



## Le resto de la semaine : Mori Venice Bar, "al dente"

Chaque samedi, "O" vous ouvre les portes d'un restaurant à tester... rapidement. Cette semaine, on est allé au "Mori Venice Bar", un italien gastronomique.

Des vitres tendues de grands rideaux, un voiturier devant l'entrée, des buis bien taillés. C'est peu dire si le lieu nous intimidait un peu. De fait, le Mori Venice Bar est un italien gastronomique. Pas de grands plats de pâtes ou de pizzas, ici, la pasta se goûte en "**primo piatto**", avant les plats de viandes. Comme dans les vrais restos italiens, l'huile d'olive est plus qu'à la hauteur, sicilienne et de la variété **Biancolilla**, un goût plutôt vert, et présentée ici dans une soucoupe avec du pain. A part l'huile, le resto est également vénitien, on ne peut d'ailleurs rater l'immense lustre en verre de Murano et les masques en guise d'appli murales, le tout signé Philippe Starck.

visuel indisponible

Une photo publiée par Robson D'Oliveira (@paris.robson) le 23 Janv. 2016 à 5h20 PST

La cuisine de Venise est très présente sur la carte, comme l'araignée de mer à l'huile d'olive au citron feuille, le belfritto, friture de petits poissons à la vénitienne, et surtout les plats à l'encre, comme ces délicieuses petites seiches de Barena cuites dans leur encre. Pour le déjeuner, on a pris le menu "Cac 40", dont le prix a la particularité de varier selon les cours, avec un plafond fixe à 40 euros. En entrée, on est restés à Venise avec les sardines marinées sur une polenta légère et des asperges vertes croustillantes. La petite assiette de pasta maison, des bigoli à la crème de petits pois et à la pulpe de moules et palourdes était parfaite, avec un soupçon de parmesan râpé, bien sûr, devant vous. Pour terminer, la salade d'oranges à la menthe sur une pana cotta nous a laissé légers...

visuel indisponible

Une photo publiée par Robson D'Oliveira (@paris.robson) le 23 Janv. 2016 à 5h22 PST

### **Mori Venice Bar**

, 2 rue du Quatre-Septembre, Paris 2ème. Téléphone : 01 44 55 51 55.