



## Joseph et Lucien

Envie : CUISINE DU MARCHÉ , NÉOBISTROT

Les essentiels : Feeling

Les plus : Ouvert le lundi , Antidépresseur , Terrasse

Prix : De 16 à 35 €

Horaires : De 12h30 à 14h30 et de 20h à 22h30. Fermé samedi et dimanche.



Joseph et Lucien (Paris) - © Lucien & Joseph

Miroirs, pilier berlingot jaune et blanc, Zoufris Maracas à plein régime... Pilotant ce carrousel à deux pas de la rue du Nil, un chef argentin autodidacte, Matias Veleizan (champion de tango passé par Dune et La Pulperia ) a conçu avec ses potes un petit troquet plein de vie. A l'ardoise du jour : poulpe de roche ibérique snacké dans un jus de sobressada de bellota (saucisson au paprika) ; filet de maquereau mariné et pickles de céleri ; truite de Banka façon gravlax avec figues et airelles... Puis, épaule de porcelet rôtie, rosée, boostée par une sauce soja-gingembre et une crème de carottes à l'orange rafraîchie d'agrumes et fenouil cru ; mortelle épaule d'agneau de la ferme de Clavisy et purée au citron ; et brandade de morue au jus de pimenton... Desserts moins brillants en revanche (ganache ultra-concentrée en choco noir et crème fouettée au thym bof, bof...) et carte des boissons un peu brève : 7 € la bière Chouffe, et de 5 à 10 € le verre de vin (languedoc blanc Bergerie de L'Hortus, côtes-du-roussillon rouge Les Sorcières...). Formules 18 à 26 € (midi), carte 32-50 €. // Tina Meyer

S'y rendre

lien carte: <http://www.lefooding.com/fr/restaurants/restaurant-joseph-et-lucien-paris>

Restaurant Joseph et Lucien

43, rue des Petits Carreaux

Paris

(75002)

TÉL : +33 1 44 82 55 53

Métro : Bonne Nouvelle, Strasbourg-Saint-Denis, Sentier