

« Il n'est de richesses que d'hommes. » Jean Bodin

Valleurs actuelles

Nouvelle
formule

Guide Gastronomie

ELLE ET LUI ONT AIMÉ...

“La Gitane”, le bistrot français

Bien dans ses murs, bien dans son ambiance, bien dans ses assiettes, *La Gitane* a tout pour faire saliver. C'est aussi la dernière acquisition d'Olivier Mayeras qui lui redonne depuis quelques semaines son identité: celle d'un vrai bistrot à la française avec ce petit côté chic en plus qui séduit une clientèle d'affaires à midi, plus famille et copains le soir. C'est la belle adresse qu'on se repasse en début d'été.

Pas de prétention, une ambiance élégante, de vraies saveurs franches, des combinaisons classiques et traditionnelles, des plats du marché qui changent chaque jour au menu, des murs jaune pâle, du carrelage à l'ancienne, des banquettes marron, des chaises bistrot et quelques jolis tableaux.

Il aime en entrée le “bocal de pâté de canard” et sa roquette (7,50 euros), elle préfère un tartare de saumon (11 euros). En plat, elle savoure une aile de raie sauce vierge, sa salade d'herbes et câpres (16 euros), il choisit une entrecôte au sel de Guérande frites avec une sauce béarnaise (20 euros). En dessert, elle préfère une délicieuse soupe aux fraises (6,50 euros) à la tuile dentelle aux fruits rouges (7,50 euros) qu'il avait envie de goûter depuis le début du repas. Ils ont adoré déjeuner entre deux rangées de lauriers, dehors avec un petit rayon de soleil, un avant-goût de vacances.

O. D'ALBA et V. ANDRÉ

La Gitane, 53 bis, avenue de la Motte-Picquet, Paris XV^e. Tél.: 01.47.34.62.92.
Ouvert tous les jours sauf le dimanche.



ES
UTS
ans
nture

Page 30

Page 10

