

Du bon de bon

Excellent rapport qualité-prix aux Symples de l'os à moelle, juste derrière le périf.

Franchir le périphérique si l'on est parisien ou le longer jusque-là si l'on est de banlieue. Sans même en appeler à son Musée des Cartes à jouer, Issy-les-Moulineaux sort un atout bistrot pour rafler la mise. Bois bruts, banquettes et vraies serviettes, espace mouchoir de poche : la cuisine tient derrière le bar.

Charles Madeira, manches retroussées, fait tout et ses ravissantes serveuses, le reste. Une vie passée à peaufiner dans le luxe : bon profil pour se mettre tout le monde dans la poche, avec le sourire et la tchatche de surcroît. L'entendre parler des vins « tirés du fût » est déjà un régal. Les terrines (fameuses) et les hors-d'œuvre en frais de frais (du hareng pommes à l'huile aux rémoulade et autres) en démultiplié et à volonté annoncent la couleur : un genre quasi disparu. Deux plats du jour pépère et ma-



● Hors-d'œuvre en démultiplié.

mie, attendus bien sûr, et braves. Six à sept chèvres derrière, puis soupières XXL de desserts. Du côté de la cave : pas triste, pas banal et du bon de bon. Et un sacré rapport qualité-prix ! ■ Ph. C.

● Formule : 16 et 22 €.

● Dîner : 25 €. Tard le soir.

18, av. de la République, Issy-les-Moulineaux (92) ; 01-41-08-02-52.