

Une cuisine décomplexée

AU RESTAURANT PAPILLES

Le bien nommé « Papilles », exalte les sens des Roannais et touristes de passage depuis quatre ans sur la place Clémenceau au centre-ville de Roanne. Fervent défenseur d'une « cuisine d'instinct, libre et engagée » son chef, Quentin Janet ne déroge pas à ses principes : proposer une cuisine décomplexée basée sur le circuit court et le respect de la saisonnalité !

LE LIEU

Accueilli par la pétillante Éléa, ici le tutoiement est de règle ! Le service en salle, avec elle et Lana, est à la fois impeccable et très cool, comme l'impression d'être à la maison ! Avec ses murs colorés exposant les œuvres du moment, sa guirlande de pompons de tissus, l'espace du restaurant est parfaitement optimisé. Des paravents en bois naturel apportent ce qu'il faut d'intimité pour un déjeuner d'affaire ou un dîner en tête à tête. Dès le retour des beaux jours, la terrasse à l'ombre des pins parasols remplace la salle et donne à votre pause déjeuner ce petit air de vacances, très appréciable quand on travaille !

L'ASSIETTE

C'est une question de structure, de goût, de texture et de couleurs... Elle est articulée autour de produits locaux, frais et de saison : d'une viande ou un poisson (sauf pour les veggies), un légume, un fruit, un condiment acidulé, un oléagineux et une herbe aromatique. Ici, le déjeuner type s'inspire du fameux « corrientazo » colombien et débute souvent par une soupe ou un velouté. Légère et équilibrée, c'est une entrée très appréciée et colorée, associant un légume avec un fruit, souvent le fameux Bleu de chez Papilles, la noisette et des herbes fraîches. Les légumes sont sublimés, tantôt en purée, ou confits puis fumés au barbecue. Les sauces ou les crèmes sont délicatement infusées à l'estragon ou encore à la lavande et le Kasha, petite graine de sarrasin, parsème souvent les plats de Quentin, comme la touche finale de son tableau !

LE PRIX

Une carte qui change tous les jours avec un menu unique le midi (entrée, plat, fromage, dessert) à 26,50€ et un menu unique le soir (les 2 premiers vendredis de chaque mois) à 39€.

PROGRAMME DES VENDREDIS SOIR

SEPTEMBRE : Vendredis 4 et 11 // OCTOBRE : Vendredis 2 et 9

NOVEMBRE : Vendredis 6 et 13 // DÉCEMBRE : Vendredis 4 et 11.

Privatisation possible les autres soirs de la semaine sur réservation pour les groupes entre 20 et 30 personnes.

INFOS PRATIQUES

Papilles - 9 place Georges Clémenceau - Roanne
Fermé en AOÛT du 3 au 23 - Ouvert tous les midis
du lundi au vendredi et les 2 1ers vendredis soir
du mois. 04 77 60 24 43

Papilles
CUISINE DÉCOMPLEXÉE

