

RESTAURANT / RESTAURANT PARIS / PARIS 9 / ROCHECHOUART

RESTAURANT ROCHECHOUART

Ouvert en : Septembre 2020

55 boulevard de Rochechouart
75009 Paris



Zoom
95700



Le restaurant de l'Hôtel Rochechouart



Aux pieds de la plus célèbre butte, Montmartre, L'Hôtel Rochechouart dévoile un univers singulier, moderne, délicieusement rétro, aussi convivial qu'intime.

Depuis 1929, sa majestueuse façade Art Déco donne le ton de cette adresse mythique. Le Rochechouart fait battre le cœur de Montmartre en accueillant les oiseaux de nuit. Comme un hommage à ce riche passé, le restaurant a été revisité pour en faire une adresse incontournable du quartier avec un décor traditionnel (tables nappées et banquettes confortables) et une carte au style « brasserie ». Sitôt ses portes franchies, on est transporté dans un autre temps : à Paris, dans les années 30, là où le champagne coule à flot et où les bons petits plats sont cuisinés à partir de produits frais et locaux.

Aux beaux jours, rendez-vous sur le toit, au bar du dernier étage, pour profiter d'un cocktail et de petites assiettes à partager avec une vue à couper le souffle sur la ville.

Avis de la rédac sur Rochechouart

D'emblée, nous sommes charmés par la superbe salle de restaurant de style Art Déco. La décoration est de type brasserie avec de jolies tables nappées, des couverts en argent, des banquettes de velours rouge... qui confèrent à l'établissement une atmosphère confortable et cosy. La carte propose des classiques de la cuisine française : le menu s'avère aussi rétro qu'alléchant ! Après nous être régalez du bon pain frais, nous optons en entrée pour la gourmande brandade de morue revisitée de manière originale. Elle est - à ce titre - montée dans une pâte soufflée aérienne, ce qui la rend bien plus légère que sa version classique. Nous choisissons également les poireaux vinaigrette, présentés de manière très graphique. Les poireaux sont ultra fondants et nappés d'une délicieuse vinaigrette qui enrobe bien le tout. Pour ces deux entrées, nous retrouvons les marqueurs des recettes traditionnelles mais modernisées, notamment dans l'aspect. C'est une réussite ! Quant aux plats, gros coup de cœur pour le généreux riz crémeux - sot l'y laisse - girolles. Le risotto s'avère une véritable promenade automnale et un plat ultra réconfortant. Nous optons également pour l'Ombre Chevalier, beurre blanc, accompagnée de légumes de saison fort bien saisis. Les deux plats sont présentés dans des plats en argent afin de pouvoir nous servir à notre guise, c'est très agréable et cela donne un aspect suranné fort appréciable. Nous ne pouvons pas passer à côté des desserts et notamment du fameux gâteau de crêpes (la spécialité) : servi avec une délicieuse crème anglaise vanillée, c'est un coup de cœur régressif que nous parvenons à finir (tellement c'est bon) malgré la générosité de l'assiette. Sur une note plus légère, nous nous régaloons également des fruits de saison et crème vanille - présentés dans une jolie coupe en verre - aromatisés d'un jus très parfumés. Pour parfaire l'expérience, le service est adorable, attentionné et de très bons conseils ! Et les prix restent très raisonnables compte tenu de l'expérience et du quartier.

Testé le 03/10/2020 (par Lucie)

COORDONNEES ROCHECHOUART

Adresse :

55 boulevard de Rochechouart - 75009Paris

Métro : Pigalle (12, 2)

Horaire :

Ouvert tous les jours, déjeuner de 12h15 à 14h15 et dîner de 19h à 22h45.