

# PORTRAITS DE CHEF(FES)

# NOS CHEF(FES) VOUS ATTENDENT !\*

## CHÂTEL-GUYON

p.3

Restaurant l'Impulsif  
Restaurant Aïga Resort  
La Table Brayaude

## MARINGUES

p.6

Le Clos fleuri

## MÉNÉTROL

p.7

En Attendant Louise  
Le Liberty

## MOZAC

p.9

Le Bistro D'à Côté de L'Ambène

## RIOM

p.10

Bistrot BHV 2.1  
Auberge de La Croix de Fer  
Ciboulette et Pain d'Épices  
1001 Gözleme  
Pizzeria Basilic and Co  
Casse-croûtier Le Baabie

## SAINT-BONNET-PRÈS-RIOM

p.16

Le Bouchon brayaud

## VOLVIC

p.17

Restaurant Les Vinzelles  
Auberge de la Chaumière

## HÔTELS-RESTAURANTS

p.19

## RESTAURANTS DES SITES DE VISITES

p.21



\* Les restaurateurs présents dans ce livret "Portraits de chef(fes)" sont partenaires adhérents 2025 de l'Office de tourisme Terra Volcana.



# L'IMPULSIF

## DE L'AMOUR ET UNE ÉTOILE À CHÂTEL-GUYON



Le **terroir auvergnat** et la **cuisine asiatique** ont mis au monde un OVNI gastronomique à Châtel-Guyon !

Au carrefour de deux cultures, L'Impulsif vient de la passion d'un jeune couple, Rémi et Noëlline Laroque, et du rêve qui les anime depuis 7 ans : mettre leur **cuisine fusion** sous les feux des projecteurs.

Auréolés d'**une étoile** au Guide Michelin 2024, les plats très personnels imaginés par Rémi racontent son **histoire familiale**, imprégnés de Thibe, sa grand-mère vietnamienne.

On savoure ici une **cuisine intuitive**, à nulle autre pareille, dans un univers mêlant street-art, sculptures de métal et vaisselles étonnantes.



Du mardi au dimanche  
de 12h à 14h et de 19h30 à 21h30  
**RÉSERVATION FORTEMENT CONSEILLÉE**



Menus Omakase "Carte blanche au chef" : 48 à 140€  
avec accord mets-vins : 83 à 225€

## CONTACT

**Restaurant L'Impulsif**

19 Av. Baraduc, 63140 CHÂTEL-GUYON

Tél: 04 73 86 48 89

Site web : [limpulsif-restaurant.com/fr](http://limpulsif-restaurant.com/fr)



# AÏGA RESTAURANT

## CUISINE SAIN ET GOURMANDE



Pour tous les gourmands qui veulent aussi manger **sain** et **équilibré**, rendez-vous au restaurant d'**Aïga Resort** à Châtel Guyon.

Aux fourneaux, le chef Jérôme Melet, auvergnat et fier de l'être, concocte avec bonheur des **menus « bien-être »** que les curistes savourent tout au long de leur séjour.

Et pour les épicuriens soucieux du "mieux manger", son équipe élabore une **carte de saison** à découvrir lors d'un repas convivial.

La cuisine de Jérôme met à l'honneur les produits de son **Auvergne** natale avec des recettes saines, de saison et faites maison dans le respect de leurs atouts nutritifs. Bon à savoir : le restaurant est ouvert à tous du petit-déjeuner au diner.



Du 7/03 au 6/12/2025, tous les jours  
de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30  
**SAUF MERCREDI SOIR ET JEUDI SOIR**



2 plats : 24€  
3 plats : 29€

## CONTACT

### Aïga Restaurant

9A Av. du Général de Gaulle, 63140 CHÂTEL-GUYON

Tél : 04 73 86 00 08

Mail : [restaurant2.aiga@aiga-resort.com](mailto:restaurant2.aiga@aiga-resort.com)

Site web : [aiga-resort.com](http://aiga-resort.com)



# LA TABLE BRAYAUDE

## PIZZAS ET BONS P'TITS PLATS AUVERGNATS



À la Table Brayaude, quand Martine épluche (et cause), Michel enfourne (et écoute) ! Ces deux-là perpétuent, avec chaleur et sympathie, une tradition familiale : **l'accueil des estomacs en détresse !**

Ici, tout est simple, efficace... et très bon ! La carte rend hommage au terroir avec des **steaks de bœuf salers** mais aussi la Truffade et sa cousine, **la Castellade**, doublées de variantes pour vrais amateurs de fromage !

En prime des pizzas et des **tartes artisanales** font de l'œil aux gourmets avec des classiques et des recettes plus osées.

Et, comme Martine déteste se fixer des limites, le restaurant propose sur demande **des menus gastronomiques** de haut vol !



Du jeudi au dimanche  
de 12h à 14h et de 18h à 1h



Menus adulte : dès 29,90€  
Menus enfant : dès 9,90€  
Menu du jour : 17,90€

## CONTACT

**Restaurant - Pizzeria La Table Brayaude**

12 rue de la République, 63140 CHÂTEL-GUYON

Tél : 04 73 86 00 27 - 06 15 73 83 44

Site web : [www.latablebrayaude.fr](http://www.latablebrayaude.fr)

# LE CLOS FLEURI

## DEUX FRÈRES, DEUX SALLES, DEUX AMBIANCES



Depuis 1990, Roland et Jacques Vigier sont les héritiers d'une aventure longue de **trois générations**, celle du Clos Fleuri à Maringues.

Aux fourneaux, Roland et son équipe se démènent pour proposer une cuisine de qualité qui varie **au fil des saisons**.

Ici les bons vivants sont les bienvenus ! Côté pile, **la brasserie** propose une **cuisine familiale** et chaleureuse pleine de goût. Côté face, **le restaurant** concocte des recettes un peu plus fines et élaborées.

Des exemples ? **Les poissons** de rivière et de mer, que Roland adore travailler, le **ris de veau**, le poulet fermier façon coq au vin et la **choucroute auvergnate** maison, trois grands classiques pour papilles exigeantes !



Mardi au dimanche : 10h - 13h30



Menus adulte : 16 à 60€

## CONTACT

**Le Clos Fleuri - Maison Vigier**

18 Route de Clermont, 63350 MARINGUES

Tél : 04 73 66 70 46

Site web : [le-clos-fleuri-restaurant-maringues.eatbu.com](http://le-clos-fleuri-restaurant-maringues.eatbu.com)

Les  
**Toques**  
d'Auvergne



# EN ATTENDANT LOUISE

## BISTROT DE PAYS ET INSTANTS TRUFFADE



Voilà le repaire gourmand de 3 copains, un **Bistrot de Pays** devenu une SCOP en 2022.

Depuis, Danny en cuisine, Vincent aux cocktails et Olivier, un peu partout autour, proposent **l'une des meilleures truffades de la région**, gratinée et servie à la poêle.

Ce grand classique de la Maison partage, entre autres, la vedette avec un savoureux **civet de pied de porc** ou le **Chania**, dessert à base de graines de chia, de lait de coco et de coulis de fruits rouges.

L'été, des **notes de musique** animent la terrasse quand les ambiances chaleureuses et conviviales de la salle des 7 lumières et de la véranda font du bien toute l'année, à deux pas de Riom !



Mardi au jeudi : 12h - 13h30  
Vendredi et samedi : 12h-13h30 / 19h-20h30



Plat du jour et truffade : 15 à 22€  
Menu du jour : dès 17,50€

## CONTACT

**Restaurant En Attendant Louise**

9 Grande rue, 63200 MÉNÉTROL

Tél : 06 07 97 23 75

Site web : [www.enattendantlouise.fr](http://www.enattendantlouise.fr)





# GRILL LE LIBERTY

## CUISINE BRASSERIE ÉCLECTIQUE



**“Un lieu de vie qui porte des valeurs positives”**, voilà ce que deux frangins des 70ies, Laurent et David, ont voulu créer en 2001, accompagnés d’une équipe fidèle.

Au Liberty à Riom, la **cuisine traditionnelle française** entre en scène et les gourmands oublient vite qu’ils sont au beau milieu d’un centre commercial.

Ici, tous les estomacs affamés trouvent leur compte entre **plats identitaires** comme la truffade et la cuisse de canard confite et des **suggestions plus atypiques**.

Les clients ne s’y trompent pas et la salle résonne des coups de fourchettes des habitués comme des curieux de passage. Des petits truc en plus ? Des **desserts maison** qui font du bien et, à quelques pas, le **Caffe Firenze**, restaurant aux saveurs plus italiennes.



Lundi au samedi : midi et soir dès 11h30



Plat du jour : 11,50€ / Menu du jour : 17,50€

Menu enfant : 8,90€

Plats à la carte dès 13€ (poke bowls, viandes, burgers, poissons...)

## CONTACT

### Grill le Liberty

Centre commercial Riom Sud - Av. de Clermont,  
63200 MÉNÉTROL

Tél : 04 73 38 89 80

Site web : [www.grill-le-liberty.com](http://www.grill-le-liberty.com)



# LE BISTRO D'À CÔTÉ

"QUI CUISINE SANS BEURRE... EST UN IMPOSTEUR !"



En quête de générosité dans l'assiette et au comptoir ? Depuis 2022, Sophie et son équipe conjuguent **proximité** avec leurs clients et amour de la **cuisine traditionnelle** !

Autrefois dancing, ce Bistro d'à côté a dans son ADN un penchant pour le partage quand la joviale Farida, en cuisine, s'amuse avec de **bons produits locaux** et de **saison**.

Sous la baguette de cette cheffe atypique, 4 fois championne de France de boxe thaï, le **foie de veau persillé**, l'andouillette au cantal et la **truffade** ont le bon goût d'antan.

Quant aux **desserts maison**, ils régaleront les gourmets : tiramisus, mousses au chocolat, pompes aux pommes... Bienvenue au paradis d'à côté !



Lundi au samedi : 11h30 - 14h30



Formule du jour : 17€  
Grenouilles au volonté le samedi midi

## CONTACT

**Bistro d'à côté de l'Ambène**

20 Avenue Jean Jaurès, 63200 MOZAC

Tél : 04 73 38 19 10



# BISTROT BHV 2.1

## UNE ÉQUIPE DE COPAINS ET DU BON GOÛT



Dans les cuisines du BHV 2.1, Julien, Bruno et leur équipe mijotent **des bons petits plats traditionnels** qui misent avant tout sur la gourmandise.

Ici, le chef cuisine, mijote, émince, épluche selon l'humeur du moment et les produits du marché.

Mieux, l'équipe s'amuse à inventer de nouvelles recettes et des **accords surprenants** selon les saisons.

De la spontanéité à revendre, donc, pour une cuisine à la fois **moderne et accessible**, servie avec le sourire par Clément et Apolline.

La carte des vins est, elle, un hymne à la diversité de nos terroirs et aux **coups de cœur viticoles** d'une équipe de bons vivants.



Mardi au samedi : 12h - 14h / 19h30 - 21h30  
Bar : 10h - 23h



Menus déjeuner : 2 plats : 18€ / 3 plats : 22€  
À la carte : 7 à 50€

## CONTACT

### Bistrot BHV 2.1

44 Boulevard Desaix, 63200 RIOM

Tél : 04 73 33 92 18

Site web : [www.bhv-riom.fr](http://www.bhv-riom.fr)



# AUBERGE DE LA CROIX DE FER

## DU PEP'S ET DES COULEURS DANS L'ASSIETTE



La belle histoire d'Adèle Jalla commence en 2022, longtemps après la création de l'auberge de la Croix de Fer, en 1962.

Cette jeune cheffe apporte alors **tout son pep's** aux cuisines d'un restaurant réputé pour ses recettes traditionnelles revisitées et sa **terrasse exceptionnelle**.

D'ici, tous les massifs volcaniques et montagneux du Puy-de-Dôme vous regardent... Un régal aux beaux jours !

**Gaies, colorées et naturelles**, les assiettes d'Adèle et de son équipe chantent le terroir auvergnat : légumes cultivés par de petits producteurs, vins nature d'ici et d'ailleurs, viandes locales et **plats végétariens surprenants** tel un pâté en croûte végé !

Le p'tit truc en plus : les **soirées piano-bar** chaque dimanche soir en été !



Jeudi au dimanche : 12h - 14h / 19h30 - 23h  
Mercredi : 19h30 - 23h  
**FERMÉ LE DIMANCHE SOIR DU 11/11 AU 31/12/2025**



Menu déjeuner Affaire : 18,90 à 24,90€  
Menus déjeuner et dîner : 27 à 62€

## CONTACT

**Auberge de la Croix de Fer**

16 rue de la Croix de Fer, 63200 RIOM

Tél : 04 73 86 09 96

Site web : [www.lacroixdefer.fr](http://www.lacroixdefer.fr)

# CIBOULETTE ET PAIN D'ÉPICES

## CUISINE VÉGÉTARIENNE ET VEGAN 100% PLAISIR



Depuis 2012 **les légumes** et **les épices** rigolent à Riom, au gré des recettes de Séverine Mussard, la cheffe de Ciboulette et Pain d'épices !

Incontournable pour les amateurs de cuisine végétarienne et vegan, ce restaurant célèbre le « **manger mieux** » et fait fusionner les belles énergies autour de **valeurs écologiques** et humaines.

Ici, **l'aubergine** et **la tomate** sont les stars de l'été, déclinées dans de savoureux currys, caviars et autres **burgers végétariens** quand l'hiver voit le poireau ou le potimarron entrer en scène.

La **mousse au chocolat vegan** de Séverine fait, elle, des ravages aux côtés de desserts qui font la part belle à la gourmandise... Végé et gourmand, qu'on se le dise !



Lundi au samedi : 12h - 15h



Plat du jour : 11,50 à 14,50€

Menu adulte : 15 à 21€

Menu dégustation : 20 à 27,50€

## CONTACT

**Restaurant Ciboulette et pain d'épices**

57 rue du Commerce, 63200 RIOM

Tél : 04 43 13 33 16

Site web : [ciboulettepaindepices.fr](http://ciboulettepaindepices.fr)



# 1001 GÖZLEME

## CUISINE D'ICI ET D'AILLEURS



Comme une envie de **galettes turques** ? Direction Riom ! Quand Dilek Irmak ouvre 1001 Gözleme en mai 2018, elle régale déjà **les papilles des gourmands** au Marché du samedi depuis 10 ans.

Chez elle, on vient comme on est et on savoure des recettes métissées qui font la part belle au **mélange des cultures** et aux produits d'ici.

Les légumes du jardin de Cébazat et les fromages d'Auvergne tutoient des **pâtisseries orientales** délicieuses quand le couscous maison de Dilek invite au voyage chaque mardi !

Quelques classiques pour composer son menu ? La **galette épinard-fêta** et le **taboulé** sans oublier les Sigars, Böreks et autres Baklavas !



Lundi au samedi :  
10h30 - 14h30 / 17h30 - 21h30  
**SAMEDI MATIN AU MARCHÉ DE RIOM ET AU RESTAURANT**



Formules : dès 8,50€  
Galette : dès 5,90€

## CONTACT

### Restaurant 1001 gözleme

12 rue Saint-Amable, 63200 RIOM

Tél : 07 62 80 91 18

Site web : <https://1001-gozleme.fr>

# BASILIC & CO

## PIZZAS HAUT DE GAMME ET TERROIRS DE FRANCE



La pizzeria Basilic & Co accueille les mordus de pizzas et de **bons produits AOP et IGP** à Riom depuis 2024.

Aux fourneaux, Pierre et son équipe s'amuse à décliner la gamme de pizzas de cette marque synonyme de **qualité**, riche de 77 restaurants en France.

Les différentes recettes, élaborées dans la Drôme par un **chef étoilé**, rendent hommage aux **terroirs français et européens**, notamment fromagers, et varient suivant les saisons.

Des exemples de recettes à savourer ici : les pizzas à base de **mozzarella di Bufala**, celles à base de **légumes locaux** et de **fromages AOP** dont le Sainte-Maure de Touraine et le bleu du Vercors.



Tous les jours : 11h30 - 14h / 18h - 22h



Pizzas : 7,90 à 17,90€  
Salades repas : dès 12,90€

## CONTACT

### Pizzeria Basilic & Co

21 Bd de la République, 63200 RIOM

Tél : 04 73 38 42 37

Site web : <https://basilic-and-co.com/restaurants/pizzeria-riom/>



# CASSE-CROÛTIER LE BAABIE

## BURGERS MADE IN AUVERGNE



Depuis juillet 2018, une équipe de bons vivants orchestrée par Julien et Bruno, le duo du BHV 2.1, régale les fous de street-food et de **burgers** au Baabie à Riom.

Bonne nouvelle : la qualité est de la partie puisque les pains viennent de l'une des **meilleures boulangeries de France**, le Fournil 1869 à Loubeyrat, quand les **viandes** et les **fromages** sont triés sur le volet. Le Saint-Nectaire, la Fourme d'Ambert le fromage à raclette se succèdent au gré du marché !

Chaleureux, l'endroit attire les gens pressés comme ceux qui cherchent un déjeuner convivial et **toutes les générations** se mélangent, de 3 à 99 ans, végétariens inclus.

Pssst! En dessert il y a même des **cookies** !



Mardi au samedi : 12h - 15h  
Mercredi au samedi : 19h30 - 21h30



Burgers : 10 à 20€ - Enfant : 5,50€  
Salades : 10 à 12€  
Desserts : 3,50 à 4,20€

## CONTACT

### Casse-croûtier Baabie

3 rue de l'Hôtel de Ville, 63200 RIOM  
Tél : 04 73 66 36 08

# LE BOUCHON BRAYAUD

## L'ESPRIT "BOUCHON" DE PÈRE EN FILS



En avril 2023, Stéphane, le père, et Mathieu, le fils, se lancent avec appétit dans leur **aventure gastronomique** !

La cité de Saint-Bonnet-Près-Riom est à présent le terrain de jeu de ces défenseurs du **fait-maison** avec des produits locaux.

Ici le **pâté en croûte maison** partage la vedette avec des plats très typés "bouchon lyonnais" : **bœuf bourguignon**, coq au vin, **tablier de sapeur**... Les fanas de viande et de convivialité sont à la fête !

En prime, on vient aussi de loin pour leurs desserts : **mousses au chocolat** et crèmes brûlées comme on en voit peu et même **tartes aux pralines** pour se sentir encore un peu plus à Lyon !



Lundi au samedi : 7h - 16h



Menu et suggestions du jour : 18,50 à 28€

## CONTACT

**Le Bouchon Brayaud**

2 rue république, 63200 ST-BONNET-PRÈS-RIOM

Tél : 04 73 38 28 20

Site web : [le-bouchon-brayaud.eatbu.com](http://le-bouchon-brayaud.eatbu.com)



# LES VINZELLES

## UN TIERS-LIEU TOUT EN GOURMANDISE



Quand **Margaux Lapendry** s'installe aux cuisines des Vinzelles à Volvic, les légumes, les herbes, les épices et les fruits n'ont qu'à bien se tenir !

Chaque semaine cette jeune cheffe prend **le meilleur des fermes alentours** et des légumes de Jean-Philippe, son voisin maraîcher en permaculture, pour offrir, tel un cadeau, une **cuisine du jardin** carnée ou végé, qui suit les saisons.

**Réconfortante** et **funky**, cette parenthèse gourmande se savoure entre amis et en famille, un livre à la main ou en mode festif, **les soirs de concert** !

Le cadre ? Un tiers-lieu passionnant, véritable **îlot de culture** et de **gourmandise** complété d'une **librairie** et d'un programme d'animations variées.



Jeudi au samedi : 12h - 19h / Dimanche : 11h30 - 18h30  
Du 25/06 au 17/08 : ouvert aussi les mercredis et en soirée du mercredi au samedi  
**OUVERT JUSQU'À MINUIT LES SOIRS DE CONCERTS**



Plats végétariens et carnés : 12 à 14€  
Formules : 14 à 17,50€  
Brunch du dimanche : dès 22€ (enfant 12€)

## CONTACT

### Tiers-Lieu Les Vinzelles

1, Impasse des châtaigniers, 63530 VOLVIC

Tél : 04 73 66 58 15

Site web : [www.lesvinzelles.com](http://www.lesvinzelles.com)



# AUBERGE LA CHAUMIÈRE

## CRÊPERIE AVEC VUE SUR LES HAUTEURS DE VOLVIC



La pétillante Bénédicte Barre est de ces héritières fières des choix de ses aïeules.

**Quatre générations de femmes** se sont ainsi succédé à l'Auberge de la Chaumière, à Volvic, et lui ont insufflé **une âme**.

Ici, les murs ont une histoire et un repas partagé autour des **galettes** et des **crêpes** de Bénédicte est une halte apaisante à quelques pas du **Château de Tournœil** et de splendides sentiers de randonnées.

Dotée d'une **vue extraordinaire** sur la plaine de Limagne, la terrasse de La Chaumière est un régal pour les yeux ! L'effet "Waouh" se poursuit dans l'assiette avec de généreuses galettes, dans lesquelles les **fromages d'Auvergne** révèlent toute leur finesse, et des crêpes sucrées au chaleureux goût d'autrefois.



Ouvert en juillet-août  
HORAIRES SUR [WWW.GITE-VOLVIC.FR/NOTRE-CREPERIE](http://WWW.GITE-VOLVIC.FR/NOTRE-CREPERIE)



Galettes salées : 9,50 à 16€  
Crêpes sucrées : 3,50 à 6€

## CONTACT

### Auberge la Chaumière

10, rue des remparts, 63530 VOLVIC

Tél : 04 73 33 50 37

Mail : benedictebarre@orange.fr



# HÔTELS-RESTAURANTS

## Châtel-Guyon



### Hôtel-Restaurant Chante-Grelet



Ouvert 7 jours sur 7 jusqu'au 14/11/2025 le midi à partir de 12h30 et le soir à partir de 19h30



Menu adulte : de 18€ à 22€ - Plat du jour : à partir de 10,50€  
Menu enfant : 11€



32 Avenue du Général de Gaulle  
63140 Châtel-Guyon - Tel : 04 73 86 02 05  
Site web : [www.hotel-chante-grelet.com/restaurant](http://www.hotel-chante-grelet.com/restaurant)

## Châtel-Guyon



### Hôtel-Restaurant Spa Thermalia L'Omental



Ouvert les soirs du lundi au jeudi de 19h30 à 20h30. Le week-end suivant les saisons.



Menu du jour : 25€  
Menu du jour enfant : 12€ (jusqu'à 10 ans)



20 Avenue Baraduc  
63140 Châtel-Guyon - Tel : 04 73 86 00 11  
Site web : [www.hotel-spa-thermalia.com](http://www.hotel-spa-thermalia.com)

## Châtel-Guyon



### Hôtel-Restaurant Le Bellevue Le Cèdre bleu



Ouvert du 11/03 au 31/12/2025 tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h



Menu du jour : de 16€ à 19,50€ - À la carte : de 12,50€ à 29,50€  
Menu enfant : 11€ (moins de 10 ans)



4 Rue Alfred Punett  
63140 Châtel-Guyon - Tel : 04 73 86 07 62  
Site web : [www.hotel-bellevue-sas.fr/restaurant](http://www.hotel-bellevue-sas.fr/restaurant)

# HÔTELS-RESTAURANTS

## Malauzat



### Hôtel-Restaurant Le Moulin des Gardelles



Ouverture le lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 20h30.  
Le dimanche de 12h à 14h. Fermé le dimanche soir



Plat du jour : de 13 à 14€ - Menu du jour : 18€  
À la carte : de 15€ à 38€ - Menu enfant : de 11€ à 13.50€



21 rue des Gardelles  
63200 Malauzat - Tel : 04 73 33 73 23  
Site web : [www.lemoulindesgardelles.com](http://www.lemoulindesgardelles.com)

## Volvic



### Hôtel-Restaurant du Commerce



Du mardi au samedi de 7h à 21h.  
Le dimanche de 7h à 14h



Menu adulte : de 18 à 45€  
Menu enfant : de 12 à 14€



2 Place de l'église  
63530 VOLVIC - Tel : 04 73 33 47 55  
Site web : [www.hotelducommerce-volvic.com/hotel](http://www.hotelducommerce-volvic.com/hotel)

## Volvic



### Hôtel-Restaurant La Rose des Vents



Du 28/02 au 30/11/2025. Ouvert tous les jours de 19h à 20h30.  
Réservation obligatoire pour les clients hors hôtel.



Menu du jour : à partir de 26.50€  
Menus terroir et gourmand : de 33 à 41€



6 rue de la gare, Luzet  
63530 VOLVIC - Tel : 04 73 33 50 77  
Site web : [www.hotel-volvic.com/le-restaurant](http://www.hotel-volvic.com/le-restaurant)



# LES RESTAURANTS DE NOS SITES TOURISTIQUES



## Saint-Ours

### Restaurant Le Comptoir du Cratère



À emporter de 11h30 à 14h30 et 14h30 à 17h45.

Ouvert le soir les périodes jaunes et violettes (voir [www.vulcania.com](http://www.vulcania.com))



Formule Burger : à partir de 16,40€ - Formule enfant : 13,90€

Formule crêpe ou gaufre : à partir de 5,90€



2 Route de Mazayes, 63230 Saint-Ours

Tel : 04 73 19 70 00

*D'autres points de restauration sont présents à Vulcania : Cafétéria des puits, Restaurant le Panorama, le Magma Café et le Kiosque Namazu*

## VOLCAN DE LEMPTÉGY

## Saint-Ours

### Restaurant du volcan de Lemptégy



Ouvert les jours d'ouverture du site de 12h à 14h.

Ouvert les soirs de nocturne (voir [www.auvergne-volcan.com](http://www.auvergne-volcan.com))



A la carte : de 1,40 à 19,50 €

Menu enfant (4-12 ans) : de 12 à 14 €



31 route des Puits

Les Maisons Rouges 63230 Saint-Ours - Tel : 04 73 62 23 25

Site web : [www.auvergne-volcan.com/le-restaurant](http://www.auvergne-volcan.com/le-restaurant)

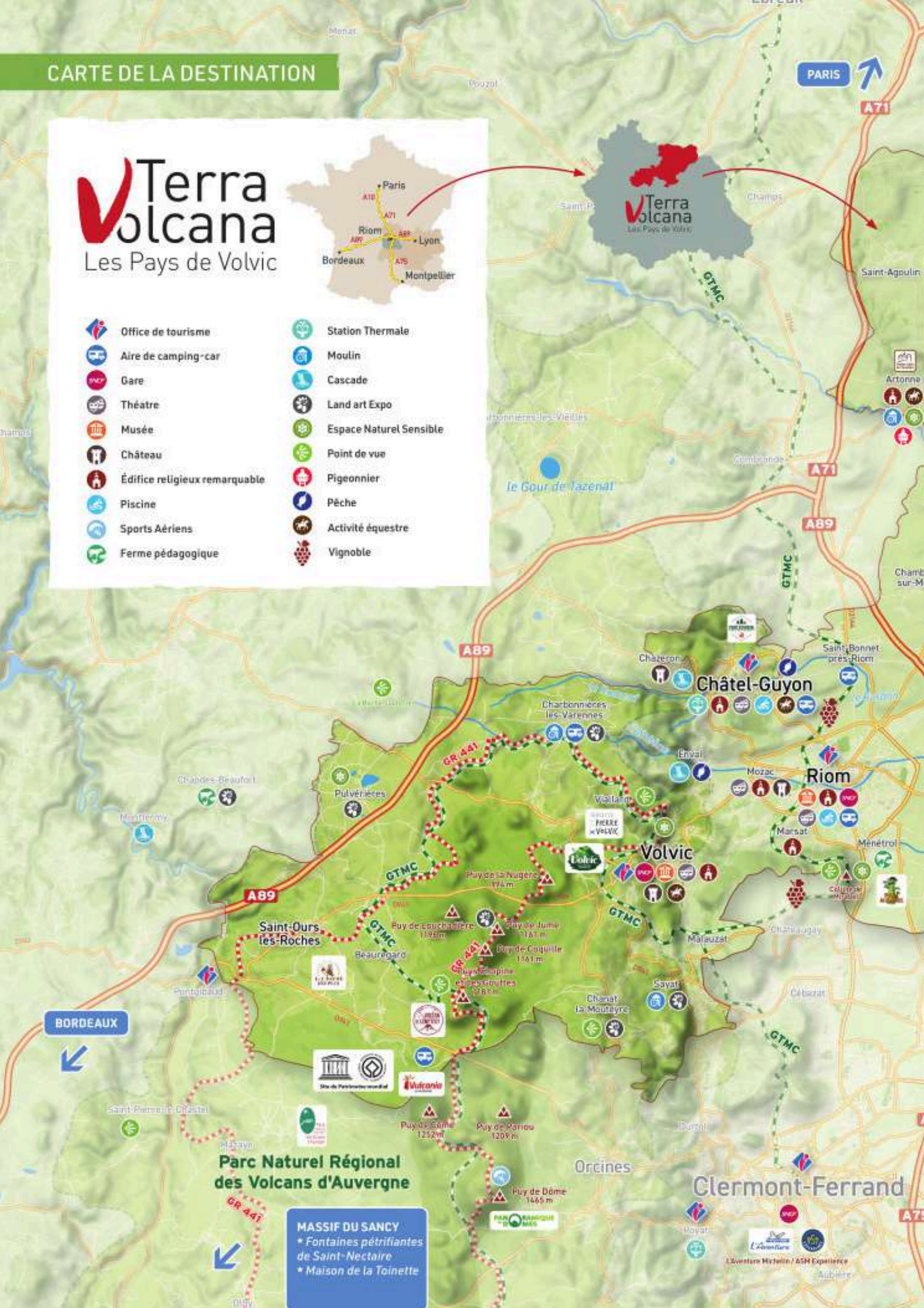


# CARTE DE LA DESTINATION

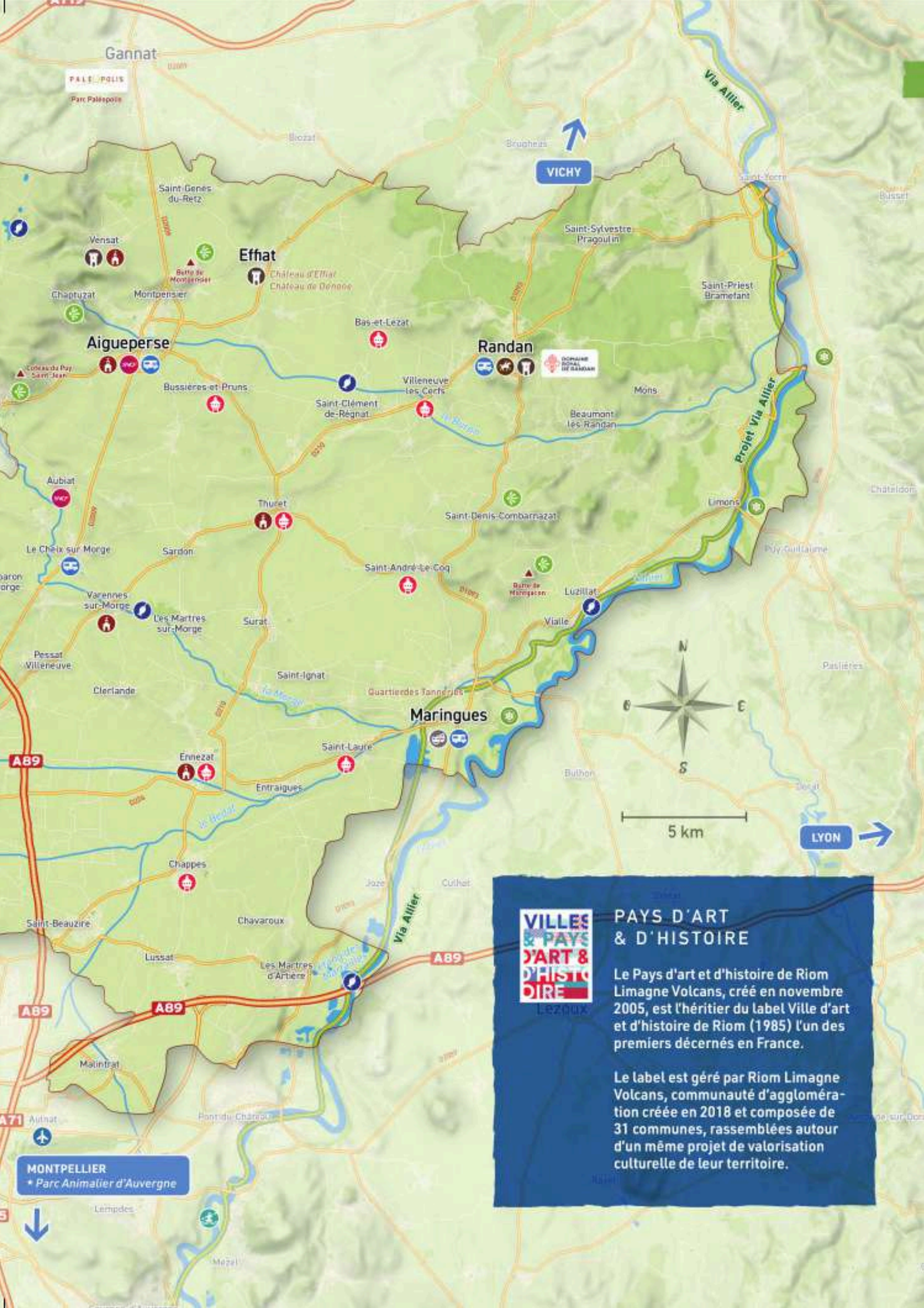
## Terra Volcana Les Pays de Volvic



- |  |                               |  |                         |
|--|-------------------------------|--|-------------------------|
|  | Office de tourisme            |  | Station Thermale        |
|  | Aire de camping-car           |  | Moulin                  |
|  | Gare                          |  | Cascade                 |
|  | Théâtre                       |  | Land art Expo           |
|  | Musée                         |  | Espace Naturel Sensible |
|  | Château                       |  | Point de vue            |
|  | Édifice religieux remarquable |  | Pigeonnier              |
|  | Piscine                       |  | Pêche                   |
|  | Sports Aériens                |  | Activité équestre       |
|  | Ferme pédagogique             |  | Vignoble                |







## PAYS D'ART & D'HISTOIRE

Le Pays d'art et d'histoire de Riom Limagne Volcans, créé en novembre 2005, est l'héritier du label Ville d'art et d'histoire de Riom (1985) l'un des premiers décernés en France.

Le label est géré par Riom Limagne Volcans, communauté d'agglomération créée en 2018 et composée de 31 communes, rassemblées autour d'un même projet de valorisation culturelle de leur territoire.

**MONTPELLIER**  
\* Parc Animalier d'Auvergne

## OFFICE DE TOURISME



### OUVERT TOUTE L'ANNÉE



#### BUREAU D'INFORMATION DE CHÂTEL-GUYON

1 avenue de l'Europe  
63140 Châtel-Guyon  
Tél. 04 73 86 01 17



#### BUREAU D'INFORMATION DE RIOM

27 place de la Fédération  
63200 Riom  
Tél. 04 73 38 59 45



#### BUREAU D'INFORMATION DE VOLVIC

12 rue des Sources  
63530 Volvic  
Tél. 04 73 33 28 31

..... **terravolcana.com** .....

