

L'ANGUS, L'OPUS ET LE BREIZH BISTROT

CONVIVALITÉ ET SAVEURS

PAR SONIA SENTIC PHOTOS DAVID COPPIETERS



A midi entre collègues, le soir entre amis ou en famille, pour une pause afterwork ou une crêpe party entre copines après le cinéma : découvrez trois adresses urbaines, gourmandes et raffinées au cœur de La Madeleine. L'Angus, L'Opus et Le Breizh célèbrent chacun à leur façon l'art de vivre français.

L'ANGUS

Sur une place tranquille de la Madeleine, se niche le Restaurant L'Angus, véritable ode à la viande de bœuf d'exception. A peine la porte franchie, l'atmosphère cosy du décor rétro vintage de style bistrot londonien donne le ton : le lieu est authentique et convivial. Dans la cuisine ouverte sur la salle du restaurant, le chef saisit les plus beaux morceaux de viande qui seront accompagnés d'un gratin dauphinois maison. Ici pas de quartiers, seuls les grands noms ont le droit de cité sur la carte : Wagyu, Tomawak Angus, Charolaise maturée, Simmental et d'autres races bovines à découvrir. La carte des vins accompagne et sublime toutes les propositions à l'ardoise.

2, place Massenet, La Madeleine. Tél. 06 58 20 35 78
Du lundi au vendredi 12h00 > 14h00 et 19h30 > 22h00
Samedi 19h30 > 22h00
Fermé le dimanche
f Angus-restaurant

L'OPUS

Incontournable adresse des palais gourmands, L'Opus c'est le restaurant urbain où l'on aime se poser dans une ambiance à la fois intimiste et conviviale. Poissons du jour et viandes d'exception sont à l'honneur dans vos assiettes. Le chef officie sous vos yeux dans le laboratoire culinaire qui donne sur la salle du restaurant. Les produits frais et de saison composent une cuisine exigeante, raffinée et créative. L'ardoise change au gré des saisons et de l'inspirations du chef et vous embraque dans une symphonie de saveurs pour une expérience inédite : Foie gras et son confit de figue, Saint-Jacques à la plancha risotto aux parmesanes et chips de Serrano, Gambas grillés et gnocchi homardine et tomates, Magret de canard à la plancha avec sa sauce au poivre flambée au cognac. Côté dessert la Brioche perdue accompagnée de glace spéculos et chantilly est une merveille.

41, rue du Docteur Legay, La Madeleine.
Tél. 06 58 20 56 93
Lundi 12h00 > 14h00
Du mardi au vendredi 12h00 > 14h00 et 18h30 > 22h30
Samedi 12h > 14h et 18h30 > 22h30
f Opus-restaurant

LE BREIZH BISTROT

Si l'air breton de vos dernières vacances vous manque déjà, courez vite faire une pause et passer un agréable moment à la crêperie BREIZH ! Cet artisan-crêpier vous accueille dans une vaste salle à la déco chaleureuse et authentique avec ses murs en briques mixée à une touche industrielle. Dans l'assiette crêpes et galettes traditionnelle préparées à base d'ingrédients de qualité : œufs, beurre et farine bio ou sans gluten. Parmi les galettes revisitées, on retiendra la raffinée au beurre de truffe maison, œuf et jambon cru, la gourmande saumon fumé accompagnée de crème à la ciboulette et de pomme de terre ou la délicate chèvre miel. Côté dessert, on craque pour la caramel beurre salée ou la banane poêlée avec sa sauce au chocolat chaud. Des cidres bio accompagnent toutes ces gourmandises.

132 Avenue de la République, La Madeleine.
Tél. 06 58 20 42 79
Du lundi au vendredi 11h > 14h et 18h30 > 21h30
f Breizh-bistrot