



# LE KAVERI



**En Inde, le Kaveri est un fleuve qui traverse le sud du pays sur plus de 700 km.** C'est également le prénom d'une actrice bollywoodienne. Pour les Franciliens, c'est une table en bordure de Seine, à Asnières. Ouvert depuis moins d'un an, Le Kaveri est tenu par Didier Gobardhan, autrefois propriétaire du Shah Jahan, un restaurant indien couru du 17<sup>e</sup>.

D'emblée, le décor rassure le visiteur. Des colifichets et quelques portraits aux murs rappellent qu'on est bien dans un restaurant indien, sans pour autant qu'on ait à subir un déluge de brillant et de faste. Le cadre se veut discret, renforcé de tables aux nappes blanches dûment espacées et d'un éclairage feutré. Cette bonne impression est augmentée par la cuisine, indo-pakistanaise. Les préparations sont épicées avec parcimonie, ce qui épargnera aux délicats les yeux rouges et une sensation de brûlure persistante. Grâce au mixed-grill, en entrée, on peut goûter à un assortiment de beignets, aux légumes, aux oignons Bhajia, au poisson Tikka et à la viande.

Bien garnis et goûteux, ils font sans problème l'affaire, accompagnés d'un nan à la pistache, avec amandes et raisins secs, au fromage ou à l'ail. La carte se contente de décliner les classiques, sans chercher à verser dans l'originalité. Les biryanis et, entre autres currys, l'agneau Madras, le poulet Punjab et les gambas massala sont d'excellente tenue. Cela, escorté d'un vin indien et enchaîné à une glace, séduira sans peine les palais avertis. Menu-carte à 24 € au déjeuner et à 34 et 42 € au dîner. A la carte, compter environ 35 €. ■

**Maxime Landemaine**

*Accueil tous les jours  
jusqu'à 14h30 et 22h30.*