



AU **BOEUF** COURONNÉ

📍 188, av. Jean-Jaurès, 75019 Paris.

Tél. : +33 (0)1 42 39 44 44. M° Porte de Pantin.

Tous les jours, de midi à 15h et de 19h à minuit.

Institution viandarde rescapée des abattoirs de La Villette, le Bœuf Couronné est resté dans son jus. Paradis perdu de la barbaque, il en remontre encore, avec de beaux restes : banquettes en moleskine, vases et vitraux art-déco, sol en mosaïque martelé par le pas de serveuses en ensemble noir et blanc amidonné. Sous ses hauts plafonds, le Bœuf bruisse et palpète. Ici, le Pavé des mandataires va chercher dans les 300 g, la pièce à la charolaise, dans les 500, le tout servi avec pommes de terre soufflées. On conseille le burger au brie de Meaux, un empilement qui laisse les voisins muets d'admiration et confère une démarche de notable repu à la sortie. Quant au steak tartare de viande maigre made in Normandie, haché à la commande, il se révèle fondant à souhait avec l'aide d'un côtes-du-rhône Château La Borie (7,50 € le verre). En dessert, du classique : crème brûlée, crêpes Suzette... Menu 33 €, carte 33-70 €.

M.G.

A swanky meat-centered restaurant complete with tablecloths. Here, the beef is beautiful when rare: tender and garnished with parsley. We recommend the brie de Meaux burger too. Solid wine list, classic desserts.