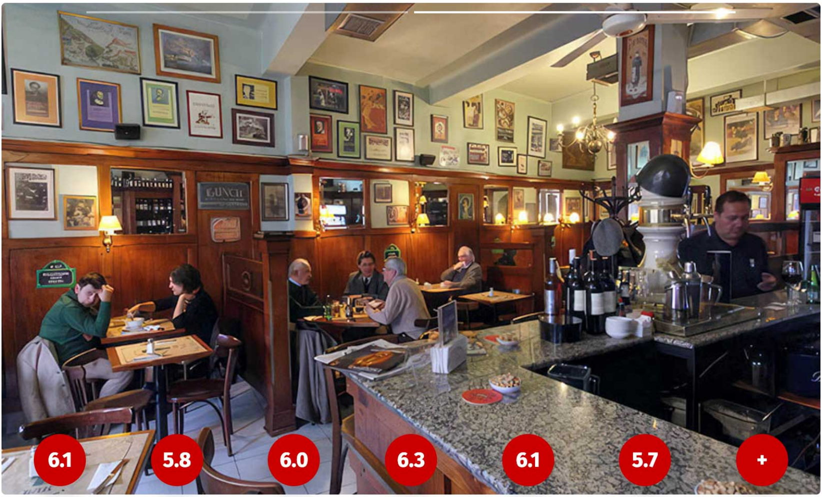


6.1	5.8	6.0	6.3	6.1	5.7	+
Comida	Bar	Precio	Atención	Ambiente	Infra	+ Info

Normandie Restaurant $$$$$

Clasificación: **Restaurante**, también Restobar

Un clásico de Providencia que ha sabido actualizarse

Bar restaurante de cocina honesta, con acentos franceses y espíritu de bistró

Dirección

Providencia 1234
Providencia, *Santiago*.
Región Metropolitana (XIII).
Sector Providencia - M. Montt
Casi esquina Manuel Montt.

Especialidad / Cocina:

Francesa, Bistró, Centro Europea

Horarios:

Lunes a sábado: Desde el Almuerzo hasta la Cena.
Domingo: CERRADO.

**Algunos lugares suelen modificar sus horarios, te recomendamos verificarlos en sus redes sociales o página web.*

Teléfono
+562 2236 3011

Rango de precio:
Razonable: $$$$$

Algunos servicios disponibles:

- Buena selección de vinos
- Cocina abierta hasta tarde
- Descorche
- Estilo Vintage

Restaurante Ideal para...

Calidad a buen precio
Notable Gastronomía
Primera Cita

Reseña marzo 2025

A primera vista, **Normandie** sigue siendo el mismo **bar-restaurante bohemio** y entrañable de siempre. Sin embargo, **ciertos detalles revelan una renovación inteligente**, discreta pero eficaz, pensada a favor del comensal. Cambios que no traicionan su identidad, sino que refinan esa atmósfera nostálgica tan propia de este clásico de Providencia, elevando su propuesta sin perder el alma.

La carta permanece fiel a su propuesta de **una cocina honesta, con acentos franceses y espíritu de bistró**. Platos reconfortantes de ejecución cuidada; entradas sugerentes ideales para compartir, y sándwiches con toda la personalidad del lugar.

Uno de los avances más notorios está en **su carta de vinos: ahora más sólida**, variada y con una **buena selección de etiquetas**. A esto se suma un **servicio instruido y profesional**, que sugiere con acierto los maridajes adecuados, enriqueciendo la experiencia.

Hoy, Normandie ofrece un servicio que sorprende por su actualizado profesionalismo, el cual acompaña y realza una gastronomía que, con pequeñas pero significativas mejoras, **vuelve a invitarnos a cruzar sus puertas**.

Un bar restaurante que sigue siendo clásico, pero no inmóvil.

TXT: Alejandro Mery L / marzo 2025

Fotos del Restaurante Normandie, Marzo 2025

Fachada del Restaurante Normandie en Providencia

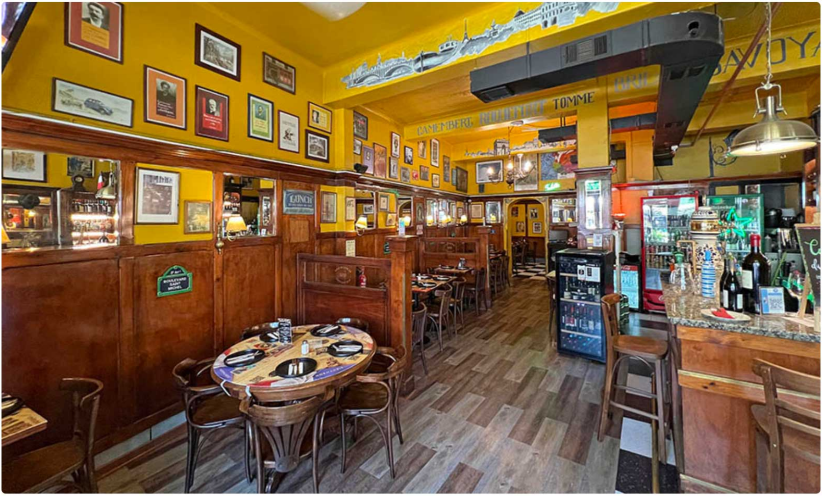
FOTOS: Alejandro Mery L. ©2025-03

NORMANDIE
Normandie
Bar Restaurant
ABIERTO
Restaurant NORMANDIE
Comida Francesa
Horario de Almuerzo
12:30
À bientôt
1234
NORMANDIE
VINOS
CERVEZAS

La Terraza del Restaurante Normandie

Zoo Mascotas felices
bon appétit
NORMANDIE
LE PETIT DÉJEUNER
AUTRE TEMPS, AUTRES MOEURS

El clásico salón interior del Bar Restaurante Normandie



SALA NO FUMADORES
NORMANDIE
RESERVADO

El bar del restaurante Normandie

YARD
BAR
Cocktail du jour
5.500

Platos y vinos en el Restaurante Normandie, Marzo 2025

El clásico paté y panera de cortesía del Normadie

El sabroso y emblemático paté de la casa, una sello de este bohemio bar restaurante.

TXT: Alejandro Mery L. y FOTO: Coni Larrondo ©2025-03

Servicio de vinos

Cabernet Sauvignon Piedras de Auque de Viña Kaune

Piedras de Auque
D.O. VALLE DEL MAULE
2021

Tártaro de atún estilo Normandie

Atún crudo en timbal de cortes pequeños y aderezado con una salsa a base de salsa teriyaki y aceite de sésamo, mezclado con trozos de palta, cebollín y perejil, terminado con una acertada cebolla crocante y acompañado de verdes hojas de lechuga. Goloso y generoso, un buen tartar de atún de sabores más dulces y crocancia.

TXT: Alejandro Mery L. y FOTO: Coni Larrondo ©2025-03

Acertadísimo Camembert fundido 👍

Un queso camembert horneado entero y destapado, coronado con nueces picadas, frutos deshidratados, miel trufada y tomatitos confitados, acompañado de sus buenas tostadas para montar. El resultado es un acertadísimo camembert al horno que invita a volver por él. En este caso, maridado con sorprendente éxito con un Cabernet Sauvignon Piedras de Auque de Viña Kaune.

TXT: Alejandro Mery L. y FOTO: Coni Larrondo ©2025-03

Piedras de Auque

Tradicionales Choritos con papas fritas

Unos buenos choritos en su sabroso caldo y acompañados de unas acertadas y crocantes papas fritas caseras. Una clásico de correcto montaje y preparación.

TXT: Alejandro Mery L. y FOTO: Coni Larrondo ©2025-03

Reserva Directorio

Imperdible Sándwich de Beef bourguignon 👍

Que buena acción la de hacer un sándwich de carne con un guiso de beef bourguignon con champiñones, y en este caso, con queso mantecoso fundido con el que se arma todo lo que tiene que suceder para tener un sándwich imperdible.

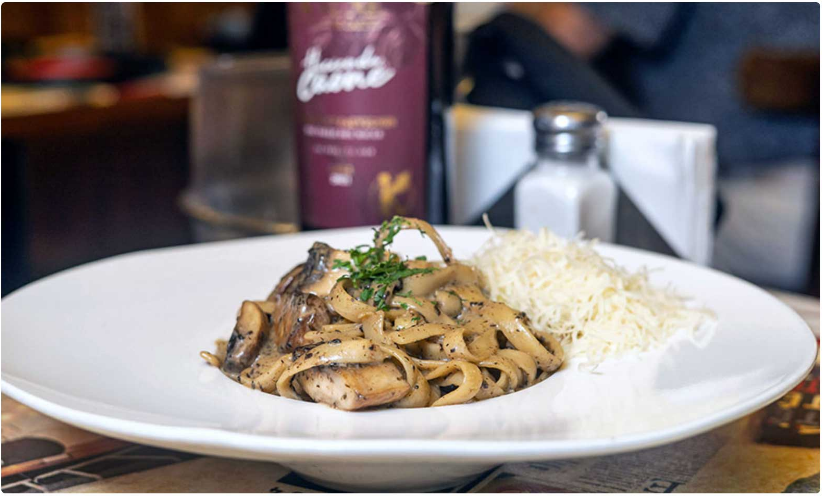
TXT: Alejandro Mery L. y FOTO: Coni Larrondo ©2025-03

KAUNE
ALTOS DE CAONE
Reserva Directorio
CABERNET SAUVIGNON
D.O. VALLE DEL MAULE
CHILE
2021
92
93

Unos Fetuccini a la trufa que sacan aplausos 👍

Elegante plato de pasta hecho con unos fetuccini acertadamente trufados con tartufata (salsa de trufa y champiñones) y queso parmesano. El plato más refinado de la carta y que bien se merece la recomendación.

TXT: Alejandro Mery L. y FOTO: Coni Larrondo ©2025-03



Crepe suzette

Unos delgados y elegante crepe suzzette bien remojados y flambeados en generosa salsa de naranjas a base de licor de naranja.

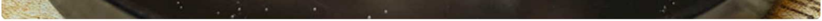
TXT: Alejandro Mery L. y FOTO: Coni Larrondo ©2025-03

Crepe suzzette

Mil hoja Normandie

Una cremosa reversión del clásico mil hoja francés, relleno con crema de amaretto, toques de toffee salado y toques de praline de almendras que se hace poco. Goloso y con personalidad.

TXT: Alejandro Mery L. y FOTO: Coni Larrondo ©2025-03



VER TODAS LAS FOTOS DE NORMANDIE RESTAURANT

800.cl

- **Acerca de 800.cl**
- **Acerca del Directorio Gourmet**
- **Quienes Somos**
- **Contrata Publicidad**
- **Contáctanos**
- **Suscríbete a nuestro newsletter**

Medios Guías 800

- 800.cl
- Guiahoreca.cl
- Emporioweb.cl
- Hoteles.cl
- Quevino.cl

¡elige bien!

Alianzas & Partners

COVERMANAGER Hospitality Technology Partner

Círculo de Cronistas Gastronómicos

Universidad Finis Terrae

W·I·P Wine · Independent · Press

Asociación de Productores Gin Chile

La Coctelera

Revista Cientes

© MG800 SpA Chile - 2025

Log in