

# New in town: le restaurant le Boléro, bar à vin, tapas et bistronomie à Versoix

[bythelake.ch/new-in-town-le-restaurant-le-bolero-bar-a-vin-tapas-et-bistronomie-a-versoix/](http://bythelake.ch/new-in-town-le-restaurant-le-bolero-bar-a-vin-tapas-et-bistronomie-a-versoix/)

- [Partager via Facebook](#)
- [Partager via Twitter](#)
- [Partager via Google+](#)
- [Partager via Pinterest](#)
- [Partager via Email](#)



## De la joie à Versoix!

**Après avoir dirigé la cuisine du Buffet de la Gare des Eaux-Vives, puis celle du Flacon à Carouge, le Chef étoilé Serge Labrosse ouvre son restaurant sur les bords du Léman, face à la gare de Versoix.**

Ce nouvel établissement qui vient d'ouvrir ses portes le 5 mai se situe au rez-de-chaussée du nouveau centre d'art et de culture de Versoix, face à la gare. Il porte le même nom que cette nouvelle institution du centre ville, « Boléro »... En hommage au mythique ballet de Maurice Ravel, versoisien à ses heures semble-t-il, la commune étant le fief de sa famille.

Le propriétaire et son équipe vous accueille sourire aux lèvres, dans une ambiance détendue et chaleureuse. L'endroit offre un décor moderne, casual et lumineux le restaurant étant complètement ouvert sur l'extérieur grâce à ses baies vitrées.

Pour les amoureux de l'art, celui-ci est présent sur les murs du restaurant « *les pièces présentées changeront au gré des expositions du centre culturel* » explique Serge Labrosse, « *En ce moment, vous pouvez découvrir trois belles photographies de la très rare collection de la Fondation Auer qui est à l'honneur dans la galerie du Boléro au premier étage* ». Un régal pour les yeux qui ne manquera pas de vous mettre en appétit. Vous aurez l'embarras du choix, le lieu en effet prévoit trois formules « *qui ont chacune leur espace mais fonctionnent ensemble* ».

Le bar à vin esprit lounge contemporain, le coin tapas qui permet de rencontrer ses voisins grâce à une longue table conviviale avec ses tabourets hauts perchés (personne souffrant de vertige, s'abstenir...) et un espace restaurant bistrannique. Les plats sont de qualité, bien présentés dans une assiette qui risque de "valser"... Ne vous en déplaise... Musique oblige! Trêve de plaisanterie, les plats aux saveurs fraîches et méditerranéennes sont souvent servis sur fond de musique.

Et la carte alors? « *Nous ne proposons pas de la gastronomie, mais la cuisine est plus recherchée que dans une brasserie traditionnelle* ». Il est clair que celui qui l'a élaborée connaît son affaire et les plats proposés, s'ils sont surtout empruntés aux saveurs italiennes, déclinent aussi d'autres cuisines du monde et des spécialités suisses: tapas à la rilette de Féra, bruschette, caviar d'aubergine, ravioles de champignons, longeole, risotto burrata... La volonté de Serge Labrosse est aussi de privilégier ce que les marchés de la région offrent: « *j'évite d'avoir des produits qui ont voyagé, nous cherchons à avoir une démarche citoyenne* ». Dans cet esprit, le Boléro propose une belle carte des vins qui flirte avec les coteaux des vallées des environs et l'eau n'est pas servie en bouteille, mais filtrée in-situ. Belle philosophie! Les gourmands ne seront pas en reste, les glaces sont artisanales et les douceurs maison.

Le dimanche à partir de 11h, le brunch est servi à l'assiette,



le menu varie selon le Chef. Et... très bientôt, une terrasse qui vous laissera apercevoir le lac, à l'ombre d'une tonnelle et longée d'un « chemin d'eau ».

Tout en détente, un lieu qui mérite que l'on s'y arrête pour se laisser surprendre...

C. Ousseimi, mai 2015

**Restaurant LE BOLERO**  
**1290 Versoix, Suisse**  
**tel: +41 (0)22 755 16 54**

