

**Braisenville. (9 ème) Leur menu déjeuner est une excellente affaire sur la capitale.**



Une adresse qui m'as été soufflée à l'oreille par la charmante Elodie community manager chez un célèbre site d'avis en ligne, elle signalait sur le site qu'il s'agissait de son restaurant préféré.

Aux vues du nombre incroyable auquel elle s'est restaurée, sa recommandation avait un certain cachet.

En général je me méfie de ces établissements tendances vite fait oubliés quelques années plus tard.

C'est un néo bistrot ouvert en 2011 avec aux commandes le chef **Romuald Sanfourche** qui pratique une cuisine moderne aux influences multiples, la particularité du restaurant c'est la cuisson à la braise au lieu de l'habituel gaz ou électricité.

L'intérieur est comme l'enseigne lumineuse c'est à dire rétro. Il y a une cuisine ouverte avec un comptoir et ses tabourets en bois, où juste à côté trône fièrement une machine à trancher le jambon pour ceux qui souhaiteraient une assiette de patata negra.

Vous pouvez aussi prendre une côte de bœuf pour 2 (58 euros) avec une assiette de légumes grillés (8 euros) ou de patates braves (6 euros).

Au menu déjeuner vous avez le choix entre 3 entrées, 3 plats et 2 desserts ou fromage. Plusieurs formules vous sont proposés : entrée/plat, plat/dessert ou les 3. C'est cette dernière que je choisis.



En entrée je pris la ballotine de poulet avec ses légumes croquants qui comprennent du radis, de la betterave chiogga, mais aussi du millet qui renforce le côté croustillant ainsi que du riz soufflé japonais.

Au fond de l'assiette un délicieux caramel thaï, mais la bonne idée du chef c'est d'avoir rajouté de la coriandre qui forme une combinaison d'enfer avec le radis et le poulet.



Comme plat je sélectionne la bavette de Black Angus d'Ecosse fièrement escortée de croquettes de millet avec une sauce chimichurri.

Rien à dire la viande est tendre on n'hésite pas à vous demander la cuisson.

Le problème de manque de goût comme souvent avec cette viande est résolu par l'assaisonnement anisé et les saveurs braisées dues à la cuisson.

Rassurez-vous cela reste suffisamment subtil pour ne pas dénaturer le produit.

Les croquettes de millet et la sauce vous envoient du côté de l'Amérique du Sud.



Pour terminer une **ganache au chocolat noir** de chez **Valrhona**, à la fois bien cacaotée, ferme et fondante. La portion est de juste taille qui évite tout écœurement comme on peut ressentir parfois avec ce produit. La tuile ajoute un peu de jeu de texture.

J'ai eu un vrai coup de cœur pour cette adresse. Le service est très souriant et la cuisine excellente que demander de plus ?

De plus vous n'aurez pas besoin de faire sauter la banque pour déjeuner chez eux car ça n'est plus cher qu'un Buffalo Grill.

Le soir c'est dégustation de rations ces petites portions dans l'esprit tapas. Comptez de **37 à 45 euros** pour 3 ou 4 salées et 1 sucrée sans vins.

Prix du menu déjeuner **16 euros pour 2 plats**. Pour entrée/plat/dessert il faudra payer **19 euros**.

**Braisenville** : 36 rue Condorcet. 75009 Paris. Tél : 09 50 91 21 74. Métro : Anvers. Fermé le samedi midi et dimanche. [Voir site](#).

Publié par Christophe E à 04:50



Recommander ce contenu sur Google

Libellés : - de 40 euros, Coups de cœur, coups de cœur, Cuisine d'auteur, Néo Bistrot, Repas léger