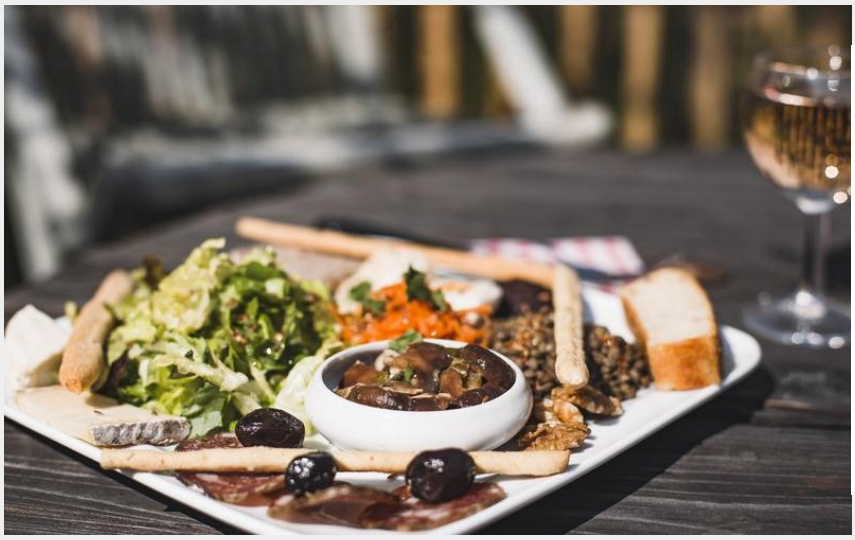
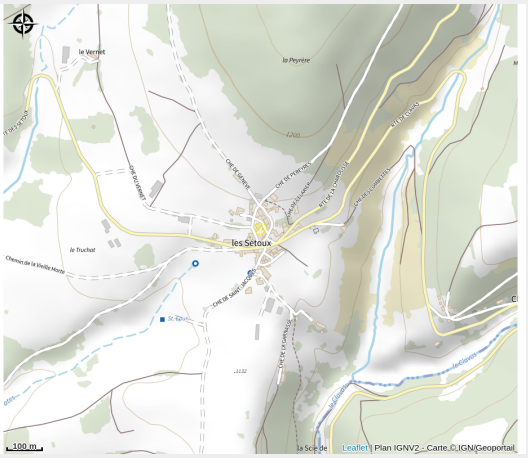
Bistrot la Riboule

Haute-Loire



Attribution : Bistrot la Riboule (Bistrot la Riboule)



Cuisine de terroir aux saveurs aussi bien auvergnates que méditerranéennes, réalisée à partir de produits frais, locaux et de saisons. Bistrot de Pays situé dans une maison de village, au bord du chemin de St-Jacques de Compostelle (GR65) et proche du GR7

Infos pratiques

Catégorie : Établissements Accueil Vélo

Description

Chaque semaine et chaque week-end, nous proposons une petite carte de casse-croûte ainsi qu’un menu unique pour garantir le respect et la qualité des produits proposés.

La cuisine ici est proche de celle d'une table d'hôtes puisque « comme à la maison », avec de grandes tables où l'on se sert à la bonne franquette, dans une ambiance conviviale, voire familiale.

Midi en semaine :
Entrée du jour, plat du jour, dessert du jour à partir de 21 €
Supplément fromage : 3.50 €

Samedi et dimanche midi, formule « spécialités » à partir de 25 €
Hors d’œuvre, spécialité du jour & accompagnement, dessert du jour. Supplément fromage : 3.50 €

Réservation fortement recommandée

Parmi les spécialités : Charcuterie de Pays - Blanquette de veau aux champignons - Pot au feu - Tête de veau et sa ravigote - Gratin de pommes de terre aux cèpes – Terrines -légumes frais de saison- cuisson base température – Lentilles vertes du Puy (AOP) - joues de Porc de Haute Loire confites...Desserts faits maison

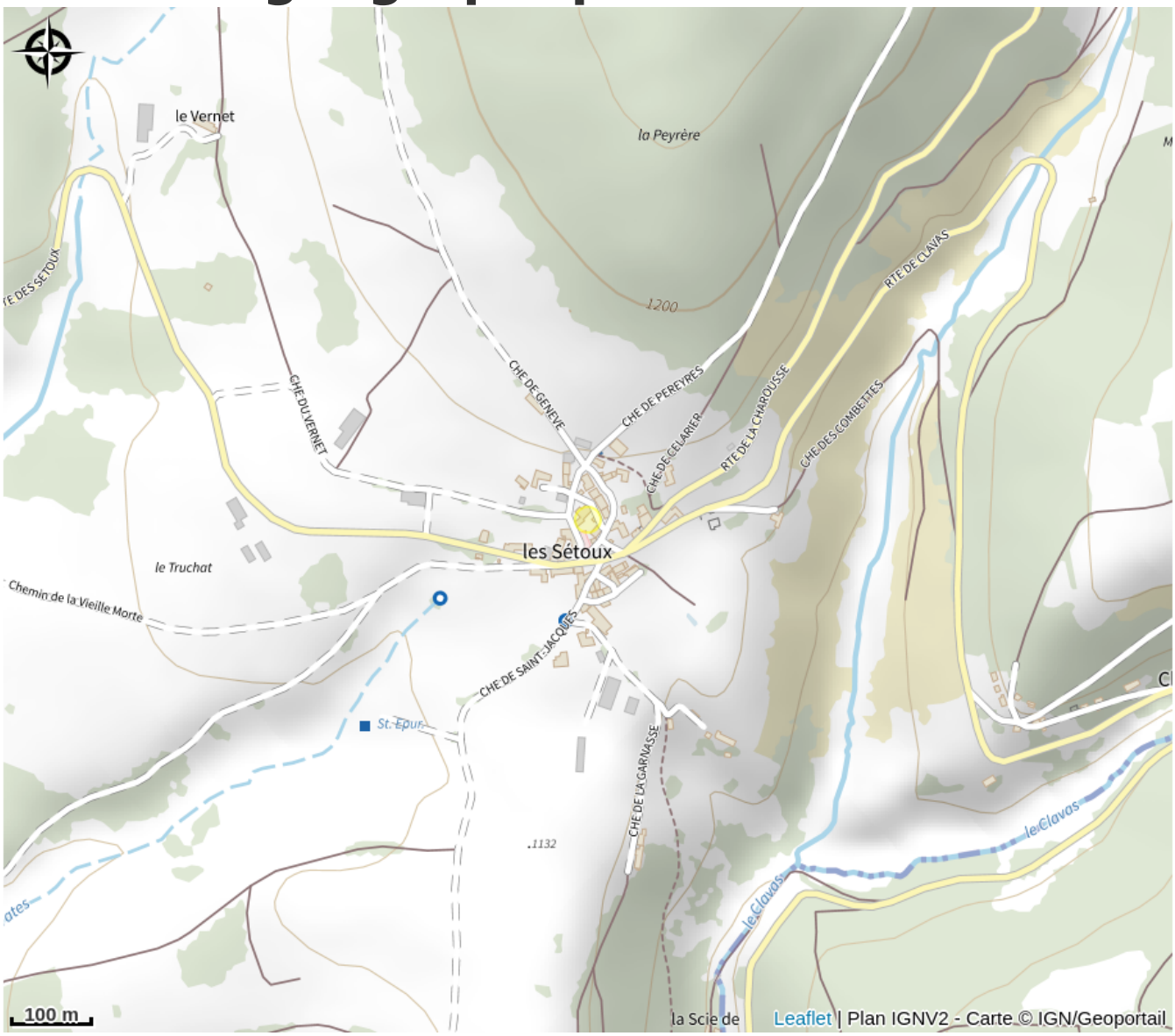
Le Bistrot La Riboule est labellisé Bistrot de Pays :

Créé en 1993, le label Bistrot de Pays fonde sa mission sur des valeurs d’entraide et de solidarité au profit des bistrotiers indépendants - cafés, restaurants, commerces multiservices – situés dans des territoires ruraux.

Son objectif est de valoriser l'esprit du lieu que porte chaque bistrot, de participer à sa sauvegarde, à son développement et à sa transmission.

Cet établissement est également labellisé Accueil Vélo : Accueil Vélo est une marque qui garantit des services de qualité auprès des cyclistes le long des itinéraires.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/03 au 30/11/2026 le jeudi, vendredi et les week-ends de 10h à 17h.
Ouvert uniquement pour le service de midi.

Fermé lundi midi, lundi soir, mardi midi, mardi soir, mercredi midi, mercredi soir, jeudi soir, vendredi soir, samedi soir et dimanche soir.

Tarifs:
A la carte : de 6 à 30 €
Menu adulte : de 21 à 30 €
Menu enfant (12 ans) : 15 € (jusqu'à 12 ans)
Menu groupe : de 19,90 à 30 €
Plat du jour : de 15 à 25 €
Menu du jour : de 21 à 30 €.

A la carte des casse-croutes : entre 6 et 20 euros.

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Paiement sans contact

Services:
Animaux acceptés, Réservation obligatoire, Accès Internet Wifi, Circuits touristiques, Documentation touristique, Informations touristiques, Restauration, Banquet, Kit de réparation cycles, Privatisable, Accès internet Wifi gratuit, Accessible en poussette, Service midi

Accès:
Derrière la petite Chapelle du village des Sétoux, le long du GR65.

Fiche mise à jour par Haut Pays du Velay Tourisme le 06/08/2026

Contact

Les Sétoux - 24 Chemin de Genève
43220 Riotord
Tél. 04 71 75 38 49
contact@bistrot-lariboule.fr
https://www.bistrotdepays.com/la-riboule