

Partie de Campagne, une cuisine familiale et gourmande dans un îlot de sérénité.

Dans un décor champêtre, capable de vous transporter en un instant loin de l'univers gris parisien, Partie de Campagne propose à satiété des voyages gastronomiques au cœur des Terroirs de France.

Le bucolique gourmet de passage appréciera vite l'ambiance du lieu, que ce soit pour sa terrasse en plein cœur de la cour Saint-Emilion, loin des bruits de la rue, pour sa salle qui met de bonne humeur avec un décor composé de pierres apparentes, d'anciens ustensiles de jardin accrochés au mur, de coqs, lapins, vaches,... ou enfin pour l'accueil chaleureux de serveurs et serveuses, avec leurs jolis tabliers et toujours souriants sous leurs chapeaux de jardiniers. Ils sont à votre disposition pour vous faire découvrir la belle carte du restaurant. Car coté saveurs, Partie de Campagne distille de haute volée une cuisine familiale et gourmande. Petits et grands prennent ainsi plaisir à s'attabler autour d'une déclinaison de tartines, salades pimpantes et copieuses, viande de l'Aubrac, tartes fines, plats traditionnels et ses différents tartares de l'Aubrac.

Les ingrédients de grande qualité font notamment l'objet d'une sélection rigoureuse. Toutes les viandes proviennent de l'Aubrac et sont issues de la filière Bleu-Blanc-Cœur. Cette démarche, née en 2000 et agréée par les ministères de la Santé et de l'Agriculture, a pour but d'améliorer la nourriture, l'environnement et le bien-être de l'animal. Le résultat



donne une qualité nutritionnelle supérieure chez ces animaux, notamment avec des apports précieux en oméga 3 naturels. Le consommateur en profite de son côté avec une viande particulièrement savoureuse et bénéfique pour sa santé.

Coté produits de la mer, les poissons sont cuisinés à la perfection pour le plus grand bonheur des amateurs. Mais le plaisir d'une pause gourmande dans cet îlot de tranquillité ne pourra pas être complet si vous n'avez pas goûté aux desserts, de petites merveilles de douceurs qui subliment autant le regard que les papilles : la somptueuse profiterole « Maison », la tarte au citron meringuée, le *crumble* fraise-rhubarbe ou une crêpe « Maison » au caramel beurre salé de Guérande. La maison conseille pour accompagner le tout un cidre* producteur, médaillé au concours général agricole, ou encore un verre de vin d'une autre belle et grande maison : celle du Baron Philippe de Rothschild. Suggestion du jour (différente tous les midis) à 9,50 €, formule gourmande à 12,90 € (Suggestion du jour + Café gourmand).

Ouvert tous les jours de 8h à 0h30.



Infos : 36, Cour Saint-Emilion, 75012 Paris ●
Tél. : 01-43-40-44-11 ●
www.partiedecampagne.com ●