



OCT
22

Les Parisiennes, l'adresse qu'on aimerait avoir en bas de chez soi !



C'est vrai que le restaurant *Les Parisiennes* n'est pas situé dans un quartier particulièrement passant, coincé entre l'Ecole militaire et le no man's land de Latour Maubourg, dans le VIIe arrondissement de Paris. Mais ceux qui feront le (petit) effort d'aller dans cette partie de l'avenue de La Motte-Piquet auront la satisfaction de découvrir une vraie bonne adresse, une adresse comme on voudrait en connaître plus et surtout en bas de chez soi.

Si le nom peut faire croire qu'il s'agit d'une adresse pour fashionistas anorexiques, il n'en est rien. Certes le décor clair, mais sans chichi, légèrement "girly" pourrait effaroucher les mâles affamés. Mais, une fois de plus, il ne faut pas se fier aux apparences. La carte propose de quoi rassasier les appétits les plus féroces. Et à un prix très raisonnable en plus comme en témoigne le menu du jour lorsque j'ai découvert *Les Parisiennes* : du veau marengo, purée maison. Cuisson parfaite et portion copieuse, service efficace, le tout pour 13 euros avec un café...

Au cas où vous préféreriez commander à la carte, les entrées se déclinent en recettes plutôt légères et world food (tempura de crevettes grises, sauce tartare au tandoori - pâte légère et croustillante, sauce savoureuse -, gaspacho et tartine de Serrano, burrata des Pouilles et tomates...) et en grands classiques brasserie trop souvent oubliés. Comme les escargots de Bourgogne frais (si, si), à saucer jusqu'à

la dernière goutte de beurre persillé, ou l'assiette de charcuteries d'Eric Ospital, le grand maître basque en la matière. Les portions sont généreuses et pourront rassasier les plus petits appétits. Les autres, se tourneront vers quelques plats qui réconcilient avec la vie : fish and chips croustillant à souhait, boeuf thaï façon "tigre qui pleure", une belle salade aromatique et gourmande, tartare de boeuf de l'Aubrac (sélection Hugo Desnoyer, le boucher star) ou encore un savoureux risotto de coquillettes, jambon blanc et parfum de truffe, totalement régressif. Quant aux desserts, laissez-vous tenter par le cheese-cake aux fruits rouges (un peu trop dense à mon goût, mais aromatiquement parfait), tiramisu, sundae fraises, brownie noisettes et noix de pécan... Pour accompagner tous ces délices, la maison propose un joli choix de vins au verre à un prix très raisonnable (à partir de 5 euros). Des fois, on regretterait presque de ne pas habiter dans ce quartier, rien que pour faire des *Parisiennes* sont quartier général d'autant que le soir, pour 1 à 2 euros, vous pourrez en faire votre nouveau salon pour des apéritifs servis avec une belle carte de tapas. On souhaite que devant le succès de l'adresse, *Les Parisiennes* se déclinent dans d'autres quartiers !

Les Parisiennes - 17, avenue de la Motte-Piquet - 75007 Paris. Tél.: 01 47 05 07 37. Ouvert tous les jours. Menu à 13 euros le midi. A la carte: environ 45 euros.

Publié il y a 22nd October 2012 par [Béatrice Delamotte](#)

Localisation : [undefined](#)

Libellés: [purée maison](#), [world food](#), [restaurant](#), [tartare](#), [veau marengo](#), [cuisine bistro](#), [Paris](#), [brasserie](#), [boeuf tigre qui pleure](#), [cheese-cake](#), [Hugo Desnoyer](#), [sundae fraises](#), [escargots](#), [tapas](#)