

LES DÉLICES DE VANESSA

PAR VANESSA BESNARD

<http://lesdelicesdevanessa.com/2010/09/30/les-noces-de-jeannette/>

LES NOCES DE JEANNETTE

30 septembre 2010



Le nom initial de ce restaurant centenaire était « Pocard », très célèbre au début du XXe siècle. Puis l'établissement prend le nom des *Noces de Jeannette*, opéra comique de Victor Massé qui se jouait non loin de là, salle Favart, de l'autre côté de la rue.



Plusieurs salons s'offrent à vous, faites vos jeux : salon des Boulevards, salon de Jeannette, salon Impérial...

La carte est celle d'une brasserie parisienne classique.

Les entrées : marbré de chèvre au pesto et mesclun/assiette comme à Lyon/escargots/soupe froide aux écrevisses/terrine de saumon fleurette à la ciboulette...



Mon **andouillette AAAAA** est bien saisie : croûte croquante bien grillée, intérieur friable et fondant, une vraie andouillette quoi ! La garniture qui l'accompagne est simple mais bonne : de petites pommes de terre coupées très finement façon gratin dauphinois et une salade.

Autres plats à la carte : cuisse de canard rôtie aux épices, pavé de rumsteck, boudin noir aux piments d'Espelette, suprême de daurade à l'anis.



Le gâteau Opéra est bon : fort en chocolat, généreux. Mais la crème anglaise industrielle est de trop.

Pourquoi on y va ? Pour le cadre Belle Epoque, le service soigné, les plats tradi et les têtes des touristes (ils sont nombreux) mi-inquiets/mi-béats devant les escargots ou le boudin.

Menu de Jeannette entrée/plat/dessert : 28 €.

Les Noces de Jeannette. 14 rue Favart. 75002. Métro : Richelieu-Drouot.