

Les plus belles histoires naissent sous la lumière...

Sommaire

Le Sud Bourgogne, terre de chefs	3
Bistronomie-Gastronomie	4-7
Cuisine traditionnelle	8-14
Saveurs d'ici	15
Bar-Brasserie	16-17
Recette d'ici	18
Cuisine d'ailleurs	19
Pizzeria	20
Restauration rapide	21-22
Produit d'ici	23
Légende	24
Notes	25-27



Partie intégrante de la Vallée de la Gastronomie, le Sud Bourgogne est réputé pour sa concentration de chefs étoilés. On en compte dix dans un périmètre de 20 km autour de Mâcon! S'ils font la notoriété de la région auprès des gourmets, les plaisirs de la table ne se résument pas aux étoiles et la richesse des restaurants vaut par les produits régionaux et les recettes traditionnelles.

Beaucoup de plats typiquement français ont une origine bourguignonne, le plus célèbre étant sans doute le bœuf bourguignon. Cuisine dite de la "Côte vineuse", tirant son influence spécifique de l'usage du vin, ou encore bressanne marquée par la volaille et le maïs... Vous la découvrirez dans les adresses traditionnelles, les restaurants de terroir et autres bonnes tables de pays.





Du 03/01 au 22/12 tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h. Fermeture annuelle : 1 semaine à Noël.

RESTAURANT CHÂTEAU DE PIZAY

443 route du Château 69220 BELLEVILLE-EN-BEAUJOLAIS

04 74 66 51 41 - reservation@chateau-pizay.com chateau-pizay.com

Cuisine gastronomique

Le restaurant gastronomique du domaine propose une cuisine actuelle avec des produits sélectionnés parmi les meilleurs de la région. Pour agrémenter les plats, le Château dispose d'une cave remarquable en Beaujolais et en Bourgogne.



A la carte : 68 € - 96 €













Du 01/12/2024 au 31/12/2025 du mardi au

dimanche de 12h à 13h30 et de 19h15 à 20h30



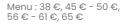




110 route des enceints 71520 BOURGVILAIN 03 85 50 81 73 - contact@aubergelarochette.fr aubergelarochette.com

Cuisine gastronomique, Cuisine régionale bourguignonne, Cuisine traditionnelle, Régionales française

Jordan Diart vous offre une cuisine savoureuse et de qualité dans un joli cadre au vert. Les menus sont régulièrement renouvelés et le Chef élabore ses recettes à partir de produits frais régionaux. La terrasse ombragée permet de profiter des belles soirées d'été.

















540, route de Cluny 71850 CHARNAY-LES-MACON 03 85 34 16 68 - contact@moulindugastronome.com moulindugastronome.com

Cuisine gastronomique, Cuisine traditionnelle, Nouvelle cuisine française

Créé en 1989 par Sylvie et Philippe Goineau, voilà maintenant 30 ans que la Maison puise ses racines et son inspiration au cœur du Mâconnais. Le restaurant fut d'abord installé à la « Croix Blanche » à Berzé-la-Ville avant de s'établir définitivement à Charnay-lès-Mâcon, dans une bâtisse du 19ème siècle au bord de la route de Cluny. Depuis 2016, Mathieu Fauquemberque et Yannick Cornu ont























365, Route de Rousset 71260 CLESSE 03 85 36 92 49 - info@chateaudebesseuil.com chateaudebesseuil.com

Cuisine gastronomique, Cuisine régionale bourguignonne, Cuisine traditionnelle, Régionales française

Le Chef et son équipe s'appliquent mettre en valeur des produits locaux à travers une cuisine raffinée, créative et actuelle. Notre restaurant vous propose des plats qui suivent le cours des saisons, jouant avec les saveurs des produits frais sélectionnés avec soin, et s'épanouissant dans des mises en scène rigoureuses et colorées.











































Fermeture pour travaux: du 03/03/2025 au 31/03/2025. Ouvert du 01/04/2025 au 31/10/2025 : les lundis et mardi de 9h à 16h, les jeudi, vendredis,...

LA PATTE D'OIE

40. Route des Allemands 71960 DAVAYE 03 85 35 86 50 - ed.lapattedoie@gmail.com lapattedoie.net

Cuisine régionale bourguignonne, Cuisine traditionnelle, Régionales française

Cuisine traditionnelle se renouvelant sans cesse.



Menu du jour : 20 € - 25 € Menu: 30 € - 35 € Menu enfant : 15 € - 18 €















RESTAURANT L'Ô DES VIGNES

Rue du Bourg 71960 FUISSE 03 85 38 33 40 - chambru@me.com lodesvignes.fr

Cuisine gastronomique, Cuisine traditionnelle

Restaurant au milieu des vignes dans un cadre convivial avec jardin et terrasse ombragée, au cœur du Pouilly-Fuissé pour déguster une cuisine gastronomique.

















CASSIS RESTAURANT

74 rue Joseph Dufour 71000 MACON 03 85 38 24 53 - contact@cassisrestaurant-macon.fr cassisrestaurant-macon.fr

Cuisine gastronomique

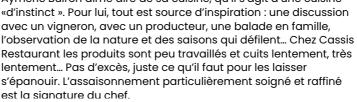
Aymeric Buiron aime dire de sa cuisine, qu'il s'agit d'une cuisine avec un vigneron, avec un producteur, une balade en famille, lentement... Pas d'excès, juste ce qu'il faut pour les laisser s'épanouir. L'assaisonnement particulièrement soigné et raffiné est la sianature du chef.











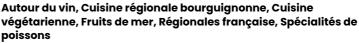




Du 01/01/2025 au 31/12/2025 du lundi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Fermé dimanche et lundi soir.

RESTAURANT L'AMBROISIE

39 rue de la République 71000 MACON 03 85 38 12 21 - - lambroisie@live.fr



Brasserie bistronomique. Service professionnel et très efficace, toujours agréable et avec le sourire. Très belle carte des vins avec plus de 180 références dont une très grosse partie en Bourgogne. Cuisine régionale revisitée avec un menu entre Saône et Bresse.















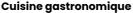




RESTAURANT LE POISSON D'OR

Allée du Parc 71000 MACON 03 85 38 00 88

lepoissondor.com



A proximité du centre ville, sur les bords de Saône, au milieu d'un parc de verdure, le restaurant Le Poisson d'Or vous accueille dans un univers de calme et de douceur. Unique à Mâcon de par sa situation exceptionnelle et la beauté du site, vous vous laisserez charmer par cet établissement riche d'une tradition gastronomique. Terrasse ombragée, parking privé, place et accès handicapés.







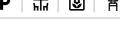














RESTAURANT L'ETHYM'SEL

10 rue Gambetta 71000 MACON 03 85 39 48 84 - lethymsel@gmail.com lethymsel.fr



C'est dans cadre moderne et chaleureux que Laurence et Patrick ont le plaisir de vous accueillir. L'accent est porté sur la qualité des produits frais de leur cuisine traditionnelle et créative. La carte des vins présente un large choix de producteurs régionaux.



















Du 01/01/2025 au 31/12/2025 : Déjeuner : du mercredi au dimanche de 12h à 13h. Dîner : du mercredi au samedi de 19h à 20h30. Fermeture: dimanche...



7-9, rue Joseph Dufour 71000 MACON 03 85 38 14 23 - - info@restaurant-pierre.com restaurant-pierre.com



Le Restaurant Pierre, situé au calme d'une petite rue piétonne en plein centre-ville de Mâcon, héberge une valeur sûre de la gastronomie locale. Salle à l'architecture traditionnelle, poutres apparentes, vielles pierres chaleureuses, cheminée s'y marient avec des touches contemporaines. Le chef : Christian Gaulin.





















1244 route de Brancion 71700 OZENAY 03 85 32 17 93 - lerelaisdozenay@orange.fr le-relais-dozenay.com

Autour du vin, Cuisine bio, Cuisine gastronomique, Nouvelle cuisine française

Restaurant gastronomique proche de Tournus répertorié Maître restaurateur Travaille exclusivement avec des produits locaux frais de saison. Très belle terrasse au calme ouverte l'été



Menu du jour : 25 € - 30 € Menu: 43 € - 49 € Menu enfant : 17 € A la carte : 8 € - 46 €





























Du 05/01 au 25/06/2025 Horaires de service le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 19h30 à 21h. Le vendredi, samedi et dimanche de 12h à 13h30

LA HUCHETTE

1089 route de Bourg 01750 REPLONGES 03 85 31 03 55 - contact@la-huchette.fr la-huchette.com

Cuisine gastronomique

En 2019, Sandra et Didier Goiffon rénovent cet Hôtel Restaurant, étoilé Michelin depuis 2020, à proximité de Mâcon. Les compositions du Chef privilégient les circuits courts, varient selon les saisons et s'accompagnent de vins en Biodynamie et Déméter.



Menu enfant : 22 € A la carte : 58 € - 140 €



















513 route de Fleurie 71570 ROMANECHE-THORINS 03 85 35 51 70 - contact@lesmaritonnes.com lesmaritonnes.com

Un lieu magnifique au coeur du Vignoble Beaujolais, une région oenotouristique forte. L'hôtel Les Maritonnes Parc & Vignobles et ses 41 chambres modernes et agréables offrent un confort cosy. Détente et plaisir assurés avec le tout nouveau Spa des Vignes lieu unique en Beaujolais, plusieurs terrasses et un magnifique parc boisé et fleuri avec vue sur le vignoble. Sur place le restaurant Rouge & Blanc, avec une carte gourmande imaginée et proposée par Georges Blanc.













24h/24. Accueil de 6h30 à 21h30

Du 01/01/2025 au 31/12/2025 tous les jours















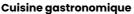


Ticket Restaurant



RESTAURANT "LUCIENNE FAIT DES SIENNES"

Auberge du Paradis 71570 SAINT-AMOUR-BELLEVUE 03 85 37 10 26 - info@aubergeduparadis.fr aubergeduparadis.fr



Souplesse, convivialité et cuisine libre. Carte courte qui change au fil des jours et suit le rythme de chaque saison. Vous êtes libre de piocher là où la gourmandise vous guide, de partager ou pas, en fonction de votre humeur du moment... Cuisine gastronomique de partage, saveurs d'épices.

























LA COURTILLE DE SOLUTRÉ

Route de la Roche 71960 SOLUTRE-POUILLY 03 85 35 80 73 - lacourtilledesolutre@live.fr lacourtilledesolutre.fr

Autour du vin, Cuisine traditionnelle

Le restaurant propose une cuisine inventive autour des épices et aromates, des produits frais. Spécialités maison : pain, foie gras, saumon fumé, glaces, confitures... Nos formules sont proposées sur ardoise avec des plats qui varient en fonction des saisons et de l'inspiration de notre chef Adrien de Yparraguirre qui signe ses plats de ses origines basques. Du côté de l'hôtel, séjournez dans l'un de nos six nids douillets décorés avec style dont les noms font référence aux vianobles.





















Du 01/04/2025 au 30/06/2025 le lundi, mardi, jeudi et dimanche de 10h à 14h30 et de 18h à 22h30. Le vendredi et samedi de 10h à 14h30 et de 18h à

LE RELAIS DES GROTTES

26 Place du Cèdre 71260 AZE 03 85 30 74 34

Cuisine régionale bourguignonne, Cuisine traditionnelle

Le Relais des Grottes vous accueille dans un joli cadre avec une terrasse ombragée. Cuisine traditionnelle avec une ardoise qui change au cours des saisons et des arrivages.



















Ouvert du 09/01/2025 au 30/03/2025 et du 17/04/2025 au 15/06/2025 les lundis, jeudis et dimanches midi de 12h à 13h30, les vendredis et samedis midi













RESTAURANT HÉRITAGE

5, rue d'Ausonia 71960 BERZE-LA-VILLE 03 85 37 77 41 - monrestaurantheritage@gmail.com restaurantheritage.fr

Cuisine traditionnelle

Sur la route des vins du Mâconnais Beaujolais, au cœur du Val Lamartinien, maison typique du XVIIIe siècle avec une galerie mâconnaise. Nous vous accueillons dans deux salles chaleureuses en pierre de Bourgogne ou sur notre terrasse ombragée avec vue sur les monts du Mâconnais. Notre cuisine





généreuse et gourmande propose des produits frais et de circuit court. Nous travaillons avec les vignerons de notre région afin de vous faire découvrir le terroir du Mâconnais.











CAFÉ DE LA GARE

2705, route de Davayé 71850 CHARNAY-LES-MACON 03 85 34 87 99 - - cafedelagare71@yahoo.fr cafedelagare71.fr



Le restaurant est un cœur de vie au départ de la Voie Verte et aux portes du Grand Site de Solutré. Le restaurant, dans un cadre de verdure, offre des plats régionaux comme l'entrecôte charolaise et l'andouillette beaujolaise. Le chef propose une cuisine traditionnelle, le « fait maison » est gage de qualité. Il vous sera proposé un choix important de vins de la région, vous aurez peutêtre la chance de découvrir la cave de la patronne. Ambiance bistro chaleureuse.































Du 27/01/2025 au 31/12/2025 le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 13h et de 19h30 à 21h. Fermé lundi, mercredi et dimanche.











AGAPES

123 Place de l'Église 71960 CHEVAGNY-LES-**CHEVRIERES** 03 85 32 10 16 - bienvenue@agapesatablerestaurant.com agapes-atablerestaurant.com

Autour du vin, Cuisine bio, Cuisine gastronomique

Clémence naturelle, attentionnée et pétillante, Kévin passionné, rigoureux et dynamique, vous reçoivent dans ce lieu chaleureux. après plusieurs expériences dans différentes maisons notamment LAMELOISE à Chagny et La Villa Madie à Cassis, ils ont décidé de se lancer le défi d'ouvrir leur restaurant. Venir manger chez Agapes, c'est découvrir leur univers



Menu du jour : 22 € - 28 € Menu: 48 € - 58 €



Fermé du 01/01/2025 au 12/01/2025. Du 13/01/2025 au 31/12/2025 du mercredi au dimanche de 12h à 15h et de 19h à 22h.

LES PLATANES

1503 Route du Port d'Arciat 71680 CRECHES-SUR-

06 16 28 66 70 - contact@lesplatanescreches.fr les-platanes-restaurant-creches-sur-saone.fr

Autour du vin, Cuisine régionale bourguignonne, Cuisine traditionnelle, Cuisine végétarienne, Cuisine Vegan

Les Platanes est une véritable institution de la région, connue pour sa cuisine régionale et traditionnelle. Cet établissement emblématique a su se renouveler tout en conservant son authenticité. La carte, qui change deux fois par an, propose des plats de saison préparés avec des produits locaux. Une sélection de vins locaux provenant du Mâconnais et du Beauiolais. En plus



Menu du jour : 27 € - 39 €























RESTAURANT DU CHÂTEAU DE LA BARGE

155 Route des Allemands 71680 CRECHES-SUR-SAONE 03 79 35 00 08 - contact@chateau-de-la-barge.com

Cuisine traditionnelle

Situé au coeur du Château, le restaurant du Château de la Barge vous accueille pour un voyage gustatif autour de la cuisine traditionnelle et raffinée de notre Chef Hugo Laget. Besoin d'un moment de détente ? Venez profiter de notre service de tapas et boissons au bord de la piscine. Les transats sont gratuits pour les clients de l'hôtel, et nous proposons des forfaits de location pour la clientèle extérieure. Une expérience relaxante inoubliable vous attend!



















8









RESTAURANT DE LA GARE

18 Rue Rabelais 71260 FLEURVILLE 03 85 33 10 25

Cuisine régionale bourguignonne, Cuisine traditionnelle

Restaurant situé entre Chalon-sur-Saône et Mâcon, accessible via la voie bleue en vélo. Venez profiter de notre terrasse ombragée.

























Du 01/04 au 31/12 Ouverture le lundi et mardi de 12h à 14h. Le jeudi, vendredi et samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Le dimanche de 12h

LE COQ À JULIÉNAS

Ancienne Place du Marché 69840 JULIENAS 04 74 03 67 51 - contact@lecoqajulienas.com lecoqajulienas.com

Cuisine gastronomique, Régionales française

Tous les midis en semaine, nous vous proposons une sélection de plats! Les offres crieront selon les saisons et les produits frais du marché. Pour un déjeuner, vous prendrez le temps de savourer de bonnes choses, tout comme à la maison.













Ouvert du 01/01/2025 au 31/12/2025 du lundi au samedi, tous les midis. Le Bar à Vins est ouvert les jeudis et vendredis soirs.

PARLONS VINS, CAVE À MANGER

1699 RD906 71570 LA CHAPELLE-DE-GUINCHAY 03 85 31 65 91 - contact@parlonsvins.fr parlonsvins.fr







Autour du vin, Cuisine régionale bourguignonne, Cuisine traditionnelle

La Cave à Manger vous proposera le midi du lundi au samedi une courte carte en toute simplicité, accompagnée chaque jour d'un menu du jour de saison et avec choix.















Ouvert du 06/02/2025 au 21/12/2025, le jeudi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30. Le vendredi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h. Le samedi de 12h à 13h45

LA MARMITE DE L'ECHANSON

164 Place de la Mairie 71570 LEYNES 03 85 51 73 14 - - marmite.echanson@gmail.com marmite-echanson.fr



Entre Bourgogne et Beaujolais, la Marmite de l'Echanson proposera des plats du terroir, cuisinés avec des produits frais, en provenance de producteurs locaux. Une généreuse carte de vins réjouira amateurs et connaisseurs avertis. Apéro concert tous les jeudis soir à partir de 19h15, en été.















AU COMPTOIR DES HALLES

272 quai Lamartine 71000 MACON 03 85 20 53 97 aucomptoirdeshalles.fr

Cuisine traditionnelle

Situé face à la Saône, notre restaurant offre une ambiance à la fois chic et conviviale. Tous les jours de la semaine, retrouvez-nous dans un lieu unique, pour déjeuner, dîner, ou faire une pause salon de thé Au comptoir des Halles. Nous vous accueillons chaleureusement et vous proposons une cuisine faite maison, une sélection de viandes de races ainsi qu'un bar à vin, qui raviront tous les amateurs, qu'ils viennent en famille, entre amis ou pour affaires.







Ouvert du 01/01/2025 au 31/12/2025 midi et soir tous les jours





Du 02/01/2025 au 02/02/2025 et du 22/02/2025 au 31/12/2025 du lundi au samedi de 8h à 20h. Fermeture du 03/02/2025 au 21/02/2025 inclus.

BRASSERIE DE L'HÔTEL DE VILLE

130 rue Carnot 71000 MACON 03 85 38 11 18

La Brasserie de l'Hotel de Ville est une institution mâconnaise. Profitez de sa magnifique terrasse ombragée, place Saint-Pierre pour déguster une boisson au bar ou bien pour déjeuner.



BRASSERIE LES TUILERIES

29 Quai des Marans 71000 MACON 03 85 50 50 50 - brasserielestuileries@gmail.com restaurantlestuileries.fr







Cuisine traditionnelle

A la Brasserie Les Tuileries, nous vous accueillons dans un cadre idyllique au bord de la Saône. Régalez vous avec une cuisine traditionnelle française. Nous disposons d'un jardin, idéal pour vous relaxer.



















LA FRATERNITÉ – CAFÉ FRANÇAIS

154 Quai Lamartine 71000 MACON 03 85 32 89 21

lafraternite-cafefrancais.fr

Autour du vin, Cuisine gastronomique, Cuisine traditionnelle

Produits frais et de saison, des vins d'artisans. Lieu historique en plein centre-ville de Mâcon, le Café Français existe depuis 1884! Aujourd'hui repris en juillet 2022 par deux frères qui proposent une cuisine française traditionnelle et inventive accompagnée d'une belle carte de vins.

















Ouvert du 02/01/2025 au 31/12/2025 le lundi et du mercredi au samedi à midi de 10h30 à 13h30, et le soir de 19h à 21h, et le dimanche midi de 10h30 à











Du 13/05/2025 au 31/12/2025 les lundis, mardis, mercredis et samedis de 8h à 15h et les jeudis et vendredis de 8h à 15h et de 18h à









L'AUBERGE DU BARDE

101 Rue de la Liberté 71000 MACON 07 78 32 78 10 - victor.grassin@hotmail.com

Cuisine traditionnelle

Restaurant familial, plats familiaux, produits locaux.







LE NEW K

45 Rue Franche 71000 MACON 03 85 40 67 71

lenew-k.com

Cuisine traditionnelle

Au New-K, venez vous détendre avec la promesse d'un accueil chaleureux et conviviale, autour de plats simples et élaborés qui éveilleront vos papilles, narines et gobilles. Le fait maison est essentiel pour nous, nous voulons vous servir des produits frais et les mettre en valeur afin de vous régaler.



Du 01/01/2025 au 31/05/2025 du mercredi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h30. Du 01/06/2025 au 31/08/2025 le mardi midi (12h-3h30), du mercredi...

LE PETIT BOUTON D'OR

373 Quai Lamartine 71000 MACON 03 85 59 06 97

Cuisine traditionnelle

Le restaurant Le Petit Bouton D'or est situé sur les quais à Mâcon; nous proposons une cuisine traditionnelle faite maison en accordant une priorité de travailler des produits frais et de qualité. Pour les amateurs, une carte de vins locaux est là pour accompagner votre repas.

Menu du jour : 18,90 €, à partir de 20,90 €













Ouvert du 02/01/2025 au 23/12/2025, la cantine est ouverte du mardi au vendredi le midi! 9h30 pour cuisiner ou 12h30 pour manger! Ouverture certaines...

LES PETITES CANTINES

34 Rue Joseph Dufour 71000 MACON 06 36 17 33 20 - macon@lespetitescantines.org macon.lespetitescantines.org



C'est une grande cuisine ouverte où les habitants s'accueillent et se rencontrent.







RESTAURANT L'ARDOISE

19 rue Franche 71000 MACON 03 85 31 62 26 - lardoise-71@orange.fr

Cuisine traditionnelle

Le restaurant l'Ardoise, en centre ville de Mâcon, vous propose une cuisine traditionnelle et régionale concoctée par le chef Stéphane Chevauchet.















Du 02/01/2025 au 31/12/2025 de 9h à 19h du mardi au samedi. Fermé le lundi et dimanche.

LE RENDEZ-VOUS DES 2 ROCHES

27 Chemin de la Terre au Cluseau 71960 PRISSE 03 85 32 51 43 -

boutique@lerendezvousdes2roches.fr

Cuisine traditionnelle

Le restaurant Rendez-vous des Deux Roches bénéficie de l'expérience et des talents de Silvio. Dans une veine bistronomique, la maison propose une cuisine traditionnelle, tout en offrant un espace salon de thé et une épicerie fine (café, thé, biscuits, tartinable...). Avec vue imprenable sur les deux Roches (de Solutré et Vergisson).

Menu du jour : 17 € - 26 €









Du 01/01/2025 au 31/12/2025 du mardi au samedi midi et soir, de 12h à 14h et de 19h à 21h, et le dimanche midi. Fermé le lundi et le dimanche

RESTAURANT LA MAISON BLANCHE

RN6 - La Maison Blanche 71570 ROMANECHE-THORINS 03 85 35 50 53 - contact@hotel-lamaisonblanche.fr hotel-lamaisonblanche.fr



Menu enfant : 12,50 €





Menu: 22 € - 52 €

Cuisine traditionnelle

Une cuisine de terroir. Au menu une cuisine traditionnelle avec des produits régionaux et des produits frais de saison. Tous nos plats sont fait maison et un large choix de vins de la région accompagneront à merveille vos plats.





















JOSÉPHINE À TABLE

50 Rue des crus du Beaujolais 71570 SAINT-AMOUR-

03 85 37 10 26 - info@josephineatable.fr josephineatable.fr

RESTAURANT LE MOULIN DE SAINT

42 Route de Juliénas 71570 SAINT-VERAND

reservation@moulindesaintverand.fr



Cuisine familiale, bistrot de l'Auberge du Paradis. Terrines et pâtécroutes, blanquette, pot-au-feu, riz au lait, crème caramel, tartes aux fruits,... tous ces plats vous les connaissez. Ce que vous ne connaissez pas encore, c'est la façon dont ma grand-mère les cuisinait...

Autour du vin, Cuisine traditionnelle, Régionales française Le Moulin de Saint-Vérand est installé dans un ancien moulin,

L'établissement dispose d'une salle de restaurant rustique et

équipée d'une cheminée, une galerie entièrement vitrée utilisée,

hiver comme été, et qui permet de se restaurer tout en profitant

du cadre verdovant du parc et de la piscine, une terrasse d'été à

bâtisse en pierres apparentes entièrement rénovée.







Menu du jour : 22 € - 44 €

















Le restaurant est ouvert du 04/02/2025 au 25/10/2025 et du 03/11/2025 au 20/12/2025 du lundi au mercredi le soir uniquement de 19h à 21h, et du...





















VÉRAND

03 85 23 90 90 -

ancv

moulindesaintverand.fr



03 85 21 33 41 - auberge.des2roches@orange.fr aubergedes2roches.eatbu.com

Cuisine traditionnelle

Dans un cadre chaleureux et dans une ambiance conviviale, Sylvie et Bertrand MAILLARD vous accueillent dans leur bar-restaurant au sud de la Bourgogne à Vergisson, entre les roches de Solutré et Vergisson, à 10 min de Mâcon et à 60 km de Lyon proposant une cuisine traditionnelle, des spécialités locales (ex: andouillette, cuisses de grenouilles fraîches, ...), mais aussi une petite restauration (glaces, pâtisseries, boissons) en dehors des repas.



























REST'Ô POINT

76, route de la Roche-Vineuse 71960 VERZE 03 85 20 43 49

Cuisine régionale bourguignonne, Cuisine traditionnelle Restauration traditionnelle. Tous les plats sont faits maison et à base de produits frais.







Nos spécialités locales de poisson!

Le Mâconnais, riche de cours d'eau, propose une variété importante de poissons : tanches, carpes, brochets, sandres, perches, anguilles, truites, écrevisses, sans oublier le silure !

Les Bourguignons les accommodent de diverses façons, en meurette, à la morvandelle, à la bourguignonne et à la mâconnaise c'est-à-dire cuisinés au vin rouge et fines herbes, dressés avec des petits oignons grelots glacés à brun, des champignons sautés et des croûtons, accompagnés ou non d'écrevisses.

Les petites fritures, quant à elles, représentent l'une des spécialités les plus connues du Val de Saône.

Bar-Brasserie



Du 01/01/2025 au 31/12/2025 du dimanche au mercredi de 11h45 à minuit et le vendredi et samedi de 11h45 à 1h

AU BUREAU

Rue Lieutenant-Colonel André Merlin 71000 MACON 03 73 55 16 99 - direction.macon@aubureau.fr aubureau.fr



Au Bureau est un pub brasserie typique inspiré des pubs londoniens. Ouvert en continue dès 11h45!!!





















Ouvert du 26/02/2025 au 20/04/2025 du lundi au samedi de 12h à 13h45 et de 19h à 21h15. Fermé le dimanche. Fermé pour congés du 21/04/2025 au...

BRASSERIE DE L'ACADÉMIE

2, rue Victor Hugo 71000 MACON 03 85 38 99 55 - contact@brasserie-academie.com brasserie-academie.com

Autour du vin, Cuisine traditionnelle

Donnant sur une des plus belles places de la ville, place de la Barre, en face du centre-ville piéton et de ses boutiques, à deux pas de la gare et de plusieurs hôtels. Ouvert du lundi au samedi, une équipe dynamique vous accueille dans nos trois salles pour le déjeuner et le dîner, ou côté bar pour boire un verre.



















Du 02/01/2025 au 31/12/2025 du lundi au samedi midi et soir

LA MAISON DE BOIS

13, place aux Herbes 71000 MACON 03 85 38 65 62 -

restaurant.lamaisondebois@gmail.com

Cuisine traditionnelle

La plus ancienne maison de Mâcon, et certainement aussi la plus photographiée et la plus visitée. Située place aux Herbes, au cœur du centre-ville, la Maison de bois, décorée d'une multitude de statuettes d'inspiration souvent grivoises, est un des attraits touristiques de la ville. Mais c'est aussi un bar-restaurant où il fait bon s'arrêter à tout moment de la journée pour prendre un café, boire un verre ou encore découvrir la carte gourmande d'un lieu où touristes et locaux aiment se retrouver

















LE LAMARTINE

259 quai Lamartine 71000 MACON 03 85 35 16 63 - r.lelamartine@orange.fr lelamartine.fr

Régionales française

Ouvert en 1804 sur les quais de Saône, le Lamartine est un de plus anciens restaurants de Mâcon. À l'époque, celui qui deviendra un poète et homme politique célèbre, n'avait alors que 14 ans. De cette période, l'établissement a conservé toute sa splendeur et son élégance romantique de style art déco. Dans cette institution locale, on savoure avec simplicité la richesse du terroir : escargots, œufs meurette, bœuf bourguignon, andouillettes...











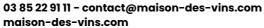






MAISON MÂCONNAISE DES VINS

484 avenue Maréchal de Lattre de Tassigny 71000 MACON



Autour du vin, Cuisine régionale bourguignonne, Cuisine traditionnelle, Régionales française

Laissez vous charmer par notre terrasse agrandie et découvrez le plaisir rafraîchissant de nos glaces artisanales maison, au bord de la Saône. À la Maison Mâconnaise des Vins, nous célébrons la convivialité et le partage avec notre tradition unique de tables partagées, invitant à de nouvelles rencontres et échanges autour de plats délicieux















Ouvert du 01/01/2025 au 31/12/2025. Du lundi au jeudi de 9h à minuit, le vendredi et samedi de 9h à 1h du matin et le dimanche de 10h à



5 Rue Pierre de Coubertin 71000 MACON 03 58 19 04 65 ninkasi.fr

Le Ninkasi, créé en 1997 à Lyon, défend des valeurs fortes d'émergence, de circuits courts, et de brassage des métiers, des publics et des styles. Ninkasi est un vrai melting pot de passionnés en tout genre : fans inconditionnels de bières amères, acides ou encore vieillies en barriques, experts en rock indé, salsa ou encore drum n' bass, dévoreurs en série de doubles burgers, amateurs de whisky, le NINKASI Mâcon est un véritable lieu de brassage où la convivialité est notre maître mot.



Menu du jour : 15,90 € -19.90 € Menu enfant : 7 € - 10 €





















PIZZA CINÉ

129 quai Lamartine 71000 MACON 03 85 38 25 13 pizzacine.com

Cuisine européenne, Cuisine traditionnelle

Le restaurant Pizza Ciné vous accueille pour régaler vos papilles avec diverses pizzas, pour tous les goûts, grand ou petit appétit. Il dispose également de menus avec entrées des artistes, viandes ou poissons, plats de pâtes, salades et desserts. Étonnez vos amis avec notre menu cinéma; votre prochaine séance cinématographique est incluse. Découvrez une carte variée, savoureuse à des prix alléchants. Le restaurant-pizzeria est à votre disposition pour tout déieuner d'affaires.























Du 06/01/2025 au 19/12/2025 du lundi au samedi à 12h et à 19h30

RESTAURANT LE MATEFIN

4, rue de la Liberté 71000 MACON 03 85 29 02 50 - contact@escatel.com

Cuisine traditionnelle

Notre restaurant Le Matefin vous propose un buffet à volonté d'entrées, de plats chauds et de desserts.

A la carte : 15 € - 20 €



























La Gaufrette mâconnaise

Venir en Mâconnais et ne pas goûter les gaufrettes mâconnaises, c'est comme visiter Paris sans voir la Tour Eiffel! Ce biscuit roulé croustillant accompagne la glace, la crème caramel, la mousse au chocolat, les coupes de fruit ou se consomme nature.

Dans les restaurants du Mâconnais, on vous proposera aussi le Café-Gaufrette pour clore un bon repas.

Ingrédients

- 250 gr de farine
- 250 gr de sucre en poudre
- 500 gr de crème épaisse d'Etrez 33%
- 1 pincée de sel
- Il est possible d'ajouter un peu de vanille en poudre un zeste de citron ou du caramel selon le goût de chacun

Matériel

- 1 gaufrier plat
- 1 rouleau en bois de 16 mm de diamètre environ
- Dans un saladier, verser le sucre avec la crème et le sel, mélanger et attendre que le sucre fonde
- Ajouter ensuite la farine et mélanger
- Faire chauffer le gaufrier. Lorsqu'il est chaud, déposer une petite louche de pâte sur la plaque, refermer et laisser cuire quelques minutes. La gaufrette est cuite quand elle est légèrement dorée de manière uniforme.
- Sortir la gaufrette du gaufrier, la couper en deux dans le sens de la largeur et rouler sur un petit bâtonnet de bois.
- · Conserver dans une boîte en fer

La petite histoire de la Gaufrette mâconnaise

La Gaufrette mâconnaise est la descendante directe de l'oublie médiévale, l'hostie non consacrée, faite de farine de sarrasin et d'eau, chauffée dans la braise entre deux fers, et à laquelle on ajoutait parfois un peu de farine de blé ou de la crème de lait. Elle est devenue par la suite une pâtisserie populaire, s'enrichissant progressivement de crème fraîche. AUtrefois, dans le Mâconnais, l'importance d'une famille se mesurait à ses fers et à ses gaufres, que l'on servait lors des fêtes familiales. La Gaufrette prendra par la suite la forme cylindrique qu'on lui connaît aujourd'hui.

À Mâcon, la Confrérie de la Gaufrette est très active et la Gaufrette accompagne nombre de fêtes locales. Qui dit Gaufrette dit Claude Poissonnet, vous entendrez certainement son nom. Pâtissier depuis 40 ans, il est le Grand Maître de la Confrérie.

Cuisine d'ailleurs



ISHWARI

29, rue Gabriel Jeanton 71000 MACON 03 85 36 66 68 - - ishwari@outlook.fr restaurant-ishwari.fr





Cuisine asiatique, Cuisine du monde, Cuisine Hallal, Cuisine végétarienne

Situé au centre de la ville de Mâcon, le restaurant ISHWARI vous fait découvrir tous les charmes de la cuisine indienne.











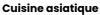






TOYO SUSHI

7 Rue Mathieu 71000 MACON 03 85 20 79 75 toyosushi71.fr



Vous allez voyagez dans l'Asie avec nos plats à la carte contenant des sushis, sashimis, makis de thon, saumon. Vous pourrez également goûter à nos brochettes de bœuf au fromage et brochettes de poulet. Dans un cadre convivial pour se détendre entre amis, nous sommes situés en centre-ville, avec un parking devant le restaurant.

















Pizzeria



Du 04/01/2025 au 21/12/2025 du mardi au samedi de 11h45 à 14h et de 18h45 et 21h45 et le dimanche de 11h45 à 14h

GIOIA BY LA QUALITÉ ITALIENNE

139 Chemin de la Petite Grosne 71850 CHARNAY-LES-MACON

03 85 29 07 10 - contact@laqualiteitalienne.fr laqualiteitalienne.com

Cuisine méditerranéenne

L'équipe de Gioia vous accueille dans un décor coloré et méditerranéen pour un voyage gastronomique en Italie.



















LA DOLCE VITA

23 place Émile Violet 71000 MACON 03 85 39 13 11

resto-dolce-vita.fr

Cuisine européenne, Cuisine traditionnelle

Situé au cœur du centre-ville de Mâcon, Denis et son équipe vous accueillent dans son restaurant-pizzeria pour déjeuner ou dîner. Ouvert du mardi au samedi inclus, découvrez les plats de saison et classiques de la maison à l'ardoise, ainsi qu'un large choix de pizzas, pâtes fraîches et desserts; le tout fait maison et avec passion! Au premier rayon de soleil printanier, vous jouirez d'une agréable terrasse accès handicapé.



Menu du jour : 10 € Menu enfant : à partir de 9€ A la carte : 14,50 € - 19 €















Du 04/01/2025 au 31/12/2025 du mardi au

vendredi de 11h à 14h et de 18h à 22h, et le samedi et dimanche de 18h à 22h

LA QUALITÉ ITALIENNE

10 Rue Sainte-Marie 71000 MACON 03 85 31 14 04

laqualiteitalienne.com

La Qualité Italienne est une pizzeria traditionnelle dédiée exclusivement à l'emporter et à la livraison. à la qualité italienne vous pourriez gouter la vraie pizza classique italienne et d'autres spécialités italiennes fait maison avec beaucoup d'amore à des prix abordables.









Restauration rapide



BLACK PANDA

19 Place des Cordeliers 71000 MACON clicketrapplique.fr





Cuisine asiatique

Black Panda est un restaurant thaï où l'on mange sainement et rapidement en ajoutant une pointe d'exotisme à votre menu!

Comment ça marche? Vous choisissez votre base (nouilles thaï, nouilles de riz, nouilles Udon, riz thaï ou légumes sautés avec oeuf) et vous garnissez avec ce que vous voulez: des légumes, de la vainde, des crustacés, du fromage en y ajoutant une sauce parmi les 5 proposées (de la sauce soja toute simple à la plus hot).





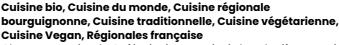
Ticket Restaurant



Du 01/01/2025 au 31/12/2025 du mardi au samedi 9h30 à 19h



12 Rue Lamartine 71000 MACON 09 87 70 61 26 - lifestore@minuitdeux.com linktr.ee



Chaque semaine, le Café Minuit Deux, situé dans le Lifestore Minuit Deux, offre des plats faits maison, tels que le Boeuf bourguignon labellisé Bon Boeuf Bourguignon 2025, ainsi qu'un Brunch à l'assiette chaque samedi midi sur réservation. Vins natures et mets délicieux à déguster sur place ou à emporter, de 12h à 15h, du mardi au samedi.















Du 02/01/2025 au 31/12/2025 du mardi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 14h30 à 19h

CHOCOLATS ET TASSE DE THÉ

184 quai Lamartine 71000 MACON 03 85 39 07 75

chocolats-tasse-the.fr

La carte de ce salon propose café, chocolat chaud, thé noir ou vert, crêpes et gaufres maison, et pour un repas rapide le midi, tartes salées, salades composées ou tartines, tagliatellles cuisinées... Toute l'équipe vous accueillera avec le sourire. Chocolats et tasse de thé s'adapte et propose des plats et des douceurs sucrées à emporter...









Ticket Restaurant



Du 02/01/2025 au 31/12/2025, ouvert du lundi au samedi de 10h à 17h. Fermé le dimanche

FEEL GOOD

240 Rue Carnot 71000 MACON 09 55 78 12 31 - feelgoodsaladbar@gmail.com

Découvrez nos formules repas mettant en vedette des salades à composer, pâtes, bruschettas, soupes, goûters gourmands et smoothies délicieux. Tout est fait maison avec des produits de saison, soigneusement sélectionnés par nos associés passionnés, Xavier et Jason.









Restauration rapide



LES COURSIVES - SALON DE THÉ

5 Rue des Minimes 71000 MACON 07 69 92 22 39

facebook.com

Au sein d'une bâtisse rénovée au cœur du centre-ville de Mâcon, Les coursives vous proposent un moment apaisant et gourmand avec des produits faits maison. Pâtisserie, café, thé...



















MC DONALD'S

79, route de Lyon 71000 MACON 03 85 29 22 22 mcdonalds.fr



Venez comme vous êtes au McDonalds de Mâcon. Situé route de Lyon, facile d'accès avec un parking privé et une aire de jeux pour les enfants. Notre équipe saura vous satisfaire grâce à son professionnalisme et sens du service. Venez passer un moment agréable en famille ou entre amis.











Du 01/01/2025 au 13/04/2025 le mercredi de 15h à 18h, et le samedi et dimanche de 10h à 18h. Du 19/04/2025 au 26/10/2025 : le lundi et du jeudi au...









SALON DE THÉ - LA GRANGE DU BOIS

953 route de la Grange du Bois 71960 SOLUTRE-**POUILLY**

06 82 82 89 75

lagrangedubois-gite.fr

Avant ou après balade ou randonnée, rien de tel qu'une pause à La Grange! En terrasse ou en intérieur dans la salle panoramique, profitez de la vue en sirotant la boisson de votre choix et en dégustant l'une des bonnes pâtisseries de Nathalie!



Produit d'ici

L'AOP Mâconnais, petit fromage de chèvre à découvrir absolument

Les amateurs de fromage seront ravis de cette découverte. L'AOP Mâconnais est une toute petite production et se consomme donc plutôt localement. Il faisait partie intégrante du traditionnel casse-croûte du vigneron à l'origine et a obtenu sa reconnaissance en appellation protégée en 2006.

Petit fromage à la forme tronconique, il présente, lorsqu'il est bien affiné, une pâte sèche avec une croûte fleurie d'un joli velours gris-vert. Vous apprécierez sans nul doute ses notes caprines affirmées même si certains le préfèrent plus moelleux en début d'affinage. Dégustez-le, selon son degré de séchage, avec un Mâcon blanc pour le mi-sec, et un Mâcon rouge pour le plus frais.

La petite histoire...

Dans le Mâconnais, les vignerons pratiquaient autrefois l'élevage. Les chèvres nettoyaient les prairies intercalées entre les vignes et les terres plus rocailleuses couvertes de buis. Elles produisaient aussi l'alimentation de la famille, et le fumier pour la vigne. Ainsi, la tradition de fabrication du fromage de chèvre dans le Mâconnais était étroitement liée à la culture viticole.



Légendes

Classements



Assiette Michelin



EXAMPLE Etoile Michelin

Toque Gault et Millau

Labels





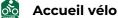
Qualité Tourisme



Vignoble et découverte



Tables et Auberges de France





Maître Restaurateur



Meilleur Ouvrier de France



Tables de Pays

Equipements / Activités / Services



Accessible aux pers. à mobilité réduite



Animaux acceptés



P Parking



Bar



Terrasse



Accès internet



Plan d'eau / lac



electrique **Borne chargement**



🕭 Aire de jeux



Piscine



Jardin



Climatisation



Siège bébé

Restaurant Ticket restaurant



Chèque-vacances

Tourisme & Handicap



Moteur



Visuel



Mental



Auditif

Mes notes

Mes notes

Mes notes

Bienvenue à Mâcon ! #jaimemacon #jaimelabourgogne



Mâcon Sud Bourgogne Tourisme & Congrès

1, place Saint-Pierre 71000 Mâcon Tel. : +33 (0)3 85 21 07 07 www.macon-tourisme.com









Si vous n'utilisez plus ce document, pensez à nous le ramener.

Les informations présentes dans ce document n'engagent en aucun cas l'Office de Tourisme, mais seulement les prestataires concernés. Les tarifs indiqués n'ont aucune valeur contractuelle et sont donnés à titre indicatif. La liste des prestataires touristiques correspond aux partenaires de l'Office de Tourisme et n'est donc pas exhaustive.







