



Le quartier regorge d'adresses où bien manger. Petit florilège de restaurants, cafés et brasseries sélectionnés par notre rédaction

La Villa Tourny, « the place to be »

10 ans que la Villa Tourny squatte les allées du même nom. Dès le matin, les habitants du quartier s'y rendent pour boire un café. A midi on y vient pour profiter de la formule à 12€ (plat du jour et verre de vin). L'après-midi les touristes restés flâner un peu tard place de la Comédie peuvent encore y manger une salade ou un sandwich, car le service est continu (avec une carte réduite). Le soir le gratin bordelais s'y retrouve pour trinquer. Ils sont nombreux à venir aux « Apéros de la Villa » les 1^{er} et 3^e jeudis du mois pour boire un verre au comptoir ou déguster des pintxos sur les banquettes. L'espace est cosy avec sa pierre apparente à l'intérieur et sa terrasse chauffée à l'extérieur. Ouvert en continu de 8h à 2h du matin tous les jours !

La Villa Tourny, 20 allées de Tourny

Harriet's, la cuisine sans gluten ☐



Depuis le mois de janvier et sa réouverture après un incendie, Harriet's fait beau neuve avec une carte 100% sans gluten ! Ici pas de formules ou de plats du jour, mais des recettes venues du monde entier allant de 13 à 18€. Au rez-de-chaussée la cuisine ouverte permet de profiter des talents du chef. Mais on peut aussi déguster le « Yakitori de poulet » ou son « Power Bowl végétarien » à l'étage pour profiter de la vue imprenable sur le marché des Grands-Hommes. Dans son intérieur tout neuf ou sur sa terrasse chauffée, Harriet's accueille ses clients le midi, du lundi au samedi et le soir du mercredi au samedi !

Harriet's, 12 Place des Grands-Hommes

L'Entrecôte, une réputation intacte



Chaque midi et chaque soir, sept jours sur sept, la même scène se répète. La file d'attente s'allonge devant l'Entrecôte. Ici, les réservations n'existent pas. La réputation de l'établissement qui propose, depuis plusieurs dizaines d'années, une formule unique ne faiblit pas. Chaque assiette est composée d'un faux-filet paré finement coupé avec la fameuse sauce de l'établissement, de pommes allumettes et d'une salade de noix. Pour les desserts, il y a un peu plus de choix. Certains font de nombreux kilomètres pour venir s'offrir un repas dans le restaurant.

L'Entrecôte, 4 cours du XXX-Juillet

Le Chapon fini, institution gastronomique



C'est l'un des plus vieux restaurants du quartier voire de la ville ! Construit en 1844 c'était alors le QG des artistes du théâtre Le Français. Puis Toulouse-Lautrec, Sacha Guitry ou encore Sarah Bernhard y ont déjeuné ou dîné au milieu du célèbre décor de rocaille imaginé par l'architecte bordelais Cyprien Alfred-Duprat en 1901. Toutefois il ne faut pas s'y tromper, le restaurant gastronomique qui figure encore aujourd'hui au guide Michelin propose une cuisine moderne, insufflée par le cuisiner Nicolas Nguyen Van Hai qui y officie depuis 2014. Le menu du midi à 35€ change tous les jeudis. A noter que depuis deux ans l'espace s'est enrichi d'un « Petit salon », qu'il est possible de privatiser. Ouvert midi et soir du mardi au samedi.

Le Chapon Fin, 5 rue Montesquieu

Le Noailles, la plus parisienne des brasseries bordelaises



Il y a ses miroirs, ses fresques murales, se banquettes moelleuses, ses garçons impeccables avec gilet noir et tablier blanc. La brasserie Le Noailles semble traverser le temps sans prendre une ride. Fondée en 1932 par Madame Homar, cette institution a été reprise par les frères Cuny à la fin des années 80. C'est l'un des rares endroits à Bordeaux où l'on mange du grenier médocain. On y vient aussi pour sa tête de veau Ravigote, sa sole meunière et ses profiteroles.

Le Noailles, 12 allées de Tourny

Le Scopitone fait recette traditionnelle

