

Mon avis

qui n'engage que moi

Restaurant situé près de la Place Louis XIV, découvert par hasard le dimanche 23 Octobre 2022. La rue est calme, peu encombrée de restaurants à l'inverse de la rue parallèle, plus proche de la place.



C'est en regardant l'ardoise de ce restaurant que je fus attiré par des plats qui provoquèrent en moi un réflexe Pavlovien : des éperlans, du thon rouge, une Dorade, du Merlu de ligne, des moules pour madame (elle adore les moules 🥰)

C'est décidé: nous pausions, nous nous posons pour dîner et nous optons pour le menu proposé à 26,90 €

Bon, mes choix sont faits : suivre les flèches. Donc, des Oméga 3 en pagaille.

Ceux de madame sont différents avec moules et Gambas. Je n'ai pas fléché.

Pour accompagner le tout : du rosé ? du Blanc ? Comme tout le monde ?

C'est vrai, quoi, les « gens » disent rosé ou blanc avec le poisson, et pi c'est tout.

Et puis quoi encore ? Pourquoi devrais-je céder à la pression plébéienne ?

Le vin blanc (sec) a la couleur jaune pâle de l'urine du pékin qui a bu ce qui convenait : pas trop (elle serait transparente, comme l'eau quoi) ni pas assez (elle serait ambrée)

Le vin rosé a une couleur qui me rappelle trop celle qui peint mon doux visage ensoleillé avant qu'il ne devienne cramoisi.

MENU BODEGA 26,90 € 🏠

Assiette Bodega
(Jambon Serrano, Chorizo Ibérique, Paté Basque, Padrons, Ceviche de cravattes, Houmous y « Tacos »)

ou
Piquillos farcis a la brandade de morue
ou
Seiche grillé persillade
ou
Friture d'éperlans, sauce Cordoba
ou
Soupe de Poissons maison garnie
ou
Moules sauce du « Chef »

Dorado entière ou Merlu de ligne grillé à l'espagnole
ou
Longe de Thon rouge grillée à la plancha (selon arrivage)
ou
Gambas grillées à la plancha
ou
Entrecôte de bœuf grillée, nature ou sauce roquefort
ou
Confit de canard du Sud-Ouest

Profiteroles au chocolat
ou
Crème brûlée
ou
Carpaccio d'ananas
ou
Salade de fruits frais
ou
Gratin de fruits de saison
ou
Fromage de brebis et sa confiture aux cerises noires (service compris, prix TTC)

Mes choix

Ce sera donc de l'eau couleur grenat 🍷 : un Rioja Luis Canas de 2018. Enfin un vin d'ailleurs.

Résultats

Friture d'Éperlans sauce Cordoba : cette sauce m'a ravi, accompagnant parfaitement les petits poissons frits qui conservent leur goût. On est trop habitué à les déguster avec une persillade.

Moules sauce du chef : excellentes, une sauce que madame s'est sentie obligée d'éponger en totalité au point de ne laisser aucune molécule de la dite sauce sur place.

Gambas grillées : bien. Madame n'a pas saucé, son appli ne lui recommandant pas de puiser dans le fond de l'assiette : l'huile d'olive apporte certes des Oméga 3 et des Oméga 6 mais ça fait monter la facture pondérale.

Photos

Pas eu le temps de photographier l'assiette d'Éperlans, ni les moules ni les Gambas, mais :

Le Thon était de bon ton, cuisiné comme il faut, coiffé de larges filaments d'oignons et accompagné d'un écrasé de pommes de terre. Bien joué : ici, on a shunté les frites et la salade.



Le dessert : juste un gratin de fruits de saison. Délicieux. Ça complète mon arbre nutritionnel : 5 fruits/légumes par jour => c'est fait : ail, piment doux, oignons, persil, pommes, fruits rouges....Dia, j'ai dépassé le quota 😊

