

Saveurs asiatiques au restaurant Foc Ly



Depuis son ouverture à Neuilly en 1976 par Michel LU, Foc Ly ne cesse de se développer grâce aux exigences de son fils qui dirige l'établissement depuis plusieurs années.

En cuisine, le chef et son équipe proposent une gastronomie authentique essentiellement chinoise mais aussi thaïlandaise. La carte mêle tradition et imagination et les plats sont préparés à la minute. Côté indochinois, vous apprécierez le canard pékinois, le poulet au gingembre caramélisé, les crevettes et fruits de mer à la vapeur...

Plus épicée, la cuisine Thaï séduit avec ses crevettes acidulées au lait de coco et son filet de canettes au poivre vert. Vous succomberez aussi devant les rouleaux de crevettes « maison » préparés à la vapeur et servis dans des boîtes en bambou. N'oublions pas la déclinaison de potages thaï à la citronnelle. En dessert, place à la glace vanille au gingembre ou à la glace artisanale au thé vert. Plus légères, les soupes de banane ou de mangues fraîches parfumées au gingembre.

Autre originalité, le chef propose une nouvelle carte en réservant une belle place aux produits biologiques. Les adeptes de ces produits apprécieront les légumes bio qui composent les différentes recettes du restaurant : salade d'avocats bio, légumes « vapeurs »... Quant aux amateurs de thé, ils se régaleront avec les grands crus chinois dont un thé bio. Le restaurant référence aussi deux vins bio dont un de provenance chinoise.

Le tout se déguste dans une atmosphère chaleureuse. Le restaurant peut accueillir une centaine de personnes sur deux étages avec la possibilité de s'installer dans l'un de ses salons particuliers de 5 à 40 personnes. Vous pouvez également réserver la totalité de l'étage pour des dîners d'affaires ou de famille. ■

☞ voir carnet d'adresses p.58