



**Devenez
un super
Toqué !**

1 RESTAURANT • 1 REPAS
= 1 TAMPON FIDÉLITÉ





Les 100 ans du Territoire de Belfort



En 2022, le Département célèbre son Centenaire. L'occasion pour les villes et villages, associations, acteurs culturels, partenaires, habitants et Département de s'unir pour imaginer ensemble des événements commémoratifs vivants et variés. Ainsi durant cette année anniversaire, c'est un Territoire tout entier qui s'anime et vibre au rythme des festivités.

Retrouvez toutes les informations sur :
www.centenaire90.fr

***Vous souhaitez devenir
un super Toqué et gagner
un lot du Département ?
Foncez !***

À l'aide de ce livret, partez à la découverte des Toqués du Territoire et régaliez vos papilles avec leurs délicieux menus et cartes le temps d'un déjeuner ou d'un dîner !

Pour vous remercier, un tampon fidélité sera apposé sur la page de l'établissement visité !

LES RÈGLES DU JEU

Un livret par famille
(même nom - même adresse postale)

Un déjeuner ou un dîner

7 tampons fidélité = des lots offerts
par le Département

11 tampons fidélité = un tirage au sort
avec à la clef une nuitée aux Cabanes
des Grands reflets

Livret valable jusqu'au 31/12/2022



Qui sont les Toqués ?

Il s'agit d'un regroupement de restaurateurs installés dans les quatre coins du Territoire de Belfort. Ces chefs restaurateurs proposent une cuisine de qualité, authentique avec des produits locaux.

Cette association est née pendant la crise sanitaire du Covid 2019 et a permis aux restaurateurs de surmonter cette période difficile en créant un réseau d'entraide.

Leur objectif est d'organiser régulièrement des événements pour faire découvrir leurs produits et leurs savoir-faire. Cette année, ils accompagnent le Département pour le Centenaire du Territoire de Belfort.



13 *restaurants* *sur tout le Territoire*

- 6 LE VIEUX RELAIS / AUXELLES-BAS
- 7 LE BISTROT DES MOINES / BELFORT
- 8 LE BISTROQUET / BELFORT
- 9 LE RESTAURANT DU PALAIS / BELFORT
- 10 LA TRATTORIA / BELFORT
- 11 L'AMUSE-BOUCHE / BOUROGNE
- 12 L'AUBERGE DU CANAL / BREBOTTE
- 13 LE RELAIS D'ALSACE / FOUSSEMAGNE
- 14 L'ATELIER GOURMAND / GROSMAGNY
- 15 COOKOVIN / MEROUX-MOVAL
- 16 LA CALÈCHE / MÉZIRÉ
- 17 LA PÉNICHE / MONTREUX-CHÂTEAU
- 18 L'AUBERGE LA PETITE CHARRUE / VAUTHIERMONT

Le Vieux Relais



Le Vieux Relais est plus que Centenaire. Il est imprégné d'histoires laissées par tous les acteurs passés. Aujourd'hui, c'est Karine et Christophe qui sont à la tête de cette institution Franc-Comtoise depuis 19 ans.

Ambiance rustique, atmosphère chaleureuse et cuisine sans chichi. Vous vous régalez avec la carte composée de pot au feu, tête de veau, rognons et autres tripailles.

Menu du Centenaire "Francomtou"

Bouillon de cochon

Tarte de fromage et fumé comtois

**Paleron de cochon et
pommes de terre du village d'en haut**

Glace au kirsch, cerise à la liqueur

TAMPON

3 rue du Général de Gaulle
Auxelles-Bas
03 84 58 91 28

Le Bistrot des Moines



Menu du Centenaire (de juillet à mi-septembre)

Hypocras (apéritif)

Os à moelle au four

Côtes d'agneaux rôties au thym,
petits pois à la Française
et pommes de terre

Dariole

Le Bistrot des Moines existe depuis 1994 au centre-ville de Belfort, à proximité du Monoprix. La brasserie est ouverte du lundi au samedi et propose une cuisine traditionnelle avec en spécialité moules frites, viandes... accompagnées de diverses bières.

Ambiance conviviale, dans un cadre rustique, pour passer un moment agréable.

TAMPON

22 rue P. Dreyfus-Schmidt
Belfort
03 84 21 86 40
bistrotlesmoines-belfort.fr

Le Bistroquet



Gérard Carafni et son équipe vous accueillent au cœur de Belfort depuis novembre 2006. Véritable institution Belfortaine, de nombreuses surprises vous y attendent.

Menu du Centenaire

Asperge mayonnaise

Filet mignon de veau sauce vierge et purée maison

Délice aux framboises

TAMPON

4 boulevard Richelieu
Belfort
03 84 28 10 95



Le Restaurant du Palais



Menu du Centenaire

**Délice du tuyé et de belles
des champs à la cancoillotte**

**Fricassée de blanc de volaille au
Comté et aux accents de la « Miotte »**

Garniture du potager

**Râpé de pommes tièdes
aux raisins secs, glace vanille**

Ce lieu authentique et convivial, vieux d'un quart de siècle est devenu une institution de la gastronomie belfortaine.

À mi-chemin entre le centre-ville et le cœur historique, ses décorations saisonnières et sa mezzanine font du Restaurant du Palais un endroit unique, où l'on reçoit ses clients comme des invités. Sa carte se partage la vedette avec l'ardoise du jour, renouvelée au gré de l'humeur et des emplettes du patron.

L'établissement accueille des expositions permanentes d'artistes locaux (peintures, aquarelles, poteries et artisanat).

TAMPON

12 rue du Maire Metz Juteau
Belfort
03 84 21 19 99
restaurantdupalais.com

La Trattoria



Offrez vous une escapade gourmande et venez déguster des spécialités italiennes, pâtes, pizzas au feu de bois, escalopes à la milanaise dans un ambiance conviviale et chaleureuse

TAMPON

27 grande rue
Belfort
03 84 21 32 41

L'Amuse-Bouche



Menu du Centenaire

Œuf à l'aurore
(recette de nos grands-mères,
à base d'œuf et de tomate)

Parmentier de canard au foie gras,
salade de jeunes pousses

Pêche Melba
façon Auguste Escoffier

L'Amuse-Bouche existe depuis 12 ans. Deux salles de 20 et 25 personnes accueillent les clients. Aux beaux jours, pour un moment de détente, une terrasse surplombe la rivière entourée d'un écrin de verdure.

Côté cuisine, Alicia (la seconde) et Laetitia (la cheffe et gérante de l'établissement) proposent une cuisine traditionnelle au rythme des saisons. En salle, les clients sont pris en charge par Sébastien.

TAMPON

2B rue du Pâquis
Bourgne
03 84 29 89 72

L'Auberge du Canal



L'Auberge du Canal vous propose une cuisine traditionnelle, réalisée à partir de produits frais. Ses chambres d'hôtes vous permettront de faire escale dans le sud Territoire, dans un cadre verdoyant et chaleureux.

Menu du Centenaire

Burger surprise



29 rue de l'Écrevisse
Brebotte
03 84 90 80 03

TAMPON

Le Relais d'Alsace



Menu du Centenaire

**Perche du Lac
accompagnée de frites
et salade verte**

Christophe Gincourt
propose des produits
de saisons et locaux
ainsi que la traditionnelle
carpe frite.

TAMPON

28 rue d'Alsace
Foussemagne
03 84 36 66 05

L'Atelier Gourmand



Yves Laurent Hervé,
Maître Restaurateur,
vous propose une cuisine
gastronomique renouvelée tous
les mois, à base de produits
frais. Tout est fait maison,
ainsi que le pain, les glaces
et sorbets. L'établissement
dispose d'une terrasse
pour les beaux jours.

Véritable héritage familial,
l'Atelier Gourmand a été
rénové récemment d'après
une ancienne ferme Comtoise,
auparavant utilisée en tant
qu'atelier de menuiserie.

TAMPON

27 rue de la Libération
Grosognny
03 84 54 34 10
atelier-gourmand.com

CookOvin



Le restaurant CookOvin à Meroux-Moval vous invite à venir déguster de nombreuses spécialités conçues avec les meilleurs produits du marché et à profiter d'un moment unique dans une ambiance dépaysante.

TAMPON



1 avenue de la Gare
Meroux-Moval
03 84 27 91 10
cookOvin.com

La Calèche



Ce bar club restaurant est le lieu incontournable des fins gourmets, des noctambules ou tout simplement des personnes nostalgiques qui veulent vivre et écrire leurs souvenirs autour d'un verre au comptoir.

Menu du Centenaire

**Tartare du Lion
à l'huile de noisettes et ail des ours**

Comté et cognac



1 route de la Forge
Méziré
03 84 27 08 19
lacalechemezire.fr

TAMPON

La Péniche



Menu du Centenaire (change régulièrement)

**Fricassée aux 3 asperges
(asperges vertes, sauvages et violettes)**

Feuilleté à la saucisse de Morteau.

Le restaurant La Péniche, idéalement situé sur le canal du Rhône au Rhin, propose une cuisine faite de produits de saison, avec des producteurs souvent locaux.

Les sauces et les légumes sont frais, les desserts sont concoctés maison par le chef Jean-Marc Pflimlin.

La terrasse est ouverte aux beaux jours pour déjeuner ou dîner au calme.

TAMPON

5 rue de la Libération
Montreux-Château
03 84 58 91 28
restaurant-la-peniche.fr

L'Auberge la Petite Charrue



Auberge créée en 2004
aux portes de l'Alsace où
la cuisine franc-comtoise
est à l'honneur.

Francis et Paulette vous
proposent de découvrir un panel
de saveurs franc-comtoises
dans un petit village typique
du nord Territoire.

Venez découvrir les spécialités
de la maison : le Vauthoux,
la truite au vin jaune, le faux-filet
au beurre de cancoillotte ou
encore la fondue franc-comtoise.

Menu du Centenaire

**Croûte au morbier
aux saveurs du fumoir**

Poulet au vin jaune et morilles

Vacherin vanille et framboise

13 rue Principale
Vauthiermont
03 84 23 89 14
www.la-petite-charrue.fr

TAMPON



Bon
Appétit!

Ce livret appartient à :

Nom : Prénom :

Adresse postale :

.....

.....

Tél : Email :



***Vous faites désormais partie
des super Toqués !***

***Nous vous remercions de votre visite
dans chacun de nos restaurants !***

Pour récupérer votre lot, adressez-vous au :

.....
DÉPARTEMENT DU TERRITOIRE DE BELFORT

Hôtel du Département
6 place de la Révolution Française
90 020 Belfort CEDEX

Tél 03 84 90 90 90
centenaire@territoiredebelfort.fr
www.territoiredebelfort.fr
.....