

# Restaurant Vigne en Foule

Département Tarn



Crédit : Gaillac, restauration moderne et bar à vin (InfinityGraphic)

Le chef, Julien Bourdariès et son équipe, fera de votre expérience à Vigne en Foule un moment unique et plein de gourmandises. Sa cuisine, faite maison avec des produits naturels et de saison, est un hommage moderne au terroir.

## Infos pratiques

Catégorie : Restaurants

# Description

Le chef, Julien Bourdariès et son équipe, fera de votre expérience à Vigne en Foule un moment unique et plein de gourmandises. Sa cuisine, faite maison avec des produits naturels et de saison, est un hommage moderne au terroir.



# Toutes les informations pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 01/01 au 31/12 du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 0h. Fermé le dimanche.

Fermetures exceptionnelles les 1er janvier et 25 décembre.

Fermé dimanche midi et dimanche soir.

### Tarifs:

Du 01/01 au 31/12/2025

Menu adulte : de 22 à 35 €

Menu enfant : 13 € (Boisson, plat et dessert)

Plat du jour : de 13 à 22 €.

Du 01/01 au 31/12/2026

Menu adulte : de 22 à 35 €

Menu enfant : 13 € (Boisson, plat et dessert)

Plat du jour : de 13 à 22 €.

### Modes de paiement:

American Express, Carte bancaire/crédit, Chèque, Espèces, Titre Restaurant, Paypal

### Services:

Animaux acceptés, Location de salles, Accès Internet Wifi, Restauration, Restauration enfants

Fiche mise à jour par Office de Tourisme La Toscane Occitane le 28/01/2026

## Contact

80 place de la Libération

81600 Gaillac

Tél. 05 63 41 79 08

[marlenechr@gmail.com](mailto:marlenechr@gmail.com)

<https://vigneenfoule.fr/>