

Paris by wine

Paris by Wine | Les meilleurs
bars à vin, cavistes et
restaurants de Paris

CHOISISSEZ UNE SPÉCIFICITÉ

CHOISISSEZ UN QUARTIER



75009, RESTAURANT À VIN PARIS, VINS AU VERRE, VINS NATURELS

BRAISENVILLE

20 OCTOBRE 2013 PARIS BY WINE 1 COMMENT

Vin	★★★★★
Assiette	★★★★★
Ambiance	★★★★★
Service	★★★★★
Rapport qualité / prix	★★★★★
Moyenne	★★★★★

Chronique : Braisenville, restaurant à vin à Paris

Spécificités : [Vins au verre](#), [Vins naturels](#)

Go! It's such a great place. For a good lunch or a hot dinner, from the plates to the glasses, Braisenville does everything. The meats, especially, are excellent. Good selection of natural

wines. Don't miss it, we mean it.



Chaud chaud chaud devant

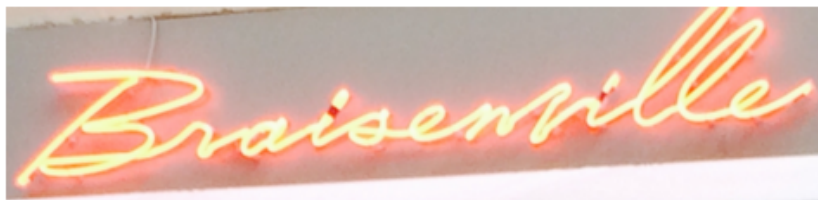
Allez-y!! Le Braisenveille est une petite tuerie. Voilà c'est dit! Faites nous confiance, pas besoin de lire plus loin. Encore là? On va essayer de vous convaincre. Le Braisenveille offre un cadre aérien et reposant, posé sur un sol en béton et ouvert sur la calme rue Condorcet. Sa cuisine ouverte est une invitation à la dégustation, et sa décoration au néon tamisée convient parfaitement pour profiter pleinement de votre déjeuner ou dîner. Dans l'assiette, des viandes avant tout, et pas des moindres. Cela faisait longtemps que nous n'avions pas savouré des pièces aussi tendres, toutes droites sorties d'un four à braise (d'où le nom du resto, gros malin) qui trône fièrement dans la cuisine. Le midi, très honnête formule entrée-plat à 16€. On y trouve une fondante bavette de Black Angus pomme paillasson ou une savoureuse côte de veau, polenta et champignons. Tout simple, naturel, 100% efficace. Côté vin, du naturel principalement, en verres (6-12€) ou en bouteilles. On a opté pour un Syrah d'Ogier 2011 (26€). Du fruit et de l'acidité naturelle, on en redemande. Le soir, le Braisenveille propose des dégustations en quatre "raciones" salées et une sucrée, comme en Espagne.



Une assiette pleine d'amour.

Le mot de la fin

Le Braisenville est à ne vraiment pas rater, pour un déjeuner qui vous fera oublier les tracas du boulot, ou pour un dîner chaud comme son nom l'indique. De l'assiette aux verres (de vin naturel). Un énorme plus pour les viandes, succulentes. Attention service, assez inégal toutefois.



On kiffe même le logo.

Braisenville

Adresse 36 rue Condorcet, 75009 Paris

Métro Anvers, Poissonnières

Téléphone 09 50 91 21 74

Horaires 12h00-14h30 (sauf samedi) et de 19h30 à 23h (23h30 jeudi au samedi). Fermé le dimanche.

Prix 20-30€ pour se faire plaisir (le midi) 50€ (le soir)