



Boulogne-Billancourt **A moins de 35 euros**

Et pour quelques euros de plus...

Orfèvres de la bistronomie et sommeliers passionnés sortent le grand jeu pour les Boulonnais avec des menus de haute volée à des tarifs accessibles.

LA MACHINE À COUDES

Marlène Alexandre-Buisson a imaginé, il y a trois ans, cet amour de troquet où ses trouvailles bachiques s'accordent aux assiettes du chef Cédric Nicolas. Tables en bois et papier peint fleuri décochent le lieu avec charme. Pensez à réserver. Menus quatre plats : 32 € (déjeuner) et 35 € (dîner, sauf samedi).

► **35, rue Nationale.**

01-47-79-05-06.

MON BISTROT

Ancien du restaurant de Johnny Hallyday, le chef Yann Roncier s'est fait un nom. « Son » Bistrot ne désemplit pas. Les habitués se disputent le pressé de foie gras au pain d'épices, le velouté de Saint-Jacques, la selle d'agneau rôtie aux légumes oubliés... Comptez environ 30 € pour un repas à la carte.

► **33, rue Marcel-Dassault.**

01-47-61-90-10.

AU COMTE DE GASCogne

Si, pour les grands jours, les gourmets filent dans la partie gastronomique, au quotidien, la version bistrot, à l'en-



ENTHOUSIASTE Marlène Alexandre-Buisson déniché pour la Machine à coudes des crus de très bonne facture.

trée de l'établissement, est plébiscitée. Benoît Charvet y sert des plats venus des mêmes cuisines, mais à tarifs préférentiels. Comptez environ 30 € pour un repas à la carte.

► **89, avenue Jean-Baptiste-Clément.** **01-46-03-47-27.**

CAFÉ DU THÉÂTRE

L'ancien O'Resto a été revu et corrigé par le nouveau propriétaire, Augustin Grisoni, le fondateur des Villas Corses. Décor élégant, carte de brasserie chic (tataki de thon au sésame,

filet de daurade à la plancha, paris-brest...), composée par Ken Tomkowiak, un ancien du Pré Catelan, et accueil irréprochable font de l'adresse un must. Le plus : le service non-stop jusqu'à 23 heures. Comptez environ 30 € pour un repas à la carte.

► **62 ter, avenue Jean-Baptiste-Clément.** **01-46-03-05-28.**

LE FRANCK

Si les collections de la Fondation Louis Vuitton, inaugurée en grande pompe en octobre dernier, valent le détour, son restaurant aussi. Jean-Louis Nomicos, dont la table dans le XVI^e arrondissement est étoilée au Michelin, propose, dans une aile lumineuse du vaisseau de verre signé Frank Gehry, une restauration consacrée à chaque moment de la journée dont, au déjeuner, un intéressant « plateau-repas » revisité (plat, dessert, eau et café : 28 €).

► **8, avenue du Mahatma-Gandhi (bois de Boulogne).** **01-58-44-25-70.**

Pages réalisées par Relaxnews : D. Doukhan, M. Frohvirth, C. Lafarge, F. Quidet, S. Sauvin, P. Sommé.