



Oh terroir

44, rue Jean Jaurès

Tél. 02 38 89 07 57

Fax : 02 38 93 58 15

Site Internet : www.ohterroir.com <<http://www.ohterroir.com/>> – E-mail : contact@ohterroir.com. Ouvert du mardi au samedi soir ainsi que les veilles de fêtes, de 11h45 à 14h00 et de 19h00 à 22h30 (jusqu'à 23h00 le week-end, avec ouverture à 19 h 00 le samedi). Menu midi à partir de 13,90€ ardoise de la semaine et formule groupe consultable sur le site

Dans ce restaurant des plus sympathiques, la gastronomie se conjugue avec élégance et générosité. Les plats allient fraîcheur et légèreté (terrines de fromage frais aux fines herbes), tradition (pavé de charolais, lentilles de Saint-Flour) et produits du terroir (dont un fromage fabriqué à Lorris, accommodé en plusieurs recettes). Car ici, on fait travailler l'agriculture locale, que ce soit l'AMAP la plus proche pour les légumes bio ou l'élevage bio de la Ferme de Lorris pour les produits laitiers. Un petit coup d'œil au set de table vous donnera les noms des fournisseurs de cette maison à recommander : vous y trouverez quelques très bonnes idées. Quant aux pâtes et aux pizzas, autre point fort de ce restaurant, chaque recette est déclinée avec raffinement, marque de la maison. Quant à l'accueil, il est tout bonnement exquis.



Pasta Terra

49 rue Jean Jaurès (près de l'ancien hôpital)

Tél. **02 38 89 36 36**

Site Internet : www.pastaterra.com – Ouvert 7 jours sur 7, de 11 h 30 à 14 h et de 18 h 30 à 22 heures ; le samedi de 11 h 30 à 14h30 et de 18 h 30 à 22 h 30 ; le dimanche, de 18 h 30 à 22 h. Formule à 9.90 € (formule enfants à 7.50 €). Membre slowfood.

Ecrans tactiles pour choisir son menu, décor contemporain, prix défiant toute concurrence pour 90 % d'ingrédients bio (et 100 % de produits de qualité, notamment les praslines Mazet), ce restaurant allie restauration rapide, exigence et met le bio au quotidien à la portée de chacun. Le matin, les pâtes sont préparées sur place, avec de la semoule bio : fusille, farfalle, etc., une seule sorte de pâte par jour, accommodées à différentes sauce au choix (sauce crétoise avec des petits légumes bio, à la moutarde dijonnaise, carbonara, au pesto genovese, sauce bolognaise bio, etc.). Tout est préparé sur place avec des produits frais. Une fois que vous aurez fait le tour des plats de pâtes, il vous restera à goûter les soupes et

les salades (géantes !). Détail apprécié, l'eau en carafe, osmosée et enrichie d'une algue, est pure et particulièrement rafraîchissante. Quant aux locaux, entièrement rénovés, c'est aussi une éco-construction. Dans une veine toute aussi ingénieuse, goûtez aux pizzas gastronomiques de Pizza Terra, l'établissement contigu (livraisons à domicile ou à emporter sur www.pizzaterra.fr <<http://www.pizzaterra.fr>>).