

# GRAZIA

## Tapas mexicaines, brioches vapeurs et cuisine de Mamie... les restos à tester en avril

Partager sur Facebook    



Par Pauline Pellissier - Le 04 avril 2019

[FOOD / RESTAURANTS / CARNET D'ADRESSE / LIFESTYLE / NEWS FOOD / SORTIES](#)

**À TABLE** - Ouvertes il y a quelques mois ou quelques semaines, ces nouvelles adresses - testées et validées par nos soins - comptent bien s'imposer sur la scène culinaire parisienne. Soyez parmi les premiers à les adopter !

3/ **Le Bar du Bouillon**, un expert des accords mets et vins. Si on connaissait l'historique [Bouillon Racine](#), ouvert en 1906 par les frères Chartier, et classé Monument Historique pour son style art nouveau, voilà qu'il connaît comme nouveau voisin un bar à vins... au style art déco. Le point fort du lieu ? Son sommelier, incollable sur 250 références de vins issus de vigneron français connus ou confidentiels. Avis aux passionnés, l'apéro-dîner pourra rapidement tourner en session d'œnologie ! Ces crus de qualité s'accompagnent de petites assiettes à partager, remplies de produits de qualité : couteaux gratinés, carpaccio de bar et de Saint Jacques, foie gras maison, jambon blanc truffé... Une belle découverte ! Vins au verre à partir de 6 €, assiettes à partir de 7 €, dessert 4-5 €. [Le Bar du Bouillon](#), 3, rue Racine, 6e.

