



UN NOUVEAU CADRE GOURMAND POUR LE RESTAURANT AU FIL DE L'EAU !

Situé Quai du Commandant l'Herminier, le long du « canal tranquille », offrez-vous une pause gourmande « Au Fil de l'Eau » dans un nouveau cadre à la fois moderne et chaleureux. Le restaurant a en effet refait toute sa salle en janvier dernier et vient tout juste d'inaugurer sa nouvelle véranda. Un prolongement lumineux du restaurant, climatisé l'été et chauffé l'hiver.

SPÉCIALITÉ GRENOUILLES Ouvert tous les jours sauf le lundi, venez déguster la spécialité de la maison : les Grenouilles ! Aux appétissantes cuisses délicatement sautées au beurre et à l'ail accompagnées de frites fraîches, le restaurant propose aussi une belle carte de viandes à griller, de la bavette au faux-filet en passant par le magret, les pièces de viandes sont à l'image de son Chef, généreuses !

NOUVELLE VÉRANDA Bruno Dessemond, Chef de son propre restaurant aime ses clients qui le lui rendent bien. Les fidèles de la 1ère heure, comme les nouveaux conquis par la gourmandise et la générosité de ses plats. Ce sont eux qui ont participé à la mue de l'établissement. Design Compo et AVR pour la véranda, Hervé Fouillat pour la plomberie, Edouard Perret en menuiserie, Rémi Martin pour la plâtrerie-peinture. La déco et le choix des couleurs invitent à la détente et à la convivialité.

Ouverture les mardis, mercredis, jeudis midi / vendredis et samedis midi et soir / Dimanche midi. Possibilité (sur demande) de réservation pour les groupes sur les temps de fermeture.

INFOS PRATIQUES

Au Fil de l'Eau - 73 Quai du Commandant l'Herminier - Roanne

www.aufildeleau-roanne.fr

Réservations par téléphone : 04 77 71 23 28

