



● ÎLE-DE-FRANCE ET PARIS



LES NOCES DE JEANNETTE

**14, RUE FAVART
75002 PARIS**
Métro Richelieu-Drouot,
Bourse, Quatre-Septembre
☎ 01 42 96 36 89
☎ 01 47 03 97 31
www.lesnocesdejeannette.com
☑ tjl. 12h-14h,
18h30-21h30
Réservation conseillée
60 couverts (pour
individuels) et 3 salons
de 15-75 pers. : 5 salles
Restaurant créé au début
du xx^e siècle
CHEF : Dominique Eme
PROPRIÉTAIRE :
Patrick Fracheboud
SOMMELIER : Francine Praly
MENUS : 25 €, 30 €
CARTE : 25-45 €
(sans le vin)
☑ Bourse, Drouot,
Opéra ☑ Visa, JCB, Amex
☑ sur l'Opéra Comique
☑ Grands Boulevards,
Bourse, Opéra Garnier,
Opéra Comique, musée
Grévin, Grand Rex,
Palais Royal

PARIS

LES NOCES DE JEANNETTE. On ne trouvera pas plus parisien que ce restaurant du quartier des théâtres. L'Opéra, Les Bouffes Parisiens, la Michodière, le Théâtre des Nouveautés, le Théâtre des Variétés et les Folies-Bergères sont tout près d'ici. Et le Bistrot côté Opéra (séparé du Bistrot côté Ciné par un simple couloir) surveille l'entrée des artistes de l'Opéra-Comique, ou salle Favart. Cette ravissante adresse a de la bouteille : elle fit fureur à la Belle Époque sous le nom de Pocarddi, puis emprunta son nom à une charmante œuvrette de Victor Massé qui se jouait en face en lever de rideau. Le soir venu, quand Paris allume ses lampions, à l'heure où les ténors s'éclaircissent la voix, on a envie de pousser la porte, de se poser dans ce petit salon au plafond



bas, intime et lumineux avec son fronton Directoire, son carrelage noir et blanc et ses rideaux, rouge théâtre évidemment. La contemplation des affiches anciennes (*Le Papa de Francine, Les Maris de Ginette, Manon, Mam'zelle Nitouche...*) permet de s'initier à l'histoire de l'opérette tout en dégustant une cuisine à prix modestes, sympathique et sans chichis : charcuterie lyonnaise, andouillette AAAAA grillée, cuisse de canard à l'orange confite, émincé

de volaille aux champignons des bois, pavé de saumon avec son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et sa brochette de légumes, soupe de poisson et sa rouille... Pour que la fête soit complète, la maison propose une foisonnante carte de liqueurs, eaux-de-vie, alcools et vins, parmi lesquels des «vins de dessert» tels que le jurançon et le pacherec du Vic-Bilh.

À signaler : l'élégant salon Impérial (surtout destiné aux groupes), l'intimité du salon de Jeannette (au 1^{er} étage) ; l'ambiance d'après spectacle... L'établissement reçoit les réunions familiales, les groupes, les déjeuners d'entreprise...

☑ sympathique ☑ rapide, précis ☑ décor remarquable ☑ étiquettes de vigneron, prix sages (comme pour la carte et les menus)