La chronique du palais de Natacha Guego

Par [JFB](#) le mar 27/03/2007 - 13:28

Cela faisait très longtemps que je n'étais pas retournée au restaurant Arcade. Il est vrai que l'on ne passe pas devant régulièrement. L'endroit est assez calme bien que juste à l'arrière du Mom Park et à proximité de la mairie du XIIe arrondissement. A l'occasion de l'anniversaire d'une amie nous avons pris possession des lieux, de façon assez bruyante, il faut bien l'avouer !

Le steak de thon avait fait la quasi-unanimité des convives. Saisi, mais encore bien rouge à l'intérieur pour ne pas être sec, le tout eût été parfait si le grill avait été un peu plus chaud pour griller un peu plus le dessus du poisson et réchauffer l'intérieur car là le thon était un peu pâle et le cœur tout juste tiède. Mais il était tout de même très bon et les petites pommes de terre sautées au poivre mignonnette, délicieuses.

Pour ma part j'avais opté pour les côtes d'agneau en croûte de poivre. Rosées juste comme il faut, je ne fus pas déçue par cette croûte croustillante où le poivre était présent sans pour autant trop s'imposer. Le changement de garniture ne fut pas non plus un problème : les pâtes fraîches au pesto ne me tentant guère, les légumes grillées me furent même proposés avant même que j'en manifeste l'envie.

A recommander aussi le consommé de faisan, le coquelet sauce au vin rouge et aux champignons ou le filet de veau au romarin et sa poire Williams aux épices.

N'ayant pas commandé de gâteau d'anniversaire, nous avons essayé presque tous les desserts de la carte : les quenelles de mousse au chocolat avec une sauce au café blanc étaient légères et le chocolat de bonne qualité, tout comme le gâteau au chocolat avec sa crème au basilic. Le soufflé au «turo» très bon, bien que plus proche d'un «cheese cake» très léger que d'un soufflé et la crème brûlée aux marrons très originale avec un vrai goût de marrons qui nous ramène quelques mois en arrière à la période des fêtes !

Par contre, le café fut un vrai désastre, ce qui est toujours dommage en fin de repas. Un goût prononcé de brûlé, nous ne l'avons même pas bu ! Ils ont d'ailleurs eu la délicatesse de ne pas le facturer (geste commercial rare en Hongrie).

Et c'est là qu'il faut bien reconnaître que le service est toujours aussi efficace, exclusivement masculin, en toute discrétion et souriant en prime, ce qui n'est pas si fréquent !

Avec les beaux jours, vous pourrez profiter de la petite terrasse au centre de la place peu bruyante et donc assez agréable.

Seul petit point négatif, le restaurant aurait bien besoin d'un petit «relooking», juste histoire de rafraîchir un peu la décoration quelque peu passée (un bon coup de peinture serait franchement le bienvenu).

C'est l'un des rares restaurants de Budapest où la qualité reste constante et où l'on n'est pas déçu par ce qui est servi. Donc, un endroit à absolument garder dans son carnet d'adresses en prenant garde de toujours réserver car l'endroit est petit et très prisé particulièrement au retour des beaux jours !

Mes indices :

360 ft

390ft

Arcade Bistro

Bp XII,

Kiss János altábornagy u. 38

Tel: 225.19.69

www.arcadebistro.hu

A vos casseroles !

Focaccia au magret fumé, chèvre frais et roquette

2 boules de pâte à pizza fraîche ou surgelée

200 gr de fromage de chèvre frais

100 gr de roquette

2 brins de thym frais

1 plaque de magret d'oie fumé

5 cl d'huile d'olive

Poivre noir du moulin

Préchauffer le four à 200°.

Hacher très grossièrement la roquette. Retirer le gras des lamelles de magret et avec une paire de ciseaux les couper en 3 ou 4 morceaux.

Etaler les 2 boules de pâte en 2 rectangles de même taille.

Répartir la roquette sur le premier rectangle en laissant libre 2 cm au bord. Ajouter les lanières de magret, le fromage en petits morceaux. Poivrer généreusement, arroser d'un filet d'huile d'olive puis recouvrir le tout avec le second rectangle de pâte.

Retourner les bords de pâte vers le dessous et souder en pressant bien avec les doigts. Badigeonner le pain avec le restant d'huile d'olive et en la faisant rentrer en pressant du bout des doigts en différents points du dessus de la focaccia.

Cuire au four environ 20 mn. Laisser tiédir avant de couper en tranches et de servir avec une salade verte ou une petite salade de tomates.

Ps : Si vous êtes courageux préparez une pâte à foccacia maison.

Idées !

L'Ambassade de Thaïlande est très active depuis quelques années pour promouvoir la cuisine thaïe en Hongrie. Cette année, elle renouvelle cette excellente idée avec trois chefs qui arrivent directement de Thaïlande pour nous faire bénéficier de leur savoir faire. Installés à l'hôtel Intercontinental pour une semaine, ils prendront les commandes de la cuisine et vous proposeront midi et soir un buffet de spécialités de trois différentes régions du royaume. Pour une cuisine encore plus authentique, l'Ambassade n'hésite pas à faire venir certains produits directement de Thaïlande (y compris des produits frais comme des mangues par exemple, au goût incomparable, et délicieuses avec le riz rond cuit au lait de coco).

Ces chefs vous proposent aussi quelques cours de cuisine en petits groupes pendant lesquels ils vous initieront aux secrets de la cuisine de leur pays et surtout à la connaissance des diverses épices pour savoir doser leur utilisation. Ces cours auront lieu les mardi 27 et mercredi 28 mars de 10h à midi, suivis d'une petite dégustation (le cours est à 5.600 ft/personne, réservation obligatoire).

Au restaurant, déjeuner et dîner en formule buffet sont au tarif unique de 5.400 ft/personne (boissons en supplément).

Une bonne idée pour un peu d'exotisme au bord du Danube avec une magnifique vue sur le château en prime !

Restaurant Corso

Hôtel Intercontinental

Bp 1052,

Apáczai Csere János utca 12-14

Semaine du 26 au 30 Mars

Informations et réservations au

327 63 92

- 2 vues

Catégorie

Agenda Culturel