

# Wim à Table

Bars, Bars à vins  Epinettes €€€€  Recommandé ★★★★★



Réserver en ligne

## Time Out dit ★★★★★

**Le gastropub du chef Wim Van Gorp, aux Batignolles. Idéal pour apéroter entre amis !**

**Pour qui ?** Les bandes d'amis et marathoniens de l'apéro, les appétits d'oiseau pressés du midi  
**Plat culte ?** Le croustillant de canard confit sauce tamarin, réduction grenade (belle acidité), saisi entre deux feuilles de brick (8 €).

De son enfance passée dans une ferme en Flandres, près d'Anvers en Belgique, Wim Van Gorp a gardé le goût des choses simples (oui, comme dans la pub Herta). Après avoir fait ses classes à bonne école (Ducasse et Robuchon entre autres), notre homme s'est installé aux Batignolles pour créer Comme Chez Maman, bistrot versant dans la popote de mère nourricière. A quelques numéros de là (et de **Yansai** et de **Coretta**), son Wim à Table s'inscrit dans une ambiance plus moderne (déco épurée, mur gribouillé par Joann Sfar, qui habite le quartier). Ce n'est vraiment pas l'endroit pour déjeuner ou dîner, mais plutôt un bistroquet dans l'esprit **cave à manger**, idéal pour apéroter entre potes.

Le concept ? Des bouchées gastronomiques, salées (4-9 €) ou sucrées (2-7 €). Attention, juste 2-3 pièces à chaque fois dans une petite assiette : l'addition grimpe vite. Bonne pioche : des samoussas d'agneau crousti-fondants, à dipper dans une sauce yaourt à la coriandre (6 € les deux pièces). Ou ces crevettes pochées (croquantes mais manquant d'iode), flanquées de mini-poireaux fondants, bien relevés d'une vinaigrette romarin/gingembre (7 €). Pour ne pas laisser les habitués, des "suggestions du jour" (qui changent en réalité chaque jeudi).

Intérêt majeur, outre le bon pain de campagne (**Thierry Breton**) : la jolie sélection de vins (Morgon Lapiere, roussette de Savoie 2013 du domaine Dupasquier...) avec une quarantaine de bouteilles allant de 25 à 67 € (hors champagnes), et six références au verre (7-8 €). Egalement à siroter, des cocktails (12 €, non testés), et... UNE seule bière (dommage) : la Wim, blonde fraîche et équilibrée (7 € la pinte). Enfin, toujours bon à savoir pour vos amis fumeurs (ou claustro) : deux tables de deux sur le trottoir.

PAR TINA MEYER

PUBLIÉ : MARDI 15 JANVIER 2019

## Infos



### Adresse

45 rue des Moines  
 Paris  
 75017

### Transport

Métro : La Fourche

### Prix

Bouchées gastronomiques salées (4-9 €) et sucrées (2-7 €). Formule déj à 19 €.

### Contact

[wim-a-table.com](http://wim-a-table.com)

 Appeler le lieu

### Heures d'ouverture

Lun-ven, 12h-15h et 18h-1h, sam et dim, 11h-15h et 18h-1h

Vous êtes propriétaire de ce commerce ? [Connectez-vous et revendez le commerce](#)