



La tomette, c'est ce revêtement de sol en terre cuite. C'est aussi maintenant une bonne adresse à Caen !

Le 15 octobre 2015 à 15:50

Au fil d'une conversation amicale, j'apprends que le Blida D'chez Zanne en centre-ville de Caen a fermé ses portes et que de nouveaux propriétaires (les anciens de la Fabrique à Lion-sur-Mer) y ont récemment ouvert la Tomette.

Une aubaine pour la journaliste en quête de nouveautés que je suis. Je m'installe à une table à l'étage. C'est cosy.

De vieilles pierres au mur côtoient des luminaires aux allures d'antan et contrastent à la perfection avec du mobilier plus moderne, notamment les chaises en plastique orange. À la carte, la Tomette propose le midi une formule entrée/plat ou plat/dessert pour 15€. J'opte pour la seconde, tout en ne manquant pas de repérer l'avocat à la crème de Roquefort ou la terrine de lapereau proposés en entrée. Je commande le burger de la Tomette. Je ne suis pas déçue : il n'a rien de conventionnel grâce à son pain aux graines de pavot et son gorgonzola sur le steak haché.

En dessert, j'opte pour un café gourmand (supplément de 2€ à prévoir). Pour les gourmands, la crème de chocolat pralin vaut vraiment le détour. Avec un verre de vin, je règle une note de 18,40€. Le soir, l'établissement propose une formule complète à 23€. C'est bon à savoir.