

www.illustré.ch
L'illustré
 N° 20 17 mai 2017 • ISSN: 1420-5165 Fr. 4.90

Guy Huck, chef de l'Auberge de Molens (VD), et son menu à 60 francs: terrine de foie gras et chutney de figue, ravioles aux asperges et morilles, brochet du Léman au jus de yuzu et épine-vinette, petits légumes et dessert du jour.

Gault & Millau
SÉLECTION 2017
LES 95 MEILLEURES TABLES À PETIT PRIX

FRANCE 31000

95 super tables à 60 fr.!

« Le restaurant, c'est trop cher », me dit-on souvent, comme si c'était une vérité incontestable. Par rapport au prix des cartouches d'encre pour imprimante, d'un rétroviseur de voiture ou d'une nouvelle prise pour portable, ce n'est

peut-être pas une évidence à mes yeux. Bien sûr, à grande table, gros budget. Et même pour un menu du jour dans un bistrot, on ne s'en tire que rarement à moins de 50 francs. Mais est-ce vraiment trop cher? Parce qu'en plus du loyer, de l'électricité, des salaires, des bons produits, des assiettes et des verres qui se cassent tout le temps, les restaurateurs et leurs brigades fournissent un travail fou. A l'aube au marché, puis à l'office pour

vérifier les arrivages, en cuisine pour parer poissons et viandes, éplucher les légumes, pétrir la pâte, alors que le téléphone n'arrête pas de sonner, qu'il faut envoyer les salaires, mais aussi nettoyer l'argenterie et vérifier l'inventaire, puis contrôler la salle avant le lever de rideau... sans oublier d'imaginer la carte de la prochaine saison! C'est le travail qu'ils ont choisi, me répondez-vous. Certes, mais il mérite un salaire, donc un

prix! Un prix pas nécessairement élevé: la preuve par ces 95 adresses référencées par le GaultMillau, où l'on peut manger pour 60 francs maximum une entrée, un plat et un dessert. Avec les boissons et le service, la facture va bien sûr augmenter. Mais à moins de 100 francs par personne, c'est un bon repas préparé par des professionnels. Et c'est toujours moins cher qu'un rétroviseur...
 P.-S.: les menus mentionnés sont des exemples, sujets à modifications.

Le Guide Gault & Millau

DAILLENS

La Balance

Rue Jean-Villars-Gilles 4

021 861 25 25

www.auberge-labalance.ch

Fermé dimanche et lundi



Ici, la carte des mets change tous les deux mois et offre, à chaque fois, plusieurs combinaisons entrée-plat-dessert à moins de 60 fr. Exemple: tarte tatin à la tomate cerise et ricotta de Penthaz à 13 fr.; piquillos farcis d'une brandade légère et bisque de langoustines à 27 fr.; Paris-Brest-Daillens à 14 fr. Total: 54 fr.! A midi et du mardi au vendredi, le Menu d'Affaires est entre 45 et 60 fr.