

# La Bonne Franquette - Notre avis

**Critique du restaurant français** La Bonne Franquette (75018 Paris) suite à notre dîner test du 05/08/2010. 2 personnes, addition 70€(hors boisson). Par Catherine



Ah, Montmartre... Ses rues en pentes, ses touristes, ses restaurants. Après une petite marche sportive (c'est que ça grimpe), on gagne le **resto français La Bonne Franquette**. L'enseigne qui existe depuis 1927 fait dans la tradition, dans le décor comme en cuisine. Tables en bois, petite terrasse esprit ginguette, serveurs parigots... C'est qu'on en a vu passer des affamés ici... Des russes, des asiatiques, des parisiens aussi. Le restaurant est resté dans son jus, avec un décor on ne peut plus Montmartre et une carte franchouillarde. On s'installe dans la partie **bistrot** pour prendre l'apéro avec le patron. Ce dénicheur de bons vins propose une carte longue comme le bras. Novices, on se laisse guider par Francine Praly, sommelière, qui propose un champagne rosé Premier Cru de Veuve Fourny et Fils "de caractère, mais en finesse avec des bulles chatoyantes». Et on mange quoi avec ça ? Un assortiment de charcuteries artisanales venues des quatre coins de la France et du Brésil : jambon de Bayonne, noix de jambon du Jura et viande fumée du Brésil.



On savoure sans se resservir. C'est qu'on a jeté un œil à la carte, et il y a de quoi faire ! Tiens justement, la carte, parlons-en. On passe côté restaurant, dans la grande salle accueillante. Dans le fond, un rideau qui cache l'espace cabaret où se produit un joueur d'accordéon et des danseuses de french cancan. On est à Montmartre, ne l'oubliez pas ! L'ambiance est bon enfant, ni kitch, ni trop « touriste » (même si ces derniers sont nombreux à table). Il est temps pour nous aussi de goûter à la cuisine de **La Bonne Franquette**.

En entrée, j'ai envie de fraîcheur. Je suis servie avec mes rillettes aux deux saumons. De la bonne baguette du boulanger du coin, des rillettes salées juste ce qu'il faut, quelques feuilles de salade... Il ne faut pas grand-chose pour réussir une entrée.

Mon amie est de mon avis et apprécie sa salade au roquefort, airelles et noix Simple, direct, efficace. Le secret ? « Les noix, délicieuses », dixit le patron qui sait où s'approvisionner. On aura un peu moins de chance avec le plat.





Mon boudin noir au piment d'Espelette m'avait mis l'eau à la bouche. Dommage, les deux épaisses tranches sont généreuses mais trop salées à mon goût. Heureusement, la purée de pomme de terre rattrape le coup. Rien à voir avec une mousseline, on sent bien les morceaux de pomme de terre écrasées, comme la purée de maman... Mon amie, elle, a choisi l'estouffade de boeuf au Beaujolais, carottes au miel. Rien à redire, à part la viande, qu'elle a jugé un peu trop sèche.



Quand vient l'heure de prendre le dessert, nous sommes quasi seules dans le restaurant. Et pourtant, il n'est pas dix heures. Un client à l'entrée vient pour demander une table « Ah non monsieur, nous ne servons plus ». Il faut croire que l'on se couche tôt dans le quartier...



Mais revenons à l'essentiel, à savoir l'assiette. Dans la mienne, une glace « de l'artisan glacier de Paris » à la vanille de Madagascar. La vanille est très présente, la glace crémeuse, la portion bien calibrée : un bon dessert en résumé ! Mon amie s'est laissée tenter par le nougat glacé au coulis de framboises. Très jolie présentation et niveau goût, c'est aussi réussi. On ressort du **restaurant La Bonne Franquette** après avoir salué les serveurs (tous très pro et sympathiques), l'estomac bien rempli. Si on compte revenir ? Pour la gentillesse de l'accueil et la qualité des produits, oui. Mais avant ça, c'est parti pour une promenade digestive !

---

### [Restaurant La Bonne Franquette](#)

2 rue des Saules

75018 Paris

Tél : 01 42 52 02 42