



## RESTAURANT LA DÉMOCRATIE

J'aime 0 Partager 0 Tweeter Partager

★★★★★ Avis 5.00 (1 Vote)

En 1898, Marc Sangnier, journaliste et leader du mouvement politique baptisé « Le Sillon », créait le journal « La Démocratie » dans un magnifique hôtel particulier du Boulevard Raspail.

Un siècle plus tard, Aurélien Wenger - le petit-fils du fondateur des lieux - a décidé de redonner vie à ces lieux historiques, en les confiant au talentueux restaurateur Pascal Mousset (Chez Françoise, Le Petit Marguery, Le Comptoir Marguery...)

### LA DÉMOCRATIE, UN AGRÉABLE ET CHARMANT RESTAURANT À PRIX... DÉMOCRATIQUE !

Ainsi est né ce joli restaurant qui a tout naturellement été baptisé du nom du fameux journal : La Démocratie.



Comme nous vous apprécieriez son cadre agréable avec une partie de la salle en mezzanine, mêlant l'ancien et le moderne, le tout baigné de lumière par la grande baie vitrée qui jouxte une calme cour-jardin secrète au charme bucolique et avec un bassin éclairé, qui va faire un vrai tabac au moindre rayon de soleil.



Côté cuisine, on retrouve avec plaisir le chef Stéphane Savorgnan, que nous avons connu aux fourneaux de son restaurant Millésimes 62, et qui continue ici à nous mitonner une belle cuisine bistronomique, préparée à partir de produits de saison.



Le soir de notre visite, la carte affichait par exemple une délicate cassolette de ris de veau accompagnée d'une sauce forestière aux morilles ou encore six belles huitres affinées sur l'île aux Moines, dans le Golfe du Morbihan.



Venaient ensuite des noix de coquilles Saint-Jacques de la Baie de Seine parfaitement cuites, accompagnées d'une sauce passion et d'une mousseline de céleri ou bien un savoureux jarret de veau braisé au thym et légumes de saison.



Pour conclure ce beau repas, essayez sans hésiter le parfait glacé au café au pralin caramélisé, un dessert... vraiment parfait, et qui n'usurpe donc pas son nom ou le tiramisu au citron vert !

Pour prendre un apéro entre amis ou organiser un afterwork entre collègues, un bar chaleureux avec un zinc à l'ancienne et des pompes à bière accueille toutes les soifs et toutes les envies; et une grande salle peut accueillir vos repas privés.



Comptez 50€ à la carte, mais n'hésitez pas un instant devant l'épatant menu à 38€ qui donne accès à l'essentiel de la carte, et qui se décline en formule à 30€ pour un plat + entrée ou dessert à 30€. Une remarquable et délicieuse affaire !

## Restaurant La Démocratie

Ferme dimanche et lundi. Service continu de 12h à 22h

32 boulevard Raspail, Paris 75007

Métro Sèvres Babylone

[Plan du quartier](#)

Internet : [lademocratierestaurant.com](http://lademocratierestaurant.com)

 : AFFICHER LE NUMÉRO\*

\*N° de téléphone non surtaxé

### Extraits de la carte :

#### Entrées :

- Velouté de potimarron noisettes torréfiées et éclats de marrons 10€
- Millefeuille d'aubergines rôties et ricotta crème d'olives noires, vinaigrette aux fruits secs 10€
- 6 huitres fines N°3 de l'île aux moines golfe du Morbihan 12€
- Tarama blanc artisanal, 90gr, Le Comptoir du Caviar 15€
- Ceviche de daurade au ponzu et coriandre 14€
- Rillettes de lapin au romarin pain grillé 8€
- Foie gras de canard origine France (Maison Lafitte), brioche toastée 16€
- Cassiolette de ris de veau forestière sauce morilles 19€
- Les 6 escargots en persillade 15€
- Les 12 escargots en persillade 22€

\*\*\*

#### Plats :

- Risotto crémeux au parmesan et champignons du moment 22€
- Gratin d'aubergine et tomates à la tomme de Rodez 18€
- Filet de dorade à la plancha caviar d'aubergines et pesto 23€
- Noix de coquilles Saint-Jacques de la baie de Seine sauce passion et mousseline de céleri 37€
- Suprême de poulet rôti au citron et romarin purée de pommes de terre 21€
- Steak tartare "Aller-retour" aux herbes et condiments pommes rissolées et salade de saison 20€
- Cœur de faux filet de bœuf poêlé sauce poivre, pommes de terre rissolées 26€
- Noix de ris de veau rôties jus au citron vert, tombée de jeunes pousses d'épinards 35€

\*\*\*

#### Desserts et fromages :

- Fromages au plateau, Saint Nectaire et chèvre du père Fabre 10€
- Panna cotta à la mangue 9€
- Salade de fruits de saison glace fleur d'oranger et pistache 10€
- Mont blanc façon la Démocratie 15€  
(meringue, crème de marrons, glace vanille, Chantilly, chocolat chaud)
- Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé 10€
- Cheese cake au chocolat blanc et spéculoos, compote de figues 9€
- Café Liégeois du démocrate 15€
- Parfait glacé au café et pralins caramélisés 12€

\*\*\*