

12h 00

La pause de midi Le Nautica

Après quarante-neuf ans d'existence, le Nautica s'offre une cure de jouvence, et rouvre dans un nouvel écrin. Tout a été renové, la salle est désormais sobre et élégante, le bar est majestueux et les couleurs résolument modernes. Du côté de la cuisine aussi, tout est neuf. «C'est une vraie joie, c'est comme passer d'une 2 CV à une Rolle Royce», explique José da Silva, gérant du restaurant depuis cinq ans. Si ces travaux doivent beaucoup à l'énergique restaurateur, il faut aussi signaler le soutien financier du Conseil administratif de Thônex. «Cela fait plaisir d'être soutenu par la Commune! Et c'est un bel investissement, cela amènera encore plus de vie.» Du côté de la carte par contre, José reste fidèle à ses classiques en proposant des plats tout aussi généreux que lui. On citera les grands classiques de la cuisine portugaise: le Terra e Mare (34 fr.), qui lie le meilleur des deux éléments, le Bife à Portuguesa (30 fr.), un steak de bœuf sur le-

quel sont déposés une tranche de jambon et un œuf, le tout accompagné de chips maison, et enfin on n'oubliera pas de mentionner le poulpe grillé (30 fr.) ou les gambas à la provençale à volonté (40 fr.), une recette signée Jose da Silva. Chaque midi on pourra aussi profiter des plats du jour à 19 fr. avec au choix un plat de poisson, de viande ou encore des pâtes. Le Nautica est donc un lieu où il fait bon vivre, excellemment situé à côté de la piscine de la ville. Les reflets de l'eau donnent au restaurant une véritable atmosphère estivale, parfaite pour profiter de la terrasse le temps d'un repas. «Pour moi, la restauration, c'est avant tout une occasion de faire des rencontres, de partager ma passion pour la cuisine, et cela fait du bien de pouvoir proposer aux clients une si belle salle.» À tester!

**Chemin de Marcelly 10,
1226 Thônex.
Tél. 022 348 34 64.
Ouvert 7 j/7.**