

Le Petit Bordelais

La presse en parle

♥♥♥♥ Courez-y! - ♥♥♥♥ Réservez maintenant - ♥♥♥ À vos fourchettes! - ♥ Tiens, tiens! - ☞ Ouf, un kilo de gagné!

C'EST NOUVEAU

OÙ	LE DUC DES LOMBARDS	LE PETIT BORDELAIS	BISTROT POULBOT	LA CANTINELLA	LA BRICIOLA
	<p>42, rue des Lombards (I^{er}). Tél. : 01 42 33 22 88. Tlj. au déj. Attention, le soir, seulement quelques assiettes (croq'n jazz) pour accompagner les concerts. Métro : Châtelet.</p>	<p>22, rue Surcouf (VII^e). Tél. : 01 45 51 46 93. Tlj. sf. sam. et dim. Métro : Invalides.</p>	<p>39, rue Lamarck (XVIII^e). Tél. : 01 46 06 86 00. Tlj. sf. dim. et lun. (déj). Métro : Lamarck-Caulaincourt.</p>	<p>29, rue Surcouf (VII^e). Tél. : 01 45 51 61 49. Tlj. sf. dim. Métro : Invalides.</p>	<p>64, rue Charlot, (III^e). Tél. : 01 42 77 34 10. Tlj. sf. dim. Métro : Arts-et-Métiers.</p>
GENRE	Après une trop longue éclipse, cet antre du jazz renoue avec ses nuits tout en s'essayant au jour, le temps d'une table sous influence fusion, malheureusement un peu trop « free » dans son exécution.	À la succession des Ormes, une auberge que l'on dira contemporaine lancée par Philippe Pentecôte, ancien étoilé de l'ex-Relais de Sèvres. Le métier est là, la fibre un peu moins et voici comment l'assiette d'un ennui poli finit pas se confondre avec ce décor de froid velours.	Adieu, le Poulbot Gourmet et son inoxydable tête de veau. Leur succède ce bistrot bravache et sa cuisine d'embonpoint, bêtement crâne sur quelques recettes, nettement plus réjouissante quand elle la joue « bonne femme ». Pas mal pour Montmartre	Planquée sous allure de bistrot Paris-Paris, une belle franchise de cuisine di Napoli exprimée dès la première olive. Pas de carte, aucun menu, juste la retape sympathique d'un serveur récitant le jour le jour de quelques pastas tenant lieu d'argument.	Troisième adresse pour l'équipe de La Madonina et du Maria Luisa ! Cette fois, du côté de la bohème Marais mais toujours avec de l'Italie qui sourit, des petits vins biens sentis et des pizzas en série, craquantes, habillées de frais, relevant le niveau du genre.
AVEC QUI	Un oiseau de nuit.	Une cache-ta-joie.	Une grisette.	Monica B.	Una bella ragazza.
PRIX	Env. 40 €. Velouté d'étrilles aux petites quenelles de brochet et champignons de Paris : pas mal. Aiglefin vapeur aux légumes nouveaux : light. Brandade de carpe, pieds de porc et escargots : bouhh, n'en jetez plus !	Env. 40-60 €. Tourteau au guacamole enrobant. Blanquette de volaille aux légumes du jour : beau sens du moelleux. Saint-jacques et risotto au parmesan : les unes charnues, l'autre huileux. Poire rôtie au beurre salé douceuse.	Env. 30-40 €. Menu 17 € (déj, en sem), 29 et 34 € (din). Carpaccio de betterave et foies de volailles laqués : fouilli. Pot-au-feu, os à moelle : réconfortant. Risotto de saint-jacques, langoustines, émulsion à la bergamote : et puis quoi encore. Soufflé whisky-mandarine : houps.	Env. 35 €. Antipasti de légumes : chatoyant. Spaghetti tellines et palourdes : d'un bel al dente marin. Panna cotta : honorable.	Env. 20-30 €. Assiette de charcuterie : bon niveau d'ensemble. Pizza 4 fromaggi : opulente. Mention particulière aux pizzas blanches dont une parme-roquette, impeccable d'évidence.
BONNE TABLE	Entre la scène et la baie vitrée. Service lisse, du moins au déjeuner.	La 6. Service un peu tendu.	Forcément, les banquettes. Service Titì.	La 10. Service tranquille.	Au fond de la salle. Service allegro ma non troppo.