

# Le Petit Bordelais

La presse en parle

## **BONNES TABLES** **Le Petit Bordelais**

Longtemps fréquenté par les Lyonnais de la capitale, à l'enseigne du Bellecour, l'ancien bouchon est désormais tenu par un natif du Saint-Emilionnais, qui régale ses compatriotes d'un maquereau à l'entre-deux-mers, d'une baudroie en matelote de vin rouge, d'une entrecôte bordelaise et d'un mille-feuille au Lillet. La carte est attentive à la saison (girôlles au vin jaune, civet de sanglier). Philippe Pente-côte a été formé par Louis Gron-dard (ancien chef de Drouant). C'est tout dire. Desserts gour-mands et cave attractive. Formu-le (plat-dessert) au déjeuner : 19 euros. Menus : 28 euros-33 euros. Dégustation : 45 euros.  
22, rue Surcouf 75007 Paris.  
Tél. : 01-45-51-46-93  
Fermé dimanche et lundi.