

## Mingway

Envie: Néobistrot, Bar à vins / Cave à manger, Sandwichs / Bagels Les essentiels: Feeling Les plus: Ouvert le lundi, Antidépresseur, Brunch, Terrasse Prix: Moins de 15 € Horaires: De midi à 14h30 (de 11h à 16h samedi pour le brunch) et de 19h à 22h (vendredi et samedi). Fermé dimanche. Quelques tonnes de douceur dans un monde brutaliste ! Au cœur bétonné du **Centre national de la danse, CND** agité par des corps en choré, Eva Jaurena a ouvert Mingway. Associée à Florent Ciccoli et Greg Back ( Café du Coin, Les Pères Populaires), la fondatrice du réseau de chef.fe.s solidaires Ernest y fait joyeusement jerker le boire et le manger. Depuis sa cuisine vitrée, Léo Aït Bahaddou (ex- Buffet ) régale pour peau de bal(le) la salle cathédrale et l'immense terrasse donnant sur le canal de l'Ourcq. Contre 16 €, ce midi-là : élégant chou pointu, piqué de pignons et poudré de parmesan ; côte diabolique de cochon fermier, panais rôti, compote oignon/pomme/vin blanc ; avant une bombe de brownie choco, pécan et caramel. Le soir, ça tapasse classe dans la place : chou-fleur fumé au thym, ketchup de betterave ; brioche à l'agneau, sauce menthe/yaourt ; gâteau de pain perdu et chantilly tonka... A noter, un.e chef.fe d'Ernest est invité.e chaque samedi à fricoter le brunch. // Matthieu Jauniau-Dallier

POUR LA SOIF ? Bière Gallia bio (4 € les 33 cl) et pifs de bon aloi : rouges gardois Le Marmot de La Grange Saint André (5 € le verre) ou tarnais Rackham de Laurent Cazottes (24 € la bouteille), languedoc blanc du Mas des Agrunelles (24 €), etc.

LES PRIX: Plats du jour 10 €, formules et menu 13-16 € (midi). Tapas 5-10 € (soir). Sandwichs 6 €. Brunch 22 €.