



Les plus belles signatures particulières.

Ils font « leur » cuisine et sont reconnus pour « leur » talent. *They do "their" cuisine, and are known for "their" talent.*

Christian Morisset, le Figuier de Saint Esprit à Antibes

Christian Morisset en famille ! La moustache est toujours frémissante... et le talent bouillonnant. *Christian Morisset en famille! His moustache bubbles ... and his talent overflows!*
Fermé le mardi, et le mercredi midi. Menus 30 à 70 €
14 rue Saint-Esprit. Tél. : 04 93 34 50 12.

Michaël Fulci aux Terrailleurs à Biot

La gastronomie signée par Michaël Fulci, espoir 2 étoiles Michelin, dans une salle raffinée. *Gastronomy signed Michaël Fulci, a 2-star Michelin hope, and his refined dining room.*
Menus à 39 € (midi, même dimanche, 55 € avec les vins), 62, 78, 110 €. Fermé le mercredi et le jeudi
Chemin Neuf. Tél. : 04 93 65 51 09
www.lesterrailleurs.com

Jacques Chibois

à la Bastide Saint-Antoine à Grasse

Un grand chef pour une cuisine de haut niveau. De très jolies chambres Relais et Châteaux. *A big chef who does his own buying. Attractive rooms Relais et Châteaux.*
Ouvert toute l'année. Menus de 59 à 190 €. 48, rue Henri-Dunant. Tél. : 04 93 70 94 94.

Stéphane Raimbault à l'Oasis à Mandelieu

Stéphane, Antoine et François Raimbault: trois frères en osmose. Un jardin célèbre, une cave d'anthologie, une cuisine créative. *Stéphane, Antoine and François Raimbault : Three brothers in osmosis. A famous garden, a rich cellar, a creative cuisine.* Fermé dimanche et lundi.
Menu de 56 € (le midi en semaine) à 165 €. Rue Honoré Carles. Tél. : 04 93 49 95 52.

Mauro Collagrec au Mirazur à Menton

Mauro Collagrec, jeune argentin promu avec une étoile Michelin. Un nouvel espace lounge en prime ! *Mauro Collagrec, a young Argentinean chef who has already been awarded a Michelin star, has set up his universe of gastronomy in a contemporary décor.*
Fermé lundi et mardi.
Menus à 35 € (déjeuner seulement) à 90 €. 30, avenue Aristide Briand. Tél. : 04 92 41 86 86.

Keisuke Matsushima à Nice

Une belle salle au dessin épuré et une cuisine remarquable (une étoile Michelin). *The most Provençal of Japanese chefs.*
A beautiful dining room and remarkable cuisine
Menu 90 €. 22 Ter Rue de France. Tél. : 04 93 82 26 06.
www.keisukematsushima.com

Millésime 82 à Nice

Trois jeunes professionnels qui se sont rencontrés chez Jouni avant de se lancer dans l'aventure gastronomique. *Three young professionals who met "Chez Jouni" went on to embark on their own adventure.*
Fermé le dimanche et le lundi.
Suggestions à l'ardoise le midi. Menu à 32 €, dégustation : 50 €. Carte : 40/50 €
6 Rue Chauvain - Tél. : 04 93 01 84 83

Jean-François Issautier

à Saint-Martin-du-Var

La tradition dans ce qu'elle a de meilleur. *The very best in tradition.*
Route Nationale 202. Tél. : 04 93 08 10 65.

Daniel Desavie à Valbonne

Une vraie cuisine de marché à prix vraiment étudiés. *A superb cuisine and good prices throughout the year.*
Sur la route de Sophia Antipolis, 1360 Rte d'Antibes. Tél. : 04 93 12 29 68.

Les restaurants de poissons...

Fish restaurants

Astoux à Cannes

Des coquillages, des fruits de mer ? C'est ici ! *Shellfish, seafood ? This is the place!*
43 rue Félix Faure. Tél. : 04 93 39 06 22.

Félix à Cannes

Une adresse éternelle, un décor, une cuisine. *An eternal address, décor and cuisine.*
63 La Croisette. Tél. : 04 93 94 00 61.

La Brocherie II à La Napoule

La vue est belle, le poisson merveilleux. *The view is stunning, the fish heavenly*
Ouvert tous les jours, midi et soir, toute l'année de 10h à minuit. Menu à 38 €. Carte : 50 €
Port de Mandelieu La Napoule - 11 AV. H. Clews
Tél. : 04 93 49 80 73
www.restaurantlabrocherie.com

Le Vistamar à Monaco

La gastronomie de la mer signée par un grand nom : Joël Garault. *Sea gastronomy signed by a great name : Joël Garault.*
Hôtel Hermitage. Square Beaumarchais, Tél. : 00 377 98 06 98 98.



Le Bastion à Antibes



La Bastide à St-Tropez

Flavour à Nice



Restaurant Arménien à Cannes

Le Saint-Benoît à Monaco

Le poisson par le Grand Maître du Cordon d'or de la cuisine française ! *The fish by the great Master of Cordon d'Or, in French Cooking!*
Menus 28 et 39 €. Menu affaires le midi : 32 €. 10 ter avenue de la Costa. Tél. : 00 377 93 25 02 34.
www.monte-carlo.mc/lesaintbenoit

Oursin Bleu à Villefranche

De vrais professionnels ! *True professionals!*
Fermé le mardi. À la carte uniquement : 50 € environ. 11 Quai de l'Amiral Courbet. Tél. : 04 93 01 90 12.

Le Moorea à Saint-Laurent-du-Var

Gastronomie marine, poissons grillés, vivier à langoustes et homard, huîtres, coquillages, crustacés. *Sea gastronomy, grilled fish, fresh lobster and crayfish, oysters, shellfish, crustacean. Seafood Paella.*
Belle terrasse. Déjeuner et dîner. Menu à 28 €. Carte : 50 €. Port de plaisance. Tél. : 04 93 31 05 05.

Âne Rouge à Nice

Michel Devillers parcourt la Provence avec bonheur avec de belles spécialités marines. *Michel Devillers travels joyfully throughout Provence with his sea specialities.*
Menu de 26 € (midi), à 75 €. 7, quai des Deux-Emmanuel. Tél. : 04 93 89 49 63.
www.anerougenice.fr

La Bourride à Cagnes-sur-Mer

Sur le petit port du Cros. *On the little port of Cros.*
Menus de 39 à 68 €. Bd de la Plage, 06800 Cagnes-sur-Mer. Tél. : 03 93 31 07 75.

L'Auberge Provençale à Antibes

Un vrai spécialiste du poisson et des fruits de mer (également à emporter) depuis toujours. *A specialist in fish and seafood (including Take-away service).*
61, place nationale. Tél. : 04 93 34 13 24.
www.aubergeprovencale.com

Le Café de Paris à Monaco

Incontournable ! Le célèbre « banc de l'écailler » tout l'hiver...et toujours les machines à sous ! *The must! The famous fresh sea food selection throughout winter ... and one-arm bandits!*
Ouvert tous les jours de 8 h à 2 h du matin. Plats du jour : 20/30 €. Carte : 40/50 €. Place du Casino, MC 98 000 Monaco. Tél. : 00 377 98 06 76 23.

Panorama...

La vue est belle, la cuisine aussi. *The view is wonderful, the cuisine also.*

Le 360° à Cannes

La plus belle vue de Cannes ! Et une cuisine qui sait prendre de la hauteur. *The most spectacular view of Cannes! And a cuisine that is definitely on the way up!*
Ouvert tous les jours, midi et soir. Menus midi : 45 € - soir : 55 € hors boissons. 1835 White Palm Hôtel, 1 bd Jean Hibert, 06400 Cannes. Tél. : 04 92 99 73 00.

Le Blue Bay à Monaco

La cuisine ensoleillée et épicée de Marcel Ravin. *A sunny and spicy cuisine by Marcel Ravin.*
Menu « Découvertes » (midi) : 28 €, « Escapades » (soir) : 70 €, « Épicuriens » (vendredi et samedi soir) : 95 €. Carte : 80 €. Monte Carlo Bay Hotel. 40, avenue Princesse Grâce. Tél. : 00377 98 06 03 80. www.montecarlobay.com

L'Horizon au Fairmont à Monaco

Laurent Smeulders, sous la houlette Maryon Gandon, chef exécutif de toutes les cuisines, dans un exercice culinaire simple et de qualité. *Laurent Smeulders, under the guidance of Maryon Gandon, the head of kitchens, illustrates simple and excellent culinary expertise.*
(Carte 40 €) avec une vue exceptionnelle. Fairmont Monte-Carlo 12, avenue des Spétugues 98000 Monaco
Tél. 00 377 93 50 65 00 www.fairmont.com

La Réserve à Nice

Un nouveau chef pour une adresse de toujours. *A new chef for an eternal address*
60 boulevard Frank Pilatte.
Tél. : 04 97 08 14 80 - www.jouini.fr

Le Panorama à Saint-Jean Cap-Ferrat

Un univers méconnu, et pourtant si beau, si gourmand. Brunch le dimanche. *A little known universe, and yet so beautiful, so gourmet. Sunday brunch with access to the pool.*
Réouverture le 19 janvier
Hôtel Royal Riviera. 3, avenue Jean Monet.
Tél. : 04 93 76 31 00.

Le Saint Paul... à Saint-Paul

Une grande maison... *A great house...*
Fermé mardi et mercredi (hors saison). Et du 15/12 au 13/02 Menus : 70 €, 90 et 100 €. Carte : 100 €. 85 rue Grande. Tél. : 04 93 32 65 25. www.lesaintpaul.com

Les Grandes références...

A faire au moins une fois dans une vie de gastronome !
The big names ...
To be experienced at least once in the lifetime of a gourmet!

Le Louis XV à Monaco

Le seul « trois étoiles Michelin » de la Côte d'Azur. Alain Ducasse, Franck Cerutti, Pascal Bardet... un trio exemplaire sous les ors de l'Hôtel de Paris. *The only 3-star on the Côte d'Azur. Alain Ducasse, Franck Cerutti, Pascal Bardet ... an exemplary trio in the golden décor of the Hotel de Paris.*
Menus de 125 à 225 €. Carte : 180/200 €
Tél. : 00 377 98 06 88 64. www.alain-ducasse.com

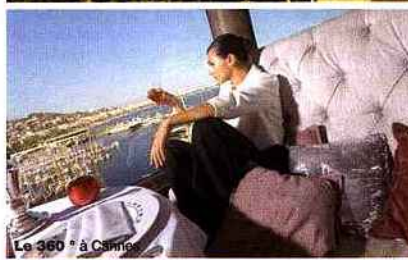
Joël Robuchon Monte Carlo

Une grande signature internationale dans un décor signé Jacques Garcia. *A great international name in a décor signed Jacques Garcia.*
Merveilleux. 82 chambres et 64 suites**** à partir de 280 € (et jusqu'à 8000 € la suite Carré d'Or).
Restaurant ouvert tous les jours, midi et soir.
Menu Club : 70 €, Menu découverte : 160 €. Carte : à partir de 100 €. 4 avenue de la Madone. Tél. : 00 377 93 15 15 15. www.metropole.com

La Réserve de Beaulieu

Le palace des rois ! Cadre grandiose et belle terrasse. *A King's Palace! Grandiose setting and wonderful terrace.*
Menus de 85 à 265 €. 5, bd du Général Leclerc. Tél. 04.93.01.00.01. www.reservebeaulieu.com

Winter is here, with the new season come new gourmet delights. Warm fires, cosy corners, welcoming diébs. Gastronomy is ready to celebrate!

**Le Cap, Grand Hôtel du Cap Ferrat**

Superbe ! Magnifique ! Les superlatifs ne manquent pas pour qualifier les travaux enfin achevés de ce palace somptueux. Dans le nouveau restaurant, somptueux, on découvre les plats mis en scène par Didier Aniès, Meilleur Ouvrier de France. *Superb! Magnificent! Everything is sumptuous in this newly renovated luxury hotel. New restaurant, with culinary works of art by Didier Aniès, Best Craftsman of France.*

Uniquement au dîner. Fermé dimanche soir, lundi et mardi. Menu Saveur à 138 €. Carte : 150 €. Grand Hôtel du Cap Ferrat 71 bd du Général De Gaulle 06230 Saint Jean Cap Ferrat
Tél. : 04 93 76 50 50
www.grand-hotel-cap-ferrat.com

Le Negresco à Nice

L'histoire a rendez-vous avec la gastronomie. *History holds hands with gastronomy.*
Fermé le lundi et le mardi.
Menus à 45 € (midi seulement), 55 € avec boissons, 90 et 130 €
37 promenade des Anglais.
Tél. : 04 93 16 64 64.
www.hotel-negresco-nice.com

Le Mas Candille à Mougins

Un hôtel de charme et de luxe (Relais et Châteaux), la cuisine de Serge Gouloumès : le bonheur. *A hotel de charme combined with luxury (Relais et Châteaux), the cuisine signed Serge Gouloumès: absolute bliss!*
Restaurant gastronomique le Candille ouvert le midi, du mercredi au dimanche, et tous les soirs. Formule « business » le midi à 40 €. Menus à 75 et 110 €. Boulevard Clément Rebuffel. Tél. : 04 92 28 43 43. www.lemascandille.com

La Table de Pierre à Saint-Paul

Une cuisine digne d'un Relais et Châteaux. *A cuisine worthy of a Relais et Châteaux,*

with a new chef from Louis XV.
Menus de 45 à 95 €. Carte : 75 €. Route des Serres. Tél. : 04 93 59 00 10.

La Passagère Hôtel Belles Rives à Juan-les-Pins

Une nouvelle aventure gastronomique avec une équipe nouvelle menée par Alain Llorca. *One of the most glamorous places of the Côte d'Azur.*
Hôtel belles Rives. Menus de 70 à 95 €. 33 bd Baudoïn, Cap d'Antibes.
Tél. : 04 93 61 02 79.

L'arrière-pays...

Loin de la mer mais près du cœur
In the back country
Far from the sea but near the heart

Le Bigaradier au Bar-sur-Loup

Le marché inspire Arnaud Baldereschi. Quelques jolies chambres dans l'ancien château des Comtes de Grasse. *Local produce is what inspires Arnaud Baldereschi. A few attractive rooms in the former château that belonged to the Count of Grasse.*
5 chambres de 130 à 180 €. Restaurant ouvert du mardi soir au dimanche midi. Menus de 24 à 63 €. Place Francis Paulet. - Tél. : 04 93 42 41 10. www.lhostellerieduchateau.com

Ecole des Filles au bar sur Loup

On vient avec plaisir dans cette école, même pendant les vacances ! *The school we love to go to, even during the holidays!*
Menu à 39 € (45 avec le fromage), Menu dégustation : 65 €. Fermé Dimanche soir et lundi 380 avenue Amiral de Grasse 06620 Le Bar sur Loup. Tél. : 04 93 09 40 20

Le Clos Saint Pierre au Rouret

L'art de faire une cuisine de marché au quotidien avec Daniel Etlinger (une étoile Michelin). *Art of daily local cuisine with Daniel Etlinger (1-star).*
Place de l'église. - Tél. : 04 93 77 39 18.

Ces restaurants**pour faire la fête !**

Nous privilégions ceux qui n'oublient pas cependant de faire aussi la cuisine ! *Restaurants for partying!*
With preference for those that also know how to cook!

Le Bastion à Antibes

Un vrai lounge bar, élégant et gourmand grâce au chef Mickaël Bazile. *A genuine lounge bar, elegant and gourmand thanks to the chef Michaël Bazile.*
L'assiette XXL pour le déjeuner : 20 €. Carte : 60 €. 1 av Général Maizière. Tél. : 04 93 34 59 86. www.restaurant-bastion.com

African Queen à Beaulieu

Toujours de l'ambiance dans le cadre exceptionnel du port de plaisance. *There's always a good atmosphere in this exceptional setting in the Marina.*
Service continu de 12h à minuit 7j / 7. Parking assuré. Tél. : 04 93 01 10 85 et 04 93 01 14 60. www.africanqueen.fr

Le Baoli à Cannes

Lieu de rendez-vous gourmand, festif, musical.
Gourmet and festive venue, loud music and noisy!
Port Canto.
Tél. : 04 93 43 03 43 - www.lebaoli.com

Fusion on the Port à Monaco

Véritable lieu de rendez-vous nocturne branché et gourmand. Le royaume des sushis et de la musique.
Genuine night time haunt, trendy and gourmet. The Kingdom of sushi and music.
6 quai Antoine 1er.
Tél. : 00 377 97 97 95 95.

Black Legend à Monaco

A la fois bar, lounge, restaurant (Ouvert de midi à minuit, 7 jours sur 7) et discothèque, la nouvelle référence du groupe Floirat (Byblos Saint Tropez) a été inaugurée en présence de SAS le Prince Albert II de Monaco. Le nom est explicite : la musique « black » sera à l'honneur.
This bar-restaurant cum discothèque (open 7/7 from 12.00am to 12.00 pm) is the new addition to the Floirat Groupe (Byblos Saint-Tropez), opened in the presence of H.S.H Prince Albert of Monaco. The name speaks for itself: a home for "Black" music.
Route de la Piscine
Tél. : 00 377 93 30 09 09

Stars'N'Bar à Monaco

Le rendez-vous des amateurs de musique live et de cuisine. The rendezvous of live music and cuisine.
6 quai Antoine 1er.
Tél. 00377 97 97 95 95.

Le Zelos à Monaco

Elegant, branché, gourmand.
Elegant, trendy, gourmet.
Ouvert tous les jours de midi à 2 heures du matin.
10, avenue Princesse Grèce.
Tél. : 00377.99.99.25 50.
www.zelorsquare.com

Zest à Monaco

Un traiteur, une épicerie fine, un bar à vin et à caviar, un lounge bar cocktail et un restaurant.
A caterer, a delicatessen, a wine and caviar bar, a cocktail bar and of course a restaurant.
6 route de la piscine.
Tél. : 00 377 93 50 49 75.

L'Effervescence à Nice

Plus bar à champagne (50 références !) que restaurant mais de jolies assiettes grâce au jeune Julien.
More of a champagne bar (50 names) than a restaurant but attractive dishes thanks to the young Julien.
Ouvert du mardi au dimanche à partir de 18h.
10 rue de la Loge (Vieux Nice). Tél. : 04 93 80 37 37.

Rendez-vous avec la différence

Voyages exotiques, épicés ou différents vers d'autres contrées gourmandes.
Rendezvous with a difference
Exotic travels, spices and diversity from other gourmet countries.

Le Riad à Cannes

Toutes les saveurs et le charme de l'Orient.
All the savours and charm of the East.
Fermé le dimanche et le lundi. Couscous 10 € avec verre de thé. Carte 35 €
6 impasse Florian. Tél. : 04 93 38 60 95.

Le restaurant Arménien à Cannes

Une vraie fête gourmande avec une multitude de plats savoureux préparés par Lucie Panossian pour un prix unique : 42 €.

A véritable gourmet fête with a multitude of savoury dishes created by Lucie Panossian.
82 boulevard Croisette.
Tél. : 04 93 94 00 58.

Amou Daria à Nice

De la cuisine afghane ! Pas courant.
Décor agréable...comme les prix.
Afghan cooking! Uncommon.
Pleasant décor ... and prices!
Menu dégustation à 36 € pour deux !
26, quai Lunel, port de Nice.
Tél. : 04 93 55 09 35.

Les Saisons à Nice

Où l'on retrouve Keisuké Matsushima dans un véritable restaurant japonais plein de découvertes savoureuses.
A genuine Japanese restaurant with Keisuké Matsushima at the helm. Delicious surprises.
17 Rue Gubernatis 06000 Nice
Tél. : 04 93 85 69

Saint Tropez et alentours
Des routes sans encombre et une belle gastronomie de saison pour nous faire redécouvrir la cité du bailli.
The "Cité du Bailli" lives its quiet moments, like all the coastal villages.

La Bastide de Saint Tropez

Dans de magnifiques jardins, un Relais & Châteaux luxueux et tranquille.
Within magnificent grounds, a luxury and quiet Relais & Château
Route des Carles. Tél. : 04 94 55 82 55
www.bastide-saint-tropez.com

Le Kube

Le Pan Dei à Saint Tropez



Le Figulier St-Espirit à Antibes



Le Riad à Cannes

L'Ange rouge à Nice

La cuisine pleine d'esprit de Ronan Kernen dans l'univers branché du Murano, entre Paris et Marrakech, avec vue sur la Méditerranée.
The imaginative cuisine by Ronan Kernen in the trendy ambiance by Murano, a blend of Paris and Marrakesh, with views over the Mediterranean.
Carte : 40/50 €, 41 chambres et suites à partir de 390 €
Route de Saint-Tropez 83580 Gassin
Tél. : 04 94 97 20 00 www.kubehotel.com

Fuchs by Leroy

Au pied de la citadelle, Fuchs, adresse légendaire, poursuit son périple sur la férule de Christophe Leroy.
Cuisine bistrot renouvelée régulièrement.
At the foot of the Citadel, Fuchs, the legendary address, continues its life under the guidance of Christophe Leroy with the assistance of Chantal, who looks after hospitality and service. Regularly renewed bistrot food.
Rue des commerçants. Tél. : 04 94 97 01 25

La Table du marché

Toujours avec Christophe Leroy, on n'oubliera pas cette adresse qui est à la fois un bistrot agréable et un traiteur avec des petits plats à emporter.
Again with Christophe Leroy.
An address that remains memorable for its bistrot-cum-delicatessen delights that are also for take-away.
Rue Georges Clémenceau . Tél. : 04 94 97 91 91

La Brasserie des Arts

Sur la célèbre place des Lices, Eric O Mores et Paul (Nikki Beach), se sont associés à Jacky (Le DJ des Caves du Roy) pour reprendre cette vaste brasserie.
On the famous Place des Lices, Eric O Mores and Paul (Nikki Beach) have gone into partnership with Jacky (The DJ of the Caves des Roy) to take over this vast Brasserie.
Place des Lices - Tél. : 04 94 40 27 37

Pan Dei Palais

Si vous êtes curieux (Et gourmand), poussez la jolie porte du Pan Dei palais.
Il est prudent de réserver pour goûter à la cuisine de Sato Kubota dans cet hôtel de luxe et de charme dans lequel Patricia et Stéphane vous réservent un accueil hors du commun.
If you are both curious and gourmand, push the door to this Palace. It is better to reserve to be sure to taste the cuisine of Sato Kubota in this luxury hotel in which Patricia and Stéphane reserve a very special welcome for you.
52 Rue Gambetta. Tél. : 04 94 17 71 71
www.pandei.com

La Bastide des Cabris

En dehors de la cité, mais à deux pas, on ne manquera pas d'aller rendre visite à Laurent Tarridec dans sa merveilleuse et conviviale bastide.
Just outside the village, a necessary visit is to be made to Laurent Tarridec in his wonderfully convivial Bastide.
Quartier Le Brusquet . Tél. : 04 94 97 25 28

Claude Girard aux Santons à Grimaud

Le doyen ! Avec Claude Girard, une maison qui fait honneur aux mots gastronomie et tradition.
The oldest member! His house continues to honour the words gastronomy and tradition.
Tél. : 04 94 43 21 02.

Mathias Dandine au Lavandou

Mathias dandine a ouvert un bistrot dans la salle du bar (Le midi). Le soir on se retrouvera son talent au restaurant étoilé de l'hôtel
Mathias Dandine has opened a bistro in the bar room, midday only. In the evening, his talent can be savoured in the restaurant, (1 Michelin star)
Plage d'Aiguebelle.
Tél. : 04 94 71 15 53.
www.mathiasdandine.com