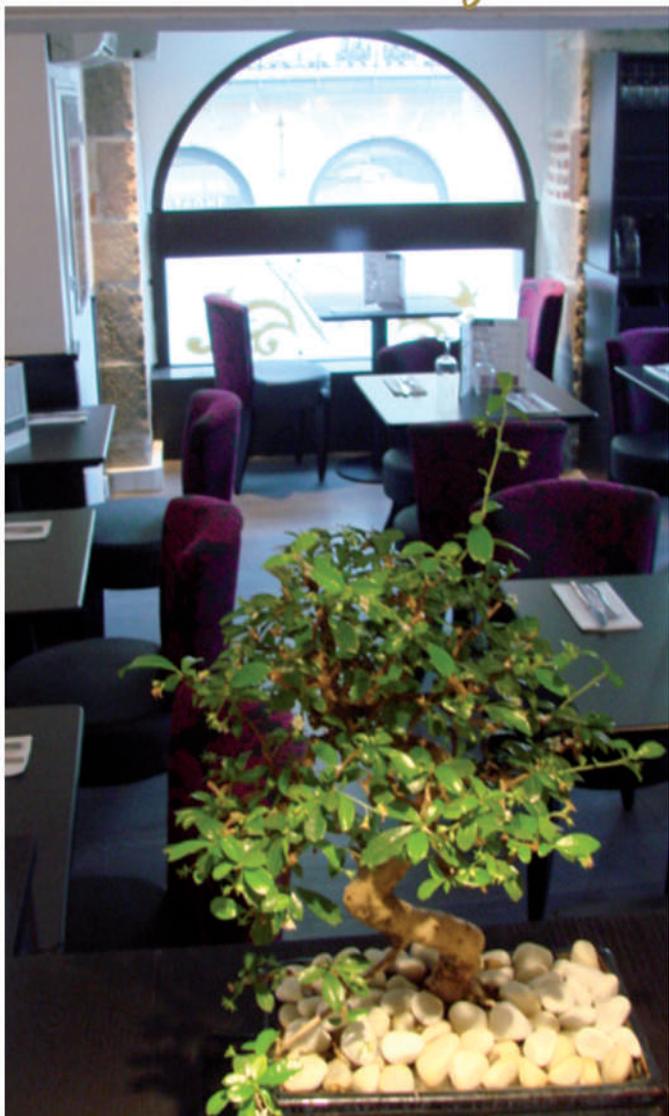




*Laissez le chasseur agir
... à l'Angélys*



Depuis plus de 70 ans, cette adresse gourmande séduit autant une clientèle de passage, ravie de trouver une restauration aux allures de bistrot, en plein cœur du centre ville que les habitués du quartier pour l'incontournable café du matin, pris sur le zinc, le chocolat chaud maison du dimanche ou encore un verre à l'impromptu, en terrasse, avant ou après l'opéra.

*... Successivement un nom
prédestiné l'Angélys ...*

HÉDONISME URBAIN



Les grandes portes battantes laissent découvrir un lieu cosy, d'allure lounge : disposant de cet établissement depuis 7 ans, Stéphane vient d'en repenser entièrement la décoration pour offrir à ses clients l'authenticité des pierres, liée à une carte aux saveurs traditionnelles et une décoration moderne, aux velours fleuris, comme un rappel à la touche créative de ses plats.

Peut-être préférez-vous déjeuner sur le pouce une des déclinaisons du « French Burger maison », assis à une table face à l'hôtel de ville ? Les deux chefs, Arnaud & Hervé œuvrent pour préparer une petite restauration dans un style néo-bistrot : pain croustillant, purée rehaussée d'herbe ou d'épices à l'humeur... autant d'accompagnement pour un déjeuner rapide mais savoureux.

.... Plus de temps ou envie d'une pause plus gourmande, confortablement assis dans les grands canapés lounge ? Déjeuners d'affaires ou dîner en tête à tête, au son d'une musique d'inspiration « Costienne » ?

Alors, place au foie gras, préparé et assaisonné au plus juste par ces chefs, aux brochettes de gambas, flambées à l'orange : autant d'entrées et de prémisses pour se laisser tenter ensuite par un parmentier de canard, relevé par une sauce aux giroles.

Côté saveurs marines, le cabillaud est proposé avec une crème aux poivrons, le tout servi sur une fondue de poireau mais notre coup de cœur reste pour les Saint-Jacques rôties au miel et déglacées par une vinaigrette de betterave ; petite touche subtile de la maison, qui rappelle ainsi que même ancrée dans les valeurs authentiques, le bon goût passe avant tout dans l'assiette.

Odeurs, couleurs, saveurs ne sauraient s'exprimer pleinement sans un verre de Saint Nicolas de Bourgueil, du Domaine de la Martelière.

Non sans humour, Stéphane vous dira qu'un des meilleurs Bordeaux reste l'inestimable et très prisé « Château l'Angélus », mais vous conseillera tout autant un verre, qui ira là, ou votre cœur vous porte.

