

# bons plans d'été

**Près de la Madeleine et des Grands Magasins, voilà un bistrot qui a le vent en poupe, fréquenté par une clientèle d'affaires et d'habitues.**

Au piano sévit Stéphane Moreau, un ancien second de Claude Peyrot au Vivarois, un restaurant naguère double étoilé au Michelin et aujourd'hui fermé. Sa cuisine fait honneur aux beaux produits et aux assaisonnements qui vont bien. Après des œufs brouillés à la truffe avec de la roquette en entrée, on a le choix entre plusieurs poissons et viandes. Côté iodé, la recette du saumon gravlax revisité fait mouche. Dûment mariné à l'aneth et au sel de Guérande, le poisson est tranché en cubes façon sashimis, adouci par des tranches de mangue et accompagné par trois sortes de riz : noir, basmati et au safran. Côté viande, le filet de bœuf normand est cuit sur le gril, servi sans

sauce mais avec des pommes sautées au thym et des lamelles de betterave. Un détail bon à savoir : un chef pâtissier complète l'équipe aux fourneaux pour confectionner les desserts. On peut se laisser tenter par un classique café gourmand avec une glace au pain d'épice, une mini-crème brûlée, un fondant au chocolat et une tarte au citron. L'addition se maintient dans les limites du raisonnable grâce à une formule à 35 € midi et soir, mais peut grimper autour de 50 € à la carte. ■

**Maxime Landemaine**

## CAFÉ SUD

Accueil de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Fermé samedi midi et dimanche.

