

Le Petit Bordelais

La presse en parle

Chaud devant !

L'affaire de la crise

Menu Express à 19 euros au Petit Bordelais (16/20), taillé « crise » sur mesure ; subodore-t-on, avec quelque doute, le trompe-l'œil ? On est prié néanmoins de prendre son temps pour en profiter car s'il est dit Express (plat + dessert), il n'est en rien bâclé par la cuisine. Le personnel le sert sans être tétanisé par la modestie de l'addition ou pressé par l'heure. Ce jour-là, un généreux et valeureux sauté de veau Marengo



Le menu Express n'est en rien bâclé côté cuisine ou service.

à qui il ne manque rien : jarret, épaule, tendrons (pour le croquant), vin blanc, en cuisson calme de trois heures. Tomates, champignons, et pommes de terre en garde-corps comme il se doit. Code bourgeois chic du décor et reminiscence Maigret dans l'assiette. Le dessert : un mille-feuille au plus authentique de soi. Pour mémoire, nouveau à la carte, un chou farci à la joue de bœuf (22 euros) : fondant, à fondre. 22, rue Surcouf (7^e) ; 01-45-51-46-93.