# ROUGE

Voir l'article

## Suffren

***Envie d'une viande d'exception à deux pas de la Tour Eiffel dans un décor feutré aux inspirations Art déco ? Rouge Suffren a déjà pensé à tout !***

***38 avenue de Suffren 75015 Paris***
***www.rougesuffren.fr***



Il y a des restaurants qui cherchent à séduire à tout prix, et d'autres qui n'ont tout simplement pas besoin d'essayer. ROUGE *(Suffren)* fait partie de cette seconde catégorie. Idéalement situé à proximité immédiate de la Tour Eiffel, dans un quartier où l'on peine souvent à trouver une table de qualité, cet écrin renferme de belles suprises, aussi bien dans l'assiette que sur les murs.

En effet, le décor signé Agence BRO, annonce la couleur avec du rouge omniprésent, du velours des banquettes aux lumières tamisées en passant par les dossiers des chaises hautes qui encerclent le sublime bar en demi-lune. L'ensemble dégage une atmosphère que l'on associe spontanément à l'Art déco mais aussi aux 70s avec certains luminaires, chaises et le papier-peint de la salle du fond rappelant cette ambiance psychédélique.
Mention spéciale pour les boiseries très *« Orient-Express »* apportant chaleur et confidentialité à certaines tables. En bref, une déco impeccable donnant envie de s'attabler pour un repas, des verres de vin ou des cocktails durant des heures.



Dans les assiettes, la viande *(rouge)* est à l'honneur, en provenance directe de la ferme en Aveyron. Le foie gras maison ouvre l'appétit avec sa brioche toastée et sa pointe de cannelle. Côté bar à viandes, un délicieux tataki recouvert de sésame et fondant à souhait, un tartare préparé minute, un faux-filet maturé ou encore un burger signature. Entre amis, on partage une milanaise de veau de 1kg ou une côte de boeuf. Le tout à accompagner de frites à volonté aussi fondantes que dodues et d'une sucrine rôtie croquante pour la touche végétale plus que bienvenue.

Pour une soirée d'exception, on s'offre également le supplément truffe fraîche sur tous les plats ! D'autres assiettes viennent compléter l'offre entre Volaille croustillante, cœur shiitaké, mousseline de pommes de terre/ Filet de canette & herbes fraîches, gratin fondant ou Lotte, jeunes carottes fanes glacées au beurre.







Enfin, les desserts sont loin d'être négligés avec une crème brûlée à la fleur d'oranger caramélisée sous vos yeux, une tarte tatin réinventée avec sa glace framboise et des sorbets originaux par le MOF Gérard Cabiron.

*Le Rouge Suffren* s'impose donc comme l'une de ces adresses rares où l'on revient non par habitude, mais par plaisir sincère.