

Néo-brasserie de quartier



© D.R.

par Véronique Geoffroy
Embarquement immédiat pour un savoureux voyage.

Le Tarmac c'est un coin de table à deux pas de la Gare de Lyon où débarquer à toute heure (service continu) pour satisfaire tant l'appétit que les papilles. Une brasserie d'aujourd'hui tenue par des copains, Dominique et Vincent Meillon, qui succéda en 2006 à la traditionnelle Brasserie De Lacaze. Une brasserie qui invite les papilles au voyage des saveurs, dans un décor contemporain et une ambiance chaleureuse : mur rouge et giga lampadaires blancs, au

Évaluation du site

Ce site féminin diffuse des articles généraux concernant divers thèmes (beauté, santé, sport, etc.) ainsi que des présentations de produits variés, sous forme d'articles rédigés.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 2
* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

mélange de matières très urbain, fait de bois Wengé, inox et béton qui sied au plafond 19e en verre polychrome. Un espace détente Au Tarmac, tout commence au grand bar qui donne sur la cuisine ouverte, histoire de se mettre l'eau à la bouche en grignotant quelques tapas arrosés d'un ballon de rouge ou d'un exotique Mojito. Agréable, la grande terrasse de 30 couverts, un peu passante à midi mais calme le soir. Au fourneau, Arnaud Bertrand, 30 ans, marie la cuisine traditionnelle aux cuisines du monde, donc à table c'est plats « Bistrot » genre Penne au pistou avec jambon de Serrano ou plats « Tarmac » tel le magret de canard laqué farci et frites de manioc (14 € les 2 plats). Côté vin, la carte est confiée à de petits propriétaires vignerons travaillant en culture raisonnée, raisonnable pour mon porte-feuille. Le lundi, c'est permis ! Tous les lundis soirs, Tarmac invite ses clients à devenir sommeliers d'un soir. Découvreur de terroirs, révélateur de talents œnologiques, copain de vigneron ou humble marchand de vins, tout le monde peut apporter sa bouteille de vin et la déguster librement à sa table. Et pourquoi ne pas partager ses découvertes entre voisins de table ? Le week-end, c'est brunch En plus des œufs brouillés, jus d'orange, boissons chaudes, croissants et tartines, j'ai le choix entre un pavé de saumon à la plancha, un tartare de bœuf ou le plat du jour, et en dessert entre une salade de fruits, un fromage blanc au miel ou des crêpes au Nutella (19 €, de 12h à 15h). En semaine, le petit-déjeuner est servi dès 8h du mat'. Le Tarmac : 33 rue de Lyon, Paris 12e. Tél. : 01 43 41 97 70.