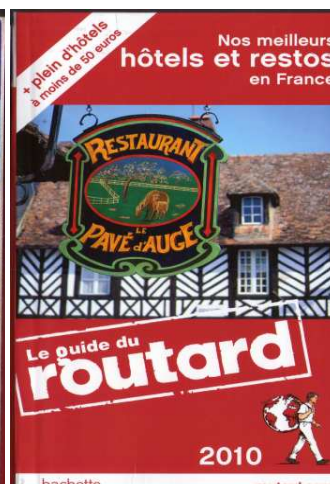
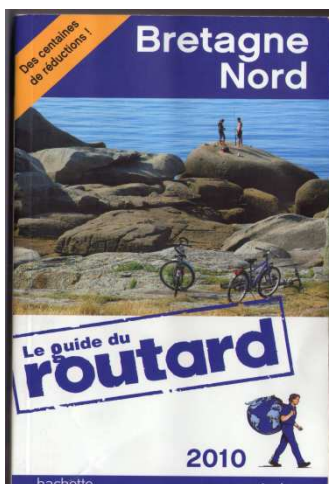


Revue de guides ...

❗ **Dans la Grand'Rue** : 10, rue Général-Leclerc. ☎ 02-98-19-16-24. ● dans lagrandrue@orange.fr ● Fermé dim en saison, plus sam midi hors saison. Congés : 15 j. en oct. Formule déj (lun-ven) 12,35 € et menus 16-22 €. Les tables, la façade, les murs sont orange. Richard fait découvrir ses petits vins en salle pendant que Dominique, sa dulcinée, concocte ses petits plats en cuisine (pardon ! dans l' « atelier de fabrication »). Crépinette, lotte et artichauts : les produits du marché sont à l'honneur, à un bon rapport qualité-prix, et avec le sourire.



DANS LA GRAND'RUE

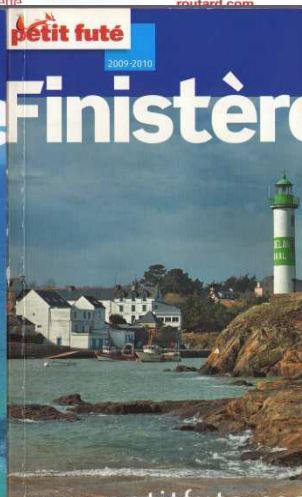
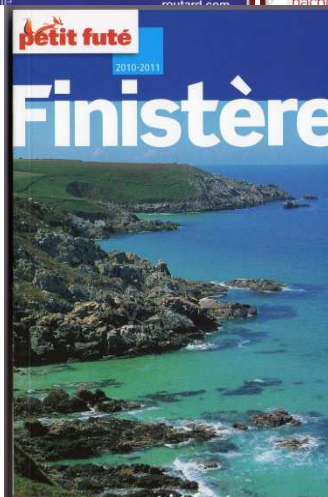
10, rue Général-Leclerc

☎ 02 98 19 16 24. Fax : 02 98 19 16 24

danslagrandrue@orange.fr

Ouvert toute l'année. Menu à partir de 16€.

Dominique et Richard Kervran, amateurs de cuisine, ont ouvert ce restaurant en octobre 2008. Dans un cadre moderne, la cuisine est faite de produits régionaux. Avec sa quarantaine de couverts, cet établissement devrait rapidement s'affirmer comme l'une des bonnes tables du secteur.



❗ **Dans la Grand'Rue** (☎ 02 98 19 16 24 ; 10 rue du Général-Leclerc ; plat du jour 9€, formules midi 11/14€, menus 16/22€ ; ☑ en saison tjl, hors saison fermé sam midi et dim). Une nouvelle adresse qui ne passe pas inaperçue avec sa devanture orange. L'intérieur de type brasserie est pimpant, moderne, et la cuisine, généreuse et précise, fait un sort heureux aux produits régionaux. L'occasion de goûter ce fameux artichaut saintpolitain en vinaigrette. Les viandes sont excellentes, et le tout reste très bon marché. Pourvu que ça dure !

