



## Le nez rouge

Quel nom rigolo... le NEZ ROUGE !! Il évoque, non sans humour, la magnifique cave que recèle ce restaurant situé à Marcq en Baroeul. Nombreux choix de vins délicieux assortis à une cuisine maison qui vous feront passer un super moment... tout cela dans un décor chaleureux et raffiné. Vous ne mangerez que des produits frais et la carte change régulièrement en fonction des produits du marché. Pour ceux qui veulent décompresser du bureau, du mardi au vendredi, à partir de 18 h, on se retrouve autour d'un verre de vin accompagné de planches Tapas/charcuterie dans une ambiance conviviale. Et si l'envie vous vient de déjeuner au soleil, pas de problème, une grande terrasse est à votre disposition. Le samedi soir, le restaurant peut être privatisé et de nombreuses soirées à thèmes sont organisées par Cédric et Sam qui vous accueilleront avec gentillesse et bonne humeur. Un petit conseil... n'oubliez pas de réserver !

55, rue André Delepiere - 59700 MARCQ EN BAROEUL - Tel. 03 20 51 45 98

## Au diable des plaisirs



La créativité et la présentation soignée ont largement contribué au succès de ce restaurant. Vous apprécierez les produits frais de qualité et de saison cuisinés sur place tous les jours. Ce restaurant vous propose pour le déjeuner, une formule à l'ardoise (13€ - 18€ - 23€) avec un choix d'entrées, de plats et de desserts et pour le dîner, servi exclusivement à la carte, un large choix de mets saura combler toutes vos exigences. La carte des vins vous propose une grande sélection de crus classés (servis également au verre) que vous pourrez accompagner de planches gourmandes à base de saumon, foie gras ou charcuteries espagnoles. Un cadre soigné et convivial où l'on se sent bien pour se détendre et passer un bon moment.

Si vous appréciez cette adresse, sachez que Renaud et Nico ont repris Le Matignon, Café Brasserie situé à quelques pas du Diable des Plaisirs. Nico, a repris la cuisine, c'est lui qui imagine et concocte les petits plats dont on raffole ! A tester.

4 Place Philippe Lebon - Lille (proximité Théâtre Sébastopol) - Tél. 03 20 00 81 21  
Le midi, du lundi au vendredi de 12h à 14h30.  
Le soir, du mercredi au samedi 19h30 à 22h30.  
[www.audiabledesplaisirs.fr](http://www.audiabledesplaisirs.fr)



## L'épicerie saveurs du sud

Vous avez très envie de découvrir l'Italie et ses saveurs gourmandes... Alors, je vous conseille d'aller dans ce joli magasin situé à Bondue qui vous offre plus de 500 références en charcuterie, fromages, vins de Toscane, pasta, pesto, risottos, huiles et antipasti... Une fois sur place, vous ne manquerez pas de vous attabler dans le restaurant pour y déguster toutes les spécialités italiennes, les Pasta, les Pizzas, les Planches, les Salades... et pourquoi pas ne pas jeter un œil gourmand au rayon traiteur ? Je suis sûre que vous ne repartirez pas les mains vides... c'est tellement bon ! Préparés avec les ingrédients vendus à la coupe ou en rayon, L'Épicerie vous propose ses plats et plateaux à emporter, et pour vos fêtes de famille ou réunions de travail, Pietro vous préparera un buffet ou un repas clés en main au cœur des spécialités qui lui sont chères. Petite info bien sympa... le restaurant peut être privatisé pour vos diners entre copains ! Vous aurez le choix aussi entre 150 vins en provenance exclusive de Sardaigne, Toscane, Sicile, Puglia, etc... Pour les amoureux du soleil, une terrasse vous attend pour les beaux jours. Amandine et toute son équipe vous accueilleront avec beaucoup de gentillesse... Une jolie adresse à recommander !

lundi de 10h à 15h (fermé l'après-midi) / mardi & mercredi de 10h à 15h et de 18h à 22h / jeudi & vendredi : de 10h à 15h et de 18h à 23h / samedi de 10h à 23h (journée continue). L'Épicerie – Saveurs du Sud - 696 avenue du Général de Gaulle 59910 Bondue - Tél. 03 20 46 06 38 - [www.lepicerie-saveursdusud.com](http://www.lepicerie-saveursdusud.com)



## Le fer à cheval

Ouvert depuis le 16 juin 1976, le Fer à Cheval, Maître Restaurateur, fait partie des restaurants incontournables de la métropole lilloise. Sa vue sur le parc Barbieux et son cadre agréable vous feront passer un super moment. Les amoureux des grillades seront satisfaits. Ce sont les spécialités de la maison. Cuite dans la grande cheminée devant les clients, la fameuse Côte à l'Os fait partie des plats dont on se souvient... sans oublier, bien sûr, les os à moëlle et les ribs !

Nouvelle carte avec des viandes d'exception (noix d'entrecôte Angus, côte de porc ibérique, bœuf wagyu), formule du midi à 18 €, Le Fer à Cheval est un restaurant comme on l'aime... convivial et délicieux ! Je vous conseille le charmant patio pour prendre l'apéritif entre amis, et pour les beaux jours, une terrasse vous fera profiter du soleil. Grégory et toute son équipe feront tout pour vous satisfaire, et vous repartirez en promettant de revenir.

116 avenue Jean Jaurès - 59100 Roubaix - Tél. 03 20 72 65 63  
Ouvert tous les jours, sauf le dimanche soir, de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30

