



La Bastide Odéon, une cuisine ensoleillée chic et décontractée

MissFigolu 2 décembre 2016 Non classé

Envie de sud, de soleil et de chaleur c'est au restaurant **La Bastide Odeon** qu'il faut vous rendre. Situé non loin du jardin du Luxembourg, proche du Sénat ou encore du Théâtre de l'Odéon, ce restaurant vous accueille 7 jours sur 7 depuis un demi siècle. Il paraîtrait même que ce soit la cantine de nos sénateurs.... Et comment ! Depuis le 1er janvier 2011, il a été repris par **Pascal Mousset** qui fut gérant du restaurant du Sénat pendant 15 ans.

Dans un cadre chic mais plutôt décontracté, le restaurant vous propose de déguster des mets aux accents du sud, préparés par une équipe passionnée aux commandes du chef **Stéphane Mauduit**.



C'est à l'occasion de la **Quinzaine gromande** que j'ai pu me rendre, accompagnée de mon amie **Nathalie**, dans ce restaurant. [Souvenez-vous de cette opération ici](#) et de mon repas au restaurant Le Laumière. Dès notre arrivée, nous sommes très bien accueillies et on nous propose de nous installer dans la salle à l'étage (qui peut être privatisée). On sent vraiment 2 ambiances entre l'étage (petites tables privatives pour le côté intimiste) et le rez de chaussé (tables collées pour plus de proximité/convivialité avec les voisins). Le directeur du restaurant nous indiquera même qu'il n'est pas rare de voir des voisins de table se faire la conversation. La carte est détaillée et tout donne envie ! Nous avons opté pour ce restaurant, d'une part pour sa localisation mais aussi pour son plat signature à l'occasion de la Quinzaine, à savoir le **Filet de bar rôti, crème de coquillages et fricassée de légumes racines au chorizo**, du chef Stéphane MAUDUIT ([retrouvez la recette ici, page 8/22](#)). Franchement, cela ne vous donne pas envie ?



La Bastide Odeon
Cuisine du Sud

Novembre 2016
News

QUINZAINE GOURMANDE
Du Lundi 7 Novembre 2016
Au Dimanche 20 Novembre 2016

VENTES PRIVÉES
IMENU
tout compris
-20% à -30%

Novembre
IMENU
à découvrir

Livraison à domicile
DELIVERY

ASSOCIATION FRANÇAISE DES HAÏTRES RESTAURATEURS

7 rue Cornelle 75006 Paris
Tel : 01 43 26 03 65
E-Mail : contact@bastideodeon.com

RESTO PARTNER
Dégustez
L'AUTOMNE

Filet de bar rôti, crème de coquillages
et fricassée de légumes racines au chorizo

LES TABLES MOUSSEY

f g+ t i

PRIX DOUX & QUALITÉ AU RENDEZ-VOUS !

Nous avons choisi la formule Entrée / Plat / Dessert à 38€ et franchement, vu la qualité et la quantité c'est très raisonnable ! Nous nous sommes d'abord régalées avec un apéritif (compris dans le menu) puis un velouté de pois cassés & st Jacques, crème San Daniele en entrée. en plat nous avons donc le signature du moment et en dessert nous avons décidé d'en prendre un différent chacune pour partager : le millefeuille façon Bastide Odeon (énorme !!!) & le moelleux au chocolat & sa glace à la noisette. Je ne suis pas très glace mais tout était divin ! Il manquait peut être la sauce pour accompagner le bar, présente sur le visuel mais pas sur ma photo 😞







“ *Le restaurant chic des recettes provençales et des saveurs du sud.* ”

En manque de sud et de soleil n'hésitez pas à aller découvrir les délicieuses recettes d'inspiration provençale à prix doux. C'est vraiment une adresse que je conseille autant pour son service que pour le temps que nous a consacré le directeur pour nous raconter l'histoire de son restaurant. On sent la passion, on sent le savoir faire, on sent la qualité... De quoi passer une excellente soirée. A ce propos, vous pouvez aller passer le réveillon de Noël et/ou jour de l'an au restaurant en bénéficiant de formules spécifiques pour l'occasion.

Merci encore Valérie & Restopartner pour nous faire découvrir des endroits toujours plus sympas les uns que les autres lors des quinzaines gourmandes. Pour information, la prochaine se déroulera opération du **13 février au 26 février 2017** mais je ne manquerai pas de vous la rappeler le moment venu.

Restaurant BASTIDE ODEON

7 rue Corneille 75006 PARIS FRANCE

Métro Odéon (M4, M10) / RER B Luxembourg

Tel : 01 43 26 03 65

<http://www.bastideodeon.com>

Déjeuner : de 12h à 14h (tous les jours)

Dîner : de 19h à 22h30 (tous les jours)