

Colmar Restaurants



Charlotte de Jong

www.colmar-restaurants.fr

Table des matières

Les Restaurants à Colmar.....	4
L'Arpège !.....	5
Au Koifhus de Colmar.....	7
Aux Trois Poissons.....	8
L'Atelier du Peintre*, succès sur tous les tableaux.....	9
JYS** : c'est parfait (.).....	10
Au Port du Canal.....	12
Un bien bon Petit Bidon.....	13
L'incontournable Brasserie L'Auberge à Colmar.....	14
L'Adriatico, la valeur sûre !.....	15
La Pignata Ristorante Italiano.....	16
Restaurant les Racines.....	17
L'essentiel et bien plus.....	18
Restaurant Café de la Harth.....	19
Restaurant Krishna.....	20
Le Caprice et les meilleures tartes flambées.....	21
LA Brasserie du Grillen.....	22
La délicieuse Cour des Anges.....	24
Djerba la douce, l'échappée belle.....	25
Le cercle des arômes, à déguster !.....	26
Le 3, plutôt deux fois qu'une.....	27
Saint Pierre par tous les saints !.....	28
Aux alentours de Colmar	31
L'Altévic : un sans fautes !.....	32
Le Bastardo à Strasbourg	33
Saluez les yaks alsaciens.....	34

Bienvenue les gourmands !

Bonjour à tous,

Vous aimez aller au restaurant et habitez Colmar ou environs... où vous êtes de passage dans le coin ? Vous trouverez ici des articles qui pourront vous être utiles pour choisir votre prochaine table dans un établissement alsacien et y passer un délicieux moment.

Les articles regroupés ici ont principalement été publiés en 2019, mais aussi un peu plus tôt et un peu plus tard... Certains établissements ont malheureusement fermé depuis ou évolué, mais il y a aussi des tables incontournables qu'il ne faut pas manquer ! Enfin il y a encore beaucoup d'autres adresses où manger à Colmar, certaines dont il faut encore que je vous raconte les délices, d'autres que je préfère oublier et quelques-unes que je n'ai pas encore essayées...

D'autres articles et des mises à jour sont sur le blog www.colmar-restaurants.fr

N'hésitez pas à laisser vos commentaires en ligne et à partager vos propres expériences dans la restauration colmarienne !

Savoureusement,

Charlotte

de Colmar-Restaurants

Les Restaurants à Colmar

L'Arpège !

Ce restaurant est le seul du blog à avoir eu trois articles, c'est aussi celui où je vais le plus souvent et mon préféré de tous !

1. Mon Restaurant préféré à Colmar (article de 2019)

Je ne peux pas le dire plus clairement... Mais je vais quand même essayer de l'expliquer, alors attention, article long ;)

J'adore vraiment ce restaurant. Il est vrai que le l'ai déjà vanté par le passé (et deux fois), mais je n'en reviens pas : c'est tout à fait moi. Les goûts varient d'une personne et son palet à l'autre. Et souvent, les expériences varient d'une fois à l'autre... mais là non. C'est toujours parfait. Juste carrément parfait. Pas de chichi en trop, aucun défaut, mais une très longue liste de qualités. Si vous me connaissez ou m'avez un peu lue déjà, vous saurez déjà de quel restaurant colmarien je veux parler : l'Arpège, bien entendu.

J'y suis retournée bien des fois. C'est toujours aussi merveilleux de fuir l'une des rues touristiques les plus fréquentées du centre historique de Colmar pour se retrouver dans le calme complet de la cour protégée. Loin de la foule qui crie et enchaîne les selfies, la magie tranquille de ce décor doux et naturel est un bonheur en soi. Arbres, plantes, fleurs, fontaines, herbes aromatiques, sculptures... tout y est pour créer un univers unique où on s'y plaît.

Puis vient la gentillesse presque surnaturelle de l'équipe. Vous allez dire que j'exagère, mais cela devient si rare aujourd'hui de ne pas se heurter à l'agressivité humaine que rencontrer carrément la bienveillance vaut d'être souligné. Doublement tant c'est bon. Sourires et douceur se mêlent à l'humour tout en laissant place à des connaissances professionnelles du métier comme des mets.

Et LA cuisine !

Enfin une cuisine créative aussi superbement présentée que savamment composée. Et pour couronner la beauté et les saveurs, la cuisine est originale et intelligente, car locale, de saison, saine et biologique ! Et faite maison, évidemment. Qu'il est bon de se faire surprendre à l'arrivée d'une assiette ! On admire et s'interroge sur tel ingrédient ajouté l'air de rien, mais qui transforme le plat en aventure ! Un véritable voyage culinaire, mais en toute simplicité, sorte de savant mélange de savoir et de nature.

Que voulez-vous ajouter à cela ? Je dois avouer devoir préférer l'Arpège au déjeuner pour profiter de cette cour sublime et aussi des prix plus abordables du Menu du Jour. Mais j'y ai déjà dîné aussi et étais préparée à une note plus élevée, mais toujours très justifiée. Et j'ai même déjeuné dehors par temps de pluie, ce qui n'est pas un souci puisqu'une partie de la terrasse est couverte. Ce restaurant me parle aussi pour cela : j'aime tant être dehors et proche de la nature, richesses rares au centre de Colmar. Puis je mange végétarien ou en tout cas sans viande et ici j'ai l'embarras du choix et même du mal à me décider entre tous les délices que j'ai envie de découvrir et goûter.

Enfin, vous l'aurez compris : j'adore l'Arpège, alors allez-y ! Mais pensez à réserver quelques jours à l'avance ou le restaurant sera complet.

Un sincère et chaleureux bravo aux artistes formidables qui ont créé ce lieu exceptionnel et le font exister. J'ai hâte d'y retourner ! Merci et à très bientôt !

Restaurant L'Arpège - 24 rue des Marchands à Colmar

2. L'Arpège toujours fidèle (article de 2018)

Quatre ans après avoir découvert le restaurant l'Arpège à Colmar, nous continuons à y déguster les saveurs originales et tranquilles. Une si belle fidélité méritait encore quelques mots, car il est bien rare de retrouver à chaque déjeuner ou dîner la même ambiance et la même qualité de produits.

L'Arpège a vraiment su trouver sa niche et assurer sur tous les plans : fraîcheurs, couleurs, originalité et qualité sans faille... L'on déguste ici autant avec les yeux qu'avec les papilles et on s'interroge souvent sur tel ou tel petit mystère dans une assiette sans prétention, mais pleine de fantaisie. La terrasse bien à l'abri du brouhaha touristique comme des véhicules est idéalement ombragée, avec en prime des plaids pour finir dehors les soirs printaniers.

Une adresse à fréquenter sans retenue où l'on peut être sûr de trouver toujours des produits bios et locaux, du choix pour les végétariens, des conseils sur les vins et le tout dans un idéal mélange naturel de bonne humeur et de décor soigné, mais sans chichi. Des prix très corrects, des choix originaux et des hôtes si sympathiques !

Le seul défaut s'il en est, c'est de devoir réserver au moins la veille pour avoir la chance d'obtenir une place, car l'endroit est victime de son succès. Mais c'est tout le mal qu'on lui souhaite pour continuer ainsi.

3. L'Arpège, Restaurant bien accordé (article de 2014)

La gentillesse... ça peut sembler surprenant de commencer par là, mais c'est ce qui nous a vraiment le plus marqué au cours de notre déjeuner au restaurant l'Arpège à Colmar. Il y a cependant encore beaucoup d'autres remarques à formuler, toutes positives, alors c'est parti.

Cela faisait bon nombre de fois que je passais à côté, un peu intriguée par la décoration et le menu sur le tableau au fond de cette cour un peu cachée en plein quartier touristique. Mais cela tombait toujours les jours de fermeture où quand on était pressés (ou que les enfants avaient tant envie de tarte flambée...). Puis il y a quelque temps en cherchant un restaurant sur internet pour m'y rendre avec mes parents, je suis tombée sur le site et là plus de doute : il fallait vraiment aller essayer. Non seulement les plats font envie et le décor aussi, mais de plus, l'endroit se définit comme le premier restaurant biologique de Colmar et y ajoute une touche culturelle. Comment ne pas ressentir à partir de là le besoin de vérifier par soi-même ce qu'il en est ?

Quelques occasions loupées plus tard, j'ai hésité hier soir à réserver pour aujourd'hui, mais la météo annonçant de la pluie et leur terrasse dans la cour fermée faisant partie des attraits, j'ai décidé de reporter (encore). On a cherché quelles expositions et musées nous accueilleraient par un temps pluvieux d'été... pour se retrouver avec presque trente degrés et un ciel bleu, on ne peut plus adapté aux terrasses (merci la fiabilité des annonces météo). Suite à un petit tour par les musées, on est finalement passées voir s'il restait de la place et c'est avec un grand sourire que le jeune homme qui nous a accueillies a passé son bébé aux bras de la maman pour nous installer à la dernière table mi-ombragée.

Dans cette cour verdoyante entre tons roses et herbes aromatiques, on a dégusté des assortiments frais, bios et joliment présentés. Tomates, tapenade, pesto... et bien d'autres saveurs succulentes propres à la saison. Et tout au long, de la commande à l'addition, le calme, les sourires et un bien-être tout naturel dans l'ambiance comme dans l'assiette.

C'était peut-être un peu long... mais comme on avait le temps et qu'on était si bien, ça nous a presque arrangées de pouvoir traîner là à savourer un rare moment entourées d'une certaine pureté.

Une adresse à retenir vraiment, pour plein de bonnes raisons...

Au Koifhus de Colmar

Publié en 2019.

Le restaurant Au Koifhus (à l'ancienne Douane) est l'une des adresses incontournables de Colmar. En plein centre historique et touristique, il faut s'attendre à rencontrer la foule en presque toute saison. Entouré de bâtiments classés et d'arrangements fleuris, on est à l'entrée de la petite Venise, un charme très recherché. Néanmoins, l'on y mange toujours bien et traditionnellement alsacien.

La Terrasse !

Le véritable point fort de ce restaurant en me concernant, c'est sa grande terrasse ensoleillée, parfaite aux intersaisons. Passé l'été, il est presque impossible de trouver des terrasses encore ouvertes à Colmar. Et surtout des terrasses encore baignées du soleil trop bas pour infiltrer la plupart des ruelles.

De plus, on est loin de la route et des voitures, donc au calme (relatif car entouré de monde). Et quand on a des enfants, ils peuvent jouer tranquillement (à observer la fontaine Schwendi la Lauch qui coule juste à côté)...

Durant la période de l'Avent, la terrasse est fermée (remplacée par les cabanes des marchés de Noël).

Malgré cette situation idéale en plein centre touristique, la qualité est bonne et les prix très corrects. La cuisine reste simple, avec les spécialités alsaciennes les plus prisées depuis la choucroute aux tartes flambées. Mon plat préféré reste le fameux bibalakas : des pommes sautées avec un fromage blanc à assaisonner soi-même ici (de ciboulette, ail, échalote, sel et poivre). Et accompagné d'un gros bout de Munster et de Brie.

En été, l'on y trouve aussi quelques salades plus variées et desserts aux fruits de saison. La fraise Melba du mois de mai et un vrai délice - à condition d'avoir encore de la place pour le savourer !

Le restaurant propose en outre de goûter un assortiment de vins d'Alsace, une originalité peu commune dans la capitale.

Le service est efficace et souriant sans avoir le temps de s'attarder, mais sans se fatiguer non plus de l'afflux continu de touristes de toutes origines...

Une bonne adresse pour partager un repas alsacien en toute simplicité et surtout en plein soleil !

Restaurant Au Koifhus - 2, Pl. de l'Ancienne Douane à Colmar

Aux Trois Poissons

Publié en 2019.

Le Restaurant aux Trois Poissons se situe au beau milieu de la Petite Vnise à Colmar dans une belle maison à colombages.

La carte comporte bien entendu essentiellement des plats de poissons, mais aussi quelques viandes. Si on trouve le traditionnel Filet de Sandre sur Choucroute comme dans la plupart des restaurants de la ville, il y a aussi beaucoup plus original. Les carpes frites ne m'ont jamais tentée, mais j'ai hésité entre l'aile de raie, la lotte rôtie et la sole meunière préparée en salle. Puis nous avons choisi de partager une bouillabaisse parce que c'est un plat que l'on voit rarement sur les cartes et que c'était l'endroit idéal pour en manger. La carte détaille que selon arrivage, on y trouve queue de langouste, rascasse, vive, grondin, congre et/ ou lotte...

La serveuse très aimable nous a gentiment mis en garde quand nous avons commandé deux entrées et nous a recommandé de plutôt partager. Elle a vraiment bien fait, car la bouillabaisse est servie en trois assiettes et donc très copieuse. La salade du Pêcheur, même partagée était en effet de trop, mais délicieuse et joliment présentée.

Le restaurant est classique et intime et l'on y passe un moment agréable et paisible, en mangeant bien avec un service irréprochable.

Restaurant Aux Trois Poissons - 15 Quai de la Poissonnerie à Colmar

L'Atelier du Peintre*, succès sur tous les tableaux

Publié le 5 septembre 2017

L'atelier du Peintre se situe au cœur du centre historique de Colmar dans une maison du XV^e siècle en face à la maison du célèbre peintre Martin Schongauer.

Nous y avons passé une très belle soirée ! Leur étoile est largement méritée !

Du début à la fin, tout est délicieux et magnifique. Les saveurs sont superbement assorties et les présentations fort jolies. Depuis les amuse-bouches originaux jusqu'aux mignardises pour grands gourmands, on alterne les tons plus exquis les uns que les autres, s'agisse-t-il de poisson, viande ou de l'accompagnement.

Nous avons eu la chance de profiter d'une table à l'extérieur dans la ruelle et y étions très bien, au calme et sans ne jamais manquer de rien. Le service était attentionné et sympathique, mais discret.

Une très belle expérience à renouveler avec beaucoup de plaisirs après les travaux prévus dans le restaurant...

L'Atelier du Peintre - 1 rue Schongauer à Colmar

JYS** : c'est parfait (.)

Publié le 14 août 2019

J'ai eu la chance d'être invitée à passer une jolie soirée dans ce double étoilé de Colmar. Jean Yves Schillinger est un restaurateur du pays qui a vu du pays (les États-Unis en particulier pendant dix années, mais avec à priori un petit faible pour l'Asie aussi). À Colmar, on entend régulièrement parler de lui et depuis longtemps de sa famille que je connais un peu et apprécie. Jean Yves a appris à cuisiner pendant dix ans aux côtés de son père, grand Chef colmarien lui aussi.

En 2001, Jean Yves Schillinger est de retour à Colmar pour le plaisir de nos papilles et il tient aujourd'hui le restaurant deux étoiles qui porte son nom : le JYS.

En plein centre-ville de Colmar, dans la plus que charmante petite Venise et avec une terrasse le long de l'eau du quai de la Poissonnerie, difficile de trouver adresse plus idyllique. Il est un peu compliqué de se garer à proximité (mais la rue Turenne est une bonne possibilité), attention à celles qui portent des talons aiguilles : la petite ruelle typique est pavée. Enfin, les avantages d'une rue piétonne sont indéniables : la terrasse est très calme et y prendre l'apéritif comme nous l'avons fait se révèle plutôt romantique (pour y savourer son dîner entier, il faut avoir de la chance vu le climat alsacien).

Nous avons été très gentiment accueillis, notamment par l'excellent sommelier que nous connaissions déjà. L'apéritif maison est délicieux dans cette ambiance intime et assortie d'étrangetés à picorer et qui annoncent déjà la suite de l'expérience. Plus qu'une soirée gastronomique, nous avons en effet plutôt vécu un moment à expérimenter une foultitude de saveurs et ingrédients sans réussir à retenir tous les noms qui nous ont été récités. Félicitations au passage aux serveurs très discrets qui ont brillamment réussi à retenir la poésie pour nous la réciter. Le seul d'entre eux (nombreux) que j'ai retenu était le sommelier qui nous a très bien conseillés et était très aimable, souriant et humain comparé au reste de l'équipe. Une discrétion sans doute indispensable quand on touche les étoiles, mais qui manque de charme en ce qui me concerne.

Nous avons dîné à l'étage et je n'ai pas bien choisi mon siège, n'ayant vue que sur deux murs clairs sans décoration, un peu tristounet... mais si on choisit mieux, le reste du local semble plus feutré.

Il n'y a absolument rien à redire sur les plats. Tout était vraiment parfait. Pas de fausse note, rien de mauvais ni mal assorti et tout était très joliment présenté et servi. Après l'apéritif, un amuse-bouche composé d'un assortiment de trois différents mini-plats comptant chacun trop d'ingrédients pour qu'à la fin des explications je me souvienne du début. Juste trop compliqué pour une soirée de détente, mais très joli en effet.

Pour le Menu :

En entrée, gravlax et tortellinis de chèvre frais. C'était bon. J'ai l'habitude du saumon fumé maison et aime le saumon de qualité. J'ai toujours un peu d'appréhension devant le gravlax, souvent trop caché par l'aneth en excès, or très bonne surprise ici : pas d'aneth du tout et tant mieux.

En suite, un merlu basse température avec de la marmelade de carottes. C'était vraiment très très bien présenté et très bon aussi... mais, et c'est bien là, la petite gêne du, mais... Le repas était vraiment parfait. Mais dans un deux étoiles on s'attend à une espèce de truc en plus que je n'ai pas réussi à trouver. On n'y va pas tous les jours (vu les prix quand même) donc on a envie d'en ressortir avec un "wow !" et d'en parler après voire le lendemain encore. Sauf que nous sommes sortis pour aller prendre encore un verre ailleurs et avons parlé de nos bons souvenirs espagnols.

En dessert, Arlette aux framboises puis tout un ensemble de mignardises servi avec le premier café (nous en avons pris un second sur la terrasse, bien couverts). L'appétit n'était plus vraiment au

rendez-vous pour déguster ce pourtant très spectaculaire assortiment sucré (dont cependant une étrange présentation, peut-être un marshmallow fait maison, je vous laisse juger en photo).

En résumé donc, une belle table qui maîtrise la technique et la décoration à la perfection. On peut y aller les yeux fermés sans risquer la moindre déception. Mais je préfère garder les yeux ouverts (et être épatée).

Allez vite encore profiter de cette bonne adresse dans une superbe maison du dix-huitième (il paraît que JYS a d'autres projets – mais à Colmar aussi, alors à suivre !)

Restaurant JYS – quai de la poissonnerie à Colmar

Au Port du Canal

Publié le 29 septembre 2019

Du Fish & chips au Menu Homard

Dès ma première soirée dans ce restaurant, j'ai été séduite. Non seulement la carte propose énormément de plats de la mer, mais de plus, la propriétaire est sympathique comme tout.

Une carte très variée

J'ai toujours du mal à choisir dans ce restaurant ! Entre les entrées si tentantes, tout en sachant qu'elles sont trop bien servies pour mon appétit et la carte variée qui change régulièrement... Il y a toujours quelque chose de bon à déguster et qu'on ne trouve pas dans tous les restaurants de Colmar.

Des Moules...

J'ai mangé plusieurs fois des moules marinières accompagnées de frites bien entendu. Après avoir passé les étés de mon adolescence à faire et servir des centaines de kilos de moules marinières, puis d'organiser des soirées et buffets de moules en novembre chaque année, je suis calée sur le sujet. Et elles sont excellentes. Même mon chien fidèle (et bizarre) s'est assis pour mendier, ce qu'elle ne fait pourtant jamais, d'ordinaire bien rangé sous les pieds.

Fish & Chips

Bonheur complet pour ma fille aînée, grande fan de Londres : on retrouve les Fish & Chips traditionnels, servis dans du papier journal, bien que mangé à table bien sûr (avec les couverts si on a envie aussi). C'est un peu cher pour le plat basique que c'est, mais c'est délicieux et très bien servi (trop).

Menu Homard !

Mes parents avaient déjeuné de ce menu avec leurs amis et étaient ravis, nous attendions donc une occasion de réserver. En cadeau d'anniversaire, je me suis donc vue enfile le bavoir pour éviter de m'éclabousser. Le homard nous a été présenté vivant et nous a secoué ses antennes avant de s'en aller vers l'eau bouillante. J'avoue avoir hésité à déguster ce menu à cause de cette cruauté, mais de m'être laissée tenter pour un rare délice très particulier. Nous avons été équipés d'outils pour réussir à attraper jusqu'aux miettes dans nos deux plats de homard successifs (froid puis chaud). Le Chef ayant brillamment travaillé, nous n'avons pas eu besoin de couper quoi que ce soit, simplement de pêcher du bout des doigts, ultime luxe de la soirée.

La présentation était très jolie et le service impeccable comme toujours (et ce malgré une salle pleine). Nous avons dévié des rieslings alsaciens et comme c'était pour mon anniversaire, opté pour l'un de mes préférés, un Pouilly Fuissé qui a très bien accompagné les deux homards.

Cette petite folie se déguste exceptionnellement et exclusivement sur réservation.

Un bien bon Petit Bidon

Publié le 11 octobre 2019

Le restaurant le Petit Bidon est un tout petit restaurant au centre-ville de Colmar. Une vingtaine de couverts et une histoire de famille puisque Monsieur est en cuisine et Madame en salle avec le fiston. Ce dernier est un œnologue passionné. Il va sans dire qu'il faut réserver pour avoir la chance de savourer les perles de leur carte aux trésors.

L'expérience vaut le détour et dès l'arrivée vous êtes accueillis un peu comme chez des amis bienveillants. On prend soin de vous installer à une table qui vous sied et même de savoir si la température vous convient. Puis on vous explique la carte et tous ses détails (trois entrées et trois plats) ainsi que les suggestions.

La passion œnologique

Viennent ensuite les conseils pour le choix du vin. Et c'est vraiment ce que je retiens avant tout dans ce lieu intime et cosy, entourés de bidons de toutes tailles. Le jeune homme ne vous présente pas forcément la carte, mais demande plutôt quels sont vos goûts et préférences. Pour ensuite vous dénicher ce qui vous plaît. Véritable puits de culture viticole, il ne tarit pas d'informations, connaissances et petites anecdotes sur les maisons dont est fournie la cave très originale. Ici, vous boirez des flacons que l'on ne trouve pas forcément ailleurs. Non pas que ce soit des bouteilles rares et hors de prix. Il s'agit plutôt de petits producteurs et domaines méconnus voire de régions mal aimées du grand public. Vous saurez grâce à ce sommelier extraordinaire absolument tout sur le breuvage qu'il vous destine. Depuis la géologie et l'exposition de la vigne jusqu'aux particularités du cépage en passant par la famille des vigneron. C'est riche, mais sans excès, car adapté à l'auditoire.

Si vous préférez les bières artisanales ou aimez les digestifs, pas de soucis, vous serez également parfaitement servis !

Pour en revenir au restaurant, la cuisine est délicieuse. Les produits sont un peu différents de ce que l'on trouve d'ordinaire et changeants pour être en accord avec les saisons. Les fournisseurs sont en grande partie locaux et travaillent en biologique, une logique assortie aux soins donnés à l'ensemble du restaurant et à la gentillesse de la famille. L'on y mange vraiment très bien, même si ce n'est pas donné, et on y passe une belle soirée. Et en plus on en sort largement instruits sur les vins qu'on a dégustés, la tête, le palet et le bidon ravis !

Restaurant Le Petit Bidon – 14 rue étroite à Colmar

L'incontournable Brasserie L'Auberge à Colmar

Publié le 13 avril 2015

Une adresse qui ne nécessite pas de présentation pour les Colmariens, mais où je ne m'étais pas rendue depuis plus d'une dizaine d'années au moins. À la recherche de Bouchées à la Reine pour ma fille grande amatrice de cette spécialité, un mardi soir spontané, l'adresse de L'Auberge semblait donc tout indiquée. La réputation du lieu n'est plus à faire, on s'y est donc rendu en toute sérénité pour découvrir il est vrai, le cadre parfait de la brasserie française comme on se l'imaginerait.

Un serveur sympa et plutôt efficace, même si j'ai dû attendre un moment avant de régler. J'ai tout de même admiré son stoïcisme face aux clients franchement pas faciles qui nous entouraient : entre le commercial qui criait dans son téléphone tout en commandant son coca zéro et le couple de touristes dont la femme enceinte a renvoyé deux fois la viande sous prétexte qu'elle était crue, il a encore fallu se farcir le couple de vieux snobinards arrachant la bouteille aux mains du pauvre serveur. Chapeau pour le tempérament à toute épreuve...

Côté carte, pas de surprises non plus : les spécialités attendues aux prix assortis. Pas très drôle pour une végé, mais heureusement que je mange du poisson sans quoi le choix serait restreint aux crudités. Enfin, c'est un constat, guerre un reproche, car je m'y attendais. Poisson donc. Un peu cher, mais bon, bien servi. Rien à redire ni à ajouter. Et pour la fameuse Bouchée à la Reine, ma fille n'a pas pu terminer ce qu'on pourrait peut-être renommer en Bouchée du Roi en l'occurrence vue la quantité. La portion gargantuesque conviendrait plutôt à un partenaire du sexe opposé et affamé, enfin, en tout cas, la qualité y était aussi, donc ça le fait.

Pour reprendre l'expression de mon ami croisé en terrasse de la même brasserie l'été dernier lorsqu'il y dînait avec une relation et m'invitait à le rejoindre pour l'apéro : on y ferait bien sa "cantine". Dans le sens où l'on y mangerait avec régularité en effet.

Un classique à retenir donc pour les spécialités au centre de Colmar. D'autant plus que l'établissement compte une terrasse où trouver encore des rayons de soleil pour l'apéritif du début de soirée...

Et on y est bien sûr retournés bien des fois depuis !

Brasserie l'Auberge – 7 place de la Gare à Colmar

L'Adriatico, la valeur sûre !

Publié le 30 septembre 2019

Restaurant italien – pizzeria, tenu par des Italiens et bien tenu. Il faut réserver ou alors vraiment avoir de la chance pour trouver de la place dans cette adresse connue et reconnue des Colmariens. On y rencontre toujours quelqu'un qu'on connaît, peut-être parce qu'on y va tout le temps ou que tout le monde y va très souvent.

Le fait est qu'il n'y a pas de surprise : c'est bon et bien servi ! Les pizzas sont parfaites, les plats sont excellents, salades, pâtes et tutti quanti. Idem pour les desserts. C'est convivial et sympa.

Évidemment, c'est bruyant, parce que les deux grandes salles sont toujours remplies de monde et que les serveurs (tous très sympas) courent dans tous les sens.

Je préfère la salle principale de devant, parce qu'on y est mieux, le cadre est plus sympa. Dans la salle à l'arrière, on a un peu vue sur la cuisine, mais la déco est vraiment très sommaire et c'est encore plus bruyant (mais toujours aussi bon).

L'été, la terrasse dans la cour est parfaite pour bien manger en toute intimité le long d'une route au centre-ville de Colmar.

La carte, les plats, les prix sont comme il faut et parfois (souvent) c'est super agréable de sortir sans se poser trop de questions, en sachant juste qu'ici C'EST BON (avec enfants, en couple, avec amis ou collègues !).

Je connais les restaurants de cette sympathique famille depuis adolescence et l'ai suivie sur trois adresses dont celle-ci. Au fil de mes déménagements et des leurs, nous n'étions jamais bien loin, un drôle de hasard qui m'a donc toujours fourni l'assurance de bien manger !

L'Adriatico – 6 route de Neuf Brisach à Colmar

La Pignata Ristorante Italiano

Publié en 2019

La Pizzeria / restaurant italien La Pignata est idéalement située au centre de Colmar, à quelques minutes de la gare comme de la place Rapp.

En été, une terrasse sympathique permet de manger à l'extérieur. Et le reste de l'année, la salle est agréable avec sa baie vitrée et sa lumière tamisée.

L'accueil et le service sont très sympathiques et efficaces tout en respectant le rythme désiré. Le patron est aux petits soins pour tous, avec un petit mot charmant et gentil à chaque passage à table.

La carte propose aussi bien des pizzas qu'une grande variété de spécialités italiennes. Plusieurs risottos, pâtes et plats de poissons ou de viandes rendent le choix presque trop difficile. Tout est bon, bien présenté et bien servi.

Une véritable adresse italienne à Colmar où on peut aussi commander des pizzas à emporter.

La Pignata Pizzeria - Ristorante Italiano - 12 Avenue Jean de Lattre de Tassigny à Colmar

Restaurant les Racines

Publié le 12 novembre 2019

Un restaurant que j'aime beaucoup. Mais que je n'ai pas tant fréquenté, car il n'a pas de terrasse et pour rien je ne m'enfermerais en été.

Je le réserve donc pour les sorties sous la pluie et la période hivernale où on se sent bien dans son décor aux tons roses et légers. Pas de colombages ou d'outillages aux murs, la décoration est moderne et n'a rien de typiquement alsacien.

Le service est très sympathique alliant sourires et efficacité à de solides connaissances et conseils œnologiques. Le Chef lui-même donne un coup de main en salle quand il faut et son humeur est aussi bonne que sa cuisine.

J'ai essayé la formule de midi et pour un budget modéré on y mange délicieusement. Au dîner, la carte offre le choix entre quelques spécialités alsaciennes et des plats de cuisine française classique. La cuisine est authentique, mais raffinée, avec des produits de terroir et de saison.

Une adresse à retenir en plein centre-ville de Colmar, mais hors du quartier touristique.

Restaurant les Racines – 20B rue d'Alspach à Colmar

L'essentiel et bien plus

Publié le 14 novembre 2019

Le restaurant l'Essentiel à Colmar est un délicieux espace intime et gastronomique. Lumières tamisées, décoration soignée, service discret aux petits soins... tout y est réuni pour que l'on se sente bien.

La carte est réduite pour des plats frais et de saison parmi lesquels j'ai néanmoins eu du mal à choisir. Tout a l'air bon et on hésite difficilement entre les tentations. Comment se décider parmi les suggestions ou deux des trois entrées voire un plat végétarien ?

Finalement j'ai opté pour les *Fingers de Truite mariné au Gin Yuzu, mousse citronné* puis les *Cannelloni maison de topinambour et châtaigne, infusion poivrade...* J'ai bien fait, car c'était délicieux, bien assorti et léger. Du coup, j'avais même encore de l'appétit pour la sélection de fromages, histoire de finir en beauté.

Je pense que l'Essentiel est bien parti pour rejoindre les étoilés et ce sera justifié.

Avant de partir, j'ai eu le temps de saluer le jeune, mais imposant Saint Bernard de la maison, gentiment couché à l'arrière du local. Mon enthousiasme l'a rendu joueur, et il débordait d'affection et de bonheur et c'est un peu ce que je retiens de l'ensemble du restaurant, bien que contenu dans le cadre raffiné.

Je ne connaissais pas l'adresse pourtant située entre la gare et la place Rapp donc au centre-ville et avec possibilité de se garer sans problèmes. Le restaurant n'a malheureusement pas de terrasse, mais j'espère profiter encore du charme intérieur durant le long hiver alsacien.

Enfin, les soirées gastronomiques n'étant pas au budget quotidien, je retournerai déjeuner du menu du jour. Non seulement il est bon marché, mais de plus, il propose chaque semaine un plat végétarien ! Alors là, **grand bravo** !

Restaurant l'Essentiel - 9 Rue Jacques Preiss à Colmar

Restaurant Café de la Harth

Publié le 21 novembre 2019

Cet excellent établissement m'a été conseillé par une amie qui aime autant sortir au restaurant que moi : gage certain de qualité. Si Mireille m'envoie dans un restaurant, c'est qu'il est bon ! C'était il y a cinq ans. Et depuis, je ne compte plus les repas que nous avons savourés au Café de la Harth. Je suis complètement accro à leur salade aux gambas et agrumes. Elle est bien servie et délicieuse, vraiment idéale de fraîcheur et saveurs sur la terrasse en été. Et tout aussi bonne d'ailleurs à l'intérieur en soirée !

Mais le Restaurant Café de la Harth c'est aussi un menu du jour très bon et très bon marché. Et une carte qui propose des plats traditionnels alsaciens. Puis c'est un endroit idéal où se rendre avec des enfants l'été. Il y a plein de place pour s'amuser aux alentours sans risques de se faire écraser. Et un chouette endroit pour promener son chien dans les vignes. Il faut bien digérer -ou s'ouvrir l'appétit... Mieux vaut tenir son chien en laisse cependant, car la SPA et ses promeneurs bénévoles ne sont pas très loin. On peut aussi s'y arrêter l'été en fin d'après-midi pour une glace ou un apéritif au calme.

Bien évidemment, il faut prendre la voiture ou le vélo (c'est plat), car on est loin du centre-ville de Colmar -et parfois, ça fait du bien !

Quels que soient les moments ou occasions, on peut être sûr de la qualité. Et d'être bien servi, tout en préservant l'intimité. On cerne d'ailleurs un peu mieux encore la personnalité sympathique de l'endroit en allant au petit coin...

Restaurant Café de la Harth – 133 Chemin de la Mittelharth à Colmar

(dans les vignes entre Wolsberger et la SPA)

Restaurant Krishna

Publié le 25 novembre 2019

Un nouveau restaurant indien à Colmar. J'adore la cuisine indienne, alors allons-y ! Nous y avons donc dîné entre amis... et heureusement, nous n'étions pas pressés. Cependant, attendre une heure pour voir arriver quelque chose à manger, ça fait long. Même avec un apéritif. Nous avons commandé des Naans, mais le restaurant était en rupture (à 19h30) suite à une grosse commande à emporter... zut la déception. L'une des deux bières indiennes de la carte, il n'y en avait plus non plus... bon, on prend l'autre.

Cela dit, les plats étaient bons, cuisinés fraîchement avec de bons ingrédients. Pour la présentation, il y aurait peut-être un petit effort à faire, mais ce n'est pas l'essentiel. Tous les convives de notre table aux goûts très différents ont été satisfaits de leur plat. Certains ont testé les desserts de spécialités, très joliment présentés.

La décoration de la salle est sympathique et l'emplacement à deux pas de la gare plutôt pratique, aucun souci pour se garer non plus.

Le restaurant Krishna pourrait avoir de l'avenir... La serveuse discrète est souriante et le Chef tout autant. Nous avons beaucoup aimé les traditionnelles graines digestives (pan masala) servies après le thé et que le Chef est venu nous expliquer.

J'y retournerai plus tard en laissant aux propriétaires le temps de se mettre plus à l'aise, histoire de mieux gérer le temps d'attente, les produits indispensables et d'ajouter peut-être leur petite touche spéciale aux plats qui nous fera les retenir.

Restaurant Krishna – 10 Avenue de la Liberté à Colmar

Le Caprice et les meilleures tartes flambées

Publié le 25 novembre 2019

Il y a quelque temps, nous nous étions lancé le défi de trouver une bonne tarte flambée à Colmar... tout simplement. Mais sans y arriver. En pleine capitale alsacienne, pas moyen de déguster une flammekueche correcte... Et nous avons fini par abandonner notre noble quête.

Puis nous en avons fait beaucoup à la maison, avec des amis, à des soirées d'anniversaire, de mariage ou à toutes sortes d'occasions. Des traditionnelles, des gratinées et forestières puis au munster ou épinards et saumon fumé... Et aussi des sucrées, avec beaucoup de cannelle bien entendu. Autant dire que nous avons développé tout un art de la tarte flambée. Et il faut bien avouer que ce n'est pas compliqué (quand on a un four qui assure). Raison de plus de se désoler de ne pas en trouver d'excellentes quand le prix avoisine les dix euros au restaurant.

Le ROI de la tarte flambée

Depuis, et complètement par hasard, nous sommes tombés sur le restaurant le Caprice. Situé en bout de rue piétonne de Colmar, on n'y passe pas forcément sans habiter le quartier. Puis voilà... Nous avons été attirés par la délicieuse odeur qui se dégageait de l'endroit et que nous avons méprise pour celle de la pizza. Il s'agit bien des effluves d'un four et de la cuisson d'une pâte, mais c'est de celle de la tarte flambée. Le restaurant se vante d'en être le roi et il faut bien lui donner raison. Les flammekueches sont excellentes ! Et le choix est immense !

Et en plus (plus plus plus)

À cela, vous ajoutez un cadre sympathique à l'intérieur. Aux murs, entre autres, un portrait qui ressemble au grand-père de ma chienne (qui reçoit toujours un bol d'eau). Et des nains qui font des fucks, on se sent comme chez nous ! Puis, en été, une superbe terrasse située en pleine rue piétonne donc sans les nuisances des véhicules et à l'ombre à midi.

Enfin, pour couronner cette réussite, l'équipe est incroyablement sympathique. Le service est aux petits soins, souriant et humain avec les petites remarques qui vont bien. Franchement bravo pour la bonne humeur, car parfois (souvent), ça carbure !

Les tarifs sont très corrects et à midi on trouve aussi un menu du jour bon marché. Puis la carte compte une flopée d'autres plats de la gastronomie alsacienne ou française pour satisfaire toutes les envies. Il n'y a pas de menu enfant, mais est-ce bien nécessaire avec tant de tartes flambées ? Les éventuels bambins insatisfaits devraient d'ailleurs changer d'avis quand ils voient les fraises tagadas au café...

Une adresse à retenir vraiment à Colmar. Surtout pour qui cherche à partager une vraie bonne flammekueche ou une plus originale tarte flambée revisitée... Mais aussi pour n'importe quelle occasion de sortir !

Et encore un point supplémentaire pour les horaires d'ouvertures : tous les midis et tous les soirs ! Je ne sais pas comment ils arrivent à gérer, mais qu'est-ce que c'est bon pour une fois de ne pas se poser la question de savoir qui est ouvert quand : **BRAVO !**

Le Caprice – 44 rue Vauban à Colmar

LA Brasserie du Grillen

Publié le 19 décembre 2019

Voilà un moment que je voulais vous parler de cette formidable brasserie, de ses bonnes bières et de son ambiance sympathique ! Quitte à créer une nouvelle catégorie sur ce blog destiné aux restaurants, mais surtout aux épicuriens de Colmar. La Brasserie du Grillen y trouve donc parfaitement sa place.

Tout a commencé il n'y a pas très longtemps pour nous les consommateurs, en septembre 2019, mais il y a bien plus longtemps pour Luc, Thibaut et Jean-Cyril qui ont créé la Brasserie du Grillen. Forts aussi bien de leur amitié que de leur expérience, ils ont eu la bonne idée de nous fabriquer un endroit franchement exceptionnel.

Le quartier du Grillen manquait clairement d'un bar et ils ont fait mieux puisqu'ils ont carrément créé une brasserie où l'on peut observer et consommer les bières artisanales faites sur place.

Les bières !

Premier point essentiel : la bière est excellente ! La classique Pilsner Colmar se boit sans soif ou avec (et aussi avec les amis plaisir et modération bien sûr comme pour tout le reste). On ne s'en lasse pas et en plus l'étiquette est magnifique. Ensuite il y a toute une flopée d'autres bières à découvrir selon les goûts de chacun et les saisons.

Cirrus (White India Pale Ale), Mosaïc (Pale Ale), Hindi (India Pale Ale), L'Effet Papillon (Tropical Pilsner)... Je les ai évidemment toutes goûtées pour pouvoir en parler (pas le même jour, hein !). La dernière en date est la Ralph (Dunkelweizen), la bière de Noël, que j'aime autant que Rudolph (sans en arriver au nez rouge).

L'endroit !

En plus de faire et servir de la bonne bière, l'endroit est plutôt exceptionnel. Le brewpub est installé dans d'anciens bâtiments industriels du XIXe siècle, redécouverts avec beaucoup de style pour une ambiance aussi cosy que moderne. Il fallait y arriver. Mais peut-être est-ce aussi grâce à l'excellent accueil souriant, dynamique et très sympathique des trois patrons.

La Brasserie du Grillen propose aussi des soirées à thème qui ont l'inconvénient d'être vite complètes, victimes d'un succès mérité.

Une armoire à jeux est à disposition pour animer les dégustations pleines de convivialité. J'ai gagné quatre parties de yatzee alors que je ne gagne jamais, merci les gars !

Et en cas de fringale, on peut grignoter fromages ou charcuteries sur une planche bien servie (miam).

Enfin, on peut acheter les bières à emporter pour les offrir dans de très beaux coffrets ou les déguster tout simplement chez soi. Avec l'alternative éconologique des bouteilles de 2 litres réutilisables à remplir en pression de l'un des 7 becs.

La Brasserie du Grillen, c'est tellement bien que c'est parfait et qu'on n'a rien à ajouter ! D'ailleurs c'est fréquenté par toutes sortes de clients, amateurs de bière ou pas, mais tous très charmants : familles avec enfants, étudiants, fans de concerts, quadras, et cetera (même mon chat a voulu venir avec moi !). Et trop fort : la terrasse est prévue pour le printemps !

Merci au beau trio de se décarcasser pour notre plaisir et à bientôt !

Brasserie du Grillen – 31 rue des jardins à Colmar

(à côté de la salle de concert, de l'IUT et du Mur de street-art)

La délicieuse Cour des Anges

Publié le 4 janvier 2020

Le restaurant La cour des anges, c'est une mosaïque d'intelligence, de douceur et d'élégance. La gourmandise se découvre dès les tartes flambées qu'on peut savourer en entrée. Mais n'y allez pas pour des formules à volonté, car ici on mise sur la qualité. Cependant loin des mini-portions des gastros, on est en plein juste milieu. C'est vraiment exactement ce qu'il faut et à tous points de vues.

Dès l'arrivée, on est séduit par le sourire et la gentillesse de l'accueil. Le décor est étudié, harmonieux et on se sent tout de suite bien. J'avoue adorer les anges alors leurs représentations me plaisent forcément, puis les choix de couleurs et matières viennent compléter le ressenti. La bienveillance d'un service très attentionné aussi ! Enfin, l'été une superbe terrasse permet de déjeuner dans la cour abritée, à l'écart des bruits et entre maisons à colombages.

La carte est concise, mais propose une grande variété de plats, dont plusieurs végétariens. Des tartes flambées au chèvre, saumon ou légumes (en plus des traditionnelles), des soupes ou galettes de légumes. Quelques spécialités locales y sont revisitées avec audace telle la galette de choucroute : une belle réussite. On y trouve aussi une version sympathique du désormais incontournable burger... La créativité s'allie aux produits frais et sains dont la majorité sont locaux et bios. On a le choix et l'offre est originale, raffinée et différente tout en restant simple et naturelle.

Situé en plein centre historique de Colmar, mais dans un univers un peu parallèle, ce restaurant fait partie de mes préférés de la ville. J'ai déjà hâte d'y retourner pour partager une délicieuse tarte flambée voire d'autres authentiques et tendres saveurs.

Attention : réservez, car ce restaurant a le succès mérité.

4 place de l'ancienne douane à Colmar

Djerba la douce, l'échappée belle

Publié le 13 janvier 2020

Voici une adresse qu'on fréquente depuis... toujours ! Vous aimez le couscous ? Et le Tajine ? Ne cherchez pas : allez-y ! Vous connaissez la gentillesse tunisienne et l'ambiance chaleureuse du pays ? Vous les retrouverez ici. Le restaurant Djerba la Douce de Colmar, c'est un véritable voyage, une évasion vers le sud. Autant dans les saveurs que dans l'ambiance.

Les patrons, Nora et Habib sont extraordinaires. Leur accueil est toujours souriant et sympathique. On se sent ici comme chez soi et très loin de l'Alsace. Ce couple a toujours un petit mot pour chacun, une blague ou une chanson. Mes enfants se sont longtemps rappelé leur premier dîner quand Habib a sorti son djembe tout en chantant. Et pourtant le petit restaurant est toujours plein, mais ils assurent en souriant.

La carte compte tous les délices tunisiens qu'on aimerait déguster tous les jours et c'est excellent. On ne se lasse vraiment pas de leurs couscous aussi savoureux que leur personnalité. On hésite toujours à prendre une entrée, mais on sait d'expérience qu'il faut un sacré appétit pour terminer ensuite le plat. En revanche, on ne manque jamais le thé à la menthe, finale parfaite de la délicieuse soirée.

Tout un voyage...

Le restaurant Djerba la douce est situé en plein centre-ville de Colmar et en été, il propose une terrasse. Attention, la harissa maison est bien relevée (mais Nora vous préviendra) et vous serez accro quand vous aurez goûté. Il faut voir le sourire épanoui de mon aînée quand elle voit arriver son couscous ! Tout cela nous emporte aux souvenirs des séjours en Tunisie, depuis Sidi Bou Said jusqu'aux roses de sable trouvé dans l'erg et le reg en se baladant en dromadaire à la rencontre des bébés fenecs...

Merci à vous Nora et Habib pour les très bons dîners et moments chez vous et surtout pour votre infinie gentillesse et vos sourires qui réchauffent !

Restaurant Djerba la douce – 10 Rue du Mouton à Colmar (en face de la Fnac)

Le cercle des arômes, à déguster !

Publié le 21 janvier 2020

Nous avons le grand plaisir de fréquenter ce bar à vins au centre de Colmar depuis un peu plus d'un an. L'enseigne affiche 180 crus au verre, un endroit idéal donc pour aller parfaire ses connaissances œnologiques ou s'initier à de nouvelles découvertes. L'adresse est toute indiquée qu'on soit amateur passionné ou qu'on ait simplement envie de s'abreuver de vins de qualité.

Ce bar à vins est tout simplement parfait quand on veut boire un bon verre de vin avec quelqu'un sans avoir forcément les mêmes envies. J'aime les blancs secs, d'autres les préfèrent plus sucrés, ou ont peut-être envie de rouge ou de rosé... Ici nous n'avons pas besoin de compromis : chacun consomme ce dont il a envie.

J'aime beaucoup les vins d'Alsace et on les trouve au verre dans la plupart des établissements locaux, mais sans avoir beaucoup de choix. Ici, on peut enfin comparer des cépages issus de villages, viticulteurs ou grands crus différents. Et tenter de comprendre toute l'immensité complexe de l'œnologie alsacienne. On y rencontre d'ailleurs souvent plusieurs vigneron du coin venus se détendre tout en comparant leurs millésimes.

Pour le vin, comme pour tout, changer de région fait parfois du bien. En fonction des goûts du jour et sur des conseils avisés, il est toujours aussi intéressant qu'agréable de s'éloigner de ses acquis et de voyager en tout de France voire plus loin.

La carte du cercle des arômes propose de très nombreuses références qui varient régulièrement. Les gommettes colorées vous indiquent la couleur à côté des noms des vigneron, crus, millésimes et prix. Une ardoise changeante vient compléter le choix déjà vaste qui ne peut que répondre à tous les goûts et curiosités.

Monsieur le patron !

S'il m'arrive parfois de parcourir la carte par curiosité, le jeune patron, est excellent conseiller. Monsieur Antoine, comme nous avons pris l'habitude de l'appeler, est doté d'une mémoire épatante. Qu'il s'agisse de se souvenir des particularités des crus proposés ou des préférences de ses clients, il assure vraiment. Sans second degré déplacé, qu'il est donc agréable d'entendre un homme vous dire "je m'occupe de toi" et qu'il sache le faire ! Laissez-vous donc aller et faites confiance à ce connaisseur attentionné pour répondre à vos envies. Plaisirs et découvertes assurés !

Le cercle des arômes se situe dans une magnifique vieille maison colmarienne décoré avec modernité. La petite salle du rez-de-chaussée se complète d'un caveau en pierres et d'une petite terrasse en été. Situé dans un passage piéton à l'ombre des maisons, c'est idéalement abrité.

En plus des très nombreux vins de la carte, on y trouve aussi une grande variété de spiritueux et de planches de fromages et/ou charcuteries à grignoter en dégustant. Les saveurs y sont au rendez-vous avec le terroir, le caractère et un charme bien français. Une adresse à ne pas manquer !

Le Cercle des Arômes – 3 Rue Schongauer à Colmar

Le 3, plutôt deux fois qu'une

Publié le 30 janvier 2020

Le Restaurant le Trois doit son nom aux trois étages qu'il occupe dans une jolie maison alsacienne du centre-ville de Colmar. Chaque étage a plusieurs pièces et chacune sa propre décoration. L'une est consacrée à la statue de la Liberté, l'autre revêtue de têtes de cerfs (des faux:))...

On va ainsi de surprise en découverte et avec grand plaisir. En effet, le tout est composé avec beaucoup de goût.

Super service et carte !

L'ambiance feutrée et décontractée créée par la décoration se voit rejointe par la gentillesse du service tout sourire et politesse, un vrai délice.

Quant à la carte, il y en a pour tous les goûts : spécialités alsaciennes, roestis de pommes de terre, tartes flambées (traditionnelles aussi bien qu'originales) et même des pizzas.

En suggestion, on trouve souvent quelques plats plus recherchés de la cuisine française avec une sympathique touche de créativité.

Le 3 est un restaurant où il fait bon aller aussi bien en galante compagnie qu'entre amis ou en famille. Si la situation à deux pas de la cathédrale emmène forcément des touristes, on y rencontre une belle clientèle d'habités locaux (dont moi !). Puis les tarifs sont très corrects, ce qui permet de revenir régulièrement.

Et une terrasse

Cerise sur le gâteau : la terrasse en été. Elle est aménagée sur le large trottoir, mais sans être collée à la rue pour autant, donc la lente circulation ne dérange pas du tout. Idéal pour se faire plaisir en toute simplicité par les beaux jours !

Restaurant le 3 (Trois) – 4 Rue de l'Église à Colmar

Saint Pierre par tous les saints !

Publié le 17 février 2020

Je suis probablement déjà allée manger cent mille fois dans ce restaurant et j'y retournerai sans doute encore cent mille fois de plus. Vous l'aurez compris, je vous le conseille : allez-y !

Super bien situé

Dans la petite Venise de Colmar, à l'entrée du centre-ville, on peut donc encore se garer à proximité sans trop de soucis ou y aller à pied depuis tous les parkings. Le restaurant est un peu caché et il faut y accéder par un chemin piéton depuis le pont St Pierre ou la rue Turenne. Au bord de la Lauch, soyez assurés d'être au calme et à l'abri des voitures (mais pas des touristes).

Durant la saison estivale, la petite terrasse super tranquille est juste géniale avec ses tables le long de l'eau. Romantique à souhait si vous êtes amoureux. Passionnant si vous aimez l'histoire des vieilles architectures de Colmar. Animé si vous avez des enfants : cygnes, poules d'eau et ragondins passent par là (ne les nourrissez pas). Les barques de touristes passent aussi (ne leur jetez rien non plus). Si vous sortez entre amis, vous trouverez une ambiance de franche camaraderie.

Une équipe du tonnerre

La patronne, Alex, fait partie de ces femmes carrément extraordinaires ! Elle assure de tous côtés, ne pèse ni ses mots ni les nombreux plats qu'elle apporte. Elle rigole avec tout le monde et dit ce qu'elle pense avec sourire et sympathie. Pas de chichi inutile, mais un esprit très épicurien : j'adore !

L'équipe au complet assure elle aussi, toujours avec le sourire, même si on les voit tous beaucoup courir entre les trois salles et la terrasse. Ils parlent toutes les langues, dont celle des mains, incontournable du quartier parfois encombré d'écrans chinois. Cela tout en restant efficaces, zens et polis (chapeau !).

Une cuisine géniale

Sur la carte, on trouve toutes les spécialités alsaciennes préférées des nombreux locaux comme des touristes (tout aussi nombreux). Mais on trouve aussi trois plats végétariens. Carrément énorme et clairement unique pour un restaurant alsacien qui n'en fait pourtant pas la publicité (mais devrait). Que l'on préfère manger traditionnel ou original, on trouve son bonheur sur une carte qui n'est pourtant pas infinie. Les plats sont juste très bien choisis. De plus, le menu du jour servi à midi est parmi les imbattables du coin au niveau prix et qualité !

Réservez !

Bien évidemment, le restaurant est souvent plein à craquer, il faut s'en douter. Donc réservez si vous voulez être sûrs d'y trouver une table. Pas possible de réserver sur la terrasse donc pour y être, allez-y tôt, en saison creuse ou croisez très fort les doigts !

et aussi...

Je n'ai même pas mentionné la décoration sympathique et typiquement alsacienne dans une maison du XVI^e siècle aux vieilles poutres apparentes. Tableaux de Hansi, moules de Kougelhopf, divers outils, etc, tout y est. Mais de plus, un magnifique mur en pierres brutes fait face au bar : irrésistible !

J'ai déjà hâte d'y retourner !

Caveau Saint Pierre – 24 rue de la Herse à Colmar

Aux alentours de Colmar
et ailleurs en Alsace...

L'Altévic : un sans fautes !

Publié le 28 juillet 2014

Wow ! Si c'était mon style, je resterais sans mots pour décrire une si étonnante expérience. Mais vous savez que j'ai plutôt tendance à ne plus m'arrêter et en l'occurrence j'hésite entre roman et poésie pour tenter de retranscrire avec fidélité ce qu'il est désormais devenu si rare de trouver : une **véritable aventure gastronomique**. Rassurez-vous, je vais me contenter d'un billet par ici et garder mes formulations romancées aux fantasmes d'y retourner.

C'est lors d'un déjeuner avec mes parents qu'il m'a été donné de savourer les délices du restaurant L'Altévic grâce à son Chef étoilé Jean-Christophe Perrin, véritable génie de créativité culinaire. Ne croyez pas que j'en fasse trop, j'ai été réellement époustouflée par ces plats inouïs et aussi incroyable que cela puisse paraître à ceux qui me connaissent : je n'ai rien eu à redire. Aucune critique négative. Que du positif et du plus que positif ! Je crois bien que ce n'était encore jamais arrivé !

Un sans-faute parfait donc pour L'Altévic et du vingt sur vingt sur tous les points : Créativité – Saveurs – Qualité – Produits naturels – Prix très corrects – Décoration au design harmonieux – Service aimable et sérieux...

Je ne m'attendais nullement à trouver de telles prestations au détour d'une ruelle moderne et sans prétention dans le vignoble alsacien. Mais l'enthousiasme de mes parents impatients de m'y emmener aurait peut-être dû me mettre la puce à l'oreille... Après tout, mon éducation à la critique gastronomique ne vient pas de nulle part.

Quoi qu'il en soit, le ciel bleu et la chaleur n'ont rien ôté au charme de la terrasse abritée où j'espère ne pas trop tarder à retourner m'installer. Reprendre entre les mains cette carte qui change chaque semaine pour retrouver la difficulté de choisir entre les suggestions alléchantes, non sans un brin d'humour toujours apprécié. Puis se laisser surprendre par les présentations originales et colorées pour enfin atteindre le sommet en goûtant tout simplement aux savants assortiments brillamment réussis... Que du bonheur ce déjeuner exceptionnel !

Une expérience rééditée des dizaines de fois depuis ce premier article, à midi comme le soir voire même pour les fêtes (et le meilleur dessert jamais dégusté!).

Restaurant l'Altévic – 4 rue de Wiggensbach – 68420 Hattstatt

Le Bastardo à Strasbourg

Publié en octobre 2019

Petit détour par Strasbourg un lundi matin pour déposer des meubles chez ma fille et le besoin de trouver de quoi déjeuner rapidement. En plein centre de Strasbourg, le choix ne manque pas, même un lundi midi où plusieurs restaurants sont fermés.

Un peu pressées par le temps, on ne se pose pas trop de questions, mais sommes interpellées par le nom surprenant de ce restaurant. Peut-être ai-je mal traduit... "Bastardo" ne ressemble pourtant à rien de glorieux en français. Toujours est-il qu'un menu du jour bon marché est affiché à l'extérieur avec le choix de poisson en plat et que sinon, il y a des pizzas. Le pouvoir suprême des restaurants italiens dont les cartes regorgent souvent de plats délicieux et où même les enfants difficiles trouveront toujours leur pizza.

Super service !

Nous sommes installées à la dernière table pas réservée et découvrons avec plaisir un intérieur dont la décoration nous plaît d'emblée. Et un service aussi efficace que souriant et sympathique, vraiment aux petits soins.

Excellent Menu du Jour !

La carte compte plusieurs plats alléchants que nous hésitons à choisir pour finalement nous contenter de raisonnablement essayer le menu du jour. En entrée, l'Involtini mozzarella/ tomates/ basilic est finalement aussi roulé de jambon. Donc je passe et commande plutôt un dessert pour une fois (panacota vanille framboises). Trofie au thon, câpres et olives en plat avec un sympathique petit verre de vin blanc italien et une bouteille de San Pellegrino bien sûr.

Ma fille court remettre de l'argent dans le parcmètre strasbourgeois pour une demi-heure supplémentaire. Elle doit attendre cinq minutes de pouvoir payer 1,70€ sans quoi la prolongation coûterait 30€... Il faut être sacrément vigilant pour ne pas doubler le prix du restaurant ! Un montant qu'on aurait préféré verser aux artisans qui se plient en quatre plutôt qu'à la ville ingrate qu'on affectionne pourtant.

On finit en beauté !

Après un délicieux déjeuner, nous terminons par le partage du dessert qui se révèle être absolument succulent ! Et pour clore ce bon moment, un passage au petit coin via le superbe escalier tagué. Il arbore entre autres merveilles une superbe pieuvre ;))

Le restaurant Bastardo ne paye pas trop de mine vue de l'extérieur un lundi matin de grisaille, mais il vaut vraiment le détour. Nous y retournerons pour confirmer en goûtant d'autres régals.

Restaurant le Bastardo – 17 rue des Tonneliers à Strasbourg

Saluez les yaks alsaciens

Publié le 13 mars 2017

Envie de bien manger en prenant un bon bol d'air frais avec une belle vue ?

La ferme auberge du Rain des Chênes est toute indiquée. C'est facile d'accès depuis Colmar, car juste au-dessus d'Orbey. La famille propose une carte variée et de délicieux et copieux plats servis avec le sourire... Et en plus il y a une superbe terrasse ou baie vitrée avec vue sur la vallée ! Difficile de trouver mieux.

Ils servent de la viande de yak et la famille utilise le lait dans la ferme voisine pour d'excellents fromages. Original, même si je ne mangerai pas les animaux... En revanche, leurs fromages sont excellents et leur bibalakas une tuerie !

Tout est dit : allez-y ! Il reste à découvrir encore des sentiers entre champs et forêts sur les premières hauteurs du début vosgien. Pour cela, mieux vaut préférer les saisons plus chaudes que quand on y était (mars puis février)... Non loin, il y a la Tour du Faudé, une marche facile en famille parmi une flopée d'autres.

Ferme auberge du Rain des Chênes au-dessus d'Orbey

