BRETAGNE
À RENNES
ON EST
GOURMAND
RESTAURANTS GROUPES
DESTINATION
RENNES

BIENVENUE À RENNES
DESTINATION GOURMANDE

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

Véritable art de vivre, la gastronomie française dépasse la simple alimentation. Au-delà des plats, ce qui la constitue, c'est la pratique sociale qui l'entoure : la convivialité, le plaisir du goût, le partage, l'association avec le vin, le lien aux terroirs… C'est pour toutes ces raisons que L'Unesco a classé le "repas gastronomique des Français" comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité, en 2010.

RENNES, UNE ÉTAPE GASTRONOMIQUE

La cuisine rennaise est à l'image de sa ville : en mouvement, tournée vers l'avenir tout en étant respectueuse de son passé et de son environnement. Les Rennais sont créatifs et la gastronomie participe aujourd'hui au dynamisme et à l'attrait touristique de la ville.

Cet élan créatif s'appuie sur un terreau propice, la qualité de ses deux marchés principaux :

Le Marché des Lices, LE rendez-vous préféré des cuisiniers rennais, est situé sur un ancien "champ clos" médiéval où se déroulaient des tournois de chevaliers. Tous les samedis depuis 1622, les producteurs, maraîchers, pêcheurs et artisans installent leurs meilleurs produits pour accueillir dès l'aube les chefs des restaurants des environs puis les visiteurs du 2e plus grand marché alimentaire de France, bordé par des hôtels particuliers du XVIIe siècle et par les deux halles Martenot façon Baltard.

La Criée – Marché central et son Marché à manger
Rive gauche, on achète aussi de bons produits dans les anciennes Halles centrales où a fleuri dans sa cour pavée le Marché à manger (chaque premier dimanche du mois), un food market festif qui rassemble à chaque édition restaurateurs, pâtissiers, brasseurs, food trucks et DJ. L'occasion de découvrir la nouvelle scène culinaire rennaise et de déguster des plats de chefs, y compris étoilés, à prix serrés.

La ville regorge aussi de bonnes adresses pour les amateurs de gastronomie, de bistronomie, de brasserie, de street-food et de cuisine d'ici, d'ailleurs, traditionnelle ou innovante.

La sélection que nous vous proposons, n'est pas exhaustive car elle prend en compte la capacité d'accueil de groupes au-delà de 20-25 personnes.

Nous vous invitons à la découvrir ou à la redécouvrir.

Bonne dégustation !

Choisissez les restaurants selon vos critères :

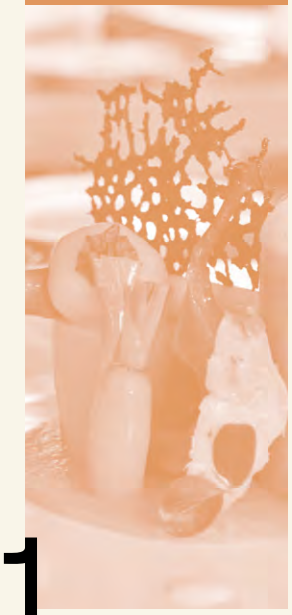
- Capacité groupes
- Capacité cocktail debout
- Privatisation
- Ouverture
- Tarifs formule groupes
  - € moins de 20 €
  - €€ entre 20 et 40 €
  - €€€ plus de 40 €
- Accès PMR

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE
JE M'ENGAGE
DESTINATION RENNES

Établissement signataire de la charte d'engagement éco-responsable initiée par Destination Rennes

SOMMAIRE

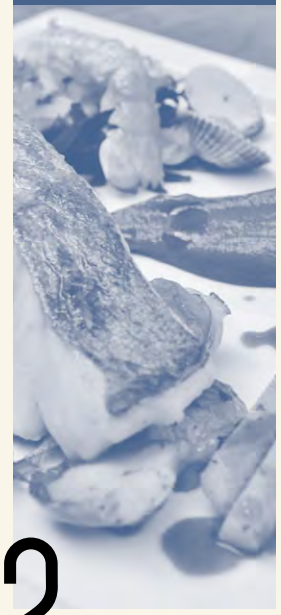
GASTRONOMIQUE



1

LA TABLE DE BALTHAZAR
LE CARRÉ
LE SAINT-SAUVEUR

MER



2

LA TAVERNE DE LA MARINE
LES PÊCHEURS

VIANDES

3

L'ÉTAL D'EDGAR
LE CAFÉ DES JACOBINS
LE CONGRÈS
LE GRILL

TRADITIONNEL

4

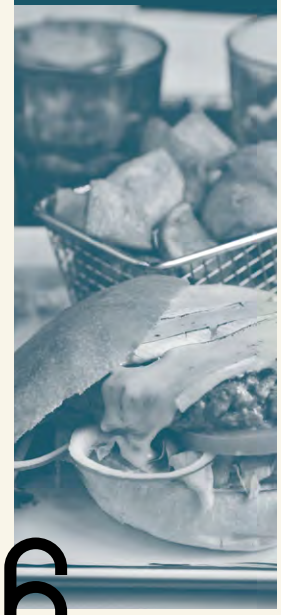
LE CAFÉ DE LA PAIX
LE CAFÉ DES CHAMPS LIBRES
LE GALOPIN

CRÊPERIE

5

L'ÉPI DE BLÉ
LA FABRIQUE SAINT-GEORGES
LA MOTTE-PICQUET

BRASSERIE



6

BÈJE
COOKING POT
LA CHOPE
LA TAVERNE
LE BAR DES SPORTS
LE BIG BAZAR
LE CAFÉ DE RENNES
LE CAFÉ NOIR
LE PAVILLON
LE PICCADILLY
LE SURCOUF
LES 3 BRASSEURS

BISTROT

7

BISTROT L'ARRIVÉE
LA RÉSERVE
LÉON LE COCHON
LES FRANGINS

PLAN DES RESTAURANTS GROUPES

RENNES

GASTRONOMIQUE

1. LA TABLE DE BALTHAZAR
2. LE CARRÉ
3. LE SAINT-SAUVEUR

SPÉCIALITÉS DE LA MER

4. LA TAVERNE DE LA MARINE
5. LES PÊCHEURS

SPÉCIALITÉS DE VIANDES

6. L'ÉTAL D'EDGAR
7. LE CAFÉ DES JACOBINS
8. LE CONGRÈS
9. LE GRILL

CUISINE TRADITIONNELLE

10. LE CAFÉ DE LA PAIX
11. LE CAFÉ DES CHAMPS LIBRES
12. LE GALOPIN

CRÊPERIE

13. L'ÉPI DE BLÉ
14. LA FABRIQUE SAINT-GEORGES
15. LA MOTTE-PICQUET

BRASSERIE

16. BÈJE
17. COOKING POT
18. LA CHOPE
19. LA TAVERNE
20. LE BAR DES SPORTS
21. LE BIG BAZAR
22. LE CAFÉ DE RENNES
23. LE CAFÉ NOIR
24. LE PAVILLON
25. LE PICCADILLY
26. LE SURCOUF
27. LES 3 BRASSEURS

BISTROT

28. BISTROT L'ARRIVÉE
29. LA RÉSERVE
30. LÉON LE COCHON
31. LES FRANGINS

GASTRONOMIQUE

LA TABLE DE BALTHAZAR

Le Balthazar, c'est un des plus beaux hôtels de Rennes. Son restaurant, c'est tout simplement la Table de Balthazar. Son chef breton, Anthony Le Fur, sait mettre en valeur un terroir qu'il connaît par cœur à travers une cuisine qu'il définit lui-même comme "locavore, simple et épurée". À sa table, se mêlent Rennais et touristes de passage, dans un décor chic, sans arrogance. Un lieu incontournable pour un déjeuner ou un dîner raffiné, convivial et surtout, gourmand.

SUGGESTION

Le brunch, un hymne à la gourmandise, à la générosité et au fait maison !

LE PETIT ⊕

Pas de standard à la Table de Balthazar, uniquement du sur mesure et toute une équipe aux petits soins !

45 personnes

45 personnes

Entre €€ et €€€

1 salon de 36 personnes et
1 salon cosy de 8 personnes

Midi : D L M M J V
Soir : L M M J V S

www.hotel-balthazar.com 28 rue Vasselot 35000 Rennes h9170-fb@accor.com 02 99 32 76 14

GASTRONOMIQUE

LE CARRÉ

Loin d'être confidentielle, l'adresse ne cesse pourtant de réjouir les palais, à l'occasion d'un déjeuner d'affaires ou d'un dîner entre amis. Et le plaisir commence bien avant l'assiette, au moment de franchir l'entrée et de découvrir la magnifique cour, puis le bar et les restaurants. Dans l'assiette, le chef ne fait aucune concession sur le fait maison et exécute une cuisine qu'il qualifie de "sincère". Mention spéciale pour la carte des desserts, généreuse et créative !

SUGGESTION

Le ris de veau et sa sauce aux morilles et le blanc de turbot façon Guémené.

LE PETIT ⊕

L'équipe professionnelle et passionnée et le décor de l'hôtel particulier du 17e siècle.

3 salles : la salle du sous-sol de 25 personnes, la salle bar de 40 places assises et la grande salle de 55 personnes

Plus de 100 personnes

Propositions de menu sur demande, organisation de cocktails dinatoires

Établissement entier ou par salle

Midi : M M J V S
Soir : M M J V S

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE JE M'ENGAGE DESTINATION RENNES

www.lecarrerennes.fr 34 places des Lices 35000 Rennes c.compagnon@lecarrerennes.fr 02 23 40 21 21

GASTRONOMIQUE

LE SAINT-SAUVEUR

De l'auberge du siècle dernier, le Saint-Sauveur a su garder le cachet intact, tout en adoptant des codes plus modernes, dans le décor du centre historique. Dans l'assiette, le chef réunit le même duo : fort des techniques traditionnelles de la cuisine française, il cuisine les produits du terroir breton en les faisant voyager. Le bœuf se fait Tigre qui pleure, le risotto se déguste au curry et l'escargot en profiteroles. Aux beaux jours, vous déjeunerez sur la terrasse, le nez au soleil et sous les pieds, les emblématiques pavés de la ville !

SUGGESTION

À vous de faire votre choix entre les 5 entrées, 5 plats et 5 desserts du moment, vous ne les retrouverez pas à votre prochaine visite !

LE PETIT ⊕

Une cuisine à mi-chemin entre la version bistrot réconfortante et celle plus gastro, raffinée et étonnante.

60 personnes

120 personnes

Sur demande

1 salle de 25 couverts ou
46 avec le restaurant en entier

Midi : L M M J V S
Soir : M M J V S

www.restaurant-lesaintsauveur.fr 6 rue Saint-Sauveur 35000 Rennes saint-sauveur35@orange.fr 02 99 79 32 56

SPÉCIALITÉS DE LA MER

LA TAVERNE DE LA MARINE

Une envie de poisson sauvage, découpé et servi à table ? Poussez vite la porte de l'incontournable Taverne de la Marine pour découvrir l'arrivage du jour ! Installé depuis 25 ans place de Bretagne, le célèbre établissement rennais est aussi l'adresse idéale pour un plateau de fruits de mer dégusté dans une ambiance aussi chic et feutrée que chaleureuse. Malgré son nom qui évoque les embruns et les bateaux, les amateurs de viande ne sont pas laissés en reste, avec le fameux tartare de la maison ou l'agneau préparé "façon kebab" !

SUGGESTION

Le tartare de tourteau en entrée, à ne pas rater.

LE PETIT ⊕

À la Taverne de la Marine, on prend son temps ! L'équipe tient particulièrement à faire de votre visite une parenthèse conviviale et gourmande.

100 personnes

Entre €€ et €€€

Salle à l'étage privatisable, jusqu'à 100 personnes. Un salon jusqu'à 25 personnes et un salon de 50 personnes

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.tavernedelamarine.com 2 place de Bretagne 35000 Rennes contact@tavernedelamarine.fr 02 99 31 53 84

SPÉCIALITÉS DE LA MER

LES PÊCHEURS

Immédiatement accessible depuis la gare, le restaurant les Pêcheurs ne triche pas sur son nom : poissons ou crustacés, vous choisissez votre menu sur la carte ou... directement dans le vivier et sur l'étal. Pour trouver plus frais, il faudrait ramer ! Le commandant d'équipage, Fabien, revendique une cuisine réconfortante, simple mais pas simpliste et accompagnée de belles références de vin. Chez les Pêcheurs, la fraîcheur est seulement dans l'assiette, pas dans l'accueil que son équipe vous réserve !

SUGGESTION

La sole façon meunière, à commander levée ou entière.

LE PETIT ⊕

Un bar atypique vous attend au sous-sol, venez le découvrir !

150 couverts assis, répartis dans trois espaces, dont le patio

Entre €€ et €€€

Possibilité de séminaire dans la salle à l'étage, jusqu'à 30 personnes

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.lespecheurs-rennes.com 47 avenue Janvier 35000 Rennes contact@placedelagare.fr 02 99 30 86 86

SPÉCIALITÉS DE VIANDES

L'ÉTAL D'EDGAR

La cave de maturation que vous croiserez à peine entré dans le restaurant donne le ton : l'Étal d'Edgar fait la part belle à la viande, et pas n'importe quelle viande. Sur la carte, un "bar" avec des races venues d'Irlande, d'Espagne, de Normandie ou de Bretagne : vous choisissez le morceau, la cuisson, l'accompagnement et la sauce. Un rêve éveillé pour les carnivores ! À noter également, un burger végétarien, pour souhaiter la bienvenue à tous les appétits.

SUGGESTION

La côte de bœuf évidemment !

LE PETIT ⊕

La cave de maturation, qui rend la viande inimitable.

Jusqu'à 100 personnes

Jusqu'à 100 personnes

Plusieurs menus sur demande

Restaurant entier à partir de 50 personnes

Midi : L M M J V D
Soir : L M M J V D

www.letal-dedgar.com 7 place de la Gare 35000 Rennes @ rasa.letal.dedgar@gmail.com 02 99 30 30 99

SPÉCIALITÉS DE VIANDES

LE CAFÉ DES JACOBINS

Le Café des Jacobins a des airs de bistrot parisien, dans le sens le plus séduisant du terme, service aimable compris. On y oublie les postures : on est bien, on mange très bien et pas de mauvaise surprise au moment de la note. Le Café des Jacobins ne se la raconte pas et ses assiettes reflètent la philosophie de l'équipe, la générosité, la créativité et la convivialité. Son emplacement ? Au cœur du centre nord de la ville, il est voisin très proche du centre des congrès, dont il tient son nom.

SUGGESTION

Le burger de poulet et ses frites maison, tout à fait fidèles à leur réputation !

LE PETIT ⊕

Le Café des Jacobins s'adapte à tous les besoins des entreprises avec la possibilité d'organiser des show-room, des conférences, des cafés d'accueil avec ateliers créatifs (wifi gratuit, vidéo-projecteur, écran).

Jusqu'à 60 personnes

Jusqu'à 120 personnes

Entre € et €€

Le restaurant à partir de 1 500 €, quel que soit le nombre de personnes

Midi : M M J V S D
Soir : M M J V S

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE
JE M'ENGAGE
DESTINATION RENNES

www.facebook.com/lesjacobinsrennes 2 bd de la Tour d'Auvergne 35000 Rennes hello@lecafedesjacobins.bzh 02 99 35 03 91

SPÉCIALITÉS DE VIANDES

LE CONGRÈS

Idéalement situé pour se poser pour le déjeuner ou le dîner, le Congrès s'est donné comme mot d'ordre de satisfaire les amateurs de bons vins et de bonnes viandes. Anglaise, argentine, française… bœuf, cochon, veau ou agneau, le chef connaît la meilleure façon de cuire votre viande, de la plancha au four à braises. Quant à la carte des vins, comment lui résister ? Quel que soit votre vignoble de prédilection, vous le découvrirez sur la carte, l'eau à la bouche.

SUGGESTION

Un burger qui change, avec un étonnant et irrésistible pain feuilleté. Et le croque-monsieur à partager au jambon Serrano et Comté !

LE PETIT ⊕

Le vin en libre service au verre 4, 8 ou 12 cl permet de voyager sur plusieurs régions le temps d'un même repas !

80 personnes, 65 personnes au premier niveau, 25 personnes au sous-sol

30 personnes dans la salle du bas

Entre € et €€

L'établissement entier en fonction du budget et les deux espaces de 25 et 65 personnes

Midi : L M M J V S
Soir : L M M J V S

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE JE M'ENGAGE DESTINATION RENNES

www.lecongres-rennes.fr 21 rue Saint-Malo 35000 Rennes lecongresrennes@gmail.com 02 99 63 89 39

SPÉCIALITÉS DE VIANDES

LE GRILL

Vous pensiez les grillades réservées aux barbecues estivaux ? Entre les Halles centrales et la place de Bretagne, le Grill redonne ses lettres de noblesse à la cuisson au feu de bois, été comme hiver. Poussez la porte, aiguisez votre appétit avec le fumet des préparations et installez-vous confortablement : vous êtes prêts à faire votre choix entre l'entrecôte Black Angus et le bœuf façon rossini. Ou le tartare, mais comment trancher entre la version traditionnelle, provençale ou thaï ?

SUGGESTION

L'irrésistible noix d'entrecôte d'Argentine.

LE PETIT ⊕

L'intimité de l'étage, qui se prête aussi bien aux réunions de travail (vidéoprojecteur et climatisation l'été) qu'aux retrouvailles familiales ou amicales.

40 personnes

Entre €€ et €€€

L'étage est privatisable

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Le restaurant oui,
son étage privatisable, non

www.legrill.fr 35 rue Poullain Duparc 35000 Rennes restaurantlegrillrennes@gmail.com 02 99 65 15 15

CUISINE TRADITIONNELLE

LE CAFÉ DE LA PAIX

Le Café de la Paix, c'est un établissement bien connu des locaux, avec la tradition en fil conducteur, mais un fil conducteur qui n'empêche pas de satisfaire tous les appétits : on y mange léger, on y savoure un plat de viande copieux ou un poisson raffiné, on déguste un plat végétarien ou on se fait plaisir avec une assiette d'huîtres ! Le décor ? Chic sans chichi, chaleureux et accueillant, le tout idéalement situé pour partir à la découverte de la ville.

SUGGESTION

Les plateaux de fruits de mer à partager et le burger, qui se décline en version viande, poisson ou végétarienne.

LE PETIT ⊕

Vous souhaitez un cocktail aux couleurs de votre entreprise ou un gâteau d'anniversaire personnalisé ? Le Café de la Paix trouve toujours comment répondre à vos besoins !

Salle privée jusqu'à 16 personnes, autre format sur demande

70 personnes

Sur demande

Salle privée, terrasse ou la totalité de l'établissement

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.lapaix.fr 1 place de la République 35000 Rennes contact@lapaix.fr 02 99 79 47 11

CUISINE TRADITIONNELLE

LE CAFÉ DES CHAMPS LIBRES

Tirant son nom du bâtiment qui abrite un musée et une bibliothèque bien connus des Rennais, le Café des Champs Libres est tenu par une maison tout aussi renommée dans la ville : Lecoq-Gadby. Au menu, une savoureuse cuisine maison et un établissement joyeusement animé en format afterwork, salon de thé ou pour déguster une petite cocotte au déjeuner. Aux beaux jours, la grande terrasse est un des meilleurs spots pour travailler, manger un morceau ou se détendre, le tout à proximité de la gare !

SUGGESTION

Le plat du jour qui change chaque semaine.

LE PETIT ⊕

L'espace co-working, avec les prises et l'accès au wifi pour travailler sereinement.

50 personnes

300 personnes

Entre € et €€

Oui (en dehors des heures d'ouverture sur demande).

Midi : M M J V

www.facebook.com/CafeDesChampsLibres 10 cours de Alliés 35000 Rennes café@leschampslibres.fr 02 99 38 50 50

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE JE M'ENGAGE DESTINATION RENNES

CUISINE TRADITIONNELLE

LE GALOPIN

Depuis 1965, le Galopin a eu le temps de se faire une réputation et surtout, de s'y tenir. Acteur emblématique du quartier de la gare et de la cuisine bistrot dans ce qu'elle a de plus gourmand, le Galopin a mis à sa carte les grands classiques, qu'il accompagne de plats moins souvent croisés dans les rues rennaises : les ormeaux côtoient les praires farcies, et les filets de caille, la tête de veau. Quant au service, il est irréprochable : n'hésitez pas à demander conseil à l'équipe si vous hésitez entre deux plats ou deux vins !

SUGGESTION

Les pâtes à la truffe, tomates confites et parmesan.

LE PETIT ⊕

Le voiturier, pour vous faciliter la vie.

50 personnes

Entre €€€ et €€€€

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.legalopin.fr 21 avenue Janvier 35000 Rennes legalopin.rennes35@orange.fr 02 99 31 55 96

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE JE M'ENGAGE DESTINATION RENNES

CRÊPERIE

L'ÉPI DE BLÉ

À l'Epi de Blé, on s'occupe de crêpes et de galettes, et on s'en occupe très bien. L'objectif est double : satisfaire les Rennais et autres fins connaisseurs de la tradition locale et offrir aux voyageurs de passage la plus belle découverte de ces plaisirs bretons incontournables. L'équipe cherche à s'adapter à tous les besoins et vous serez servis rapidement (et avec le sourire) si vous devez reprendre le travail après la pause méridienne, ou partir à la découverte de la ville en sautant dans le métro !

SUGGESTION

La galette du moment, préparée avec les produits de saison.

LE PETIT ⊕

L'Epi de Blé est ouvert tous les jours et le service se fait en continu y compris les jours fériés.

120 personnes

120 personnes

€

Le restaurant en entier

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.creperie-lepideble.fr 2 rue Jules Simon 35000 Rennes epideble.republique@gmail.com 02 23 42 13 94

CRÊPERIE

LA FABRIQUE SAINT-GEORGES

À l'entrée de la rue Saint-Georges, la Fabrique garde bien cachée sa terrasse exceptionnelle et son jardin ouvert sur l'Église Saint-Germain. À la carte, une cuisine de saison, des viandes, des poissons et de quoi contenter les envies de galettes en version traditionnelle comme en version revisitée, avec notamment un fameux burger au sarrasin. Tout près du Parlement de Bretagne, vous serez accueillis chaleureusement par une équipe dynamique, soucieuse de proposer de bons produits et de vous faire connaître les saveurs des meilleures bières et cidres locaux.

SUGGESTION

La galette saucisse, incontournable signature culinaire rennaise.

LE PETIT ⊕

Le jardin de 150 m², exceptionnel en plein cœur du centre.

100 personnes

180 personnes

Entre € et €€

L'établissement entier
100 personnes + 115 au jardin
(à partir de mai)

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE
JE M'ENGAGE
DESTINATION RENNES

www.lafabriquederennes.com 4 rue Saint-Georges 35000 Rennes loicprabel.rennes@gmail.com 02 99 77 29 18

CRÊPERIE

LA MOTTE-PICQUET

Face à la Cathédrale Saint-Pierre, à l'angle de la rue pavée qui mène aux Portes Mordelaises, la Motte-Picquet est l'une des plus anciennes crêperies de Rennes. Installée dans une maison du cœur historique datant de 1710, la Motte-Picquet propose des spécialités de galettes et de crêpes et un large choix de cidres bretons dans un décor authentique mélangeant pierre, briques et poutres apparentes avec deux immenses cheminées et une vue imprenable sur le parvis de la Cathédrale.

SUGGESTION

La Route de Lorient, une galette saucisse "revisitée" : saucisse artisanale, soubise, fromage, moutarde à l'ancienne et salade.

LE PETIT ⊕

Possibilité d'organiser des dégustations de cidres bretons.

46 personnes
(18 avec la terrasse)

35 personnes

Entre € et €€

salle de 25 couverts ou 46
avec le restaurant en entier

Midi : M M J V S D
Soir : M M J V S et dimanche
en période scolaire

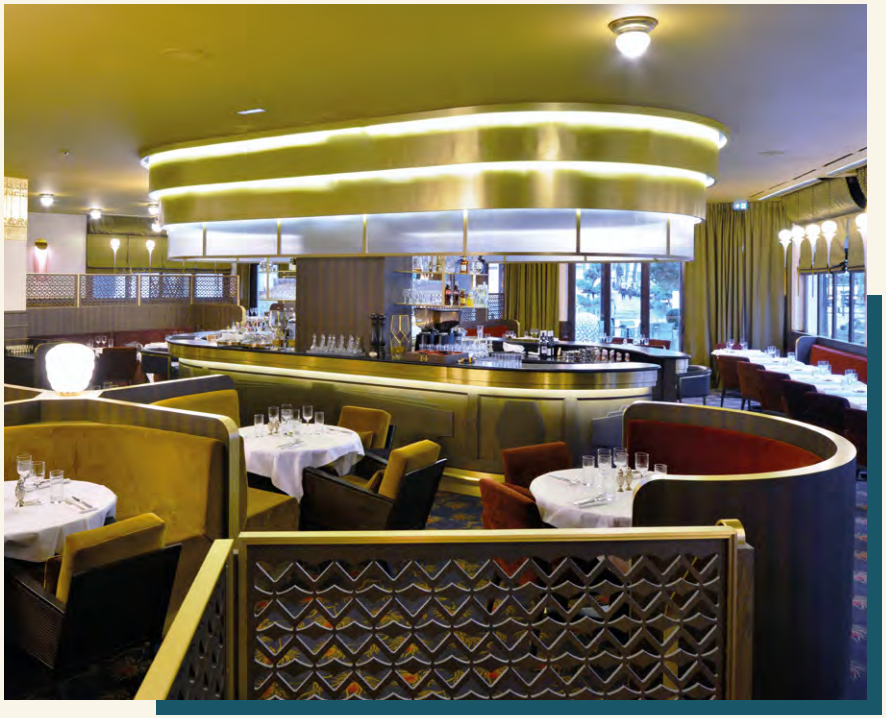
www.creperie-lamottepicquet.fr 20 rue de la Monnaie 35000 Rennes contact@creperie-lamottepicquet.fr 02 99 30 39 18

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE
JE M'ENGAGE
DESTINATION RENNES

BRASSERIE

BÈJE

Pour le décor, BèJe a gardé l'esprit brasserie de son prédécesseur en y ajoutant un air d'Art déco qui lui va très bien au teint et que les clients applaudissent ! À l'entrée, le bar des desserts vous suggère de lui réserver une place après la dégustation des mets salés. Sur la carte, les yeux s'égarent de l'omelette aux truffes au saumon gravlax en passant par l'entrecôte de cochon ibérique. Quelques mois après son ouverture, Bèje est déjà devenu un lieu de rendez-vous pour les Rennais, entre collègues, entre amis ou pour retrouver la famille.



SUGGESTION

Le magret de canard sauce
Apicius, aux épices et au miel.

LE PETIT ⊕

La terrasse.

160 personnes

160 personnes

Entre €€ et €€€

Oui – Salle Privée

Midi : M M J V S D
Soir : M M J V S

www.beje.fr 2 bd de la Tour d'Auvergne 35000 Rennes fguegan@beje.fr 02 99 35 03 91

BRASSERIE

COOKING POT

Les Rennais sont nombreux à travailler en périphérie de la ville et se réjouissent d'y trouver de nouvelles adresses gourmandes ! Avec Cooking Pot, c'est un package entier de bonne humeur, de créativité et de cuisine fraîche qui vous attend pour un déjeuner ou un afterwork. La surface de la brasserie en impose, pour autant, le service est aussi chaleureux qu'efficace pour apporter à votre table une entrecôte, un burger végétarien ou une création sucrée. À découvrir !

SUGGESTION

La marmite à partager, un plat mijoté qui change chaque jour pendant la saison automne-hiver. Au printemps, c'est un poulet de Janzé rôti qui la remplace, accompagné de ses frites fraîches !

LE PETIT ⊕

Le panel d'animations possibles ! Avec une sono professionnelle, une mini scène et un écran qui ouvrent la porte aux karaoké, aux blind tests, à la danse....

170 personnes

200 personnes

Selon budget

Le restaurant entier ou la grande salle du restaurant.

Midi : L M M J V S
Soir : M M J V S

www.facebook.com/CookingPotRennes Allée Morvan Lebesque 35700 Rennes cookingpot35@gmail.com 02 99 28 45 97

BRASSERIE

LA CHOPE

Plus qu'une institution, un monument : La Chope est la plus ancienne brasserie rennaise. Fondée en 1936, elle reprend les codes des plus grandes brasseries parisiennes (Lipp ou Le Procope) dans une ambiance conviviale aux couleurs rouge velours. Aux murs, la galerie des artistes avec les portraits dédicacés des personnalités passées à table raconte l'histoire de ce lieu incontournable. Dans les assiettes, la cuisine traditionnelle et de terroir est généreuse avec des plats pour tous les goûts au gré de l'inspiration du chef Nicolas Pietrzak : entrecôte, andouillette, poissons accompagnés de légumes de saison, brochettes de Saint-Jacques lardées... Les végétariens ne sont pas oubliés avec un fameux risotto légumes et curry breton aux tuiles de sarrasin. Une adresse classique et indémodable.

SUGGESTION

La véritable choucroute alsacienne, préparée dans les règles de l'art.

LE PETIT ⊕

Une ambiance de brasserie des artistes, avec Wi-Fi gratuit à proximité immédiate de la station de métro République.

60 personnes

Entre €€ et €€€

Uniquement l'étage

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S

www.lachope.fr 3 rue de la Chalotais 35000 Rennes contact@lachope.fr 02 99 79 34 54

BRASSERIE

LA TAVERNE

"Votre confort est notre priorité", annonce l'équipe de la Taverne à ses clients, et les Rennais ne s'y trompent pas, associant cette adresse à la convivialité d'un dîner entre amis ou aux exigences d'un déjeuner studieux entre collaborateurs. Idéalement située à deux pas de la gare et du centre ville, la Taverne propose à la dégustation une cuisine de brasserie, avec ses viandes grillées, burgers et choucroute mais également ses spécialités de fruits de mer, salades et autres flammenkueches.

SUGGESTION

Les plateaux de fruits de mer.

LE PETIT ⊕

Une salle prête à l'emploi pour les entreprises et des formules parfaitement adaptées aux journées studieuses et gourmandes.

70 personnes

Entre €€ et €€€

La salle de séminaire

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.lataverne-rennes.com 2 rue de l'Alma 35000 Rennes contact@lataverne-rennes.com 02 99 30 26 00

BRASSERIE

LE BAR DES SPORTS

Dès l'ouverture, le BDS a su trouver son public et séduire les passionnés de sport et de "bonne bouffe". Entre amis ou à deux, le BDS incontournable pour manger un morceau devant un match. Sur le menu, les entrées à partager (camembert rôti, avocado toast…) côtoient la série de burgers, qui se sont vus attribuer des noms de sportifs, de Beckham à Kersauzon. Quant à l'ambiance, le BDS propose sa formule spéciale : la convivialité d'un bar des sports mais en version branchée et sans se marcher sur les pieds !

SUGGESTION

Le tea-time gourmand entre 15 h et 18 h et la nouvelle carte de vins et spiritueux au choix très conséquent.

LE PETIT ⊕

De vrais écrans (avec enceintes, micro) pour diffuser conférences et présentations : des activités studieuses dans une ambiance très cool !

130 personnes

200 personnes (étage)

Sur demande

L'étage pour 80 personnes, le rez-de-chaussée pour 50 personnes, le lieu entier

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.bds-restaurant.fr 1 quai Lamennais 35000 Rennes 02 99 79 34 79

BRASSERIE

LE BIG BAZAR

Le pittoresque de la prison Saint-Michel fait partie du quotidien des Rennais, qui ne boudent pourtant pas leur plaisir à s'y rendre le soir pour dîner au cœur du centre historique. C'est dans ce décor que s'est installé le Big Bazar, brasserie du soir soucieuse d'associer ce lieu festif à une cuisine en quête du bon et du fait maison. Les produits sont sourcés avec soin et l'équipe réalise sa propre terrine de campagne, son saumon fumé et son foie gras.

SUGGESTION

Les planches à partager ultra conviviales.

LE PETIT ⊕

Le décor atypique de l'ancienne prison Saint-Michel, haut lieu rennais de la fête.

60 personnes à l'intérieur, 40 en terrasse

150 personnes

Du sur mesure selon les demandes

L'établissement entier, ou la mezzanine d'une capacité de 30 personnes max

Soir : M M J V S

www.lebigbazar.fr Prison Saint-Michel 7 allée Rallier du Baty 35000 Rennes lebigbazarrennes@gmail.com 02 99 79 61 92

BRASSERIE

LE CAFÉ DE RENNES

Juste en face de la gare, trône « le temple du sport » : le Café de Rennes est un lieu bien connu des amateurs de retransmissions sportives. Sur les murs, des images grand format des moments de légende de l'histoire sportive, et dans les assiettes, une cuisine brasserie pour satisfaire tous les appétits : fruits de mer, choucroute, clubs sandwichs, tapas, burgers, entrecôtes…

SUGGESTION

Les moules marinières

LE PETIT ⊕

Beaucoup d'espace dans une brasserie très accessible avec la gare, le métro et les parkings à proximité immédiate

120 personnes

130 personnes

Entre € et €€

Le restaurant entier :
120 personnes /
salle du fond : 70 personnnes

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.cafederennes.com 12 place de la Gare 35000 Rennes @ contact@placedelagare.fr 02 99 30 29 87

BRASSERIE

LE CAFÉ NOIR

On imagine les quartiers de la gare abriter de bonnes adresses traditionnelles et celui de Rennes ne déroge pas à la règle. Ici, tout le monde connait le Café Noir, notamment parce que c'est une des seules adresses où on peut dîner tard dans le centre ville. Pizzas, salades et tartare de bœuf (servi avec des frites fraîches !) côtoient le coin végétarien et le menu enfant. En d'autres mots, tous les ingrédients sont réunis pour un moment de partage et de gourmandise, en journée ou le soir tard, même le dimanche !

SUGGESTION

Gaspacho aux deux melons en entrée fraîche.

LE PETIT ⊕

L'adaptabilité à toute taille de groupes et de demandes et une équipe à l'écoute de tous les projets.

100 personnes

Entre € et €€

Oui

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

Oui, mais pas la deuxième salle (celle réservée aux groupes, avec sa capacité d'accueil de 100 personnes)

www.cafenoir-rennes.com 55 avenue Janvier 35000 Rennes lecafenoir@wanadoo.fr 02 99 30 54 40

BRASSERIE

LE PAVILLON

Le Pavillon, c'est une brasserie moderne en plein cœur du centre historique, entre la place des Lices et le Couvent des Jacobins. Vous choisirez de vous y installer confortablement au bar, au petit salon ou aux beaux jours, sur la terrasse. En cuisine, la brigade du Pavillon revendique une cuisine équilibrée, créative et variée. Le merlu vapeur, patates douces et beurre au curry en est un savoureux échantillon, mais la carte réserve d'autres belles surprises comme le risotto crémeux au saumon fumé artisanal.

SUGGESTION

La bavette au saté et miel, purée de patates douces et shiitake.

LE PETIT ⊕

Le service en semaine jusqu'à 23 h et de vraies spécialités végétariennes à la carte.

120 personnes pour l'établissement entier

Entre €€ et €€€

40 personnes à l'étage, 80 personnes au rez-de-chaussée

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.restaurant-brasserie-rennes.fr 7 place Saint-Michel 35000 Rennes lepavillon-rennes@orange.fr 02 99 78 22 22

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE JE M'ENGAGE DESTINATION RENNES

BRASSERIE

LE PICCADILLY

Une adresse rennaise incontournable, avec sa terrasse avec vue sur la place de l'Hôtel de Ville et l'Opéra en voisin chic et discret. Attablé à l'extérieur, vous êtes à l'abri des regards et pourtant au cœur de la ville et de son animation. Installé confortablement à l'intérieur, vous découvrez la cuisine de la brigade du Picca, inventive, fraîche et voyageuse. Si votre préférence va à la tradition, vous pourrez vous régaler d'une tranche de foie gras maison ou d'un os à moelle !

SUGGESTION

La tarte fine de boudin noir et Saint-Jacques sur tomate.

LE PETIT ⊕

La salle du mur à champagne, un des espaces atypiques du Picca, parfaitement adapté à la privatisation… et la position hyper centrale.

160 personnes

Avec la terrasse jusqu'à 300, en intérieur 200 personnes

Entre €€ et €€€

1 salle de 25 personnes,
1 salle de 46 personnes
ou le restaurant entier de
160 personnes

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE JE M'ENGAGE DESTINATION RENNES

www.le-piccadilly.fr Place de la mairie 35000 Rennes reservation@le-piccadilly.fr 02 23 61 94 04

BRASSERIE

LE SURCOUF

À peine une petite encablure en sortant de la gare et vous voilà attablé au Surcouf, surpris de voir débarquer un serveur plutôt qu'un corsaire ! Dans cette brasserie bretonne, on pratique une cuisine fraîche et généreuse : des huîtres creuses ou un œuf cocotte aux algues en entrée, pour le plat, un burger (pain au sarrasin) ou un poisson du moment et pour finir… un kouign amann ? Dans une ambiance moins malouine mais tout aussi savoureuse, le Surcouf maîtrise l'art de la pizza, à essayer !

SUGGESTION

La saucisse au chou, gourmande et réconfortante.

LE PETIT ⊕

De l'air ! Au Surcouf, on ne se marche pas sur les pieds même quand on est nombreux.

100 personnes

100 personnes

Entre € et €€

Tout l'établissement

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.lesurcouf-rennes.com 13 place de la Gare 35000 Rennes resa.le.sucourf@gmail.com 02 23 42 01 95

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE
JE M'ENGAGE
DESTINATION RENNES

BRASSERIE

LES 3 BRASSEURS

Une adresse incontournable pour les gourmands amateurs de bière artisanale ! Chez les 3 Brasseurs, vous n'aurez pas besoin de choisir, les meilleures craft beers accompagnent une cuisine généreuse et réconfortante : des incontournables façon pub comme le fish'n'chips ou le burger, ou des recettes à la mode "brasserie" plus hexagonale comme l'andouillette, la flammenkueche ou le tartare de bœuf. Dans votre verre, des bières fabriquées sur place que les équipes des 3 Brasseurs vous raconteront le sourire aux lèvres !

SUGGESTION

Pour les amateurs, ne pas passer à côté des bières brassées sur place !

LE PETIT ⊕

Les 3 Brasseurs peut aussi accueillir des tables de 20 personnes sans réservation !

50 personnes

100 personnes

Entre € et €€

Oui, espace au sein du restaurant

Midi : M M J V S D
Soir : M M J V S et dimanche en période scolaire

www.restaurants.3brasseurs.com 316 rue de Saint-Malo 35000 Rennes @ 3712@les3brasseurs.com 02 99 45 33 10

BISTROT

BISTROT L'ARRIVÉE

Un petit pas de côté en sortant de la gare et vous voilà déjà à destination ! Dans ce joli bistrot rennais, les recettes sont familiales, la cuisine épicurienne et l'ambiance chaleureuse. De la gourmandise et du plaisir, comme une tablée à la maison avec les copains sauf que là, c'est l'équipe de l'Arrivée qui vous réserve un accueil aux p'tits oignons. Du petit-déjeuner à l'apéro en passant par le brunch, les estomacs affamés ressortent apaisés et satisfaits ! 3 entrées, 3 plats, 3 desserts, carte mensuelle.

SUGGESTION

Le kig ha farz, un plat typique du Finistère Nord qui se fait rare à Rennes !

LE PETIT ⊕

La possibilité de privatiser la terrasse bien cachée dans sa cour et un choix de charcuteries et de fromages unique à Rennes.

20 personnes

70 personnes

Entre € et €€

En début de semaine ou le samedi quand il n'y a pas d'événement

Midi : M M J V S D
Soir : M M J V S

www.bistrotlarrivee.bzh 35 boulevard de Beaumont 35000 Rennes @ jaimelepinard@bistrotlarrivee.bzh 02 99 30 06 48

BISTROT

LA RÉSERVE

Dans une rue piétonne au cœur du centre-ville, à côté de la Visitation et de la Place Sainte-Anne, la Réserve cultive l'esprit de la bistronomie dans un cadre chaleureux décoré de matériaux naturels et de bois clair. Au menu, une cuisine du marché "selon les envies" à base de produits locaux et un bon équilibre entre l'offre de viandes et de poissons. En terrasse, en prise avec l'ambiance piétonne, dans le décor bistrot chaleureux le long du comptoir ou à l'étage, dans la salle en mezzanine sous les poutres, l'adresse vous réserve de multiples possibilités le soir ou le midi.

SUGGESTION

La Poêlée de Saint-Jacques aux légumes confits avec espuma à l'ail fumé et bisque de langoustine.

LE PETIT ⊕

L'accès facile avec la station de Métro Sainte-Anne à deux pas, le parking Hoche tout proche et la possibilité pour les cars et autobus de déposer les groupes au début de la rue piétonne

50 personnes

40 personnes

Entre € et €€

35 personnes dans la salle en mezzanine, 50 dans la salle du rdc et 50 personnes en terrasse

Midi : M M J V S
Soir : M M J V S

Oui (sauf les toillettes)

www.restaurant-lareserve-rennes.fr 36-38 rue de la visitation 35000 Rennes lareserve.rennes@gmail.com 02 99 84 02 02

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE JE M'ENGAGE DESTINATION RENNES

BISTROT

LÉON LE COCHON

Une institution rennaise ! Un rythme bien rodé, un carte courte et efficace, preuve s'il en fallait d'une cuisine fraîche. La promesse de plats cochons ne déçoit pas ceux qui entreraient dans le restaurant attirés par son nom, mais vous pourrez aussi opter pour de l'agneau, du canard ou du poisson selon l'envie. La carte des desserts est un véritable hommage aux becs sucrés : les classiques sont au menu, avec du chocolat , de la vanille, une tatin et bien sûr, le kouign amann !

SUGGESTION

L'incontournable "Petit Jésus en culotte de velours", une surprise à se faire sans en demander plus !

LE PETIT ⊕

Tout est possible, quel que soit la taille du groupe ! Organiser une soirée DJ, un événement avec animations, une dégustation de vins…

150 places assises, 3 salons de 16, 25, 35 personnes

50 au rez-de-chaussée, 100 à l'étage, 200 en tout

Entre € et €€

Le restaurant entier, l'étage ou le rez-de-chaussée

Midi : L M M J V S D
Soir : L M M J V S D

www.leonlecochon.fr 6 rue du Pré Botté 35000 Rennes leonlecochon.rennes@gmail.com 02 99 79 37 54

CHARTE ÉCO-RESPONSABLE JE M'ENGAGE DESTINATION RENNES

BISTROT

LES FRANGINS

Avec son grand bar bleu arrondi qui règne sur la salle en monarque bienveillant, le restaurant Les Frangins impose dès la porte poussée son ambiance chaleureuse et sa déco raffinée. La cuisine de saison est 100 % maison et la carte courte change au fil de l'eau, vous pourriez y trouver un œuf parfait, crème d'artichaut et cacahuètes en entrée, un gigot d'agneau de 7 heures accompagné de cocos de Paimpol en guise de plat et pourquoi pas en dessert, un gâteau aux noix, figues confites et fleur d'oranger.

SUGGESTION

À vous de faire votre choix entre les 5 entrées, 5 plats et 5 desserts du moment, vous ne les retrouverez pas à votre prochaine visite !

LE PETIT ⊕

Une cuisine à mi-chemin entre la version bistrot réconfortante et celle plus gastro, raffinée et étonnante.

60 personnes

120 personnes

Sur demande

Le restaurant en entier

Midi : L M M J V
Soir : L M M J V S

www.lesfranginsrennes.com 4 place de Bretagne 35000 Rennes contact.lesfrangins@gmail.com 02 99 30 42 01

Agence why - © Destination Rennes / Franck Hamon
ÉDITION FÉVRIER 2020

Destination Rennes - Office de Tourisme

1 rue de Saint-Malo
35000 RENNES Cedex, FRANCE

Tel : +33 (0)2 99 45 90 15
Mail : tourisme.loisirs@destinationrennes.com

www.tourisme-rennes.com

SUIVEZ-NOUS AVEC LE HASHTAG #VISITRENNES

Retrouvez nous sur :

facebook.com/tourismerennes

twitter.com/tourisme_rennes

instagram.com/tourisme_rennes

DESTINATION RENNES