

Donnant sur le dos de La Bourse, la brasserie **GALLOPIN** est l'une des plus belles brasseries de Paris de style Victorienne.

Créée en 1876 la maison est dirigée depuis décembre 2014 par **Mathieu Bucher** et **Paolo Abate** qui perpétuent le savoir-faire traditionnel ; le nom de Gallopin vient des chopes de bière en argent, contenant 20cl au lieu des 25cl pour un demi.



Donnant sur le dos de La Bourse, la brasserie **GALLOPIN** est l'une des plus belles brasseries de Paris de style Victorienne.

Créée en 1876 la maison est dirigée depuis décembre 2014 par **Mathieu Bucher** et **Paolo Abate** qui perpétuent le savoir-faire traditionnel ; le nom de Gallopin vient des chopes de bière en argent, contenant 20cl au lieu des 25cl pour un demi.

Le chef nous comble avec les huîtres et les coquillages, mais aussi avec la gratinée à



l'ignon, l'artichaut norvégien, le foie gras de canard maison, le pâté en croûte, la lotte et gambas dans un jus de bouillabaisse au curry, l'aile de raie beurre noisette avec câpres et citron, la belle sole plancha, le château filet sauce béarnaise, le tartare de boeuf de Charolais, le suprême de poulet fermier, ou la tête de veau sauce ravigote.

Pour le dessert, laissez vous tenter par la crème car amel aux oeufs bio, la traditionnelle île



flottante, le croustillant chocolat praliné, l'omelette norvégienne flambée à l'eau de vie de framboise, ou la coupe glacée *Jean-Paul Bucher* et cerises Amarena.

L'accueil agréable et le service souriant sous la Direction de Paolo Abate font plaisir à tous.

La décoration est exceptionnelle, il faut découvrir la "salle 1900" de la Belle Époque avec des verrières et un jeu de miroirs ; le Bar en acajou de Cuba où il est possible de prendre son



repas ; les murs couverts de boiseries victoriennes apportent la touche cosy et élégante. Le Salon "des Boursiers" est privatisable pour 6 à 8 couverts.

La formule du déjeuner à 22Euro servie du lundi au vendredi et le menu à 29Euro midi et soir sont très appréciés. A la carte comptez environ de 26 à 70Euro.

Service tous les jours, de 12h à 15h et de 19h jusqu'à 23h30.

Photos : 1 : La salle du restaurant et la Bar en acajou de Cuba - 2 : Pâté en croûte - 3 : Lotte





et gambas dans un jus de bouillabaisse au curry - 4 : Aile de raie beurre noisette avec câpres et citron - 5 : Omelette norvégienne flambée à l'eau de vie de framboise.

> Brasserie Gallopin

40, rue Notre Dame des Victoires - 75002 Paris - Tel : 01 42 36 45 38