



NOUVEAU



WIM À TABLE, LA BISTRONOMIE VERSION TAPAS

Excellent cuisinier belge formé à la haute gastronomie chez Ducasse, Robuchon et Westersmann – que des triples étoilés! – Wim Van Gorp avait finalement choisi de s'exprimer dans le registre de la bistronomie en ouvrant Comme chez Maman, dans le quartier des Batignolles à Paris. Un vrai succès: la maison tourne à guichets fermés! Fort de cette expérience réussie, il vient d'ouvrir Wim à Table, un nouveau bistrôt, toujours aux Batignolles, dans un registre plus canaille, avec une carte de tapas bistronomiques permettant d'assouvir ses appétits lors de déjeuners, dîners, apéros ou de toute fringale inattendue! Attention: la salle, avec ses mange-debout, sa table d'hôtes centrale et ses tables entourées de banquettes et de tabourets en bois, n'accueille



qu'une trentaine de convives au maximum. La maison ne prend pas de réservation, il est recommandé de venir à l'avance ou d'avoir de la patience le samedi soir, si on veut avoir une chance d'apprécier les bonnes tapas qui figurent à la carte, comme le tartare de bœuf, soja et noisette façon "américain" (7 €) présenté dans une petite boîte en métal, le croustillant de canard sauce tamarin (5 €), les samoussas d'agneau et yaourt à la coriandre (6 €), le satay de bœuf (5 €) ou encore les raviolis d'automne à la plancha (5 €). D'autres tapas du jour sont proposées sur une ardoise en fonction du marché. Belle carte de vins bien choisis faisant la part belle aux vallées de la Loire et du Rhône, et aux cuvées bio (à partir de 24 € la bouteille). Une dizaine de références est même servie au verre (à partir de 6 €). Service amical et efficace.

BISTRÔT

Wim à Table 17^e

45, rue des Moines. Tél. 01 42 29 10 41.
<https://wim-a-table.com>

- De 12h à 23h • Ouvert tous les jours
- Prix moyen : 30 €.