



## GALLOPIN



Depuis que son cadre Belle Epoque a été rénové, on apprécie encore plus cette institution de la Bourse, si séduisante avec ses boiseries victoriennes, sa verrière 1900 et sa cheminée en faïence de Delft.

Et même si les propriétaires changent au fil du temps, avec aujourd'hui Mathieu Bucher aux commandes, tous ont eu la sagesse de ne rien changer ni au décor, ni à l'ambiance intemporelle de cette brasserie qui fait partie de l'histoire gourmande de Paris.

Galopin, une brasserie intemporelle place de la Bourse.

Ainsi, les garçons qui assurent le service sont toujours habillés comme à la Belle Epoque avec de grands tabliers blancs et un gilet noir, tenue immortalisée par Toulouse Lautrec dans ses tableaux des années 1920.



En bon professionnel, Mathieu Bucher a une belle carte de brasserie, avec de bons classiques du genre et même une soupe gratinée à l'oignon pour l'hiver.



Nous avons d'abord goûté en guise de mise en bouche, un peu de pâté en croûte, foie gras et ris de veau. Une vraie réussite ! Mais en guise d'entrée nous avons opté pour un oeuf mollet aux asperges vertes, un duo très réussi, avec cet oeuf parfaitement cuit, dont le jaune se mélangeait harmonieusement avec les saveurs végétales des asperges



Nous avons hésité à prendre une tête de veau, grand classique de la cuisine bistrotière, que l'on ne trouve plus assez souvent à la carte des restaurants, mais bin ! Ce fut donc une raie aux câpres et beurre noisette qui fit office de plat principal, un autre met emblématique de la cuisine bourgeoise, qui était ici parfaitement réussi, avec sa raie charnue, cuite à la perfection, qui s'effeuillait avec le même bonheur qu'une marguerite et qui était parfaitement accompagnée par son duo beurre noisette et câpres.



C'est enfin encore un grand classique qui sert de conclusion à ce repas : une omelette flambée norvégienne, dessert quasi introuvable de nos jours, et pourtant sacrément bon. Cette omelette était d'ailleurs fourrée de glace vanille et framboise qui lui apportait une puissante note acidulée de fruits rouges. Pourquoi pas ! Mais les puristes préféreront peut être une glace 100% vanille pour mieux rester dans la nostalgie des repas d'antan.

En tous cas, que des bonnes choses qui nous ont permis de passer un très bon moment, encore meilleur grâce à l'amabilité et l'efficacité pilôé de main de maître par Paolo Abate, habile professionnel formé à la grande école du regretté Jean-Paul Bucher : une vraie référence !

Comptez quelque 50 € hors boissons pour un très agréable repas à la carte. Impeccable menu-carte à 29 € hors boissons, ou même 22 € si vous faites l'impasse sur l'entrée ou le dessert.

#### Infos Pratiques :

##### **Restaurant Gallopin**

Ouvert tous les jours.

Service de midi à 1h du matin.

Voiturier

40 rue Notre-Dame des Victoires

Paris 2e

Métro : Bourse

 [Afficher le téléphone](#)

[Plan du quartier](#)

#### Extraits de la carte :

- L'artichaut norvégien 14 €
- Homard frais, cœur de laitue et avocat 25 €
- Pâté en croûte, foie gras et ris de veau 15 €
- \*
- Cuisses de grenouilles sautées en légère persillade 26 €
- Tartare de bœuf français bio, pommes allumettes maison 19 €
- Tête de veau, sauce ravigote 19 €
- Poulet bio de Vendée, sauce crémeuse au champagne 25 €
- \*
- Les œufs au lait « grand maman » servis à la cuillère 9 €
- Croustillant chocolat praliné 9 €
- Fraises melba 11 €
- \*