

PAPILLES ET PAPOTES

"LE" BLOG GASTRONOMIQUE : CHRONIQUES GOURMANDES & PR

[ACCUEIL](#)
[NOTRE PORTRAIT](#)
[LE BLOG](#)
[NOS RUBRIQUES](#)
[CONTACT](#)

mercredi 15 février 2012

Brasserie La Rotonde, "bistronomiquement" chic! Paris (19ème)



LA belle surprise gastronomique de notre court séjour parisien. Plutôt façon brasserie, ou « bistronomique », pour être plus précise. Une chose est sûre, qui mettra tout le monde d'accord, c'est l'excellent rapport qualité-prix.

Nous l'avons découvert grâce à mon émission préférée : « Des Racines et des Ailes » consacrée au bassin de la Villette. Le lieu est atypique et agréable, ouvert depuis août 2011 après avoir été couvert en 2010 ! En effet, cette « Rotonde » était une ancienne barrière d'octroi, là où on prélevait un impôt sur les marchandises entrant dans Paris. Vous pouvez consulter [le site](#) du restaurant, son histoire y est contée de façon concise et claire.



Au menu à 24€, David a choisi un gros œuf cocotte en entrée, plongé dans une crème de cresson et de pleurotes, tandis que j'ai beaucoup aimé l'émincé de saumon mariné dans une sauce thai sucrée-salée accompagnée d'une mousse de lait de coco, le tout déjà copieux.

Puis David a pris l'onglet de veau, une très bonne viande, avec de gros raviolis de fromage frais type brousse et de

NOS

Bibl
bras
oac

fruit:
Dég
visi
Tabl
pal
Vian

NOT

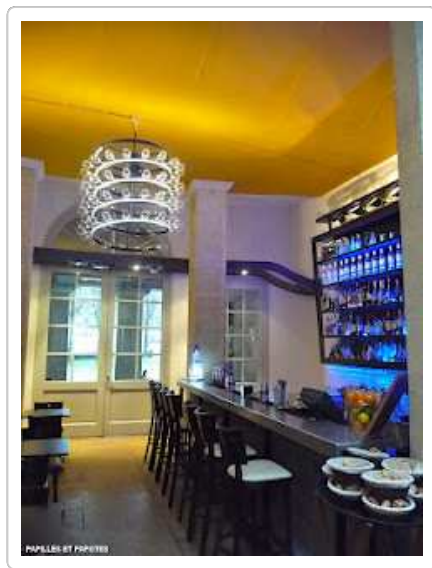
A75
Bézi
Hér
Nore
Var

MOI
ADE

Bras:
Chez
L'An
save
Four
Pizze

petites pousses de shiso parsemées un peu partout, alors que j'ai opté pour un tartare à la menthe, basilic et coriandre, aussi parfumé que pouvait l'être mon entrée, déjà préparé, et accompagné de grosses frites maison, pas grasses et craquantes.

Dans ce menu, j'ai quand même constaté que la moitié des plats comprenait un supplément, comme mon coulant chocolat-piment (épice que je n'ai absolument pas sentie, par-contre) avec une boule de sorbet fleur d'oranger qui avait en plus, un très bon de clémentine. Accord réussi. David a eu un flan vanille surmonté de brisures de spéculoos. Rassurez-vous, il reste environ 3 choix par type de plat non surtaxés.



Melissa notre serveuse a été charmante, et l'accueil en général était courtois et jeune.

Au RDC se trouve donc ce restaurant, et dans les étages des salles privatisables mais c'est aussi un lieu de culture, assez «branché », pourrait-on dire, avec la possibilité d'y entendre des concerts, des DJ, d'y voir des pièces de théâtre, des conférences, etc...

Puisque vous serez au bord du Bassin de la Villette, prenez 1 heure pour en faire le tour après déjeuner, c'est tranquille et fort agréable.

La Rotonde, 6-8 place de Stalingrad. Paris 19ème
Ouvert 7 jours/7
www.larotonde.com



[Partager](#) Publié par Papilles et Papotes

[Recommander ce contenu](#)

Libellés : [Bistrots et brasseries, Paris](#)

1 commentaires:

LES

LE R
sur
méd:
MON
les m
de l
Gran
que c

REC
ARI

REC

COM

Le
19/C
sur
de
lart
ou
du
cock
dans
le
trio
de :
j'en
suis
dés
Moi,
rien
qu'e
relis
mon
texte
(ça
m'ar
..."
..."
Le



Jean-Louis Feb 15, 2012 09:57 AM

Très bonne information, je ne pensais pas à cette Rotonde, j'irais donc payer mon octroi.

[Répondre](#)

[Message plus récent](#)

[Accueil](#)

[Message plus ancien](#)

Inscription à : [Publier les commentaires \(Atom\)](#)

