

5^e

Les Papilles

Plein les sens

L'odeur, dès l'entrée, vous met l'eau à la bouche. Bonnes charcuteries, plat du jour, soupe fumante dans sa soupière, le patron qui prend le temps mais sans exagérer, les clients qui sourient... des pots du sol au plafond, jouxtant les bouteilles et les conserves. A l'ardoise ou à la carte, pour manger consistant ou une assiette, un plat de fromages ou de cochonnailles. Tout le quartier s'est donné rendez-vous, des pros des facs voisines aux bons vivants naturels. La mode est aux bons produits du terroir. Ici, pas de faute de goût. ■

♥ Droit de bouchon de 6 euros sur les bouteilles en vente.

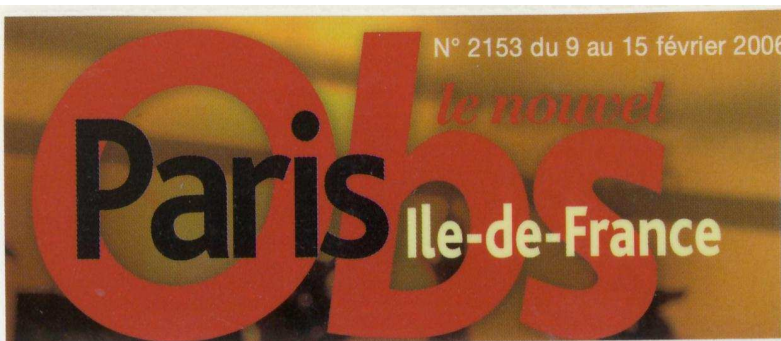
CONVIVAL

Tout âge. ● Menu : 28,5 €. Carte à midi : env. 20 €. ● Du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. ● 30, rue Gay-Lussac ; 01 43 25 20 79 ; M° Luxembourg.

LE CHOIX DE
l'Obs



O
le nouvel
Observateur
Les guides parisiens



Dossier
Nos 50 bistrotts à moins de 35 €

Les Papilles : vin sur vin



Pas d'erreur, on est bien chez un caviste : le mur tapissé de bouteilles en témoigne. Vins naturels à l'honneur : cairanne de Richaud à 15,60 €, morgon de Lapierre à 18,80 €. Ajoutez 6 € pour consommer sur place avec le menu retour du marché (avec fromage et dessert!). Là, pas de déception, l'assiette est goûteuse et les portions généreuses. ■ G. Mt.

● 30, rue Gay-Lussac (5^e); 01-43-25-20-79.
Tl; sauf dim. Menu du jour 28,50 €.

Valerio Vicenzo pour ParisObs

