

www.lequotidiendumedecin.fr

Pays : France

Dynamisme : 2



Page 1/1

[Visualiser l'article](#)

## La Fontaine de Mars, la tradition et le plaisir

Au cœur du chiquissime 7<sup>e</sup> arrondissement, dans une rue où les tables sont légion, la Fontaine de Mars, vénérable institution depuis 1908, fait le plein le midi comme le soir.

Visuel indisponible

Un des plus vieux bistrots de Paris

Crédit photo : DR

Le comptoir à l'ancienne, les nappes à carreaux rouges, le semainier, les suggestions du jour et la carte bien garnie, comme au bon vieux temps, attirent les riverains comme les touristes de passage. En visite en France en 2009, Michelle et Barack Obama avaient choisi La Fontaine de Mars pour un dîner parisien, entraînant derrière eux de nombreux gourmets venus du monde entier découvrir ses classiques bien tournés.

Le boudin basque de Christian Parra aux pommes, les blancs de poireaux tièdes, l'escalope de foie gras chaud ou la terrine du moment flanquée de son chutney de figues donnent le ton. On choisira ensuite l'aimable confit de canard aux grenailles confites, la côte de veau rôtie et son gratin dauphinois, le filet de canette de Vendée aux endives braisées ou une belle sole meunière - — un plat devenu rare — avec sa purée maison.

Des plats sans chichi et généreux, qui rassasient les appétits les plus féroces. Des recettes goûteuses où seul le produit tient la vedette. Fromages de Marie-Anne Cantin, Maitre Fromager. Pain Poujauran et carte des vins bien affûtée. Domaine Rollan de By 2015, un remarquable médoc tout en rondeur signé Jean Goujon, qui vise toujours le meilleur.

Pour le dessert, l'île flottante, le baba au rhum bien arrosé et le millefeuille à la vanille made in La Fontaine recueillent tous les suffrages. La tradition, c'est bigrement bon !

Carte : 50 €. Plat du jour : 23 €.

Pas de fermeture. Salon particulier à l'étage.

129, rue Saint-Dominique, Paris 7<sup>e</sup> e , tél. 01.47.05.46.44, fontainedemars.com