

LA GITANE lifting réussi

Cet ancien bistrot qui réconfortait tout le quartier vient d'être entièrement repensé. Résultat bluffant!

C'était le bistrot de M. Mouchet, mais il appartenait à tout le quartier. Ici, le client était roi et s'appropriait la carte avec autorité et passion. Difficile de changer une telle maison et, pourtant, le nouveau boss au profil de dandy y a réussi. Dépoussiéré, La Gitane a gagné en jeunesse et en fraîcheur. Sa carte garde un esprit bistrot, mais elle s'est affinée, plus précise dans l'assiette, les cuissons et les jus... Ce qui aboutit à une très jolie aile de raie aux pommes écrasées – vinaigrette de tomates, un brin trop rustique –, un œuf mayo, onctueux en bouche, mais qui manque un peu de couleur dans sa présentation minimaliste, blanc sur blanc. Allez! une bonne feuille de salade et une rondelle de tomate feront joliment l'affaire pour donner bonne mine à la demoiselle! En plat du jour, le cœur balance entre un joyeux pot-au-feu avec son os à moelle et une blanquette de veau onctueuse. A la carte des desserts, des rendez-vous gourmands scandent habilement les jours de la semaine, comme les très bons sorbets de Martine Lambert où le pain perdu revu au goût du jour. La Gitane m'a déjà conquise et a gagné toute mon affection. Comptez 40 € env.



53 bis, avenue de La Motte-Piquet. 15°. Rens. au 0147 34 62 92.

DÉCOR Bistrot de très bon goût, moderne. **ACCUEIL** En chemise rayée, tablier marron, hyperfashion. **AMBIANCE** De quartier, bon enfant. **MEILLEURE TABLE** Au fond. **PARKING** Bof... **DRESS CODE** Lui : veste cintrée, chemise fleurie et pantalon en toile légère. Elle : tailleur sobre ou blouse à volants délurée, sur mini-short, perchée sur des sandales à plateau, pochette à la main. **AT'S**

Le nouve

L'équipe
empl
du m
re

