

Qui n'a jamais remarqué la jolie devanture art-déco du Café du Levant en face de la Gare ? J'ai toujours aimé cette façade qui invite au voyage, et toujours trouvé dommage que ce si bel endroit soit fermé.

Autant vous dire que j'étais ravie de savoir que le Café du Levant avait rouvert au mois de janvier.
Lorsqu'on rentre dans cette brasserie, on a l'impression de l'avoir toujours connue. Elle représente ce qu'est dans notre imaginaire, la brasserie parisienne. Un décor de films de Claude Sautet. Banquettes, velours rouge, moulures au plafond, lustres, verres sur le comptoir. Propice aux repas d'affaires comme aux déjeuners solo, aux dîners en amoureux comme entre amis, le cadre est classique, mais chaleureux. Le lieu chic, mais pas guindé. Les serveurs sont jeunes, souriants, et efficaces.
A la carte, tous les plats classiques de la brasserie traditionnelle. Œufs mimosa, tartare de Saint-Jacques, marbré de foie gras, terrine de canard pistachée au foie gras… choucroute royale, tartare de bœuf évidemment et une très belle carte pour les plateaux de fruits de mer. Côté desserts, œufs au lait, millefeuille, Paris-Brest, l'Irish Coffee, etc. La carte change à chaque saison et un plat différent est mis à l'honneur midi et soir. Les prix à la carte sont assez haut de gamme, mais le premier menu démarre à 11,90€.
Je vous conseille de les suivre sur Facebook, il y sont assez actifs. Vous y trouverez toutes les informations liées aux plats de la carte, aux menus mais aussi, quelques photos des coulisses et de la vie du restaurant.
Ouvert 7 jours sur 7, midi et soir, le Levant va devenir, je crois un de mes spots préférés. Dès le mois de mars pour la belle terrasse et le corner de l'écailler, avec huîtres et verre de vin blanc, et l'hiver pour sa si jolie salle, ses plats traditionnels et son chic intemporel. •

Ouverture : tous les jours
Horaires : 12h à 14h30 et 19h -22h30.
Menus : 11,90 / 19,90 / 24,90 / 29,90 / 49,90 €
Café du Levant, 24-25 rue Charles-Domercq
33800 Bordeaux
Tél : 05 57 80 26 22
Site : www.cafedulevant.fr

Facebook : www.facebook.com/brasserielelevantbordeaux

Photo : © Joelle Dubois

La recette Irish Coffee

Ingrédients :
• 2 cuillères à café de sucre brun
• 4 cl de whisky
• De la crème liquide épaisse
• Du café chaud

Préparation
1 - faire fondre à feu doux le sucre dans le whisky, ajouter un peu de café pour bien tout diluer
2 - verser le mélange whisky chaud dans un verre (rincé à l'eau chaude)
3 - verser ensuite doucement le café chaud sur le whisky
4 - verser la crème délicatement sur le café

à savoir :
• Rincer le verre à l'eau chaude lui évite de se fendre sous l'effet de la chaleur lorsque vous allez y verser le mélange whisky chaud
• On peut râper un peu de muscade sur la crème si on le souhaite
• La technique pour verser la crème sans troubler le café consiste à poser le dos d'une petite cuillère sur la surface du café et de faire couler doucement la crème dans la cuillère, elle va ensuite glisser sur le café. Une fois qu'on maîtrise ce geste, créer l'effet bicolore devient enfantin !