

Le Petit Bordelais

La presse en parle

RENDEZ-VOUS PARIS RESTO



COUP DE ROUGE AU PETIT BORDELAIS

Aux fourneaux : Philippe Pentecôte, pour une cuisine traditionnelle, simple et droite.

À la déco : Christian Cardineau, un ami décorateur du chef, instaure une chaleureuse intimité dans des tons de rouge et de moutarde. Des chaises côtelées à l'assise profonde et un parquet bien ciré ajoutent au tout une touche d'élégance.

À table : émietté de tourteau au guacamole et tomates confites (21 €), et, côté poisson, le pavé de sandre sauce au vin jaune, tagliatelles de poireau et pousses d'épinards (19 €); côté viande, une entrecôte grillée de Blonde d'Aquitaine sauce bordelaise, gratin dauphinois (22 €). Au dessert (11 €), on se laisse tenter par un mille-feuille ultraléger ou une poire rôtie au beurre salé. La carte des vins, généreuse, fait bien évidemment la part belle aux bordeaux. Menus à 28 € et 33 €.

V. A.

Le Petit Bordelais, 22, rue Surcouf, 75007 Paris.

Tél. : 01.45.51.46.93.

tout beau, tout bon !

Quand le décor le dispute à l'assiette pour
des exercices de style à l'unisson.