



Dimanche 20 mars 2016





Restaurant bistronomique tenu par un jeune couple passionné, [Qu'est-ce qu'on mange ?](#) embellit les petits plats de notre enfance au bon goût de produits locaux et de saison.

« Maaaaaan, qu'est-ce qu'on maaaange ? » Une mélodie connue de tout jeune parent. Et celle qui a rythmé l'enfance de Vanessa Rochman. Son amoureux, Charles Sengel, a lui grandi dans les cuisines de son grand-père, au Romain, et dans celle de ses parents, Marie et Roger, figures emblématiques du Clou. Deux personnalités prédestinées à vivre de et par la cuisine. Une cuisine qu'ils ont voulu simple mais savoureuse et innovante.

”

On voulait proposer une cuisine de tous les jours, comme une purée de pomme de terre, mais avec un travail des saveurs. On ne cherche pas le chichi, on embellit.

“



En salle de « Qu'est-ce qu'on mange ? », Vanessa, douce jeune femme de 29 ans, passionnée de vins.



« J'ai une cave de 70 références. Je n'hésite pas à déboucher une bouteille pour un verre », sourit-elle.



En cuisine, Charles, 27 ans, féru de poissons. En ce moment à la carte, du « lieu jaune contisé au basilic et légumes confits (24,50€), un filet de daurade royale, pommes de terre fondantes et tombée de poireaux (25,50€). Ou le plus audacieux velouté de cuisses de grenouilles et légumes croquants (13,50€)



« Ma cuisine est un mélange de tout ce que j'ai appris, dans la winstub de mes parents mais aussi au Buerehiesel ».





Un savant mélange de cuisine de bistrot et d'exigence gastronomique à savourer en toute convivialité. Avec une réelle mise en avant des produits de la région, une recherche d'harmonie, un travail des couleurs et des saveurs, il faut le dire, réussi. Première consécration : le restaurant a obtenu une Toque Gault et Millau en janvier.

Ce qu'on en a pensé...

Le cadre : 9/10

Le noir pour la modernité, les lignes de bois pour la tradition, les peintures pop pour la touche d'originalité. Un bistrot à la fois simple et raffiné, collant parfaitement à la cuisine.

Les plats : 9/10

Tchapp a testé le tartare de saumon, la volaille farcie à la feta et aux olives et le filet de bœuf accompagné de patates douces. Verdict : des plats équilibrés, relevés comme il faut. Des viandes et poissons ultra fondants en bouche. Et un savant travail des légumes capable de convaincre le plus omnivores d'entre vous. En prime les plats sont conieux. La carte



En prime les plats sont copieux. La carte change tous les deux-trois mois, pour coller aux saisons.

L'addition. 7/10

Des plats à la carte aux alentours de 23-25€, c'est clairement la fourchette moyenne-haute des restaurants strasbourgeois comparables. En revanche, on dit trois fois oui à la formule du midi à 23€. Le soir, comptez en moyenne 40-45€ par personne.

Qu'est-ce qu'on mange ? 7, rue des Tonneliers, Strasbourg. Tel. 03 88 32 59 71



QU'AVEZ VOUS PENSÉ DE CET ARTICLE ?



J'aime



Indifférent



J'aime pas