

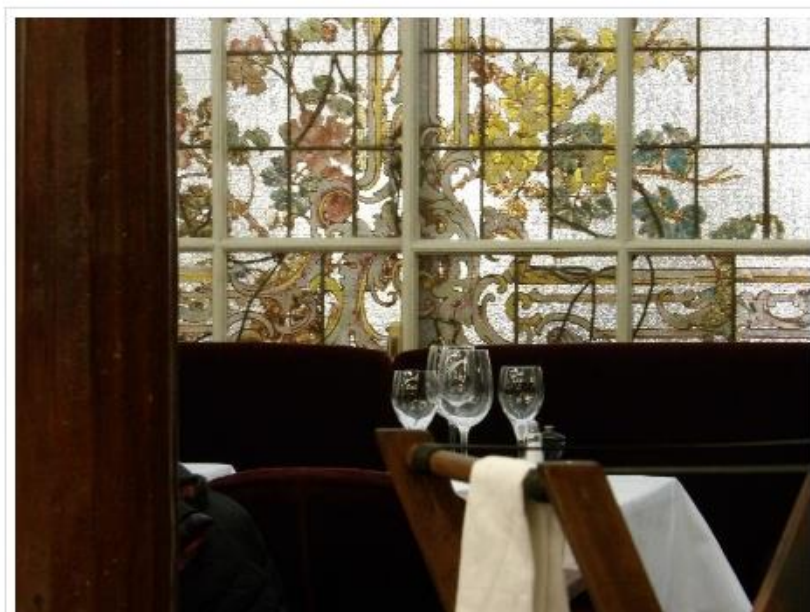


Mon déjeuner gourmand au restaurant Le Gallopin

La Quinzaine gourmande de [Resto Partner](#), est un événement qui met en avant les produits des terroirs et je vous en ai déjà parlé deux fois sur le blog, en juin dernier pour ma découverte du [Petit Marguery, rive gauche](#) et en août dernier pour mon déjeuner au [restaurant Pasco](#).

Ces quinzaines gourmandes ont lieu 4 fois par an, pour chaque saison de l'année et voilà donc venue son édition d'automne du lundi 7 au dimanche 20 novembre 2016.

Cette fois-ci ce fut pour moi l'occasion de découvrir un autre établissement faisant partie de cette démarche collective autour de la passion de la gastronomie française, Le Gallopin.



Pour la petite histoire, cette institution du quartier de la Bourse a vu le jour en 1876 lorsque son fondateur, *Gustave Gallopin* ouvre son premier établissement, un débit de bière et de vin, dont il dessine lui-même les armoiries : ses initiales inversées et croisées.

Un des atouts indéniables du lieu, réside d'ailleurs dans son décor chargé d'histoire, comme sa magnifique verrière, réalisée en hommage à l'exposition universelle de 1900.





Si j'ai un conseil à vous donner, c'est d'essayer de manger dans cette salle du restaurant, qui offre un décor intemporel dans une ambiance Belle-Epoque très agréable.

Côté cuisine on retrouve une gastronomie de brasserie avec les classiques de la cuisine bourgeoise à la française, dans une version légèrement revisitée par le chef.



A goûter :

- En entrée nous nous sommes partagés avec la copine qui m'accompagnait ce jour-là, l'**Oreiller de la Belle Aurore** (nom au combien romanesque) un pâté en croûte à la recette historique (15 €), créé au XIXème siècle à la gloire de *Aurore Récamier*, mère de *Jean Anthelme Brillat-Savarin*. C'est un plat assez rustique qui sent bon le terroir. De mon côté j'avoue avoir eu un peu de mal à le terminer parce qu'il y a pas mal de gelée à l'intérieur et que c'est vraiment un des seuls trucs que j'ai beaucoup de mal à manger malheureusement...



- En plat j'ai testé l'**escalope de foie gras poêlée** avec sa fricassée de cèpes et pleurotes (miam !), accompagnée d'éclats d'amandes et de potiron (39 €) qui était le plat de l'établissement pour la quinzaine gourmande justement.



- La nage de Saint-Jacques au Gewurtztraminer et ses petits légumes de saison (27 €).



- En dessert nous avons partagé également (et grand bien nous en a pris) le généreux (en taille et en alcool) baba au rhum de la maison (11 €).





Le vin : choix de vins au verre entre 9 et 11 € pour accompagner spécifiquement le plat de la quinzaine gourmande

Le bon plan : la formule du jour avec plat du jour + café + petite crème brûlée à 19 € / formule du soir avec entrée + plat + dessert à 29 €

Prix : Menu Belle Epoque avec entrée + plat + dessert à 49 €





Le Gallopin
40, rue Notre Dame des Victoires 75002 Paris
ouvert tous les jours de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00

Crédits photos : Mademoiselle Bon Plan avec le Kodak PixPro AZ526