

LE COMPTOIR DES FABLES



Niché en plein cœur du très cossu 7^{ème} arrondissement, rue Saint Dominique, Le Comptoir des Fables est, à peu de chose près, à égale distance de la tour Eiffel, du musée d'Orsay, du quai Branly ou encore du musée Rodin. Cet emplacement de choix fait de cette adresse un lieu de destination pour tous les amoureux d'art, de culture et de gastronomie. Ouvert le midi et le soir, Le Comptoir des Fables propose une cuisine de partage.

Chapitre 1 “A l’œuvre, on connaît l’artisan.”

David Bottreau, professionnel chevronné qui a dirigé de grandes tables comme le chic Violon d'Ingres de Christian Constant, a voulu ici rompre avec les codes trop traditionnels de la restauration. En 2019 après le succès de son restaurant Les Fables de la Fontaine (1 étoile Michelin) il ouvre le Comptoir, annexe bistronomique. Il fait appel à Guillaume Dehecq, passé par le George V et Le Fitzgerald. Le chef qui tient les fourneaux du Comptoir des Fables depuis son ouverture, crée une carte sans restriction où saveurs et cultures se côtoient sans cérémonie. Il supprime la notion de plats et d'entrée au profit d'assiettes à partager pour tout goûter par thématique : le cru, la pêche, la viande, le végétarien.

Chapitre 2 “En toute chose, il faut considérer la faim.”

Le menu permet ainsi de composer un moment unique au gré de ses envies, non règlementé sans pour autant laisser place à l'approximation. Les assiettes sont bien léchées, Guillaume Dehecq nous offre une dégustation de haut vol avec des cuissons extrêmement bien maîtrisées, des produits nobles et bien sourcés en circuits courts – Hydropousse pour les herbes aromatiques à Montreuil, Poujauran pour la boulangerie, (Paris 7) ou encore la fromagerie Fabres dans le Val de Loire. La carte est évolutive en fonction des produits de saison salés ou sucrés. On retrouve notamment un ceviche de daurade bien relevé de Jalapeños et citron vert (14€), le demi-poulpe grillé, sauce vierge, piquillos et asperges vertes (30€) ou encore le gourmand Rumsteak Black Angus Sauce Brandy, poivre telicherry et carottes (29€). Quant aux becs sucrés ; ils se laisseront facilement tenter par le crémeux au chocolat, glace au sésame noir et kumquat confit (13€) ou encore le croustillant de pamplemousse, citron jaune et huile de basilic frais (13€).

Chapitre 3 « Que la lumière soif »

Le Comptoir des Fables est muni d'un grand bar chaleureux pour les amateurs de vins et cocktails. Romain Calvo, mixologue, a imaginé une carte liquide évolutive. Avec plus de 96 références de vins et tout autant d'alcools en tout genre, Romain propose des accords mets/vins audacieux et des associations inédites comme le Green Pear : Champagne, lavande infusé, aloe vera, cordial poire herbacé et pétillant (14€) ou le John Daly : Vodka Zubrowska Biala, thé glacé cranberry, ginger beer, romarin Acidulé et rafraîchissant (14€). Côté vin, de belles appellations se taquent, comme le Pic-Saint-Loup du Domaine Clavel Pioche, Le Volnay 1er cru aoc du Domaine Rebourgeon Mure, ou encore, pour la saison estivale, le rosé Côte de Provence Château Barbanau.

Chapitre 4 « Le décor est planté »

La dégustation prend encore plus de sens dans le cadre imaginé pour être chaleureux, détendu et feutré. La décoration est soignée, mobiliers en bois, colorama chaud, acajou en majesté et tables en marbre crée une atmosphère enveloppante dédiée au partage et à la convivialité. La salle intérieure accueille 45 couverts, la belle terrasse calme et ensoleillée permet à 40 couverts de déjeuner ou dîner en extérieur à l'abri des regards.

Morale de l'histoire : « rien ne sert de choisir : Courrez au comptoir des fables ! »

Le Comptoir des Fables

112, rue saint Dominique - 75007 Paris

0

Ouvert tous les jours 12 :00 - 14 :15 / 19 :00 - 22 :15

0

Menu midi (parmi pré-sélection – hors boisson)

2 assiettes 19€

3 assiettes 29 €

Menu du soir (hors boisson)

3 assiettes 39€

