

**Restoparis a testé pour vous...**

## La Bonne Franquette : Paris, Paris, Paris, je t'aime...

### LA BONNE FRANQUETTE

angle 2, rue des saules - 18 rue saint-rustique  
75018 Paris  
tel : 01 42 52 02 42

Métro(s) : Abbesses, Blanche

### Le mot du Patron :

Une ambiance chaleureuse et décontractée, le succès d'une soirée garanti. Spectacle « soirée guinguette », « french cancan ». Notre devise : "Aimer, Manger, Boire et Chanter". Anciennement « Aux Billards en Bois » La Bonne Franquette est célèbre depuis 1890. Au cœur du Vieux Montmartre, rendez-vous d'artistes, elle a accueilli Diaz, Pissarro, Sisley, Degas, Cézanne, Toulouse-Lautrec, Renoir, Monet, Zola...



Il faut dire qu'être placé en plein cœur du Montmartre (celui de la bohème) d'autrefois, ça aide pour être une bonne adresse... mais il n'y a pas que ça.

Déjà, l'emplacement en jette, si vous venez en métro vous allez devoir monter la butte avant d'atteindre la rue ... mais cette petite marche vous ravira tant elle nous remémore à quel point Paris est désarmante... autant de charmes dans une même ville, c'est pas juste pour les autres...

Et puis on entre dans un décor typique du Paris d'autrefois, du temps que les moins de 20 ans ne peuvent pas connaître, celui qui donne envie de festoyer, de boire, de rire, d'être amoureux, de vivre à Paris pour toujours... poutres apparentes, mansardes, affiches incontournables, nappes vichy rouges et blanches... et dans la salle du fond... une scène, qui donne à l'endroit un souffle cabaret, où l'on pourra entendre Tchouta, le chanteur de ces dames –une sorte de Mike Jagger à la française-, qui nous chantera son répertoire d'incontournables chansons françaises et autres... accompagné à l'accordéon –et oui, ça c'était obligé- par Jacques ; le cabaret propose aussi selon les soirs du mime, du cancan...

Ensuite on pourra lire la carte des vins... étourdissante. Quand on vous dit que le patron est un fêru de vins, on le croit. C'est simple, la carte des vins représente plusieurs fois celle des plats.

On aura donc moult propositions, parmi lesquelles : blancs et rouges aux « petites appellations », - exemple : domaine de milan, coteaux d'Aix en Provence en blanc, domaine Vaquet, vin du pays catalan en rouge- ; rosés, comme un domaine Trienne vdp du Var ; champagnes en veux tu en voilà –exemple : du Deutz- ; des Loire blancs et rouges –exemple : Saumur domaine du Collier en blanc, Saumur Champigny domaine Bobinet en rouge- ; des Vallée du Rhône – domaine G.Vernay Condrieu en blanc, domaine Monier saint Joseph en rouge- ; des Bourgogne –domaine Guyot saint Romain en blanc, domaine Amiot Chassagne Montrachet en rouge- ; des Bordeaux – du Château Bel Orme, haut Médoc- , des Beaujolais, des Languedoc – Dom Faillenc Saintes Marie- ; des vins du Sud Ouest ; il y a même une sélection de vins de dessert, comme le château de Varennes Savernières... (tout ça entre 20 et 150 €) enfin, bref, les amateurs seront ravis, et pourront d'ailleurs choisir de déguster les vins dans la cave, à l'entrée du restaurant, on retrouvera là les habitants de Montmartre habitués de la maison.

La carte des plats quant à elle est plus simple, et propose des salades –entre 4 et 14 €- , comme la salade au roquefort, aux airelles et aux noix, en entrées -8,5 € environ- des escargots de bourgogne, ou encore des rillettes au saumon, en plat, pâtes, poissons –dos de cabillaud- viandes – émincé de volaille, souris d'agneau...- entre 10 et 25€... les 2 clientes à ma gauche ont d'ailleurs trouvé la viande « excellente », et ma sole n'était pas mal non plus... on pourra choisir à côté de la carte un menu à 23 € entrée plat dessert, ou bien le midi une formule à 16€.

Je vous passe le grand choix d'eau de vie, de digestifs, de liqueurs... pour conclure en disant que pour passer une soirée parisienne typique, bien arrosée dans une ambiance unique, la maison est à mettre dans votre liste.

