

Mon Beau Poulet

Le poulet rôti est une véritable institution de la gastronomie française. Repas traditionnel du dimanche, il nous ravit avec sa peau croustillante et sa chair bien tendre. Et parce qu'on ne mange plus forcément celui de notre grand-mère aussi souvent, mais qu'on l'aime toujours autant, voici une adresse qui devrait ravir tous les becs salés.

Ouvert il y a tout juste quatre mois par Nicolas, Mon Beau Poulet nous a laissé sans voix.

Après 26 ans dans l'automobile, ce bon vivant a décidé de tout plaquer pour réaliser son rêve, celui d'ouvrir sa rôtisserie. *«J'ai toujours baigné dans le milieu de la gastronomie.*

Ma mère a toujours été une fine cuisinière et je m'inspire d'ailleurs beaucoup de ses recettes pour créer les miennes.»

Dans sa rôtisserie de compèt', Nicolas fait cuire le poulet à la perfection. Et ici, on ne plaisante pas avec la volaille. Vendus cuits ou crus, tous les poulets proviennent de la Ferme du Luteau, éleveurs depuis 3 générations. *«Ils sont élevés 100 jours minimum en plein air, à moins de 80 km de Paris avec une alimentation 100 % végétale fabriquée à la ferme ! Je tiens à n'utiliser que des produits de qualité, frais et locaux.»*

Sur place ou à emporter, vous pourrez déguster des poulets rôtis cuits à la broche dans les règles de l'art, des émincés de poulet au basilic et parmesan, un filet de poulet cuit vapeur et mariné au citron ou encore une volaille mijotée en sauce. Le tout est accompagné au choix d'une ratatouille maison, de pommes rissolées, de légumes verts frais ou d'un généreux gratin dauphinois... Sans oublier les délicieux desserts maison (avec une mention spéciale pour le fondant au chocolat, à tomber!).

Il ne vous reste plus qu'à commander...
Cocorico ! • M.E.



Mon Beau Poulet

42, rue de Laborde – 8°

Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h30

Les mercredi et jeudi soirs de 19h à 22h30

(sur réservation)

Tél. : 01 42 93 92 96