

VAUD (suite)

NOS COUPS DE CŒUR À PETIT PRIX

LE BRASSUS

Le Carillon

Hôtel des Horlogers
Route de France 5
021 845 08 45
www.hotel-horlogers.ch
Fermé samedi midi, dimanche
M de 22 à 39 fr.
C de 50 à 78 fr.

Le Chronographe affiche 14 points, le Carillon, la deuxième table de cet hôtel de charme de la vallée de Joux, n'a pas de note, mais mérite le détour pour ses plats simples et savoureux, soignés et gourmands. Le menu du dimanche midi (39 fr.) est une aubaine. On y mange avec la vue sur la Vallée et l'aventure donne envie de s'y attarder.

LA CONVERSION

Auberge de Lavaux 16/20

Route du Landar 97
021 791 29 09
www.auberge-de-lavaux.ch
Fermé dimanche, lundi
M de 59 à 75 fr.
S de 117 à 160 fr.
S de 88 à 105 fr.

L'Auberge de Lavaux de Jacky Vuillet était un jalon de la gastronomie romande depuis longtemps. Il y a quelques mois, Christophe et Nadine Rod (La Roseraie, Yvorne) ont repris avec bonheur cette belle maison à la vue panoramique sur le Léman. C'est moins pour son offre particulièrement avantageuse que pour la nouveauté que l'on se rend dans cette institution, histoire de découvrir une cuisine raffinée qui réjouit les gourmets, au gastro comme dans le cadre intimiste du petit bistro à l'arrière.

LAUSANNE

Saint-Paul 14/20

Avenue d'Echallens 72
021 544 73 91
Fermé samedi midi, dimanche, lundi
M de 20 à 25 fr.
S de 37 à 69 fr.
C de 32 à 68 fr.

Voilà un restaurant italien comme on rêverait d'en voir plus souvent. Simple, décontracté, accueillant et gourmand, le Saint-Paul ne désemplit pas. Cuisine voluptueuse. Tarifs très raisonnables. Le patron est aux petits soins et propose tous les jours des spécialités différentes au gré des arrivages et de l'inspiration du chef.

MORGES

Le Petit Manoir 15/20

Avenue Ignace-Paderewski 8
021 804 12 00
www.lepetitmanoir.ch
Fermé dimanche, lundi
M 55 fr.
S de 98 à 138 fr.
C de 71 à 92 fr.

Ce bijou de petit hôtel de charme a changé de chef. Marc-Henri Mazure a immédiatement conquis son public avec une cuisine d'un raffinement rare qui fera sans doute encore parler d'elle. Un grand de demain? A découvrir sans tarder! Exemples: le homard bleu de Bretagne avec ses moules fumées, mélisse et radis croquants; l'omble chevalier juste cuit aux saveurs magnifiques; l'agneau du Limousin sublime de tendreté.

GENÈVE

LES NOUVEAUX

GENÈVE

Café des Bains 12/20

Rue de Hesse 6
022 320 21 22
www.cafedesbains.com
Fermé dimanche
M 24 fr.
S 84 fr.
C de 39 à 73 fr.

Le saviez-vous? A midi, la cour-terrace de ce charmant bistro gourmand et décontracté est un havre de paix. Le soir et en hiver, les jolies petites salles lui donnent la réplique pour rendre définitivement attachant ce Café des Bains à la cuisine inspirée alliant fraîcheur et originalité. De plus, la maison qui se prolonge déjà d'une galerie d'art moderne va bientôt se développer. En cuisine, Rico Alexandre fait de merveilleuses petites surprises tout en saveurs.

GENÈVE

La Bottega 13/20

Grand Rue 3
022 736 10 00
www.labottegatrattoria.com
Fermé samedi et dimanche
M 38 fr.
S de 40 à 90 fr.
C de 64 à 76 fr.

La Bottega, c'est avant tout l'histoire d'une passion, celle de deux jeunes chefs, Francesco Gasbarro et Paulo Airaudo, fous de cuisine, de saveurs et d'Italie. Ils ont donc connu un succès immédiat dans ce resto minimaliste de la vieille ville au décor fait de matériaux recyclés. Mêlant avec adresse tradition et vision contemporaine, leur cuisine associe goût et esthétique avec brio. Une belle et nouvelle adresse à découvrir absolument.

GENÈVE

Le Neptune 14/20

Rue de la Coulouvrenière 38
022 320 15 05
www.leneptune.ch

M de 32 à 48 fr.
S 97 fr.
C de 63 à 78 fr.

Voilà un parcours insolite qui interpelle d'emblée: Nicolas Darnauguilhem s'était fait un nom à Bruxelles où il tenait un bistro mouchoir de poche jusqu'en 2013. Il a décidé de venir s'installer à Genève, dans ce nouveau restaurant chic. Il y propose une cuisine d'auteur, alpestre, ébouriffante, délectable et novatrice: œufs pochés cernés de lamelles de céleri-rave en consommé légérrissime; fêra verte cuite avec doigté; agneau longuement confit. On passe d'une bonne surprise à l'autre; même les plus blasés seront ravis.

GENÈVE

Café de la Paix 13/20

Boulevard Carl-Vogt 61
022 301 11 88
www.cafe-de-la-paix.ch
Fermé samedi, dimanche
M 34 fr.
C 64 fr.
S de 50 à 70 fr.

Le fils de Gérard Le Bouhec a remis son Artichaut pour reprendre le Café de la Paix entièrement rafraîchi. Dans ce cadre tout neuf, il propose une cuisine tout en fraîcheur et en justesse. Le lard de Colonnata rehausse le tartare de thon, les raviolis d'agneau confit sont boostés à la menthe...

VESSY

Auberge communale du Grand Donzel 12/20

Route Antonin-Martin 21
022 784 26 55
www.granddonzel.ch
Fermé dimanche soir, lundi
M de 18 à 48 fr.
S de 48 à 60 fr.
C de 48 à 58 fr.

Inattendue dans cette zone de détente et de loisirs, cette délicieuse adresse mérite qu'on s'y attarde. Les patrons, Nathalie et Gilbert Renaud, sont issus de la galaxie Chevrier et placent les exigences haut. Avec succès! ▶