

PARIS: LES 10 NOUVELLES TABLES À NE PAS RATER CE PRINTEMPS



7 / 13

Le chef Thibault Sombardier (à droite) © DR

6. Sellae (Paris 13ème) : la cuisine bistrotière de Thibault Sombardier

Table testée et approuvée par YONDER – Mention spéciale de la rédaction

Qui ? Après Mensae (la table en latin) dans le 19^{ème} arrondissement, **Thibault Sombardier** (étoilé chez Antoine sur les quais) remet le couvert et ouvre Sellae (la chaise), dans le 13^{ème} cette fois ci. Pour ce second bistrot, il embrigade avec lui ses fidèles compagnons : le chef italien **Matteo Vianello**, et le duo en salle Axel/Emeric.

Pourquoi on réserve ? Avec une base de plats traditionnels bistrots qu'il réinvente au fil des saisons, le chef propose des assiettes d'une fraîcheur irrésistible comme la *Rémoulade de tourteau et sucrose*, *feuilles de riz croustillantes*, des accords détonants tels que le *Tartare de veau à l'anguille fumée*, *soupe de laitue froide*, ou encore des compositions franco-italiennes avec ses *Côtes d'agneau rôties à la sarriette*, *romaine grillée au parmesan* ou son *Tiramisu léger*.

Coté déco, on est raccord avec la cuisine ! Ambiance bistrot chic, terrasse d'angle, grands miroirs, couteaux Opinel en évidence, banquettes-confort, et tables conviviales.

Combien ? Tapas entre 7 et 20€ ; entrées entre 12 et 16€ ; plats entre 22 et 35€, desserts entre 6 et 7€.

Les plats à goûter ? La *Mousse au chocolat « tiède » glace vanille*, mignonne et inoffensive de prime abord, elle réserve des surprises à chaque coup de cuillère !

Ce qui fait la différence ? Assiettes gourmandes et travaillées à l'équilibre, ajoutez à cela, un personnel attentionné et par avare en (très) bons conseils : le trio (qualité/prix/service) gagnant !

Bon à savoir ? La terrasse d'une vingtaine de places promet des heures heureuses à l'approche des premiers rayons de soleil.