

L'Epicurienne



© L'Epicurienne

Nombre de couverts en terrasse : 25

Ouverture : Du 01/01 au 30/06 le lundi, mardi, jeudi, vendredi et les week-ends de 10h à 16h30. Fermé le mercredi. Été : ouvert tous les week-ends jusqu'à 21h.

13 place de la Libération
30250 Sommières

Tél. 06 64 50 76 12

epicurienne.30250@gmail.com

Longitude : 4.087635 - Latitude : 43.781756



TARIFS



Sandwicherie, saladerie sur place ou à emporter. Petite épicerie avec des produits lyonnais.

L'Épicurienne est un lieu où l'on propose des sandwichs gourmands et délicieux. Des salades et assiettes de charcuteries à base de produits frais et plus que généreuses sont également proposées. A emporter ou possibilité de s'installer en terrasse pour la dégustation.

Un côté épicerie lyonnaise pour vous régaler à l'apéro ou pour le repas (vente sur place ou à emporter).

Réservation possible dès 9h30 pour la préparation de commande.

NOUVEAU !

Livraison de 17h à 20h pour un min. de 30 euros. Réservation avant 15h.

Plateau de charcuterie lyonnaise, sandwichs et plats traditionnels lyonnais.

100% produits frais et de qualité en direct de chez Bobosse (Halles de Lyon), ou en direct d'Espagne (La Jabugueña), réalisés selon vos envies et votre budget.

L'épicurienne prépare vos anniversaires, départs en retraite, réunions de famille, ou repas de fin d'année...

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes vos commandes ou demandes particulières.

Parking à proximité • Terrasse

Animaux acceptés • Boutique • Service continu • Privatisable •



© L'Epicurienne



© L'Epicurienne

Chez Tibère



©Chez Tibère

Nombre de couverts en salle : 49 - Nombre de couverts en terrasse : 60

Ouverture : Du 02/01 au 29/03 le dimanche de 19h à 22h. Le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 11h à 14h et de 19h à 22h. Du 30/03 au 30/09 le dimanche de 11h à 14h, de 11h à 14h et de 19h à 22h. Le mardi, mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 11h à 14h et de 19h à 22h. Fermé les lundis et mardis. Tous les derniers dimanches du mois (sauf le 25/05) : profitez de "Les Dimanches ensoleillées": Apéro et Brasero, Dj / jeux de pelouse. Sous réserve météo. Du 18/10 au 26/10/2025 le mercredi, jeudi, vendredi et samedi de 11h à 14h et de 19h à 22h. Le dimanche de 11h à 14h. Congés du 27/10 au mercredi 12/11 inclus. Du 13/11 au 31/12/2025 le jeudi, vendredi et samedi de 11h à 14h et de 19h à 22h. Le dimanche de 11h à 14h.

1 rue Compagnie

30250 Sommières

Tél. 04 66 51 32 72

<https://brasserie-chez-tibere.eatbu.com>

Longitude : 4.087207 - Latitude : 43.78274



TARIFS



Restaurant au style industriel spécialisé dans la cuisine de Bistro vous accueille en terrasse ou verrières, en bord de rivière pour déguster du fait maison.

Chez Tibère est un restaurant en bordure du fleuve Vidourle. Créé en 2012 à l'image de l'Auberge Du Pont Romain, ce restaurant incontournable se spécialise aujourd'hui dans la cuisine de bistro à la française. Les produits sont frais et favorisent les circuits courts. Chaque jour, venez déguster des suggestions différentes !

Tous les Plats sont cuisinés et élaborés par Thierry notre chef et les pâtisseries sont également fait-maison. La cuisine est ouverte pour partager les secrets de fabrication.

Profitez de vous installer en terrasse ou en verrières en bord de rivière pour un moment privilégié.

Terrasse • Parking à proximité • Terrasse couverte

Animaux acceptés • Accessible en poussette •

La Canopée - Château de Pondres



© La Canopée - Château de Pondres



Nombre de couverts en salle : 90 - Nombre de couverts en terrasse : 60

Ouverture : Du 01/01 au 31/12 le mercredi, jeudi, vendredi et les week-ends.

2, allée du Pigeonnier

30250 Villevieille

Tél. 04 66 35 97 20

reception@chateaud pondres.com

<https://www.chateaud pondres.fr/le-restaurant/>

Longitude : 4.090111 - Latitude : 43.807454



TARIFS

Menu adulte : 37 > 55 €

Menu enfant : 15 > 25 €

Tarifs valables du 01/01/26 au 31/12/26



Cuisine bistrannique, raffinée et de saison, avec une sélection de vins de la région, dans le château de Pondres.

La Canopée, le restaurant du Château de Pondres vous accueille dans l'ancienne Salle d'Armes voûtée, offrant une vue imprenable sur la majestueuse Cour d'Honneur, ses terrasses, sa fontaine, ses jardins à la française et aromatique.

Le chef sublime les produits locaux à travers une cuisine méditerranéenne raffinée, accompagnée d'une sélection de vins régionaux.

La carte, renouvelée tous les deux mois, met à l'honneur les saveurs de saison pour une expérience culinaire authentique. Venez vivre un moment de convivialité dans ce cadre historique et enchanteur.

Ascenseur • Sauna • Terrasse • Salle de réception • Salle d'exposition • Parking • Hammam • Espace Spa • Restaurant • Salle de réunion • Parking à proximité • Chaise bébé • Bornes de recharge pour véhicules électriques • Terrasse ombragée • Héliosurface

Hébergement • Boutique • Accès Internet Wifi • Cyber espace / bornes accès Internet • Documentation Touristique • Informations touristiques • Restauration • Espace coworking • Privatisable • Accessible en poussette •

Conférence / Débat • Expositions temporaires • Spectacle



© La Canopée - Château de Pondres



© La Canopée - Château de Pondres