



Publicité

[🏠](#) > [TMV](#) > Cuisine gastronomique, travaillée et raffinée : on a testé Mensa et Potus

Cuisine gastronomique, travaillée et raffinée : on a testé Mensa et Potus

tmv



CUISINE - INDRE-ET-LOIRE



Une pause midi avec pulled pork au sirop d'érable et déclinaison de salsifis, on dit oui.

© (Photo tmv, Aurélien Germain)

Tours compte une nouvelle belle table, une adresse où l'on peut se régaler côté restaurant avec Mensa ou opter pour le bar à tapas avec Potus.

Depuis début décembre 2025, il y a du nouveau et de quoi se régaler les papilles du côté de la rue du Commerce. Le restaurant Les Belles Caves, c'est du passé : l'établissement a été racheté par Arthur Viard, chef talentueux de l'Accalmie, qui y a ouvert Mensa et Potus. Une maison, deux entités, un même lieu. Ici, on peut opter pour Mensa, une table gastronomique avec ses menus en plusieurs séquences, ses plats à la carte ou sa formule du midi. Ou alors on choisit Potus, bar à vins et à tapas.



Publicité

Pour nous, ce sera la première option, attirés que l'on était par un menu du midi au prix assez étonnant : 25 € entrée/plat/dessert pour un restaurant gastronomique de cet acabit, ça ne se refuse pas ! Sinon, comptez de 62 € pour le menu en quatre temps, à 108 € pour le huit temps, ou des accords mets & vins qui commencent à 42 €. Les plats à la carte, eux, oscillent entre 22 et 35 €. Et qu'on soit clairs : tout, absolument tout donne l'eau à la bouche.

Restaurant gastronomique d'un côté, bar à tapas de l'autre

Bien installés dans notre fauteuil confortable, on prend le temps d'observer le cadre du restaurant. C'est cosy, élégant, lumineux et tout a été bien pensé et travaillé (l'architecte tourangelle Marie Heuman était aux manettes). Chic, mais pas guindé, on aime.

Le chef a une sympathique attention en nous préparant, d'abord, un petit amuse-bouche, puis on passe aux choses sérieuses avec l'entrée : un œuf parfait qui porte bien son nom, reposant sur une délicieuse mousseline de patate douce aux noix. Servie dans

une très jolie vaisselle – ce qui sera une constante tout au long du repas – cette mise en bouche fait déjà son effet !



Publicité



L'œuf parfait et sa mousseline de patate douce en guise d'entrée.
© (Photo tmv, Aurélien Germain)

On enchaîne avec le plat principal qu'on a littéralement dévoré jusqu'à la dernière miette (on aime rendre les assiettes propres...), un pulled pork au sirop d'érable, un vrai régal, avec une déclinaison de salsifis et sauce émulsionnée au curry rouge. Un éclat de saveurs, de bons produits, une cuisine maîtrisée et bien exécutée jusqu'au dessert, ce jour-là à base d'ananas, de glace et de mangue. Le tout, donc, pour une addition à 25 €, c'est ce qu'on appelle un parfait rapport qualité-prix. Ajoutez à ça un service impeccable, une équipe attentionnée et très bonne conseillère sur la carte des vins, c'est un sans-faute.

Reste désormais à retourner à Mensa et Potus pour essayer la partie bar à tapas qui nous fait de l'œil depuis des semaines : les croq morilles cheddar fumé et les croquetas à la pancetta nous appellent déjà...

- > L'addition : menus 4 séquences à 62 €, 6 séquences à 84 €, et 8 séquences à 108 €. À la carte, entrées de 16 à 20 €, plats de 22 à 35 €, desserts de 13 à 18 €. Menu du midi à 25 € (entrée/plat/dessert) ou 23 € (entrée/plat). Tapas entre 6 et 12 €. Vin au verre à partir de 7 €.
- > L'adresse : Mensa et Potus, 23 rue du Commerce à Tours. Ouvert du mardi au vendredi, midi et soir et le samedi de 17 h à 22 h.
- > Le contact : 02.47.05.71.21 Sur Instagram : @mensa _ et _ potus Site : mensa-et-potus.fr

Les sujets associés

- INDRE-ET-LOIRE
- CUISINE
- GASTRONOMIE
- TMV
- LES RESTOS TMV
- A LA UNE LOCAL
- COMMUNES



Aurélien
GERMAIN
Journaliste, tmv

 | Suivre
GNorel

[Ses derniers articles](#)

SUR LE MÊME SUJET

- > [Nouvelle ère pour Les Belles Caves : le chef Arthur Viard réinvente ce restaurant de Tours](#) (10/12/2025)
- > **ABONNÉS** [Vente, reprise, ouverture... L'automne 2025 est agité dans la restauration à Tours](#) (05/11/2025)
- > **ABONNÉS** [Avec Demi-Sel, Christian et Catherine Huet veulent proposer un restaurant gastronomique à La Chapelle-sur-Loire](#) (11/12/2025)
- > [Connaissez-vous le Jardin Secret ?](#) (02/06/2024)
- > [Niort : quand les apprentis du CFA la jouent façon Top Chef](#) (07/10/2020)