

Restaurant bio / végétarien / végétalien : avis sur le potager du marais



Nouveau jour, nouveau test et autres copines de blog cuisine : [Audrey](#) et [Anne](#). Une très belle rencontre en vrai de vrai cette fois ça change du monde virtuel des blogs. Parfois on se fait une image assez différente de la réalité, mais en fait j'avais l'impression de les connaître depuis toujours :).

Il faut vous avouer qu'à la base on m'avait dit que le potager du marais était un restaurant tout petit où on avait l'impression de manger les uns sur les autres. Alors en fait après test ça va bien ! On n'est pas trop trop serré et on ne mange pas dans l'assiette du voisin c'est promis ! Oui on entend ses voisins parler et on voit ce qu'il mange mais rien de catastrophique ! C'est sans doute parce que je le savais à l'avance que je ne me suis pas affolée ! Je pensais que ça allait être pire ;)

J'ai choisi de quand même tenté ce restaurant bio (malgré les échos) car d'une part il était dans ma liste de [restaurant bio et végétariens](#) à tester ! Et en plus il n'est pas loin de l'hôtel où séjournaient mes copines [Audrey](#) et [Anne](#). Deux bonnes raisons donc !

Le restaurant a peu de tables donc je pense que ce n'est pas une mauvaise idée de réserver avant d'y aller pour éviter de se retrouver le bec dans l'eau :). Éviter la réservation en ligne qui visiblement ne fonctionne pas (en tout cas j'ai jamais eu de confirmation) prenez un bon vieux téléphone c'est plus sûr ! :)

L'endroit est sympa la déco est simple et mériterait d'être un peu travaillée. Les plats sont savoureux (et c'est tout de même le plus important). C'est de la cuisine 100% bio et saine j'adore. Les plats sont végétariens ou végétaliens et il y a du choix. Je trouve les plats plus savoureux que les desserts globalement. Les serveurs sont discrets et disponibles. Par contre le sourire est en option pour certains.

J'ai opté pour des roulés d'aubergines au fromage de chèvre, et un fondant chocolat à la farine de châtaigne en dessert, le tout arrosé d'un cocktail sans alcool à base de jus de fruits et légumes. Le plat était très bon mais le fondant châtaigne qui promettait d'être divin sur le papier n'était pas tip top ! Un fondant un peu sec c'est dommage, ou alors il porte mal son nom ! Plusieurs plats sans gluten mais pour le sans lait il faut bien chercher et difficile de combiner les deux.

Nous en avons eu 30€ par personne pour un plat un dessert et une boisson c'est un peu cher je trouve, mais en même temps tout est bio mais comme tout est végétarien ça ne justifie par forcément le prix.

Mon avis est modéré, je compte y retourner pour confirmer mon impression. Ce n'est pas un coup de cœur mais un restau assez sympa ou j'ai passé un bon moment. C'est difficile de trouver des bons restaurants bio !

Le conseil de Karen

Le potager du marais

22 rue Rambuteau

75003 PARIS

Tél. 01 42 74 24 66

Le site : <http://www.lepotagerdumarais.com>