

Le Petit Bordelais

La presse en parle

ON Y RETOURNE



POIREAUX MEUNIÈRE

LE PETIT BORDELAIS

22, rue Sarraute, 7^{arr}

Tél. : 01 45 51 46 93. Fermé dimanche.

Menus 33 € et 45 €.

Ouvert en mars 2008, ce restaurant confortable et bourgeois n'avait de bordelais que le petit cannelé offert avec le café, et les vins en majorité issus de ce vignoble. Philippe Pentecôte, chef affable, a été sensible à cette critique. Depuis septembre, on trouve sur la carte quelques clins d'œil à l'Aquitaine, dont un maquereau à l'entre-deux-mers en plusieurs préparations (rillettes, en gelée...) ou une baudroie parfumée à la ventrèche sauce matelote et tronçons de poireaux meunière (plat très gourmand). Jolie conclusion de cette balade girondine, le millefeuille au feuilletage caramélisé laisse échapper une crème mousseline au Lillet, l'apéritif bordelais. ■