

SECRETS DE PARISIENNES

LE BOUILLON RACINE

DÎNEZ DANS LE PARIS DE LA BELLE ÉPOQUE



Une plongée dans le Paris des années 1900, ça vous dit ? Avec ses plus de 100 ans d'Histoire, vous avez sans nul doute déjà entendu parler du célèbre Bouillon Racine et de son magnifique décor Art Nouveau.

Majestueux. Pas d'autre mot nous vient à l'esprit lorsqu'on découvre la sublime architecture intérieure de ce restaurant classé Monument Historique. Boiseries chantournées, miroirs biseautés, opalines et pâtes de verre : le lieu est magique à toute heure de la journée.

Authentique. Dans l'ambiance comme dans l'assiette, c'est un retour à la tradition, celle des "bouillons", les anciennes brasseries françaises. Table nappées, service aux petits soins et enfin une cuisine travaillée, c'est ainsi que cela se passe au Bouillon Racine.

Fait maison. Le Chef Alexandre Belthoise s'y attache particulièrement en utilisant également des produits frais et de saison. Les seuls mets qui ne sont pas confectionnés dans les cuisines du Bouillon Racine sont ceux des partenaires soigneusement choisis : l'Escargot Parisien et l'artisan glacier Pedone. A la carte, on trouve un surprenant cappuccino de boudin noir et foie gras en entrée (9,50€), servi dans une tasse, c'est une vraie explosion de saveurs ! Pour les "choses sérieuses" (16€ à 34€), les amoureux de la viande y trouveront leur bonheur : du boeuf (sélectionné par un M.O.F) travaillé sous plusieurs formes, de l'échine de cochon du cantal ou encore de la souris d'agneau. Les produits de la mer sont également sur la carte avec la pêche du jour, les saint-jacques ou encore le filet de bar.

Mois Gourmand. Restopartner revient avec un nouveau concept. Après les Quinzaines Gourmandes, les restaurants de l'opération présenteront pendant un mois complet, un plat spécial. Après Le Gallopin, Chez Françoise, Millésimes 62, Le Café de La Jatte, c'est désormais le Bouillon Racine que je découvre, donc.

J'ai eu le plaisir d'y goûter le râble de lapin à l'estragon et ses petits-pois façon parisienne. Une belle recette que vous pourrez apprécier durant tout le mois de mai 2018.

N'hésitez pas à venir découvrir cette **adresse culte de l'histoire de la restauration parisienne** qui continue à nous faire apprécier la cuisine traditionnelle française.





LE BOUILLON RACINE
3 rue Racine
75006 Paris
www.bouillonracine.com

Ouvert tous les jours de 12h00 à 23h00 (dernières commandes)

Crédit photos : @Bouillon Racine
Le 23/05/2018

