

## LE RESTAURANT

### La bœuf attitude

(P/RACHÈL BOTTON.)



Que reste-t-il des abattoirs de la Villette ? Pas grand-chose. Dans ce quartier, dans le nord de Paris, ça sent le kebab jusque dans le cœur des frites. Il y a bien un joli petit marché sur l'avenue Jean-Jaurès, mais on n'y vend que du poisson et des primeurs. Ah, si, quand même, le Bœuf couronné ! Une brasserie fondée en 1865 et qui a survécu au déménagement des Halles. Bon, certes, la clim glace le dos et

l'ammoniaque titille les narines, mais l'essentiel est toujours là : du très bon bœuf made in Normandie, parfaitement cuit, épais, savoureux et tendre, que l'on attaque avec un immense couteau boucher. Un peu cher, mais on a même le droit à l'une des meilleures viandes du monde, l'angus. De quoi ripailler jusqu'à point d'heure en sortant d'un concert au Zénith ou d'une séance de ciné en plein air.

#### Par ici le menu !

**Entrées** de 7,50 à 19,50 € : œufs à la niçoise, os à moelle, carpaccio, etc.

**Bœuf** de 22,30 à 41,60 € : tartare, rumsteak, onglet, T-bone angus, etc.

**Desserts** de 7,50 à 13 € : crêpes Suzette, baba, fruits de saison, etc.

N J

■ Au **Bœuf couronné**, 188, avenue Jean-Jaurès, Paris XIX<sup>e</sup>. Ouvert tous les jours. Tél. : 01.42.39.44.44.