

News, restaurants, bars, interviews, nightclubbing

PARIS NUIT

*Cathy Guetta,
reine du stade de France*

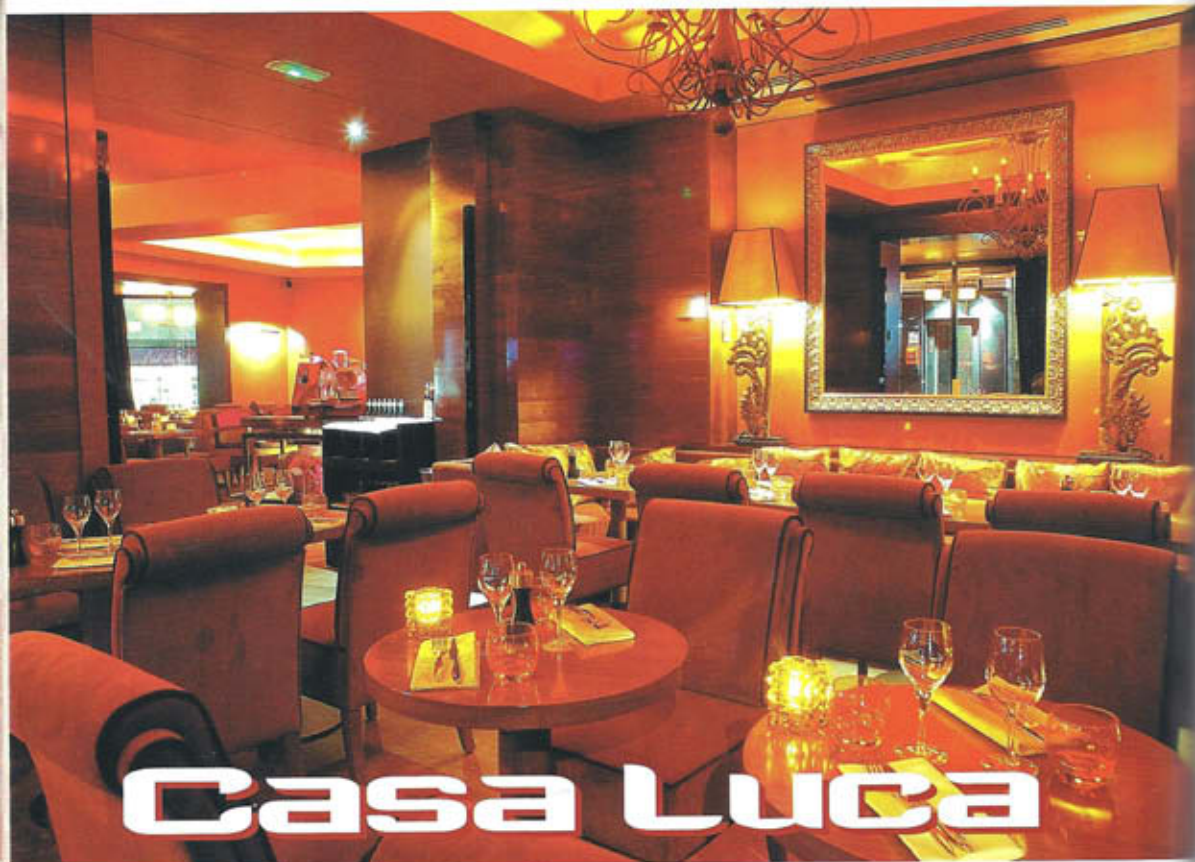
Dans les

Coulisses du Lido

M 02572 - 171 - F: 3,00 € - RD



*Conseil aux pros
Concevoir une carte de bar*



Casa Luca

Le Cadre

A quelques pas de la place de l'Etoile, la rotonde de la Casa Luca fait la liaison entre l'avenue Marceau et le Drugstore Publicis des Champs-Élysées. Enfilade de petites tables qui se suivent de près, sièges confortables, miroirs et lustres baroques, cheminée à l'éthanol et son écran de fumée, la décoration de la Casa Luca dans les tons rouge-orangé est chic et rassurante.

La Cuisine

La carte est écrite en italien (suivi d'une brève traduction française) et propose, entre autres, un risotto gambas, courgettes, citron et menthe, un carpaccio de bœuf, des linguine aux palourdes, une friture de calamars... Tous les classiques de la cuisine transalpine authentique mixés avec l'élégance du quartier. Une très belle et bonne assiette qu'on accompagnera joyeusement d'un vin du pays. Jolie carte des vins sous-titrée de précieuses explications gustatives.

Les Tarifs

Antipasti : 12€ - 22€. Entrée : 16€ - 24€. Plats : 24€ - 30€. Dessert : 10€ - 12€. Brunch le dimanche à 40€

L'Ambiance

Feutrée

Le Service

Un peu lent mais très souriant

Notre Avis

Nicolas Richard (Le Cou de la Girafe) nous offre ici un très bon restaurant. Une « trattoria », une cantine chic dont le cadre et la carte s'accordent parfaitement avec son emplacement et sa clientèle très business le midi et plus branchée le soir. La Casa Luca n'est pas un énième restaurant italien car il joue à la perfection la carte distinguée qui prime dans le quartier.

82, avenue Marceau - 75008 Paris - 01 47 20 20 40