



## Restaurant Pasco, cuisine méditerranéenne du côté des Invalides

La **Quinzaine gourmande** de **Resto Partner**, un événement qui met en avant les produits des terroirs et dont je vous avais déjà parlé en juin dernier pour ma découverte du **Petit Marguery, rive gauche**, est revenue pour sa version d'été du lundi 11 au dimanche 24 juillet 2016. Ces quinzaines gourmandes ont lieu 4 fois par an, pour chaque saison de l'année.

Cette fois-ci ce fut pour moi l'occasion de découvrir un autre établissement faisant partie de cette démarche collective autour de la passion de la gastronomie française, le **restaurant Pasco**.



Ce **restaurant** existe depuis 2003 et son nom vient de l'association de deux hommes passionnés par le monde de la restauration, tous deux nommés **Pascal**.

Situé à quelques pas des Invalides dans le 7ème arrondissement de Paris, cet établissement propose une gastronomie tournée vers la **cuisine du sud**.

J'ai d'ailleurs beaucoup aimé la décoration intérieure du restaurant, réalisée par **Jacques Garcia**, le célèbre architecte d'intérieur des Hôtels Costes, qui donne un air de **trattoria Toscane** au lieu.



Autre atout du lieu, son très sympathique et énergique patron, toujours prêt à partager sa passion avec ses clients et à trouver des idées ingénieuses pour satisfaire et contenter les heureux passants décidés à faire une halte gourmande dans son établissement.

Sa dernière trouvaille, une tablette numérique qui permet de voir le menu à jour du restaurant dans de nombreuses langues.



Côté cuisine, le chef **D. Barsso** utilise des produits de qualité pour concocter une cuisine aux accents méditerranéens, le tout accompagné d'un service très agréable et souriant, ce qu'il est toujours important de préciser.

A goûter :

- En entrée un des plats phares de la maison, le **millefeuille d'aubergine** au chèvre frais et pistou (9 €).



- Autre entrée parfaite pour l'été, le **gaspacho de tomates** à l'huile de Baux et gressin (14 €).



- Le plat généreux de la quinzaine gourmande, le **Tataki de thon rouge** aux graines de sésame avec des tagliatelles de légumes à la mangue et un vinaigre de miel au wasabi (26 €). Une association très réussie et un plat parfait pour l'été.



- En plat plus classique, mon photographe charcutier a tenté le **suprême de volaille fermière jaune**, sauce moutarde et riz Basmati (24 €).



- Pour terminer, vous devez goûter les **Profiteroles « Pasco »** (9 €), le dessert phare de la maison, à la carte du restaurant depuis plusieurs années. La photo ne vous montre que la moitié de la profiterole car on l'a partagée avec mon photographe préféré (on avait plus trop faim car le repas était bien copieux).



**Prix :** une formule déjeuner avec 1 plat + 1 verre de vin et 1 café pour 19 € / menus du marché à 25 € pour entrée + plat ou plat + dessert et à 30 € pour entrée + plat + dessert

**Le bon plan :** le menu « **c'est les vacances** » en juillet et août avec entrée + plat + dessert + 2 verres de vin (ou une bouteille d'eau minérale) pour **45 €**

**Le petit plus :** une très chouette petite terrasse protégée de la rue et à l'ombre d'un store déroulant



Restaurant Pasco

74 boulevard de la Tour Maubourg 75007 Paris

ouvert du lundi au dimanche de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30