

HUGUETTE

OCEAN PARADISE !



Il y a des restaurants où lorsque vous regardez la carte, vous avez une petite voix intérieure qui vous dit : « mais pourquoi je suis entré ici, il n'y a que 3 malheureux plats qui se battent en duel sur la carte »

Alors autant vous le dire tout de suite, si vous ne trouvez pas votre bonheur chez Huguette, vous ne le trouverez nulle part !

Bon attention, si bien sûr, vous aimez ce qui provient de la mer.

Nous n'allons pas vous parler des huitres, elles de compétitions, les Gillardeau, les Cadoret, les Joël Dupuch, les Jean-Paul Guernier et les Prat-ar-croum, oui elles sont toutes là.

Et pour les fruits de mer, là aussi, du haut vol !

Oui, c'est intéressant mais ce qui l'est le plus c'est l'autre partie de la carte qui se décompose en 8 autres parties mais nous n'avons retenus que les 6 suivants : Les pots, les crus le, les pieds dans le sable, les fritures, les power poke bowl et la fine bouche.

Le pots : des petites rillettes de poisson bien agréable et surtout avec du goût. Nous vous conseillons d'ailleurs si vous êtes 4 d'en prendre un pot avec un verre avant de rentrer dans le vif du sujet

Les crus des Ceviche, là aussi, nous vous conseillons une petite assiette en même temps que le pot. Celui à la daurade, leche de tigre et mangue et celui au saumon bio, à la papaye et maïs grillé ont nos faveurs.

Les pieds dans le sable : des assiettes autour des couteaux ou des palourdes, pas sans intérêt mais pas le plus intéressant.

Les fritures : là aussi, nous vous conseillons de prendre pas une mais deux ou trois assiettes autour d'un verre car franchement, c'est une réussite, jamais gras, cela respire l'ultra frais, parfaitement assaisonné et puis cela fait du bien de manger des petites fritures de qualité comme cela. Nous vous conseillons l'assiette fritto misto et le tempura.

Les power poke bowl : de belles et grandes assiettes, surtout pour le midi. Si vous prenez par exemple l'assiette : « J'en pince pour toi » avec sa chair de tourteau, radis noir, céleris, pomme verte, verveine, avocat et salade ou le poulpe masqué avec du poulpe, des carottes à l'orientale, de l'orange, du fenouil, du coleslaw, des poivrons grillés, du riz et des pousses d'épinard dans les deux cas, goût, fraîcheur et la qualité sont garantis !

Et nous arrivons à la fine bouche, en voilà des assiettes gourmandes mais surtout avec du pep's . Bon c'est là que vous trouverez votre tartare de bœuf avec des frites maisons si vous n'aimez pas le poisson. Mais bon le Lieu sur une bonne crème de panais et un petit râpé de poutargue ou des belles Saint-Jacques nacrées sur un risotto au Parmesan, c'est qu'en même mieux, non ?

Il nous reste à vous parler des vins, du service et du cadre.

Le vin, peut être le seul point qui mériterait plus d'attention.

Ne vous méprenez sur cette carte, elle est abordable, la qualité est là, nous aurions aimé juste quelques flacons « découverte » mais bon, il y a de quoi passer un bon moment.

Le cadre, comment dire, si vous avez le cafard en arrivant, vous ne l'aurez plus en partant, c'est vif et plaisant, à ce demander parfois si nous sommes bien dans Paris, donc une réussite.

Et le service, simple et rapide, oui, nous ne sommes pas dans un gastronomique et si nous avions ce type de service, il y aurait incompréhension de la clientèle. Donc là aussi dans le ton.

Notre dernier conseil, vous l'aurez compris, venir avec des amis, c'est vraiment le mieux, cela vous permettra de mettre sur votre table 4, 5 ou 6 assiettes avec une bonne bouteille, vous ne le regretterez pas.

Franck.L



Voir tous les restaurants

Je recherche un restaurant

Où ?

N'importe où ▼

Type de cuisine ?

Tout type de cuisine ▼

Avec qui ?

Tout type de repas ▼

Quel budget ?

Tous les budgets ▼


Quelle note ?

Toutes les notes ▼

Recherche libre

Validez avec 'Entrée'



NOTE : 

PRIX : €€

TYPE DE CUISINE : [Bistrot](#) - [Brasserie](#)

AVEC QUI ? : [En tête à tête](#) / [Entre amis](#)