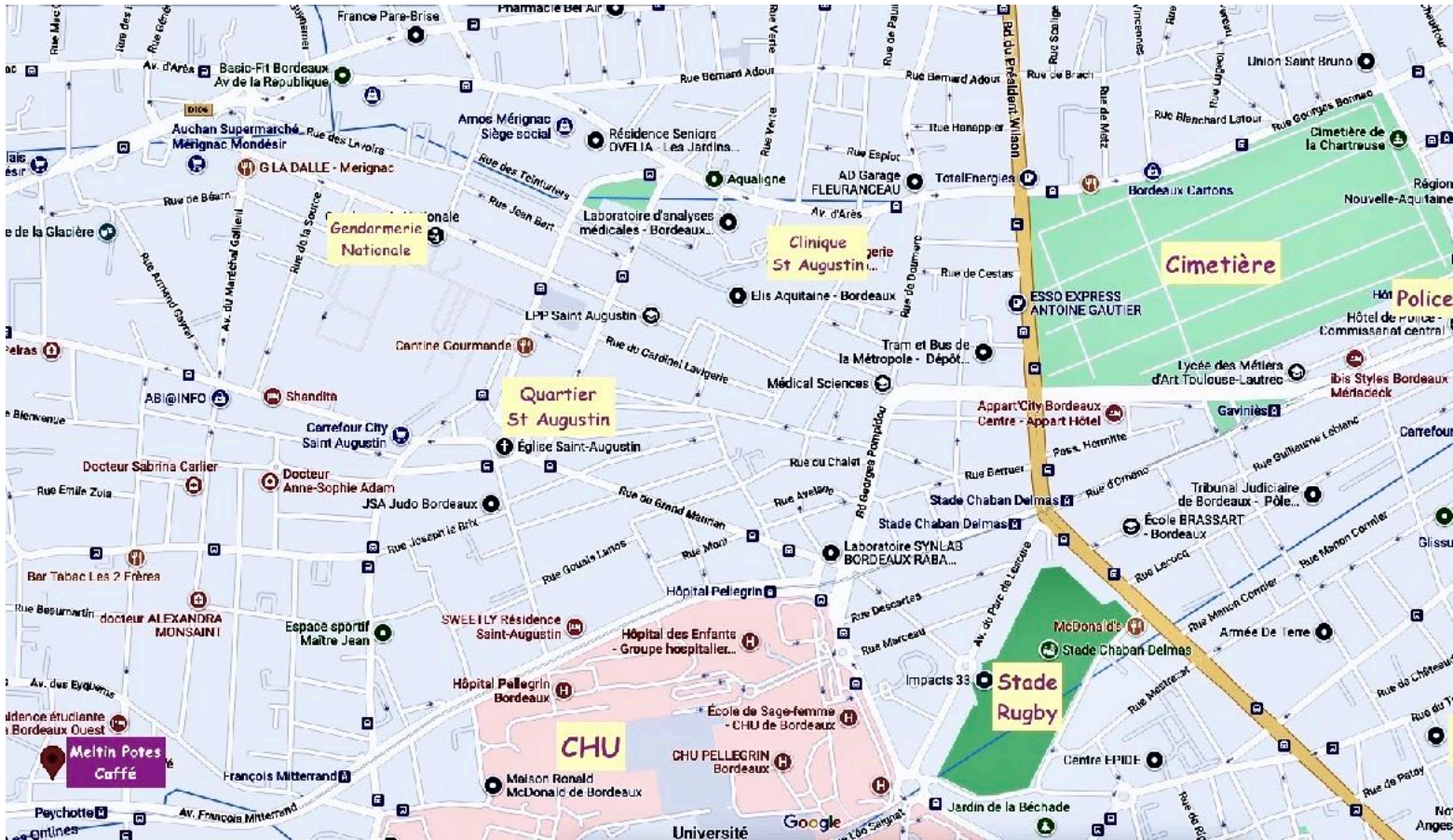


Mon avis

qui n'engage que moi

Restaurant situé à la frontière Bordeaux - Mérignac, près du sympathique quartier St Augustin et en face de la station Tram Psychotte, sur une petite surface commerciale (supermarché Casino, Opticien, Pharmacie, Pressing, Cordonnier, Salon de coiffure, Banque) avec un parking. Le tout à l'échelle humaine.



Il est très bien placé et proche :

- du CHU, d'une grande Clinique, de nombre de maisons funéraires et d'un cimetière très calme : normal, faut de la proximité.
- d'une caserne de Gendarmerie et de l'hôtel de police : sécurité oblige
- du Stade Chaban Delmas où se déroulent nombre de matchs de Rugby que visualisent surement Guy Accoceberry, Basque d'origine, Pharmacien gérant la pharmacie de la surface commerciale et surtout ancien demi de mêlée talentueux de l'équipe de France de Rugby.

Il est donc placé sur la ligne de Tram rejoignant le centre de Bordeaux à celui de Mérignac. C'est un restaurant « de quartier », dirait-on. C'est tranquille, il n'y a pas d'échanges de coups de feu, pas de rixes inter-claniques, pas d'animaux sauvages, pas de sauvages humains.

L'on peut donc en une seule fois cumuler maintes tâches impossibles à réaliser dans les centres-villes :

Se ravitailler au super mais cher Casino et faire le plein d'essence

Se faire shampouiner/tailer/couper/permanenter/colorer les cheveux....

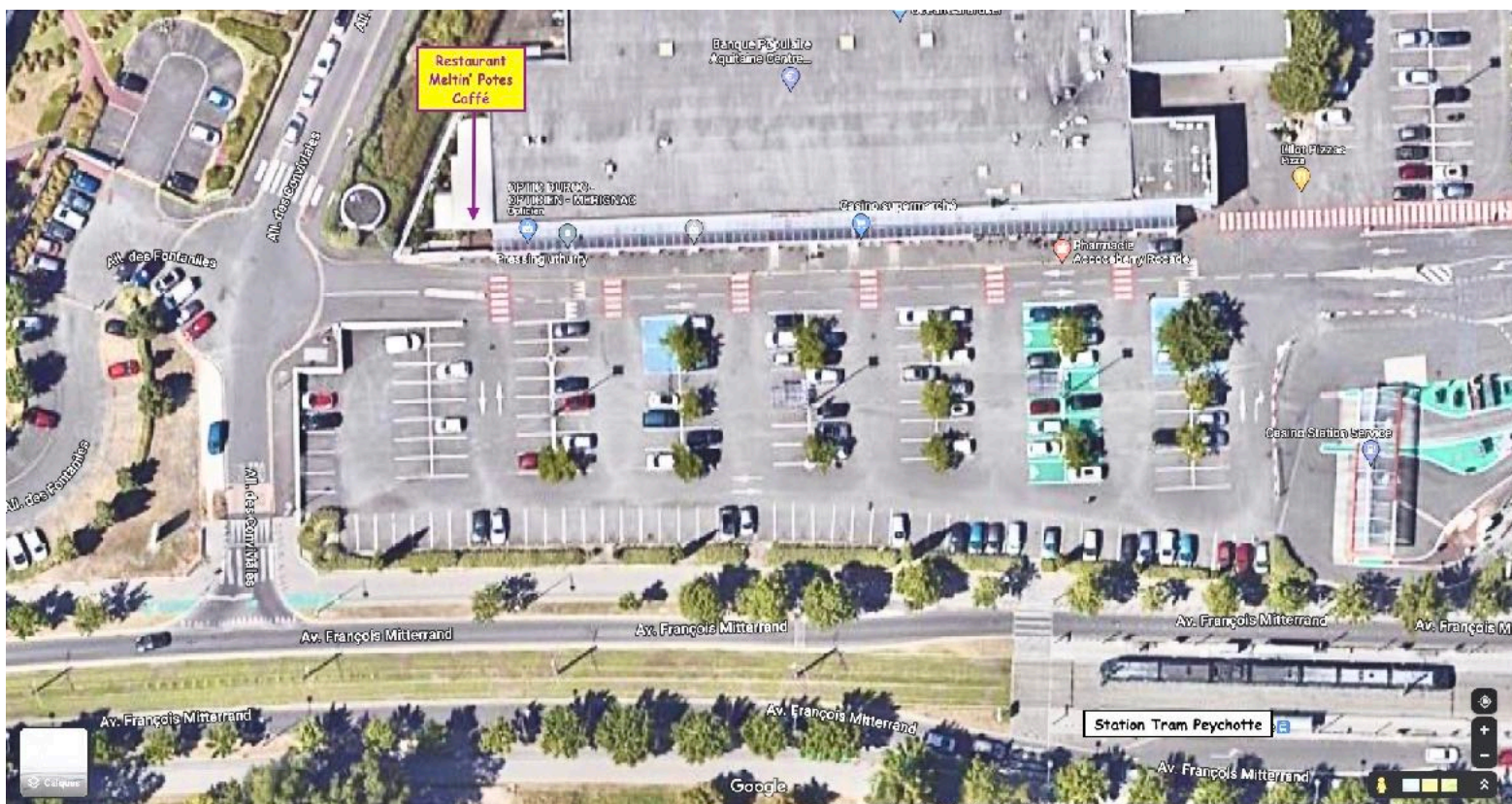
Faire ressemeler/réparer ses chaussures, obtenir un double de clés, des cartes de visite....

Apporter/retirer son linge du pressing tenu par une compatriote Basque, elle aussi : Pasaran !!!!!.

Se procurer des anxiolytiques (sur ordonnance, hein ?), des accélérateurs de transit intestinal

S'exercer/apprendre à faire des « 8 » avec sa moto à des heures choisies....

Mais on peut aussi déjeuner/dîner dans ce restaurant.



Je suis venu dîner avec mon épouse le vendredi 28 Octobre 2022 vers 20 H : il fait sombre.

Arrivé par l'aile droite on découvre l'entrée du resto. Clair que c'est pas Philippe Starck le « designer » qui a été mandaté mais peu m'importe : il y a des tables, des chaises, des banquettes....Enfin, ce qu'il faut pour se mettre à table, à mon avis.



Par contre, si l'on aborde pas l'aile gauche, c'est différent : une superbe terrasse invite à la pénétration (du lieu), au sens littéral du terme en prenant pour synonyme accession qui est l'action d'accéder.

Accueil très sympa du Patron et de sa souriante collaboratrice.

Découverte de l'ardoise dont j'apprends que sur une base fixe de mets proposés viennent régulièrement se surajouter des suggestions selon les arrivages et les idées de l'équipe.

Choix :

Madame : Oeuf poché et Pavé de saumon

Monsieur (moi) : Paté chaud en feuilleté, Chipirons crème de Chorizo



Nos Entrées	
- Oeuf poché et Champignons	12
- Beurre blanc de Saumon	14
- Bouchees guemandes à se disputer	13,50
- Velouté de bitterroot	12
- Pate chaud en feuilleté	11
Nos Plats	
- Chipirons, crème de Chorizo	21
- Entrecôte charolaise	26
- Indécotent burger Boeuf à la gras	24
- Burger de poulet	19
- Filet de mulot, légumes Saison	22

Suggestion du Chef	
- Terrine de campagne maison	10
- Pavé de Saumon, galette de maïs, purée de patate douce et émulsion lait de coco et bergamote	21

Madame

Oeuf poché et champignons



Résultat :



Pavé de saumon, galette de maïs, purée de patate douce, émulsion de lait de coco et bergamote : pas le temps de prendre la photo, Madame avait faim et, le temps que je « cadre » le plat, tout avait disparu.....



Résultat :

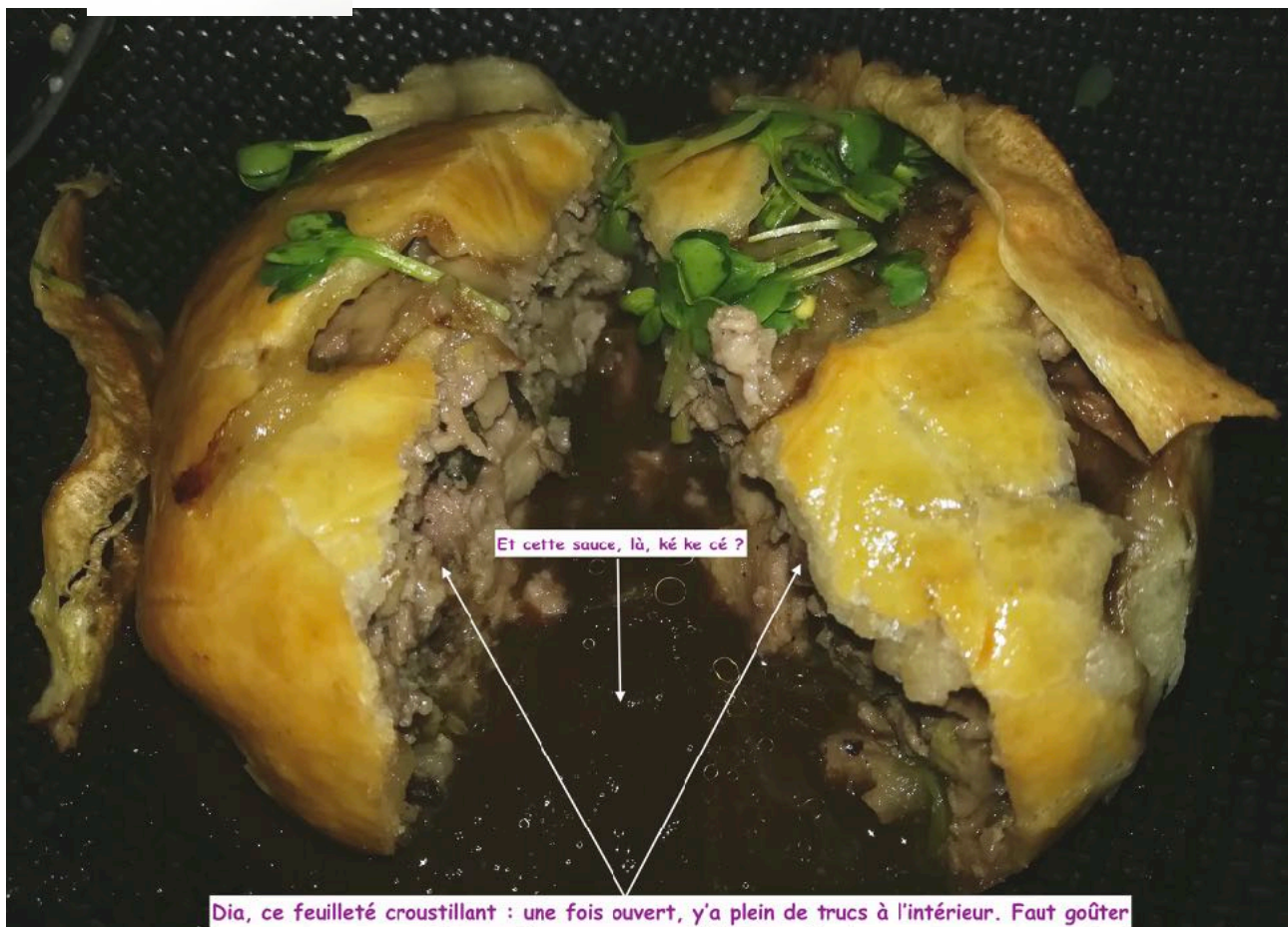
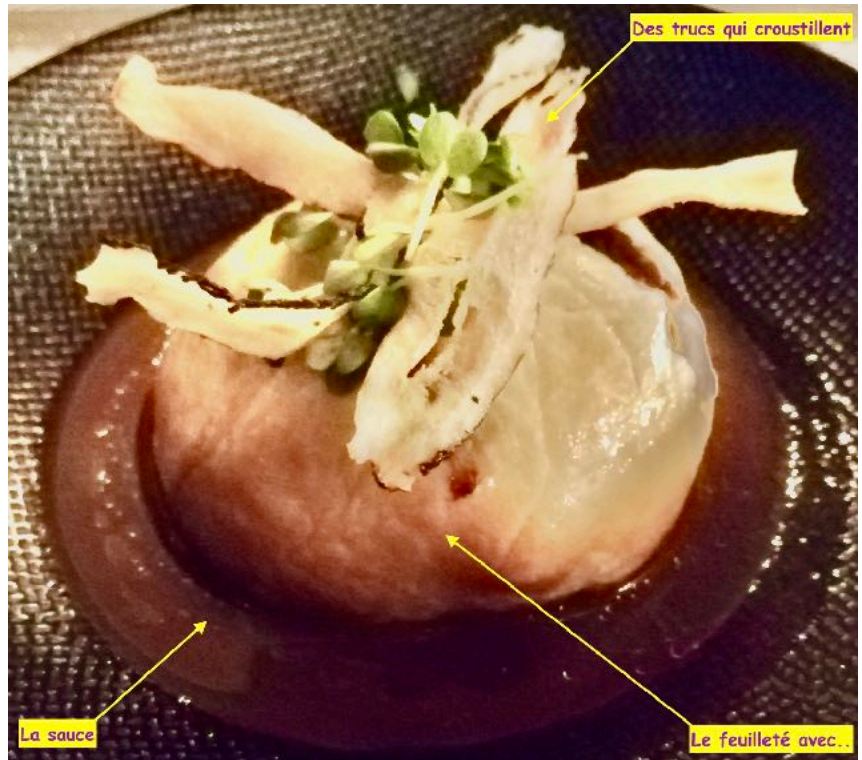


Monsieur => Moi

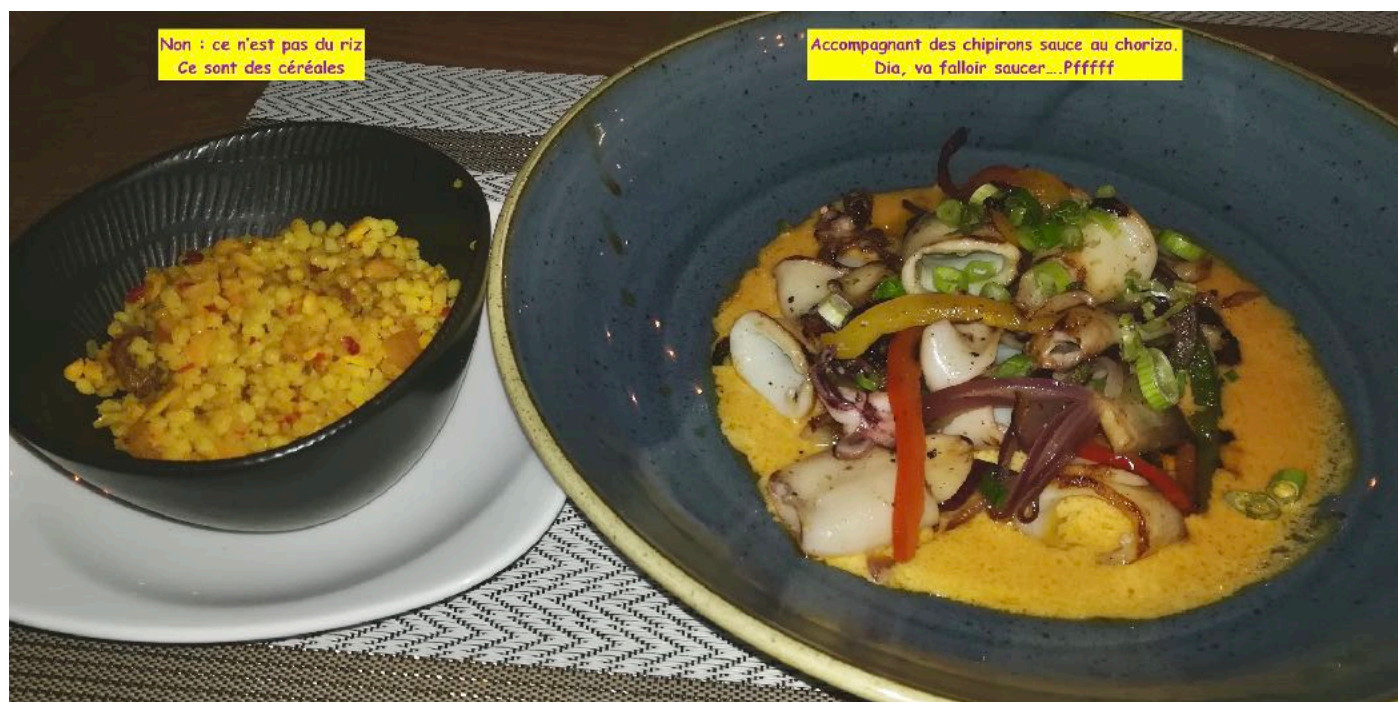
Paté chaud en feuilleté

Résultat : Dia, jamais dégusté (le terme convient parfaitement) un tel met aussi goûtu, parfaitement assaisonné....Et la sauce !!!!!

Coup de coeur



Chipirons, crème de Chorizo : tout simplement



Résultat : C'est bon, très bon, très très bon...Le chef maîtrise parfaitement la cuisson de ces chipirons. Et ces céréales finement épicées, faut en laisser suffisamment pour ensuite emplir l'assiette où stagne la sauce au chorizo et là, elles absorbent le restant de sauce et.....de la sorte, on économise du pain.

Cet avis est personnel et il est bien entendu que je ne demande aucune contre partie aux gérants/propriétaires des restaurants dans lesquels je me suis rendu et pour lesquels je donne mon avis.

Et si on chantait, avant que le soleil ne se couche ?

