

## Où manger à Strasbourg?

Ville phare de l'Est de la France, ville universitaire et touristique, Strasbourg l'alsacienne attire, étonne, charme. De nombreux touristes des régions alentours s'y rendent pour y passer quelques jours d'escapade ou un week-end en amoureux. Une fois votre [hôtel à Strasbourg](#) réservé, la deuxième chose à faire est de donc de chercher quelques endroits sympatiques où se restaurer ! Les possibilités de restauration sont très nombreuses, variées, adaptées à toutes les bourses.

Voici cinq restaurants, à l'image de la ville, sélectionnés et cosmopolites :

### **Au fond du jardin :**

Restaurant aux allures très british, chic et cosy, Au fond du jardin offre un cadre exceptionnel et insolite, accueillant et chaud. Sa cuisine moderne enchante les goûts ; son petit jardin anglais reçoit les touristes pour un service de salon de thé ou pour un brunch. Très apprécié par une clientèle exigeante et raffinée, Au fond du jardin est une excellente adresse pour ceux qui apprécient la délicatesse des lieux. Les prix affichés sont particulièrement raisonnables et le rapport qualité-prix très avantageux.

### **L'Escale aux Quais :**

Cadre très intimiste et chaleureux, L'escale aux Quais ravit ses convives par sa cuisine de saison, empreinte de saveurs, de créativité, d'originalité et de jeunesse. Sa carte des vins est fournie, riche et diversifiée : le vin est vendu à la bouteille ou au verre. C'est un restaurant gastronomique, qui mérite sa réputation et ses prestations de qualité. Il est recommandé de réserver afin de s'y rendre.

### **L'Atelier du Goût :**

Restaurant Bio, aux allures ultra modernes, aux lignes épurées et raffinées, ce restaurant est d'une rare beauté. Lieu de convivialité et d'échange, sa cuisine en constante recherche, surprend, dépayse, attire. Sa carte est raffinée, créative et unique se décline aussi en carte de saison mensuelle, qui se base sur les produits de saison, bio bien sûr ! Une table d'hôte réservée dans un espace convivial, peut accueillir jusqu'à 17 personnes, pour un repas en toute intimité, ou pour une heureuse cérémonie. L'atelier du goût dispose d'une cave et d'une épicerie.

### **O Liban :**

Restaurant libanais très renommé à Strasbourg, O Liban est une cuisine libanaise typique, saine et variée. O Liban propose un voyage gastronomique et culturel qui éveille et enchante les papilles de saveurs nouvelles. Son ambiance orientale transporte les clients dans un dépaysement total, au pays des cèdres, dans une ambiance chaleureuse. La multitude de ses plats, appréciés dans le monde entier, invite au voyage culinaire, avec ses Mézzés essentiellement plats végétariens, ses plateaux de viandes variées et fondantes et ses pâtisseries aux pistaches, aux noix, à la crème et aux goûts de fleurs.

### **Maison Kammerzell:**

Niché dans une splendide maison à colombage qui date de 1589, surplombant la rue, la Maison Kammerzell a une façade en bois richement et finement sculptée, de tradition typiquement strasbourgeoise. Sa partie haute est un hôtel ; le restaurant situé à l'étage inférieur propose une cuisine traditionnelle alsacienne, dans une ambiance brasserie. Accueil et charme entourent cette cuisine élaborée.

## About the Author

<http://www.expedia.fr/Strasbourg-Bas-Rhin-Hotel.0-n6050972-0.Voyage-Guide-Filtre-Hotels>

Source: <http://www.secrets-de-comment.com> | [Formation Marketing](#) | [NetConcept, droits de revente](#)