LIEN

BIBA

Un grill indien, un spa caché et un centre esthétique de pointe : nos meilleures adresses du mois d'octobre 2024

En octobre, on vous propose de dîner italien ou indien mais façon grill, de booster votre hydratation avec des soins made in Suisse et de shopper de seconde main dans un pop-up canon !

Seeklo, le grill indien qui fait saliver

Quand on pense resto indien, on se réjouit à l'idée de manger un butter chicken et un *cheese naan* bien chaud et coulant. **Seeklo** va faire évoluer votre vision de cette cuisine haute en saveurs. Ce resto fait découvrir toute la richesse d'une cuisine indienne contemporaine au travers de l'art du grill. Cette tradition séculaire de la **cuisson à la flamme**, utilisée dans toutes les régions d'Inde, est l'occasion de déguster différemment les grands classiques, mais aussi d'en découvrir d'autres. On vous prévient : tout est délicieux, raffiné et on aurait presque envie de commander toute la carte d'un coup. Mais c'est pas super raisonnable.

La déco signée des **architectes Mur.Mur** assure une ambiance épurée et élégante qui évoque les couleurs chaudes et joyeuses de l'Inde. Le gros plus : la cuisine ouverte où l'on peut voir le chef Iswardeo Pothimah jouer avec le feu (littéralement). Côté cuisine, on a eu plusieurs coups de coeur. Le premier pour la **raita de feta fouettée** à la grenade et huile de basilic, dégusté sur un naan tout juste chaud et méga moelleux. Même pas besoin qu'il soit "cheese" pour qu'il soit un délice. On a craqué également pour le **houmous d'edamame à l'huile de piment Naga et algues**, hyper frais et doux en bouche. Pour le grill, on a adoré le **poulet tikka** et sa sauce au beurre et tomate, et les **crevettes aux feuilles de curry à l'ail**, escortées d'une émulsion de coco. Excellente surprise aussi avec les **pleurotes avec un korma aux noix de macadamia**.

SEEKLO
96, rue Oberkampf – 75011 Paris
www.seeklo.bar
@seeklo.bar
Ouvert du mardi au samedi
En continu de 12h00 à 00h30