

## L'avis du Petit Futé sur LA TOMETTE



Depuis septembre 2015, Louise et Antoine ont pris les rênes de ce repère très prisé des Caennais. La Tomette, dans cet immeuble du XVII<sup>e</sup> siècle ouvre une nouvelle page culinaire avec une déco mêlant harmonieusement objets chinés et mobilier moderne tout en conservant le cachet du lieu : pierre de Caen, et évidemment tomates au sol. Les habitués ne sont pas perdus et les convives de passage, accueillis à bras ouverts. Pour déjeuner ou dîner, on a le choix entre les mange-debout au rez-de-chaussée, l'ambiance intime de la petite salle près du bar ou la salle tout aussi conviviale, à l'étage (admirez l'escalier et l'usure de ses marches). La cuisine traditionnelle du marché, inventive et fraîche, a gardé ses saveurs. La mise en valeur des terroirs de France a fait la réputation de Mickael Ménard, aux fourneaux pour notre bonheur : terrine du chef, millefeuille d'andouille poireaux et crème de camembert, tartines de tomates confites anchois et tapenade, cabillaud au crumble de chorizo, tête de veau sauce gribiche petits légumes al dente (panais, pois gourmands...), burger de la Tomette (steak, poivrons, cornichons, sauce poivre, cheddar fondu), tartare au couteau, rivalisent avec le plat du jour (suprême de canette au thym par exemple). Tout est maison jusqu'au dessert : gardez donc une petite place pour la tarte, ou le café gourmand. On aime aussi se poser le soir à l'heure de l'apéro autour d'un verre et d'une planche à déguster, bercé par une ambiance musicale plutôt jazz-blues-soul, régulièrement agrémentée d'un concert.

## Informations et horaires sur LA TOMETTE

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 15 € (formule du soir : 23 €). Vin au verre. Formule express (entrée+plat/plat+dessert) : 12,50€.