

Au Mont, un Bistro de classe dans la zone industrielle

LE COUP DE FOURCHETTE | Cela fait déjà une année qu'Olivier Brasselet et sa femme, Lory, ont pris la gérance du Bistro, dans la zone industrielle du Budron. L'endroit est lumineux, aéré et décoré dans des tons chaleureux et modernes. Et la grande terrasse ajoute à l'attrait du lieu. «On voulait que ce soit joli sans que cela soit guindé», explique le chef. C'est réussi.



© VANESSA CARDOSO | Lory et Olivier Brasselet dans leur bel écrin.

VQ | 14.05.2010 | 00:01

Mais ce qui attire les gens ici, par le bouche-à-oreille, c'est d'abord la qualité de la cuisine d'Olivier Brasselet. Ce Sarthois de 35 ans est arrivé en Suisse il y a une douzaine d'années, et il a fait de beaux passages: chef chez Jacky Vuillet, à l'Auberge de Lavaux, gérant du restaurant du Golf de Lavaux, dont il a doublé la fréquentation en deux ans.

A midi, le menu du jour est à 19 fr., le business lunch entre 38 et 49 fr. Autant dire que l'endroit est bien fréquenté, y compris par des hommes d'affaires de passage. Mais la carte n'est pas en reste, même si elle est légèrement plus simple à midi que le soir.

En entrée, le tartare de dorade à l'huile d'olive est une merveille d'équilibre, dans la texture comme dans les goûts, relevé d'huile d'olive et de citron vert (18 fr./25 fr. en plat). Les asperges vertes réussissent l'exploit d'être croquantes et fondantes à la fois, tièdes sous une vinaigrette à l'huile de noix (19 fr.).

Les filets de perche sont garantis du lac, quitte à ne pas en avoir certains jours. Ils sont petits, dorés comme il faut, accompagnés de très jolies pommes allumettes et d'une sauce tartare maison (41 fr.). La souris d'agneau, elle, est longuement confite aux épices douces, fondante comme il se doit sur son taboulé de semoule et de légumes (33 fr.). La carte des desserts suit la même ligne: de beaux produits, pas forcément luxueux, et une très belle technique pour les apprêter.

Le service est professionnel et chaleureux, la carte des vins offre de jolis choix. A côté de son «restaurant atypique», comme il le dit, le chef propose également un service traiteur, des ateliers de cuisine pour groupes et a lancé Easy Lunch, un service de livraison de déjeuners dans les bureaux.

Le Bistro, En Budron D1, 1052 Le Mont-sur-Lausanne. 021 657 1020. www.le-bistro.ch. Fermé samedi midi, dimanche et lundi soir.

	Carte variée type brasserie chic
	De 60 fr. à 90 fr. par personne
	Jolie carte d'ici et d'ailleurs