

LAUSANNE  
La terrasse en fer  
à cheval de la  
Brasserie  
de Montbenon  
est devenue  
l'un des hauts  
lieux de la ville.

# Les plus belles terrasses

**Guide 2015.** Des guinguettes de plage aux buvettes d'altitude, en passant par les bistros urbains, «L'Hebdo» a sélectionné les meilleurs lieux où flâner ces prochains mois. Honneur aux adresses qui ont fait le choix de travailler avec des producteurs locaux ou qui s'inspirent des trésors de la saison pour une cuisine généreuse.



NYON Depuis 2014, le Restaurant de la Plage s'étale en couleurs sur les rives du lac Léman.

REGIS COLUMBO

délicats composés par l'équipe, à l'image de l'assiette lausannoise qui réunit des filets de fêra fumés du lac, des légumes du marché de toutes les couleurs ou l'assiette campagnarde à base de saucisson vaudois aux pistaches et lentilles tout aussi vaudoises. Le tout servi avec un délicieux pain au levain et des boissons artisanales.  
Parc Mon-Repos, [www.lafolievoltaire.ch](http://www.lafolievoltaire.ch)

**Brasserie de Montbenon**

Entre les garden-partys branchées dans le jardin à la française, les apéros au Spritz et les longues soirées à l'abri de l'orage sur la terrasse couverte en fer à cheval, la nouvelle Brasserie de Montbenon entame son premier été avec panache. On adore: les plats traditionnels basés sur des produits locaux, tel le cordon-bleu maison de poulet fermier, jambon de campagne et fromage d'alpage de L'Etivaz. Détail sympa: pour les enfants, la plupart des plats peuvent être préparés en version mini. Réservation indispensable.

Allée Ernest-Ansermet 3, 021 320 40 30, [www.brasserie-demontbenon.ch](http://www.brasserie-demontbenon.ch)

**L'Ardoise**

Depuis le 1<sup>er</sup> mai, la nouvelle brasserie de l'hôtel Carlton rénové l'an dernier ambitionne de faire revivre cette ancienne institution culinaire lausannoise. Sur la longue terrasse ombragée et calme qui borde le bâtiment historique, on goûte par exemple aux paupiettes de fêra au beurre de basilic citronné. Chic.

Avenue de Cour 4, 021 613 07 07, [www.carltonlausanne.com](http://www.carltonlausanne.com)

**Caffè Bellini**

En haut de la vieille ville, la terrasse Bellini style guinguette s'anime dès les beaux jours. On pense à réserver une table sous les arbres près de la serre ou contre la façade, pour le tableau parfait. Après avoir partagé un plateau généreux d'antipasti, on se laisse charmer par l'une des suggestions de *pasta o risotto* que

froid à la menthe maison et un blanc des vignes en face, exploitées par l'hôtel, à accompagner de planchettes ou tapas. Bon à savoir: une passerelle à l'arrière de la terrasse rejoint les vignes par un chemin de gravier où les enfants peuvent jouer.

Route Cantonale, 021 799 93 93, [www.hotellavaux.ch](http://www.hotellavaux.ch)

**GRANDVAUX**

**L'Auberge de la Gare**

Ici, deux ambiances à choix: le balcon et ses colonnades datant de 1862, dans les tons blanc et gris clair, ou la vaste terrasse abritée sous la tonnelle. Une même cuisine de saison fabuleuse, notamment les filets de perche et le steak tartare assaisonné à la minute au gré de nos envies. Mais surtout, surtout, la pochouse (soupe de poissons du Léman), servie en bocal avec sa rouille. Jolies chambres sur place.

Rue de la Gare 1, 021 799 26 86, [www.aubergegrandvaux.ch](http://www.aubergegrandvaux.ch)

**LAUSANNE**

**La Folie Voltaire**

Sur la place en gravier qui s'étire dans l'allée des marronniers du parc Mon-Repos, le kiosque octogonal de la Folie Voltaire est entouré de neuf tables. Tous les midis, par beau temps, on s'émerveille des plats sains et

**CRISSIER**

**Le Castel**

Au pied de cette belle bâtisse rose patinée, entourée d'un tapis de verdure et d'arbres centenaires, la terrasse vient d'être rénovée. Nouveau mobilier en résine tissée, espace lounge, éclairage repensé. Mais toujours les mêmes produits biodynamiques fournis par la ferme voisine et d'autres agriculteurs vaudois. Une pizza végétarienne à l'épeautre ou des pâtes à la bolognaise pour les enfants. Carpaccio de tomates mozzarella avec sorbet au basilic ou tartare de bœuf au soja et miel pour les grands. Réservation vivement conseillée. Avant de partir: petit tour au nouveau magasin bio dans l'annexe du bâtiment.

Route du Bois-Genoud 36, 021 648 07 07, [www.boisgenoud.ch](http://www.boisgenoud.ch)

**CULLY**

**Hôtel Lavaux**

Typique des constructions balnéaires des années 60, l'hôtel dessiné par Alberto Sartoris et entièrement rénové se dresse à l'horizon, tel un yacht minimaliste amarré contre les vignobles de Lavaux. La terrasse en deck sur le toit et ses grandes voiles évoquent le luxe nautique, elles aussi. Le bar perché là-haut est propice aux goûters et apéros. Les bonnes surprises: un thé

**AIGLE**

**La Pinte du Paradis**

Depuis l'arrivée, en avril dernier, de l'ancien gérant du Grand Café du Casino de Montbenon, Carlos Da Graça, après un an de fermeture, la terrasse de la Maison de la Dîme dominant les vignobles a retrouvé de sa superbe. Place aux mets de brasserie et aux produits locaux, notamment du jardin potager en contrebas. Place du Château 2, 024 466 18 44, [www.lapinteduparadis.com](http://www.lapinteduparadis.com)

**BEX**

**L'Hôtel de Ville**

Sans doute la plus belle terrasse villageoise chablaisienne. A l'arrière de la rue Centrale, un deck surélevé, avec son espace lounge (cheminées extérieures, citronniers et oliviers) en prolongement du coin repas couvert par un immense parasol. Au loin, les Dents-du-Midi. La carte gastronomique et la seconde, plus bistrot, allient une cuisine légère et fraîche avec un ancrage dans le terroir. Honneur aux artisans du coin: l'agneau rassis sur os d'Ollon, Le Pâtisseries et la boucherie Vuagniaux de Bex, le jus de pomme de chez Nicolle-rat, les vins de la colline du Montet. A noter aussi: Luma beef et kobé toujours à la carte. Réservation conseillée.

Rue Centrale 8, 024 463 41 52, [www.bexhoteldeville.ch](http://www.bexhoteldeville.ch)

le nouveau chef assure. *Delizioso*. Rue de la Barre 5, 021 351 24 40, [www.caffebellini.ch](http://www.caffebellini.ch)

**Le Great Escape**

Tous les midis, sauf le dimanche, on peut réserver une table rétro, en acier patiné, sous les arbres de cette place de gravier suspendue entre la Riponne et la cathédrale. On y mange des burgers bien juteux, des nuggets de poulet bien croquants, avec de succulentes *potatoes*. *British style*.

Rue de la Madeleine 18, 021 312 31 94, [www.the-great.ch](http://www.the-great.ch)

**LUTRY**

**La Buvette de la Plage**

Que ce soit sur les longs bancs en bois, les quelques tables et chaises rétros, voire carrément assis dans l'herbe sous les peupliers, la vie est belle à la buvette de la plus bobo des plages lausannoises. On aime les bières thaïes en self-service dans le grand frigidaire, les vins de la région, les viandes grillées sur la terrasse, les mezzes, la fondue des soirées fraîches et l'ambiance loto des numéros de commande criés avec panache.

Chemin des Bains, 021 791 59 90

**La Terrasse**

Inspiré des guinguettes du sud de la France, cet espace éphémère situé sur le port de Lutry fait rêver de Méditerranée avec son sol en gravier, son mobilier en teck et fer forgé, ses plantes aromatiques et pins. Midi et soir, les suggestions de saison sont griffonnées sur des ardoises, à côté des éternels foies gras aux figues, houmous et pain libanais, et salade de chèvre chaud. Réservation conseillée.

Route d'Ouchy 5, 021 791 76 76, [www.terrasselutry.ch](http://www.terrasselutry.ch)

**MONTREUX**

**La Terrasse de la Rouvenaz**

Petite sœur du restaurant italien, cette grande terrasse inaugurée ce printemps sur les quais dresse les voiles et une jolie carte estivale axée sur des sandwiches gour-

mands aux produits du terroir, auxquels s'ajoutent un tartare de saumon du fumoir de Chailly et des glaces artisanales. A goûter aussi: le cocktail Hugo (prosecco, citron vert, eau gazeuse et sirop de fleurs de sureau).

Quai de la Rouvenaz, 021 963 27 36, [www.rouvenaz.ch](http://www.rouvenaz.ch)

**MORGES**

**La Table d'Igor**

Dans cette noble demeure morgienne, où Igor Stravinski aurait passé quelques étés, une dizaine de tables privilégiées se partagent le balcon et le gravier du parc, avec vue sur une serre bucolique et l'immense jardin à la française. Imaginé par Paris-Zurich, le service traiteur de Camille et Nicolas Abegg, la carte mise sur la fraîcheur et le terroir. Si possible: prolonger le moment dans la grande chambre d'Ernest dans la grande chambre d'Ernest plafond, parquet qui craque. Immense salle de bains. Sublime. Réservation indispensable.

Rue Saint-Domingue 2, 021 803 06 06, [www.maison-igor.ch](http://www.maison-igor.ch)

**NYON**

**Le Restaurant de la Plage**

Après des années de flottement, le Restaurant de la Plage a rouvert l'été dernier sous l'impulsion de deux copines. On adore le choix du mobilier néorétro disséminé les pieds dans l'eau. Et, sur la carte, que de bonnes idées, des «trois tomates colorées qui sentent bon et qui ont du goût avec une boule mozza di bufala» au mythique *vitello ferato*, en passant par la merguez signature ou encore les rillettes maison et le ceviche de fêra pêchée par M. Deli, le voisin.

Route de Genève 12, 022 362 61 01, [www.lerestaurantdelaplage.ch](http://www.lerestaurantdelaplage.ch)

**ONNENS**

**La table de Carole**

Ouverte tous les midis et soirs, uniquement sur réservation, la table d'hôte de Carole est un lieu rare, touchant, revigorant. D'abord pour le décor de sa ferme et sa terrasse perdue au

milieu des champs entourés d'une forêt, dominant le lac de Neuchâtel. Le mobilier est dépareillé, les carillons et les bibelots chinés. Tous ses plats traditionnels revisités sont faits maison (pâtes, pain au levain, etc.) avec des produits de la ferme (agneaux, lapins, œufs) ou en provenance de ses amis du terroir. Son compagnon, Vincent, organise quant à lui des concerts dans la grange attenante.

Les Champs Cretins, 079 818 61 75, [www.tabledecarole.ch](http://www.tabledecarole.ch)

**PRANGINS**

**Le Café du Château de Prangins**

S'il fallait ne retenir qu'un lieu dans le canton, c'est sans hésitation cette sublissime adresse où Philippe Bozaldes (anciennement à L'Esquisse, Lausanne) excelle désormais. Un cadre enchanteur (le château et son parc), du mobilier en vogue, des voiles grandioses, des arbres majestueux qui dominent le lac, un potager de légumes anciens, et une carte raffinée mais abordable, à commencer par la formule brunch du week-end, à 35 francs par personne (café et jus inclus, 2 francs par année d'âge pour les enfants de moins de 12 ans), qui comprend un buffet composé autant des classiques du genre que de belles envolées au gré des inspirations du chef (malakoffs, salades originales, etc.). A découvrir, vite.

Avenue Général-Guiguer, 022 363 14 66, [www.lecafeduchateau.ch](http://www.lecafeduchateau.ch)

**SAINT-LIVRES**

**La Toscane**

Ouvert en 2013 par deux amoureux des tablées colorées de la Grande Botte. On y est projeté, des fleurs de courgette bios farcies en entrée au fameux tiramisu signature. D'autant plus que la terrasse-jardin, située à l'arrière de la vieille bâtisse villageoise, dominant La Côte, est tout aussi italienne. Pour quelques privilégiés, les mardis soir, par beau temps, le chef ouvre seul les lieux, service à la cool, pizzas cuites

dans le jardin. *Mamma mia...* Réservation indispensable. Grand'Rue 18, 021 808 51 56, [www.la-toscane.ch](http://www.la-toscane.ch)

**TANNAY**

**La Buvette de la Plage**

Cet îlot bohème comprend trois terrasses ombragées, sous une tonnelle avec glycine, au-dessus du port authentique ou tout près de l'eau. On y mange des filets de perche de qualité irréprochable, nature, recouverts de fines herbes ou d'amandes effilées. A moins de préférer la fêra meunière. Possibilité de s'étendre sur une plage à 100 m.

Route Suisse 58, 022 755 24 65, [www.buvettedelaplage.com](http://www.buvettedelaplage.com)

**VEVEY**

**Le National**

Cette cour ombragée mi-gravier mi-deck, coincée entre deux bâtiments et au centre de laquelle trône un majestueux cèdre du Liban bicentenaire, est intemporelle. La carte se renouvelle tous les deux mois. Elle promet toujours des ingrédients sains et de saison. La carte des vins change au gré des découvertes de la vinothèque de Pierre-Alain Dutoit, Les Fous du Roi, à Saint-Saphorin.

Rue du Torrent 9, 021 923 76 25, [www.natio.ch](http://www.natio.ch)

**Le Grand Hôtel du Lac**

Surplombant les quais de Vevey, le jardin du Grand Hôtel du Lac accueille depuis l'été dernier un nouveau coin terrasse en deck. Le bon plan: y aller un dimanche de juillet et août lors des barbecues (viandes, volailles et poissons), avec buffet frais de salades et hors-d'œuvre, suivi de pâtisseries et desserts (79 francs par personne). On peut aussi profiter des transats et de la piscine moyennant 50 francs, nettoyage des lunettes de soleil, thé froid et fruits inclus! Aussi: salle de jeu pour enfants à l'intérieur les dimanches, avec animatrice.

Rue d'Italie 1, 021 925 06 06, [www.hoteldulac-vevey.ch](http://www.hoteldulac-vevey.ch)

**CAROUGE**

**La Maison Rouge**

Au rez-de-chaussée de cette demeure typiquement carougeoise aux murs couleur lie-de-  
vin, un restaurant s'est installé  
avec douceur, sans rien toucher  
au cachet historique des lieux.  
On adore les tables du jardin  
d'hiver à l'ancienne, mais, en  
été, c'est sur la terrasse discrète  
qu'il faut aller pour déguster  
une cuisine traditionnelle et de  
saison.

Rue des Noirettes 17, 022 342 00 42,  
www.lamaisonrouge.ch

**Ô Calme**

Tous les midis, sous les arbres  
de cette terrasse plantée à  
l'arrière d'un bâtiment, place  
au mobilier en teck, aux thés  
en vrac et tisanes, aux grandes  
salades (exotique, tofu, poulet,  
feta, saumon fumé, provolone),  
aux lasagnes et quiches maison.  
Mais aussi au très prisé brunch  
campagnard (assiette de from-  
mage et viande séchée, petite  
salade mêlée, œufs brouillés,  
tartines). Attention, paiement  
cash uniquement.

Rue Ancienne 36, 022 301 22 20,  
www.ocalme.com

**CHAMBÉSY**

**Le Reposoir**

Le restaurant de la plage du  
même nom cartonne avec son  
espace lounge ombragé par des  
palmiers, oliviers et bambous  
et son restaurant décontracté.  
Place au meilleur du terroir  
avec les lentilles genevoises,  
des fêras et brochets fumés, des  
perches revisitées (satay, curry-  
lait de coco, gingembre-citron  
vert, thym-romarin-piment),  
des bières de la Brasserie des  
Murailles, à Meinier, et des vins  
issus des producteurs genevois.  
Route de Lausanne 222, 022 732 42 65,  
www.restaurantrepositoir.ch

**CHOULEX**

**Domaine Crève-Cœur**

Sur la colline de Choulex, ce  
beau domaine tenu par la fam-  
ille Rivollet depuis plusieurs  
générations ouvre ses portes

aux amateurs de lieux authen-  
tiques. Dès 6 personnes, on  
peut y déguster des vins de la  
maison avec de bonnes choses à  
picorer (charcuterie, dips bios,  
mousse de légumes, etc.) sur la  
terrasse en gravier bien enso-  
leillée, avec vue sur le jardin,  
les vignobles et, au loin, le mont  
Blanc. Les groupes, dès 20 per-  
sonnes, viennent festoyer autour  
de la broche accompagnée des  
légumes du potager voisin.

Route de Choulex 190, 022 750 17 66,  
www.creve-coeur.ch

**COLOGNY**

**Les Voiles**

Ce bar éphémère, créé sur une  
terrasse en teck aux airs de  
bord de mer, est *the place to be*  
de la Genève estivale. Jusqu'à  
500 personnes s'y massent  
quand il fait beau. Les plus  
chanceux ont droit à des cana-  
pés en plastique gonflables et  
tables basses où débordent des  
seaux à glace et une quinzaine  
de plats faciles à manger (assor-  
timents de charcuterie, brus-  
chettas, salades, burgers, *finger  
croques*, délices orientaux). Ré-  
servation indispensable.

Quai de Coligny 5, 079 890 67 43,  
www.les-voiles.ch

**GENÈVE**

**Cottage Café**

Sous la houlette de Nicole Bor-  
der et son équipe, ce kiosque  
rénové à l'ancienne, avec sa ter-  
rasse ombragée située derrière  
le monument Brunswick, est  
unique en son genre. Tous les  
midis, 3 entrées, 4 plats, dont  
un végétarien, et 3 salades. Dès  
18 heures, crus au verre, tapas et  
mezze, avec service en porce-  
laine dépareillé. Mignon et cosy.  
Rue Adhémar-Fabri 7, 022 731 60 16,  
www.cottagecafe.ch

**La Buvette des Bains**

Avec ses concerts classiques à  
l'aube, suivis de petits-déjeu-  
ners cool (tartine au Cenovis,  
Nutella, etc.), des assiettes  
froides à midi, des gâteaux  
maison ou encore des fondues  
au crémant ou crêpuscule, cette



**GENÈVE** Le bistrot éphémère du Théâtre de l'Orangerie s'anime tous les soirs de représentation sur les notes de la gastronomie italienne.

buvette avec sa terrasse en bé-  
ton ouverte 7 jours sur 7 sur la  
jetée des Bains des Pâquis est  
tout simplement culte en été.  
Quai du Mont-Blanc 30, 022 738 16 16,  
www.buvettesdebains.ch

**Le 5**

Situé sur le toit de l'hôtel Mé-  
tropole depuis l'été dernier, ce  
lounge bar chic est désormais  
ouvert dès 14 heures et jusque  
tard dans la soirée. Le nouveau  
chef propose une carte médi-  
terrannée de *finger food* avec  
bruschetta, mezza libanais ou  
encore des cromesquis français,  
ces boules frites farcies au jam-  
bon, gruyère, olive, saumon. A  
accompagner de l'un des cock-  
tails signatures ou d'un Lillet,  
le nouveau breuvage estival en

vogue. Au loin, le lac, le jet d'eau  
et le Jura.

Quai du Général-Guisan 34, 022 318 34 64,  
www.swissotel.com/hotels/geneva/bars/5/

**L'Adress**

A l'image d'un grand loft,  
L'Adress réunit une vaste bou-  
tique de mode et un restaurant  
qui se prolonge sur une terrasse  
en toiture. Entouré de verdure,  
on y mange des plats sains,  
genre tartes salées bios, avec  
salade, ainsi que des plats thé-  
matiques, plus copieux, variant  
au gré des saisons et aux noms  
toujours bien trouvés, à l'instar  
de Déclaration d'houmous ou  
Mettez-vous à l'ombre, c'est plus  
prudent.

Rue du 31-Décembre 32, 022 736 32 32,  
www.ladress.ch

**Rooftop 42**

En longeant la rue du Rhône,  
une fois au pied du numéro 42,  
on boude les boutiques de luxe  
pour prendre littéralement de  
la hauteur. La terrasse panora-  
mique du café-bar Rooftop 42  
au huitième étage propose les  
midis des mets, toujours fleuris,  
notamment un burger classique  
et un autre qui change chaque  
semaine. Dès 18 heures, le lieu  
se transforme en *afterwork*  
avec tapas et DJ. Réservation  
conseillée.

Rue du Rhône 42, 022 346 77 00,  
www.rooftop42.com

**Le Bistrot de l'Orangerie**

Situé dans le parc La Grange,  
le Bistrot du théâtre de l'Oran-  
gerie est ouvert tous les soirs

de représentation. Poétique et  
dépaysant, cet espace éphémère  
est couru pour ses transats façon  
lounge, ses tables couvertes de  
nappes blanches dressées sur  
le deck, ses serres, ses bassins,  
ses palmiers, ses guirlandes  
lumineuses et une cuisine du  
sud de l'Italie qui n'a plus rien à  
prouver. Brunch italo-américain  
tous les samedis et dimanches.  
Concerts et événements festifs  
au programme cet été.

Quai Gustave-Ador 66C, 078 647 21 00,  
www.theatreorangerie.ch

**La Terrasse du Paradis**

A ras le bord du quai Turretini,  
les meilleures tables de cette  
buvette éphémère se collent à  
la barrière, offrant une vue  
plongeante sur le Rhône. A

l'ombre d'un parasol, les pieds  
sur les pavés chauffés par le  
soleil. La petite carte axée sur  
des sandwiches et salades vante  
les mérites du taboulé maison à  
l'huile d'olive, légumes frais et  
herbes aromatiques. A accom-  
pagner de citronnade maison,  
thé vert à la menthe ou verveine  
parfumée.

Quai Turretini, 076 715 83 70,  
www.terrasse-paradis.ch

**Restaurant  
du parc des Bastions**

L'ancien kiosque à musique du  
parc des Bastions et sa terrasse  
sous les arbres font voyager dans  
le temps de la Belle Epoque. La  
carte, légère et fraîche le midi  
et plus élaborée le soir, s'inspire  
largement des produits du bas-  
sin genevois. Brunch gourmand  
très couru le dimanche.

Promenade des Bastions 1,  
022 310 86 66, www.bastions.ch

**L'Olivo**

Le restaurant italien de l'hôtel  
Starling s'étend sur un magni-  
fique deck peuplé de grands  
oliviers centenaires et un jardin  
potager aromatique. La longue  
liste des mets de saison présente  
tout ce qu'on aime manger dans  
la Grande Botte, avec des spé-  
cialités issues des quatre coins  
du pays. On apprend même  
leur provenance précisée sur  
une carte géographique. Sympa  
aussi: les nombreux clins d'œil  
qui en jettent, comme la Fiat  
500 en chocolat servie en des-  
sert. Un vrai dépaysement.

Route François-Peyrot 34,  
022 747 04 00, www.olivo-geneva.ch

**Le Barocco**

Dans la cour intérieure du  
somp tueux Musée d'art et  
d'histoire, Le Barocco installe  
sa terrasse d'été autour de la  
fontaine. La cuisine méditer-  
ranéenne se permet quelques  
échappées japonaises et un an-  
crage dans des produits locaux,  
vins compris. Merveilleux aussi:  
le pain et les pâtisseries mai-  
son, dont une tarte au citron,  
des brownies et des crumbles à

tomber. Réservation vivement  
conseillée.

Rue Charles-Galland 2, 022 418 26 82

**La Potinière**

Depuis l'an dernier, cette belle  
verrière arrondie au milieu du  
Jardin anglais et sa terrasse s'ani-  
ment avec fougues sous l'impul-  
sion d'une nouvelle équipe. Au  
programme, tous les jeudis, des  
*afterworks* en musique, des dégus-  
tations de vin, un brunch tous les  
dimanches et une carte qui met  
en avant l'entrecôte parisienne  
ainsi que des filets de perche ou  
fêra du lac meunière.

Promenade du Lac 2, 022 310 28 28,  
www.lapotinieregeneve.com

**ONEX**

**Les Fourneaux  
du Manège**

Au pied de cette demeure du  
XIX<sup>e</sup> siècle, la Maison Rochette,  
ancienne ferme rénovée, joux-  
tant le manège d'Onex, la ter-  
rasse donne sur un vaste jardin.  
Le cadre est parfait pour décou-  
vrir les vignobles du canton,  
les poissons du lac entiers à la  
découpe que le gérant connaît  
bien pour être un ancien pêcheur  
professionnel, et dont l'arrivage  
du jour est présenté sur plateau  
au client. Sympa aussi: la carte  
des mets de brasserie.

Rue de Chancy 127, 022 870 03 90,  
www.fourneauxdumanege.ch

**VÉSENAZ**

**La Belotte**

Grâce au nouveau couple à la  
tête du lieu depuis le 1<sup>er</sup> mai der-  
nier, cette belle maison blanche  
qui fait face au port de Coligny  
sera l'un des bons plans de l'été.  
La terrasse en gravier, à la hau-  
teur du port, sous les platanes,  
propose une autre atmosphère  
que le grand espace deck situé  
plus haut, parfait quant à lui  
pour profiter du coucher du  
soleil. A goûter: les quenelles  
de brochet du Léman, sauce  
Nantua. Sympa: la carte pour  
enfants avec ses perches et son  
steak haché du boucher.

Chemin des Pêcheurs 11, 022 300 68 88,  
www.labelotte-geneve.ch



OLIVIER MAIRE PHOTO-GENIC.CH

**CRANS-MONTANA** Le Relais de Colombire sert une cuisine d'alpage d'autrefois, comme les macaronis du hameau ou la polenta.

#### CHAMPÉRY

##### Cantine sur Coux

Ici, les géraniums rouges à tous les balcons annoncent la couleur. La famille Gillibert aime la montagne, la vraie, fleurie, rustique et chaleureuse. Röstis, croûtes, cassolette d'alpage, salade paysanne, tartes aux fruits: tout est fait maison ou du terroir, et peut être décliné en version mini pour enfant ou extralarge pour affamé. A noter encore: terrasse panoramique sur le val d'Illiez et les Dents-du-Midi. Pé-tanque, balançoires et animaux. Bon plan: prendre la navette gratuite depuis le téléphérique de Champéry puis descendre à pied via trois sentiers pour tous les niveaux, même poussettes. Compter 40 minutes.

Route de Sur Coux 83, 079 358 46 85, [www.cantinesurcoux.net](http://www.cantinesurcoux.net)

##### Cantine des Rives

Depuis le 1<sup>er</sup> juin, ce chalet authentique entame un nouveau chapitre sous l'impulsion de la famille Nouat, connue pour exploiter plusieurs adresses montagnardes dans le coin. Promis, le chalet restera fleuri et on pourra toujours y manger les mets aux fromages traditionnels face au panorama de Champéry. On profitera par contre de nouvelles suggestions fraîcheur, du mobilier moderne

en rotin de la terrasse, ainsi que des chandelles poétiques le soir. Brunch tous les dimanches midi. Parc de jeux pour les enfants.

Route des Rives 12, 024 479 11 71

#### CHANDOLIN-PRÈS-SAVIÈSE

##### La Grande Maison

La grande maison d'hôte jaune safran dissimule un restaurant dans la cave voûtée avec pierre apparente. Il se prolonge dans le jardin sauvage en pente où règne une ambiance provençale, mais aussi, avec quelques tables, le long des escaliers au pied des façades chauffées par le soleil. Sur la terrasse en deck du haut, des soirées gourmandes sont organisées tous les dimanches soir par beau temps. Et après? S'endormir dans la chambre avec foyer ouvert après un tour dans le jacuzzi de la grange.

Route du Sanetsch 13, 027 565 35 70, [www.lagrandemaison.ch](http://www.lagrandemaison.ch)

#### CRANS-MONTANA

##### Le Relais de Colombire

L'architecture contemporaine du Relais de Colombire trompe l'œil. Ce volume en béton est l'élément central du hameau de Colombire, un ensemble patrimonial unique qui témoigne de l'époque du remuage et de la vie dans les mayens d'été, notamment avec

un écomusée. Sur la terrasse panoramique, on peut manger tous les midis une cuisine d'autrefois, comme les macaronis du hameau, la polenta ou la tarte aux myrtilles. Evidemment, tous les produits sont valaisans, et même bios dans la mesure du possible. Petite carte enfants, animations et jeux. Conseil: dormir dans l'un des mayens aménagés du hameau, seul au monde.

079 880 87 88, [www.colombire.ch](http://www.colombire.ch)

##### Le Chetzeron

Le soleil qui inonde le deck. Les choucas qui tournoient au-dessus des chaises longues. Et les cimes majestueuses, tout autour... A 2112 mètres d'altitude, l'ancienne gare d'arrivée des télécabines transformée en hôtel contemporain déploie une sublime terrasse qui descend sur trois niveaux: un bar en haut, un espace pour les repas au centre et un espace lounge en bas. Accessible à pied en vingt minutes par le chemin pédestre de Merbé. Vertigineux.

027 485 08 08, [www.chetzeron.ch](http://www.chetzeron.ch)

#### HAUTE-NENDAZ

##### Chez Edith

Depuis trente-deux ans, Edith anime ce chalet dissimulé dans une clairière, à l'arrivée du bisse Vieux. Installé sur du mobilier en bois, sous les sapins et les arolles,

on loue les truites fraîches, meunière ou au bleu, conservées dans un vivier alimenté par l'eau de source à deux pas du chalet et pêchées au fur et à mesure de la demande. Réservation conseillée.

Route de Siviez 137, 027 288 21 89

##### La cabane Balavaux

Dès le mois de juillet, ce refuge alpin ressort ses longues tables et bancs en bois le temps de l'été sur le plancher du balcon-terrasse orienté plein sud. La vue est plongeante sur la vallée du Rhône, les salades garnies de sérac ou jambon cru du coin et les röstis râpés maison. On y accède en quinze minutes à pied depuis Tracouet, l'arrêt de la télécabine de Nendaz, en direction de Prarion, en traversant la forêt des plus grands mélèzes d'Europe, âgés de 300 à 800 ans.

027 289 52 90

#### MOIRY

##### Restaurant et gîte du lac de Moiry

Le paysage est quasi lunaire. Pas un arbre autour. Seulement des pâturages alpins, un barrage, un lac turquois... Et dire qu'on y accède en voiture! Le restaurant du lac de Moiry profite d'une grande terrasse avec vue panoramique et peaux de mouton. On se laisse émerveiller par les bonnes idées

de Fabienne: kir maison aux bourgeons de sapin, saucisse d'Anniviers cuite au marc de dôle, tarte maison aux abricots et romarin... Un secret d'indigène? En empruntant le chemin du haut pour faire le tour du lac, on tombe sur des prés truffés d'edelweiss. A ne pas cueillir, hein!

027 475 15 48, [www.moiryresto.ch](http://www.moiryresto.ch)

#### NAX

##### Maya Boutique Hôtel

Ce restaurant intimiste dresse seize couverts sur la terrasse en deck et la pelouse, les vendredis et samedis soir. La vue sur les Alpes bernoises est exceptionnelle. En été, le soleil y brille jusqu'à 22 heures. Un menu fixe à trois plats est composé avec les fruits, légumes et viande de la région. Pour prolonger l'ambiance *slow food* et romantique: rester dormir sur place et profiter du nouveau spa le lendemain matin.

027 565 51 55, [www.maya-guesthouse.ch](http://www.maya-guesthouse.ch)

#### SAINT-JEAN

##### Buvette de l'Ecurie

Ouverte de juillet à septembre, la buvette d'Etienne Salamin se situe au lieu-dit les Ziettes de Saint-Jean, à une heure à pied de Grimentz. On l'adore, parce qu'il a rénové lui-même cette ancienne écurie en madrier de mélèze, appartenant à ses tantes. Sur la grande terrasse, orientée plein sud, le mobilier suisse des années 60 est iconique. On y mange les viandes grillées du val d'Anniviers et les salades du jardin. Mythique aussi: les röstis flambés et le ragoût-polenta.

079 221 15 42, [www.buvette-ecurie.ch](http://www.buvette-ecurie.ch)

#### SAINT-LUC

##### Grand Hôtel Bella Tola & Saint-Luc

Au pied de ce magnifique hôtel historique tenu par la famille Buchs, le mobilier en résine tissée invite à déjeuner sur l'herbe, les yeux levés sur les denses forêts et les crêtes verdoyantes de l'autre versant du val d'Anniviers. On salue les filets de perche élevée à Rarogne, à quelques vallons de là,

mais surtout la cuisine aux plantes sauvages et fleurs cueillies par le staff: bourgeons de sapin, feuilles d'achillée, sourcils de Vénus, épinards sauvages... Coup de cœur pour la crème brûlée à la racine d'impératoire, plante médicinale typique de la vallée. Sur le thème: balade botanique avec Rose tous les mardis matin d'été. A voir aussi: la terrasse du Grand Chalet Favre, fleurie par la famille Buchs également.

027 475 14 44, [www.bellatola.ch](http://www.bellatola.ch)

#### SION

##### Le Cube Varone

Aux abords d'une ancienne guérite de vigne, transformée en espace de dégustation entre 11 et 19 heures les samedis et dimanches, une lignée de tables domine les vignobles. La carte fusionne quelques mets élégants avec les vins du domaine, histoire de guider les hôtes dans la découverte de l'accord parfait. Cela donne par exemple la petite arvine et la soupe de carottes au gingembre ou la syrah et la potée du dimanche.

079 566 95 63, [www.varone.ch](http://www.varone.ch)

##### Ferme-Asile

L'ancienne ferme de l'hôpital, transformée en centre culturel par un groupe d'artistes il y a vingt ans, a le mérite d'allier de bonnes vibrations champêtres à une belle cuisine de brasserie axée terroir. On s'installe dans le verger, à l'une des tables bohèmes posées sur l'herbe, en allant parfois chercher le frais dans la bibliothèque aménagée à l'intérieur. A goûter: le chèvre chaud de Grimisuat au miel de romarin poivré, les tartes de viande et poissons ou les tartes aux fruits maison.

Promenade des Pêcheurs 10, 027 203 40 98, [www.ferme-asile.ch](http://www.ferme-asile.ch)

##### Brasserie du Grand Pont

Ici, pas de jardin florissant ni de vue panoramique. Mais le charme fou d'une terrasse de bistrot hype dans une rue pavée de la vieille ville. On aime le look improbable des vieilles tables en bois peintes en couleur et les chaises

industrielles rétro Tolix. Cuisine de brasserie et tapas du terroir: risotto à la tomme de Vollèges et jambon cru d'Orsières, croustillant de chèvre de Grimisuat au miel et à la menthe, fraises et glaces artisanales. Vingt crus valaisans au verre.

Rue du Grand-Pont 6, 027 322 20 96

#### VERBIER

##### Café-restaurant La Marlenaz

Sur le sentier du bisse du Levron, on prend le temps de s'arrêter sur l'une des terrasses panoramiques de La Marlenaz. Ce beau chalet rénové incarne la tendance rustique chic par excellence. Place aux mets de saison, röstis au choix et suggestions de viande. Réservation fortement conseillée.

027 771 54 41, [www.marlenaz.ch](http://www.marlenaz.ch)

#### VEYSONNAZ

##### Gîte l'Ermitage

Dans ce hameau minuscule protégé pour ses monuments historiques, à quelques pas du bisse de Vex, les Fournier ont transformé un mazot de cinq étages aux façades brûlées par le soleil en gîte. Ouverte en juillet et août, la buvette aménagée dans la grange attenante compte une adorable terrasse avec vue sur la plaine du Rhône et la chaîne de montagnes du Haut-de-Cry au Grand-Chavalard. Tout est fait maison. Du mobilier en vieux bois récupéré aux quiches à tomber, en passant

par l'assiette valaisanne composée des spécialités du papa d'Anne, agriculteur et éleveur à Veysonnaz, mais aussi les glaces artisanales et sorbets aux fruits. Réservation conseillée.

Verrey, 079 945 82 11, [www.gite-ermitage.ch](http://www.gite-ermitage.ch)

##### Les Caboulis

Cette construction traditionnelle sur les hauteurs de Veysonnaz charme ses hôtes avec sa cuisine du terroir: salade de l'alpage (lardons, sérac, croûtons), pavé de bœuf de la race d'Hérens ou encore la potée des mayens (légumes et viandes cuites dans un pot en terre au feu de bois). Sympa aussi: promenade à dos d'âne possible sur réservation.

078 648 85 97, [www.caboulis.ch](http://www.caboulis.ch)

#### ZINAL

##### La Tzoucdana

Accessible en voiture, cette cabane minuscule en fond de vallée, tenue par une fée pétillante, est entourée d'une vaste terrasse au bord d'un étang. Chèvres, canards, poules, ânes et perruches amusent les tablées. La carte est simple pour que tout puisse être préparé maison (grillades, salades, pain, terrine de campagne, polenta gratinée au fromage d'Anniviers). Sympa aussi: la dizaine de thés en vrac, le terrain de pétanque et les balançoires.

079 400 52 31, [www.tzoucdana.ch](http://www.tzoucdana.ch)



**SAINT-JEAN** La Buvette de l'Ecurie, sur les hauts de Grimentz, est un miniresto au charme inouï.



NEUCHÂTEL La terrasse lacustre des Bains des Dames est prisée pour la fondue.

BIENNE

**La Maruzzella**

Créé dans une ancienne grange, ce lieu incarne l'âme du bistrot bohème, jusque sur le balcon et le gravier du jardin. Les plats de saison, de couleur méditerranéenne, sont concoctés avec des produits locaux, si possible bios, et sans additifs alimentaires. Viande et poissons sont issus d'une production respectueuse des animaux. Plats végétariens, sans lactose ou sans gluten sur demande à l'avance.  
Route de Soleure 12, 032 342 19 20, www.maruzzella.ch

**L'Ecluse**

Cette ancienne usine historique au bord de la Suze est devenue l'un des meilleurs bistros de la ville. En été, sa grande terrasse est idyllique. Outre le cordon-bleu maison, les mets changent toutes les six semaines

au gré des élans suisses, français, italiens et croates du duo à la tête du lieu. Là encore, honneur au terroir et au fait maison, y compris les sauces à salade, les fonds de sauces ou le thé froid.

Promenade de la Suze 14d, 032 322 18 40, www.restaurant-lecluse.ch

BOUDRY

**Buvette de Boudry**

Prisée pour ses fondues pieds dans l'eau depuis quarante ans, cette guinguette de plage sert aussi des grillades, des salades, des assiettes froides et des desserts faits maison, à l'instar du parfait à l'absinthe. A accompagner des crus de l'un des six vigneronns du village. Réservation conseillée. Après le repas, un tour s'impose sur la plage, l'une des mieux préservées des rives neuchâteloises.

Route du Lac 13, 032 841 28 22

DELÉMONT

**La Croix-Blanche**

En plein cœur d'une zone piétonne en vieille ville de Delémont, la terrasse de ce restaurant italien est l'une des plus réussies de la ville. Outre les spécialités transalpines, on peut manger locavore en optant pour les rôtis jurassiens servis avec du jambon à l'os, une saucisse du Bérédier et un peu de Tête de Moine. On adore les grandes tables en bois conviviales qu'il faut souvent partager, les petites lampes Fatboy qui poétisent les soirées, le pain croustillant servi dans des sachets en papier.

Rue du Marché 10, 032 422 26 98, www.lacroix-blanche.ch

LA BRÉVINE

**Au Loup Blanc**

Cette magnifique adresse historique, à l'avant de laquelle quelques tables se garnissent notamment de salades et de ros bif, s'est engagée à reprendre le temps d'un été la terrasse de l'Hôtel de Ville (en chantier de rénovation intérieure) située en face. La carte, en cours d'élaboration, annonce d'ores et déjà des hamburgers régionaux de qualité.  
Rue du Village 168, 079 240 50 40, www.loup-blanc.ch

LA NEUVEVILLE

**L'Ecole est finie**

Attablé dans la très belle rue pavée traversée par un ruisseau de la ville médiévale, on savoure des assiettes colorées, forcément de saison, composées avec des produits des fournisseurs du coin, telles que la poissonnerie Buff. En fredonnant les tubes yéyé de Sheila, dont la patronne est fan. Nostalgie et fantaisie.

Grand-Rue 6, 032 751 71 14, www.lecole-estfinie.ch

LE BOÉCHET

**L'Espace Paysan Horloger**

Inauguré l'an dernier, l'Espace Paysan Horloger (EPH) dans les Franches-Montagnes réunit dans une vieille ferme transformée en restaurant, un hôtel et un musée. Entourée de vallons verdoyants, la terrasse est idyllique pour se

laisser toucher par la cuisine de saison de Mathieu Bruno, de qualité gastronomique mais abordable, axée sur un menu à composer soi-même. Au service, son épouse québécoise enchante les âmes voyageuses.  
032 961 22 22, www.paysan-horloger.ch

MONTFAUCON

**Le Restaurant des Voyageurs**

Ici, les clients fidèles apprécient les viandes de campagne du boucher du coin servies sur ardoise, mais aussi le jambon fumé à la borne et ses rôtis. Et la vue qui n'en finit pas sur les pâturages des Franches-Montagnes. Le comble du bonheur pour les familles: plein d'animaux, même des alpagas, un parc de jeu et le grand étang de la Gruère où la baignade est possible à cinq minutes en voiture.

Le Bois-Derrière, 032 955 11 71, www.voyageursboisderriere.ch

NEUCHÂTEL

**Bains des Dames**

Récemment inondés, le balcon en deck et le ponton du bâtiment caractéristique des bains publics de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle sont à nouveau ouverts aux bobos et autres adeptes de guinguettes lacustres de charme. La cuisine estivale rejoue les grands classiques aimés des habitués, tels les tartares d'espadon et de bœuf ou le moelleux au chocolat avec son coulis de fruits rouges, ainsi qu'une délicieuse fondue moitié-moitié le soir.

Quai Louis-Perrier 1, 032 721 26 55, www.bainsdesdames.ch

**Le Palafitte**

Le restaurant de l'hôtel aux 26 pavillons construits sur pilotis profite lui aussi d'un cadre lacustre exceptionnel. Le grand deck de la terrasse avec vue sur le lac et les Alpes est propice au long brunch dominical (74 francs par personne avec une coupe de champagne; 35 francs de 6 à 12 ans). Sympa: l'espace de jeu pour les enfants et les activités nautiques gratuites à choix (canoë, paddle board).

Route des Gouttes-d'Or 2, 032 723 02 02, www.palafitte.ch

CERNIAT

**La Pinte des Mossettes**

Ici, la cuisine du cœur s'inspire des plantes et fleurs puisées dans l'herbier des environs (cardamine des prés, achillée, pissenlit, doucette) et de légumes sauvages (berce, égopode, ortie, etc.), complétée par les arrivages des producteurs du coin, notamment un succulent pain au levain naturel chauffé au four à bois. Les tables sont dressées sous le marronnier ou près de la bâtisse. Vins confectionnés en biodynamie. Eau de source filtrée. Un lieu extraordinaire, en phase avec la nature, qui entame sa dernière saison.

Rte des Echelettes 8, 026 927 20 97, www.pintedesmossettes.ch

ESTAVAYER-LE-LAC

**Le Château de la Corbière**

Cette grande maison de maître transformée en petit hôtel de charme évoque l'architecture toscane du XIX<sup>e</sup> siècle. Pour profiter de ce cadre magnifique, réserver une table sur la terrasse en gravier qui domine le parc et le lac et commander le tartare de bondelle fumée du lac, suivi de l'agneau en croûte d'herbes du jardin ou du hamburger pur bœuf simmental de la région, et pour finir le carpaccio de fruits de saison au sorbet maison basilic thaï. A noter aussi: plage privée et sauvage à sept minutes à pied en contrebas.

La Corbière 3, 026 663 92 72, www.chateaudelacorbriere.ch

**Le Rive Sud**

Depuis le début du mois de mai, le restaurant de cette très belle bâtisse historique propose un nouveau concept de cuisine le soir. Avec des plats à déguster froids ou tièdes sur la terrasse teintée par l'ambiance médiévale de la ville. A choix, par exemple, les asperges de Delley, jambon cru, rémoulade à l'aneth ou l'œuf parfait, lentilles corail, chantilly de pain rôti. Oh oui.

Rue de l'Hôtel-de-Ville 16, 026 663 92 92, www.lerivesud.ch

FRIBOURG

**La Pinte des Trois Canards**

Dissimulée dans une étroite vallée sauvage, cette auberge de charme et sa terrasse au frais avec vue sur la chute du Gottéron s'inspirent de la pisciculture de truites voisine, avec des propositions fumées, meunière, au bleu ou en filet sur un lit de légumes. Mais le chef s'encanaille aussi avec des tripes et de la viande, notamment les premiers jeudis du mois, à midi, où il mitonne une langue de bœuf sauce aux câpres (sauf en juillet et août). Balade à la cascade vivement conseillée.

Ch. du Gottéron 102, 026 321 28 22, www.pintedestroiscanards.blogspot.ch

MORAT

**La Pinte du Vieux Manoir**

Au bord du lac, dans le parc de l'hôtel Le Vieux Manoir, fermé pour une durée indéterminée, la très belle Pinte est animée par le chef Franz W. Faeh. Ce dernier s'inspire de la cuisine asiatique pour revisiter les classiques du terroir. Et ça tombe bien, car sur la vaste terrasse plane une ambiance

de plage thaïlandaise de luxe, garnie de torches et de chandelles, dotée d'une cheminée extérieure, où sont grillées les viandes. Une rêverie à prolonger au bord de l'eau pour une balade digestive.

Rue de Lausanne 18, 026 678 61 61, www.vieuxmanoir.ch

**Da Pino**

Des marronniers, des nappes blanches, des élans souriants et l'enchantement de la gastronomie italienne... Cet été, une fois encore, Da Pino promet de belles soirées, notamment sur la terrasse à l'arrière, face au soleil couchant. La carte change toutes les cinq semaines. A goûter ce printemps: les gnocchis de pommes de terre farcis au fromage avec fèves et ail des ours, suivis de l'*involtino di fassone* avec asperges, jus de viande, risotto au mascarpone. *Delizioso*.

Route de Fribourg 14, 026 670 26 75, www.dapino-frohheim.ch

SUGIEZ

**Hôtel de l'Ours**

Deux terrasses sont dressées autour de cette belle maison fleurie des années 1900, l'une

pavée devant l'entrée, l'autre côté jardin avec tonnelles et bassin. On y apprécie l'accueil, toujours cordial, du couple de gérants, et la cuisine ensoleillée, pleine de surprises, même aux desserts, avec la mousse à la fleur de sureau sur un gâteau et crème au chocolat ou encore le méli-mélo d'aspérule, biscuit aux amandes et glace au yaourt.  
Route de l'Ancien-Pont 5, 026 673 93 93, www.hotel-ours.ch

VIUSSENS

**Le Château de Vuissens**

Repris en janvier 2014 par Jean-François Morin et Yokaira Tharin, anciennement à l'Hôtel de Ville d'Yvonand, le Château de Vuissens, du XII<sup>e</sup> siècle, et sa cour sont dignes des contes de fées. On peut s'en raconter plusieurs à la suite, sous l'ombre des parasols, en se régaland de tartares, salades gourmandes ou viandes grillées dans la roisserie. A faire aussi: dormir dans la Chambre des Baillis, unique chambre d'hôte de la propriété.

Rue Le Château 15, 024 433 30 33, www.chateauvuissens.ch



MORAT La terrasse de la Pinte du Vieux Manoir s'étale en direction du vaste parc privé de l'hôtel et du lac.



**ÉVIAN-LES-BAINS** La terrasse du restaurant Les Cygnes sous la treille. Sans doute la plus belle des rives françaises.

multiplie les bons points: la fusion bobo vintage hipster plutôt inattendue en altitude, une cuisine de grand-mère avec un twist, très viande, axé sur trois entrées, plats et desserts renouvelés chaque jour. Tout est fait maison. Deux terrasses au choix, l'une sur le mont Blanc, l'autre sur le bassin genevois. Le soir, ouvert sur réservation uniquement, ambiance intimiste et belle carte de cocktails.

Route des Trois-Lacs 8200,  
00 33 4 50 39 60 57,  
www.lobservatoire.fr

## SCIEZ

### Restaurant François 1<sup>er</sup>

Le cadre du château de Coudrée est enchanteur. On s'y attarde sur la terrasse du bar étendue près du lac avant de prendre place sur celle du restaurant François 1<sup>er</sup> qui longe la façade du château. Bordé d'un parc avec platanes multiséculaires, le restaurant mitonne une cuisine médiévale remise au goût du jour, notamment à base de produits locaux, tels les légumes bios du potager ou la fêra du Léman pêchée par le voisin. Pour prolonger, dormir dans l'une des chambres meublées comme au XVIII<sup>e</sup> siècle, avec boiseries et tapisseries d'époque.

Avenue de Coudrée, 00 33 4 50 72 62 33,  
www.chateau-hotel-coudree.com

## YVOIRE

### Les Jardins du Léman

Pour s'imprégner pleinement du cœur de ce bourg médiéval, il faut réserver une table sur la terrasse panoramique située dans une tourelle, avec vue imprenable sur le lac, le château fortifié, ses jardins et le village médiéval. Très prisé pour cet observatoire, le lieu l'est aussi pour la qualité de ses trois propositions de filets de perche, à la sauce émulsionnée au citron, crème et basilic ou à la provençale. Merveilleux.

Grande Rue, 00 33 4 50 72 80 32,  
www.lesjardinsduleman.com

## ANTHY-SUR-LÉMAN

### Les Pieds dans l'Eau

La terrasse de ce pavillon entièrement rénové en début d'année est au bord de la plage de Corzent plutôt sauvage, où l'on peut aisément se baigner. La vue est magnifique, sur la Suisse, les montagnes, le lac. La carte s'en inspire plutôt bien avec les poissons du bleu lémanique, notamment les filets de perche meunière, même déclinés en version enfant. A noter qu'en hiver le lieu mitonne une incroyable bouillabaisse. Réservation conseillée.

Rue de la plage Corzent 12,  
00 33 4 50 70 42 43

## BONNE

### Hôtel Restaurant Baud

Au pied de cette grande demeure typiquement savoyarde, on a le choix entre la grande terrasse contemporaine en deck, parsemée de mobilier en résine tissée et nappe blanche, ou la pelouse colorée par le mobilier Fermob de Frederik Sofia qui s'étend jusqu'au fond du jardin. Côté carte, gastronomie et fraîcheur sont de mise, avec notamment un saumon fumé accompagné par un maki de fromage frais

et une panna cotta de fenouil ou encore un foie gras maison. Réservation obligatoire.

Av. du Léman 181, 00 33 4 50 39 20 15,  
www.hotel-baud.com

## DOUVAINE

### Ô Fleurs

Situé au rez-de-chaussée du château de Chilly datant du XV<sup>e</sup> siècle, le restaurant Ô Fleurs invite ses hôtes à se laisser surprendre par le menu surprise, entre 4 et 8 plats, servi sur la terrasse située dans la cour du château. Fermée par un mur ancien, avec une échappée sur les vignobles, et décorée dans les tons violette et gris, elle contient la chaleur de la pierre tout en étant à l'abri du vent.

Route de Crépy, 00 33 4 50 35 46 55,  
www.offleurs.com

## ÉVIAN

### Les Cygnes

Pour vivre ici l'expérience balnéaire des années folles par excellence, on fait tout pour arriver en bateau, profitant des quatre bouées d'amarrage, suivi d'un apéro sur le ponton vintage. On réserve une table au plus proche de l'eau, sous la treille cente-

naire. On se délecte des poissons du lac en choisissant l'un des menus gastronomiques abordables. Puis on visite les salons disséminés à l'arrière remplis de bibelots et de luminaires d'un autre temps. Chambres au-dessus. Ivresse délicieuse.

Avenue Grande-Rive 8, 00 33 4 50 75 01 01,  
www.hotellescygnes.com

## Hôtel Ermitage

Dominant Evian-les-Bains et le lac Léman, cet hôtel aux allures de sanatorium pour privilégiés est entouré de verdure. Le long du large balcon couvert, les tables, fauteuils et bancs confortables de La Bibliothèque sont propices aux déjeuners chics, mais pas trop, composés de perche et de fêra du lac, mini-burger ou club sandwich. Plus romantique, la terrasse de La Table sert, quant à elle, une cuisine plus sophistiquée le soir.

Av. du Léman 1230, 00 33 4 50 26 85 00,  
www.evianresort.com

## MONNETIER-MORNEX

### L'Observatoire

Repris depuis deux ans par une jeune équipe, ce restaurant situé au sommet du mont Salève