



PARIS

Brasserie Thaï

Cette table a opté pour l'authenticité et le *nec plus ultra* du savoir-faire thaïlandais, en confiant les casseroles à une femme du cru assistée de seconds natifs de Thaïlande également. Si le décor est *design* chic, tendu de rouge et de noir, avec des

influences asiatiques notoires, l'espace aéré et agréable se veut un *flash* de modernité dans un quartier de Paris qui veille jalousement sur ses traditions. Nous sommes au cœur de la butte Montmartre, avec ses ruelles pavées, ses petites maisons qui cachent des trésors d'architecture et que l'on devine cossues, de la verdure qui s'agrippe aux murs et dévale sur les toitures.

La bonne surprise se trouve aussi dans l'assiette. La Brasserie Thaï a fait dans l'épure au niveau de l'offre de sa carte, mais opté pour la richesse des saveurs. Le parti pris a été de sélectionner des ingrédients ultra-frais, en privilégiant leur qualité pour avoir un goût qui vous propulse dans la Thaïlande d'antan. Une offre succincte, mais efficace où les épices se marient et se livrent comme un poème. Coco, citronnelle, basilic, galanga, gingembre... Les tropiques sont proches et le dépaysement réel. Tout est cuit à la demande, pas de plats en attente d'un micro-ondes et le résultat n'en est que meilleur.

Le Brasserie Thaï est ouverte tous les jours, avec un service non-stop dans la journée. Deux salles à l'étage peuvent être privatisées à la demande.

BRASSERIE THAÏ
5 rue Poulbot, 75018 Paris.
Tél. : 09 86 53 43 32.