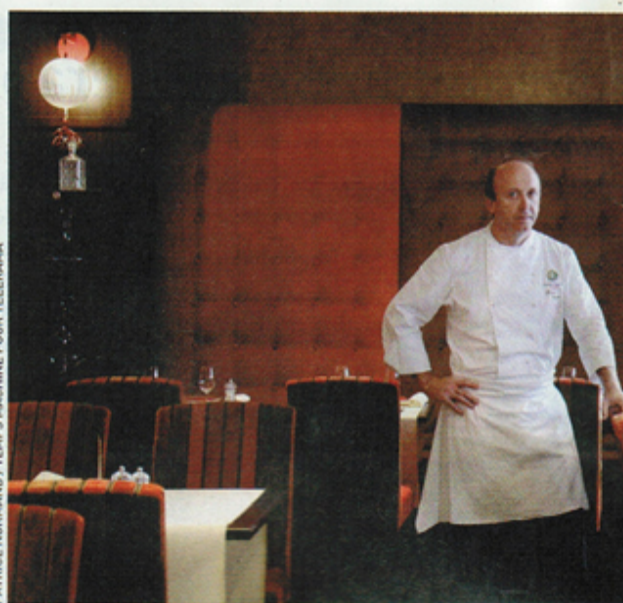


Le Petit Bordelais

La presse en parle

Restaurants



PATRICK DURAND / LE FIGARO MAGAZINE POUR TELEPARMA

Gastronomique, 7^e

Le Petit Bordelais

Ce restaurant a intégralement répercuté la baisse de la TVA (- 14,1 %), une affaire !

Le lieu. Chic et confortable, il se prête aux agapes de qualité.

La carte et la cave.

Concoctée par le chef et patron Philippe Pentecôte, la carte est riche, variée, et joue une partition gastronomique ;

la cave propose une belle sélection.

La TVA. Intégralement appliquée sur tous les plats et les formules, elle rend

Restaurants

Cet homme est généreux : il a baissé ses prix.

la table encore plus attrayante.

La table. Soupe de châtaignes onctueuse, équilibrée et parfumée ; succulent maquereau en trois préparations (plancha, vin blanc et rillettes) ; excellente blanquette de veau, petits légumes et truffes d'été ; délicieuses tuiles au chocolat, ganache au chocolat noir et mousse au chocolat blanc.

Conclusion. Une très belle table, aussi douce pour les papilles que pour la CB... On en oublierait la crise !

R.Z.

22, rue Surcouf, 7^e, 01-45-51-46-93. Du mar. au sam. Menus déjeuner 16,75-25,25 €, autres menus 24,70-41,10 € (avec 2 verres de vin + café), menu dégustation 39,70-57,70 €, la carte 48 €. Rés. conseillée.