

SOUS LE SOLEIL CINQUANTE TERRASSES PARFAITES POUR L'ÉTÉ

- Toutes nouvelles, secrètes, en ville ou romantiques, voici une sélection des plus chouettes terrasses de Suisse romande.
- Cinquante adresses pour tous les goûts, toutes les envies, toutes les bourses. Allez, on sort!

Textes **Siméon Calame** - Photos **Darrin Vanselow**

La Guinguette

C'est plutôt son cadre général qui place La Guinguette dans la catégorie romantique. Un grand parc arboré, un bâtiment aux accents de vacances, des tables pour deux au coucher du soleil... Les plus matinaux viendront le dimanche matin partager une gaufre au soleil, tandis que les fiévreux des soirées fraîches passeront la fin de la journée à jouer à la pétanque en buvant un verre.

INFOS PRATIQUES

Planchette apéro: 16 fr.
Avenue William-Favre 19,
1207 Genève



La terrasse du Lausanne Palace, Côté Jardin, une parenthèse enchantée en pleine ville.

Secrètes Côté Jardin

On y entre par le centre-ville et on s'y attable au bord de la Méditerranée! Au Lausanne Palace, la terrasse Côté Jardin est inattendue et résolument décontractée, preuves en sont les terrains de pétanque et de badminton à disposition juste à côté du grand barbecue. Au menu: taboulé aux légumes, poissons entiers ou encore coquelet au gingembre. Alors, tu tires ou tu pointes?

INFOS PRATIQUES
Dorade entière à la provençale: 34 fr.
Rue du Grand-Chêne 7-9, 1002 Lausanne,
021 331 32 08

L'Adresse

On entre là dans un *concept store* atypique, mêlant mode et cuisine. Après avoir jeté un œil aux jeans, robes et accessoires de mode, on passe à la terrasse sur le toit pour un apéro ou un repas pas comme les autres. Végétale mais pas que, classique mais pas tant, la carte recense burgers, raviolas maison, déclinaison d'artichaut et tant d'autres. Dans les verres, le choix est lui aussi très grand.

INFOS PRATIQUES
Menu du jour: 26 fr.
Rue du 31-Décembre 32, 1207 Genève,
022 736 32 32

Mapo

Mobilier classique en bois, décor allant à l'essentiel et terrasse bien cachée: le Mapo prouve que trop d'artifices n'est pas toujours utile. Surtout quand l'apéritif et le repas se

déroulent à merveille, avec un verre de vin genevois et un tartare de thon au kalamansi, daïkon et sésame... Ou quand voyager devient délicieux.

INFOS PRATIQUES
Tartare de bœuf façon Mapo: 34 fr.
Rue de Genève 40, 1225 Chêne-Bourg,
022 349 05 60

Le Cheval Blanc

Rustique à première vue, la bâtisse du Cheval Blanc accueille un bar et un resto reconnus loin à la ronde, notamment pour les brunchs dominicaux qui, pris sur la terrasse, sont un petit délice. Sinon, découvrez des bières artisanales du coin, des cocktails rigolos et une carte complète et très diverse mêlant bruschettas, chèvre grillé au four ou encore tartare de saumon.

INFOS PRATIQUES
Bruschetta, artichauts confits
et magret de canard: 18 fr.
Place de l'Octroi 15, 1227 Carouge,
022 343 61 61

La Bavaria

Il faut la mériter, cette terrasse! Après avoir grimpé le Petit-Chêne, ce n'est pas fini, il faut monter encore un étage par un escalier en colimaçon centenaire pour atterrir sur le discret espace ombragé. Pas de chichi en cuisine: tartare, choucroute, burger, saucisse ou magret de canard sont au menu, alors que la carte des vins est qualitative et onéreuse.

INFOS PRATIQUES
Plat du jour: 22 fr.
Petit-Chêne 10, 1002 Lausanne, 021 323 39 13



L'équipe est super, les croques à tomber et le jardin, paisible: bienvenue à La Cabine à Fribourg!

Citadines

Tête de Course

Cyclistes, prenez vos vélos et roulez jusqu'à Nyon, les autres, venez en train! Dans un esprit sympathique, Tête de Course propose un atelier de réparation de cycles et un café un peu vintage. On enfourche le matin avec des tartines, on s'arrête à midi pour un plat du jour et on saute de selle en fin de journée pour prendre l'apéro.

INFOS PRATIQUES
Menu du jour: de 19 à 23 fr.
Avenue Viollier 2, 1260 Nyon, 022 362 20 20

Le Resto

Cachée sans l'être vraiment, la terrasse de l'Hôtel de Ville de Sierre recèle bien

des gourmandises... Midi ou soir, l'adresse italienne ne désemplit pas, et il y a une raison: la générosité de l'équipe du Resto, au service ou dans l'assiette. Sous les parasols de la terrasse, on déguste ainsi volontiers un poulpe croustillant ou un *risotto alla Norma*. *Buon appetito!*

INFOS PRATIQUES
Plat du jour: de 22 à 27 fr.
Rue du Bourg 16, 3960 Sierre, 027 565 72 00

Les Trentenaires

A peine plus de six ans que ce bar à bières est sorti de terre, mais ça fait tout autant de temps qu'il ne désemplit pas. Dans une ambiance originale et amicale, les burgers sont légion, les desserts tout à fait gourmands et les bières viennent de partout: Schwytz, Jura, Angleterre, Italie, Belgique...

Tout pour dévoiler une palette de sens la plus large possible.

INFOS PRATIQUES
Burger Le Trentenaire: 24 fr. 50
Rue de Lausanne 87, 1700 Fribourg,
026 322 44 11

La Cabine

Ce n'est pas une terrasse mais bien un jardin que l'on découvre à trois pas de la gare de Sion. Derrière une petite maison sans prétention, des arbres, des tables et de la bonne humeur, tout simplement. Enfin non, il y a aussi des bières artisanales valaisannes, des croques rustiques et des cookies au chocolat... Est-ce vraiment une terrasse citadine? Faites-vous votre propre avis!

INFOS PRATIQUES
Planchette: 20 fr.
Rue de l'Industrie 40, 1950 Sion

Le Remor

Légendaire Remor! Centenaire cette année, le café genevois est un lieu où toutes les Genevoises et tous les Genevois sont passés au moins une fois dans leur vie. Si elle n'est pas gigantesque, la terrasse permet de prendre l'air en dégustant un croque-monsieur au chèvre, une tartine de houmous de betterave ou une planchette apéritive avec ses amis. Vous avez dit mythique?

INFOS PRATIQUES
Plat du jour: 18 fr.
Place du Cirque 3, 1204 Genève, 022 328 12 70

En vert

Le Restaurant du Foyer

A deux pas du Rhône et sous les arbres, c'est une formule deux en un, car le Foyer est autant un petit resto sympa qu'une microbrasserie. Quelques bières brassées maison s'accordent bien avec les assiettes elles aussi cuisinées sur place. On y ajoute une carte des vins très majoritairement valaisanne et c'est la terrasse de rêve pour un après-midi entre amis.

INFOS PRATIQUES

Planchette de salaisons maison: de 18 à 28 fr.
Route de Sous-Géronde 89, 3960 Sierre,
027 565 74 60

L'Enclos de Valère

Dalles rustiques, arbres-parasols et tranquillité: aux abords du vieux Sion, on entre dans un espace hors du temps. Entre les arbres fruitiers et les herbes aromatiques, vous pourrez déguster des assiettes inventives et des vins uniquement valaisans.

Et avant de reprendre la route, faites un tour de la vieille ville, elle en vaut la peine.

INFOS PRATIQUES

Menu du jour: 63 fr.
Rue des Châteaux 18, 1950 Sion, 027 323 32 30

La Folie Voltaire

Au centre-ville mais en pleine forêt! Plus qu'une simple terrasse, la Folie Voltaire est un véritable havre de paix: le petit kiosque très champêtre attire l'œil, le calme absolu appelle à la sieste et les crêpes attendent la gourmandise... On n'ose presque plus sortir du parc lausannois.

INFOS PRATIQUES

Crêpe chèvre, tapenade et tomates séchées: 13 fr. 50
Parc de Mon-Repos, 1005 Lausanne,
079 451 14 46

La Buvette des Bains

A Genève, c'est le lieu qui rassemble. Avant de s'arrêter à la buvette, on profite de

patauger un moment dans le lac, de filer au hammam et de bronzer au soleil. Si vous venez le matin, tentez le petit-déjeuner complet. Sinon, tournez-vous vers les assiettes froides ou les gâteaux maison.

INFOS PRATIQUES

Plat du jour: 14 fr.
Quai du Mont-Blanc 30, 1201 Genève,
022 738 16 16

Café des Alpes

Comme il porte bien son nom, le Café des Alpes! De sa terrasse, on aperçoit les Préalpes vaudoises, voire le Grand Muveran avec un peu de chance. Une fois sur la terrasse, un coup d'œil à la carte annonce la couleur: poisson et viande sont suisses, une chose assez rare pour le mentionner. On apprécie aussi le joli plateau de fromages helvétiques.

INFOS PRATIQUES

Menu du jour: 29 fr.
Route du Village 2, 1882 Gryon, 024 498 22 22



A Leysin, l'Auberge des Fers est l'arrêt parfait dans votre randonnée...

D'altitude

Grand Chalet Favre

Difficile de faire plus helvétique que ce grand chalet du centre de Saint-Luc. Des nappes rouge et blanc habillent toutes les tables et la décoration est presque cliché. La terrasse, elle, complète bien ce cadre helvétique, offrant une vue imprenable sur les cimes bordant le val d'Anniviers. Étonnamment, la cuisine jongle entre spécialités suisses et assiettes asiatiques, un mélange qui fonctionne bien.

INFOS PRATIQUES

Cordon-bleu de veau: 36 fr.
Place de l'Eglise, 3961 Saint-Luc,
027 475 11 28

Cabane des Violettes

Fan de rando? Vous devez connaître l'importance de vous arrêter de temps en temps. Heureusement qu'il y a des endroits comme la cabane des Violettes, sur les hauts de Crans-Montana. Pas loin de la télécabine, elle offre une vue exceptionnelle et des assiettes traditionnelles valaisannes revues et corrigées par Franck Reynaud, le talentueux chef de l'Hostellerie du Pas de l'Ours. Vous en repartirez plein d'énergie pour la fin de votre balade.

INFOS PRATIQUES

Rue du Pas-de-l'Ours 41, 3963 Crans-Montana, 027 481 39 19

La Pinte des Mossettes

Ce n'est pas ici que l'on vient juste prendre une petite bière. Mais avec son histoire et sa splendide situation en plines Préalpes

fribourgeoises, la Pinte des Mossettes reste incontournable. Sur la terrasse comme à l'intérieur, la cuisine de Nicolas Darnauguilhem, arrivé de Genève il y a peu, se découvre pure et émerveillante. Une découverte du terroir comme rarement.

INFOS PRATIQUES

Menu cinq plats: 130 fr.
Route des Echelettes 8, 1654 Cerniat,
026 927 20 97

Auberge de Sonchoux

C'est *the place to be* pour les fans de parapente. Mais avant de s'envoler dans le vide, il faut prendre un peu d'énergie. Ça tombe bien, l'auberge sise peu au-dessous de la piste de décollage des parapentes offre une cuisine rustique mais gourmande: rôtis, fondues, croûtes et tartes maison feront votre bonheur. Pour les plus petits, une jolie place de jeu donne une vue imprenable sur le Léman.

INFOS PRATIQUES

Planchette Sonchoux: 28 fr.
Route du Terravet 12, 1820 Veytaux (VD),
021 963 44 67

Auberge des Fers

Immense terrasse, superbe panorama et beaux itinéraires de randonnée, à Leysin, ce chalet est une pépite perdue au milieu de rien. Aux commandes, Nadine et Christophe Rod servent une cuisine simple, généreuse et très rustique. Pour une pause dans votre balade, arrêtez-vous boire un verre sous les parasols, c'est un petit paradis!

INFOS PRATIQUES

Planchette: de 18 à 26 fr.
Route du Fer 26, 1854 Leysin, 024 494 10 72

Romantiques

Le Contretemps

Grande terrasse, immense espace vert et superbe vue sur le lac, encore un bistrot sympa pour l'été! Mais, à côté de Montreux, c'est même un petit resto que vous découvrirez au bord du Léman. A midi pour une salade fraîche ou le soir pour un poisson du jour, profitez du cadre et du coucher de soleil à deux.

INFOS PRATIQUES

Poisson du jour: 35 fr.
Rue du Bon-Port 2, 1820 Montreux-Terriert,
021 963 50 50

Brasserie de Montbenon

Elle semble plutôt propice aux soirées entre amis qu'aux premiers dîners amoureux, mais la «BM» a pour elle un atout de charme: sa terrasse face au lac, majestueuse à l'heure du coucher du soleil et avec un verre de mousseux suisse. On termine avec ces fruits rouges à la crème double. Pourquoi les manger tout seul?

INFOS PRATIQUES

Cordon-bleu de la «BM»: 29 fr.
Allée Ernest-Ansermet 3, 1003 Lausanne,
021 320 40 30

L'Aubier

Sur les hauteurs de Neuchâtel, un écohôtel se dresse entre champs et forêts. Les ingrédients viennent en bonne partie de la ferme attenante et tout est bio. Sirops et tisanes maison démarrent le repas avant de goûter à des plats colorés et imaginatifs. Pour les plus citadins, L'Aubier a un petit café au centre de Neuchâtel.

INFOS PRATIQUES

**Les Murailles 5, 2037 Montezillon (NE),
032 732 22 11**

Le Petit Manoir

Belle bâtisse, jolie propriété, terrasse sur le gazon: le décor est posé, paisible. Pour les amoureux qui souhaitent manger ou prendre l'apéritif tranquillement, la courte mais belle carte de champagnes et de vins sera parfaite. Le repas se compose entre autres de lotte rôtie aux petits pois ou de carpaccio d'ananas et biscuit coco.

INFOS PRATIQUES

Menu cinq plats: 110 fr.
Avenue Ignace-Paderewski 8, 1110 Morges,
021 804 12 00

Exotiques

Barrio

Une terrasse espagnole à Fribourg! Le Barrio est une des dernières adresses du sympa-



Restaurant ou jardin enchanté? L'Enclos de Valère, à Sion, c'est un peu les deux.

thique duo Ben & Léo et l'ambiance y est plus que méditerranéenne: oliviers, mobilier bleu et blanc, parasols... Le bar est riche en découvertes originales et la cuisine très bien réalisée, avec notamment un poulpe grillé au houmous, yogourt et concombre en pickles.

INFOS PRATIQUES

Ceviche de dorade Puro: 24 fr.
Rue de Locarno 1, 1700 Fribourg, 026 321 34 11

Royal Savoy Sky Lounge

Cet été, le palace lausannois passe à l'heure asiatique. Le Sky Lounge accueille un pop-up aux accents épicés et un nouveau bar axé sur le gin. Un verre à la main et des nems dans l'assiette, le coucher de soleil se dévoile incroyable avec une vue à 360 degrés. On apprécie les tables hautes pour profiter entre amis.

INFOS PRATIQUES

Assiette du Sky (quatre plats): 88 fr.
Avenue d'Ouchy 40, 1006 Lausanne, 021 614 89 96

Meraki

Petits ou grands, le resto grec de la Riponne, à Lausanne, fera craquer tout le monde. Pourquoi? Parce qu'une centaine de jeux sont prêts aux clients qui viennent y passer un moment. En dégustant un souvlaki ou un poisson à la grecque, défiez vos potes à une partie de Catane ou de jass, le moment ne sera que plus rieur!

INFOS PRATIQUES

Gravlax de truite et tzatziki: 24 fr.
Place de la Riponne 10, 1003 Lausanne, 021 211 50 04

Mai Thai

A Clarens, le restaurant thaïlandais a vue sur les Alpes et les voiliers qui voguent tranquillement. Sans chichi, les plats font découvrir d'autres paysages, asiatiques, à travers currys, poulet aux cacahuètes ou rouleaux d'été aux crevettes. Quelques spécialités sucrées attirent l'œil, à vous de faire votre choix.

INFOS PRATIQUES

Menu du jour: de 19 à 45 fr.
Rue du Lac 40, 1815 Clarens, 021 964 25 36

Kasbar

Le cœur des Eaux-Vives accueille un restaurant marocain aux airs modernes et conviviaux. La cuisine colorée (*zaalouk* d'aubergine, kefta d'agneau, sardines frites à la semoule...) s'adapte à merveille à la petite terrasse, où vous trouverez aussi des cocktails... atypiques. L'Afrique du Nord à 200%!

INFOS PRATIQUES

Tempura de supions à la chermoula: 18 fr.
Rue Henri-Blanvalet 23, 1207 Genève, 022 736 27 46



En plein après-midi, l'Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey, devient le spot idéal pour une pause fraîcheur au bord du lac.

Gastronomiques

Hôtel des Trois Couronnes

Somptueux face au lac, le palace veveysan peut compter sur une terrasse de charme. Entre la fontaine, les arbres et le mobilier confortable, on se surprend à passer un moment hors du temps... Seule la carte des boissons, inventive, vient nous sortir de la sieste. Santé!

INFOS PRATIQUES

Menu du jour: 80 francs
Rue d'Italie 49, 1800 Vevey, 021 923 32 00

Le Flacon

Elle en jette, la terrasse du Flacon! Dans une petite rue tranquille de Carouge, l'ambiance est «à la cool» et le service au top. Pas de Spritz mais de très beaux flacons (eh oui!) de vin. Les planchettes laissent, elles, la place à des assiettes élaborées (15/20 au Gault-Millau), délicates et superbement dressées.

INFOS PRATIQUES

Menu du jour: 65 fr.
Rue Vautier 45, 1227 Carouge, 022 342 15 20

Domaine de Châteauevieux

Bienvenue chez l'un des meilleurs chefs du pays! A Satigny, le Domaine de Châteauevieux se révèle une étape de charme dans la campagne genevoise. Qu'on s'assiege sur la terrasse pour un menu six suites ou pour le menu de la semaine, la tranquillité du lieu est contagieuse. On apprécie le très beau chariot de fromages affinés.

INFOS PRATIQUES

Menu de la semaine: 104 fr.
Chemin de Châteauevieux 16, 1242 Satigny, 022 753 15 11

L'Atelier Gourmand

Concerts, animations et apéros dansants sont désormais au programme de la brasserie de Didier de Courten. Vin, cuisine et musique

sont voulus valaisans, et c'est réussi! Le soir, on apprécie les planchettes gourmandes associées à des crus de qualité, sur une terrasse comme une bulle au cœur de Sierre. Le soir, le menu à 120 francs présente l'un des meilleurs rapports qualité-prix de Suisse romande.

INFOS PRATIQUES

Menu du jour: 65 fr.
Rue du Bourg 1, 3960 Sierre, 027 455 13 51

Restaurant du Bourg

A la limite du Röstigraben, on n'en trouve pas, des röstis. A la Burggasse, c'est une cuisine raffinée et moderne que l'on découvre les yeux ébahis. Très végétale et parsemée de touches folles (carotte, seigle et agrumes), elle accompagne à merveille les jus faits maison ou les bières et vins sélectionnés avec soin.

INFOS PRATIQUES

Menu du jour (quatre plats): 95 fr.
Burggasse 12, 2502 Bienne, 032 322 03 02

Tranquilles

Auberge de Bellelay

Massive, l'Auberge de Bellelay trône au cœur du petit village bernois depuis plus de trois cents ans. Elle accueille aujourd'hui une vraie belle terrasse aux airs campagnards. Un côté bistrot et une partie salle à manger pour les plus gourmets proposent des cartes très diverses. Vous y trouverez même bientôt une salle à fondue.

INFOS PRATIQUES

Planchette: 25 fr.
L'Abbaye 1, 2713 Bellelay (BE), 032 489 52 52

Château de Pleujouse

Bientôt un millénaire! Le château de Pleujouse, en Ajoie, est une bâtisse hors du temps doublée d'un extérieur romanesque et charmant. Choisissez l'une des quelques tables ombragées et découvrez la carte: foie gras au vieil armagnac, dorade royale mi-confite à la tomate séchée et melon givré, pigeonneau au basilic ou encore brugnion rôti au miel et meringue à la praline.

INFOS PRATIQUES

Menu trois plats: 52 fr.
Le Château 18, 2953 Pleujouse (JU), 032 462 10 80

L'Esquisse

Bucolique, il n'y a pas de meilleur mot pour décrire le café du parc de l'Hermitage. La petite maisonnette en briques rouges est recouverte de lierre, de roses et d'autres plantes qui ajoutent de l'authentique au calme du lieu. La cuisine suit le fil rouge du

cosy jardin anglais, avec un omble au pesto et au quinoa, un duo de falafels aux légumes rôtis ou une fraîcheur fruits rouges.

INFOS PRATIQUES

Omble au pesto et quinoa: 36 fr.
Route du Signal 2, 1018 Lausanne, 021 320 50 07

Théâtre de l'Orangerie

Nature, culture, brunch, trois mots pour résumer (simplement) la buvette du «TO». Trop simplement, car, dans cet espace enchanté, c'est une véritable fête du «bon-vivre» qui vous attend. Les tapas sont aussi servies durant les concerts, les brunchs uniquement le dimanche matin, les milkshakes un peu tout le temps, à vous de voir quand vous voulez passer.

INFOS PRATIQUES

Assiette du brunch dominical: 27 fr.
Quai Gustave-Ador 66b, 1207 Genève, 022 700 93 63

Le Normand

Un petit village vaudois qui accueille une cuisine grecque? C'est à peu près ce que l'on retrouve à Agiez, au Normand. Oui, car ici le patron est Normand! Un melting-pot d'origines qui fait de ce bistrot une sacrée adresse, dont la terrasse cachée est en fait un jardin aux mille saveurs. Voyez la feta en papillote et poivrons ou le rouget à la crème de roquette...

INFOS PRATIQUES

Chateaubriand: 39 fr.
Rue des Fontaines 4, 1352 Agiez (VD), 024 441 15 45



L'Esquisse, c'est une cuisine originale, un cadre rafraichissant dans le parc de l'Hermitage, à Lausanne, et de la bonne humeur!



La vue depuis Le Baron Tavernier est somptueuse.

Panoramiques

Le Baron Tavernier

On la dit plus belle terrasse de Lavaux, et ça se défend au vu du panorama spectaculaire. A Chexbres, les couchers de soleil à couper le souffle côtoient les petits plats méditerranéens à partager: tapenade, houmous, jambon cru, bruschettas... Autant dire que les vacances au Deck (le nom du restaurant), c'est toute l'année.

INFOS PRATIQUES

Trilogie de la Méditerranée: 19 fr.
Route de la Corniche 4, 1070 Puidoux-Chexbres, 021 926 60 00

La Perle du Lac

Son nom est bien trouvé: ce restaurant genevois est une petite perle! Au cœur du parc Mon Repos, les parterres fleuris apaisent l'esprit, les fauteuils de la terrasse accueillent les touristes comme les habitués et la carte reconforte les plus gourmands: suprême de pintade, salade d'artichauts et truite fumée ou dessert abricot-lavande...

INFOS PRATIQUES

Suprême de pintade au thym: 45 fr.
Rue de Lausanne 126, 1202 Genève, 022 909 10 20

A la Demi-Lune

C'est quelque chose, la terrasse de la Demi-Lune. Le patron aime la photographier au quotidien, dans la splendeur des paysages qui se révèlent au client à table. Vous passez à l'heure de l'apéro? Croquez la tomme vaudoise ou le salami du Mont-Pèlerin. Pour le dîner? Craquez pour un menu surprise face au coucher du soleil.

INFOS PRATIQUES

Plat du jour: 19 fr. 50
Rue du Village 7, 1803 Chardonne (VD), 021 922 12 42

La Table de Palafitte

Si la vue des bungalows de l'hôtel sur pilotis ne laisse pas indifférent, celle de sa terrasse non plus avec le classique duo lac-Alpes. L'environnement très calme de l'hôtel neuchâtelois permet d'apprécier

encore plus les assiettes, superbes au visuel et délicieuses à la dégustation, comme les raviolis maison, saumon snacké aux carottes et curcuma. Une jolie carte des vins complète le tout.

INFOS PRATIQUES

Menu quatre plats: 90 fr.
Route des Gouttes-d'Or 2, 2008 Neuchâtel, 032 723 02 02

Hôtel Jean-Jacques Rousseau

Le lac, les quais, la terrasse. En résumé, c'est comme cela que vous retrouverez l'hôtel de La Neuveville. Les jours de beau temps, on peut même contempler les Alpes bernoises par-delà le lac scintillant, en dégustant une soupe froide de tomates au basilic, burrata et focaccia. En fin d'après-midi, l'apéro se fait de tapas et de vins biennois!

INFOS PRATIQUES

Menu du jour: 37 fr.
Promenade J.-J.-Rousseau 1, 2520 La Neuveville, 032 752 36 52

Nouvelles adresses

Street Cellar

Depuis son ouverture en avril, Street Cellar fait salle et terrasse combles. Au Flon, c'est une bande de copains qui vous sert des vins au verre directement du fût. Presque uniquement helvétiques, ils s'accordent à merveille aux hot-dogs magistraux proposés par la cuisine.

INFOS PRATIQUES

Street hot-dog deluxe: 14 fr.
Rue du Port-Franc 2a, 1003 Lausanne, 021 320 99 11

Château de Salavaux

Le château de Salavaux n'est pas tout récent, mais la reprise de sa cuisine au printemps par un nouveau chef a amené un élan supplémentaire. Le cadre est bucolique et la terrasse appelle au repos. Mais avant de partir, il faut s'être délecté de la courte et simple carte de midi: melon-jambon cru, perche meunière ou meringue et crème double. Et pourquoi ne pas revenir goûter le menu du soir?

INFOS PRATIQUES

Suprême de volaille du Seeland: 38 fr.
Route de Villars-le-Grand 16, 1585 Salavaux (FR), 026 677 40 00

Maccarò

Minigolf, courts de tennis, salle de sport: l'environnement du Maccarò ne laisse pas planer le doute, nous sommes bien dans un centre sportif. Le restaurant de Marin n'en est pas moins classe, les assiettes simples

mais excellentes et le service aux petits soins. Mention spéciale pour le coin lounge où les fauteuils n'attendent que vous!

INFOS PRATIQUES

Menu du jour: de 16 fr. 50 à 19 fr. 50
Route des Marais 10, 2074 Marin-Epagnier (NE), 032 755 71 76

Calia

Une ambiance méditerranéenne flotte sur la grande terrasse au cœur de la cité genevoise. Voile tendue en guise de parasol, petits oliviers, mobilier moderne, il ne manque qu'un petit verre de limoncello! Ça tombe bien, il y en a aussi. Et avec cela? *Arancini*, focaccia aux tomates cerises, pâtes fraîches aux palourdes ou encore filet de bar grillé, c'est toute une aventure!

INFOS PRATIQUES

Tagliatelles Dario's (bolognaise): 25 fr.
Rue Bémont 22, 1204 Genève, 022 310 31 00

Le Floris

Le restaurant du bout du Léman n'est pas nouveau, mais c'est son chef, Jean-Edern Hurstel, qui est arrivé ce printemps de France, amenant avec lui un vent de fraîcheur. La vue splendide, les mets imaginatifs et l'ambiance décontractée rappellent Ibiza ou la Côte d'Azur.

Un must pour celles et ceux qui veulent passer un bon vendredi soir!

INFOS PRATIQUES

Route d'Hermance 287, 1247 Anières, 022 751 20 20



Au bout du lac, Le Floris a été repris ce printemps par un ancien de «Top Chef».

Pop-up au bord de l'eau

La Terrasse



A La Terrasse, à Lutry, prenez un cocktail puis faites un petit plongeon!

Il est tout neuf, le port de Lutry! L'été, il accueille une terrasse toute mignonne aux accents chantants du Sud. Pins, palmiers, parterres en gravier... une vraie carte postale. Les boissons sont joliment sélectionnées dans la région (Lausanne, bières Dr. Gab's, vins de Lutry...) et la carte à grignoter plaira à tout le monde avec notamment fondues, bavette de bœuf et salade de chèvre chaud.

Fondue: 23 fr. par personne
Route d'Ouchy 5, 1095 Lutry, 021 791 76 76

La Générale

A Pully, c'est un site idyllique qui s'est dressé ce printemps au bord de l'eau: dans le grand espace gazonné, autour de la ligne de train miniature, quelques dizaines de tables accueillent les nageurs et promeneurs pour une pause bien méritée. C'est dans la petite capite-bar en bois qu'il faudra aller commander les grignotages pensés par le chef de la Brasserie de Montbenon.

Port de Pully

Dolce Riviera

Chaises longues à disposition et pontons de plongée, c'est l'été comme on l'aime sur la Riviera! Depuis l'année passée, l'Office du tourisme de Montreux-Vevey met sur pied une campagne estivale entre Montreux, La Tour-de-Peilz et Vevey. Les bars à proximité vous attendent pour vous rafraîchir.