



Le Gallopin

Le lieu. Depuis fin 2014, Mathieu Bucher ([Le Murat](#), [River Café](#), [Café de La Jatte](#)) veille au grain de cette vénérable maison, qui campe juste derrière le Palais Brongniart. Et affiche fière allure avec son décor Belle Époque furieusement parisien, tout en boiseries, verrière, banquettes de velours et tables nappées. Le ballet des chariots y prend forcément une tournure toute solennelle, pourtant pas ramenerde pour un sou. Atmosphère, donc!

L'assiette. Brasserie de style mais aussi brasserie de goût autour d'une carte à l'accent bistrotier prononcé, maîtrisé dans l'assiette: œufs meurette, superbe haddock poché, épinards frais et beurre blanc, cuisses de grenouilles sautées en persillade, ris de veau aux morilles, tartare de bœuf charolais et pommes allumettes, omelette norvégienne flambée et généreusement arrosée à l'eau-de-vie de framboise...

Bravo. L'oreiller de la belle Aurore, excellent pâté en croûte au format impressionnant, servi à la coupe. Ouvert 7/7.

Domage. La côte de veau au sautoir, belle pièce hélas un poil en surcuisson.

[Le Gallopin](#), 40, rue Notre-Dame-des-Victoires (Ile). Tél.: 01 42 36 45 38. Tlj. Carte: 35-70 €. Formule: 22 € (déj.) et 29 €.