

TELERAMA SORTIR | LES BONNES ADRESSES
21 avril 2012 Par Roland Zemour

Restaurants

Le Dôme du Marais

53 bis, rue des Francs-Bourgeois, 4^e | 01 42 74 54 17 | Tlj | Derniers services 14h30 et 23h. | Salon de thé 15-18h | Formule midi 26-32€, à la carte 36-63€, brunch dim. 25€ | Rés. indispensable | Voiturier le soir.

Bistrot La Muette

10, chaussée de la Muette, 16^e | 01 45 03 14 84 | Tlj | Derniers services 14h30 et 23h | Formule déj. 27€ (du lun. au sam.), menu 42€ (entrée, plat, dessert, apéro, vin pour 2 et café), à la carte 47€ | Rés. indispensable.

Le Pré Verre

8, rue Thénard, 5^e | 01 43 54 59 47 | Tlj sf dim. et lun | Derniers services 14h et 22h30 | Menu déjeuner 13,90€ (entrée, plat, verre de vin, café), menu à la carte 29,50€ | Rés. indispensable.



Pour sortir sa belle

LE DÔME DU MARAIS

Ex-salle des ventes du mont-de-piété devenue restaurant, ce Dôme du Marais a été repris par une nouvelle équipe jeune et dynamique. Le chef, Christian Leclere, a conçu une belle carte de tradition revisitée, aux touches fusion. Une façade discrète cache un beau lieu à la déco branchée avec le jardin d'hiver d'un côté et la classieuse salle sous rotonde qui en jette de l'autre. En compagnie d'une amie, nous trinquons en goûtant une assiette de jambon Belotta et une pizza à la truffe noire, qui font valser les papilles par leurs divins arômes. Nous savourons un délicieux tartare de daurade au citron vert et gingembre, servi avec une salade d'herbes, parfaitement équilibré. Le tartare de bœuf version Loc Lac (asiatisante) se révèle délicieux. Côté plats, le *black cod* (cabillaud d'Alaska) au caramel de soja et riz gluant et le filet de bœuf, purée et béarnaise à la citronnelle, sont excellents, tout comme le Paris-Brest et le café gourmand qui clôturent notre dîner. Une table branchée et savoureuse – c'est rare – où régaler sa belle. Surtout, ne confondez pas avec le mont-de-piété – la porte à côté, elle trouvera ça bien moins fun! – **R.Z.**

Les petits plats et les grands

BISTROT LA MUETTE

Les trottoirs parisiens sont comme les champs : au premier rayon de soleil, ils voient fleurir les tables qui semblent avoir poussé d'un coup. Comme dans ce bistrot aux atours de brasserie chic avec sa baie vitrée ouverte, ses tables nappées, un peu trop collées-serrées, mais dont la promiscuité semble rajeunir les nombreuses têtes blanches. Et si les prix ne sont pas au ras des pâquerettes, ils restent raisonnables compte tenu du lieu, du quartier et des

formules tout compris. Sans jouer la « bistronomie », la table se révèle probante, comme cette fréillante friture d'éperlans, sauce tartare, ou ce délicat saumon fumé label Rouge. Tandis que mon ami savoure de belles huîtres iodées, côté terre, je me régale d'un fondant et tendre filet de bœuf au poivre de Pondichéry garni de grosses frites maison. Fin sur un bon baba cool au rhum. Une table chic et abordable avec terrasse, qui vaut le détour. — **R.Z.**



700 RESTOS
SUR TELERAMA.FR

Midi moins cher

LE PRÉ VERRE



Autant le dire tout de suite, il sera difficile de trouver un déjeuner avec un tel rapport qualité-prix. Car la formule à 13,90€, avec entrée, plat, verre de vin et café, est non seulement rare, mais on a, avec les frères Delacourcelle, droit à une véritable cuisine d'auteur qui joue avec épices et herbes. Gingembre, pavot, badiane, coriandre, bois cassé, citronnelle, cumin et bien d'autres aromates garnissent les recettes de ces frangins. Bien sûr, comme la table est épatante, elle fait le plein, comme ce midi, d'une clientèle gourmande. Aujourd'hui la formule propose une rémoulade de céleri au sésame, un rôti de cochon et lentilles au curry, un verre de vin de la principauté d'Orange et un café. Et il n'y a rien à redire. Tout cela est joliment présenté, correct en portions et savoureux, avec un travail des épices qui révèle talent et savoir-faire. — **R.Z.**