

SELLAE

RÉSERVER

AJOUTER À MES ADRESSES

ENVIE : Néobistrot

LES PLUS : Ouvert le lundi, Terrasse

PRIX : De 36 à 50 €

HORAIRES : De 12h15 à 14h15 et de 19h15 à 22h15. Fermé dimanche et lundi.



Sellae (Paris) - © Sellae

Après un gastro pour sénateurs (Antoine) et un bistrot plus joueur (Mensae), Thibault Sombardier renfloue les appétits du 13^e arrondissement à l'enseigne de Sellae – « chaises » en latin. Là, dans un espace déjà vu (tables en bois gris, grands miroirs, plafond à moulures, luminaires en osier), Matteo Vianello (ex-Thoumieux et Jules Verne) s'éclate entre italianités canon et petites bistrotueries pas toujours données. La preuve par la carte, ce midi-là : tonitruant millefeuille de rémoulade de tourteau au citron vert étagée entre des feuilles de riz frites (16 €) ; moelleux suprême de pintade fermière à la peau parfaitement dorée, sur un parterre de morilles éclaboussées d'un jus de viande allume-papilles (28 € quand même...) ; puis libidineuse mousse au chocolat recouvrant une glace à la vanille et un sablé à la fleur de sel (7 €). Lorgnés sur la table des voisins abonnés au menu à 22 € : un velouté d'aubergine, avec caponata et pecorino ; des linguine à la puntarelle ; et un financier crème ricotta. Pour la tétée, parmi quatre-vingts références vineuses : sublime verre de bordeaux du Château Le Puy cuvée Emilien (9 €), ou jolie quille de muscadet Le Verger du Domaine Pierre Luneau-Papin (37 €). Menus 19-22 € (midi), carte 36-55 €. G.LeP.