

a  
de moins  
30€ À LILLE  
Meert

**E**tablie en 1761, la pâtisserie-salon de thé de la rue Esquermoise resta longtemps confite dans son superbe décor orientaliste. Thierry Landron, à sa tête depuis 1996, crée l'événement de la rentrée 2008 en ouvrant avec Nicolas Pourcheresse (l'auberge de Chavannes, dans le Jura) une partie restaurant qui convoque déjà, au déjeuner, le Tout-Lille entre ses murs gris mat, sa collection de bustes en plâtre et son plancher brut. La cuisine,



DR/SPR

sans complexe, est inventive, gaie, légère. A la carte : double fish and chips (raie et langoustines pour le fish, vitelotte pour les chips), volaille vapeur menthe-basilic, risotto safran-girôles, filet de bœuf London House... Et, en dessert, un café gourmand avec sa gaufre fourrée au beurre, au sucre et à la vanille de Madagascar. Salades (aux escargots grillés, tiens !), clubs sandwiches et planches (huitres, cochon, bœuf gravlax) complètent le tableau. Cave riche en bourgognes (verre de puligny-montrachet, 7 €). ●

**Yves Nespoulous**

27, rue Esquermoise, Lille (Nord), 03-20-57-07-44.

De 14 € pour une salade à 35 € pour un repas complet ; planches de 15 à 21€. Fermé le lundi.