



## **Bistrot à vin, 1<sup>er</sup>** **Au Vieux Comptoir**

Métier oblige, mon estomac gargouille désormais à heures fixes. OK ! J'entre dans ce Vieux Comptoir qu'Anne et Cyrille Bourbois (le chef) tiennent depuis dix ans. Une bouille de bistrot craquant où l'on mange collé-serré. Mon elle et moi sommes coincés entre deux tables de sympathiques musiciens qui s'interpellent gentiment. L'endroit est plein, chaleureux. Entre les vins (250 références), les plats, les suggestions du jour et la petite planche, il y a de quoi faire. Et c'est parti, avec, d'un côté, ce savoureux tartare de saumon, avec mangue et menthe, équilibré et léger et, de l'autre, une tartine de pied de cochon désossé à l'ail, chaude, tendre et succulente. Arrivent ensuite un excellent filet de daurade royale posée sur une purée aux olives noires encerclée d'un coulis de tomates et un top bœuf bourguignon en cocotte. Service adorable et irréprochable, ambiance conviviale, superbe cuisine de tradition. Foncez, mais réservez ! **R.Z.**

**17, rue des Lavandières-Sainte-Opportune, 1<sup>er</sup>, 01-45-08-53-08.**  
Tj sf dim. et lun. A la carte 33-40 €. Plats du jour (en semaine)  
7-13 €. Rés. indispensable. Dernière commande 23h.