



restoaparis.com
Le site des restaurants parisiens

ACCUEIL RECHERCHE COUP DE COEUR AGENDA GROUPES REDUCTIONS COMMUNAUTE SERVICES Login Password

Infos
Cuisine : Francaise
Horaires :
 Ouvert tous les jours de 9h00 à 23h00
Prix : Entre 30 et 60 €
Paiements : Chèque , Carte Bleue , Amex
Menu :
 Midi à 19 et 24€
A goûter absolument :
 - Escargots de Bourgogne
 - Canard à l'orange
 - Filet de bar
 - Riz au lait, pralines roses
Catégorie : Climatisé , Groupes , Ouvert le Dimanche , Ouvert le Lundi , Ouvert le Samedi midi , Ouvert Tard , Privatisation , Salon particulier , Terrasse , Affaires , Service Continu

L'Escargot Montorgueil
 38, rue Montorgueil 75001 - Tel : 01-42-36-83-51 / Fax : 01-42-36-35-05
 **Etienne Marcel**
 voir plan

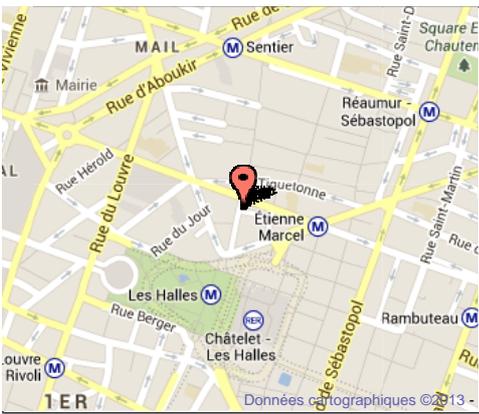
Site officiel : <http://www.escargot-montorgueil.com>

Sorti de sa coquille en 1832 sur le Mont des Orgueilleux, au **cœur des Halles**, L'Escargot Montorgueil s'appelait alors L'Escargot d'Or. André TERRAIL, fondateur de la mythique «Tour d'Argent», acquiert l'établissement en 1919 et place François Lespinas, ancien chef du roi d'Egypte, aux pianos.



Un cadre belle époque impressionnant

A l'invitation des angelots cuisiniers, peints sur le plafond de l'entrée, **le tout Paris des années folles s'encanaillait** au rez-de-chaussée : **Marcel Proust, Sacha Guitry, Charlot...**





Dans un **cadre préservé, feutré et tendance**, le nouvel acquéreur, Antonio LAMPREIA, propriétaire du restaurant italien « LA BOCCA », renoue avec la folie des nuits parisiennes et la joie de la fête.

Le restaurant accueille une clientèle dans une **ambiance musicale lounge** pour déjeuner, grignoter avec une carte "Entre-deux", dîner ou souper.



Miroirs et boiseries

Très belle terrasse donnant sur une voie semi-piétonne qui fait le bonheur des parisiens en sortie shopping aux halles et des touristes en ballade estivale.

Dès la salle à l'entrée, on est **impressionné par l'ambiance qui se dégage du décor** : carrelage noir et blanc, boiseries, imposant lustre et mobilier tout droit sorti des années 30.

Derrière l'épais rideau, **deux salles** vous accueillent, reprenant le charme des bistrot d'antan : plafonds boisés et travaillés, vitres sablées, larges miroirs et confortables banquettes.

5 derniers avis déposés (total : 18)
Juste sublime ! ★★★★★
 Cuisine : Excellent / Accueil : Excellent / Décor : Excellent
 Sublime soiree
paquito le 18/12/2011

Mais on admirera surtout le **magnifique escalier de bois en colimaçon**, menant à des salons à l'étage.

L'Escargot propose **trois salons privés** : l'ancienne table d'Yves SAINT LAURENT (entre 14 et 16 personnes), un balcon intime en guise de loggia (5 personnes) et un salon festif (8 personnes).

Dîner un samedi soir ★★★★★
 Cuisine : Bien / Accueil : Bof / Décor : Excellent
 Un accueil moyen par une jeune femme au profil correspondant plus à un club ou un bar branché. Une c...
André le 4/2/2011

Ce restaurant est donc **une institution parisienne** qui brille par son décor, sa fréquentation célèbre, mais aussi par sa cuisine !



Fréquenté par de nombreux touristes attirés par les guides parisiens, la maison, comme son nom l'indique, a fait pendant de nombreuses années la part belle à une spécialité française qui a traversé nos frontières en renommée : **l'escargot bien entendu !!!**

Les nouveaux propriétaires ont renouvelé la carte, mais la grande spécialité de la maison reste très présente, l'indétrônable gastéropode nous régale toujours avec des recettes aussi simples que délicieuses !



En cuisine, le talentueux chef **Christophe SENSE** aime s'adonner à la cuisine traditionnelle sous toutes ses coutures et c'est diablement bien réalisé.

L'entrée phare reste le **colimaçon d'escargots aux trois saveurs** : classique au beurre persillé, curry ou bien au roquefort.
 Servi par 6, 12 voire par 36 avec la **grande spirale de 36 escargots de bourgogne** pour les vrais amateurs :-)



Des escargots à toutes les sauces... mais pas que...

Etant raisonnable, j'ai pu déguster 6 escargots au beurre persillé, qui se sont révélés tout à fait excellents.

Je note uniquement que la persillade mériterait d'être un peu plus "vivace", mais le chef m'a annoncé que cela était volontaire, afin de plaire au plus grand nombre, il reste plus timide sur l'ail, les herbes et le sel...

Un très beau et bon gast(é)ronomique ★★★★★
 Cuisine : Excellent / Accueil : Excellent / Décor : Excellent
 Il y a bien longtemps que j'avais envie de tester ce restaurant mythique en plein "ventre" de Paris...
astewart le 15/2/2008

Autre spécialité à base d'Escargot, **la gueusaille de Kouikette** est un plat d'une simplicité délicieuse : une pomme de terre délicatement farcie d'escargots et nappée de crème au beurre

persillé. J'ai adoré, mais il est vrai que j'ai un amour inconsidéré pour la reine patate, je suis bon public !

Bien sûr, la carte propose d'autres mets "sans escargots", la **Hure de Lapereau** par exemple, qui m'a ravi, étant en général déçu par les terrines à base de lapin, souvent trop sèches, ici elle se montre fondante, fraîche et roudouillarde, très bien !

On peut aussi se laisser tenter par le Méli-Mélo de pousses de salade balsamique, la **mayonnaise aux yeux de la ferme** (une entrée un peu trop audacieuse d'après le **Chrisoscope**) ou encore le **véritable Os à Moelle tout juste rôti**.



Du côté des plats, la tradition est toujours à l'honneur avec des **Cuisses de grenouilles en persillade** avec une fine purée maison.

Cantonné aux "plats pour touristes", cet emblème de la cuisine française fait toujours plaisir à être redécouvert.

Si la chair des grenouilles est délicieuse de tendreté, la petite déception vient encore de l'assaisonnement, un poil léger et toujours voulu par la maison... cela reste un bon plat, mais dieu que de bonnes poignées d'ail et d'herbes jetées sans retenue nous manquent dans ces moments là. **La purée est quand à elle MA-GNI-FI-QUE !** Comme quoi quand le chef se lâche, l'effet est garanti !



En plat du jour, un **Tournedos rossini**, parfaitement réalisé, qui ravira les amateurs. Une assiette de **frites maison** commandée en plus nous ramène en enfance, les frites maison c'est toujours bon !

Autres grands classiques, le **Pot au feu "Grand-mère"**, la côte de boeuf grillée béarnaise, l'Hachis parmentier ou le **fameux canard de Challans à l'orange** (pour 2).

Cuisses de grenouilles et tournedos rossini

Pour ceux friands de poisson, le **Bar d'Atlantique à la crème à l'oseille** ou la **belle sole de Bretagne sauté meunière**.

Les desserts ne dérogent pas à la règle, des recettes traditionnelles ancestrales avec la **brioche façon pain perdu au sirop d'érable** et sa boule de glace à la vanille. Goûteux, gracieux et généreux, une valeur sûre !

Les **crêpes suzette**, **célébrissime recette d'Auguste Escoffier**, vous emportent dans un paradis sucré où beurre, orange, citron et flambage au Grand Marnier en sont les anges.

C'est très joliment présenté, c'est copieux et bien préparé, mais il ne vaut mieux pas être diabétique, la recette est faite comme il se doit et c'est vrai que c'est vraiment bien sucré en goût !

Autres desserts de la belle époque : le **Paris Brest**, le riz au lait "Grand mère", la tarte tatin et crème fraîche ou la **tarte aux pommes caramélisées**.



Brioche façon pain perdu et crêpes suzettes



Le fameux escalier

Le vin accompagne le repas brillamment avec un choix très large en gamme, servi en bouteille ou au verre.

On peut partir d'un **Côteaux du Languedoc (Plaisir 2005)** à 17€ ou un **Côtes du Rhône (Saint Esprit Delas 2007)** à 19€ et aller vers les cieux avec **Graves Château Haut Brion 1999** à 554€... On appréciera l'échelle de prix permettant de se faire plaisir à toutes les bourses !

Le **service en tenue noire sobre, réunit sourire, efficacité et politesse...** sans oublier un des piliers de la maison : un maître d'Hôtel plein de panache et d'humour, présent dans la maison depuis des dizaines d'années, qui saura vous compter l'histoire de la maison comme personne !

Côté tarifs, les entrées sont à partir de 9€ (Belle tomate au Pistou) jusqu'à 26€ (Jambon Belotta). Les plats vont de 24 à 58€. Desserts de 9 à 16€. Menu enfant à 8€. Comptez donc environ 50€ pour un repas complet.

En conclusion, malgré quelques pointes d'ail et d'herbes à accentuer sur certains assaisonnements, nous avons beaucoup aimé ce nouvel escargot modernisé où le décor, resté d'époque et allié à l'ambiance musicale lounge décalée, est très agréable.

Un bon service et un bon chef font de cette adresse au centre de Paris **une belle opportunité d'aller à la découverte du vieux Paris des Halles**, sans tomber dans une nostalgie excessivement touristique et trop franchouillarde, bravo !

Testé par **Pascal**



© Copyright Restonet SARL - Depuis Avril 1999