

Paris Capitale

Septembre 2022

Tirage : 65 000 ex – Audience : 200 000

NOUVEAU



VINS ET SAVEURS EXOTIQUES DANS LE MARAIS

Un an après l'ouverture de son grand frère Tamara (premier restaurant du groupe éponyme), Nelly fait son apparition au cœur du Vieux Marais, à deux pas de la place des Vosges et de l'île Saint-Louis. On aime l'atmosphère élégante et pas guindée de la petite salle de 22 places, relookée par la désormais incontournable Caroline Tissier. Dans la salle principale, large vue sur la cuisine située juste derrière l'imposant comptoir. On aime le mobilier à l'esprit scandinave et les tons noirs et boisés, mêlés de grenat et de pourpre, qui rappellent que l'on se trouve dans un restaurant où le vin (exclusivement nature !) a toute sa place. Aux murs, ou au-dessous du bar, on trouve 300 bouteilles de vin alignées là en guise de peintures abstraites ou de mosaïques décoratives. Côté cuisine, la carte de la maison a été imaginée par Clément Vergeat, le chef de Tamara, qui a confié à Olivier Garcia (son ex-second) le soin de la mettre en œuvre. La carte affiche entre autres un goûteux tartare de bœuf assaisonné à la coréenne, marmelade de jaune d'œuf et cébette (18 €) ou des huîtres gratinées au miso et échalote confite aux saveurs umami (14 €). Puis un maquereau et chou pointu brûlé, grimo-

loise et noisette (28 €) ou un risotto d'épeautre (24 €) avec moules et "katsubushi"... vous savez, ces fins copeaux de bonite séchée qui dansent dans votre assiette, quand elle contient des aliments chauds ! Très agréable (et rafraîchissant) salade de fraises à la verveine, pétales de tomates cerise pickles, chantilly à la tomate et eau de verveine en dessert (12 €). Une belle cuisine (parfois un poil trop salée !) que l'on accompagne de vins nature commentés par Riccardo, le maître d'hôtel/sommelier de la maison, avec toute la ferveur qui s'impose quand on est un aficionado des bouteilles de ce genre ! Formule déjeuner à 32 € (entrée/plat ou plat/dessert) ou à 39 € pour la totale. Menu du chef à 56 € changé quotidiennement en fonction des arrivages (accord mets & vins à 30 €).

BISTROT

Nelly

5, rue du pont Louis-Philippe.

Tél. 09 73 89 43 24.

www.restaurant-nelly.com

• De 17 h à 22 h 30 mercredi et jeudi

• Midi à 22 h 30 vendredi au dimanche

• Fermé lundi et mardi • Prix moyen : 55 €.