats, préparés avec soin par un chef passionné, mettent en valeur les saveurs locales et les recettes classiques. Dans une ambiance conviviale, les convives peuvent savourer un repas décontracté, partager une bière belge ou déguster de délicieux apéritifs locaux. L'accent est mis sur l'expérience client, offrant un service attentionné et une atmosphère accueillante. C'est un endroit incontournable pour découvrir les délices régionaux, créer des souvenirs mémorables et profiter du cadre pittoresque de la Taverne de l'Hôtel de Ville.

067 44 43 53

info@tavernedelhotelville.be

tavernedelhoteldeville.be



La Tour Glacée, restaurant historique de Braine-le-Comte, doit son nom à la célèbre Tour du plan incliné de Ronquières. Sous la direction de Xavier de Vylder depuis huit ans, le restaurant s'est tourné vers la bistronomie, en proposant une carte réduite mettant en valeur des produits locaux d'une qualité exceptionnelle. La Tour Glacée se distingue par son engagement envers la gastronomie haut de gamme et les saveurs délicates. L'atmosphère du restaurant est conviviale, offrant un cadre agréable doté d'une grande terrasse. S'adressant au randonneur comme au business man, Xavier ravira vos papilles par son amour des produits locaux et la justesse de ses créations culinaires.

La Tour Glacée

7090 BRAINE-LE-COMTE | Route Baccara 4

€€

HAINAUT

“ De la
bistronomie
engagée envers
les produits locaux „

067 64 61 16

info@latourglacee.be

www.latourglacee.be



HAIGNAUT

Le Chalet des étangs

7110 LA LOUVIÈRE | Rue des Etangs 9

€

“Un dîner
au bord
de l'eau.”

Le Chalet des Étangs est un lieu enchanteur situé à La Louvière, dans le Hainaut. Avec sa terrasse offrant une vue magnifique sur les étangs de Strépy-Bracquegnies, le restaurant vous invite à savourer des plats authentiques revisitant des produits locaux avec une touche italo-belge. L'ambiance paisible et sereine créée par les étangs environnants offre une atmosphère apaisante pour déguster une cuisine créative mettant en valeur des ingrédients frais et de saison. Que ce soit pour un déjeuner en plein air ou un dîner en famille, le Chalet des étangs vous invite à profiter de la quiétude du bord de l'eau tout en dégustant des plats généreux et authentiques.

064 67 62 99

 Le chalet des Etangs



Le Comptoir de Feel Food est un restaurant situé au coeur de la charmante ville historique de Thuin, dans le Hainaut. Avec une philosophie culinaire axée sur la durabilité, le bien-être et la vitalité, Feel Food privilégie les produits locaux et biologiques issus du circuit court. Le chef propose une cuisine inventive et personnalisée, sortant des sentiers battus avec des plats copieux, colorés et savoureux. Le restaurant met l'accent sur une alimentation saine et équilibrée, utilisant des cuissons à basse température pour préserver les saveurs et les bienfaits des aliments. Le Comptoir de Feel Food invite les convives à se faire du bien en savourant des plats adaptés à tous les régimes alimentaires, dans un cadre agréable, moderne et chaleureux.

Le Comptoir de Feel Food

6530 THUIN | Pl. Albert 1^{er} 9
€

“Un concept
100%
durable..”

0488 01 66 03
info@feelfood.be
www.feelfood.be



HAINAUT

Le Grand Ryeu

6470 SIVRY-RANCE | Rue de la Goëtte 1

€€€

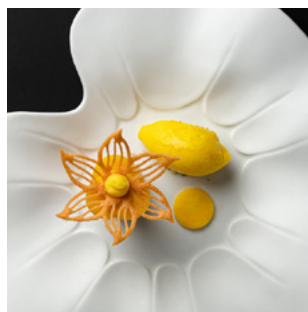
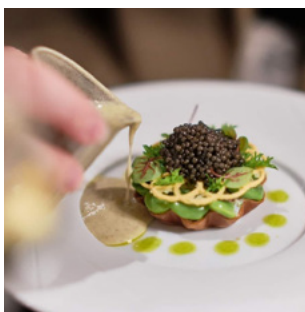
“Une histoire
familiale
qui se perpétue.”

060 45 52 10

alain.boschman@legrandryeu.be

legrandryeu.be

Le restaurant Le Grand Ryeu, situé à Sivry-Rance, est un établissement familial, passant de générations en générations depuis 1948. Le goût pour la cuisine coule dans les veines de la famille Boschman qui souhaite honorer la demeure famille au travers d'une cuisine raffinée de grande qualité, faisant la part belle aux produits locaux. Dirigé par le chef Alain Boschman, les produits issus de l'agriculture locale sont sublimés pour ravir les papilles des clients avec talent. Le cadre est élégant et chaleureux, avec une attention particulière au service. Le restaurant propose également un menu dégustation sophistiqué de 15 plats, accompagné de vins soigneusement sélectionnés. C'est un lieu idéal pour un repas gastronomique haut de gamme !



C'est en fin d'année 2015 que l'idée folle est venue à Arnaud Hamoline de reprendre le restaurant de son père, afin de continuer à servir, choyer et faire découvrir une cuisine de grande qualité. Il confie les clés au jeune talentueux chef, Nicolas Tournay. Ce dernier s'est formé dans des maisons étoilées telles que "L'Essentiel" à Temploux, "Le Prieuré Saint-Géry" ou encore "Le Gré du vent".

La cuisine y est centrée sur des produits locaux et de qualité, avec des plats créatifs et exécutés avec passion. Le restaurant offre aussi une belle sélection de fromages et un menu varié qui évolue au fil des saisons. Le cadre est intime et élégant, avec une atmosphère chaleureuse et conviviale, faisant de ce restaurant une destination incontournable pour les gourmets de la région.

Le Mont-à-Gourmet

6181 GOUY-LEZ-PIÉTON | Place communale 12

€€

"Maison
gourmande
et raffinée."

071 84 74 15

info@lemontagourmet.be
www.lemontagourmet.be



HAINAUT

Le Pré en Bulles

6567 MERBES-LE-CHATEAU | Rue de Falimont 1
€€

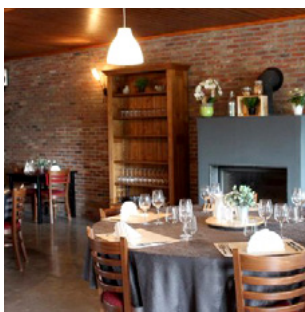
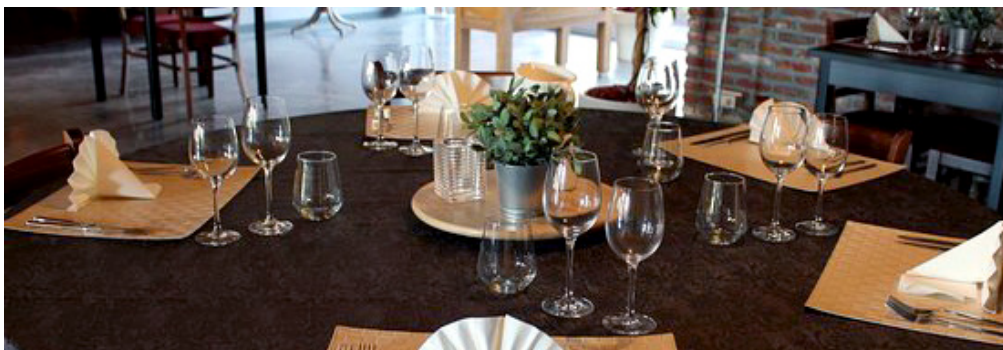
“La ferme
aux influences
asiatiques”

071 59 16 90

info@lepreenbulles.be
lepreenbulles.be

Suite au coup de foudre des deux propriétaires, Vincent et Ling, Le Pré en Bulles saura vous surprendre par une cuisine de qualité, mêlant culture chinoise et produits locaux de la ferme familiale à Falimont. Surprenant mélange des genres, les convives(re) découvriront la véritable saveur des produits. Les plats préparés avec soin mettent en valeur les produits régionaux et de saison, offrant une expérience culinaire authentique et savoureuse aux influences asiatiques. L'ambiance chaleureuse et rustique du restaurant permet aux convives de se détendre et de se ressourcer en pleine nature.

Profitez de la vaste terrasse ensoleillée avec vue panoramique tout en laissant vos enfants s'amuser sur l'aire de jeux. Le Pré en Bulles vous invite à savourer des plats traditionnels revisités et à vous imprégner de l'art de vivre à la campagne dans un cadre enchanteur.



Situé au cœur de la campagne leuquoise, dans un écrin de verdure calme et discret, le "Resto de la Ferme" offre une expérience authentique et conviviale, idéale pour les amateurs de cuisine de terroir. Ce restaurant familial propose une carte variée, avec des plats qui mettent à l'honneur les viandes de qualité issues directement de l'exploitation bovine attenante, assurant une fraîcheur inégalée. Que vous soyez amateurs de succulentes pièces de viande ou de recettes traditionnelles revisitées, vous serez enchantés par le savoir-faire du chef, toujours attentif à la satisfaction de ses convives. La proximité de la boucherie de la ferme permet également aux visiteurs d'emporter chez eux de délicieux produits du terroir. Le cadre chaleureux et l'accueil sympathique en font une adresse prisée des gourmets en quête de simplicité et d'authenticité.

Le Resto de La Ferme

7900 LEUZE-EN-HAINAUT | Rue du Village 87

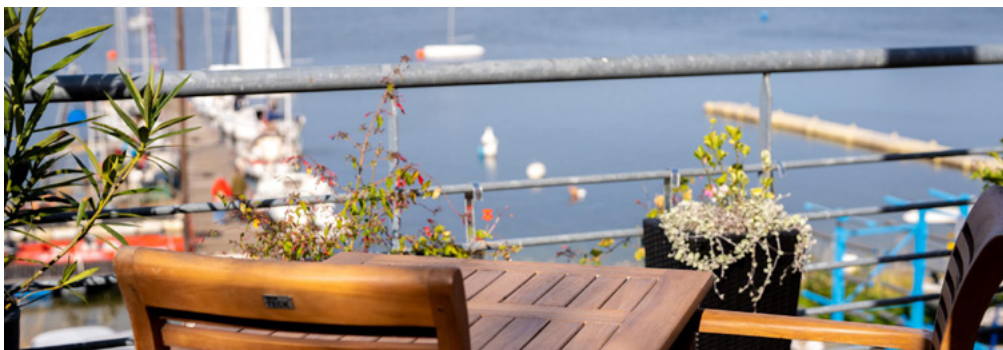
€€

"Un décor
champêtre."

0495 51 93 25

restodelaferme@hotmail.com

www.facebook.com/lerestodelaferme



HAIGNAUT

Le Tri-Marrants

6440 FROIDCHAPELLE | Rue de Oupia 4/2

€€

“Un cadre
enchanté
où le fait maison
règne en maître.”

0479 52 01 26

letrimarrants@gmail.com

www.letrimarrants.be

Situé à Froidchapelle, dans la botte du Hainaut, surplombant le lac de la Plate Taille, Le Tri-Marrants se distingue par une approche culinaire faite maison et par une gestion durable et responsable de l'établissement. Le chef, Fabian Santi, a rejoint le groupe des Chefs Engagés. On trouve donc une cuisine emplie de savoir-faire, de passion et de saveurs authentiques. Privilégiant les ingrédients locaux et de saison, l'équipe met l'accent sur la fraîcheur et la qualité. La terrasse du restaurant, située au bord du lac, est considérée comme l'une des plus belles de Belgique. Dans une ambiance chaleureuse, les convives pourront profiter d'un repas riche en goûts et en textures, dans un cadre exceptionnel.



NOU Restaurant est un établissement moderne et raffiné situé au coeur de Tournai. Avec une approche culinaire contemporaine et créative, NOU met l'accent sur la passion de l'innovation et la qualité des ingrédients. Le chef se distingue par sa sélection minutieuse, sa préparation méticuleuse, qui donnent naissance à des assiettes hautes en couleur. L'ambiance du restaurant est élégante et sophistiquée.

L'expérience client est au cœur des préoccupations de NOU, offrant des moments singuliers où les couleurs, textures et saveurs se mêlent harmonieusement. NOU Restaurant invite les convives à découvrir une cuisine exceptionnelle dans un cadre chic et contemporain.

NOU Restaurant

7500 TOURNAI | Rue Saint-Martin 35

€€

“Le *raffinement* dans l'assiette où l'équilibre règne.”

069 81 54 10

hello@nou-restaurant.be
nou-restaurant.be



HAINAUT

Taverne Saint-Géry

7972 AUBECHIES | Place 2

€

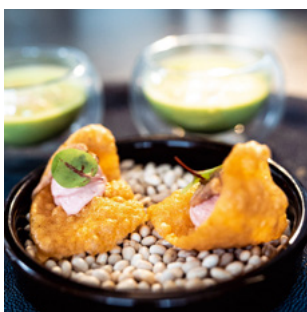
“Des plats
traditionnels dans
un lieu chargé
d'histoire.”

069 67 12 74

elius.christophe@skynet.be

taverne-saint-geroy.be/fr

Située dans l'entité de Beloeil en Hainaut, au coeur d'un des plus beaux villages de Wallonie, dans le Parc Naturel des Plaines de l'Escaut, Sophie, Christophe et leurs filles vous accueillent dans leur ferme familiale atypique datant de 1689. Cet établissement offre, dans une ambiance rustique et accueillante, l'occasion de passer un bon moment de convivialité et de dépaysement. Enracinée dans la cuisine de terroir et les plats classiques belges, la Taverne Saint-Géry met en valeur les saveurs authentiques et les ingrédients locaux. Avec plus de 200 bières au choix, vous y trouverez des plats copieux et réconfortants. Que ce soit pour savourer une bière belge accompagnée de fromages locaux, les fameuses "croûtes" ou encore un bon morceau de viande locale, la Taverne Saint-Géry vous invite à découvrir la cuisine belge dans toute sa simplicité et son authenticité, dans une atmosphère chaleureuse et familiale.



Situé au coeur de la ville d'Hannut, Chamarel allie raffinement et créativité avec subtilité. L'établissement se distingue par son engagement envers une cuisine gastronomique contemporaine, mettant en valeur les produits locaux et de saison. Les plats proposés sont préparés avec finesse et inventivité, en utilisant des techniques culinaires modernes pour sublimer les saveurs et présenter des assiettes aussi esthétiques que délicieuses. Le restaurant offre une atmosphère élégante avec un décor raffiné et une attention aux détails. Que ce soit pour un dîner romantique ou une occasion spéciale, Chamarel vous invite à vous délecter de plats d'exception, accompagnés d'une sélection de vins soigneusement choisie, dans un cadre agréable et épuré.

Chamarel

4280 HANNUT | Rue Albert 1^{er} 44

€€

LIÈGE

“De la
bistronomie
au rythme
des saisons.”

0498 51 53 62

chamarel.be



LIÈGE

Force7

4520 WANZE | Rue Lucien Delloye 10
€€

“Humez,
goûtez,
savourez.”

085 31 31 07

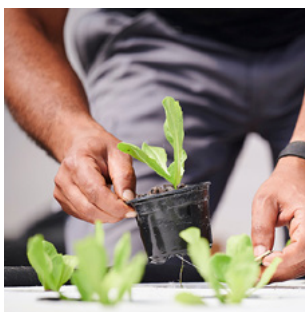
force7@skynet.be

www.force7wanze.com

Force 7, situé à Wanze, est un bistrot chaleureux. Il met en avant une cuisine belge et française, avec un accent sur les produits locaux et artisanaux. L'atmosphère y est conviviale, idéale pour déguster des plats régionaux dans un cadre détendu.

L'établissement bénéficie d'une terrasse agréable et tranquille, à l'abri du trafic, offrant un cadre parfait pour des repas en extérieur. L'intérieur du restaurant est tout aussi accueillant, avec une ambiance cosy et décontractée.

Le menu comprend des classiques tels que le boudin noir ou blanc, ainsi que d'autres spécialités locales, souvent revisitées avec une touche d'originalité.



La Cachette, l'espace restauration, lunch & Tea room de la Ferme des 3 Moutons, propose une cuisine en lien avec les produits locaux et issus de la ferme, tels que les légumes, la truite, le miel, et des bières artisanales comme la 3 Houblons.

La ferme fonctionne également selon un modèle durable, en mettant l'accent sur l'agriculture en transition vers le bio et des pratiques aquaponiques. Venez donc découvrir ce lieu enchanteur où la nature règne en maître.

La Cachette

4260 CIPLET | Place de l'Europe 5
€€

“ Espace
gourmand
au cœur
d'une ferme „

+32 19 600 870
info@lacachette-ciplet.be
lacachette-ciplet.be



LIÈGE

La Cuisine de Maman

4650 HERVE | Rue d'Elvaux 121

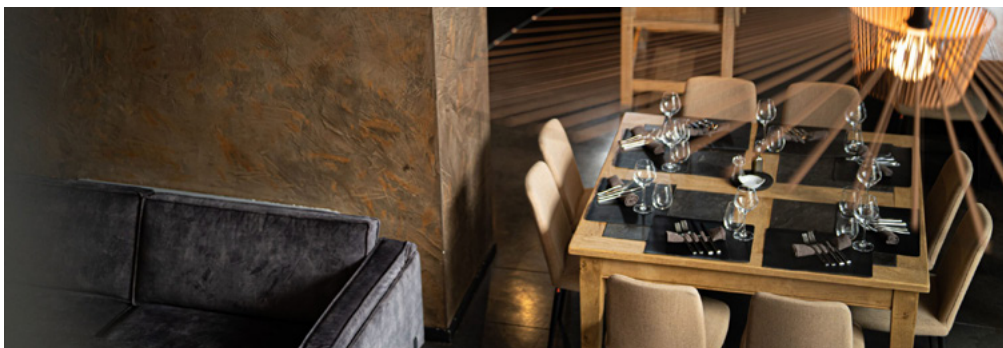
€€

“ Une table
conviviale
où le terroir
est *roi* „

0470 44 99 98

info@cuisinedemaman.be
cuisinedemaman.be

Situé dans la charmante ville de Herve, La Cuisine de Maman vous reçoit autour d'une table unique à laquelle les convives de tous horizons se rassemblent. La Cuisine de Maman se distingue par sa cuisine généreuse et traditionnelle, inspirée des recettes transmises de génération en génération. Les plats proposés sont préparés avec amour et attention, mettant en avant des ingrédients frais et de qualité. Le restaurant offre une atmosphère conviviale et intime, où les convives pourront se sentir comme à la maison et savourer des plats qui évoquent des souvenirs d'enfance. Que ce soit pour déguster un bon vol-au-vent, un coq au vin mijoté ou un dessert fait maison, La Cuisine de Maman vous invite à vous détendre et à vous régaler avec des plats qui vous ramènent aux délices simples et savoureux de la cuisine familiale.



À l'orée de la forêt, sur les hauteurs de Trooz, La Ferme des Loups offre de multiples expériences à ses visiteurs : microbrasserie, glacerie, chocolaterie et torréfaction de café, tea-room et restaurant. L'ancrage local y est omniprésent. Circuits courts et produits de qualité sont les maîtres mots de cet établissement. La Ferme des Loups se distingue par son attachement à la cuisine traditionnelle belge et aux saveurs authentiques. Le restaurant offre une atmosphère chaleureuse et rustique, avec un décor inspiré de la ferme traditionnelle. Que ce soit pour déguster une entrecôte, une planche apéritive ou un magret de canard, La Ferme des Loups vous invite à vous régaler avec des plats qui reflètent l'authenticité et le terroir de la région liégeoise, dans un cadre pittoresque et convivial.

La Ferme des Loups

4870 TROOZ | Rue Forêt-Village 6
€

„Un *complexe* zytho-bistro-naturo-touristique aux accents locaux „

0498 46 52 46

lafermedesloups.foret@gmail.com
www.lafermedesloups.com



LIÈGE

La Ferme du Hélyvy

4845 JALHAY | Route de Verviers 104

€€

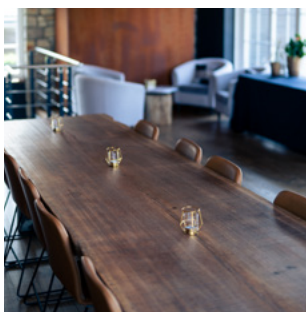
“ Le fait maison
au service
des saveurs
locales.”

Dans un cadre rustique aux portes des Ardennes belges, près de Verviers et Francorchamps, la Ferme du Hélyvy incarne une philosophie culinaire qui célèbre la tradition et la gastronomie locale. Cet établissement se distingue par son engagement envers le fait maison et une cuisine authentique et de terroir. Les plats proposés sont préparés avec des produits locaux de qualité voir même issus du potager à deux pas du restaurant. Que ce soit pour déguster une truite des rivières voisines, des escargots ou un délicieux dessert maison, La Ferme du Hélyvy vous invite à découvrir les délices de la cuisine régionale, dans un cadre pittoresque et authentique.

087 64 73 64

info@fermeduhelivy.be

<https://ferme-helivy-jalhay.be/>



Nichée au cœur de montagnes belges dans le petit village pittoresque de Champagne, La Menuiserie vous propose une série d'événements à thème où la cuisine locale et gourmande règne en maître. L'établissement propose également la privatisation de ses espaces pour vos célébrations avec un menu gastronomique élaboré sur-mesure. Les plats, préparés avec soin, marient tradition et créativité, offrant une expérience culinaire unique, dans un cadre chaleureux et contemporain. Une carte moderne, une équipe réduite et un vrai travail de passionnés.

La Menuiserie

4950 WAIMES | Champagne 78€

€€€

“Le *raffinement* au rendez-vous et la volonté que chaque convive se sente comme chez lui.”

080 44 44 85

info@lamenuiserie.eu

www.lamenuiserie.eu



LIÈGE

La Table Conviviale

4000 LIÈGE | Rue des Carmes 3

€€

“Une fusion
gourmande
de tradition et
de *créativité*.”

0490 43 27 18

maxime.renard@maxime-cuisinier.be

maxime-cuisinier.be

Au cœur de Liège, depuis 2017, le chef Maxime Renard a ouvert « La Table Conviviale ». Passionné par le goût et le fait maison, ce chef puise son inspiration dans sa Hesbaye natale. Le restaurant propose une cuisine alliant tradition et créativité, avec un menu unique adaptable aux souhaits des convives. Les produits locaux et la convivialité sont les maîtres mots de la philosophie de Maxime. Dans une ambiance chaleureuse, le restaurant éphémère vous accueille en fin de semaine pour un moment convivial autour de plats de qualité élaborés selon la philosophie Slow Food : juste, bon et propre ! Des produits locaux, de qualité et pour la plupart bio, venant de producteurs soucieux du respect de la terre et de leurs animaux. Les menus et les concepts sont pensés pour éviter le gaspillage et limiter l'impact environnemental.



Les Mainvilles est un restaurant situé dans le village pittoresque de Fexhe-le-Haut-Clocher, en région de Liège. Cette ancienne ferme de Hesbaye propose une cuisine bio et de terroir en faisant du raffinement sa marque de fabrique. La philosophie culinaire du restaurant repose sur l'alliance entre tradition et qualité. La particularité du chef réside dans sa préparation méticuleuse des plats, mettant en avant les produits locaux et les recettes traditionnelles pour offrir une expérience gustative inoubliable tout en prônant la durabilité de ses recettes. En effet, Michaël est le chef des conservations en bocaux et des recettes originales faisant la part belle à la philosophie zéro déchet. L'ambiance du restaurant est chaleureuse et conviviale, offrant aux convives l'opportunité de déguster des plats savoureux dans un cadre rustique et accueillant. Les Mainvilles vous invitent à savourer des mets authentiques qui célèbrent les saveurs de la région de Liège.

Les Mainvilles

4347 FEXHE-LE-HAUT-CLOCHER | Grand'Route 202

€

LIÈGE

“ De l'*élégance*
à l'authenticité
dans l'assiette „

0495 67 35 09

mainville-michael@hotmail.com

lesmainvilles.eatbu.com



LIÈGE

Merry

4000 LIÈGE | Rue des Carmes 15

€€

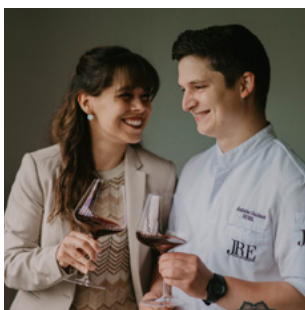
“Décontraction,
raffinement et
modernité.”

042 52 44 40

resto.merry@gmail.com

merry-restaurant.be

Au cœur de la ville de Liège, le restaurant Merry propose une cuisine résolument moderne, qualifiée de néo-gastro. Cet établissement marie aisément créativité et convivialité en mettant en avant des saveurs audacieuses. Merry se distingue par son engagement éco-responsable et envers une alimentation saine et de qualité. Les plats proposés sont préparés avec des ingrédients frais, de saison, locaux et bio. Le restaurant offre une atmosphère branchée, avec un design moderne et une ambiance festive. Que ce soit pour un dîner entre amis, un lunch entre collègues ou une expérience culinaire originale, Merry vous invite à savourer des plats surprenants et délicieux, accompagnés d'une sélection de vins naturels, dans un cadre dynamique et cosmopolite.



La plus belle des cuisines est celle qui respecte non seulement le produit mais également les producteurs et la nature. Dans cet esprit, NOWA travaille un maximum avec de petits producteurs ainsi qu'avec des fermes locales en basant leur cuisine sur les techniques durables.

Ils privilégient les producteurs locaux et travaillent sur le zéro déchet pour respecter au maximum le produit et la nature.

Le restaurant propose une variété où une fusion de cuisines opère. Le chef s'efforce de réinventer des classiques tout en ajoutant une touche personnelle, faisant de chaque plat une véritable œuvre d'art.

NOWA, c'est un endroit où la gastronomie rencontre le design, offrant un cadre parfait pour les repas entre amis, en famille ou pour des occasions spéciales.

NOWA

4257 BERLOZ | Rue de l'Eglise 16

€€/€€€

"Gastronomique
local et de saison."

019 32 52 25

info@nowarestaurant.be

www.nowa-restaurant.be



LIÈGE

Pollen

4520 WANZE | RUE DE NAXHELET 1

€€€

“Quand l'élégance
et le raffinement
rencontre la nature
et la *volupté*..”

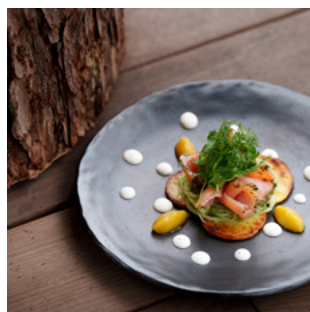
Au cœur de la paisible campagne liégeoise, une expérience gastronomique avant-gardiste et responsable prend vie : POLLEN.

Entouré d'une ferme bio, d'un vignoble, d'une boulangerie, d'un potager et de l'hôtel Naxhelet, POLLEN transcende le simple concept de restaurant pour incarner le symbole d'un projet écoresponsable de grande envergure. Réunissant la famille Jolly et leur nouveau chef français, François Durand, POLLEN offre une expérience culinaire qui célèbre ces valeurs, avec une cuisine intuitive, régressive, locale et végétale.

085 82 64 08

reception@naxhelet.be

www.naxhelet.be



Bienvenue au restaurant Le Bois, un véritable joyau de la cuisine du terroir niché au cœur de Grandvoir. Le restaurant se distingue par son engagement envers la tradition et la durabilité, en offrant une expérience culinaire raffinée basée sur des produits locaux de première qualité. Notre chef talentueux met en valeur les saveurs authentiques de la région en sélectionnant soigneusement des ingrédients locaux pour créer des plats qui célèbrent la richesse de notre terroir. Chaque bouchée est une déclaration d'amour à la gastronomie locale. Au Bois des Bois, nous ne faisons pas que servir des repas ; nous créons des souvenirs. Venez partager avec nous l'amour de la cuisine du terroir, l'authenticité, et l'engagement envers un avenir plus durable. Nous avons hâte de vous accueillir et de vous faire découvrir notre univers culinaire unique à Grandvoir.

Bois des Bois

6840 GRANDVOIR | Chemin du Moulin
de la Roche 24

€€

“ Une expérience
au plus proche
de la *nature*.. ”

061 69 05 20

info@boisdesbois.be
www.boisdesbois.be



LUXEMBOURG

Chez Maggy

6600 BASTOGNE | Rue du Vivier 224

€

“ Pour petit
déjeuner et
bruncher.”

Chez Maggy est un Brunch bar/Coffee shop en plein centre de Bastogne. Vous y retrouverez une carte réduite qui s'adapte à chaque saison.

Les produits locaux et de saison sont à l'ordre du jour de cet établissement. La carte est pensée avec ce qui est disponible chez les deux fournisseurs de fruits et légumes principaux : La ferme du Ponceret et Les pieds sur terre. Le café ne saurait pas venir de la région mais il est torréfié par un habitant de la commune - Arduina Torréfacteur. Alors pour bruncher en famille, entre amis, passez la porte de Chez Maggy !

0471 85 89 23

marie@chezmaggy.be
chezmaggy.be



Ce bistrot convivial, situé dans une annexe de jardin, est le repère du chef Jürgen Maene et de son épouse. Leur philosophie est axée sur la qualité des ingrédients et le respect des recettes traditionnelles. Le chef excelle dans l'art des sauces, en particulier sa sauce à base jus de viande. L'ambiance chaleureuse de l'endroit, avec sa charmante décoration rustique, crée une atmosphère accueillante. L'expérience client est essentielle, avec un service attentionné et une carte des vins variée. Ce bistrot offre une expérience culinaire authentique, où la passion du chef se dévoile dans chaque plat.

Gastropub Gaspard

6940 BARVAUX-SUR-OURTHE | Haute Commène 5

€€€

*"Authenticité
culinaire et passion
du chef
Jürgen Maene"*

0484 69 56 95

www.gaspard.site



LUXEMBOURG

Hôtel des Postes

6660 HOUFFALIZE | Place Roi Albert 1^{er}

€€

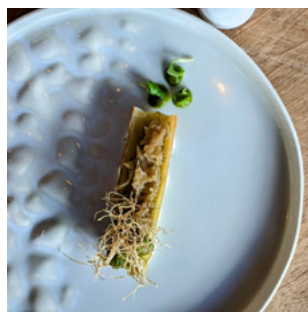
“Un cadre chargé
d'*histoire*
alliant tradition
et modernité.”

L'Hôtel des Postes est un restaurant situé au cœur de Houffalize, en province du Luxembourg. Installé sur la Place Roi Albert 1^{er}, le chef a privilégié le bois pour une ambiance ardennaise authentique. Avec une capacité de quarante personnes, il propose également un coin enfant et une terrasse. La cuisine du restaurant se concentre sur des recettes traditionnelles préparées avec des produits frais et locaux. L'Hôtel des Postes incarne une fusion entre tradition et modernité, offrant une expérience culinaire raffinée et créative dans un cadre élégant chargé d'histoire.

061 28 97 23

contact@hoteldespostes.eu

www.hoteldespostes.eu



Situé au cœur de Vielsalm, le restaurant L'Empreinte propose une cuisine créative, fusionnant les origines belges et italiennes du chef Manu Fiévet avec des saveurs asiatiques. Manu accorde une attention particulière aux produits locaux et de saison, en créant des associations surprenantes. Sa spécialité réside dans la création de desserts végétaux. Il met un point d'honneur à travailler les goûts et les apports nutritionnels de ses plats. Dans cette optique, il privilégie les produits et le savoir-faire locaux, en intégrant des créations artisanales dans la vaisselle, les boissons et la décoration du restaurant. L'expérience client est conçue pour être respectueuse de l'environnement et transmettre l'amour du terroir à travers une cuisine savoureuse et authentique.

L'Empreinte

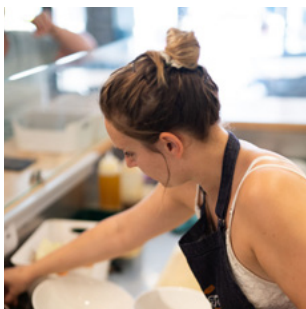
6690 VIELSALM | Rue du Vieux Marché 4

€€

"Fusion
créative des
saveurs belges,
italiennes et
asiatiques."

0478 41 93 43

info@restaurantlempreinte.be
restaurantlempreinte.be



LUXEMBOURG

L'Enka Toqué

6900 MARCHE-EN- FAMENNE |

Rue des Savoyards 8A

€

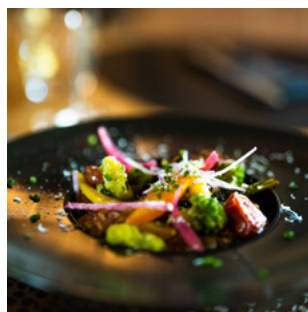
“ Vos *papilles*
vont adorer „

Dans le centre-ville de Marche-en-Famenne, sur le piétonnier, l'Enka Toqué vous accueille pour un lunch aux saveurs éminamment locales avec une carte en accord avec les saisons. Les plats proposés rivalisent d'originalité et mettent en avant des recettes saines et imaginées par les soeurs Toqué. Que ce soit pour les incontournables croquettes de volaille, un gratin de pâtes aux légumes ou encore un croque monsieur original, l'Enka Toqué vous invite à vous régaler le temps d'une pause de midi, dans une ambiance moderne et chaleureuse.

084 21 10 91

contact@lenkatoque.be

www.lenkatoque.be



Situé dans le charmant village de Sibret, L'EpicuriAnne propose une cuisine fine et gourmande mettant en valeur les produits locaux. C'est l'endroit idéal pour une expérience gustative unique en Ardennes où la convivialité et la gourmandise reignent en maître. Les plats créatifs et raffinés sont préparés avec passion, offrant une explosion de saveurs et de textures. L'ambiance feutrée et chaleureuse du restaurant, agrémentée d'un décor moderne et accueillant, crée une atmosphère élégante. Que ce soit pour un dîner romantique, une soirée entre amis ou une célébration spéciale, L'EpicuriAnne vous invite à vous laisser emporter dans ce cadre enchanteur où les plaisirs de la table sont sublimés.

L'EpicuriAnne

6640 SIBRET | Rue du Centre 39 B1

€€/€€€

“ Le charme
de l'*art*
de la cuisine
dans un cadre
chaleureux. ”

0496 91 11 17

061 27 84 65

restaurant@epicurianne.be

www.epicurianne.be



LUXEMBOURG

La Petite Étable

6830 BOUILLON | Le Routi 4

€

„Terroir et
convivialité
dans la Vallée
de la Semois „

0472 06 33 00

www.lapetiteetable.be/fr

Située à proximité de Bouillon, offrant une vue imprenable sur la Vallée de la Semois, La Petite Etable est un restaurant plein de charme mettant en valeur les produits de la ferme et du terroir. Le restaurant bénéficie du prestigieux label "Ferme Gourmande", témoignant de son engagement à accueillir les convives au sein d'une véritable ferme en activité. Alison Boreux, la propriétaire, se fait un plaisir de proposer les viandes provenant de la ferme de son frère John, ainsi que d'autres produits en provenance du terroir. La Petite Etable est l'endroit idéal pour partager des moments conviviaux en famille ou entre amis, en dégustant des plats savoureux et généreux. L'atmosphère est agrémentée par une charpente apparente et d'une cheminée chaleureuse, créant un décor rustique et authentique.



Dans une ambiance typiquement ardennaise, la Taverne de Rochehaut propose une cuisine simple mais non moins gouteuse. Entre générosité et tradition, cet établissement met à l'honneur les produits issus de notre terroir et les recettes régionales. Que vous soyez de passage ou passionné de randonnées, la Taverne de Rochehaut vous accueille le temps d'un moment gourmand et généreux aux saveurs ardennaises dans un cadre rustique et chaleureux, avec une vue panoramique sur la vallée de la Semois.

La Taverne de Rochehaut

6830 ROCHEHAUT | Rue de la Cense 12

€

“Un restaurant de terroir au cœur du village
pittoresque de Rochehaut.”

061 46 10 05

contact@aubergederochehaut.com

www.aubergederochehaut.com/fr/restaurants



LUXEMBOURG

Le Fournil

6890 REDU | Place de l'Esro 58

€€

“Hôtel*** restaurant
bistronomique.”

Au fil des saisons, et depuis 2 générations, le Restaurant Le Fournil, installé à Redu, Village du Livre, vous livre ce que l'Ardenne propose de meilleur : du jambon de la Sûre aux gibiers d'automne en passant par l'incontournable fromage d'Orval et bien d'autres produits locaux encore.

Une cuisine bistronomique faisant la part belle aux producteurs locaux et aux produits de saison vous sera proposé au coin d'un feu ouvert dans un décor rustique et chaleureux.

061 65 56 32

info@le-fournil.be

hotel-restaurant-redu.be/restaurant-le-fournil/



Le restaurant Le Mont Blanc est un établissement familial situé dans la ville de Bouillon. Avec une vue imprenable sur la Semois et le château fort, cet endroit pittoresque offre une expérience culinaire unique. Depuis 2009, Dina et Nino dirigent ce restaurant avec succès, proposant une cuisine terroir de qualité mettant en avant les délices de l'Ardenne. Dans un cadre chaleureux et convivial, Dina vous accueille avec le sourire tandis que Nino prépare des plats traditionnels savoureux. Leur objectif est de vous offrir un moment de plaisir à table en vous faisant découvrir les délices de la région. Que ce soit pour déguster une truite fraîche ou une spécialité ardennaise, Le Mont Blanc saura satisfaire vos papilles dans un cadre enchanteur.

Le Mont Blanc

6830 BOUILLON | Quai du Rempart 3

€

“ Une *échappée*
gourmande
dans l'Ardenne „

061 46 63 31

lemontblanc@skynet.be

www.lemontblanc.com



LUXEMBOURG

Les Tables de La Pause Verte

6920 FAYS FAMENNE | Rue Fays Famenne 110A

€€

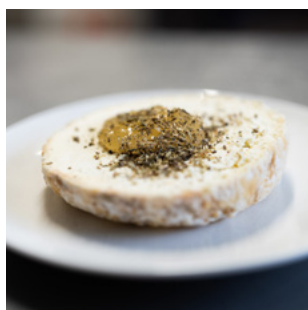
“ Restaurant
à la ferme
au cachet
rustique et
chaleureux. ”

Restaurant cosy à l'ambiance accueillante et détendue, situé dans une ancienne grange, Les Tables de la Pause verte vous propose une pause gourmande avec un menu unique chaque mois. Toutes les préparations sont réalisées par la Cheffe qui met un point d'honneur au fait maison et aux petits producteurs locaux pour des ingrédients frais et de saison.

Situé dans un cadre naturel ou verdoyant, le décor, avec des touches de verdure, rappelle son nom. C'est un endroit idéal pour se retrouver en famille, entre amis ou pour une pause lors d'une balade en pleine nature.

084 38 97 27

info@lestablesdelapauseverte.be
lestablesdelapauseverte.be



Situé dans le village de Marcourt, le long d'un chemin de campagne, Plumes et Terroir propose une philosophie culinaire qui met à l'honneur les saveurs authentiques de la région. Cet établissement se distingue par sa cuisine du terroir en utilisant des produits issus d'artisans locaux. L'ambiance conviviale et chaleureuse du restaurant, avec son décor rustique, crée le cadre idéal pour déguster des spécialités ardennaises ou des créations culinaires inspirées des produits du terroir. Plumes et Terroir vous invite à vivre un moment gourmand où les traditions culinaires locales sont sublimées dans un cadre pittoresque.

Plumes Et Terroir

6987 MARCOURT | Qwanaipre 6
€

“ L'authenticité
ardennaise en
pleine nature „

0478 75 09 81
plumesetterroir@gmail.com



NAMUR

Au Gré des Saisons

5362 ACHET | Rue d'Achet 70

€€

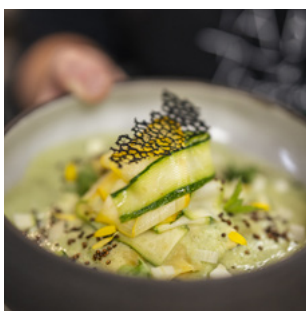
“ De la *passion*,
des saveurs et des
produits locaux „

083 65 75 65

augredessaisonsachet@gmail.com

www.augredessaisons.net

Niché dans une charmante ferme en pierre condrusienne, Au gré des saisons est un restaurant situé dans le charmant village d'Achet. Le chef propose un savant mélange entre la cuisine française et la cuisine méditerranéenne tout en mettant en avant les saveurs locales. Les ingrédients frais et locaux sont soigneusement sélectionnés pour créer des plats savoureux et authentiques. Le restaurant offre également une belle terrasse pour profiter des beaux jours d'été. Dans un cadre chaleureux et convivial, Au gré des saisons vous invite à savourer une cuisine harmonieuse, mettant en valeur les trésors gastronomiques de la région, au rythme des saisons. Une expérience culinaire à ne pas manquer, que ce soit pour une sortie en famille, un dîner romantique ou une occasion spéciale.



Le restaurant Au Tour du Vin se trouve à Eghezée et est très facile d'accès grâce à sa proximité des grands axes. L'authenticité est une valeur primordiale pour ce restaurant, se retrouvant à travers les assiettes, les verres et les échanges. Le service adopte une approche conviviale et décontractée, favorisant la proximité et facilitant les contacts humains. Chaque convive est considéré comme un invité. Sous couvert de bistronomie, un mot qui prend ici tout son sens, cette table bienveillante enrobe le convive, le soigne et le gâte. Les produits utilisés proviennent principalement de divers producteurs locaux, avec lesquels l'établissement entretient une étroite collaboration. Une grande importance est accordée à la qualité des ingrédients, privilégiant les circuits courts pour garantir une fraîcheur optimale. Chaque plat et chaque vin permettent aux convives de découvrir les producteurs de la région et d'ailleurs, offrant ainsi une expérience gustative riche et diversifiée.

Au Tour du Vin

5310 EGHEZÉE | Route d'Andenne 10

€€

NAMUR

*"Bistronomie
authentique
et généreuse
au cœur
d'Eghezée.."*

081 34 55 95

info@autourduvin.be
autourduvin.be



NAMUR

Auberge du Château de Leignon

5590 LEIGNON | Rue Sacré Cœur 1
€€

“Véritable
joyau culinaire
situé dans
un cadre
historique et
majestueux.”

0471 79 32 09

restaurant@leignon.com

www.leignon.com/restaurant

L'Auberge du Château de Leignon, dirigée par la talentueuse cheffe Isabelle Arpin, est un véritable joyau culinaire situé dans un cadre historique et majestueux. La cuisine y est un savant mélange de tradition et de modernité, avec une prédilection pour les produits locaux et de saison. Isabelle Arpin apporte sa touche créative et raffinée à chaque plat, faisant de chaque repas une expérience gastronomique unique. L'intérieur de la brasserie est à la fois élégant et chaleureux, offrant une ambiance sophistiquée et conviviale. Le service attentif et professionnel vient compléter à merveille cette expérience culinaire exceptionnelle au cœur du Château de Leignon.



Le Bistro Gourmand à Sorinnes est un charmant restaurant qui marie élégance et convivialité dans un cadre champêtre et chaleureux. La cuisine, dirigée par un chef passionné, propose des plats gourmands inspirés de la tradition belge et française, revisités avec une touche moderne et inventive. Les ingrédients utilisés sont de qualité, locaux et de saison, garantissant une fraîcheur et une saveur incomparables. L'ambiance du Bistro Gourmand est cosy et accueillante, idéale pour un repas en famille ou entre amis. Le service attentionné et l'atmosphère détendue font de ce bistro un lieu incontournable pour les amateurs de bonne cuisine.

Bistro Gourmand

5503 DINANT | Grand' Route de Ciney 104

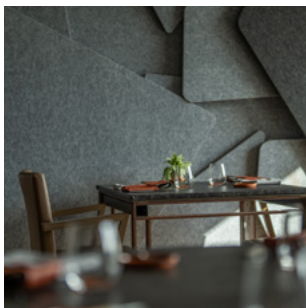
€€

“Plats gourmands
avec une touche
moderne et
inventive.”

0492 45 99 15

info@bistrogourmand.be

la-carte.be/fr/restaurants/belgique/namur/5503_sorinnes/bistro-gourmand/



NAMUR

Bossimé - Ferme Gastronomique

5101 LOYERS | Rue de Bossimé 2B

€€€

“Une philosophie
ancrée et de la
justesse dans
les assiettes.”

0478 13 71 25

info@bossime.be

www.bossime.be

Situé à Loyers, non loin de Namur, Bossimé - Ferme Gastronomique offre une expérience culinaire unique axée sur la durabilité et les produits locaux. Ludovic Vanackere et son équipe s'engagent dans une approche durable en cultivant leurs propres légumes et aromates dans leurs jardins et en sélectionnant avec soin les semences et les méthodes de culture. Le restaurant s'entoure également d'éleveurs, fromagers, producteurs de vins et de jus artisanaux locaux, partageant ainsi la passion pour les produits de qualité. Avec une cuisine gastronomique créative, les plats mettent en valeur les saveurs naturelles des produits frais et de saison. L'ambiance chaleureuse et rustique du restaurant offre une immersion dans l'univers de la ferme, garantissant une expérience culinaire authentique et mémorable.



Nichée dans le zoning de Biron, la Brasserie de Biron offre une expérience culinaire mémorable, alliant une cuisine humble et sincère à l'accueil chaleureux du chef Yassine et de son épouse Sarah. Dans ce cadre sympathique, la diversité des mets est le reflet de la passion du chef. Elle va du tendre filet pur de bœuf aux hamburgers déclinés sous diverses formes, sans oublier une salade végétarienne d'une qualité rarement rencontrée. Le tout est préparé avec soin et met en valeur les ingrédients de saison. L'authenticité et la générosité des hôtes transforment chaque visite en une expérience gourmande, gravée de sourires et de souvenirs délicieux. La Brasserie de Biron se révèle être bien plus qu'un lieu de repas; c'est une escale où la simplicité rime avec délice, offrant à chaque convive une immersion dans l'art de la cuisine authentique.

Brasserie Biron

5590 CINEY | Rue du zoning de Biron 3A

€

NAMUR

“ Une cuisine
humble
et *sincère* „

083 21 80 01

brasseriedebiron@outlook.com

www.brasseriedebiron.be



NAMUR

CCnomie

5500 FALMIGNOUL | Rue Haute 38A

€€

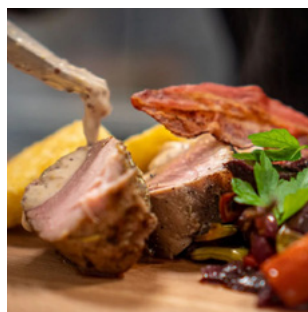
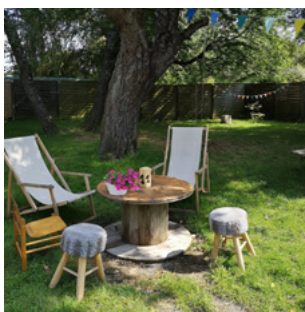
“Une expérience
culinaire
raffinée et
contemporaine
à Falmignoul”

082 22 24 95

info@ccnomie.be

www.ccnomie.be

CCnomie offre une expérience culinaire raffinée et contemporaine, mettant en valeur des ingrédients de qualité issus du terroir local. En recherche constante de saveurs authentiques, la cuisine du restaurant est épurée, mettant en avant chaque produit minutieusement sélectionné dans les marchés locaux. Le menu, qui change toutes les quatre semaines, est élaboré en fonction des envies du chef et de la disponibilité des produits. CCnomie se distingue par sa cuisine créative et innovante, combinant des techniques culinaires modernes avec une présentation artistique. L'ambiance du restaurant est élégante et sophistiquée, offrant un cadre idéal pour une soirée romantique ou une occasion spéciale. Que vous soyez passionné de gastronomie ou à la recherche d'une cuisine sans tricheries, CCnomie vous promet un voyage gustatif inoubliable, alliant tradition et modernité dans chaque assiette.



Chez Bibi, situé à Gesves, est bien plus qu'un simple restaurant. C'est un tiers-lieu centré sur le lien social et la convivialité, où les habitants peuvent se retrouver autour d'une cuisine simple et locale. L'endroit propose diverses activités comme des ateliers créatifs, des événements communautaires, et des espaces pour les enfants. On peut y travailler, se détendre, ou assister à des événements comme des concerts ou des ateliers sur des thèmes comme le zéro déchet.

Venir chez Bibi, c'est déguster une cuisine pleine de saveurs, etc etc .

Chez Bibi

5340 GESVES | Chaussée de Gramptinne 64

€

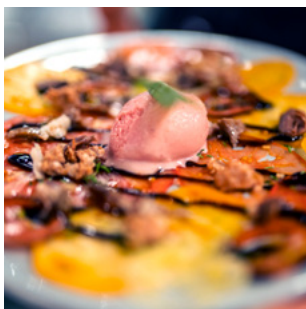
NAMUR

“Tiers-lieu autour
d'un Resto-Bistro
convivial.”

0455 11 62 32

info@chez-bibi.be

www.chez-bibi.be



NAMUR

Daillyti

5660 DAILLY | Rue de la Loresse 10/2

€

“ Fraîcheur du
terroir et
créativité
culinaire à Dailly „

Daillyti est un restaurant et magasin de produits de terroir situé dans le charmant village de Dailly, en province de Namur. Cet établissement célèbre la fraîcheur des produits locaux issus des fermes environnantes. Daillyti se distingue par une cuisine vraie, simple avec des plats élégamment présentés et préparés avec soin. Les saveurs du terroir se mélangent au cadre intimiste du restaurant où l'atmosphère chaleureuse, associée à une table unique, saura ravir les convives. Que ce soit pour le service attentionné ou pour découvrir les saveurs régionales, Daillyti vous invite à vivre une expérience culinaire savoureuse.

060 39 18 75

daillyti@hotmail.com

 Daillyti



Partagez l'expérience d'un repas à la manière des tapas, dégustez simplement un verre entre amis, ou savourez l'excellence d'un délicieux plat fait maison. Bienvenue chez Eat's Wine O'Clock, que ce soit pour un déjeuner ensoleillé ou une soirée conviviale.

Ici, chaque met est préparé maison, mettant en avant des ingrédients de qualité issus de petits producteurs locaux ou en circuits courts. La fraîcheur et l'authenticité des saveurs sont au cœur de chaque création culinaire. Découvrez également leur espace épicerie, où les trésors du terroir vous attendent. Des produits soigneusement sélectionnés vous permettront de prolonger cette expérience gastronomique chez vous, vous offrant ainsi un aperçu de la richesse des saveurs locales. Chez Eat's Wine O'Clock, chaque moment est une célébration de la cuisine artisanale, du partage et du terroir.

Eat's Wine O'Clock

5300 ANDENNE | Rue Brun 12

€€

"La fraîcheur et l'authenticité des saveurs"

085 84 18 60

info@eatswineoclock.be

www.eatswineoclock.be



NAMUR

En Face de l'Île Les Sorbiers

5543 HEER | Rue des Sorbiers, 261

€€

“Un cadre
idyllique pour
une expérience
culinaire
détonante.”

082 22 20 63

bonjour@lessorbiers.com

www.lessorbiers.com

Au sein de l'hôtel Les Sorbiers, situé à Heer, en province de Namur, le restaurant En face de l'île offre une expérience culinaire authentique dans un cadre verdoyant en bord de Meuse. Le restaurant met en valeur les produits du terroir issus d'une agriculture paysanne, locale ou biologique, certains étant même récoltés dans le potager naturel et les ruches des Sorbiers. La cuisine artisanale du restaurant est lisible, juste et réconfortante, offrant des plats savoureux préparés avec passion. L'ambiance chaleureuse et conviviale du restaurant crée une atmosphère propice à la détente et à la dégustation. Que ce soit pour déguster des spécialités régionales ou profiter d'un repas en terrasse avec une vue magnifique, En face de l'île vous promet une expérience culinaire mémorable dans un cadre enchanteur.



Cachée entre les collines d'un petit hameau d'Heure-en-Famenne en province de Namur, se trouve la Ferme de la Bourgade. C'est une ferme familiale, où petits et grands participent aux tâches quotidiennes. Depuis janvier 2018, les propriétaires y pratiquent de l'élevage selon les principes de l'agriculture biologique.

Vous pourrez déguster sur place un plat brasserie fait maison, une planche apéritive ou encore un formidable burger 100 % bœuf en circuit "on ne peut plus" court. Les vaches, nourries à l'herbe des pâtures de la ferme, sont des "bleues mixtes", caractérisées par une bonne production de lait et une viande tendre et goûteuse.

Les produits sont en vente à la ferme ou dans divers points de vente de la région.

Ferme de la Bourgade

5377 SOMME-LEUZE | Rue Moressée 10
€

"Une ferme
familiale
où convivialité
rime avec qualité! "

0474 75 40 57
086 21 13 60

info@golffermier.be
lafermedelabourgade.be



NAMUR

Hors Champs

5030 GEMBLoux | Chaussée de Wavre 170

€€€

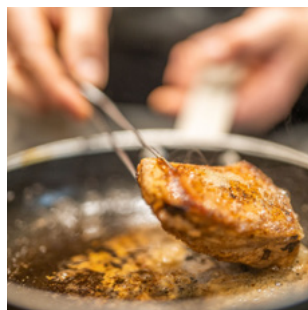
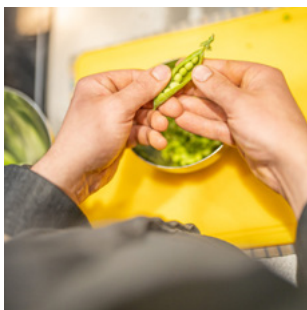
“Un cadre
idyllique pour
une expérience
culinaire
détonante.”

Installé dans une superbe ferme en carré rénovée en octobre 2019, cet établissement incarne une approche culinaire moderne et respectueuse des produits locaux. Le chef, Stefan Jacobs, privilégie le local, le rythme des saisons et les circuits courts, grâce à son potager et ses relations privilégiées avec les producteurs régionaux. En plus du restaurant, Hors-Champs propose également quatre chambres d'hôtes, une grange pour les événements et une boulangerie vient compléter l'offre. Découvrez une cuisine créative, soigneusement préparée et présentée avec élégance, dans une ambiance contemporaine et sophistiquée.

0477 75 87 77

info@hors-champs.be

www.hors-champs.be



Jeux de goûts est un restaurant situé à Hérisson, un charmant hameau verdoyant, où le chef Jérôme sublime les produits locaux. Cet établissement incarne une approche culinaire audacieuse, explorant les mariages de saveurs et les contrastes. Jeux de goûts se distingue par sa cuisine raffinée et originale. Les plats préparés avec passion mettent en valeur les produits de saison de la région. Chaque assiette est une œuvre d'art culinaire, avec des présentations soignées et des combinaisons de saveurs surprenantes. L'atmosphère du restaurant est intime et conviviale, avec un décor contemporain et élégant. Venez vivre une expérience culinaire inoubliable au cœur de Vresse-sur-Semois.

Jeux de Goûts

5550 VRESSE-SUR-SEMOIS | Rue de Bohan 91

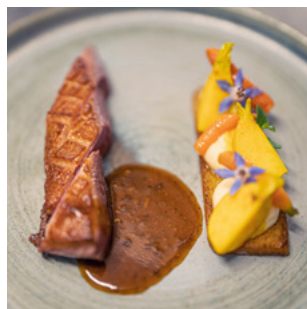
€€

NAMUR

„L'audace
culinaire au
service des
saveurs locales „

061 41 50 95

info@jeuxdegouts.be
jeuxdegouts.be



NAMUR

L'Incontournable

5580 ROCHEFORT | Avenue du Rond Point 3a
€€

“ Un duo
père-fils
où le terroir se
révèle en toute
élégance ”

084 22 23 73

stephane-cote@hotmail.com
www.lincontournable.net

L'Incontournable est un restaurant situé à Rochefort offrant une expérience culinaire gourmande dans un cadre chaleureux. Stéphane et Loïk, père et fils, vous accueillent avec des menus élaborés aux senteurs et saveurs authentiques. La cuisine du restaurant est préparée avec des produits frais, régionaux et de saison qui privilégient l'économie locale. Vous pourrez également profiter d'une belle sélection de vins, choisie avec soin par le sommelier. En été, la terrasse arrière du restaurant est parfaite pour profiter du beau temps. Que ce soit pour une occasion spéciale ou simplement pour se détendre, toute l'équipe de L'Incontournable sera enchantée de vous accueillir et de ravir vos papilles.



Plongez dans une expérience culinaire délicieuse au sein de cette brasserie contemporaine, nichée dans une magnifique maison de maître. Dotée d'une terrasse spacieuse, cet établissement vous invite à découvrir une cuisine raffinée et savoureuse dans un cadre exceptionnel. Leurs plats savoureux, tels que le carpaccio de cabillaud au citron vert, à l'huile fumée et au poivre rose, ou encore le filet pur à la sauce roquefort et aux frites croustillantes, sont très prisés et font le bonheur des gourmets. Les amateurs de légumes trouveront également leur bonheur. Leur service aimable et attentionné vous assure une expérience gastronomique mémorable, où chaque détail est soigneusement pris en compte pour votre satisfaction. Venez savourer des mets délicieux dans une ambiance élégante et décontractée, et laissez-vous séduire par les saveurs uniques de leur cuisine.

L'Ô de Samme

7181 SENEFFE | Rue de la Samme 24

€€

NAMUR

“ Un cadre
exceptionnel,
une brasserie chic
et conviviale ”

+32 67 85 58 47

info@lodesamme.be

lodesamme.be



NAMUR

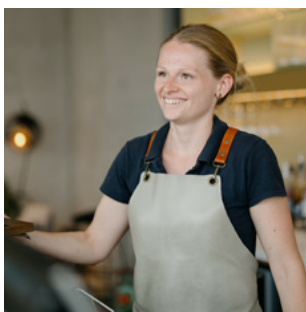
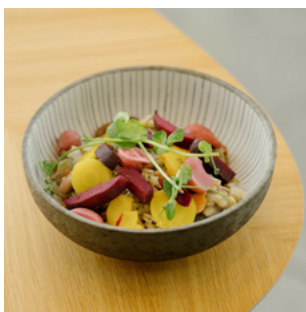
L'Ôthentique

5580 HAN-SUR-LESSE | Rue des Grottes 15C
€€

“Une véritable
rencontre
authentique
et savoureuse”

L'Ôthentique est un restaurant bistrannique situé à Han-sur-Lesse. Ouvert en 2017 par Florent Collignon et son épouse, il propose une cuisine du terroir mettant en valeur les produits locaux. Le restaurant travaille en circuit court et change régulièrement sa carte pour respecter les saisons. Avec une petite capacité, l'établissement offre un service de qualité et une attention particulière aux clients. L'Ôthentique a reçu plusieurs récompenses telles que le BIB gourmand du guide Michelin, une note de 13/20 au Gault&Millau, et un coup de cœur du Guide Delta. Le décor chaleureux du restaurant, avec ses matériaux naturels tels que le bois et l'acier corten, crée une atmosphère agréable.

084 40 19 39
contact@othentique.be
www.othentique.be



Située au confluent de la Sambre et de la Meuse, la Brasserie de la Confluence propose une carte locale, de saison et durable adaptée à tous les goûts et tous les âges. Son emplacement offre une vue imprenable sur le confluent grâce à sa grande baie vitrée et sa terrasse extérieure qui crée ainsi un cadre agréable pour partager un moment en famille ou entre amis. Accessible à tout moment de la journée, cette brasserie conviviale permet de déguster des plats sucrés accompagnés d'un café, de savourer des repas ou simplement de prendre un apéritif. Un lieu où l'accueil chaleureux et la cuisine locale sont à l'honneur, offrant une expérience culinaire conviviale et accessible à tous.

La Confluence

5000 NAMUR | Rue du Grognon 1

€€

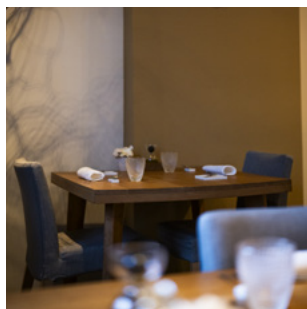
NAMUR

“ Un *voyage*
culinaire local
et convivial ”

+32 (0)470 44 39 29

info@bossime.be

www.la-confluence.be



NAMUR

La Cuisine d'un Gourmand

5170 PROFONDEVILLE | Avenue Général gracia 8

€€

“Un retour à l'essentiel plein de *gourmandise*..”

081 57 07 75

info@lacuisinedungourmand.be

www.lacuisinedungourmand.be

Dans la vallée de la Meuse, du côté de Profondeville, La Cuisine d'un Gourmand est une table singulière où gastronomie, inventivité et découverte se rencontrent. Sous la direction de John Maes, ce lieu agréable offre une expérience culinaire exceptionnelle. Le chef a une vision d'ensemble de sa cuisine, mettant l'accent sur l'essentiel : des plats simples, bien préparés et mettant en valeur les produits locaux. Il mêle tradition et modernité en s'inspirant des techniques culinaires classiques et en ajoutant une touche d'originalité aux accompagnements et garnitures. L'ambiance du restaurant, avec ses murs blancs, sa décoration raffinée et son charmant jardin, crée une atmosphère enchanteresse pour les convives. L'expérience client est au cœur des préoccupations, offrant des assiettes lisibles, réconfortantes ainsi qu'une découverte gastronomique inoubliable.



La Gourmandise, située à Rochefort, est un restaurant emblématique où les mots "terroir", "région", "local" y prennent tout leur sens. Les produits de la région sont mis à l'honneur, cultivés et transformés par des artisans passionnés situés dans un rayon de quelques kilomètres du restaurant. L'établissement propose des plats où les saveurs authentiques se dévoilent et vous invite à découvrir toute la richesse du terroir environnant. En bref, la Gourmandise invite ses convives à découvrir les trésors de la ville, ses artisans et ses produits, dans une atmosphère conviviale et chaleureuse. Un véritable périple gustatif au cœur de Rochefort.

La Gourmandise

5580 ROCHEFORT | Rue de Behogne 24

€

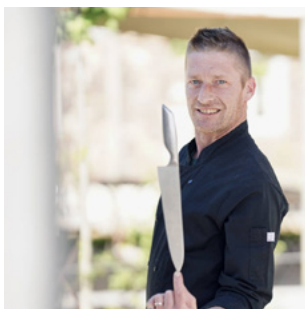
NAMUR

“ Un voyage
gustatif au
cœur du
terroir
depuis 1995 „

084 22 21 81

info@la-gourmandise.be

www.la-gourmandise.be



NAMUR

La P'tite Auberge

5352 OHEY | Rue sur les sarts 79A

€€

“Une *parenthèse* culinaire gourmande et authentique à savourer avec passion „

Le Chef Jeremy Simon et son équipe proposent une expérience culinaire unique, mettant en valeur la cuisine gourmande et authentique. Dans un cadre propice à la détente et à la convivialité, ils créent une carte saisonnière qui ravit les convives. Les produits locaux de qualité sont au cœur de leur carte, avec une recherche constante de saveurs authentiques. Chaque plat est conçu avec passion, offrant des associations audacieuses et des présentations artistiques. Laissez-vous charmer par cette cuisine créative aux saveurs locales qui éveillera vos papilles.

0478 50 69 60

restaurant@domainesurlessarts.com

domainesurlessarts.com



Véritable espace citoyen en constante évolution, la Salle à Manger de La Maison de l'Écologie abrite une cantine citoyenne gérée par des bénévoles. Vous pourrez vous y délecter de soupes locales et de saison, agrémentées de pain et de beurre de ferme ou encore d'autres délices salés (empanadas, quiche...) adaptés au régime végétarien et végétalien.

La Salle à Manger héberge aussi diverses activités mises sur pied comme des soirées jeux de société organisées gratuitement chaque mardi dès 18h00.

La Salle à Manger, c'est aussi un espace convivial que vous pouvez vous approprier pour organiser vos repas d'équipe, de famille ou encore vos ateliers culinaires grâce à sa cuisine ouverte mise à votre disposition.

Ses engagements : une cuisine locale, de la convivialité et de la transparence.

La Salle à Manger

5000 NAMUR | Rue Basse Marcelle 26

€

“Une cantine
citoyenne
en plein cœur
de Namur.”

084 22 21 81

lasalleamangernamur@gmail.com

lasalleamangernamur.be



NAMUR

La Table by coQuentin

5380 FERNELMONT | Rue du Grand Champ 5a

€

“Quand la simplicité
rencontre
l'authenticité.”

La Table by CoQuentin est un restaurant situé sur le zoning de Fernelmont, offrant une cuisine traditionnelle avec une touche de modernité. Le chef, tombé dans la marmite depuis tout petit, propose des plats préparés avec soin offrant une explosion de saveurs et de textures tout en mettant en valeur les produits de saison. Le restaurant se distingue par son ambiance contemporaine, avec un décor soigné et une atmosphère chaleureuse. Que ce soit pour un lunch entre collègues, un déjeuner d'affaires ou une occasion spéciale, La Table by CoQuentin promet un moment culinaire de qualité aux saveurs authentiques.

081 30 00 64

info@coquentin.be

www.coquentin.be/la-table



La Table de Bertinchamps est un espace de dégustation situé dans la campagne gembloutoise où bières Bertinchamps et cuisine du terroir se rencontrent dans un esprit authentique, convivial et familial. Le restaurant se trouve au coeur du projet familial de la brasserie Bertinchamps. En mettant l'accent sur les produits locaux et de saison, la Table propose des plats de notre terroir belge qui s'accordent parfaitement avec les bières artisanales de la brasserie. Que vous soyez amateur de bière ou simplement en quête d'une expérience dépaysante, la Table de Bertinchamps saura vous séduire avec sa simplicité.

La Table de Bertinchamps

5030 GEMBLOUX | Rue de Bertinchamps 4
€

“L'éloquence
du terroir au sein
d'une exploitation
brassicole”

081 87 85 28

ac@bertinchamps.be

www.bertinchamps.be/restaurant



NAMUR

La Table de Rudy

5070 LE ROUX | Rue de Claminforge 42

€€

“ Un travail axé sur le produit *brut* et de saison ”

0492 79 76 79

rudytum26@gmail.com

www.latablederudy.com

Epicurien et fervent admirateur des artisans de la terre et de la gastronomie, Rudy s'est enrichi pendant de nombreuses années de rencontres humaines et gourmandes, de lectures culinaires ancestrales et innovantes, et d'apprentissages. C'était donc inéluctable de devenir chef et ainsi pouvoir partager cette passion de la cuisine et du bon produit. C'est justement en rencontrant ces producteurs, ces éleveurs, ces acteurs d'une alimentation saine et raisonnée, en apprenant à connaître leur travail et leurs produits, qu'il peut proposer une cuisine soignée inspirée de nos traditions et du terroir belge avec, il le reconnaît, une note influencée par ses voyages gourmands. Connaître le produit, c'est aussi le cultiver. Ils produisent une partie de leurs fruits, légumes et aromates sur la propriété (vous pourrez d'ailleurs visiter le potager lors des journées-événements ou des apéros champêtres).



Le Tout Simplement, situé à Anseremme, est un restaurant charmant niché dans un cadre verdoyant et paisible, idéal pour une escapade gourmande. Aux commandes, le chef Dimitri est passionné et propose une cuisine raffinée, mettant en avant des produits locaux et de saison. L'endroit séduit par son atmosphère chaleureuse et son service convivial, parfait pour un repas entre amis ou en famille. Les plats, créatifs et savoureux, sont magnifiquement présentés, témoignant du savoir-faire culinaire. Le Tout Simplement promet une expérience gastronomique authentique, alliant simplicité et saveurs.

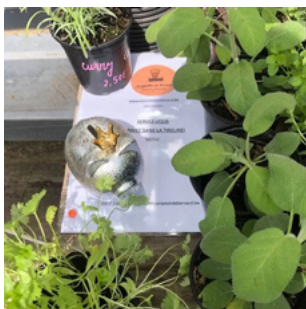
La Table du Tout Simplement

5500 DINANT | Rue de la Montagne 29
€€

“ Tout est fait
pour qu'on
s'y sente
chez soi. ”

082 22 69 35

info@toutsimplement-dinant.be
www.toutsimplement-dinant.be



Le Comptoir de Bernard

5550 ORCHIMONT | Rue du Château 64

€

*"Épicerie
gourmande et
table d'hôtes
dans un écrin
de verdure."*

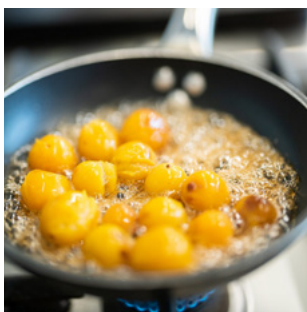
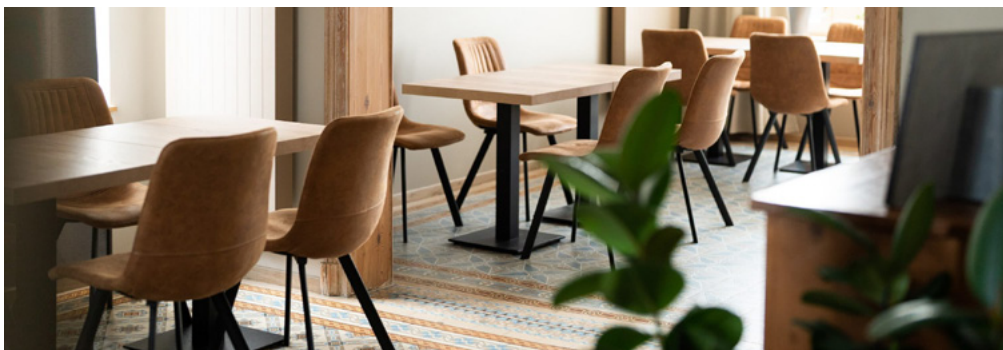
0477 20 67 26

bernard@comptoirdebernard.be



Le Comptoir de Bernard

Découvrez l'authenticité culinaire chez Bernard, où chaque jour apporte une nouvelle invitation à l'exploration des saveurs locales. Mais l'expérience ne se limite pas à la table : l'atmosphère chaleureuse vous invite à vous attarder autour d'un bon petit café, d'un thé issu de la boîte à thé, d'un jus pressé revigorant ou d'une délicieuse soupe concoctée avec des légumes locaux ou du jardin. Pour ceux qui cherchent à ramener un peu de cette saveur à la maison, Bernard vous propose également des produits de tous les jours tels que du pain artisanal, des œufs fermiers, de la charcuterie savoureuse et des fromages locaux d'une qualité exceptionnelle. Au Comptoir de Bernard, l'expérience va au-delà du simple repas; c'est une immersion quotidienne dans une gastronomie locale, fraîche et pleine de caractère, où chaque visite promet de nouvelles découvertes culinaires.



Le Manoir de la Valette est un établissement chaleureux et familial situé à Florennes et propose une expérience complète. Le restaurant est associé à trois chambres d'hôtes et se distingue par son approche « du potager à l'assiette », avec un potager de 500 m² fournissant des légumes frais. Le Manoir de la Valette met l'accent sur une alimentation durable en sélectionnant rigoureusement ses matières premières auprès de producteurs locaux. Les menus sont ainsi élaborés en fonction des saisons pour ravir les papilles des convives. Le restaurant est situé dans un magnifique manoir restauré offrant une atmosphère élégante et intimiste. Avec une approche éco-responsable poussée jusqu'au bout de la réflexion, Le Manoir de la Valette vous invite à découvrir, dans un cadre enchanteur, une cuisine naturelle et enthousiaste qui ne vous laissera pas indifférent.

Le Manoir De La Valette

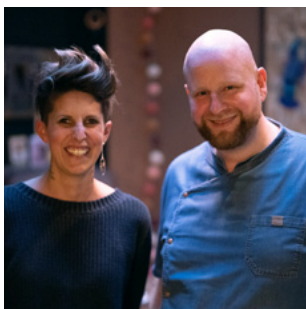
5620 FLORENNES | Rue de la Valette 1
€

“ Du *potager*
à l'assiette „

0496 61 06 87
071 54 54 28

info@alavalette.be

www.lemanoirdelavalette.be



NAMUR

Le Moderne

5620 FLORENNES | Rue de Mettet 20
€€

“ On fait bonne
chair à Florennes
depuis **1981** „

0470 50 50 54
infolemoderne@gmail.com
restaurantlemoderne.be

Le Moderne est un restaurant situé à Florennes, en province de Namur, réputé pour sa cuisine fait-maison et ses produits du terroir. Géré par un duo dynamique, le restaurant propose une cuisine de saison mettant en valeur les belles pièces de viande, avec une préférence pour celles provenant de nos régions. Pourtant, les végétariens y trouveront également leur bonheur. Le restaurant, connu des habitants de Florennes depuis 1923, a évolué au fil des années pour proposer une cuisine italienne et française, avant de se concentrer sur une approche saisonnière et locale. Le Moderne privilégie la qualité plutôt que la quantité, avec une capacité limitée à vingt-cinq couverts, afin de garantir une expérience culinaire personnalisée et surprenante. L'ambiance conviviale et moderne du restaurant, associée à une cuisine simple et gourmande, en fait un lieu incontournable pour les amateurs de bonne cuisine.



Au sein d'une ancienne maison en pierres du pays, en plein centre ville de Couvin, vous trouverez deux décors distincts. D'une part, le restaurant gastronomique et de terroir, Nulle Part Ailleurs. D'autre part, L'Absinthe qui vous invite à découvrir des spécialités bistrotières de différents terroirs, dans une ambiance chaleureuse. Nulle Part Ailleurs se démarque par son approche culinaire éminemment belge, mettant en valeur des ingrédients de qualité et des saveurs audacieuses. Le chef crée des plats soigneusement préparés et élégamment présentés, offrant une explosion de goûts et de textures. L'ambiance du restaurant est conviviale, avec un décor accueillant. Que ce soit pour un dîner romantique, une soirée entre amis ou une occasion spéciale, Nulle Part Ailleurs vous promet une expérience gastronomique où chaque bouchée est une découverte.

Nulle Part Ailleurs

5660 COUVIN | Rue de la Gare 10

€€

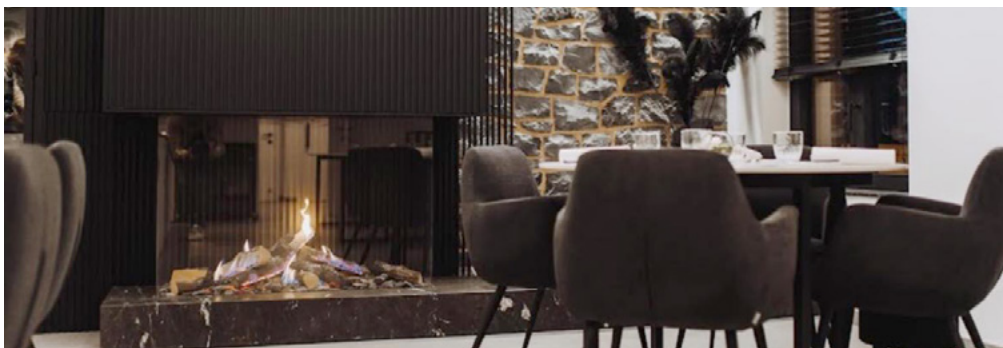
“ Deux *ambiances* un seul restaurant „

060 34 52 84

info@nulle-part-ailleurs.be

www.nulle-part-ailleurs.be

NAMUR



NAMUR

Pré De Chez Vous

5004 BOUGE | Chaussée de Louvain 380

€€€€

“Restaurant
locavore
où l'excellence
règne.”

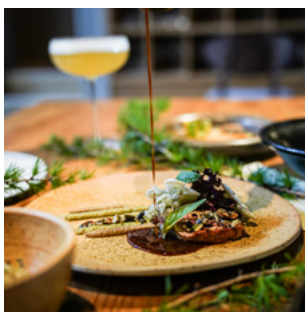
0479 06 49 14

predechezvous.bouge@gmail.com

predechezvous.be

Le Pré de chez Vous, situé à Bouge, près de Namur, est une adresse gastronomique de renom qui a récemment obtenu une étoile Michelin en 2024. Le chef Julien Malaisse met en scène une cuisine où le goût de chaque ingrédient est une priorité. Passionné par la richesse des terres wallonnes et le respect des ingrédients, le chef crée des plats où chaque saveur est méticuleusement travaillée pour sublimer les produits locaux et de saison.

Une cuisine simple, belle et vivante qui est d'avantage meilleure quand... etc.



Le restaurant Primitif est un établissement gastronomique situé au cœur des Ardennes belges. Dirigé par les chefs Augustin Massinon et Darius Van Hoef, il se distingue par ses plats minimalistes et authentiques, inspirés par la nature environnante.

Le concept de Primitif est de revenir à l'essentiel, avec des plats élaborés à partir de produits frais, locaux et de saison, changeant toutes les 4 à 5 semaines. Les menus incluent des saveurs raffinées, parfois accompagnées de notes exotiques et fermentées. Les chefs privilégient les circuits courts et travaillent en collaboration avec des producteurs locaux qu'ils connaissent personnellement.

Primitif

5575 GEDINNE | Rue de Charleville 15A

€€ / €€€

NAMUR

“Un voyage culinaire
au cœur des
Ardennes..”

061 51 11 13

restaurantprimitif@gmail.com

www.restaurantprimitif.com



NAMUR

Restaurant La Citadelle

5500 DINANT | Place Reine Astrid 3

€€ / €€€

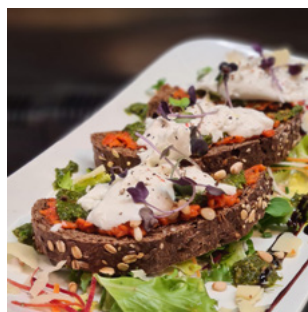
“ Des produits
locaux dans
un cadre
original. ”

Découvrez ce restaurant idéalement situé au cœur de Dinant, au pied de La Citadelle et du téléphérique. Profitez d'une ambiance chaleureuse et rustique ainsi que d'un large choix de plats savoureux, été comme hiver. L'équipe attentive et chaleureuse veillera à ce que votre expérience soit mémorable. En privilégiant les commerces de proximité, ils vous proposent des produits frais provenant de fournisseurs locaux, pour des plats savoureux et authentiques. Venez vivre un moment mémorable au fil de la Meuse et découvrez une expérience culinaire unique à Dinant !

0494 52 89 28

info@citadellededinant.be

www.restaurantlacitydelle.be



Soyez assurés que chez Rosalie, la patronne met un point d'honneur à privilégier les produits locaux et frais pour offrir une cuisine authentique et savoureuse. Ce partenariat avec des producteurs locaux tels que La mie et le copain, la brasserie Renard, et La tête dans les salades garantit la qualité et la fraîcheur de leurs plats. En choisissant Rosalie, vous soutenez également l'économie locale et contribuez à promouvoir une alimentation durable et responsable. Venez savourer une expérience culinaire unique, ancrée dans le terroir et l'artisanat de notre belle région.

Rosalie

5030 GEMBLoux | Chaussée de Charleroi 69

€

NAMUR

“Café, lunch,
brunch
et produit locaux.”

081 34 21 62

bienvenue@rosalieresto.be

www.rosalieresto.be



NAMUR

Rue Du Village

5030 GEMBLoux | Rue du Village 64

€

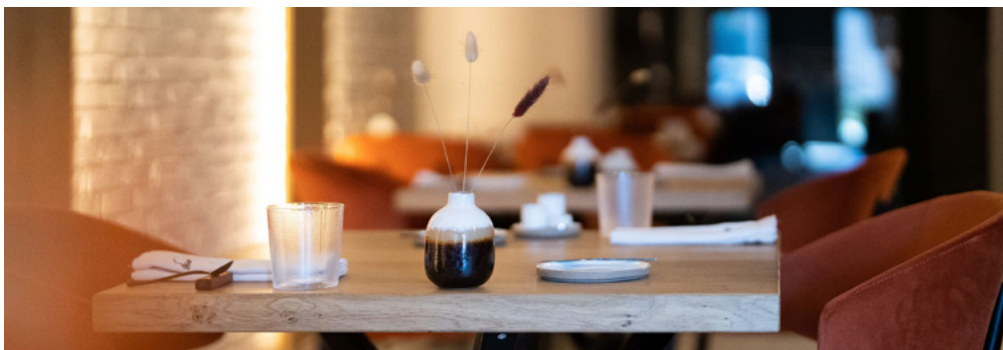
En hommage au café de la Place, à l'hôtel de la Plage ou au bistrot du coin, Rue du Village offre une ambiance familiale, une déco chaleureuse et un accueil comme à la maison.

"L'hommage
d'hier à
aujourd'hui .."

0479 88 16 96

rueduvillage64@gmail.com

www.rueduvillage.be



Yirmi, inspiré de Yirmiyahu qui signifie « Jeremy » en hébreu, invite à l'évasion culinaire tout en restant à Malonne, en province de Namur. Si tout y est local, l'inspiration, elle, vient de partout. Au Yirmi, la cuisine française s'entremêle avec les influences issues des cuisines du monde au travers d'un menu unique avec des produits de saison et du fait-maison. Les produits frais proviennent de producteurs locaux et le chef s'approvisionne chez les artisans du coin. Dans une ambiance moderne et conviviale, Yirmi vous invite à un voyage culinaire inoubliable où chaque plat est une découverte de saveurs uniques.

Yirmi

5020 MALONNE | Rue Trieux-Scieurs 22

€€€

NAMUR

“ Quand le local
rencontre
l'inspiration
des cuisines
du *monde*.. ”

0495 75 77 55

yirmi.restaurant@gmail.com

www.yirmirestaurant.com

*Table de Terroir est un projet porté par l'APAQ-W,
l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité.*





Avenue Comte de Smet de Nayer 14

5000 Namur

081 33 17 36

tabledeterroir@apaqw.be

