

*Bistrot*

# FANANDE

PARTAGER



**13, rue Mollien**  
**92100 Boulogne-Billancourt**

 Boulogne-Jean-Jaurès

 [location](#)  
[Itinéraire](#)

 [+ 33 \(0\)1 55 60 74 30](tel:+33(0)155607430)

 [www.fanade.fr](http://www.fanade.fr)

**RESPONSABLE:** Franck Luminet  
**CHEF:** Alexandre Watrin  
**CHEF:** Amélie Milhac-Rougier

## Fermeture annuelle non précisée.

### Un bon bistrot Nouveauté

Fanande signifie ami, camarade en vieil argot. Et c'est bien cet esprit de camaraderie que le propriétaire et chef de salle Franck Luminet insuffle ici avec passion et professionnalisme. Dans un cadre lumineux et mis en scène (belles et grandes affiches Lillet), ce sympathique bistrot de quartier accueille depuis juin 2020. Avec déjà des incontournables qui font la part belle à une charcuterie bien sourcée (en planches à partager) et un pâté en croûte maison feuilleté. Coté cuisine, c'est le jeune Alexandre Watrin qui officie en proposant une cuisine généreuse : gnocchis de sarrasin en entrée, bar aux algues et betterave avec une belle acidité relevée par le citron caviar et un riz au lait vanillé enfermé dans une coquille de dulce de leche. Une adresse qui n'aura pas de problème à se démarquer dans un quartier aux abonnés absents de la carte gastronomique de l'ouest parisien.

**NOTRE REPAS DU : 20 janvier 2022**

**PRIX : 61.00 €**

pour ce repas avec 2 verres de pouilly-sur-loire 2018, Domaine Moreux 2018

Vin :  Belle sélection de 15 références de vins au verre à 7 euros

Pain :  Baguette Saines Saveurs (103, avenue Edouard Vaillant)

Café :  Bon café Bio mexicain

## LA CARTE :

### Entrées :

Tartelette betterave, gravelax de maigre, crème au raifort. 9.00 €

Œufs durs mayo, truffes, pleurotes, pignons de pin 9.00

### Poissons :

Lieu jaune, échalotes et shiitakés. 21.00 €

### Viandes ou volailles :

Suprême de volaille, épinards, panais, pommes grenaille. 21.00 €

### Desserts :

Gâteau de Savoie, crème vanille, caramel, poire pochée. 9.00 €

Abonnez-vous à la Newsletter Lebey et restés au courant des bonnes adresses !



# LEBEY

EDITIONS

6, rue de Lisbonne

75008 Paris

Les Éditions Lebey est une SAS au capital de 100 000 €. Créée en 2011, elle publie le Guide Lebey des Restaurants de Paris, le Lebey des Bistrots, le Petit Lebey et le Lebey Paris-London. Elle fait aussi l'actualité en organisant chaque année la remise du prix du Meilleur Bistrot à Paris, Bruxelles et Londres, ainsi que celle des Meilleures Créations culinaires de l'année lors d'événements prestigieux.

**bettane+desseauve**

✉ [contact@lebey.com](mailto:contact@lebey.com)

📄 [mentions légales](#)