

Paris resto



le Parisien

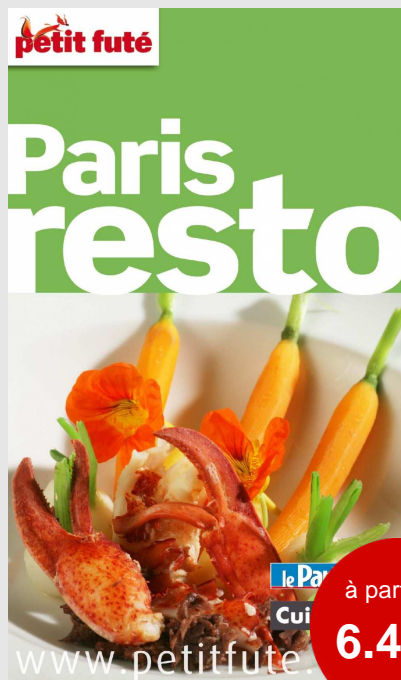
Cuisine +

www.petitfute.com

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

PARIS RESTO 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de
6.49€

Cliquer ici

Disponible sur



EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean Paul LABOURDETTE

Avec la collaboration de Isabelle BARBION-D'ASSIGNY, Aïda CISSE, Claude MAILLERET

Auteurs : Claire DELBOS, Isabelle SPIRI, Philippe TOINARD, Floriane RAVARD, Alexis CHENU, Lise PATHE, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : François TOURNET, Jeff BUCHE, Grégoire DECONIHOUT, Perrine GALAZKA

Rédaction Monde : Patrick MARINCE, Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Julien BERNARD, Pierre-Yves SOUCHET

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Élodie CLAVIER, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO, Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Robin BEDDAR

WEB ET NUMERIQUE

Directeur technique : Lionel CAZAUMAYOU

Chef de projet et développeurs : Jean-Marc REYMUND assisté de Florian FAZER, Anthony GUYOT, Cédric MAILLOUX, Christophe PERREAU
Animatrice Web : Caroline LOLLIEROU

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial et web : Olivier AZPIROZ

Responsable Régies locales : Michel GRANSEINGE

Adjoint : Victor CORREIA

Relation Clientèle : Nathalie GONCALVES et Vimla MEETOO

REGIE NATIONALE :

Responsable Régie Nationale :

Aurélien MILTENBERGER assisté de Sandra RUFFIEUX

Chefs de Publicité : Caroline AUBRY, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline GENTELET, Sacha GOURAND, Alexandra GUILLAUME, Stéphanie MORRIS, Caroline PREAU, Virginie SMADJA
Responsable Partenariats Editoriaux : Marlène TIR

REGIE INTERNATIONALE :

Directrice : Karine VIROT assistée de Elise CADIOU

Chefs de Publicité : Romain COLLYER, Camille ESMIEU, Guillaume LABOUREUR

DIFFUSION ET PROMOTION

Directeur des Ventes : Eric MARTIN assisté de Aïssatou DIOP et Alicia FILANKEMBO

Responsable de la diffusion : Bénédicte MOULET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directeur Administratif et Financier : Gérard BRODIN

Directrice des Ressources Humaines :

Dina BOURDEAU assistée de Léa BERNARD, Sandra MORAIS

Responsable informatique : Pascal LE GOFF

Responsable Comptabilité : Nicolas FESQUET assisté de Jeannine DEMIRJIAN, Oumy DIOUF, Christelle MANEBARD

Recouvrement : Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRIJLALL

Standard : Jehanne AOUMEUR

PETIT FUTE PARIS RESTO 2014

Petit Futé a été fondé par Dominique AUZIAS.

Il est édité par Les Nouvelles Editions de l'Université
18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : © STUDIO DER - FOTOLIA

Impression : GROUPE CORLET IMPRIMERIE

14110 Condé-sur-Noireau

Dépôt légal : janvier 2014

ISBN : 9782746970250

Paris Ville Lumière est aussi une ville gourmande en perpétuel mouvement et cela dans tous les arrondissements. Les jeunes chefs, souvent passés chez les plus grands, sont bourrés de talents et avides de poser leurs casseroles pour montrer leur savoir-faire aux gourmets en quête de bons plans et de nouvelles adresses. La cuisine de bistrot revisitée a toujours la cote et les petits « bleus » s'y engouffrent, rivalisant d'imagination et puisant leur inspiration sur les marchés parisiens qui regorgent de beaux produits. La cuisine étrangère a son top 10 avec en tête les restaurants italiens, japonais, chinois, indiens mais aussi américains. Il faut se rendre à l'évidence : aujourd'hui le burger fait bel et bien partie de notre paysage alimentaire tout comme les *food trucks* qui nous les servent à toutes les sauces.

Pour vous aider à ne pas vous perdre dans toutes ces offres, nous sommes partis dans les rues, même les plus discrètes, à la recherche d'adresses où vos papilles pourront frémir. Nous avons sélectionné de nouvelles tables, des tables incontournables, celles qui sont dans l'air du temps, celles qui se démarquent par leur originalité, celles qui nous font voyager au-delà des mers et des frontières mais aussi des tables plus traditionnelles qui concoctent un savoureux mélange entre cuisine d'hier et cuisine d'aujourd'hui ou celles qui nous rappellent les bonnes odeurs de notre enfance.

Dans ce guide nous avons éliminé les établissements qui vivent de leur réputation sans se remettre en question. Du bistrot resté dans son jus au restaurant très chic, de l'abordable au plus onéreux, de tous les goûts à tous les coûts nous n'avons eu qu'un seul but : prendre du plaisir et vous faire prendre du plaisir. Cette balade gourmande se veut avant tout séduisante pour contenter vos envies et votre budget.

On ne va pas au restaurant uniquement pour se nourrir mais pour partager un bon moment, pour se régaler, dans une atmosphère festive, de plats que bien souvent on ne cuisinerait pas chez soi. Anthelme Brillat-Savarin, un illustre gastronome français du XIX^e siècle, écrivait : « La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile ». Nous vous souhaitons un bon appétit, plein de gourmandises et d'évasion !



POINTS DE VUE LIBRES SUR LA SOCIÉTÉ



LE NOUVEAU Béliet

Radio Notre Dame vous apporte le regard catholique
sur la culture et les sujets de société.
Tous les jours, de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.



FM 100.7 - RADIONOTREDAME.COM
LA VIE PREND UN SENS

Sommaire

Cuisine française

1 ^{er} arrondissement.....	6
2 ^e arrondissement	23
3 ^e arrondissement	33
4 ^e arrondissement	41
5 ^e arrondissement	49
6 ^e arrondissement	60
7 ^e arrondissement	71
8 ^e arrondissement	83
9 ^e arrondissement	96
10 ^e arrondissement	112
11 ^e arrondissement	121
12 ^e arrondissement	133
13 ^e arrondissement	139
14 ^e arrondissement	144
15 ^e arrondissement	162
16 ^e arrondissement	179
17 ^e arrondissement	190
18 ^e arrondissement	201
19 ^e arrondissement	213
20 ^e arrondissement	217
Autour de Paris	222
Hauts-de-Seine.....	222
Seine-Saint-Denis	235
Val-de-Marne.....	237

Cuisine du monde

Europe et Moyen-Orient	242
Espagne.....	242
Grèce	251
Italie.....	254
Europe de l'Ouest et du Nord.....	288
Europe Centrale et Balkans	293
Europe de l'Est	294
Moyen-Orient.....	298
Afrique.....	309
Afrique du Nord	309

Afrique de l'Ouest.....	318
Afrique de l'Est.....	322
Amérique et Caraïbes	324
Amérique du Nord	324
Caraïbes.....	334
Amérique latine.....	336
Asie et Pacifique	342
Chine	342
Corée	354
Himalaya	359
Inde.....	360
Japon.....	378
Thaïlande	399
Vietnam	412
Asie du Sud-Est.....	419
Océan Indien et Pacifique.....	423
Internationale	427



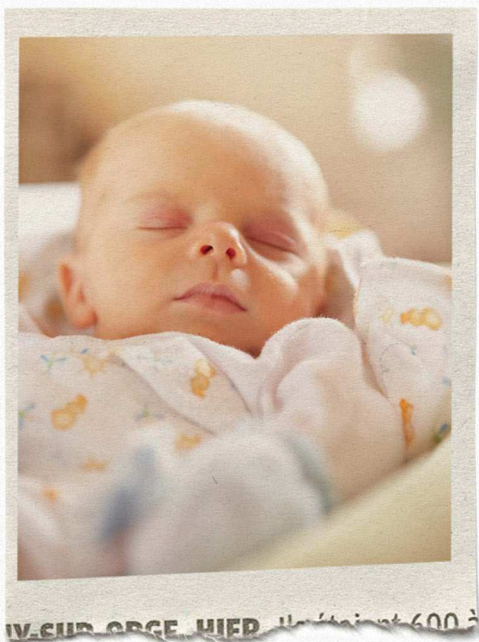
© Adam Wasilowski - Fotolia





Cuisine française

1 ^{er} arrondissement →	6
2 ^e arrondissement →	23
3 ^e arrondissement →	33
4 ^e arrondissement →	41
5 ^e arrondissement →	49
6 ^e arrondissement →	60
7 ^e arrondissement →	71
8 ^e arrondissement →	83
9 ^e arrondissement →	96
10 ^e arrondissement →	112
11 ^e arrondissement →	121
12 ^e arrondissement →	133
13 ^e arrondissement →	139
14 ^e arrondissement →	144
15 ^e arrondissement →	162
16 ^e arrondissement →	179
17 ^e arrondissement →	190
18 ^e arrondissement →	201
19 ^e arrondissement →	213
20 ^e arrondissement →	217
Autour de Paris →	222



Papa, maman ? Papa, papa ?

Vous voulez comprendre ?
Nous aussi.



Tous les
vendredis
avec votre
journal.

1^{er} arrondissement

■ 1979

49, rue Berger (1^{er})

☎ 01 40 41 08 78

www.le1979.fr - info@le1979.fr

M° Louvre-Rivoli

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h ; du lundi au jeudi de 20h à 22h30 ; le vendredi et le samedi de 20h à 23h ; le dimanche de 11h à 16h. Brunch le dimanche. Carte : 35 € environ. Brunch à 18 €. Accueil des groupes. Night Club ouvert vendredi et samedi jusqu'à 6h du matin. Connu pour être un club où la musique bat son plein, le 1979 est aussi un restaurant installé dans une ancienne crèmerie des années 60. Le cachet de l'époque est toujours bien présent, mis en valeur par une recherche de meubles et d'objets qui sentent bon le passé ou le présent avec quelques perles d'art contemporain. Une mise en condition agréable pour déjeuner ou dîner en toute quiétude autour d'une cuisine de saison qui elle, ne lorgne pas vers le passé mais vit bel et bien dans son époque. Au programme, quelques plats qui rendent hommage à la cuisine transalpine (*antipasti*, *vittello tonato*), quelques mets bien français (terrinerie de foie gras et pain d'épices, ravioles de Royan) et des créations délicieusement régressives comme le tiramisu au Nutella. Mais avant ce tiramisu, passage obligatoire par le carpaccio de Saint-Jacques aux zestes d'agrumes et sauce fruit de la passion, ou les pâtes maison farcies au basilic et ricotta et sauce à la *grappa*, la fameuse eau de vie italienne, sans oublier le foie de veau aux oignons grelots ou le cabillaud, asperges grillées et caviar d'aubergine.

■ LE 1ER

47, rue Saint-Honoré (1^{er})

☎ 01 44 76 03 38 - M° Les Halles

Ouvert du mardi au samedi de 20h à 2h ; du mardi au vendredi de 12h à 14h30. Menu unique à 28 €. Carte : 45 € environ. Vin au verre. Voiturier.

Pourquoi avoir pignon sur rue quand il est possible de s'entourer de secrets ? C'est le pari de ce restaurant. Depuis la chaussée vous ne verrez que la carte indiquant le menu du jour, et rien d'autre ! Pour pouvoir s'attabler il faut connaître le code de l'immeuble, longer les boîtes aux lettres, monter les escaliers et enfin frapper à la porte pour finalement pénétrer dans ce restaurant. Ce restaurant, qui fait plutôt penser à un grand loft tout droit venu de New York, décoré tout en finesse, nous invite à la détente. En quelques minutes nous sommes passés de la bruyante rue au calme d'un appartement confiné. On se dit alors que c'est un énième concept et que la cuisine ne sera pas à la hauteur du lieu. Pas du tout. L'endroit, complètement inattendu, distille une cuisine plutôt réussie même si certains plats sont inégaux. Faites par exemple l'impasse sur l'assiette de saumon mais en revanche, laissez-vous tenter par les œufs meurette. Hésitez ensuite entre la côte de veau forestière et le bourguignon de joue de bœuf. Mais si j'étais vous, j'opterai pour le second juste pour la qualité de la cuisson. La joue est fondante à souhait. Ou bien cédez aux appels de la côte de bœuf à se partager, la viande est tendre, vous serez comblé ! Et si le cœur vous en dit, terminez par un millefeuille praliné mais entre nous, on en a goûté des meilleurs.

à découvrir



La Tête Brûlée

Restaurant Bistro Français



45, rue Claude Bernard (Paris 5^e)

Métro Censier-Daubenton (l. 7)

Arrêt Berthollet-Vauquelin (bus 21, 27)

Tél. 06 88 54 07 72 - 01 47 07 86 32

www.latetebrulee.fr

LE SCHEFFER
RESTAURANT

22, rue Scheffer
75116 Paris

Tél. 01 47 27 81 11

Ouvert tous les jours sauf le dimanche

LA TABLE DE MIMI

par
Mimi Thorisson

Du lundi
au vendredi
à 11h



© Oddur Thorisson / CUISINE +

En exclusivité sur

Cuisine +

SUR

gammacable

CANALSAT

www.cuisine-plus.tv

■ 1 PLACE VENDÔME

1, place Vendôme (1^{er})

☎ 01 55 04 55 00

www.hoteldevendome.com

reservations@hoteldevendome.com

M° Tuileries

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. Menus de 39 € à 88 €. Voiturier.

Le jeune chef Josselin Marie a pris les commandes de la cuisine du 1 Place Vendôme, le restaurant gastronomique de l'hôtel de Vendôme, début 2013 et a tout de suite imposé sa vision de la cuisine, élaborée autour des produits du moment et honorant le travail des petits producteurs. Sa carte évolue au fil des saisons et en fonction du marché, proposant des plats inventifs et toujours savoureux, comme cette volaille en deux cuissons comprenant une cuisse en parmentier à la truffe et un suprême cuit à basse température, le tout accompagné de girolles. Le midi, un menu à 39 € propose un plat, un dessert, du vin et de l'eau, alors que le soir, le menu gastronomique à 88 € inclut quant à lui une entrée, un poisson, une viande, un pré-dessert et un dessert. C'est le pâtissier Mourad Rachdi qui a concocté la carte des desserts, il se distingue notamment en proposant deux versions originales (une chocolatée et une fruitée) du macaron, du cigare, du pot de crème et du chou. Le café Coutume est à déguster en profitant de la très belle salle décorée façon couture, tout en pieds de poule et gris Dior. Très beau, très calme, très bon, que demander de plus ?

■ À LA MARGUERITE

49, rue Berger (1^{er})

☎ 01 40 28 00 00

www.alamarguerite.com

M° Les Halles

Ouvert tous les jours de 11h à 2h. Menus de 29 € à 70 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 29 €. Vin au verre. Terrasse.

En lieu et place de l'Atelier Berger, cette Marguerite a déjà trouvé sa place dans le quartier qui sera encore plus beau quand le chantier des Halles sera terminé. En attendant, rien ne doit vous empêcher de vous rendre dans ce restaurant côté rue en terrasse, au 1^{er} étage dans la grande salle ou au rez-de-chaussée au fumoir pour les amateurs. À la carte, concoctée par le chef Nicolas Duquenois, on retrouve des produits nobles de saison dans des plats généreux. Ainsi, on peut partager un savoureux canard au sang de la maison Burgaud (Challans), à 35 € par personne tout de même, ou encore se délecter du baba de la Marguerite et sa sélection de vieux rhums. La formule du midi comporte une entrée, un plat, un café et ses mignardises pour 29 € ; alors qu'un menu gastronomique en huit étapes est à découvrir pour 70 € au dîner. À l'issue du repas, pourquoi ne pas gagner le sous-sol pour apprécier le jazz régulièrement joué dans le cadre de soirées musicales ? Un morceau de jazz au sous-sol, un cigare au rez-de-chaussée, un excellent cognac... Peut-on imaginer une meilleure fin de soirée ?

■ LE BAR À MANGER

13, rue des Lavandières-Sainte-Opportune (1^{er})

☎ 01 42 21 01 72 - www.bar-a-manger.fr

M° Châtelet

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h. Menu unique à 35 € (entrée + plat + dessert, au dîner). Formule du midi : 17,50 € (pour entrée + plat ou plat + dessert. Compter 20, 50 € pour entrée + plat + dessert. Plats à 15 €). Vin au verre. Terrasse.

BAM ne fait plus la une des médias mais qu'importe, il a conquis depuis bien longtemps les gourmets du quartier qui se jettent sur le site Internet pour voir dès le lundi le contenu des réjouissances de la semaine. Quel est le point commun entre un *tataki* de bœuf fumé, un carpaccio de canard, de l'espadon confit, une cocotte de daurade au gingembre, un gigot d'agneau au cumin ou tout simplement un beau cheeseburger maison ? Ils peuvent tous être à la carte du Bar à Manger la même semaine. Côté desserts, on a aussi le choix, du chocolat, du fruité, du frais et du gourmand. Franchement, les années passent et BAM est toujours au top de sa forme pour le grand bonheur de nos palais.

■ LE BAUDELAIRE – HÔTEL LE BURGUNDY

6-8, rue Duphot (1^{er})

☎ 01 42 60 34 12

www.lebaudelaire.com

contact@leburgundy.com

M° Madeleine

Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30 ; le samedi de 19h30 à 22h30. Menus de 145 € à 210 € (uniquement le soir). Carte : 100 € environ. Formule du midi : 42 € (entrée-plat + 12 € pour un dessert). Vin au verre. Terrasse. Voiturier.

Nouveau chef pour ce restaurant huppé niché entre Madeleine et Concorde. C'est désormais Pierre Rigother qui prend les commandes de cet établissement ouvert sur un patio tranquille. L'arrivée d'un nouveau chef n'a pas fait baisser les prix et nous confirmons que c'est trop cher surtout la formule au déjeuner facturée 42 € pour une entrée et un plat (40 € pour plat-dessert). Dans cette formule, on trouve un cabillaud demi-sel et sa crème de pomme de terre, suivi d'un merlu de ligne et betterave. De bons poissons mais ce n'est pas suffisant. Côté luxe, les 30 grammes de caviar Ossetra Tradition sont à 160 € sur la carte des entrées... La sole meunière, servie avec des haricots et des coquillages, est à partager pour 72 € par personne, tandis que les amateurs de viande se ruent sûrement plutôt sur le filet de veau de lait de Corrèze ou le filet de bœuf wagyu de la Finca Santa Rosali (de 57 € à 67 €). Des produits d'exception à un prix tout aussi exceptionnel...

■ BIS REPETITA

167, rue Saint-Honoré (1^{er})

☎ 01 42 60 40 11

www.lebis-repetita.com

infos@lebis-repetita.com

M° Palais Royal

Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 7h30 et jusqu'à 0h. Service non-stop. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Ce Bis Repetita, qui ne manque pas de souligner son attachement à l'Auvergne, s'est imposé dans le quartier. Les raisons ? Un accueil chaleureux, un cadre contemporain et feutré pour ne pas dire tendance et une carte suffisamment large pour satisfaire tous les appétits. Les amateurs de belles salades seront copieusement servis, les aficionados du classique entrée, plat, dessert seront aux anges. Pour les premiers, un conseil, la Saint-Honoré, mesclun, tomate fraîche et confite, parmesan, jambon cru, brick de chèvre et radis. Les seconds, bien calés dans de très élégants fauteuils, s'en donneront à cœur joie avec le fameux cheeseburger auvergnat ou avec des pieds de cochon grillés. La carte évolue chaque jour mais la tradition veut qu'on trouve de la tête de veau le mercredi et du pot au feu le jeudi. Une adresse agréable que l'on fréquente dès 7h30 du matin pour le petit déjeuner et jusqu'à minuit pour celles et ceux qui auraient une petite faim après le théâtre.



LES BISTRONOMES

34, rue de Richelieu (1^{er})

☎ 01 42 60 59 66 - www.lesbistronomes.fr
contact@lesbistronomes.fr

M° Opéra ou Palais Royal

Fermé 3 semaines l'été. Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h ; du mardi au samedi de 19h à 22h30. Menus de 26 € à 35 € (au déjeuner). Carte : 50 € environ. Plat du jour : 20 €. Vin au verre.

Bistronome, ce nom à l'origine obscure utilisé par Fernand Bistrot pour évaluer la qualité d'un bistrot, se dit aujourd'hui d'un adepte de la bistronomie, contraction de bistrot et gastronomie. Cet épcurien aime déguster dans un lieu convivial et sans chichi des plats travaillés et soignés tout en étant généreux et savoureux. Il est ici comblé ! Derrière l'élégante façade en bois, une salle toute en longueur, sobre et de bon goût, conviviale et chaleureuse. Le menu suit les produits du marché au déjeuner avec une formule à 3 choix dont l'entrée du jour et le poisson de la nuit qui changent quotidiennement. On y croise une terrine maison aux échalottes confites très canaille servie à discrétion, une royale d'asperge blanche et crèmeux de langoustine aérienne, une truite de Banka, purée d'artichaut et son jus au lard en poisson de la nuit ou une volaille à la crème d'estragon, riz grillé. La carte suit les saisons et on la suit les yeux fermés avec gibiers l'hiver (ah, la galantine de faisán !), produits nobles (langoustines de Bretagne, avocat et petites pousses aromatiques), classiques revisités (sphère de petits gris en fricassées, rafraîchie d'un coulis de laitue ou sole soufflée de petit bateau à la crème d'arête, mikado d'asperges vertes en étuvé), créations originales (haché menu de mulet à huile d'olive fumée, gaspacho de petit pois à la marjolaine). À ne pas louper, les desserts élaborés (Amaretti « Morbidi » gourmand et ananas braisé au caramel de miel et vanille Madrina) et la belle carte des vins qui donne toutes ses lettres de noblesse à ce bistronomie !



BISTROT VALOIS

1 bis, place Valois (1^{er})

☎ 01 42 61 35 04

M° Palais Royal – Musée du Louvre

Maitre Restaurateur. Ouvert du lundi au samedi de 7h à 23h30. Service continu. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Terrasse chauffée l'hiver et plaids à disposition.

Le vrai bistrot parisien, avec son caractère et son authenticité, est plus dur à trouver qu'on y croit. S'il y a un restaurateur qui sait les faire à la perfection, c'est bien Laurent Chainel, déjà propriétaire du Café Tournon et du Verbalon. Avec l'ouverture de son Bistrot Valois, il excelle à nouveau dans l'exercice de style. Installé dans les anciennes écuries de Louis Philippe, à deux pas de la Comédie française, du Louvre et des jardins du Palais Royal, le Bistrot Valois est au cœur de Paris et le revendique. Dans l'élégante salle du fond tout en pierres et poutres apparentes veille le portrait du duc de Valois, alors que le bar en zinc à l'entrée et le petit carrelage à l'ancienne la jouent titi parisien. Sous l'œil attentif des comédiens immortalisés sur les murs se déroule ici du matin jusqu'au soir une véritable pièce de la vie quotidienne. Pour un café de l'authentique machine à espresso, une planche de charcuteries de la maison Conquet Laguiole accompagnée de pain tout frais du célèbre boulanger Jean-Luc Poujauran à l'apéro, une glace d'Ardèche de Terre Adélice au goûter, une terrine maison à déjeuner ou une côte de bœuf à partager au dîner, il y a toujours une bonne raison de s'arrêter. Chaque jour 2 entrées, 2 plats et 2 desserts sont proposés en plus de la carte, car ici tout est frais et fait maison. Et si on y revient le lendemain, c'est aussi bien pour la qualité des produits sélectionnés par Laurent, la gentillesse de sa délicate épouse, que pour l'humour et la bonne humeur contagieuse du responsable de salle. En plus d'y côtoyer costumes cravates, hommes politiques et habitués du quartier au quotidien, on peut aussi tomber nez à nez avec de grands vigneronnes, des amis du patron. Laurent est un amoureux du vin et sa carte le reflète bien avec une impressionnante sélection au verre et des références de cuvées natures ou en biodynamie de toutes les régions (Riffault, Bain et Pelé en Loire, Foillard et Chermette en Beaujolais, Gramenon et Richaud en Rhône...). Cerise sur le gâteau, la terrasse sur la calme place de Valois (très prochainement entièrement piétonne) bien ensoleillée et fermée l'hiver pour ne pas s'enrhumer.

■ BLISS

8, rue Coquillière (1^{er})

☎ 01 40 28 99 99 - www.welovebliss.fr

M° Les Halles

Ouvert tous les jours de 11h à 2h. Réservation recommandée. Formule du midi : 14,50 €. Vin au verre. Terrasse.

Dans le quartier des Halles, le Bliss s'étend sur 500 m² où se mélangent un bar à cocktails, une pizzeria et un restaurant. C'est une belle table en plein cœur de Paris où le chef Nicolas Papin revisite la cuisine française traditionnelle avec originalité, comme le prouve son burger de Saint-Jacques disponible au dîner. L'espace pizzeria réserve moins de surprises le midi, ce qui ne veut pas dire moins de plaisir puisqu'on y déguste de belles pizzas à l'italienne, préparées avec de bons produits frais. La cuisine italienne est d'ailleurs revisitée avec les plats de pennes sautées au wok comme les excellentes pennes servies avec des palourdes, des poivrons, du chorizo et une sauce marinère. Voilà un endroit où les adeptes de découvertes culinaires comme ceux qui préfèrent les plats classiques trouveront de quoi satisfaire leur appétit.

■ BOCO

3, rue Danielle-Casanova (1^{er})
 ☎ 01 42 61 17 67 - www.boco.fr
 M° Pyramides

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 22h. Exemples de prix : Bœuf bourguignon et pommes de terre rôties 8,40 € – Lasagne de polenta, champignons et épinards 7,80 € – Risotto de coquillettes aux cèpes, fromage de montagne 7,40 €.

Vincent Ferniot, fameux chroniqueur cuisine, et son frère Simon vous proposent des plats bio concoctés par des grands chefs dont Anne-Sophie Pic de Valence, Emmanuel Renault le Savoyard, Gilles Goujon de l'Aude, Frédéric Bau et Christophe Michalak pour les desserts. Tous ces plats, comme le nom de l'établissement le laisse suggérer, sont proposés en bocaux. Vous entrez, vous prenez vos bocaux, vous passez à la caisse et vous vous installez ensuite là où bon vous semble. Quand le plat est réchauffé, on vous fait signe. Le jour de notre venue, c'était lasagnes de polenta, champignons et épinards et agneau et légumes. Franchement ? Rien à redire. Une belle idée, un beau concept qui se termine par de succulents pots de crème caramel... à tomber. Évidemment, si vous préférez déguster vos bocaux dehors dans un parc ou au bureau, aucun souci. Ici, c'est sur place ou à emporter, mais vous faire livrer est également possible, ainsi que commander par la boutique Internet de la maison.

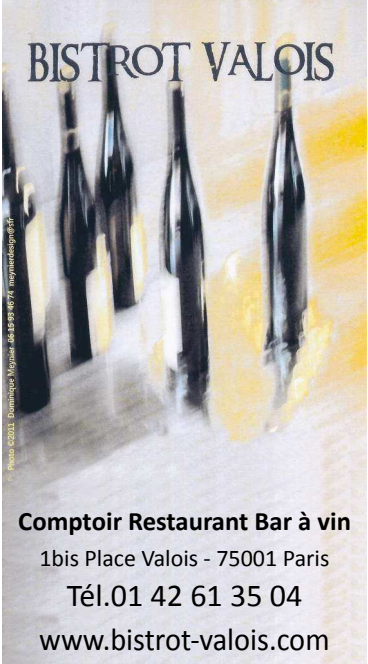
► **Autres adresses** : Boco Bercy-Village 45, Cour Saint-Émilien (12^e) • Boco Saint-Lazare 5 bis, rue du Rocher (8^e)

■ AU BON ALOI

5, rue Sauval (1^{er})
 ☎ 01 40 26 22 29
www.lebonaloi.com
info@lebonaloi.com
 M° Louvre-Rivoli

Ouvert du mardi au samedi de 19h à 2h (dernier service à 0h). Jusqu'à 4h les vendredis et samedis (dernière commande 3h du matin). Réservation recommandée. Menus de 28 € à 114 €. Formule repas + blind test musical + karaoké. Accueil des groupes. Animations. Privatisation possible, ambiance musicale, karaoké, blind test.

Charles Trenet chantait : « Y'a d'la joie, partout, y'a d'la joie ! » Au Bon Aloi, c'est la joie incarnée. Et le nombre de convives qui sont passés ici pour se sustenter et s'amuser ne diront jamais le contraire. Au Bon Aloi, il y a deux salles, deux ambiances. Au sous-sol pour commencer, dans des caves voutées du XVIII^e siècle, un lieu pour s'amuser dans une ambiance décontractée autour de la musique et du chant. Mais Au Bon Aloi, il y a aussi un rez-de-chaussée plus cosy, plus sage, où l'on vient entre amis, en couple ou en repas d'affaires pour se régaler. Au menu, une cuisine française traditionnelle qui déroule ses classiques : foie gras de canard escorté d'une confiture de figues, entrecôte poêlée et son gratin Dauphinois, sauté de veau aux petits légumes et pour conclure, une crème brûlée maison à la vanille ou un mi-cuit au chocolat et crème anglaise. Du classique mais vraiment de bon aloi. Au Bon Aloi est le lieu idéal pour les couche-tard, pour faire la fête et organiser vos anniversaires, soirées d'entreprise, enterrement de vie de célibataire, team building...



BISTROT VALOIS

Comptoir Restaurant Bar à vin

1bis Place Valois - 75001 Paris
 Tél. 01 42 61 35 04
www.bistrot-valois.com

■ BRASSERIE FLOTTES

2, rue Cambon (1^{er})
 ☎ 01 42 60 80 89
brasserie-flottes.com - contact@flottes.fr
 M° Concorde

Fermé du 24 au 25 décembre et le 31 décembre. Ouvert tous les jours de 7h à 0h30. Service continu. Menu unique à 32 € (au déjeuner). Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 28 € (entrée/plat ou plat/dessert, 33 € pour les 3). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. La brasserie parisienne dans toute sa splendeur avec un style Art-Déco et une cuisine orientée vers l'Aveyron mais sans sectarisme aucun. Tous les produits de notre terroir hexagonal sont les bienvenus. Mais effectivement, si vous voulez une sauce et son alligot, une salade auvergnate, un filet de bœuf salers, c'est ici que ça se passe. Auparavant, il vous faudra passer par la case œuf mayo. La raison ? La Brasserie Flottes a reçu en 2011 la très sérieuse distinction du meilleur œuf mayo de Paris décerné par l'ASOM (Association pour la Sauvegarde de l'Œuf Mayo). Une fois ce petit bijou avalé, à vous de vous laisser tenter par une terrine de canard au poivre vert, un confit de canard, des escargots de Bourgogne, un carré d'agneau, une échine de cochon bio ou une rimbambelle de pâtes dont les penneaux aux légumes de saison. Présentations élégantes et service très pro. Mention spéciale pour le burger Rossini avec sa belle tranche de foie gras poêlé. Les desserts font partie de l'inventaire des classiques propres aux brasseries avec notamment la pêche Melba, la crème brûlée, les crêpes Suzettes, les profiteroles ou la crème caramel.

■ CAFÉ BORDS DE SEINE

1, place du Châtelet (1^{er})

☎ 01 42 33 79 27

www.cafebordsdeseine.com

brasserie16@orange.fr

M^o Châtelet

Ouvert tous les jours de 7h à 0h30. Service continu. Menus de 16,50 € à 21,50 €. Terrasse.

Idéalement situé place du Châtelet, avec vue sur les monuments de l'île de la Cité tels que le Palais de Justice et Notre-Dame, le Café Bords de Seine propose une carte variée. Dès le matin, six formules de petit déjeuner sont disponibles : il y en a pour tous les goûts, pour toutes les tailles et pour tous les prix. C'est ensuite une sélection étoffée des classiques des brasseries parisiennes : sept sortes de salade, du snacking (omelettes, croques, clubs sandwichs...) et une carte peu surprenante bien que très fournie, où l'on retrouve les grands classiques (escargots, cuisses de grenouilles, tartares, burgers...). Les plats sont faits maison et l'on peut également dévorer des assiettes de charcuterie ou de fromages pour l'apéro (une happy hour permet d'ailleurs de profiter des cocktails à moindre prix). Il est possible de privatiser la belle salle à l'étage (43 places), tandis que la terrasse est chauffée et couverte pendant l'hiver.

■ CAFÉ DES ABATTOIRS

10, rue Gomboust (1^{er})

☎ 01 76 21 77 60

cafedesabattoirs.com/

M^o Pyramides

Ouvert tous les jours de 12h à 14h15 et de 18h à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 32 € à 45 €. Vin au verre.

Dans la famille Rostang Père et Filles, après le gastronomique, le bistronomique, le restaurant de poisson, je demande le comptoir des viandes ! Fraîchement ouvert place du Marché-Saint-Honoré, voilà l'adresse qui manquait aux amoureux de bidoche du quartier. Grâce à un four à braises de compétition, les viandes sont cuites à la perfection, avec ce petit goût de bois fumé qui rappelle les barbecues d'été. Ici, on ne sert que des produits de qualité sourcés pour les viandes chez Poncllet et Metzger, et pour les volailles directement en face, au Coq Saint-Honoré. À la carte, 3 formules « entrées, plat, dessert » avec chacune un choix différent de viandes. De l'araignée de cochon au gigot d'agneau façon kebab en passant par la côte de cochon cul noir ou les ribs de bœuf black Angus, il y en a pour tous les goûts mais surtout pour tous les gros appétits. Si au déjeuner l'ambiance est très costume-cravate, dès l'apéro le lieu se transforme en bar à vin avec une belle sélection et des charcuteries à tomber avant de rallumer le four pour le dîner.

■ CAFÉ RENARD

Jardin des Tuileries (1^{er})

☎ 01 42 96 50 56 - www.caferenard.fr

M^o Concorde ou Tuileries

Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 9h30 et jusqu'à 23h. Menus de 20 € à 48 €. Menu enfant : 11,90 €. Formule du midi : 13,90 € (sauf le week-end). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.

Existe-t-il dans Paris une adresse aussi bucolique que celle-ci ? Imaginez le cadre, vous entrez dans le jardin des Tuileries, les oiseaux vous saluent, les enfants jouent dans les allées pendant que les adultes lisent ou se reposent à l'ombre d'un arbre. Au milieu de ce havre de paix, le Café Renard. Ils sont nombreux à le rejoindre tout au long de l'année. Au petit déjeuner, pour un café, au déjeuner pour une salade de saumon, tomates et crevettes décortiquées, des lasagnes à la bolognaise, des carpaccios de bœuf, une entrecôte ou un pavé de daurade. Les becs sucrés restent un peu plus longtemps et hésitent entre les gaufres, les crêpes, la tarte au citron, la crème brûlée, les glaces et les sorbets. C'est champêtre et sans prise de tête et c'est tout ce que l'on attend d'un lieu comme celui-ci.

■ LE CARRÉ DES FEUILLANTS

14, rue de Castiglione (1^{er})

☎ 01 42 86 82 82

www.carredesfeuillants.fr

carredesfeuillants@orange.fr

M^o Concorde, Opéra ou Tuileries

Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h ; du lundi au samedi de 19h30 à 22h. Réservation impérative. Menus de 138 € à 198 €. Carte : 150 € environ. Formule du midi : 58 € (hors boissons). Carte. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Voiturier.

S'offrir un double étoilé Michelin au déjeuner, c'est possible sans faire tilter la carte bleue ? Oui et un grand oui et c'est chez Alain Dutoumier que cela se passe. 58 €, une aubaine pour une cuisine d'un tel niveau et pour un emplacement aussi prestigieux. Et si le porte-monnaie vous l'accorde, un billet de 20 € en supplément et vous avez deux verres de vin, le café et l'eau minérale. Avouez que cela serait dommage de passer à côté de cette tentation. C'est d'ailleurs le nom de cette formule au déjeuner. Au choix, après la mise en bouche : une daurade royale marinée au combawa, semoule de chou-fleur et mangue acidulée, à moins que vous ne préféreriez la barigoule d'artichauts poivrades et petits gris sauvages. À suivre, pavé de cabillaud en fine croûte, brandade légère aux asperges vertes ou jarret de veau confit, giroles étuvées au vin de voile selon la carte du moment. Et pour conclure ce festival, pêche infusée, amandes en blanc-manger et verveine glacée ou millefeuille pistaché aux fraises. Le tout précédant la série de petits fours et mignardises qui attendent le café pour être dégustés.

■ LE CAVEAU DU PALAIS

19, place Dauphine (1^{er})

☎ 01 43 26 04 28

caveaudupalais@wanadoo.fr

M^o Pont Neuf ou Cité

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h15 à 22h30. Carte : 40 € environ. Vin au verre. American Express. Terrasse.

C'est sur la charmante place Dauphine, au cœur de l'île de la Cité que nombre de gens se pressent sur la petite terrasse du Caveau du Palais. Nombreux sont ceux qui vont travailler au Palais de Justice voisin. Ils sont journalistes, avocats, magistrats et puis, il y a vous et moi. Tous se sont régalez autour d'une cuisine de bistro traditionnel avec notamment une incontournable côte de bœuf et un classique bar grillé ou une daurade farcie aux olives. Certains n'hésitent pas à dire que ce

“Au Chien qui Fume”



Bar Restaurant
Groupes - Réceptions
Banquets - Séminaires

Huîtres, fruits de mer, plats
en sauce et poissons grillés
accompagnés de vins francs et joyeux

Tél. 01 42 36 07 42 - Fax 01 42 36 36 85

7 jours/7 de 12h à 2h du matin

www.auchienquifume.com

33, rue du Pont-Neuf - 75001 Paris

sont les meilleures pommes sarladaises de la capitale et que le confit de canard est à tomber. Effectivement, les pommes de terre sont incroyables. Quant au confit de canard, il mérite le détour.

■ **AU CHIEN QUI FUME**
33, rue du Pont-Neuf (1^{er})
☎ 01 42 36 07 42
www.auchienquifume.com
M^o Châtelet ou Pont Neuf

Ouvert du dimanche au vendredi de 12h à 0h ; le samedi de 12h à 1h. Menus de 28,60 € à 36,50 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12 € (jusqu'à 12 ans). Formule du midi : 19,90 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Cela peut paraître inimaginable, mais cette maison a été fondée en 1740... Ce chien fume encore et toujours dans un cadre résolument canin (peintures et statuettes). On aime ce type d'adresses typiques des Halles avec un personnel alerte, une clientèle enjouée et une cuisine de brasserie que l'on savoure sans cacher son plaisir. Les menus et la carte permettent de contenter tout le monde, surtout les amateurs de fruits de mer ! Pourquoi ne pas débiter par des croustillants de gambas et fine julienne à la coriandre ? À moins que l'on choisisse plus classique avec le foie gras de la maison. À suivre, le magret de canard rôti, poires caramélisées au vinaigre de framboise ou la fricassée de volaille aux morilles. Et pour conclure, du classique avec le millefeuille à l'écorce d'orange et sa marmelade. C'est toujours un plaisir de franchir la porte de ce lieu chargé d'histoire et de gourmandises.

■ **LA DAME DE PIC**
20, rue du Louvre (1^{er})
☎ 01 42 60 40 40
www.ladamedepic.fr
contact@ladamedepic.fr
M^o Louvre-Rivoli

Ouvert du lundi au samedi de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h. Menus de 79 € à 120 €. Formule du midi : 49 €. La Dame de Pic a fait son entrée dans Paris. La Dame de Pic, c'est en fait, la Dame de Valence, Anne-Sophie Pic,

l'une des plus grandes cuisinières de son époque. Un an après son ouverture, le restaurant a été récompensé par une étoile au guide Michelin. Le menu du déjeuner entrée, plat et dessert est à 49 € tandis que les autres menus s'élevaient de 79 € à 120 €. Ils portent les noms suivants : aromatiques, potagers d'automne et végétal. Ces menus sont renouvelés au gré des saisons et nous font voyager dans un univers gustatif et visuel des plus poétiques. Du grand art, même si ce n'est pas à la portée de toutes les bourses...

■ **AU DIABLE DES LOMBARDS**
64, rue des Lombards (1^{er})
☎ 01 42 33 81 84
www.diable.com
contact@diable.com
M^o Châtelet

Ouvert du lundi au vendredi à partir de 10h30 et jusqu'à 1h30 ; le week-end à partir de 10h et jusqu'à 1h30. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 12,90 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Diable des Lombards est un lieu branché qui a gardé son cadre d'origine – un ancien centre de location de diables pour les commerçants des Halles. Il est très haut de plafond et unique avec son bar immense et sa mezzanine. Ici, on ne joue pas la carte de la grande cuisine mais on reste fidèle à ses racines américaines. Les grands classiques de la brasserie parisienne côtoient les immuables spécialités américaines. Des exemples : le Diable Burger au foie gras et sauce Rossini, deux nationalités au cœur d'une même assiette. Pour le reste, omelette ciboulette pour l'un, New York steak, frites, salade et sauce au choix pour l'autre. Le steak tartare, frites, salade est vraiment très apprécié comme le sont également le club sandwich au poulet et le suprême de poulet sauce citronnée et haricots verts. Cinq brunchs différents sont également proposés tous les jours de la semaine jusqu'à 18h (de 17,50 € à 23 €). Ambiance décontractée pour vivre les Halles de façon un peu plus branchée que si l'on fréquente les mythiques brasseries voisines.

■ LA FERME OPÉRA

55-57, rue Saint-Roch (1^{er})

☎ 01 40 20 12 12

www.restolaferme.com

lafermeparis@gmail.com

M° Pyramides

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 20h ; le week-end de 9h à 19h. Menus de 9,80 € à 12,50 €. Formule : 15,50 € (brunch).

Un lieu agréable pour un encas sur le pouce, ou un apéro avant d'aller à l'opéra ! En salle, sur un mur végétal, une vache stylisée, l'enseigne de La Ferme, vous accueille au-dessus des tables en bois où sont disposés huiles d'olive bio et vinaigre balsamique. Les plats varient fonction des saisons et sont réalisés à partir de produits frais souvent issus de l'agriculture biologique. On aime les sandwichs raffinés, les jus de fruits pour faire le plein de vitamines et les desserts maison. À découvrir notamment le week-end au cours d'un brunch très gourmand !

■ LES FINES GUEULES

43, rue Croix-des-Petits-Champs (1^{er})

☎ 01 42 61 35 41

www.lesfinesgueules.fr

M° Bourse ou Les Halles

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h30. Carte : 40 € environ. Vin au verre.

Une adresse canaille comme on les aime en plein cœur du 1^{er} arrondissement ! À deux enjambées de la superbe place des Victoires, Arnaud Bradol le propriétaire est une sacrée fine gueule et son bistronomie est bien à son image. On salue la très belle carte des vins (petits vigneron bio) et la cuisine très soignée propulsée par un service enjoué bon enfant. Au programme, superbes charcuteries dont un magret de canard séché à tomber, assiette de tomates anciennes de toutes les couleurs, poitrine de cochon confite sur salade verte, entrecôte, carpaccio de veau au parmesan, et surtout le fameux tartare au couteau et ses pommes grenailles, plaisir charnel incontournable dans ce lieu. Brioche perdue, mi-cuit au chocolat ou fraises à la crème bordier pour terminer. Du classique, un peu de créativité, voilà la recette pour passer un excellent moment en toute simplicité.

■ LE FIRST

234, rue de Rivoli (1^{er})

☎ 01 44 77 10 40

www.lefirstrestaurant.com

lefirst@westin.com

M° Concorde ou Tuileries

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h. Brunch le dimanche de 12h à 15h de 69 € à 79 €. Menus de 49 € à 95 €. Menu enfant : 24 €. Formule du midi : 36 € (du lundi au vendredi). Vin au verre. Terrasse.

Gilles Grasteau continue de faire plaisir à la clientèle internationale qui fréquente ce restaurant décoré par Jacques Garcia, notamment avec certains plats réalisés à partir d'ingrédients provenant de moins de 200 km de Paris et labellisés 100% local sur la carte. Le chef propose des recettes inventives sans être trop complexes autour de produits de qualité : volaille, cochon fermier, daurade, rouget... Aucun ne devrait vous décevoir. Certains classiques comme le club sandwich ou le cheeseburger sont

également à la carte. Une multitude de menus à thèmes raviront les gourmards. Parmi eux, l'un est élaboré autour du miel de Paris, un second virevolte avec le champagne tandis qu'un autre met les fruits à l'honneur. Le dimanche, le brunch classique est désormais complété d'un buffet de fruits de mer, glaces, sorbets et jus de fruits maison. Un soin spa de 50 minutes est même proposé pour 100 € de plus, faisant de ce brunch le lieu parfait pour décompresser. Du plaisir pour tous au rez-de-chaussée de l'hôtel Westin Vendôme, avec un service poli et rôdé.

■ FRANCK ENÉE

17, rue Molière (1^{er})

☎ 01 42 96 22 19

www.franck-enee-restaurant.com

franck.enee@franck-enee-restaurant.com

M° Pyramides ou Palais-Royal – Musée du Louvre

Ouvert du mardi au samedi de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h. Menu unique à 35 € (entrée/plat/dessert midi et soir). Carte : 50 € environ. Formule du midi : 26 € (entrée/plat ou plat/dessert). Vin au verre. American Express.

Vous l'avez peut-être connu dans son Monsieur Lapin dans le 14^e, le voilà désormais au cœur de Paris rue Molière. Franck Enée donne son nom à sa nouvelle adresse mais garde la recette de son précédent succès. Des produits triés sur le volet avec une qualité irréprochable et une origine certifiée, « c'est du bon ». Ensuite, c'est le talent du chef qui prend le relais. Sa créativité (oursin, gelée de concombre au caviar de hareng, trompette de la mort), sa précision (saumon fumé par nos soins, variation d'oignons, pommes de terre tièdes), son respect des saisons (croustillant de lapin aux fruits secs et champignons des bois), son audace dans les associations (crevettes bleues de Nouvelle-Calédonie, en sashimi, algues kombu, fenouil, sirop de betterave) ne peuvent pas laisser insensible les gastronomes. On vient ici pour la cuisine de haute volée et on revient pour l'accueil parfait, les dressages aguicheurs des assiettes et le cadre feutré.

■ LE FUMOIR

6, rue de l'Amiral-Coligny (1^{er})

☎ 01 42 92 00 24

www.lefumoir.com

M° Louvre – Rivoli

Ouvert tous les jours de 11h à 2h. Menus de 32 € à 36 € (le soir). Formule du midi : 24,50 €. Vin au verre. Brunch du dimanche : 24 € à 30 €. Terrasse.

Malgré sa longévité, Le Fumoir continue à être une adresse tendance pour ne pas dire branchée. La terrasse face au Louvre est évidemment un *must*. La presse mise à disposition est un plus que les clients apprécient au bar quand ils viennent se poser le matin ou entre deux rendez-vous. Enfin, la carte satisfait le plus grand nombre. Ce n'est pas de la haute gastronomie même si le soir, le niveau est un peu plus élevé mais globalement, personne ne s'en plaint. C'est ce que nous étions venus vérifier et effectivement, il n'y a pas grand-chose à critiquer si ce n'est un service qui manque un peu de sourire parfois. À noter que les végétariens ne sont pas oubliés, que la carte évolue avec les saisons et que le pain est fait maison. Donc oui, Le Fumoir reste une adresse plus que fréquentable malgré son manque d'originalité.

NOUVEAU

■ LE GRAND VEFOUR

17, rue de Beaujolais (1^{er})

☎ 01 42 96 56 27

www.grand-vefour.com

M° Palais Royal

Fermé en août. Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 298 € (hors boisson). Formule du midi : 98 € (hors boisson). Carte. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Voiturier.

Situé dans les superbes jardins du Palais Royal, ce grand restaurant parisien prestigieux continue d'écrire son histoire au quotidien, sous la direction de son chef et propriétaire, Guy Martin, distingué par deux étoiles Michelin. Et légitimement, vous vous demandez ce qu'un tel restaurant fait dans le Petit Futé. On y vient pour le plaisir de s'attabler dans un lieu de mémoire, classé aux Monuments historiques. En leurs temps, Bonaparte, Balzac, Victor Hugo, Malraux ou Colette, avaient ici leurs habitudes. La salle de style Directoire, avec ses boiseries sculptées de guirlandes style Louis XVI, ses beaux miroirs, ses dorures, ses fresques et ses lustres d'époque, est des plus accueillantes. Les déjeuners du Grand Vefour, à 98 €, permettent de découvrir la belle cuisine de Guy Martin : pressé de foie gras de canard, petits pois et aubergine acidulée, dos de cabillaud meunière, ananas en jus et yaourt fumé, et pour finir, un grand classique de la maison, le palet noisette et chocolat au lait, glace caramel et prise de sel de Guérande... Les saveurs éclatent en bouche, les mariages sont harmonieux.

■ LE GROS MINET

1, rue des Prouvaires (1^{er})

☎ 01 42 33 02 62

M° Louvre – Rivoli

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h20 et le soir de 19h à 23h. Menu unique à 23,50 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 14,50 €. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.

Elles ont de la chance, ces deux dames qui dirigent Le Gros Minet, de posséder l'un des restaurants les plus atypiques du quartier. L'un des plus anciens de Paris ?

Effectivement, quelques siècles vous contemplant. En fermant les yeux, on imagine aisément les forçats des halles de l'époque venir ici boire un canon autour du zinc à l'heure de la pause casse-croûte. Aujourd'hui, les habitudes ont changé, mais le zinc est toujours là, comme les magnifiques moulures et les glaces stylées. On prend place et on écoute religieusement les propositions du moment préparées à la minute pour une clientèle assidue ou de passage ravie d'avoir choisi ce restaurant où les places sont comptées. La cuisine sent bon la France, l'écume des marées et le terroir de nos campagnes. On se laisse bercer à la fois par les petits prix et par des mets qui donnent envie de revenir. C'est bon, c'est beau, les maîtresses de maison sont définitivement souriantes, pourquoi irions-nous voir ailleurs ?

■ HALL'S BEER TAVERN

68, rue Saint-Denis (1^{er})

☎ 01 42 36 92 72

www.hallsbeer.com

hallsbeertavern@orange.fr

M° Les Halles

Ouvert tous les jours de 10h à 2h. Dimanche et lundi : 0h, lundi : 1h. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 12,90 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Pour les amateurs de bière, le Hall's Beer Tavern est considéré comme une référence. La carte des bières est longue comme le bras et la tireuse est tout simplement imposante avec ses nombreux becs d'où coulent des blondes, des ambrés, des brunes et des blanches dont de nombreuses « Belges » rares à la pression. Le Hall's Beer Tavern, ce n'est pas que de la bière, c'est aussi une brasserie pour se sustenter d'une cuisine de terroir avec parfois un clin d'œil au Nord avec les fameuses moules frites ou le méconnu *welsh*, une tranche de pain grillé, du cheddar fondu dans de la bière, puis passé au four. Ce n'est pas léger, mais c'est diablement bon ! Pour ceux qui ne seraient pas tentés par cette spécialité, le Hall's Beer Tavern déroule une série de plats plus classiques comme l'onglet de bœuf, le tartare, la choucroute au jarret ou tout simplement une planche de fromages à picorer devant le grand écran pour suivre les exploits sportifs.



FRANCK ENÉE

Gastronomie Française

Ouvert du mardi au samedi

17, rue Molière - 75001 Paris

Tél. 01 42 96 22 19 - www.franck-enee-restaurant.com

■ JUVÉNILÉ'S

47, rue Richelieu (1^{er})

☎ 01 42 97 46 49

M° Pyramides

Ouvert du lundi au samedi de 20h à 23h ; du mardi au samedi de 12h30 à 14h30. Menus de 22 € à 29 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16,50 €. Vin au verre. Boutique.

Le Juvenile's est une référence parmi les bars à vins parisiens. Tenu par un patron écossais, Tim Johnston, l'endroit accueille tout au plus une quinzaine de couverts, dans une ambiance décontractée et bon enfant. La belle carte des vins présente plus de cent cinquante références, y compris de beaux vins du Nouveau Monde, ainsi qu'un choix de whiskies impressionnant et quelques grands crus, tous disponibles à la vente à emporter. Ce que l'on aime ici, c'est choisir d'abord son vin avant les nourritures terrestres. Ce jour là, le fleurie du domaine de Vissoux que nous avons apprécié avec une terrine maison à la façon de Brigitte, une saucisse Conquet et sa purée, et un tiramisu de légende.

■ KEI

5, rue du Coq-Héron (1^{er})

☎ 01 42 33 14 74

www.restaurant-kei.fr

M° Les Halles

Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h ; le jeudi de 19h30 à 22h. Menus de 85 € à 125 €. Formule du midi : 45 €. Après plus de dix années passées uniquement dans des maisons étoilées, de Gilles Goujon au Plaza Athénée d'Alain Ducasse, le jeune chef japonais Kei Kobayashi a lancé son adresse, reprenant au passage l'adresse historique de l'immense chef Gérard Bresson. Ici, les produits frais se rencontrent au sein de créations aussi savoureuses que délicates qui en ont fait un des coups de cœur des gastronomes parisiens grâce à une expérience gustative inoubliable, à commencer par du saumon crème d'oseille acidulée, légumes crus et cuits, un bouillon de champignons et quenelles de crevettes, ciboulettes et gingembre ou encore une côte de veau juste saisie, caviar d'aubergine et herbes. Et en conclusion, comme un feu d'artifice de sucreries, une poire grillée au sirop de basilic. Offrez-vous cette table, vous n'en reviendrez pas !



L'ABSINTHE

24, place du Marché-Saint-Honoré (1^{er})

☎ 01 49 26 90 04

www.restaurantabsinthe.com

M° Tuileries ou Pyramides

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h15 à 14h30 ; du lundi au samedi de 19h à 22h30. Menu unique à 39,60 €. Carte : 47,70 € environ. Formule du midi : 31,40 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse. L'Absinthe continue de tenir le haut du pavé sur la place du Marché-Saint-Honoré et la pétillance de la maîtresse de maison, Caroline Rostang, y est pour beaucoup. Le chef semble à nos yeux meilleur d'année en année et le petit crabe «crunchy», iceberg croquant, parfum bbq et chipotle en est un friand exemple. La cuisine de L'Absinthe reste dans l'air du temps tout étant malicieusement estampillée terroir. Pour s'en convaincre, ravioles de

Romans à la crème de langoustines, tranche de lapin façon à la royale ou Saint-Jacques à la plancha, chou-fleur et brocolis à l'huile de sésame. Et pour finir, les éternels petits pots de crème au chocolat de Michel Rostang. À ces plats viennent s'ajouter les «Staub» du jour. Des plats en cocotte qui vous amènent du lundi au samedi par le bout des papilles. Le lundi, ravioles poêlées d'agneau confit et citron, le mardi, mignon de veau rôti et fourme d'Ambert... et ainsi de suite.

■ L'AUBERGE CAFÉ

4, rue Bertin-Poiré (1^{er})

☎ 01 43 29 01 22

contact@auberge-cafe.com

M° Pont-Neuf ou Châtelet

Ouvert le lundi de 12h à 15h ; du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 0h. Menu unique à 28 € (le soir). Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

À cette adresse, on ne ferre plus les chevaux mais on sait ferrer le gourmand de passage qui aurait envie de se régaler et de s'esbaudir devant la beauté du lieu : poutres apparentes et imposantes, murs du XVII^e couverts d'une belle décoration murale, piano, cheminée, quelques objets anciens et une mezzanine. On s'y sent immédiatement à l'aise et l'on a spontanément envie de passer du temps à table, de profiter de l'instant sans regarder sa montre, sans se poser de questions. La cuisine, bien que traditionnelle, sait se démarquer grâce à des recettes un peu oubliées et à des prix abordables comparés à la concurrence alentours.

■ L'AUTOBUS IMPÉRIAL

14, rue Mondétour (1^{er})

☎ 01 42 36 00 18

www.autobus-imperial.fr

lautobus.imperial@yahoo.fr

M° Les Halles et Étienne Marcel

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 0h30 (dernier service à 22h30). Menus de 24,50 € à 29,50 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 15,50 €. Vin au verre. Plat du jour + café : 13,90 €. Accueil des groupes. Terrasse. Dans ce bar-restaurant créé en 1910 dans un style Art Nouveau totalement bluffant, vous découvrirez une cuisine inventive orchestrée par Alaam Geaam qui est aussi aux commandes de l'auberge Nicolas Flamel. Certains pourraient cataloguer la cuisine de bistrotière, d'autres iront jusqu'à dire qu'elle frôle le gastro. Nous dirons qu'elle se situe plutôt entre les deux et ce ne sont pas la Tatin de royal gala, escalope de foie gras poêlée aux quatre épices, l'Aller-retour de noix de Saint-Jacques, risotto à l'asperge verte, crème de corail, et le Financier aux pistaches, pamplemousse et son sorbet qui vont nous contredire. Carte de tapas et cocktails et happy hour de 17h à 21h.



LOUVRE RIPAILLE

1, rue Perrault (1^{er})

☎ 01 42 97 49 91

www.louvre-ripaille.com

restaurant@louvre-ripaille.com

M° Louvre-Rivoli

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h. Carte : 34 € environ. Formule du midi : 21 € (boisson comprise). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Sous son allure de bistro propre bien situé à deux pas du Louvre, le Louvre Ripaille est bien plus qu'un simple restaurant de quartier. C'est le genre d'adresse que les Parisiens se filent sous le manteau, une planque pour les bons vivants et les gourmands, ceux qui aiment se faire plaisir sans se sentir engoncés. On vient au déjeuner pour profiter de la formule de bonne facture pour le cœur de Paris, produits frais et de saisons, les suggestions changent tous les jours. On y revient au dîner pour explorer la carte et ses plats « tradi » parfaitement exécutés. Foie gras maison, tartare de 3 poissons et os à moelle pour les entrées, magret de canard, tartare de bœuf, andouillette et pavé de cabillaud ou saumon à la plancha pour continuer. Coup de cœur pour la belle côte de cochon à tomber, côte de bœuf à partager pour les carnivores. Desserts classiques mais maison, on applaudit la mousse au chocolat comme chez mémé. Mention spéciale pour la très belle carte des vins que le propriétaire passionné a constitué au fil des années. Ne pas hésiter à lui demander conseil, tout n'est pas sur la carte, il cache quelques pépites !

■ LE LULLI

4, rue de Valois (1^{er})

☎ 01 42 96 15 35 - lelulli@ghrparis.com

M° George V

Ouvert du lundi au vendredi de midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 21h30. Menus de 35 € à 42 €. Carte : 80 € environ.

Jean-Yves Bournot a travaillé avec les plus grands comme Thierry Marx ou Yannick Alléno. Ce n'est donc pas étonnant qu'on le retrouve à la tête du restaurant Le Lulli, au sein du Palais-Royal. Ce grand gastronome fait partager sa passion et son art dans une ambiance chic, avec une belle vue sur la rue de Valois et un jardin d'hiver. Des produits frais et d'une très grande qualité dans les assiettes, nous avons eu une préférence pour les produits de la mer, absolument remarquables : les côtelettes de bar étuvées au champagne, les huîtres et cœur de celtus au caviar osciètre, que des grands mots à la hauteur d'une grande assiette ! La suite du repas a été un festival de saveur. Pour le dessert, il est un devoir de s'accorder la faveur de la légère coque de meringue, mangue et fruits de la passion épicés à la cardamome. Le Lulli, c'est un sans-faute !

■ LUNCHA

16, quai du Louvre (1^{er})

☎ 01 42 33 32 14

M° Louvre-Rivoli ou Pont-Neuf

Ouvert tous les jours de 10h à 22h. Carte : 20 € environ. Formule : 11 €.

Demandez aux fidèles clients quels sont les plats qu'ils retiennent de leur passage chez Luncha ? La réponse devrait être escalope de foie gras doré, brochettes de cœur de canard sauce miel et soja ou filet de volaille mariné au lait de coco et sauce barbecue. En dessert, un pain perdu ou une macaronade faits maison. Vous l'aurez compris, Luncha a séduit les amateurs de cuisine à la plancha avec ses plats mais aussi avec le cadre de cantine chic dans les tons chocolat et bois et avec une équipe sympathique. Sur la vitrine, il est indiqué Fast Good, oui avec un G, on ne peut qu'être d'accord... c'est un *fast good* !

■ MYSTERY CUISINE

37 bis, rue de Montpensier (1^{er})

☎ 01 40 20 03 02

M° Bourse ou Palais Royal

Ouvert du mardi au samedi de 20h à 22h. Menus de 99 € à 198 €.

Mystery Cuisine est un restaurant totalement à part. Ouvert uniquement le soir, il n'accueille au maximum qu'une quinzaine de convives intrigués par la cuisine moléculaire orchestrée par un duo de chefs, Thu Ha la vietnamienne et Édouard le français. Aucune création ne laisse vos palais insensibles notamment le foie gras poêlé et fruits rouges au vinaigre balsamique à l'orange. Le rossini de homard bleu aux agrumes parsemée de perle d'algues à l'huile d'olive est encore plus déroutant mais pas autant que la raviole de veau rossini aux truffes noires flambé à l'armagnac. C'est une adresse à tenter, à explorer pour comprendre jusqu'où la cuisine peut aller.

■ AU PÈRE FOUETTARD

9, rue Pierre-Lescot (1^{er})

☎ 01 42 33 74 17

M° Les Halles

Fermé le 25 décembre. Ouvert tous les jours à partir de 8h et jusqu'à 2h. En continu. Carte : 18 € environ (en moyenne pour un plat). Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15,20 € (à 20,20 €). Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. L'une des adresses clés des Halles, ce petit bistro à deux atouts principaux, sa mega terrasse chauffée en hiver et sa carte de vins de propriétaires qui jouent au juste prix. Le côté bistro des Halles est respecté avec une déco 1900 et un mur garni entièrement de bouteilles de vin, qui montre dès que l'on passe la porte que ça ne plaisante pas du bouchon ici. Côté carte de la cuisine, de tous les jours dirons-nous, servie avec efficacité. Les serveurs aiment l'endroit par leur gouaille et leur humour. Vous pouvez y dîner, bien sûr, mais aussi venir y boire un verre en attendant d'aller enflammer les *dance floors*, de rejoindre le cinéma où votre dulcinée qui comme on le sait, est toujours en retard !

■ AU PIED DE COCHON

6, rue Coquillière (1^{er})

☎ 01 40 13 77 00

www.pieddecochon.com

reservationaupieddecochon@blanc.net

M° Les Halles

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Service continu 24h/24. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 53 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 11 €. Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse. La brasserie parisienne dans toute sa splendeur. Ouverte depuis 1946, elle n'a jamais fermé ses portes et accueille à tour de bras, de jour comme de nuit, les affamés pour un moment de partage autour des grands classiques de brasserie comme le plateau d'huîtres ou de fruits de mer, la soupe à l'oignon et évidemment les incontournables pieds de cochon grillés à la béarnaise ou farcis périgourdine. La tentation de Saint-Antoine (une assiette 100% cochon avec queue, oreilles, museau, pieds de cochon), la côte de cochon ou le jarret de porc complètent parfaitement le tableau avant que les crêpes Suzette ne fassent leur entrée.

■ PHARAMOND

24, rue de la Grande-Truanderie (1^{er})

☎ 01 40 28 45 18

www.pharamond.fr

le.pharamond@orange.fr

M° Étienne Marcel

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Fermé les deux premières semaines d'août. Menus de 29,90 € à 39,90 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 13,75 €. Formule du midi : 14,90 € (sauf le week-end). Accueil des groupes. Terrasse.

Pharamond fait partie des institutions, de celles où l'on revient toujours avec le même plaisir sincère et l'assurance de vivre un bon moment. Entre ces murs classés Monument historiques (le décor datant de l'Exposition Universelle mêle boiseries et miroirs peints façon Art Nouveau), c'est toute la tradition française, du service impeccable à l'assiette généreuse que l'on peut savourer. Grâce à la famille Pharamond arrivée en 1832 de Normandie pour faire découvrir les tripes à la mode de Caen aux Parisiens, ce restaurant est l'emblème du bien manger. Les produits tripiers sont toujours à l'honneur avec les fameuses tripes ou l'andouillette faites main. Mais Pharamond propose aussi une cuisine plus moderne et délicate, aussi bien exécutée. Soupe d'étrilles et mousseline d'écrevisses, pressé de volaille au basilic, pavé de cabillaud sauce vierge et salade de fenouil à l'aneth ou encore dôme aux agrumes et sa gelée de menthe fraîche viennent rythmer le repas pour le plus grand bonheur des estomacs.



■ PIERRE AU PALAIS ROYAL

10, rue Richelieu (1^{er})

☎ 01 42 96 09 17

www.pierreaupalaisroyal.com

resa@pierreaupalaisroyal.com

M° Palais Royal ou Pyramides

Ouvert du lundi au samedi le soir de 19h à 0h ; du mercredi au vendredi le midi de 12h à 14h30. Menus de 49 € à 79 €. Plat du jour : 28 € (entrée/plat ou plat/dessert : 38 €, 44 € pour les 3 au déjeuner). Vin au verre. Accueil des groupes.

À une table voisine, un client qui semble connaître la maison sans pour autant être qualifié d'habitué s'étonne « beaucoup de choses ont changé ici, les assiettes, les chemins de table, la carte ». Effectivement, monsieur a l'œil et Éric Sertour, l'aubergiste des lieux confirme en ajoutant que le vrai changement, c'est en cuisine qu'il a eu lieu. L'arrivée du britannique Konrad Ceglowski, ex Gordon Ramsay et Jacques Cagna, réveille les assiettes avec d'audacieuses créations. Coup de cœur pour les tomates, chèvre de Saint-Maure et sorbet Bloody Mary, gourmandise de saison avec les cèpes et morilles avec le cannelloni butturnet gratiné et révélation sur la lotte de fileyeur en bouillabaisse revisitée. Au final, des assiettes judicieuses et modernes qui ne peuvent pas laisser insensible comme le carré d'agneau rôti à la semoule, légumes d'un couscous et le Jamaica Ginger Cake. Très belle sélection de vin, découvertes assurées et service aussi plaisant qu'enlevé.

■ PINXO

9, rue d'Alger (1^{er})

☎ 01 40 20 72 00

www.pinxo.fr

M° Pyramides ou Tuileries

Ouvert du lundi au samedi de 19h à 22h30 ; du lundi au vendredi de 12h30 à 14h. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. Voiturier.

Dans la région d'origine d'Alain Dutournier, l'Aquitaine, pincher signifie pincer voire chiper dans l'assiette. Malicieusement, c'est ce qu'il a souhaité dans son annexe chic et contemporaine : que chacun puisse picorer dans son assiette, mais aussi dans celle de son voisin et inversement. Ainsi, tous les plats sont servis fractionnés afin de favoriser ce partage. La carte fait autant la part belle aux fruits de mer qu'à des viandes comme l'agneau de lait des Pyrénées, le boudin du sud-Adour et son jambon croustillant ou encore le bœuf de Chalosse, ici décliné en carpaccio, en tartare façon Rossini ou encore cuit à la plancha. Après un détour par Pinxo, vous saurez désormais pincher et, en plus, vous aurez appris à mieux connaître les produits de la Gascogne d'Alain Dutournier.

► Autre adresse : 82, rue Mazarine (6^e)

☎ 01 43 54 02 11



■ PIROUETTE

5, rue Mondétour (1^{er})

☎ 01 40 26 47 81

M° Les Halles

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h et de 18h30 à 22h30. Menu unique à 36 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 18 €. Vin au verre. Terrasse.

Historiquement, il y a dans le quartier des Halles un nombre de brasseries traditionnelles ou contemporaines assez conséquent pour trouver son bonheur à l'heure du déjeuner et du dîner. Et quand ce n'est pas une brasserie, c'est un restaurant spécialisé dans la viande qui vous tend les bras. Piroquette, c'est autre chose ; c'est la grande salle lumineuse de bois clair dont un pan de mur entier est réservé aux bouteilles de vin, c'est la cuisine orchestrée par deux jeunes chefs qui ont un CV qui donne des frissons. Les plats sont osés et le défi est souvent relevé haut la main, à tel point qu'on revient goûter les créations de chez Piroquette les yeux fermés. Pour escorter le café, nous ne pouvons que conseiller l'excellent riz au lait, beurre salé et condiments. Une belle découverte pour les Halles et pour nos palais.

■ QUALITÉ & CO

7, rue du Marché-Saint-Honoré (1^{er})

☎ 01 44 50 00 04

www.qualiteandco.com

M° Pyramides

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h ; le week-end de 11h à 18h. Sandwich/dessert/boisson : 8,90 € Salade/dessert/boisson : 10,80 €.

C'est bon, bio, frais, coloré, à emporter ou à grignoter sur place sur de longues tables dans un univers épuré ou en terrasse sur des chaises de jardin. Chaque matin un boulanger voisin livre du pain frais, que l'on utilise pour saucer les délicieuses salades coupées et préparées à la main et assaisonnées aux herbes... En hiver on apprécie

les soupes et les plats chauds : velouté de légumes d'hiver au lait de soja, potage carottes, miel et coriandre, un risotto de quinoa au saumon, un parmentier de canard au potiron et panais, pour ne citer qu'eux ! Les desserts sont tout à fait à la hauteur, depuis les cookies en passant par le cake mandarine et orange et jusqu'au tiramisu.



LA RÉGALADE SAINT-HONORÉ

123, rue Saint-Honoré (1^{er})

☎ 01 42 21 92 40

M° Louvre – Rivoli

Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Réservation recommandée. Menu unique à 33 €. Vin au verre.

La Régalerie Saint-Honoré, une des deux annexes bistrotières de Bruno Doucet, qui ne déserte évidemment pas la porte d'Orléans mais de temps à autre passe une tête pour vérifier que cette petite sœur est bien en place. Elle l'est et chaque repas en est la plus belle preuve. Pour faire patienter, ici comme dans le 14^e, ce n'est pas d'amuse-bouches qu'il s'agit mais de la terrine du chef entière dans son pot dans laquelle on pioche allègrement. Mais attention, à trop vouloir s'en régaler, on risque de caler pour ce qui suit. En l'occurrence, calamars sautés façon *pibales* et risotto crémeux à l'encre de seiche, paleron de veau braisé à la tomate et au basilic ou poitrine de cochon grillée, et petits pots de crème vanille ou riz au lait à discrétion pour les plus gourmands. Allez-y, vous ne serez pas déçu. Si c'est le cas, on mange notre chapeau.

■ AU RENDEZ-VOUS DES CAMIONNEURS

72, quai des Orfèvres (1^{er})

☎ 01 43 29 78 81

www.aurdvdescamionneurs.com

M° Pont-Neuf

Ouvert tous les jours de 7h30 à 23h. Menu unique à 32 €. Formule : 24 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Une nouvelle vie a débuté pour cette adresse mythique des années 1950. Repris au cours de l'été 2012, Au Rendez-Vous des Camionneurs est désormais entre les

maines de Patrice Hardy, propriétaire de la Truffe Noire à Neuilly. Un an plus tard, ce rendez-vous gourmand est déjà devenu incontournable sur l'île de la Cité. Le semainier est à apprendre par cœur : agneau le lundi, cochon le mardi, veau le mercredi, bœuf le jeudi, poisson le vendredi, risotto le samedi et volaille le dimanche. Le tout entre 17 € et 22 €. Une carte « tout de suite » propose aux gens pressés de déguster un croque monsieur au haddock, chèvre frais et œufs de hareng, une assiette de charcuterie ou encore une salade de queue de veau confite, tandis que le tartare se décline sous plusieurs formes (bœuf, veau à la truffe...). Blanquette de joue de veau (du commissaire Maigret !), risotto ou encore dos d'aigle-bar, le reste de la carte est tout aussi qualitatif, pour le plus grand bonheur des camionneurs de passage dans l'île de la Cité !

■ RESTAURANT DU THÉÂTRE DU PALAIS-ROYAL

38, rue de Montpensier (1^{er})

☎ 01 42 97 59 46

www.theatrepalaisroyal.com

restaurant@theatrepalaisroyal.com

M° Palais Royal

Ouvert du mardi au samedi de 18h à 22h30 ; du mardi au dimanche de 12h à 15h. Salon de thé de 15h à 18h. Le dimanche de 12h à 19h. Carte : 35 € environ. Terrasse. Situé au rez-de-chaussée du théâtre, ce discret restaurant est ouvert à tout le monde, même si vous ne venez pas assister au spectacle du jour. Un vrai repas ou des mets rapides à servir comme à déguster, c'est ce que vous propose cet établissement qui offre une vue sur les jardins du Palais-Royal et une terrasse. La carte est assez simple, mais toute en finesse, avec, par exemple une salade poulet tandoori, un suprême de volaille rôti et frites, une entrecôte à la plancha, pommes allumettes ou haricots verts sans oublier la tartine du soleil (pistou, jambon, tomate, mozzarella, salade), le sablé au caramel salé ou la tarte aux pommes faits maison.



Depuis 1832

PHARAMOND

Cuisine Normande
dans un décor inoubliable

24, rue de la Grande Truanderie
75001 Paris

01 40 28 45 18

www.pharamond.fr



■ LE ROUERGUE

23, rue Hérold (1^{er})

☎ 01 42 36 84 42

M° Les Halles

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 17h. Le samedi midi et soir sur réservation. Plat du jour : 10 €. Menu du jour 13 €. Vin au verre. Chèque Restaurant.

Le Rouergue... Ce nom évoque la campagne, les pâturages, les troupeaux de vaches, et rien que l'évocation nous fait nous éloigner de Paris. Pour autant, n'allez pas imaginer que cette brasserie ne met en avant que les mets de cette belle région. On pourrait s'en contenter, mais la maison a d'autres ressources, à l'heure du déjeuner, pour contenter tout le monde. Bien évidemment, le petit salé est souvent à l'honneur, mais il est en concurrence avec la classique blanquette de veau, le bœuf bourguignon, la choucroute ou encore la tartiflette quand les températures descendent trop bas. Vous l'aurez compris, le Rouergue, c'est la brasserie parisienne qui régale ses habitués dont certains aimeraient y avoir leur rond de serviette.

■ LE RUBIS

10, rue du Marché-Saint-Honoré (1^{er})

☎ 01 42 61 03 34

M° Tuileries ou Pyramides

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 23h ; le samedi de 9h à 15h. Fermé samedi soir et dimanche. Service continu. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Dans le quartier chic du marché Saint-Honoré, Le Rubis fait de la résistance. Petit bijou tant au niveau de la décoration que du choix des vins, il a su rester authentique. Véritable institution du quartier, il est tenu par un patron très sympathique, Albert Prat. Chez lui, on fête le terroir, la tradition et chacun picore, déjeune comme il l'entend. On vit ici comme dans tout bar à vins qui se respecte. Certains entrent juste pour boire un verre, d'autres ajoutent une tartine de rillettes ou une assiette de saucisson, d'autres enfin prennent place à table pour tordre le cou à un plat du jour. Le soir, pas de restauration mais du grignotage bien de chez nous et rien qu'avec ça, vous passerez une excellente soirée. Faisons tout pour sauvegarder cet établissement avant qu'il ne soit transformé en café lounge !

■ LE SAUT DU LOUP

Musée des Arts décoratifs

107, rue de Rivoli (1^{er})

☎ 01 42 25 49 55

www.lesautduloup.fr

crossi.sautduloup@gmail.com

M° Palais Royal-Musée du Louvre ou Tuileries

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h30 à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 60 € environ. Formule : 22 € (plat, dessert, boisson, sauf le week-end). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier.

Le Saut du Loup, c'est avant tout une incroyable vue depuis la terrasse sur les jardins du Carrousel et les façades du Louvre. Avec son allure de cantine chic, tout en déclinaisons de gris chat, perle et souris résonnant parfois à la couleur du ciel de Paris, on est ici dans le temple de la branchitude, serveurs stylés et clientèle huppée à l'appui. On préfère néanmoins l'extérieur, une échappée

visuelle bienvenue pour s'extraire des conversations des voisins, un peu trop portées par l'acoustique de la salle, et pour apprécier la nouvelle carte, concoctée par le chef triplement étoilé Marc Meneau. Bavarois de poivrons à la française ou assiette de sardines, ventrèche de thon, radis fanes au beurre pour débiter. Agneau de lait des Pyrénées et 29 cocos blancs, rouget de roche au boudin ou quasi de veau au caramel amer pour continuer. Cette carte gastronomique emblématique du terroir français est complétée de classiques comme la terrine de l'excellent charcutier Gilles Verot ou le tartare de bœuf. Très classiques mi-coulant au chocolat ou nougat glacé et crème fouettée pour conclure le repas.

■ SAVEURS VÉGÉT'HALLES

41, rue des Bourdonnais (1^{er})

☎ 01 40 41 93 95

www.saveursvegethalles.fr

reservation@saveursvegethalles.fr

M° Les Halles

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h. Menus de 12,90 € à 18,90 € (le soir). Carte : 18 € environ. Plat du jour : 12,90 €. Terrasse.

Dans la rue tranquille des Bourdonnais, Végét'halles vous accueille avec une petite terrasse et une salle de restaurant assez vaste, tout en longueur, à la déco épurée et aux murs et chaises colorés. Ici, tout est végétan et végétarien, un parti pris audacieux mais réussi, loin du cliché de l'assiette de crudités. Les entrées entre hummus et beignets de légumes au chutney sont un délice et dans les assiettes rectangulaires sont disposés avec goût (et saveurs !) une ribambelle de plats composés et copieux. L'étonnant poulet végétal en sauce et son riz noir accompagné de salade, le poisson aux fruits exotiques, le rôti de champignons avec sa sauce mûres et gingembre et la suite n'a pas fini de vous surprendre. Les desserts sont classiques et corrects. Le rapport qualité/prix est remarquable, sachant qu'on mange bon, équilibré et pas cher dans le quartier touristique des Halles. À découvrir d'urgence !



■ SPRING

6, rue Bailleul (1^{er})

☎ 01 45 96 05 72

www.springparis.fr - contact@springparis.fr

M° Les Halles

Fermé du 7 au 20 août. Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h à 22h30 ; du mercredi au vendredi le midi de 12h à 14h. Réservation recommandée. Menu unique à 79 €. Formule du midi : 46 €. Vin au verre.

Daniel Rose a réussi son retour sur la scène gastronomique. Celui qui avait enchanté le tout Paris dans le 9^e a trouvé ses marques à deux pas des Halles. D'un restaurant de poche, il est passé à un restaurant un peu plus grand mais qui reste confidentiel. Côté cuisine, il n'a rien changé à sa façon de travailler, une cuisine du moment au gré des inspirations, du marché qu'il concocte devant vous dans sa cuisine ouverte. Il propose un menu unique, composé le midi d'une entrée, un plat et un dessert ; alors qu'une deuxième entrée se rajoute au menu le soir. Composé en fonction des produits du marché, ce menu régale et surprend. Inventif, le chef cuisine avec autant de talents les poissons, les viandes, les légumes et les

plats traditionnels français qu'il revisite à la perfection. Bref, vous l'aurez compris, c'était un festival. Un instant gourmand unique où tout n'est que découverte.

■ LA TABLE D'HÔTE DU PALAIS ROYAL

8, rue de Beaujolais (1^{er})

☎ 01 42 61 25 30

www.carollsinclair.com

M° Palais Royal

Ouvert tous les jours de 11h30 à 14h30 et de 18h à 0h. Menu unique à 55 €. Carte : 60 € environ. Formule : 22 €. Accueil des groupes.

Caroll Sinclair, ancienne styliste chez Dior notamment, est devenue chef cuisinière dans une seconde vie. Dans un premier temps, elle a été connue et reconnue au Safran avant d'ouvrir sa Table d'Hôtes à deux pas du Palais Royal. Autodidacte, elle s'applique à ne travailler que des produits frais triés sur le volet, majoritairement issus de l'agriculture biologique. On adore sa bisque de crustacés au safran et sa crème fouettée aux Saint-Jacques, l'agneau de 7 heures (un régal) et le rôti de bar aux champignons. Mais si l'on salue sa cuisine, on ne peut également que s'incliner devant sa volonté d'ouvrir son restaurant 7 jours sur 7 et, que l'on soit ou pas adepte du bio, il est agréable dans ce quartier de dénicher une table aussi convaincante, même le dimanche.

■ LE TÉLESCOPE

5, rue Villedo (1^{er})

☎ 01 42 61 33 14

M° Pyramides

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30 ; le week-end de 9h30 à 18h30. Expresso 2 €, café filtre 4,50 €, capuccino 4 €.

Le Télescope s'est fait un nom grâce à son café de compétition préparé par un duo de champions : le photographe Nicolas Clerc et l'Américain David Flynn, ancien du célèbre café Murky à Washington D.C. L'endroit est aussi sobre que classe, l'espace s'organise autour d'un bar en bois clair où trônent le percolateur italien et la bouilloire irlandaise qui font tant de bien aux amateurs de café du quartier du Palais royal. Pour accompagner sa tasse, on peut se

jeter sur différentes pâtisseries toutes aussi réjouissantes : cookies, cheesecake, brownie, muffin... De quoi se faire plaisir avec simplicité. À midi, il est parfois possible de trouver divers salades ou sandwiches, frais et gourmands. Un endroit très agréable où venir flâner le temps d'un petit plaisir, qu'il est possible de savourer sur le pittoresque petit banc en bois installé sur le trottoir devant le café.

■ LE TERMINUS DU CHÂTELET

5, rue des Lavandières-Sainte-Opportune (1^{er})

☎ 01 45 08 50 44

M° Châtelet

Fermé du 27 juillet au 27 août. Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Suggestion du jour : 19 €. Vin au verre. Accueil des groupes.

Le Terminus, c'est l'histoire du Paris des années 1950, la mémoire des bistros du quartier Châtelet, les vestiges d'une « belle époque » que Robert Sucheyre cultive par l'opulence, la passion et le plaisir de la bonne bouffe. Des mots qui nous entraînent déjà dans cette salle tout en longueur qui semble figée dans le temps, avec son zinc de onze mètres qu'ont poli les coudes des célébrités du Théâtre de la Ville. Les Coluche, Le Luron, Robert Doisneau et autres Sardou... Anachronique ? Presque, dans une capitale qui a perdu ses antres Art-Déco de la gastronomie populaire. Depuis 1929 et trois générations d'amoureux du bon vivre à la française, Le Terminus est toujours bondé. Motif ? Des spécialités à en perdre son patois. Plats de saison, accompagnés de mets frais, toujours. Le poisson vient tout droit de Dieppe, les champignons de Normandie, et le vin... le vin ! Plus de 200 étiquettes en cave avec une spécialisation en crus du Languedoc. Vins de découverte, vins de caractère, dixit le patron qui vous aiguillera dans la jungle de ses caisses. Mais revenons aux cuisines où, sous la baguette de Fabien Complat et Bernadette Nao, il vous sera rappelé que manger est un bonheur. Une poêlée de cèpes frais, un ris de veau sauce morille, un pavé de bœuf au Neufchâtel, une entrecôte à la girolle et au confit d'ail. Châtelet, terminus. Baba au rhum maison ou bavarois de fruits rouges ?

Le Rouergue

RESTAURANT

Ambiance familiale

23, rue Hérold
75001 Paris

Tél. 01 42 36 84 42



■ VERJUS

52, rue de Richelieu (1^{er})

☎ 01 42 97 54 40

www.verjusparis.com

verjus@gmail.com

M^o Pyramides

Ouvert du lundi au vendredi de 18h à 23h ; du mardi au vendredi de 12h30 à 14h. Uniquement sandwiches au déjeuner. Sans réservation. Menu unique à 60 € (menu dégustation unique le soir). Formule du midi : 15 € (sandwich+boisson+dessert). Vin au verre.

De sandwicherie très raffinée au déjeuner au 47, rue de Montpensier (poitrine de porc rôti, pains chinois cuits à la vapeur, oignons cebette, cornichons, sauce hoisin ou poulet frit au lait ribot, salade de chou, piment vert, persil, morgan's buns, vinaigrette à la moutarde), Verjus devient table inventive et récréative le soir avec un menu dégustation des plus étonnants. Bonite de Saint-Jean de Luz, citron vert, chou rouge, maïs séchés, radis, puis truite de banka, girolles, guanciale, piments marinés, ciboulette, soupe de maïs rôtis ou encore onglet de bœuf grillé, légumes jeunes, pommes de terre nouvelles, raifort, salades sauvages, gravlax d'œuf ponctuent un repas en 8 services. Les produits sont beaux, la fulgurance des associations aussi, on dit oui ! Les vins proposés sont parfaitement accordés, un plaisir pour les amateurs.

■ WILLI'S WINE BAR

13, rue des Petits-Champs (1^{er})

☎ 01 42 61 05 09

www.williswinebar.com

M^o Bourse ou Pyramides

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Menu unique à 36 € (soir). Carte : 20 € environ. Formule du midi : 23,80 €. Vin au verre.

Ce bistrot pour oenophiles avertis fête cette année ses 30 ans d'existence et véritable pied de nez aux médisants, c'est un Anglais, Marc Williamson, qui est responsable de ce succès. Derrière le long bar de chêne ciré, une quarantaine de crus au verre, un choix sélectif de xérès et une carte des vins qui compte plus de deux cent cinquante références. Pour accompagner la dégustation, faites confiance au chef, François Yon, qui mitonne avec brio la poitrine de caille aux pêches fraîches en salade tiède, la pintade aux girolles et le quasi de veau fermier aux olives, lard et petits oignons confits. Avant de vous diriger vers le sucré, et notamment la terrine de chocolat, autorisez-vous une halte fromages, ils sont signés Marie Quatrehomme.

■ YAM'TCHA

4, rue Sauval (1^{er})

☎ 01 40 26 08 07

M^o Louvre – Rivoli

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h30 à 14h et de 20h à 22h. Menu unique à 100 €. Formule du midi : 60 €. Une pause bébé pour Adeline Grattard, des travaux à superviser pour son époux et voici le nouveau Yam'Tcha. Mobilier plus clair, poutres en bois blond, les travaux réalisés ne sont pas forcément très visibles au premier coup d'œil mais l'espace semble plus lumineux. À droite

en entrant, on découvre Adeline à son poste dans sa cuisine ouverte sur la salle. C'est là qu'elle prépare ses plats si européens auxquels elle rajoute avec subtilité des touches asiatiques grâce à une sauce ou un ingrédient. Des plats que l'on peut accorder avec du vin ; mais ce qui plaît ici, ce sont les accords proposés avec les thés venus des quatre coins de la Chine et que Chi-Wah, le mari d'Adeline, connaît sur le bout de la langue. On peut dans un premier temps être sceptique mais, au final, il faut admettre que ces accords sont transcendants, que ce soit avec des langoustines ou avec un bar de ligne. Depuis son ouverture en 2009, Yam'Tcha reste définitivement l'un de nos coups de cœur à deux pas des Halles.

■ LE ZAG À VIN

18, rue Duphot (1^{er})

☎ 01 40 15 06 69

www.lezagavin.com

lezagavin@gmail.com

M^o Madeleine

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; du lundi au samedi le soir. Menus de 22 € à 28 € (midi). Carte : 45 € environ. Formule : 38 € (soir). Vin au verre.

Dans ce quartier très business, il est parfois difficile de bien manger... Trop cher ou juste trop mauvais, les adresses ne sont pas toutes à recommander. Le Zag à Vin, à deux pas de la Madeleine à tout compris. Sa spécialisation en bonnes bouteilles est justifiée, la carte est belle et toutes les régions sont à l'honneur, petits prix et grands vins inclus. À côté, le menu déjeuner (22 € ou 28 €) remplit sa part du contrat sans ciller. Produits frais et de saison, on est dans le classique bien exécuté comme ce tartare de poisson relevé ou ce magret de canard rosé et nappé d'une onctueuse sauce. Le soir, on se fait plaisir avec le risotto à la truffe qui embaume la salle ou la belle côte de veau au romarin. Fromages fermiers au top et service efficace et souriant.

■ LE ZINC DE CLOVIS

8, rue des Prouvaires (1^{er})

☎ 01 40 26 88 94

www.le-zinc.fr

M^o Châtelet

Ouvert du lundi au samedi. 79 € le plateau géant de fruits de mer et crustacés.

C'est un Zinc de Clovis tout beau tout neuf qui vous accueille à partir de septembre 2013. La déco a été refaite pendant l'été et le lieu est désormais à la hauteur de la fraîcheur de ses produits. Seul, en couple ou entre amis, qui dit mieux qu'un petit verre de vin blanc accompagné d'une douzaine d'huîtres perles blanches ? Cette annexe du Louchébem et du Lamfé dans la même rue se fait fort de servir à ses clients les plus beaux fruits de mer et crustacés. On déguste sur place ou à emporter, mais toujours des produits frais et de qualité. Le menu varie en fonction des arrivages quotidiens : huîtres, bulots, oursins, homards, crabes, crevettes de Madagascar bio... Laissez-vous tenter par le plateau géant pour 2 personnes.

2^e arrondissement

■ LES ALCHEMISTES

16, rue Favart (2^e)

☎ 01 42 96 69 86

www.les-althimistes.fr

M^o Richelieu – Drouot ou Bourse

Fermé du 1^{er} au 25 août. Ouvert du mardi au samedi de 19h à 22h45 ; du mardi au vendredi de 12h à 14h30. Menus de 22 € à 28 € (au déjeuner). Carte : 35 € environ. Vin au verre. Menu groupe : 45 € (E/P/D, eau, café, vin). American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Pousser la lourde porte en bois des Alchimistes, c'est pénétrer dans le décor tout feu tout flamme de Jacques Garcia et toucher du doigt le mythe. Face à l'Opéra Comique, ce restaurant tout en boiseries, moulures et fresques n'est pas classé aux Monuments historiques pour rien ! Il y vibre ici des ondes artistiques, comme en témoignent les photos des nombreuses célébrités qui venaient s'y attabler et celles qu'on peut toujours y croiser aujourd'hui. L'âme des Alchimistes est entretenue avec conviction par sa propriétaire, Lisa Salesse-Villanova qui, aussi élégante que volontaire, résume à elle seule tout le chic parisien. On y déguste une cuisine de bistrot comme on les aime, faite de classiques maîtrisés (délicieusement suave côte de cochon), de produits de saison (fricassée de pleurottes en coque croustillante, jus de carotte épicé) et de bienheureuses touches plus personnelles (noix de Saint-Jacques en robe de chorizo). Véritable coup de cœur pour le millefeuille final avec son aérienne crème pistachée et ses framboises fraîches qu'intercalent de délicates tuiles caramélisées. À l'étage, un salon privé dans une ambiance lounge très cosy ne donne qu'une envie, y réunir tous ses amis.

■ LES ATHLÈTES

6, rue des Colonnes (2^e)

☎ 01 40 15 96 68

www.lesathletes.com

M^o Bourse

Ouvert du lundi au mercredi de 19h à 22h30 ; du lundi au vendredi de 12h à 14h30 ; du jeudi au samedi de 19h à 23h. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 21 € (pour entrée + plat + dessert, 17 € pour deux des trois). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Les Fils à Maman (9^e) ont créé à la rentrée 2011 Les Athlètes. La thématique, vous l'aurez compris, est le sport. Sur deux niveaux, ils ont empilé des dizaines de souvenirs sportifs, photos, mais aussi objets, raquettes de tennis, quilles, poids, ballons, gants de boxe, médailles... En somme, tous les univers du sport, qu'il soit pratiqué en individuel ou en équipe. Voilà pour le concept. Mais ce qui nous intéresse, c'est le contenu de l'assiette. Une fois encore, sans nous faire fantasmer, les Fils à Maman s'en sortent plutôt bien avec une charlotte d'avocat et saumon, un parmentier de lapin à la purée d'aubergine

gratiné au comté ou encore le dos de lieu noir en croûte d'herbes et ses tagliatelles de légumes. Vous craquerez forcément pour l'un des desserts régressifs tels que le sablé de Petit Lu, Nutella et banane ou la madeleine et son cœur fondant au Kinder ! Pour un apéritif réussi, ne passez pas à côté des mojitos très bien dosés ou d'un des vins de la sélection, parfaitement choisis pour le lieu. Les côtes de bœuf (1 kg ou 1,5 kg !) à partager sont également un vrai régal ! On vous conseille l'endroit pour vos soirées entre amis !

■ BAR DU MOULIN

10, rue des Petits-Frères (2^e)

☎ 01 42 60 02 78

M^o Bourse

Ouvert tous les jours. Menus de 16 € à 20 €. Carte : 20 € environ. Vente à emporter. Boutique.

Coup double pour la réputée boulangerie du Moulin de la Vierge qui fait cotoyer boutique et bistrot de quartier. Au Bar du Moulin (de la vierge donc), on déjeune d'une salade composée, d'un soupe gourmande en hiver, d'une quiche généreuse ou d'un burger comme on l'aime, c'est-à-dire sans chichi. Rien d'affolant, mais pour le quartier où les porte-monnaies se vident à vitesse grand V, il est sans conteste d'un bon rapport qualité/prix.

■ BIOBOA

93, rue Montmartre (2^e)

☎ 01 40 28 02 83

www.bioboa.fr

contact@bioboa.fr

M^o Bourse

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 2h. Formule du midi : 19 €.

Retrouver le plaisir du goût, voilà la politique de Bioboa qui propose des recettes équilibrées, inventives et actuelles qui varient avec les saisons. On vous recommande le gaspacho ou le tartare de saumon épicé en entrée, le poulet au chutney de mangue pour suivre et enfin pour les amateurs de douceur, la mousse légère au chocolat et gingembre qui vous laisse sur un petit nuage. On retiendra notre samedi pour profiter du brunch à 20 €, afin de faire le plein de bonnes vitamines en toute gourmandise pour bien profiter du week-end ! À noter : la maison propose également de très bons cocktails.

■ BIO BURGER

46, passage Choiseul (2^e)

☎ 01 49 26 93 90

www.bioburger.info

contact@bioburger.info

M^o Quatre-Septembre, Pyramides ou Opéra

Ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 15h30 ; le samedi de 12h à 16h. Menus de 10,50 € à 12,50 €.

Une nouvelle vague déferle sur Paris, c'est celle des *fast-food*... bio et bons ! Si, si, c'est possible, et cette très bonne adresse en est la preuve. Bio Burger propose des hamburgers uniquement composés de produits bio pour un prix très bon marché (7 € le burger). Du classique cheeseburger au BBQ burger en passant par le VGburger, il y en a ici pour tous les goûts. Le burger du moment (à 8 €) ravira les aventuriers, comme ce délicieux Red Hot Chili Burger servi à la rentrée 2013 auquel le guacamole légèrement piquant de la maison donne un goût proche de la perfection. Pour accompagner son burger, des frites maison, et bio évidemment, ainsi qu'une sélection de limonades Bionade. Le service est généralement très rapide.

■ LE BISCORNU

89, rue Montmartre (2^e)

☎ 01 40 26 07 30

www.lebiscornu.fr

contact@lebiscornu.fr

M^o Bourse ou Sentier

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 2h. Et le samedi de 17h à 2h. Menu unique à 22,50 € (au dîner). Carte : 25 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 13,80 € (entrée/plat ou plat/dessert, 18,50 € pour les 3). Happy Hour tous les jours de 18h à 22h. Accueil des groupes (arrière salle privatisable). Animations. Blind test musical le mercredi soir, jazz manouche le jeudi.

Voilà un Biscornu qui l'est surtout par sa déco farfelue ! On a beau scruter les moindres recoin, on n'a jamais tout vu, il y a toujours un nouveau petit détail sympa à découvrir... On vient ici avec ses amis ou en famille, pour passer un bon moment gourmand mais surtout pour profiter de l'excellente ambiance qui y règne. On ne rate pas le blind test musical du mercredi ni le jazz manouche du jeudi et encore moins l'*happy hour* tous les soirs. Le vendredi après dîner, on peut même y danser. Mais on ne vient pas d'abord au Biscornu pour festoyer mais bien pour manger. Assiette de charcuterie, légumes du soleil et mozzarella au pistou, salade d'écrevisses aux agrumes pour les entrées. Entrecôte au sel de Guérande et ses frites maison, coquillettes au foie gras et cantal, filet de bar poêlé sur peau et tatin de légumes pour les plats. Emblématique biscornu au chocolat en dessert à ne pas rater.



LE BISTROT CAPUCINE

22, rue des Capucines (2^e)

☎ 01 49 26 91 30

M^o Madeleine ou Opéra

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 18h à 23h. Réservation recommandée. Menu unique à 30 € (au déjeuner). Carte : 35 € environ. Vin au verre.

Voilà assurément une jolie adresse dans ce quartier très touristique qui manque parfois un peu d'authenticité... Un cadre bistrotier à souhait et tout ce qu'il faut pour que l'ambiance soit bonne sont réunis : des vins naturels et bio, un service jeune et souriant, des produits de qualité... À l'heure du déjeuner, une imbattable formule à 30 € qui change quotidiennement selon les produits que le chef et propriétaire Jean-Marc Berthelot a ramenés du marché sur son vélo. Le soir des côtes de bœuf à partager (900 g pour 45 €, rapport qualité/

prix imbattable) accompagnées de leurs fondantes rattes de Touquet, des tapas avec une belle sélection de produits italiens (olives Taggiasca et artichauts grillés) escorte quatre planches de charcuterie toutes plus délicieuses les unes que les autres : du salami Lardellato, du jambon Sambucano, du jambon Rostello aux herbes et le délicieux jambon Jabugo d'Espagne. Un excellent brie de Meaux, un saint-neactaire fermier de légende fourni par Pascal Beillevaire et des desserts maison dont l'addictif fondant au chocolat, viennent clôturer les festivités.

■ BRASSERIE GALLOPIN

40, rue Notre-Dame-des-Victoires (2^e)

☎ 01 42 36 45 38

www.brasseriegallopin.com

administration@brasseriegallopin.com

M^o Bourse

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 1h. Service continu. Menu unique à 35 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 19,90 € (à 24,50 €). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Voiturier.

Fondée en 1876, cette brasserie récemment rénovée accueille les habitués et les touristes dans un décor somptueux mêlant salon Belle Époque, grand bar aux boisées style victorien et bustes de philosophes pour nous surveiller. On s'installe confortablement dans les fauteuils cosy en velours rouge et on profite de cette brasserie parisienne au style d'antan assumé. Les déjeuners sont généralement bondés et l'on vient ici aussi bien pour l'efficacité du service que la soupe à l'oignon gratinée, les nombreuses grillades, la sole meunière, l'andouillette au four à la lyonnaise et l'entrecôte sauce au marcellin. La crème brûlée à la vergeoise aux arômes de vanille Bourbon et le fondant au cacao amer terminent le repas en beauté.

■ LA BRIGOUT

54, rue d'Argout (2^e)

☎ 01 45 08 05 23

M^o Sentier ou Les Halles

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30 ; le samedi de 12h30 à 15h et de 19h30 à 22h30. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 14,50 €. Vin au verre. Terrasse.

Un bistrot de quartier comme on les aime. Un bistrot que l'on est ravi d'avoir en bas du bureau à l'heure du déjeuner ou en bas de chez soi le soir quand personne n'a envie de cuisiner. C'est simple, frais, le service est enjoué et l'on apprécie la qualité des plats servis, bien que peu originaux. On pourra se délecter de la fraîcheur du tartare de daurade auquel se mêlent des carrés de pêches et de tomates ou encore de la salade de saumon-avocat à la sauce soja-wasabi ou apprécier un bon veau marengo et cèpes ou encore le filet de poisson frais du jour, poêlé et servi avec la ratatouille maison. Côté sucré, le désormais fameux cheesecake de Rachel et la délicieuse tarte au fruit de saison sur crème au mascarpone (à prendre absolument lors de la saison des figues). Le midi, la formule entrée du jour + plat du jour + dessert est à 19 €.

■ LE CAFÉ ÉTIENNE MARCEL

32, rue Étienne-Marcel (2^e)

☎ 01 45 08 01 03

M^o Étienne Marcel

Ouvert tous les jours de 9h à 2h. Carte : 40 € environ. Petit-déjeuner : 13 €.

On est dans un décor à la mode seventies avec des fauteuils blancs en plastique moulé, dans ce « bébé » des Frères Costes. Idéal et intimiste un soir de semaine, ce lieu qui avait redécoré ses murs aux couleurs de *Sex and the City* pour la sortie du second volet, tandis qu'Ariel Wizman y animait des conférences telles que : « comment quitter un homme avec brio », est en fait très romantique au-delà de son côté *hype*, et mettra en valeur une femme féminine aux stilettes dans une lumière des plus efficaces... Côté assiette, des spécialités asiatiques, brasserie, ou innovantes comme les artichauts poivrades à l'huile de truffe, valseront au rythme du juke-box digital ou au son du DJ. Une carte des vins et cocktails très intéressants.

■ LE CAFÉ MODERNE

40, rue Notre-Dame-des-Victoires (2^e)

☎ 01 53 40 84 10

M^o Bourse

Fermé du 1^{er} au 24 août. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Menu unique à 45 € (menu dégustation, uniquement le soir). Carte : 50 € environ. Formule : 35 € (entrée + plat + dessert). Vin au verre. American Express. Terrasse.

Bondé au déjeuner, plus intime le soir, ce discret restaurant conçu tout en longueur, niché derrière la Bourse ne déçoit jamais. Il y a dans cette maison une régularité que l'on ne peut que saluer et l'on comprend que les habitués soient nombreux. Ici, pas de chichi : des plats simples et typiques issus de la bistronomie parisienne. Mais l'on retrouve toujours l'ingrédient juste, le détail supplémentaire qui permet de mettre au mieux en valeur les produits frais de saison. De plus, une belle carte des vins proposant presque 150 références permet d'arroser cela dignement. Chaque jour, un plat différent à 25 € devrait surprendre même les habitués. Définitivement, une adresse convaincante !

■ LA CANTOCHE PANAME

97, rue Montmartre (2^e)

☎ 01 40 41 09 62 / 01 43 55 88 05

www.lacantochepaname.com

lionel@lacantochepaname.com

M^o Sentier ou Bourse

Fermé le dimanche soir uniquement. Ouvert du dimanche au vendredi de 12h à 14h30 ; du lundi au samedi de 19h30 à 23h. Brunch le dimanche et jours fériés de 12h à 16h : 21 €. Menus de 13 € à 19 €. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 13 €. Formule : 9,90 €. Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.

L'ambiance de ce bistrot est tout ce qu'il y a de plus régressif. Tous ceux qui ont fréquenté la cantine et les bancs de l'école auront spontanément des souvenirs qui remonteront à la surface. Ici, on récolte des bons points, on se replonge dans la lecture des *Martine* et la carte

est agrémentée de blagues enfantines comme « y'a pas d'arrêtes dans l'beefsteak » et les entrées sont suivies de « dans la danse ». Vous l'aurez compris, ici, on ne se prend pas au sérieux et entre nous, cela ne fait pas de mal de vivre une telle parenthèse loin de la prétention de certains établissements voisins. Pour autant, ce n'est pas parce que l'ambiance est décontractée que l'on mange mal. Bien au contraire, tout le monde se régale. La salade Bioman (mesclun, quinoa, nuggets de dinde, pommes, avocat et tomates cerise) à ses adeptes comme l'escalope de veau Milanaise ou le tartare de saumon. Et le *best* des desserts selon vous ? Le tiramisu au Nutella... Évidemment !

► Autre adresse : 40, boulevard Beaumarchais (11^e)

■ CIRCONSTANCES

174, rue Montmartre (2^e)

☎ 01 43 36 17 05

www.caractere-s.com

M^o Grands Boulevards

Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h ; du mercredi au vendredi le soir de 19h à 22h30. Menu unique à 34 €. Carte : 34 € environ. Formule du midi : 20 €. Karine et Franck (des anciens de Hier & Aujourd'hui, rue de Saussure) ce sont récemment installés dans le quartier de Montmartre pour nous sustenter du fruit de leur talent et c'est chose faite ! Dans cet établissement à la carte fournie, on peut retrouver les classiques de la cuisine bistrotière tels que la terrine, les côtes de veau, la brandade de morue, où les classiques de la mer avec les moules, les noix de Saint-Jacques à la plancha, mousseline de potiron et châtaignes. Avant de retourner à son train-train, un baba au rhum, un café, et hop, c'est reparti ! Un bistrot parisien comme on les aime !

■ CLÉMENTINE

5, rue Saint-Marc (2^e)

☎ 01 40 41 05 65

www.restaurantclementine.com

contact@restaurantclementine.com

M^o Bourse ou Grands Boulevards

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et le soir de 19h30 à 22h. Fermé lundi soir. 2^e service au déjeuner à 13h45. Réservation recommandée. Menu unique à 32 €. Carte : 35 € environ.

Au restaurant Clémentine, le terroir est roi ! Amateurs de bons vins et d'authentiques produits, bienvenus dans ce bistrot historique du quartier de la Bourse datant de 1906. Ici, la France et les petits producteurs sont à l'honneur, on est dans le sincère et le précis, les produits sont sublimés par des préparations et des cuissons minutes ou mijotées maîtrisées. Charcuteries corses, tartare de saumon mariné aux herbes, œufs pochés en meurette pour débiter, Saint-Jacques au beurre blanc d'agrumes, T-bone de veau de Dordogne ou suprême de volaille à la fourme d'Ambert pour continuer, baba au rhum et Chantilly, tarte feuilletée au citron, profiteroles pour terminer. C'est classique et savoureux, on y revient sans hésiter. Très belle carte des vins avec de nombreuses références corses.

■ COINSTOT VINO

26 bis, passage des Panoramas (2^e)

☎ 01 44 82 08 54

<http://coinstot-vino.com>

M^o Bourse

Fermé du 5 au 26 août. Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 15h ; du lundi au samedi le soir de 18h à 0h. Menus de 15,50 € à 17,50 € (au déjeuner). Carte : 35 € environ. Vin au verre.

Dans le passage des Panoramas, tous les gourmets trouvent leur bonheur. Ceux qui cherchent une grande table étoilée ont de quoi se réjouir, ceux qui préfèrent l'esprit brasserie aussi et, enfin, les amateurs de vins et de petites victuailles ont trouvé leur point de chute, Coinstot Vino. On vient ici pour boire des vins nature d'Ardèche et de Bourgogne, d'Alsace et du Jura que l'on escorte de charcuteries signées Conquet, des viandes des Boucheries Nivernaises, des légumes de chez Annie Bertin, des huîtres de la baie de Quiberon, du pain de l'Autre Boulange.... Vous l'aurez compris, on joue ici la carte du *name dropping* mais quand c'est bon, comment leur en vouloir ? En effet, on savoure ici la qualité des produits et notamment des viandes et charcuteries, toutes au diapason de l'exceptionnelle sélection de vins. Ne pas hésiter à demander conseil pour trouver l'accord mets-vin parfait.

■ CROQ 2 DENT

159, rue Montmartre (2^e)

croq2dentmontmartre@gmail.com

M^o Grands Boulevards

Ouvert tous les jours.

Ouvert en août 2011, ce petit « resto » sympathique et sans prétention propose des plats à emporter ou à grignoter sur le pouce, attablé sur une table haute. Patronne des lieux, la joyeuse Clarence, explique à chaque nouveau client son concept original : une salade à composer et assaisonner soi-même, petite ou grande, avec les ingrédients frais du jour, des graines de pavot ou de courge et des vinaigres surprenants, à la mangue, à la framboise ou encore aux fruits de la passion. On accompagne le tout d'un bol de soupe maison, préparée avec des légumes de saison. Ceux qui souhaitaient un repas plus copieux se laisseront tenter par les sandwiches au pain italien toasté, rivalisant d'audace et de délice, comme celui au magret de canard, abricot et ricotta, pour n'en citer qu'un ! Plus futé : dans ses recettes, Clarence a astucieusement remplacé les matières grasses (beurre, mayo...) par de la tapenade, de la purée d'artichaut, de courgette, de tomates séchées ou encore du tzatziki (recette grecque au yahourt, herbes et concombre) pour le plus grand plaisir de nos papilles ! La maison sert aussi des boissons chaudes et des viennoiseries pour les matinaux...

■ DALVA

48, rue d'Argout (2^e)

☎ 01 42 36 02 11

delmasseserge@gmail.com

M^o Étienne Marcel, Louvre – Rivoli ou Sentier

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 19h à 23h ; le samedi de 19h à 23h. Menus de 15 € à 19 € (uniquement le midi). Carte : 35 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Voilà un restaurant qui ne fait plus la une des médias depuis fort longtemps et pourtant, il est toujours debout et sa

clientèle ne diminue pas, l'esprit bistrotier et contemporain passant autant aux habitués du quartier qu'aux gourmands de passage. Que ce soit pour picorer des tapas au bar autour d'un verre de vin ou d'un des mojitos ici proposés ou pour un vrai repas, on ne résiste pas à l'ambiance de bistrot feutrée du rez-de-chaussée ni à l'atmosphère plus chaleureuse et colorée de l'étage. La terrasse et la contre-terrasse sont prisées lorsque le beau temps pointe le bout de son nez. Côté cuisine, un banal cheeseburger peut côtoyer une délicieuse brochette de Saint-Jacques au cacao et sa purée de patate douce. En entrée, le gravelax de saumon est un classique de la maison. Si l'on ne vient pas ici pour rechercher une expérience culinaire, on apprécie avec plaisir la simplicité et la convivialité du lieu.

■ DEPUR

4 bis, rue Saint-Sauveur (2^e)

☎ 01 40 26 69 66

www.droledendroit.com

depur@droledendroit.com

M^o Réaumur Sébastopol ou Étienne Marcel

Ouvert tous les jours à partir de 8h et jusqu'à 1h (dernier service à 23h30). Fermé le dimanche soir. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Brunch le dimanche : 28 € (de 12h à 17h). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Ce Depur est le bar-restaurant résident du Klay, le club de sport hors catégorie comme il se baptise. La clientèle faisant attention à sa ligne, certains plats ont été pensés en fonction du nombre de calories comme le suprême de poulet mariné au saté, crème coriandre 0% et la mousse de fromage blanc 0% parfumée à l'amande. À côté, l'entrecôte 350 g « Irish Angus » et le cheeseburger au comté sont là pour séduire aussi ceux qui n'ont pas passé 3 heures à pédaler et veulent juste se régaler. Dès le matin, on peut s'y délecter de smoothie et jus fraîchement pressés pour faire le plein de vitamines, et le week-end, bruncher healthy dans une ambiance décontractée mais branchée.

■ EDGAR

31, rue d'Alexandrie (2^e)

☎ 01 40 41 05 69

www.edgarhotel.com

M^o Sentier ou Strasbourg Saint-Denis

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Réservation impérative. Menus de 16 € à 35 €. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Brunch le dimanche à 27 €. Chèque Restaurant. Terrasse.

Si on rêve du bord de mer et de ses produits iodés, Edgar est le lieu rêvé ! Surtout en été lorsque la terrasse déploie ses tentacules sur une toute charmante et calme petite place pour accueillir les Parisiens branchés qui se croient déjà vacanciers.... Niché dans l'hôtel du même nom, ce restaurant à la déco cosy très vintage façon sixties donne envie de s'éterniser, de se prélasser, quitte à monter jusqu'à une chambre pour carrément s'allonger. On débute par un apéro qui, on le sait dès qu'on pose ses yeux sur l'étal de crustacés, finira par un repas. Huitres Roumégous, calamars panés, harangs fumés, coques vapeur, langoustines, poulpes grillés et pêche du jour sont au rendez-vous, à accompagner de beaux vins au pichet comme en bouteille. Quelques viandes pour les réfractaires à l'air de la mer comme le boudin noir très canaille ou l'échine de porc. On termine sur une touche

NOUVEAU

sucrée comme le régressif riz au lait ou le millefeuille de l'excellente boulangerie du Moulin de la Vierge, et on se promet de revenir pour le *fish and chips* du brunch !

■ LA FONTAINE GAILLON

Place Gaillon (2^e)

☎ 01 47 42 63 22

www.restaurant-la-fontaine-gaillon.com

M^o Opéra ou Quatre-Septembre

Fermé du 1^{er} au 31 août. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h30. Carte : 80 € environ. Formule du midi : 47 € (entrée + plat + dessert). Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier.

Ambiance feutrée pour cette adresse dont le propriétaire n'est autre que Gérard Depardieu qui n'est pas peu fier de sa maison qu'il a achetée en 2003 et de la cuisine de son chef. Adresse connue pour le poisson, La Fontaine Gaillon ne se contente pas de mettre en valeur les trésors de la mer, elle sait aussi mener quelques incursions côté terre, comme le démontre le cochon de lait farci aux herbes. Au fil des saisons, le chef Laurent Audiot propose une carte mettant en valeur les produits du moment et la gastronomie française, tout en ajoutant cette petite touche qui la rend moderne. Évidemment, une adresse de prestige et une cuisine de ce niveau se paient au prix fort même en restant raisonnable côté vins. Seulement, le lieu emplí d'histoire mérite un détour au moins une fois ne serait-ce que pour la qualité du service.



FRENCHIE BAR À VINS

6, rue du Nil (2^e)

☎ 01 40 39 96 19

www.frenchie-restaurant.com

M^o Sentier

Ouvert du lundi au vendredi le soir de 19h à 23h. Sans réservation. Carte : 30 € environ. Vin au verre.

Frenchie, désormais, tout le monde connaît. Salle comble, réservation indispensable, une poignée de couverts et un chef virevoltant. Nombreux sont ceux qui sont tristes de ne pas pouvoir décrocher une table. Peut être que l'ouverture de l'annexe située juste en face pourra les consoler. Alors certes, ce n'est pas non plus très grand et la cuisine n'est pas dans le même registre car ici on joue la carte du bar à vins mais ça peut ravir celles et ceux qui espéraient une table au Frenchie. Comme un galop d'essai avant d'aller en face. Au programme de ce bar à vins, de délicieuses planches de charcuterie (du porc sauce barbecue au foie de pigeon, il y en a pour tous les goûts), de la burrata accompagnée de pêche et basilic, un croustillant de tête de veau sauce gribiche ou encore des nuggets de ris de veau. Pour finir, une large sélection de fromages britanniques à tomber... Et les desserts comme la panacotta basilic et pêche ou la glace au miel et son caramel devraient ravir les amateurs de sucré. Vous vouliez de l'annexe canaille, en voici une mais dépêchez-vous, les places sont comptées.

■ FRENCHIE TO GO

9, rue du Nil (2^e)

☎ 01 40 39 96 19

M^o Sentier ou Strasbourg Saint-Denis

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 18h. Menus de 10 € à 35 €. Carte : 19 € environ. Pas de menu enfant. Chèque Restaurant.

Récemment ouvert, Frenchie To Go est un café-restaurant au style unique. Ses équipes cuisinent des plats qui en épatent plus d'un. Ils proposent sandwiches et hot-dogs, jusque là rien d'exceptionnel mais les goûts sortent de l'ordinaire (choucroute au vinaigre de cidre, saucisse maison de bœuf fumé, relish et Savora) et vous feront tourner la tête. Les sandwiches, déjà très bien garnis, sont servis dans un épais pain toasté. De plus, des fish & chips osés sont également à la carte, pour le plaisir de nos amis britanniques. Les frites sont parfaites pour accompagner le tout. Le seul hic est le prix, Frenchie To Go est un restaurant pour ceux qui sont prêts à ouvrir le portefeuille en grand.



Goust

10, rue Volney (2^e)

☎ 01 40 15 20 30

goust@enricobernardo.com

M^o Opéra ou Madeleine

Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Menus de 75 € à 130 €. Carte : 80 € environ. Formule du midi : 35 € (entrée + plat ou plat + dessert, 45 € pour entrée + plat + dessert). Vin au verre. Accords mets-vin au choix du sommelier sur chaque menu.

Goust, c'est le second restaurant d'Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde en 2004 à seulement 27 ans. Ce petit prodige du vin a niché son Goust dans un lieu assez incroyable, le centre d'art et de danse Elephant Paname, un magnifique palais Napoléon III, entre la Place Vendôme et Opéra. Ici, cela va de soi, le vin est roi et les amateurs en quête de découvertes seront charmés. On choisit son menu dégustation entre deux options, puis le sommelier se charge de choisir les vins en accord pour chaque étape. Un voyage sensoriel plein d'émotion, rythmé par la cuisine enlevée du talentueux chef ibérique, Jose Manuel Miguel. Sa cuisine créative, aux accents méditerranéens (langoustines bretonnes et écume de tortilla, riz Bomba de la Albufera avec foie gras et *lardo di colonnata*, cochon de lait confit, peau croustillante, radis noir et purée de céleri-rave) ne peut que contenter. Seul bémol, le chaleureux cocon de la salle feutrée aux confortables banquettes ne fait pas oublier le service jeune et maladroit, un peu ampoulé. Mieux vaut venir quand le patron est dans les parages...

■ LES JALLES

14, rue des Capucines (2^e)

☎ 01 42 61 66 71

M^o Opéra

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Menu unique à 85 €. Carte : 75 € environ. Formule du midi : 42 €. Voici l'annexe du Bistrot Volnay, en beaucoup plus chic et smart. Le genre d'ambiance brasserie parfaite pour les déjeuners en famille, dans un cadre magnifique. La formule du midi à 42 € propose des terrines de saison, viandes de qualité et autres poissons frais, avant des desserts de qualité. Les fins gourmets les plus aisés pourront se rendre aux Jalles le soir pour se délecter du menu dégustation Tradition et Partage mettant en avant les plats traditionnels et les légumes de saison oubliés pour 85 €. Si vous avez le temps après votre repas, profitez de l'occasion pour rejoindre le bar où le maestro excelle en science du cocktail !

■ JOUR

29, rue du Louvre (2^e)☎ 01 40 26 40 20 - www.jour.frM^o Sentier

Ouvert du lundi au vendredi de 11h45 à 16h30.

50% des ingrédients d'origine biologiques, des produits frais triés sur le volet pour notre encas du « jour ». Au menu, des salades sur mesure, à assembler à l'infini selon vos goûts et au gré des saisons : pousses d'épinards, poulet grillé et avocat ou roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan ? Laissez parler votre imagination et vos papilles ! Si vous n'êtes pas d'humeur créative choisissez un *wrap*, par exemple le New York, galette épinard, mayonnaise relevée, jambon, emmental, cornichon. Les soupes valent aussi le détour, onctueuses, avec des légumes locaux de saison et des herbes fraîches sur une base de recettes uniques, un régal, surtout accompagnées d'un petit pain au levain. Avouons aussi un faible pour les tartes salées : fromage & noix de pécan, aubergine & poivron, bacon & oignons caramélisés... garantie 100% plaisir ! Enfin les desserts sont préparés le matin même et il serait regrettable de ne pas goûter la spécialité maison, le « Gatochoco », simple et bon. Les plus sages s'autoriseront un fromage blanc light ou des fruits frais. Ces formules peuvent être consommées sur place, emportées, ou livrées. Découvrez toutes les adresses de la chaîne sur le site Internet.



L'HÉDONISTE

14, rue Léopold-Bellan (2^e)☎ 01 40 26 87 33 - www.lhedoniste.comreservation@lhedoniste.comM^o Sentier

Ouvert du mardi au jeudi de 12h30 à 14h30 et de 20h à 22h15 ; le vendredi de 12h30 à 14h30 et de 20h à 23h ; le samedi de 20h à 23h. Menu unique à 45 € (le soir). Carte : 50 € environ. Formule du midi : 21 €. Vin au verre. Terrasse. À première vue, rien ne différencie L'Hédoniste d'un bistro traditionnel parisien. Des poutres, des pierres apparentes, une flopée de miroirs sur lesquels sont inscrits les coups de cœur vins du moment et un mobilier bistrotier à souhait. On s'attend logiquement à voir une serveuse porter à bout de bras des assiettes de cochonailles, du pot-au-feu, du bœuf bourguignon, des brassées d'île flottante et de mousse au chocolat. Finalement, rien ne se passe comme prévu. L'assiette ne bistrote pas, elle gastronome. Le vin ne se la joue pas négoce, il bombe le torse bio et nature façon Tissot, Riffault, Richaud ou Puzelat. Contraste du contenant et du contenu. Les responsables ? Arthur, le maître des lieux et Sébastien Dubrulle, le chef. Ce dernier s'applique et les clients s'enthousiasment, comme pour cette raviole de ricotta accompagnée de veau, de champignons et de citron confit. Le canard des landes, ici servi avec céleri, pomme et jus mollé, est lui aussi un régal. On retrouve ici le meilleur de la cuisine de saison, pour le bonheur des hédonistes qui viennent y rappailler.



LA MAUVAISE RÉPUTATION

28, rue Léopold-Bellan (2^e)

☎ 01 42 36 92 44

www.lamauvaisereputation.frresa@lamauvaisereputation.frM^o Sentier ou Étienne Marcel

Ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 22h30 ; du mardi au vendredi de 12h à 14h30. Menu unique à 35 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

La Mauvaise Réputation, il fallait oser, s'est fait une très jolie réputation dans le quartier. Le responsable ? Le chef qui a trouvé les arguments pour aguicher les papilles des promeneurs et les fidéliser. Comment ? En proposant une cuisine qui mêle nos produits à des notes quelque peu exotiques. Des exemples : ravioles de lapin et foie gras accompagnées d'une émulsion de Ratafia de champagne, foie gras mi-cuit et sa déclinaison de rhubarbes et fraises puis les ris de veau poêlés aux girolles et accompagnés de légumes glacés et d'une croquette de truffe ou encore le magret de canard rôti aux épices, sa sauce à la figue, sa pulpe de patate douce et ses navets glacés. Les desserts, quant à eux, restent plus classiques mais ils ont tous plus ou moins une petite note qui vient les différencier de leurs semblables proposés dans une brasserie voisine.



MÈMÈRE PAULETTE

5, rue Paul-Lelong (2^e)

☎ 01 42 36 26 08

www.memere-palette.comM^o Bourse ou Grands Boulevards

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h et de 20h à 22h15. Fermé lundi au dîner et samedi au déjeuner. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 25 € (entrée/plat/dessert). Formule du midi : 18 € (entrée/plat ou plat/dessert). Vin au verre.

Une grand-mère comme mémère Paulette, on aimerait tous en avoir une... On est ici à la bonne franquette, ambiance survoltée assurée avec éclats de rire et verres qui s'entrechoquent. Le jeune et sympathique patron et ses habitués aiment vivre et vous le font savoir. Alors on s'attable ici entre copains, sur les grandes tables d'hôtes à la rustique toile cirée, entre un bric à brac et des réclames d'un autre temps. Au menu carte au rapport qualité-quantité-prix digne de mamie (20 € au déjeuner et 25 € le soir), des plats qui tiennent au corps et au cœur, végétariens et petits appétits s'abstenir. Fromage de tête, terrine, salade de lentilles vertes et rillons ou *mozzarella di bufala* tressée servie entière pour débiter. Épaule d'agneau de lait, steak tartare, joue de bœuf longuement braisée ou côte de veau épaisse pour continuer. Le menu carte change plusieurs fois par semaine en fonction des arrivages, et Ze Paulette's Burger est le seul que vous retrouverez à chacune de vos visites. Si vous pouvez encore avaler quelque chose, plateau de fromage à discrétion et desserts classiques maison. Belle carte des vins à l'image du reste, des bouteilles bien faites sans ruiner.

■ LE MESTURET

77, rue de Richelieu (2^e)

☎ 01 42 97 40 68

www.lemesturet.comcontact@lemesturet.comM^o Bourse

Ouvert toute l'année. Tous les jours à partir de 8h et jusqu'à 23h. Service continu. Menus de 24 € à 29,50 € (midi et soir). Carte : 30 € environ. Plat du jour : 10,50 € (au bar), 15,40 € (en salle). Vin au verre. Accueil des groupes. Vente à emporter. Animations.

Le bistrot traditionnel parisien dans toute sa splendeur, niché entre Bourse et Opéra et un succès qui ne se dément pas. Comment pourrait-il en être autrement avec Alain Fontaine aux commandes ? Passionné de vins et de terroir, Alain partage son amour pour les bons produits avec une clientèle d'habitues. Les plus pressés prennent place au zinc pour déguster la formule du même menu, un plat du jour, un verre de vin et un café. Les autres rejoignent la salle où patiente sur chaque table, le cru de la quinzaine sélectionné par Alain et qui logiquement s'accorde parfaitement avec les plats de la carte. Parmi nos gourmandises préférées, l'œuf poché en piperade et fines tranches de bellota et la soupe froide de petits pois, crème menthe basilic. À suivre, l'aioli de morue fraîche avec ses légumes vapeur, le suprême de poulet fermier mariné au savagnin du Jura ou la fricassée d'agneau au romarin et légumes méridionaux. Avant le dessert, petit tour impératif par la case fromages pour découvrir la peu médiatique mais néanmoins excellente tome du Ramier dénichée du côté de Montauban. Un paris-brest et un café pour conclure et on réserve sa table pour le lendemain.

■ MKP OPÉRA

4, rue Daunou (2^e)

☎ 09 53 25 36 91

www.mkpbar.com - resa@mkpbar.com

M^o Opéra

Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 15h ; du lundi au samedi de 18h à 5h. Formule du midi : 14 €.

Le MKP est surtout connu pour ses *after works* et ses ambiances nocturnes, mais le midi, c'est un restaurant avec buffet d'entrées, de plats et de desserts à volonté, le tout pour 14 € sans oublier le verre de vin à 2,50 € et le café à 1 €. De 12h à 15h, le comptoir se remplit de salades fraîches, de tartes salées ou sucrées. Les plats changent tous les jours et tout est fait maison. À la carte : des planches de charcuterie et de fromages à partir de 21 €. Les clients sont principalement des gens qui travaillent dans le quartier, c'est pourquoi entre 12h30 et 14h30, c'est vite complet.

■ NANO

14, rue Bachaumont (2^e)

☎ 01 40 26 35 10

M^o Sentier

Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 20h. Carte : 20 € environ. Verrines entre 2 € et 3,60 €. Terrasse. Vente à emporter.

Nano, c'est le petit plaisir que s'est offert le designer français Ora-Ita dans le quartier du Sentier : un restaurant décoré de façon épurée et presque futuriste où les clients viennent dévorer des plats versions modèles réduits servis dans des verrines. C'est le chef Olivier Chaput qui a concocté une carte de 23 verrines sorties tout droit de son imagination. Les petits plats concoctés ici sont à la fois frais et légers, souvent construits autour de végétaux et de poissons ou fruits de mer. On trouve aussi bien évidemment du sucré, comme la tarte au citron destructurée, parfait exemple de cette volonté de revisiter les plats les plus classiques. Chaque jour, deux verrines inédites s'ajoutent à la carte du lieu. À noter que le restaurant n'ouvre que pour le déjeuner et l'apéro du soir et ferme à 20h.

NOUVEAU

■ LES NOCES DE JEANNETTE

Angle 14, rue Favart et 9, rue d'Amboise (2^e)

☎ 01 42 96 36 89

www.lesnocesdejeannette.com

M^o Richelieu – Drouot

Ouvert tous les jours de 12h à 14h (dernier service à 13h30) et de 18h30 à 22h (dernier service à 21h30). Menus de 24 € à 29 €. Carte : 40 € environ.

Ne cherchez plus : ces noces sont celles d'un opéra comique fameux mis ici à l'honneur, le restaurant étant à deux pas de l'Opéra de Paris. Quelques affiches d'opérette renforcent encore l'allusion et, dès l'entrée, le cadre bistrotier élégant indique un caractère festif que la cuisine ne dément pas. À la carte, de belles préparations classiques et des produits de qualité, dont les indémodables recettes de terroir : le boudin noir au piment d'Espelette, les tripes à la mode de Caen ou une andouillette 5A à se damner ! Des plats tels que la terrine de foie de volaille et pimientos ou encore un suprême de daurade à l'anis apportent cette petite note du sud qui s'accorde aussi aux lieux. Des griottines au kirsch ou la macaronade glacée à la mirabelle façon baba constitueront un *pré-happy end* car les amateurs ne passeront pas à côté des superbes Bas Armagnac ou d'une Chartreuse exceptionnelle ! La carte des vins satisfaira aussi toutes les envies. Au premier étage, de magnifiques salons permettent d'organiser des repas et cocktails, l'Impérial de style Haussmannien avec miroirs, onyx, ors et colonnades de marbre peut accueillir jusqu'à 70 personnes autour de mémorables menus.

Les Noces de Jeannette

Paris

La cuisine traditionnelle française en fête
Salons privés pour réunions,
réceptions privées ou professionnelles.

Ouvert 7 jours/7 pour le déjeuner et le dîner



Angle 14, rue Favart et 9, rue d'Amboise
75002 Paris – M^o Richelieu – Drouot

Tél. : 01 42 96 36 89

www.lesnocesdejeannette.com

■ PASCADE

14, rue Daunou (2^e)

☎ 01 42 60 11 00

alexandre-bourdas.com

pascade@alexandre-bourdas.com

M^o Opéra

Ouvert tous les jours de 12h à 23h. Service continu. Carte : 30 € environ.

Après son doublement étoilé SaQuaNa à Honfleur, Alexandre Bourdas débarque à Paris avec sa Cascade, une « cantine-auberge » comme il aime le préciser pour lever toute ambiguïté sur ses supposées ambitions gastronomiques. Ici la star, c'est la pascade, une crêpe soufflée originaire de l'Aveyron, comme le chef. Sur une base identique (à base de farine, de lait et d'œufs), différentes garnitures salées (17-22 €) et sucrées (9-11€) sont proposées et régulièrement renouvelées. On pourrait crier au plagiat de la crêperie, mais que nenni, on est ici dans un travail d'orfèvre et chaque composition ressemble à un tableau. Dans un décor très design, bois et tons chocolat, les pascades défilent sur les tables d'hôtes agrémentées de queue de lotte, citron vert, coriandre, livèche et bouillon coco, ou encore de pruneaux à l'armagnac, pomme, crème vanille, yuzu et nougatine. On aime le service très pro, l'originalité des associations et l'aérien moelleux de la pascade dont on oublie vite l'épaisseur. Jolie sélection de vins, un peu chers au verre.

■ PASSAGE 53

53, passage des Panoramas (2^e)

☎ 01 42 33 04 35

www.passage53.com

M^o Grands Boulevards

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 13h et de 20h à 21h. Réservation recommandée. Menu unique à 130 €. Formule du midi : 60 €.

Au fil des mois, cette adresse nichée dans un passage de toute beauté, qui abrite aussi le bistro Racines, a figulé son offre et sa cuisine à tel point que quelques mois après son ouverture, le guide Michelin lui a décerné sa première puis sa deuxième étoile. Une récompense largement méritée même si elle a surpris dans le Landerneau de la critique gastronomique tant elle fut rapide. Elle consacre le travail d'un chef, Shinishi Sato passé par L'Astrance qui sélectionne les beaux produits comme les viandes de Desnoyer ou les légumes de chez Thiébault. Calamars sauvages de Bretagne saisis et chou-fleur parfumé à l'amande, tartare de veau sous la mère sur un lit d'huîtres Gillardeau, velouté de pêche, mascarpone de fenouil parfumé à l'anis composèrent notre menu d'une netteté sans bavure.

■ LE PETIT VENDÔME

8, rue des Capucines (2^e)

☎ 01 42 61 05 88

M^o Madeleine, Opéra ou Pyramides

Ouvert le lundi et le samedi de 8h30 à 17h ; du mardi au vendredi de 8h30 à 23h. Pas de repas chauds entre 16h et 19h. Réservation recommandée. Menus de 15 € à 25 €. Carte : 22 € environ. Vin au verre. Sandwichs de 4 (simple) à 6 euros (mixte). Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter.

Situé à deux pas de la célèbre place Vendôme, non loin d'Opéra et de Madeleine, le Petit Vendôme est un authentique bistrot français comme on en rêve. Des produits du terroir auvergnat généreux et gourmands, une cuisine familiale faite maison et un service enlevé font de ce lieu un bastion de la gastronomie française. Le Petit Vendôme, c'est du confit de canard, des fromages auvergnats, du poulet fermier, de l'andouillette, des entrecôtes d'Aubrac et des desserts classiques aux proportions gargantuesques : île flottante, tartes aux fruits, mousse au chocolat, etc. Autre alternative, pour les plus pressés, un choix d'ingrédients impressionnant est proposé pour garnir votre sandwich : jambon à l'os, saucisson à l'ail, cantal, fromage de chèvre, jambon de Bourgogne, frites, fourme d'Ambert, saint-nectaire, roquefort, pâté persillé... Le tout servi dans une baguette Julien des plus goûteuses.

Le succès du Petit Vendôme est tel qu'une queue conséquente se crée chaque jour, que ce soit pour un simple sandwich ou pour s'asseoir à une table, heureusement l'efficacité du service accélère le mouvement.

■ LE POINT ZÉRO

9, rue Paul-Lelong (2^e)

☎ 01 42 33 45 50

www.le-pointzero.fr - contact@le-pointzero.fr

M^o Bourse

Ouvert du mardi au vendredi de 11h30 à 15h ; du mardi au samedi de 19h à 0h. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 18,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Mais pourquoi diable un tel nom ? Tout simplement parce que si l'on regarde la carte de Paris, la location du restaurant se situe au centre de la capitale à 10 mètres près. Il fallait y penser ! Ce sont deux frères, Laurent et Christophe qui sont à la tête de ce bar-restaurant. Et pour les accompagner dans cette aventure gourmande, Evangelos Guitry-Azam pour la cuisine. Objets chinois, mobiliers bruts, lanternes de tous les pays, Le Point Zéro a de l'allure et c'est tout naturellement que l'on y prend place pour voir de que bois se chauffe le fameux Evangelos. À la carte, rien de bien original mais une tendance à vouloir satisfaire tout le monde : les amateurs de cuisine asiatique (sashimis de saumon, wok de filet de poulet aigre doux...), de cuisine italienne (tarte tomate et parmesan, escalope milanaise, tiramisu aux figues...), de cuisine américaine (burgers et bagels) ainsi que bien sûr les amateurs de cuisine traditionnelle française (ravioles du Dauphiné, camembert rôti aux herbes et miel, pièce du boucher et sa sauce béarnaise, brioche façon pain perdu...). Au final, rien de bien révolutionnaire mais une bonne cuisine qui satisfera le plus grand nombre.

■ POLLOP

15, rue d'Aboukir (2^e)

☎ 01 40 41 00 94

www.pollop.fr

M^o Sentier

Ouvert du lundi au vendredi de 12h15 à 14h30 ; du mardi au samedi de 20h à 22h30. Menus de 26 € à 31 €. Formule du midi : 16 € (et 19 €).

C'est dans le quartier du Sentier qu'a ouvert le restaurant Pollop, où la cuisine de bistrot se mélange aux saveurs asiatiques sans pour autant se compliquer. Les plats sont

fins et les produits frais. Le canard et bouillon de crustacés ou encore le tartare de bœuf thaï sont de parfaits exemples de ce mélange réussi en douceur et sans prétention par un jeune chef très prometteur. Le décor, simple et accueillant, est principalement constitué d'une bibliothèque en bois (remplie de classiques intemporels) qui surplombe plusieurs tables. La carte change souvent, au gré des arrivages des produits qui vont constituer les menus.

■ RACINES

8, passage des Panoramas (2^e)

☎ 01 40 13 06 41

M^o Grands Boulevards

Fermé en août et du 24 décembre au 1^{er} janvier. Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Carte : 45 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Racines sans son fondateur, Pierre Jancou, parti ouvrir Vivant dans le 10^e, est-ce que ça tient toujours la route. Ma foi, avec David et Renaud aux commandes... oui... même si on a toujours un peu de mal avec la carte des vins trop portée sur les vins nature. Mais dans l'assiette, c'est toujours aussi passionnant avec notamment un classique foie gras poêlé, un tourteau frais émietté, un carré de cochon à la plancha, pommes de terre aux herbes et une tarte au chocolat que l'on a préférée à la poire pochée caramel au beurre salé qui nous tendait les bras. Le cadre est quant à lui toujours aussi pittoresque dans ce somptueux passage des Panoramas où désormais les bonnes adresses gourmandes s'accumulent.

■ RATATOUILLE

168, rue Montmartre (2^e)

☎ 01 40 13 08 80

www.ratatouille-paris.fr

contact@ratatouille-paris.fr

M^o Bourse ou Grands Boulevards

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 ; du mardi au samedi de 19h à 22h30. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes.

Il y a eu *Ratatouille*, le film, et il y a Ratatouille le restaurant. Si nous avons aimé le premier, nous avons aussi apprécié le second qui n'a évidemment aucun rapport avec le premier. Ratatouille, c'est un restaurant de quartier, situé à deux pas des théâtres, idéal pour dîner avant une pièce ou après. Ici, on se fera toujours un plaisir de vous recevoir pour vous préparer un plat ou le classique chemin composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert à piocher dans une carte qui se la joue traditionnelle. Nous avons particulièrement apprécié l'éternel œuf mayo mais aussi la tarte fine au chèvre puis le quasi de veau aux girolles et le risotto aux calamars avant de s'enthousiasmer pour une indémodable tarte Tatin et son petit pot de crème.

■ LE RUBAN VERT

42, rue des Jeûneurs (2^e)

☎ 01 40 28 97 41

www.lerubanvert.com

M^o Bourse

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 16h. À partir de 4 €. Une adresse de restaurant rue des Jeûneurs, il fallait le faire ! Une ambiance familiale et chaleureuse où l'on croise beaucoup d'habités. Dans la bonne humeur on

déguste des menus simples et sains. Un choix de trois soupes par jour à 4 €, des salades fraîches délicieuses comme les lentilles au cumin et feuilles de menthe ou le magret de canard froid orné de cube de pomelo et de bleu d'Auvergne, des tartines en-veux-tu-en-voilà, des desserts affriolants comme la mangue fraîche et sa mousse coco et le gâteau du jour à découvrir. À noter : une deuxième adresse gourmande rue Rougemont dans le 9^e.

■ SATURNE

17, rue Notre-Dame-des-Victoires (2^e)

☎ 01 42 60 31 90

www.saturne-paris.fr

saturnetablecave@gmail.com

M^o Bourse

Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 37 € à 69 € (au déjeuner). Formule : 60 € (menu unique au dîner). Vin au verre. Boutique. Vins à emporter.

Planquée à deux pas de la Bourse, cette adresse a été lancée par deux jeunes talents, Sven Chartier le chef, et Ewen Lemoigne le sommelier, ex-Racines dans le passage des Panoramas. La cuisine est ouverte sur la salle illuminée par sa verrière et le mobilier en bois naturel n'est pas sans rappeler l'univers nordique cher à Ikéa. Ici, on recherche avant tout la pureté du produit et sa plus sincère expression, que ce soit dans les vins naturels mis en avant dans une immense bibliothèque vitrée que dans l'assiette aussi audacieuse que précise. On adore le gourmand poireau, fourme d'Ambert et pignons de pin, l'excentrique huître, poire et cresson avant de s'incliner devant la barbe, radis, carotte-moutarde. Service souvent étranger et uniquement anglophone, ce qui surprend et rend parfois la compréhension difficile. Attention aux vins dont l'originalité peut étonner, ne pas hésiter à se faire conseiller.

■ SUR UN ARBRE PERCHÉ

1, rue du Quatre-Septembre (2^e)

☎ 01 42 96 97 01

www.surunarbreperche.com

reservation@surunarbreperche.com

M^o Bourse

Fermé un mois de mi juillet à mi août. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h ; du lundi au samedi de 19h30 à 1h. Menus de 31 € à 59 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 19 € (plateau : 13,80). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Animations.

Année après année, le lieu reste fidèle à ses principes : calme, souriant, détendu... Il y a comme une zenitude qui flotte dans cette maison nichée à deux pas de la place de la Bourse. Certains diront que c'est un restaurant de copines. Certes, mais le romantisme qui se dégage de ce lieu attire également les tourtereaux qui viennent se régaler d'une lorgnette de foie gras mi-cuit du sud-ouest au spéculoos, gelée naturelle de grany smith et pain brioché maison puis d'un homard et Saint-Jacques sautées au piment d'espelette, risotto crémeux et roquette sauvage. Enfin, parce que ce sont des tourtereaux, ils finiront leur dîner par un cœur tout fondant au chocolat bio, caramel au poivre Sarawak, glace au fromage blanc des Pyrénées. Service sur les balançoires le vendredi et le samedi à 19h30 et 22h et shiatsu sur réservation.

■ LE TAMBOUR

41, rue Montmartre (2^e)

☎ 01 42 33 06 90

M^o Châtelet ou Étienne-Marcel

Ouvert tous les jours de 11h à 6h. En continu. Menu unique à 15 € (uniquement le midi). Carte : 20 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Terrasse. Cuisine traditionnelle des Halles, on trouve sur la carte du Tambour tout ce qu'il y a de plus classique pour un bistrot « urbain bucolique » (c'est ainsi qu'il se surnomme) : pieds de porc panés, andouillettes, jarrets de porc au vin rouge, pièces de bœuf. Franchouillard et bon vivant, on se plaît à passer du temps dans cet endroit insolite et inimitable fait de vieux plans de métro, de panneaux de signalisation en tout genre, de pancartes et de bouquins. Et attention, ce n'est pas parce que vous êtes dans un bistrot qu'il faut demander au patron un verre de « pinard » ou lui dire que vous avez bien « bouffé », vous vous ferez enguirlander : ici, on ne sert pas les cochons, sophistication de la jolie rue Montmartre tout de granit blanc refaite oblige !

■ LA TAVERNE DU CROISSANT

146, rue Montmartre (2^e)

☎ 01 42 33 35 04

www.lataverneducroissant.fr

lecroissant0277@orange.fr

M^o Bourse, Sentier ou Grands Boulevards

Ouvert du lundi au samedi à partir de 7h30 et jusqu'à 0h. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 14,90 € (entrée/plat ou plat/dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Elle en impose, la devanture de cette Taverne (un mot que l'on croyait presque disparu de notre vocabulaire). L'intérieur est comme l'extérieur, très « propre ». Plancher de bois clair, murs de briques, joli mobilier bistrotier qui avec le temps va se patiner, un long comptoir pour ceux qui préfèrent boire un verre debout et enfin un grand écran pour suivre les exploits sportifs qu'ils soient exécutés avec un ballon ovale ou un ballon rond. On se pose, on suit le match avec une bière Triple Karmeliet à portée de lèvres et à la mi-temps, on commande quelque chose de plus solide : une planche de charcuterie de la Maison Conquet (la Taverne ne lésine pas sur la qualité), des rillettes de lapin au romarin, un tartare XXL servi cru ou poêlé avec des frites maison ou encore, la spécialité de la maison, l'épaule de veau confite. Et ce n'est qu'à la fin de la partie que l'on refait le match autour d'un baba au rhum !

■ LE TIR BOUCHON

22, rue Tiquetonne (2^e)

☎ 01 42 21 95 51

www.le-tirbouchon.com

M^o Étienne Marcel

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 ; tous les jours de 19h30 à 23h. Menus de 11 € à 28 €. Carte : 15 € environ. Pas de menu enfant, mais plats adaptables pour enfants (petites pièces de poulet fermier, etc.). Formule du midi : 20 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Tir Bouchon, le TB pour les intimes, est une halte sympathique si vous flânez autour de la rue Montorgueil,

dans ce quartier qui fait la part belle aux accros du shopping. Ici, on y découvre une ardoise qui passe de table en table et qui sent bon la fraîcheur : souris d'agneau confite aux épices, foie gras, croustillant de chèvre aux pommes, parmentier de canard au foie gras, linguini aux Saint-Jacques, dos de porcelet, filet de bar rôti à la badiane ou rognons d'agneau à l'ancienne, amandines aux poires, tiramisu... c'est un délicieux mélange de saveurs qui trône dans l'assiette que l'on accompagne volontiers d'un des coups de cœur vin. Le cadre du restaurant est charmant, avec une décoration relativement moderne mais chaleureuse avec des néons suspendus pour l'éclairage, de la tommette au sol, des miroirs piqués, des nappes blanches, et une jolie terrasse tranquille les beaux jours. Comme le disent les habitués « on s'y sent comme à la maison ». Inutile d'en dire plus !

■ LE VAUDEVILLE

29, rue Vivienne (2^e)

☎ 01 40 20 04 62

www.vaudevilleparis.com

M^o Bourse

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 0h. Menus de 23,50 € à 39,50 €. Carte : 31,50 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule : 30 €. Vin au verre. Carte. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.

Le Vaudeville est une brasserie à la déco vertigineuse et envoiement. Edifiée pendant les années 1920, elle est toujours aussi majestueuse presque un siècle plus tard. Dans ce lieu sublime, on se régale d'une cuisine de brasserie traditionnelle. Parmi les nombreuses propositions : huîtres, plateaux de fruits de mer, gros escargots de Bourgogne marinés aux chablis, pannacota d'asperges vertes et croustille de crevette marinée, tête de veau sauce ravigote, pavé de turbot grillé avec épinards frais et sauce hollandaise, andouillette 5A et pommes frites...



LE VERSANCE

16, rue Feydeau (2^e)

☎ 01 45 08 00 08

www.leversance.fr

contact@leversance.fr

M^o Bourse

Ouvert du mardi au samedi de 20h à 22h ; du mardi au vendredi de 12h à 14h. Menu unique à 38 €. Carte : 65 € environ. Formule du midi : 32 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes.

Cette table est d'une régularité sans faille et c'est ce que nous apprécions plus particulièrement. Propice aux repas d'affaires le midi, plus confidentiel le soir, Le Versance de Samuel Cavagnis, le chef patron, est un établissement qui compte dans l'arrondissement. Samuel est un chef qui ne se lasse pas et qui a ce don de renouveler très régulièrement sa carte, d'où la fidélité d'un grand nombre de clients certains de ne pas manger la même chose à chaque passage. Sa cuisine, subtile alliage du meilleur des produits de saison et des meilleurs éléments de la cuisine asiatique, ravit tous les gourmets de passage. Ainsi, les cuisses de grenouilles se retrouvent « sur la route des Indes », le ris de veau en croûte de réglisse et le pain perdu s'acquine avec la mangue. Un voyage gustatif effectué sans turbulence.

■ VERT MIDI

1, rue Saint-Marc (2^e)

☎ 01 40 39 94 27 / 01 42 71 64 36

www.vertmidi.net

vertmidi@orange.fr

M° Bourse

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 16h. Menus de 8 € à 11,50 €. Carte : 9 € environ. American Express, Chèque Restaurant.

C'est entre midi et deux que ce lieu plein de charme, tenu par Marie et Yves est pris d'assaut. Et pour cause, l'espace est agréable et spacieux et vous accueille en terrasse, dans la salle ou encore à l'étage, lumineux,

dans son décor boisé design avec chaises et tables disparates... Les produits sont sains, frais et délicieux, cuisinés le matin même, soupes, salades ou plats du jour sont un véritable régal ! Mais si vous voulez savourer Vert Midi en toute tranquillité, l'astuce est de venir tôt le matin y prendre votre petit déjeuner. Avec la formule complète, pour 8 €, vous choisissez un jus de fruits frais à composer au bar (ananas/citron/litchi, par exemple) et pressé sous vos yeux, une viennoiserie, une grande boisson chaude (le café, le chocolat et le thé sont issus du commerce équitable) et du pain tout chaud avec sa confiture bio. Pour commencer la journée en beauté !

► Autre adresse : 9, rue aux Ours (3^e)

3^e arrondissement

■ LES ARCHES DU MARAIS

11, rue Braque (3^e)

☎ 01 40 27 00 70

www.lesarchesdumarais.com

M° Rambuteau

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 16h. Horaires amovibles en fonction de la réception que vous souhaitez organiser. Menu unique à 28 €. Carte : 30 € environ. Pas de menu enfants. Vin au verre. En théorie, les menus ne comprennent pas les boissons. American Express. Accueil des groupes. Vente à emporter. Diners-concerts (jazz, soul) une fois par mois le mardi de 20h à minuit.

Pour beaucoup, Les Arches du Marais, c'est une adresse connue pour y organiser des réceptions, notamment dans de magnifiques caves voûtées. Mais ce que l'on sait moins, c'est que c'est aussi un restaurant ouvert au déjeuner. La clientèle se répartit dans quatre salles au cadre unique et hétéroclite. Le chef se démène pour faire connaître le restaurant des Arches du Marais en mettant le plus souvent en avant des produits issus de l'agriculture biologique ou équitable. Parmi ses récentes propositions, l'œuf bio et sa mayo, la salade de gambas et citron vert, avocat vinaigrette mais aussi magret de canard, fondant au chocolat et enfin de la mousse de fruits de la passion. Voilà donc plusieurs bonnes raisons de pénétrer dans Les Arches du Marais pour découvrir un lieu et s'y sustenter.

■ AUBERGE NICOLAS FLAMEL

51, rue de Montmorency (3^e)

☎ 01 42 71 77 78

www.auberge-nicolas-flamel.fr

auberge.flamel@yahoo.fr

M° Rambuteau ou Arts et Métiers

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Menus de 55 € à 65 €. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 18,50 € (à 25 €). Accueil des groupes. Connaissez-vous Nicolas Flamel ? Non ? C'est assez logique ! Il est né en 1330 et après avoir été copiste,

notaire et libraire, il ouvre avec sa femme au 51 de la rue Montmorency, une auberge pour les pauvres qui en échange du couvert, devaient dire quelques prières. Cette maison, outre le fait d'être l'une des plus anciennes de la capitale est aussi le plus vieux restaurant. Reprise il y a quelques années par Alan Geaam, cette auberge sort aujourd'hui de sa torpeur. Alan a tout repensé, le décor, le service, la carte des vins et évidemment la cuisine. Lors de notre venue, nous avons opté pour le menu gourmand avec un pressé de foie gras de canard du Sud-Ouest cuit au torchon et son chutney de figue et tomate à la cardamome, un classique mais très bien exécuté suivi d'un grenadin de veau en tournedos, échalotes confites au syrah, jus réduit et ses jeunes grenailles rôties et une minute de chocolat cœur coulant servie en mini cocotte, sorbet à la violette. Qu'on se le dise, l'Auberge Nicolas Flamel est de nouveau sur le devant de la scène gourmande parisienne.

■ LE BAR À HÛITRES

33, boulevard Beaumarchais (3^e)

☎ 01 48 87 98 92 - www.lebarahuitres.fr

M° Bastille

Ouvert tous les jours de 12h à 0h. Menu unique à 44 €. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 26 € (ou 39 € du lundi au samedi). Vin au verre. Plateaux de fruits de mer : de 49 à 199 €. Accueil des groupes. Voiturier. Vente à emporter. Le bar à huîtres, on s'en doute, c'est le restaurant de fruits de mer place des Vosges, qui propose dans un cadre sobre et chic des produits de qualité, sur place ou à emporter. Avec une large sélection de plateaux de fruits de mer, votre menu sera composé de tourteaux, araignées de mer, crabes, huîtres moules crevettes... Et puis, au milieu de tous ces crustacés, des poissons, du cabillaud, du turbot de Noirmoutier, du bar sauvage flambé au pastis et la classique sole servie meunière.... Une vague iodée qu'il est bien de conclure avec un classique tel que le café gourmand ou la crème brûlée.

■ LE BAR'BOUILLE

13, rue de Bretagne (3^e)

☎ 01 49 96 58 76

M^o Filles du Calvaire

Ouvert tous les jours de 7h à 2h. Service continu de 11h à 23h. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Cocktail du jour : 7,50 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Pour certains, c'est un café de quartier avec une jolie déco des années 50-60. Pour d'autres, c'est bien mieux que cela, c'est un lieu de vie aussi beau qu'agréable où une grande partie du Marais se croise pour boire un verre de vin, un café, partager une tartine Poilâne ou le plat du jour. Le tout accompagné d'une sélection pointue de vins des côtes du Rhône et du Languedoc-Roussillon. Prenez donc un verre de côtes du Rhône avec une côte de veau. Plus difficile sera l'accord avec la fameuse salade Fleuriste, du poulet émincé, des haricots verts, de la tomate, des champignons de Paris, du pamplemousse, de l'orange et des cœurs de palmier. Une salade rafraîchissante qui connaît un succès vu depuis des années. Mais elle ne doit pas faire de l'ombre au reste de la carte dont la qualité est reconnue par tous les clients, qu'ils soient habitués ou simplement de passage.

■ LE BARRICOU

1, boulevard du Temple (3^e)

☎ 01 42 72 20 53

M^o Filles du Calvaire

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 21h. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 12 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Il n'aura pas fallu beaucoup de temps à Michel Gineston pour placer son bistro sur la plus haute marche du podium des meilleurs bars à vins de Paris. Ouvert au début du millénaire, le Barricou a été élu en 2003, meilleur bistro à vins. Certes le titre est désormais ancien mais il le garde à vie comme les joueurs du Stade Toulousain (son autre passion) qui toute leur vie peuvent afficher leur titre ou leurs titres de champion de France. Vous l'aurez compris, le Barricou est un repaire de bons vivants qui aiment les plats canailles, les vins de pays et les ambiances de 3^e mi-temps. Et nous aussi et on ne peut que vous encourager à pénétrer dans ce temple de la ripaille pour goûter les dernières trouvailles viticoles de Michel et apprécier les plats du moment : l'andouillette grillée, l'aligot et sa sauce, les charcuteries auvergnates, le faux-filet grillé et surtout, grande spécialité de la maison : les tripoux du Rouergue. Une tarte aux pruneaux plus tard, on commande un café que l'on apprécie en terrasse en se disant que dans ce genre d'endroit, la vie est belle.

■ AU BASCOU

38, rue Réaumur (3^e)

☎ 01 42 72 69 25

www.au-bascou.fr

bertrand.gueneron@wanadoo.fr

M^o Arts et Métiers

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h et de 20h à 22h30. Carte : 40 € environ. Formules de 18 à 25 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Breton Bertrand Guéneron n'en finit pas de nous étonner dans sa capacité à maîtriser la cuisine basque... mais pas que. Il sait aussi mitonner de bons plats de cuisine française traditionnelle comme le pressé de tête de veau gribiche. Quand on pousse la porte de son auberge, on peut ainsi varier les plaisirs et grappiller quelques saveurs du Pays Basque ou de notre patrimoine culinaire. On peut débiter par une découverte de jambon basque au couteau et continuer dans la même thématique sur le boudin basque ou s'orienter vers les spécialités de la maison : palombe rôtie, magret de canard, lièvre à la royale... Tous les midis, une suggestion du jour selon le marché pour ne pas lasser les habitués, on peut y voir passer du ris de veau, du saumon, du poulpe... Pour appeler le café, on se laisse tenter par un dessert : le sablé framboise, coulis de framboise à la rose et mascarpone a fait ses preuves, à moins de préférer le millefeuilles à la vanille de Tahiti. En bref, Au Bascou on aime.

■ LE BISTROT DU TEMPLE

19, rue de Picardie (3^e)

☎ 01 42 77 48 01

M^o Filles du Calvaire ou Temple

Ouvert du mardi au jeudi de 19h à 22h ; le vendredi et le samedi de 19h à 23h. Carte : 50 € environ. Vin au verre. American Express.

En lieu et place du Gayridon, ce Bistrot du Temple a ouvert ses portes aux premiers jours de l'été 2012. Aux commandes, Pascal, qui a travaillé de longues années à Saint-Martin avant de retrouver la France et Paris. Chez lui, l'ardoise passe de table en table avec le programme des festivités que l'on qualifiera de bistrologiques. Les clients ressortent conquis après avoir dévoré des plats tels que les ravioles de Royan aux pleurotes et rutabaga, le cheesecake de maquereau et courgettes, le civet de biche à la calédonienne ou le ballotin de flétan et bulots à l'origan en trilogie de choux fleurs. La rue de Picardie étoffe son offre de gourmandises et force est de constater que ce Bistrot du Temple vise les premières places du classement des meilleures adresses de la rue et nous ne pouvons que nous en réjouir.

■ LA BONNE CÉCILE

24, rue Notre-Dame-de-Nazareth (3^e)

☎ 01 42 72 08 92

M^o République

Ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 22h30 ; du mardi au vendredi et le dimanche de 12h à 14h. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Terrasse.

À La Bonne Cécile, charmante cantine de République ouverte au dîner, on trouve une carte exceptionnelle proposant une cuisine fraîche, de saison, originale et toujours gourmande. Aux commandes des pianos, Benoît. Piano au pluriel pour le Pleyel qui trône au milieu de la salle, souvenir d'enfance et de longues heures passées à interpréter les grands airs du classique et piano pour la cuisine ouverte sur la salle où il met du cœur à l'ouvrage pour surprendre les clients. À l'automne 2013, on retrouve ainsi à la carte une terrine de foie de volaille au cognac, un velouté de potimarron et coppa rôtie, un magret de canard à l'abricot, des Saint-Jacques accompagnées de citrouille, de citronnelle et de beurre

au gingembre ou encore l'incontournable côte de veau avec ses champignons et sa purée. Côté desserts, une tarte tatin aux prunes vient concurrencer l'indémoudable tarte au citron. Une cuisine qui ravit autant les riverains que les gens de passage.

■ BREIZH CAFÉ

109, rue Vieille-du-Temple (3^e)

☎ 01 42 72 13 77

www.breizhcafe.com

info@le-bretagne.com

M^o Saint-Sébastien – Froissart

Ouvert du mercredi au samedi de 11h à 23h ; le dimanche de 11h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ.

Nous pensions que les meilleures crêperies de la capitale se concentraient dans le quartier de Montparnasse. Il n'en est rien. L'une des plus abouties se trouve dans le Marais. Mais alors, comment fait-on la différence entre une très bonne, une bonne et une crêperie moyenne. Le choix des ingrédients pardi. Et au Breizh Café, le boss ne transige pas. Il ne veut que du frais et de la qualité. Bertrand Larcher, un Breton pure souche étale sous les yeux de ses clients une panoplie de crêpes et une carte longue comme un jour sans pain où le chef joue avec du jambon artisanal, des andouilles, du fromage au lait, de la brandade de morue, du piment d'Espelette... Une ribambelle de produits frais qui séduit nos papilles presques avec indécence. Dans la famille des crêpes sucrées on retrouve le classique caramel au beurre salé, au chocolat Valrhona... Et pour faire la différence, le Breizh café sélectionne son cidre chez des artisans, on peut choisir entre une quinzaine de références. Victime de son succès, pour assurer votre coup il vaut mieux réserver !

■ LE CAFÉ DES MUSÉES

49, rue de Turenne (3^e)

☎ 01 42 72 96 17

M^o Chemin Vert

Fermé début janvier et 3 semaines en août. Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h. Carte : 35 € environ. Formule : 13 € (19 pour entrée + plat + dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Un bistrot de potes, vêtu façon rétro, sans prétention, à deux pas des musées Picasso et Carnavalet. Ici, on ne se prend pas la tête ni en tant que client, ni en tant que cuisinier. On mitonne, on popote des plats simples, sans chichis ni froufrous. Juste ce qu'il faut pour assouvir une petite faim à petits prix. Au Café des Musées, on apprécie la terrine aux foies de volaille, l'échine de cochon noir de Bigorre ou, quand c'est la saison, la gibelotte de lapin de garenne. La tarte de saison est un incontournable de la carte sucrée, comme la dacquoise pistache et framboises. Une adresse traditionnelle, authentique comme on les aime qui ne déçoit jamais et qui fait l'unanimité chez les amateurs de classicisme.

■ CAFÉ MARAIS

10, rue des Haudriettes (3^e)

☎ 01 42 71 61 46

M^o Rambuteau

Ouvert du lundi au samedi le midi de 12h à 15h ; du mercredi au samedi le soir de 19h à 23h. Menu unique à 15,90 €. Carte : 30 € environ. Formule midi : 12,90 € ; formule soir : 15,90 €.

Tout frais et fait maison, ce restaurant de cuisine traditionnelle française propose plusieurs plats inspirés des cuisines du monde, une réelle touche asiatique que l'on retrouve dans des spécialités de la maison. Des nems au chèvre chaud ou une crème brûlée au parmesan en entrée, on peut par la suite se sustenter avec les ravioles du chef (farcies bœuf ciboulette et sauce aux cépes) ou alors avec le wok de poulet accompagné de ses légumes. Pour conclure un cœur coulant de chocolat avec sa crème anglaise fait succomber les papilles. Le reste de la carte vaut également le coup de fourchette ! Il est possible de privatiser le restaurant aussi sur réservation pour toute sorte d'événement.

■ LE CAFÉ ROUGE

32, rue de Picardie (3^e)

☎ 01 44 54 20 60

M^o Temple ou République

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 2h ; le week-end de 9h30 à 2h. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 14,50 € (plat du jour + café). Vin au verre. Brunch le week-end à partir de 20 €. Terrasse.

Après la parenthèse « Guillaume », l'adresse est désormais occupée par Le Café Rouge. Du rouge, il en est question dans les petits salons capiteux, sur les fauteuils et les banquettes de la salle principale, dans les verres au bar mais aussi dans certains plats comme le tartare de bœuf et l'entrecôte de 300 grammes ou encore dans le Mojito fraise champagne. Le lieu est terriblement vivant, il s'y passe toujours quelque chose, une expo, un concert ou l'Heure Rouge de 18h30 à 20h pour des apéros grignotages plutôt originaux, pendant lesquels vous pouvez commander une assiette mixte (charcuterie et fromage), une assiette d'antipasti (jambon et légumes marinés) ou une assiette apéro (spécialités asiatiques). Tous les dimanches, des ateliers créatifs gratuits sont organisés. Une animatrice spécialisée accueille à cette occasion les enfants sur la mezzanine pendant que leurs parents se détendent au brunch.

■ LA CANTINE MERCI

111, boulevard Beaumarchais (3^e)

☎ 01 42 77 79 28

www.merci-merci.com

M^o Saint-Sébastien-Froissart

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h. Salon de thé de 15h à 18h. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ.

C'est ce que l'on appelle un *concept store*. Ce dernier est sous verrière. On y vend des livres, des ampoules basse consommation, de la vaisselle, des objets de décoration, des vêtements. Et puis au détour d'un rayon, on tombe nez à nez avec un petit coin cuisine pour une vingtaine de personnes qui se régale avec des ingrédients plutôt simples, des légumes et des produits frais de saisons : haricots, fenouils, lentilles, tout y passe. Un repas sain avec des plats du jours tels que risotto, keftas poulet-aubergines, des gâteaux faits maison arrosés de jus de fruits pressés minute. D'une très grande simplicité, à La Cantine Merci, tout est bon !

■ CARETTE DES VOSGES

25, place des Vosges (3^e)

☎ 01 48 87 94 07

www.carette-paris.com

contact@carette-paris.com

M^o Chemin Vert ou Saint-Paul

Ouvert tous les jours de 8h30 à 23h. Carte : 25 € environ. Vin au verre. CB à partir de 15 €. Chèques non acceptés. Terrasse. Boutique.

On adore cette bien belle annexe du Carette Trocadéo, pleine de charme sous les arcades de la place des Vosges. Tout ici n'est que délicatesse et raffinement. Cette pâtisserie-salon de thé propose entremets, macarons, tartes et autres merveilles sucrées à picorer les yeux fermés. Une sélection de salades de saison et une restauration salée légère (tourtes, club sandwich) sont aussi proposées. On y vient dès l'ouverture pour un café très gourmand, on y côtoie les touristes dans l'après-midi, et on s'y installe en terrasse à la nuit tombée quand on se promène dans le quartier. La vue sur la place des Vosges et les douceurs dont nos papilles se délectent rendent le lieu magique.

► Autre adresse : Carette, 4, place du Trocadéro (16^e)

☎ 01 47 27 98 85. Ouvert tous les jours de 7h à 0h.



CAVES SAINT-GILLES

4, rue Saint-Gilles (3^e)

☎ 01 48 87 22 62 - www.caves-saint-gilles.fr

M^o Chemin Vert

Ouvert du lundi au mercredi de 12h à 15h et de 19h30 à 0h ; du jeudi au dimanche de 12h à 16h et de 19h30 à 0h. Carte : 35 € environ.

Cette institution fait le plein tous les soirs en partie grâce à son ambiance de bodega "tapas y vinos" aux couleurs de l'Espagne. Sur fond de musique andalouse, vous dégusterez les typiques tapas chaudes et froides et une paella traditionnelle le samedi et le dimanche uniquement. Autre bonne raison de se jeter dans l'arène : des calamars aux sardines, aux gambas et aux couteaux, tout, ici, est grillé à la plancha, sans oublier la charcuterie et le jambon Pata Negra de Salamanca. Pour terminer, l'imparable crème catalane, l'arroz con leche ou plus originale la copa turron jijona (une glace au tourron). Pas de réservation possible le vendredi et le samedi soir, mais il y a de la place pour tous ; pensez à venir tôt le week-end, car la cuisine ibérique plaît. Idéal pour un repas entre amis. Les Caves Saint-Gilles diffusent aussi les matches du Real.

■ CUISSONS

65, rue de Saintonge (3^e)

☎ 01 44 78 96 92

www.cuissons.fr - contact@cuissons.fr

M^o Filles du Calvaire

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 22h. Service continu. Carte : 15 € environ. 10 € (ou 12 €). Vente à emporter. Quand on passe devant le 65 de la rue de Saintonge dans le 3^e arrondissement de Paris, la première chose qui attire notre regard, c'est le rose. Le rose du comptoir où se pressent au déjeuner, les employés de bureaux voisins qui ont trouvé ici un point de chute gourmand... très gourmand et équilibré pour un rapport qualité/prix indéniable. Sur place, à emporter ou à se faire livrer (éco jusqu'au bout, livraison à vélo !), Peter, le chef, vous concocte ses soupes, ses sandwichs, ses salades qui

suivent les saisons et le rythme des marchés. Dans les petits plats mijotés nous avons craqué pour la tourte aux épinards. Avant de repartir on accompagne le café avec une charlotte aux fruits rouge et lime, et on retourne travailler avec une note de gaieté dans l'estomac.

■ DERRIÈRE

69, rue des Gravilliers (3^e)

☎ 01 44 61 91 95

www.derrriere-resto.com

info@derrriere-resto.com

M^o Arts et Métiers

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 ; tous les jours le soir de 20h à 23h. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Brunch le dimanche jusqu'à 16h30 : 35 €. Terrasse. Voiturier. Comme son nom l'indique, ce Derrière se cache... derrière une porte cochère entre deux restaurants. D'un côté, le 404. De l'autre, l'Andy Walhoo. C'est évidemment l'adresse qui sort des sentiers battus, celle qui ne ressemble à aucune autre. En arrivant on a l'impression de pénétrer dans l'appartement d'un couple d'amis. Il y a une moto à l'entrée, une table de ping-pong et puis des tables et des chaises totalement dépareillées et même un divan. Qui dit hype, dit souvent cuisine médiocre. Ce n'est pas le cas, c'est même assez surprenant de créativité. En témoigne notre menu, pulpe de tomate rafraîchie et pesto de basilic, épaule d'agneau façon méchoui aux épices et piment d'Espelette, finalement choisi après avoir longuement hésité avec le ris de veau braisé au gingembre et enfin, un palet aux raisins et chocolat blanc.

■ LES ENFANTS ROUGES

9, rue de Beauce (3^e)

☎ 01 48 87 80 61

M^o Temple

Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 14h et de 19h à 0h. Menu unique à 35 €. Carte : 50 € environ. Vin au verre. Terrasse.

On venait ici pour Dany et son affolante carte des vins, suite à son départ on vient maintenant aux Enfants Rouges pour la cuisine enlevée de Dai Shinozuka, un japonais ex second de Camdeborde qui en a sous le pied. Pas de registre bsitronomique, mais du vrai bistrot authentique, avec une précision d'exécution qui ferait palir votre grand-mère. Œufs au plat girolles, saumon mariné aux agrumes et queue de bœuf, andouille de Gueménée poivrée en entrée, et pour continuer volaille fermière, crème de homard et légumes d'automne, poitrine de veau braisée, bavette de bœuf d'Aloyau. Du vrai, du bon, sans chichis et sans compromis sur la qualité des produits. On valide déjà ces débuts prometteurs, en attendant de voir comment évoluera la carte des vins, pas vraiment à la hauteur de la réputation de l'établissement jusqu'ici....

■ L'ESTAMINET DES ENFANTS-ROUGES

Marché des Enfants Rouges

39, rue de Bretagne (3^e)

☎ 01 42 72 28 12

www.lestaminetdesenfantsrouges.com

lestaminetdesenfantsrouges@gmail.com

M^o Filles du Calvaire

Ouvert le dimanche de 9h à 16h. Basse saison : du mardi au samedi de 9h à 20h. Haute saison : le mardi et le mercredi de 9h à 20h ; du jeudi au samedi de 9h à 23h. Menus de

14 € à 22 € (au déjeuner). Carte : 25 € environ. Vin au verre. Brunch le dimanche : 20 €. Terrasse.

Buvez nature, mangez fermier, tel est le slogan de ce petit restaurant planqué dans le marché des Enfants-Rouges. Calme et reposant, car éloigné de l'agitation de la rue de Bretagne, ce restaurant permet de boire quelques jolis flacons et de picorer en toute simplicité des soupes, celle à la patate douce curry et lait de coco nous a séduits, ou des plats du jour, le boudin était tout simplement délicieux sans oublier quelques salades, des grandes assiettes danoises et de la mousse au chocolat. Une adresse à la bonne franquette que l'on fréquente aussi les mois en "bre" quand les ostréiculteurs viennent faire déguster leurs huîtres.

■ GLOU

101, rue Vieille-du-Temple (3^e)

☎ 01 42 74 44 32 - www.glou-resto.com

M° Saint-Sébastien – Froissart ou Rambuteau

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Dans cet antre du bien boire et bien manger, tout en longueur avec pierres ou briques rouges apparentes, tables hautes et tables d'hôtes, l'équipe enjouée mise avec brio sur une carte courte qui fait la part belle à quelques trouvailles de nos terroirs. Dans l'assiette, c'est juste et précis avec une formule déjeuner très justement facturée pour les quantités. Tartare de saumon qui manque de relief mais échine de cochon aussi gourmande que savoureuse, du genre à bien caler l'estomac. À la carte, les perles rares comme le lardo di colonnato ou le thon blanc fumé de l'île d'Yeu donnent le la sur la qualité des produits. Dans les curiosités du moment à ne pas rater, le bœuf croustillant aux amandes et légumes grillés, les calamars farcis à la niçoise ou encore le cœur de rumsteak de wagyu.

Au Glou, on va à l'essentiel, le produit et le vin, car la carte est ici maline. On sort des sentiers battus, quelques grands crus sont servis au verre, grâce à une sélection rigoureuse qui nous fait traverser tous les vignobles français en nous incitant à nous arrêter chez des vignerons qui ne font pas exactement comme les autres. Parmi eux, Vincent Gaudry (sancerre), Mâcon Comtes-Lafon Clos de la Crochette ou côte-rôtie Domaine Bernard Burgaud pour ne citer qu'eux. La carte est saisonnière et change donc quatre fois par an.

■ AU GRAND TURENNE

27, boulevard du Temple (3^e)

☎ 01 75 85 14 68

M° Filles du Calvaire ou République

Ouvert tous les jours de 7h à 2h. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 11,90 € (ou 13,90 €). Vin au verre. Happy hour de 17h à 19h. Accueil des groupes. Terrasse.

Depuis 1969, Au Grand Turenne règne sur ce boulevard du Temple un peu comme Turenne, grand homme de guerre régna aussi à son époque à la tête des armées. Une fresque dans cette brasserie rend hommage à ce maréchal. Évidemment, quand on vient ici ce n'est pas tant pour l'histoire mais pour la cuisine. Ici tout est fait maison et les produits sont de qualité, la viande vient

directement de chez un éleveur. Une thématique auvergnate ressort du menu : assiette de charcuterie, salade avec du cantal, cheeseburger de Turenne... Brasserie typiquement parisienne, au grand Turenne sait contenter ses clients avec des généralités de bistrot concoctées avec brio : tartare frites, bœuf bourguignon... Et des plats qui sortent aussi de l'ordinaire : camembert rôti au miel, magret de canard aux pêches. En conclusion, on peut finir sur le tiramisu maison, ou la crème brûlée : une réussite !

■ CHEZ JANOU

2, rue Roger-Verlomme (3^e)

☎ 01 42 72 28 41 - www.chezjanou.com

M° Chemin Vert ou Bastille

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h30.

Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 14,50 €. Vin au verre. Terrasse.

Cela sent bon la Provence dans ce bistrot niché à quelques pas de la place des Vosges. Pour le comprendre, il faut se poster au bar, admirer et consommer un pastis à choisir parmi les 80 proposés et ensuite, verre en main, admirer les portraits de Marcel Pagnol et les affiches de ses films sans oublier quelques vieilles publicités émaillées qui vantent d'anciennes marques de notre enfance pour enfin entendre les cigales chanter. Au menu, beaucoup d'estampilles du sud, mais pas que : gaspacho ou moules gratinées à la provençale à moins que l'on ne préfère l'assiette de ratatouille froide, achoïade et tapenade avant d'attaquer le plat principal : êtes-vous plutôt thon à la provençale ou tagliatelles aux escargots ? En dessert, pas d'hésitation : mousse au chocolat servie à volonté, un délice !

■ CHEZ JENNY

39, boulevard du Temple (3^e)

☎ 01 44 54 39 00 - www.chez-jenny.com

M° République

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 0h. Jusqu'à 1h du matin les vendredis et samedis. Menus de 19,80 € à 25,90 €. Carte : 22 € environ. Menu enfant : 11 €. Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Les meilleures spécialités alsaciennes se dégustent Chez Jenny et c'est ainsi depuis des lustres. Quelle belle brasserie avec son splendide décor des années 1930 et ses boiseries authentiques signées Spindler, un artiste alsacien renommé. C'est le lieu de rendez-vous pour les sorties de spectacle, pour un déjeuner d'affaires, pour se prélasser au soleil en terrasse mais c'est aussi et surtout l'adresse pour les amateurs de cuisine alsacienne qui côtoient les aficionados des fruits de mer qui trouvent chez Jenny un banc de l'écailler tout simplement splendide. Si c'est l'Alsace qui vous tente, regardez la carte, vous ne saurez plus où donner de la papille : diverses flammekueches dont une au haddock, l'incontournable salade au cervelas, la choucroute évidemment ou plutôt les choucroutes mais aussi le jarret de porc braisé et la fricassée de coq au Riesling qui précèdent une meringue vosgienne ou un strudel aux pommes. L'Alsace ne vous tente guère et les fruits de mer ne sont pas votre tasse de thé ? Pas de souci, comme toute bonne brasserie, Jenny propose les grands classiques de la brasserie parisienne. On ne vous écrit pas la liste, mais on imagine que vous savez de quoi on parle.

■ L'ALLER RETOUR

5, rue Charles-François-Dupuis (3^e)

☎ 01 42 78 01 21

M° Temple

Ouvert du mardi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30; le samedi de 19h30 à 22h30. Réservation recommandée. Menu unique à 10,90 €. Carte : 15 € environ. Pas de menus enfants. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

Au cœur du Marais, une adresse 100% carnivore au décor 100% improbable ! Livres en pagaille, papier peint en toile de Jouy, comptoir en tôle ondulée... On se demande à quelle sauce on va être cuisiné. Béarnaise, poivre ou roquefort, elle accompagnera de toute façon les frites maison. À déguster avec la bidoche de circonstance, des viandes tendres et savoureuses qui n'ont pas à rougir de leur origine : tartare de bœuf charolais, carpaccio, burger, onglet de bœuf irlandais, noix de basse côte de bœuf Black Angus, et surtout la star, la côte de bœuf Simmenthal pour 2 personnes. Jolie carte des vins et conseils avisés du patron. Gardez une petite place pour les desserts US à tomber, comme le cheesecake au thé vert...

■ L'AMI LOUIS

32, rue Vertbois (3^e)

☎ 01 48 87 77 48

M° Temple

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h30 à 14h et de 19h30 à 23h. Carte : 150 € environ.

Bistrot chic des Arts et Métiers au décor des années 1930 : rideaux à petits carreaux rouges et blancs, poêle et faïences anciennes au sol. La cuisine est des plus classiques, qualité et quantité au rendez-vous : escargots et asperges fondantes, côtes d'agneau, rognons flambés, et l'immanquable foie gras. Mais malgré la qualification de bistrot il reste l'un des plus chers que nous connaissons ce qui peut parfois refroidir. Il faut cependant goûter au moins une fois cette cuisine.



L'INTENTION

3, rue du Roi-Doré (3^e)

☎ 01 42 74 31 22

www.intention-restaurant.fr

contact@intention-restaurant.fr

M° Saint-Sébastien Froissart

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Menus de 22 € à 39 €. Carte : 18 € environ. Pas de menus enfants. Formule : 25,90 € (déjeuner). Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant.

Voilà un restaurant plein de bonnes... intentions ! Le bistrot de Cédric Barbarat est aussi chaleureux et généreux que l'homme. Le mobilier bistrotier, les pierres apparentes apportent un certain cachet à l'adresse mais ce qui compte, c'est évidemment le contenu des assiettes, fraîches et de saison. La carte change toutes les semaines, un vrai exercice de style et de créativité qui doit aussi tenir compte des saisons et du marché. On trouve alors du fenouil à la Grecque et poulpe tendre, une soupe de petits pois à la menthe avec brousse de brebis, un risotto aux brocolis et parmesan, une poitrine de veau rôtie, haricot Borlotti, carotte et

bouillon parfumé et pour conclure un crème caramel aux framboises ou une panacotta vanille, fleur d'orange et coulis de pêche. Jolie carte des vins qui change régulièrement et bons conseils d'accords mets-vin.

■ MINIMES

36, rue de Turenne (3^e)

☎ 01 42 71 36 70

M° Chemin Vert ou Saint-Paul

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 19h30 à 22h30; le week-end de 13h à 18h et de 19h30 à 23h30. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 14 € (la semaine). Vin au verre. Accueil des groupes (possibilité de privatiser). Terrasse.

Ouvert en juin 2012, les Minimes s'est installé rue de Turenne avec à sa tête Thierry Costes associé avec Alex Chapon, propriétaire déjà de Pamela Popo ou Chez Julien. Dans le registre culinaire, c'est Jean-Philippe Leboeuf au fourneau qui nous concocte des mets classiques mais avec brio : gaspacho et croquettes de gambas avant d'entamer un fish & chips, bar rôti haricots verts ou poulet au curry. Au dessert, toujours des classiques pour notre plus grand bonheur !

■ PAGE 35

4, rue du Parc-Royal (3^e)

☎ 01 44 54 35 35

www.restaurant-page35.com

restopage35@free.fr

M° Chemin-Vert ou Saint-Sébastien-Froissart

En août, fermé le lundi et les midis le mercredi, jeudi et vendredi. Ouvert du mardi au vendredi de 11h30 à 15h et de 18h à 23h. Et le samedi et dimanche : service continu de 11h30 à minuit. Menus de 13 € à 29 €. Carte : 14,50 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant.

Une petite halte dans le Marais, entre le musée Carnavalet et le musée Picasso ? Arrêtez-vous dans l'hôtel particulier qui abrite aujourd'hui le restaurant Page 35. Un peu d'histoire : construit en 1620 par l'architecte de Louis XIII, il a été occupé par le célèbre écrivain Théophile Gautier, d'où la référence à la littérature. Mais passons maintenant aux choses sérieuses : les crêpes au Salidou, spécialité de la maison. Un caramel mou au beurre salé qui vient tout droit de Quiberon, et qui va en faire saliver plus d'un ! Également des entrées et des plats traditionnels pour ceux qui souhaitent déjeuner ou dîner. Les prix sont corrects vu le quartier, et le service est rapide et aimable. Des expositions sont régulièrement organisées.

■ LE PETIT CURIEUX

16, rue des Filles-du-Calvaire (3^e)

☎ 01 42 74 65 79

M° Filles du Calvaire

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 20h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 16 € (22 € le soir). Vin au verre. Terrasse.

Ce Petit Curieux reste un joli coup de cœur dans ce quartier. Il a désormais trouvé son rythme de croisière et nous nous en réjouissons. La gentillesse et le professionnalisme de Marc Ranger n'y sont pas pour rien.

Mais surtout le rapport qualité/prix est très avantageux pour notre porte-monnaie. Laissez-vous tenter par le foie gras, les fameuses ravioles de la Mère Maury qui peuvent être servies en entrée ou en plat, le parmentier d'andouillette aux deux moutardes, la pastilla de confit de canard, dattes, miel, pistaches et cumin pour terminer sur un moelleux au chocolat ou une panacotta. Tous ces plats frais et de saison sont à escorter d'une malicieuse sélection de vins dont une majorité est bio ou nature.

■ PINK FLAMINGO

105, rue Vieille-du-Temple (3^e)

☎ 01 42 71 28 20

www.pinkflamingopizza.com

M^o Saint-Sébastien Froissart

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 19h à 23h30 ; le week-end de 12h à 16h et de 19h à 23h30.

Carte : 13 € environ.

Suivez le néon... Le flamant rose mascotte qui n'en finit pas de faire parler de lui dans la capitale ! Et pour cause : ici dans une ambiance rock'n roll et chaleureuse on vous sert des pizzas « pas comme les autres », parce qu'elles sont toutes créées à partir de farine bio et de produits frais, et surtout parce que leurs parfums sont tous farfelus et tout simplement délicieux ! Vous laisserez-vous tenter par l'Obama : bacon grillé et chutney d'ananas ou par l'Ho Chi Minh : poulet et gambas sauce curry vert et lait de coco, citronnelle, coriandre fraîche et cacahuètes pilées ? À arroser de bouteilles de bières et de verres de vin estampillés Pink Flamingo Beer et ce vin n'est pas « comme les autres ». Quoi qu'il en soit, vous ne serez pas déçu !

■ LE POTAGER DU MARAIS

24, rue Rambuteau (3^e)

☎ 01 57 40 98 57

www.lepotagerdumarais.fr

lepotagerdumarais@orange.fr

M^o Rambuteau

Ouvert de midi à minuit (dernière commande à 22h30).

Menu unique à 25 € (au choix plusieurs entrées, plats et desserts). Carte : 35 € environ.

Style bistrot pour la devanture de bois, la petite terrasse sur le trottoir. Ambiance conviviale à l'intérieur. Stéphane en salle, Peter en cuisine et dans les assiettes et les verres que du bio ! Ce restaurant est non seulement bio mais aussi végétarien. Vous ne trouverez pas ici gigot, ragout et autre pot au feu mettant la viande à l'honneur. Mais vous ne ressortirez pas pour autant la faim au ventre. Les entrées (salade et chèvre, tomates confites, homouss, soupes...), les plats (couscous végétarien, ratatouille, gratins, tartes et tourtes...), les desserts frais sont copieux et délicieux. Une bonne adresse du *vegan bio*.

■ PRAMIL

9, rue du Vertbois (3^e)

☎ 01 42 72 03 60

www.pramilrestaurant.fr

apramil@free.fr

M^o Temple

Ouvert du mardi au dimanche de 19h30 à 22h30 ; du mardi au samedi de 12h à 15h. Menu unique à 33 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 22 €. Menu Midi et Soir 33 €. Dans ce restaurant au cadre sobre et élégant, les clients continuent de louer la gentillesse du patron, l'amabilité du service et la qualité et la diversité des mets proposés. Nous confirmons que Pramil est une magnifique adresse désormais reconnue par une grande partie des guides gastronomiques. C'est Alain Pramil qui mitonne et régale. L'important c'est le goût, avant tout. D'ailleurs, c'est le Chef qui vous apporte le plat ou qui vous demande si vous avez bien diné en passant de table en table. À la carte coquilles Saint-Jacques avec morilles et pommes de terre ou côte de cochon ibérique aux trois carottes sont à tomber. Pour finir, tarte aux framboises, pommes Granny-Smith, poivron et chantilly ou millefeuilles au café. La carte des vins est bien établie.

■ ROBERT ET LOUISE

64, rue Vieille-du-Temple (3^e)

☎ 01 42 78 55 89

www.robertetlouise.com

M^o Saint-Paul

Ouvert du mardi au dimanche de 19h à 23h ; du jeudi au dimanche de 12h à 15h. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 12 € (sauf le week-end). Vin au verre. Accueil des groupes.

On cuisine ici comme autrefois... dans la cheminée. Alors certes, Robert et Louise ne sont plus là mais l'ambiance reste la même. En résumé, la franche camaraderie règne et pour rien au monde, nous ne voudrions que cela change. C'est la France d'autrefois, celle de la cuisine tradi dans toute sa splendeur, celle des calories, de la générosité et de la vérité. Du boudin noir au jambon sec, en passant par le filet de hareng, on débute dans cette ambiance campagnarde avant d'attaquer un gigot d'agneau ou la côte de bœuf qui sort de l'ordinaire. Attardez-vous avant le dessert sur le fromage de nos régions, et savourez la tarte au citron meringué, framboisier. Pour connaître le menu, on n'hésite pas à aller sur leur page Facebook tenue régulièrement à jour.

■ LA ROYALE

11, boulevard des Filles du Calvaire (3^e)

☎ 01 42 72 37 19

M^o Filles du Calvaire

Ouvert tous les jours de 11h30 à 23h. Service continu.

Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Terrasse.

Le point fort de La Royale ? La terrasse. Imaginez, il y a plus de couverts en terrasse qu'à l'intérieur. C'est dire si, dès le moindre rayon de soleil, l'adresse est prisée. En temps normal, elle l'est aussi car, ici, on peut venir à tout moment pour boire un verre, papoter, déjeuner, dîner, bruncher, boire un thé ou prendre un petit déjeuner en regardant Paris se réveiller. À la carte nous vous conseillons le tartare de saumon avec sa sauce soja et ses frites maisons et au niveau de la viande le filet de bœuf ainsi que le magret de canard régaleront vos papilles. Le service est excellent et les plats copieux, les produits sont frais. À deux pas de la place des Vosges, il serait dommage de rater cette adresse.

■ STREETS HÔTEL

13, boulevard du Temple (3^e)

☎ 01 42 71 20 00

www.streets-hotel.com

M^o Filles du Calvaire

Petit déjeuner 7j/7 de 7h à 11h – Bistrot ouvert du mercredi au samedi – Déjeuner : de 12h à 15h – Dîner : de 19h à 0h – Salon de thé en continu – Brunch le dimanche : de 11h à 16h : 35 € ou 50 €. Service Voiturier dès 19h. Bar ouvert jusqu'à 2h du matin. Chambres en Basse saison : de 190 € à 990 €, en haute saison : de 270 € à 1 090 €. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier.

Etablissement faisant partie du groupe Murano, ce temple du design et de la branchitude n'est pas qu'un hôtel avec gadgets dernier cri : DVD, téléphone sans fil, écrans plasma, système de reconnaissance digitale à chaque chambre... Passée la sublime entrée et son immense canapé de cuir blanc, passant devant un long feu de cheminée flamboyant, vous pénétrez dans le bar le plus tendance de la capitale, premier bistrot parisien où l'on respire l'air de New York, avant de rejoindre la grande salle à manger aux lumières changeantes. La cuisine désormais orchestrée par un nouveau chef, très orientée *world-food*, compte de nombreuses préparations au wok, des mélanges sucrés-salés et quelques plats régressifs comme les coquillettes aux truffes et jambon ibérique ou le chocolat frappé comme un milk-shake et mousse de lait.

■ LA TABLE D'ANA

30, rue du Vertbois (3^e)

☎ 01 44 61 42 81

www.latabledana.fr

latabledana@orange.fr

M^o Temple

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h ; du mercredi au samedi à partir de 19h (dernier service à 0h). Menus de 16 € à 22 € (le midi). Carte : 32 € environ. Plat du jour : 11 €. Chèque Restaurant. Terrasse.

Bienvenue chez Ana, cuisinière discrète qui a su fidéliser au fil des années une clientèle de gourmands ravis de déguster une cuisine traditionnelle revisitée. Dans son antre à deux pas la place de la République, cuisine ouverte sur la salle, nappes à carreaux vichy, au calme, tous les ingrédients sont réunis pour passer un bon moment. Au niveau gastronomique, Ana nous propose une cuisine familiale de saison, comme à la maison mais en meilleur ! Pas de chichi, on ne met pas les petits plats dans les grands, tout est simple mais de qualité. En entrée, on ne sait que choisir entre la terrine de foie gras, chutney de figues, le duo de poivrons et anchois marinés au thym ou le tartare de daurade et mangue à la coriande. Pour le plat principal nous avons eu une préférence pour les ravioles au crabe, sauce au beurre blanc qui était un réel bonheur. En dessert notre coup de cœur à été le crème brûlée au chocolat blanc. En somme, la table d'Ana ne se vante pas et reste modeste, il serait dommage de passer à côté ! Ana est une cuisinière que l'on aime et nombreux sont les clients qui lui jurent fidélité.

■ LE TEMPLE

87, rue de Turbigo (3^e)

☎ 01 42 72 30 76

M^o Temple

Ouvert tous les jours de 12h à 22h. Menu unique à 18,50 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 14,50 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Temple, c'est le temple de la cuisine corse. Dans un décor très zèbre et léopard, toutes les saveurs insulaires se sont donné rendez-vous. Au menu, une assiette de charcuterie, une terrine de sanglier, des cannellonis au brocciu, des tripes corses bien moins connues que les normandes mais bien plus spécifiques et délicieuses sans oublier le civet de sanglier et l'incontournable gâteau à la châtaigne qui vient clôturer ce festival qui ne porterait pas ce nom sans la présence des vins de l'île de beauté. Dépaysement garanti.

■ LE VERNISSOIR

18, rue du Vertbois (3^e)

☎ 01 42 74 78 97

www.levernissoir.com

le.vernissoir@gmail.com

M^o Temple ou République

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 ; du lundi au samedi de 19h à 22h. Menu unique à 25 € (30 € les trois plats). Carte : 35 € environ. Formule du midi : 15 € (entrée/plat/café ou plat/dessert/café) et 10 € (plat/café). Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Expositions ponctuelles de peintures ou photos.

Il n'a pas fait la une des médias quand il a ouvert et c'est le bouche-à-oreille qui a copieusement garni la salle de ce restaurant qui compte désormais dans cette rue et dans ce quartier. Accueil souriant, déco – refaite – bien dans son époque et une carte alléchante qui change tous les mois et où les entrées sont classées dans «gilet», les plats dans «veste» et les desserts dans «pantalon». Soit vous optez pour le costume 3 pièces soit vous picorez dans chacune des catégories selon votre envie et votre appétit. Les produits sont frais et la carte fait la part belle aux produits de saison, les clients sont ravis par l'accueil qui leur est réservé. Pour notre part, le cabillaud en feuille de bananier était parfaitement cuit, les brocolis croquants délicieux, les ravioles de queues d'écrevisses au pistou sans faute ! Pour le dessert, on vous conseille le café gourmand à toute saison.

■ LE VERTBOIS

38, rue du Vertbois (3^e)

☎ 01 42 71 66 95

M^o Arts et Métiers ou Temple

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 20h à 22h30. Menus de 25 € à 30 €. Formule du midi : 16 € (entrée-plat ou plat-dessert + café). Accueil des groupes. Terrasse.

D'un côté, l'Ami Louis fréquenté par les grands de ce monde pour des additions stratosphériques complètement hors du temps. De l'autre Le Vertbois, ses additions douces, sa carte qui évolue tous les quinze jours et sa clientèle qui ne se prend pas au sérieux. Vous l'aurez compris, nous préférons ce dernier et surtout ce duo

féminin qui tient la barre avec une cuisine ménagère et de marché de bon aloi comme la préparent si bien maman ou mamie. La formule au déjeuner ravit le plus grand nombre. L'adresse ne va pas révolutionner le quartier mais satisfaire grandement les palais du Marais qui apprécieront les produits du terroir basque servis ici comme la pata negra, les conserves du confit d'Ascaïn, le tomme de brebis des Pyrénées ou encore les sardines de Getaria. Pour les plus affamés, ils trouveront leur bonheur avec l'impressionnante entrecôte de bœuf de l'Aubrac de 300 grammes !

■ **VERT MIDI**
9, rue aux Ours (3^e)

☎ 01 42 71 64 36

www.vertmidi.fr

vertmidi@orange.fr

M° Rambuteau

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 16h. Carte : 15 € environ. Formule : 8 €. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

Vert Midi est un nouveau concept de restauration rapide écologique où nourriture saine et respect de l'environnement sont à l'honneur. Dans une ambiance conviviale et chaleureuse dont une grande partie du décor a été réalisée avec du bois protégé ou récupéré, on compose son propre menu en fonction des produits de saison disponibles. C'est dire s'il y a des milliers de combinaisons possibles. Pour celles et ceux qui préfèrent ne pas se prendre la tête, il suffit de suivre les suggestions

du moment : pommes de terre échalote et anchois marinés était l'entrée du jour lors de notre venue suivie de poivrons farcis au bœuf, sauce tomate et boulgour bio que nous avons accompagnés d'un jus du jour, en l'occurrence, à la pastèque. Demain, on reviendra pour le petit déjeuner avec un panier pour faire le plein sur place de fruits et légumes à savourer ensuite à la maison.

■ **WOOD**
1, place Thorigny (3^e)

NOUVEAU

M° Saint-Paul ou Chemin Vert

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Brunch le dimanche. Carte : 25 € environ. Terrasse.

Changement de cap pour le Wood ! Après un lifting, le lieu repris par l'équipe de la Quincaillerie à rouvert en pleine forme tropicale. Dans une ambiance jungle futuriste (de l'architecte parisienne Laura Gonzalez) où le bois et le vert forêt ont pris le contrôle du lieu, on choisit son espace (tabouret au bar, tables hautes ou canapé) et son heure de la journée. À midi, on commande un club sandwich, un tartare, une burrata, la quiche ou la soupe du jour à moins qu'on ne succombe aux généreuses salades (avocat et poulet, lentilles et œuf poché, saumon et rattes). Pour l'apéro, coquettes planches de charcuteries et fromages (cheddar à la guinness, gouda au wasabi, saucisson aux truffes), assiettes de makis et cocktails pour se retrouver entre amis. On n'oublie pas le brunch avec buffet à volonté qui donne envie de s'éterniser. Un lieu à vivre entre amis pour une bonne dose de convivialité.

4^e arrondissement

■ **ALIVI**
27, rue du Roi-de-Sicile (4^e)

☎ 01 48 87 90 20

www.restaurant-alivi.com

reservation@restaurant-alivi.com

M° Saint-Paul ou Hôtel de Ville

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h30. Menus de 26 € à 30 €. Carte : 45 € environ. Formule du midi : 15 € (du lundi au vendredi). Vin au verre. Terrasse.

Vous recherchez le charme de l'Île de Beauté dans le Marais ? Saverio Cacciari et son chef Joseph Poggi se feront un plaisir de vous la faire découvrir. Vous serez bercés au rythme des chants corses dans une ambiance chaleureuse et sympathique. Le cadre aux pierres et poutres apparentes est rustique et la terrasse entourée d'oliviers est très agréable. L'équipe de l'Alivi vous fera connaître les vins qui font la richesse de la Corse comme l'Alzipratu, le Fiumicicoli ou le Leccia. Pour apprécier toutes les saveurs insulaires, laissez-vous tenter au fil des saisons et des changements de carte par la

charcuterie issue du village du patron puis par l'un des plats du moment, comme cet original mais convaincant corsican burger avec ciabatta, coppa et un imposant steak de bœuf. Et si le cœur vous en dit, terminez par des fromages locaux ou le fameux gâteau pomme-châtaigne, sans oublier un verre d'*acqua vita di Corsica*.

■ **BEL CANTO**
72, quai de l'Hôtel-de-Ville (4^e)

☎ 01 42 78 30 18

www.lebelcanto.com - infos@lebelcanto.com

M° Pont Marie ou Hôtel de Ville

Fermé du 4 août au 3 septembre. Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 81 € (dîner lyrique). Formule : 81 €. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier.

Insolite à Paris, le Bel Canto est un restaurant de dîners lyriques où tous les serveurs (ténor, baryton, soprano...) interprètent pendant le service, les plus grands airs de Verdi, Mozart ou Puccini pour ne citer qu'eux...

De la joie et de la bonne humeur au programme vous n'en douterez pas, avec dans l'assiette une cuisine aux influences méditerranéennes, variant en fonction des saisons. Vous commencerez peut-être par un velouté frais d'asperges vertes façon cappuccino ou un tartare de daurade et de saumon fumé, marinade fruits de la passion de citron vert. Quant au plat, vous choisirez entre un risotto au homard bouquet de roquette ou un carré d'agneau au romarin, gnocchi poêlés pour conclure par un pannacotta à la vanille, fruits frais et basilic ou salade de fruits frais au thé vert Matcha.

► **Autre adresse** : 6, rue du Commandant-Pilot – 92200 Neuilly-sur-Seine ☎ 01 47 47 19 94

■ BISTROT MARGUERITE 1, place de l'Hôtel-de-Ville (4^e)

☎ 01 42 72 00 04

bistrotmarguerite@orange.fr
M^o Hôtel de Ville

Ouvert tous les jours à partir de 8h et jusqu'à 23h. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10,90 €. Formule du midi : 15,50 €. Vin au verre. Menu gourmand : 29 €. Terrasse. Avec sa belle terrasse face à la Seine et à l'Hôtel de Ville, le Bistrot Marguerite bénéficie d'un cadre exceptionnel. Cette brasserie à la décoration actuelle reste très classique et traditionnelle dans sa carte : pavé de viande d'Aubrac, papillote de saumon aux légumes, saucisse aligot... Les plus affamés pourront se régaler d'une côte de bœuf de 1 kg à se partager à deux. Une cuisine qui sent bon la province avec des produits de saison comme de délicieux champignons à l'automne. Les galettes au sarrasin sont une excellente surprise et renouent avec une ruralité gourmande que l'on aime grâce à des parfums originaux. On y trouve également d'agréables desserts, comme la salade d'ananas au citron pour terminer sur une note légère ou la mousse au chocolat liégeois pour un final plus gourmand. Le week-end, vous pouvez y bruncher de 12h à 16h pour 20 € par personne.

■ BOFINGER 5-7, rue de la Bastille (4^e)

☎ 01 42 72 87 82

www.bofingerparis.com
M^o Bastille

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 18h30 à 0h ; le samedi de 12h à 15h30 et de 18h30 à 0h ; le dimanche de 12h à 23h. En août, toute la semaine jusqu'à 23h. Menus de 28,90 € à 34,50 €. Carte : 31 € environ. Menu enfant : 12,90 €. Vin au verre. Carte. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Voiturier. Vente à emporter. Service voiturier : tous les soirs à partir de 19h30, le dimanche à partir de 12h.

Établie en 1864, cette belle brasserie à la décoration Belle Époque – marqueterie Panzani, verrière de Nérét et Royer, banquettes de cuir et cuivres – est l'un des grands classiques du quartier. Première grande brasserie alsacienne de la capitale, première à servir de la bière pression à ses clients, Bofinger a su fidéliser une clientèle très parisienne. On y vient pour ses choucroutes, mais aussi pour ses huîtres, ses fruits de mer ou encore pour ses plats : salade de homard entier façon Caesar, asperges vertes et émulsion de homardine ; souris d'agneau de

lait français braisée au cumin, légumes confits à l'huile d'olive... En dessert : kouglof façon pain perdu, fruits rouges et crème glacée au lait d'amande ; Paris-Brest ; Saint-Honoré à la crème de citron et fruits rouges...

■ CAFÉ FRANÇAIS 3, place de la Bastille (4^e)

☎ 01 40 29 04 02

M^o Bastille

Ouvert tous les jours de 11h à 23h30. Carte : 55 € environ. Vin au verre. Terrasse.

C'est au printemps dernier que les frères Gilbert et Thierry Costes ont ouvert le Café Français, après deux ans de travaux. Cet immense restaurant a pour but de devenir la référence bistro-nomique de luxe du quartier de la Bastille. C'est le chef Pascal Lognon Duval (passé par le Grand Véfour et le restaurant de Guy Martin à Osaka) qui a concocté la carte du restaurant, sous l'œil expert de Jean-François Piège qui supervise l'ensemble. Dans des salles décorées avec élégance même si parfois un peu trop tape-à-l'œil, on déguste des produits frais préparés de manière simple et intelligente. C'est très traditionnel sans pour autant être ennuyeux, les saveurs se mélangent avec harmonie au long du repas. Des débuts plutôt réussis pour cette brasserie qui se rêve déjà en grande table parisienne. À noter que de 7h30 à 11h, un menu à 10 € est proposé pour le petit déjeuner, et d'autres mets sont alors déjà disponibles, comme une sélection d'omelettes à 10 € l'unité.

■ CAFÉ GINGER 9, rue Jacques-Cœur (4^e)

☎ 01 42 72 43 83

www.cafe-ginger.fr

M^o Bastille

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 18h ; le week-end de 12h30 à 17h30. Vin bio au verre ; 10 € : formule assiette simple / 14 € : assiette + jus frais ou fromage / 17,50 € : assiette + jus + dessert / 21 € : en hiver au menu assiette + soupe + dessert + jus.

Daniela vient du Chili, Edward de Guernesey. Leur petite entreprise était improbable ! Pourtant, cette adresse bio-végétarienne, ouverte en septembre 2011, à deux pas de la Bastille, est un pari réussi en tout point. Ambiance cosmopolite et très douce. On apprécie le choix de recettes sans gluten, les grandes assiettes végétariennes qui marient céréales/légumes, tarte/salade, cru/cuit, épices et aromates, exotisme et tradition. Ou plus simplement les délicieux jus de fruits frais... De la soupe du jour au dessert au chocolat un sans faute ! Possibilité de prendre un thé et une pâtisserie ou, tout au long de la journée, un take away à manger sur le pouce et, bien entendu, de s'attabler pour une pause déjeuner bien agréable.

■ CHEZ CLO – LE 9 BIRAGUE 9, rue de Birague (4^e)

☎ 01 42 72 57 04

M^o Bastille ou Saint-Paul

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 17h ; le vendredi et le samedi jusqu'à 19h30. Plat du jour : 12,50 €. Vin au verre. Terrasse.

Clo, pour ceux qui ne la connaissent pas, c'est Clotilde, une véritable épicurienne, toujours à la recherche de la gourmandise qui vous fera chavirer, un vin, une épice, un produit, une herbe, une confiture, un thé, un miel. Le matin, pendant que vous travaillez, Clotilde est à pied d'œuvre pour vous préparer le déjeuner, ses fameuses tartes salées ou sucrées notamment. Son établissement est à la fois un restaurant, un salon de thé et un bar à vins. On le vit comme on l'entend. On peut ainsi venir dans l'après-midi pour papoter autour d'un thé et d'une pâtisserie ou en sortant du bureau pour boire un verre de vin avant de repartir chez soi ou plus traditionnellement fréquenter ce lieu à l'heure du déjeuner pour goûter l'un des délicieux plats du jour préparés par Clotilde, à moins que l'on opte pour un classique comme une de ses tartines (11 €) ou une de ses salades (12,80 €).

■ LE COLIMAÇON

44, rue Vieille-du-Temple (4^e)

☎ 01 48 87 12 01

www.le-colimacon.fr

M^o Hôtel de Ville

Ouvert tous les jours de 19h à 23h30 ; le dimanche de 12h30 à 15h30. Menu unique à 32 €. Carte : 40 € environ. Vin au verre.

Tous les soirs, le colimaçon ouvre ses portes en plein cœur du Marais. Au programme : une cuisine conviviale et gourmande composée de produits frais et une impressionnante sélection de vins rouges. En entrée, le pain perdu de foie gras et magret de canard s'impose comme la référence de la carte. Les plats mettent en avant les viandes bien cuites avec une belle côte de bœuf ou encore ce magret de canard et sa poire pochée au vin rouge, le tout accompagné d'une sauce au cacao amer... En dessert, nous recommandons le « délice du colimaçon » (ou fruits de saison, glace à la vanille, céréales et crème pâtissière se rencontrent pour un résultat étonnant) ou le pain perdu à la pomme et au caramel beurre salé. Une immense sélection de vins rouges est proposée, allant de 25 € à 90 € la bouteille. Pour ce qui est du vin blanc, du tokaji est disponible au verre pour accompagner le foie gras. Le dimanche, Le Colimaçon vous accueille le midi pour venir bruncher.

■ LE COMPTOIR D'ALAIN LE SOMMELIER

5, rue Crillon (4^e)

☎ 01 42 78 50 93

www.lecomptoiraldain.com

M^o Sully-Morland

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h ; le jeudi et le vendredi de 19h à 22h. Menus de 21 € à 34 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Accueil des groupes.

Alain Gianotti, sommelier de métier, a travaillé de longues années pour les grandes maisons comme Pétrus, Le Relais d'Auteuil, Le Fouquet's, La Marée et Gérard Besson. Et puis un jour, il a eu envie de prendre son envol. Très vite, il a su séduire une clientèle qui vient goûter la cuisine du marché proposée à petits prix et orchestrée par le chef Enrico Lioni. Il existe des brasseries qui proposent les mêmes plats et les mêmes vins pour des prix supérieurs et une qualité inférieure.

Alors venez vous réfugier chez Alain pour le choix des vins évidemment mais aussi pour l'onglet de veau à la sauge, le pot au feu, la côte de bœuf individuelle de 300 g, le saucisson de Lyon, le bœuf bourguignon, l'épaule d'agneau au romarin, le filet de bar grillé et son tian et pour les desserts, celui qui chantonne de l'opéra en cuisine, prépare comme personne le tiramisu et l'étonnante panna cotta au beurre salé. Venez, vous ne serez pas déçu !

■ LE COMPTOIR DES MERS

1, rue de Turenne (4^e)

☎ 01 42 72 66 51

www.comptoirdesmers.com

M^o Saint-Paul

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 ; du jeudi au samedi de 19h15 à 22h15. Réservation recommandée.

Menus de 26 € à 69 € (pas de menus mais plateaux de fruits de mers). Carte : 25 € environ. Pas de menus enfants.

Formule : 40 € (plateau de fruits de mer). Vin au verre.

Chèque Restaurant. Vente à emporter. Boutique. Livraison.

Mi-poissonnerie, mi-bistrot, ce Comptoir des Mers avec ses tables en chêne massif et son aquarium dans lequel les homards jouent des pincés. Ça sent le large, les embruns même si les additions sont quelque peu agitées. Pour le plateau de fruits de mer à partir de 26 €, ça passe avec son lot de clams, crevettes grises, huîtres, bulots et crevettes roses. En revanche, dès que l'on s'attaque aux tronçons de turbot grillés, à la sole meunière ou au bar cuit à la plancha, la carte bancaire a tendance à chauffer. En même temps, la fraîcheur ça se paie et puis ce n'est pas partout que l'on peut s'avalier une douzaine d'huîtres d'Isigny, comme ça, sur un coup de tête. C'est très romantique de se placer à deux avec ses huîtres aphrodisiaques et sa bonne bouteille sur les chaises hautes de la terrasse quand les rues sont vides... Et le patron a un côté Corto Maltese trop sexy !

■ LE COUDE FOU

12, rue du Bourg-Tibourg (4^e)

☎ 01 42 77 15 16

www.lecoudefou.com

M^o Hôtel-de-Ville

Ouvert tous les jours de 11h30 à 14h30 et de 19h à 23h30.

Menu unique à 26 €. Formule du midi : 13,50 € (à 16 €).

Vin au verre. American Express.

Une adresse de quartier dont la réputation n'est plus à faire. Le troquet est convivial, parfois un peu agité, mais l'on y est toujours bien accueilli et bien servi ! La carte oscille entre une cuisine traditionnelle et généreuse et quelques spécialités tendance. Même les grands classiques, revisités ou agrémentés d'épices, prennent un sacré coup de jeune sans être dénaturés. Ainsi le pot-au-feu du jour testé le jour de notre passage. Sur le menu, hamburger de filet de canard au foie gras, papillote de bar à la crème d'olive. Le choix est suffisamment varié pour faire plaisir à tous les palais. Dans l'assiette, la qualité et le goût sont au rendez-vous. La carte des vins est assez ingénieuse et permet aux clients de se repérer et d'apprendre davantage sur les crus qui se laissent boire avec plaisir.

■ CRU

Village Saint-Paul
7, rue Charlemagne (4^e)
☎ 01 40 27 81 84

www.restaurantcru.fr
restaurant.cru@gmail.com
M^o Saint-Paul

Fermé du 12 au 20 août. Ouvert du mardi au samedi de 19h30 à 23h ; du mardi au dimanche de 12h30 à 14h30. Le bar à vins est ouvert toute la journée. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Brunch le dimanche de 12h30 à 15h. Terrasse. Envie d'une cuisine fraîche et saine ? Bienvenue chez Cru où tout ne l'est pas car vous pouvez demander à ce que vos préparations soient passées à la plancha, mais globalement, l'idée est de vous faire découvrir les saveurs du cru. Des légumes et des fruits, on s'en doute mais aussi beaucoup de viandes et de poissons qui tous peuvent être appréciés crus, notamment les fleurs de courgettes farcies à la brousse ou les ravioles de chèvre, pignons, tomates confites et basilic. La tartine d'agneau crues, aubergines confites rappelle l'été ou l'apéro sous la tonnelle comme le ceviche de gambas et sa gelée de citrons verts. Côté viande, un bon point pour le sashimi de bœuf du Limousin, sauce thaïe et le tartare d'agneau au vadouvan et pommes grenaille. La poêlée d'abricots au romarin, glace aux calissons vient conclure ce doux moment et vous admettez comme nous qu'il n'est pas compliqué de manger cru et bon.

■ DANS LE NOIR ?

51, rue Quincampoix (4^e)
☎ 01 42 77 98 04

www.danslenoir.com
resa@danslenoir.fr
M^o Rambuteau

Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h30 ; le week-end de 12h15 à 14h30. Deux services tous les soirs (19h30 et 21h45), un seul le dimanche soir. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 85 €. Formule : 45 € (entrée + plat + dessert). Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

Dîner dans le noir, guidé et servi par des non-voyants, est une expérience unique qui renverse notre perception du monde ! Une cuisine fraîche et adaptée au contexte de dégustation dans l'obscurité absolue, une excellente cave « surprise » et une équipe sympathique dans une ambiance de vieux bistrot entre Marais et Halles font de cet établissement qui ne désespère pas depuis 10 ans une valeur sûre mais toujours originale du cœur de Paris. Une idée très futée pour un repas romantique ou convivial protégé par cette obscurité chaleureuse ; pour partager un moment d'émotion avec un groupe d'amis ou de collègues. Un succès planétaire puisque Dans le Noir ? a ouvert ensuite à Londres, Barcelone et Saint-Pétersbourg. De plus un Spa Dans le Noir ? a ouvert à Paris.

■ LE DÔME DU MARAIS

53 bis, rue des Francs-Bourgeois (4^e)
☎ 01 42 74 54 17

www.ledomedumarais.fr
contact@ledomedumarais.fr
M^o Rambuteau ou Hôtel de Ville

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 30 € (au déjeuner). Carte : 50 € environ. Vin au verre. Brunch le dimanche : 27 €. Accueil des groupes. Voiturier.

Au cours du printemps 2012 et en toute discrétion, Le Dôme du Marais a changé de mains. Par la même occasion, il s'est offert un petit lifting pour rendre l'adresse encore plus chaleureuse et intimiste mais rassurez-vous, la coupole de l'ancienne salle des ventes du Mont-de-Piété est toujours aussi belle. Changement également en cuisine avec l'arrivée d'un nouveau chef, Christian Leclerc, qui affectionne une cuisine contemporaine au gré des saisons et de ses envies, et qui respecte la charte éco-responsable, avec des produits bio et de commerce équitable. Nous avons apprécié le tartare de daurade, citron vert, gingembre et salade d'herbes puis le tartare de bœuf bio au couteau façon Loc Lac ; et enfin, un tiramisu maison comme on les aime. Les desserts sont aussi disponibles l'après-midi car Le Dôme du Marais reste ouvert entre les deux services pour accueillir côté salon de thé celles et ceux qui ont envie d'une pause gourmande en compagnie des perruches « coin » et « coin ».

■ LES FOUS DE L'ÎLE

33, rue des Deux-Ponts (4^e)
☎ 01 43 25 76 67

www.lesfousdelile.com
contact@lesfousdelile.com
M^o Pont-Marie

Ouvert tous les jours de 12h à 23h. Menu unique à 24 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 18 €. Vin au verre. Brunch le dimanche de 11h à 17h : 23 €. Chèque Restaurant.

Quand on a poussé la porte de cette mythique maison gourmande de l'île Saint-Louis, on en a pris plein la vue. Des poules à perte de vue. Vous avez bien lu. C'est la décoration du lieu. Des coqs, des poulets, des poules, des poussins installés sur les murs, les étagères ou discrètement planqués dans des tableaux. Et là, vous vous dites, dans ce cas, il y a forcément une poule au pot à l'ardoise. Bingo, mais ce n'est pas la seule attraction culinaire. Ici, ça papote gentiment à coup de salade de lentilles du Puy et magret fumé, de tranche de saumon bio marinée, crème épaisse au citron, de tartare de bœuf argentin au couteau frites maison, sans oublier le tajine de poulet aux olives et semoule aux raisins. Sourire et générosité sont de rigueur, et ce n'est pas la tarte citron meringuée qui dira le contraire.

■ AU FRANC PINOT

1, quai de Bourbon (4^e)
☎ 01 83 76 03 42

www.au-franc-pinot.com
M^o Pont-Marie

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 50 € environ. Vin au verre.

Après quelques années de fermeture, le Franc Pinot, situé sur l'île Saint-Louis, a rouvert ses portes. C'est désormais le chef Frédéric Morel, accompagné de son second Julien Gatineau, qui officie en cuisine. Dans un nouveau décor original, il y est servi une cuisine française traditionnelle qui n'est pas pourtant dépourvue d'originalité. Tous les deux mois, la carte change afin de

suivre l'évolution des saisons et sélectionner les produits les plus frais. Croiser une foie gras poêlé, un cabillaud rôti servi avec des légumes de saison ou encore un moelleux au chocolat à la fleur de sel, ceci n'est pas surprenant Au Franc Pinot. La carte des vins est déjà bien fournie, surtout en Bourgogne et en Bordeaux. Le vendredi soir, il est conseillé de réserver pour assister au dîner/concert de jazz, de 20h30 à 23h45 (45 € le menu et le concert).

■ GEORGES

Centre Georges-Pompidou – 6^e étage
19, rue Beaubourg (4^e)

☎ 01 44 78 47 99

M^o Rambuteau

Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 2h (dernier service à 0h). Carte : 70 € environ (pour un repas entrée-plat-dessert).

Au 6^e étage du Centre Georges-Pompidou, le Georges des Costes, à la fois dandy et *fashion*, offre sans aucun doute l'une des plus belles vues panoramiques de la capitale. De la tour Eiffel à la butte Montmartre. Paris comme vous ne l'avez jamais vu et les superlatifs ne sont pas assez nombreux dans le dictionnaire pour décrire le spectacle... surtout quand la nuit enveloppe la ville de son manteau noir. Mais c'est aussi malheureusement Paris dans toute sa splendeur snobinarde. Pour résumer, faites abstraction de l'accueil qui est loin d'être à la hauteur, et riez du service qui se la joue hautain avec vous sans la moindre raison. Ce jeu de rôles bien rôdé est en place depuis le premier jour et malgré les grincements de dents réguliers des clients, rien ne semble vouloir changer. Pour le reste, c'est du Costes, ni bon, ni mauvais, avec son cortège de plats classiques ou tendance qui vont de la traditionnelle assiette de haricots au steak de thon blanc en passant par le risotto crémeux aux gambas, le carpaccio de Saint-Jacques et saumon, la côte de veau, le traditionnel club-sandwich, sans oublier la star parmi les stars, «Le Tigre qui pleure».

■ LE GORILLE BLANC

4, impasse Guéméné (4^e)

☎ 01 42 72 08 45

www.legorilleblanc.fr
resa@legorilleblanc.fr

M^o Bastille ou Saint-Paul

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Le Gorille Blanc, c'est un bistrot que nous avons connu dans le 7^e, non loin du Bon Marché, puis qui a repris la suite des Côtelettes dans le Marais début 2011. Dans un décor bistrotier à souhait, niché dans une impasse qui porte le nom d'une andouille, Le Gorille Blanc attend les gourmands. Dans l'assiette, des bons plats du Sud-Ouest comme les maquereaux à l'orange, le boudin noir et sa compotée de pommes ou encore les petits chipirons sautés à la persillade et « arroz » à l'encre de seiche. Après ceci, on se jette sur le fromage de brebis des Pyrénées ou sur un dessert local tel que la croustade ariégeoise aux pommes et pruneaux. Parmi l'importante sélection de vins (forcément majoritairement du Sud-Ouest), on note la présence de charmants vins bio, malheureusement pas disponibles au verre.

■ GRAND APPETIT

9, rue de la Cerisaie (4^e)

☎ 01 40 27 04 95

M^o Sully – Morland

Ouvert du lundi au mercredi de 12h à 15h et de 19h à 21h30; le jeudi et le vendredi de 19h à 21h30. La petite assiette, 12 €, la même en grand 13,50 €, le bol garni 9,40 €. Petite restauration toute la journée et plats à emporter.

Quel régal ! Un lieu calme, sain et simple, en plein Marais. Entre deux expos photos, ou pendant votre pause déjeuner, l'idéal pour mettre l'ébullition et le stress en veille et recharger nos batteries avec de bons produits... On prend le temps d'aller se servir au comptoir une nourriture macrobiotique et donc 100% végétarienne, assez réussie, à déguster tranquillement. Une salade et un jus de fruit frais en été, une soupe réconfortante en hiver... Les assiettes et les bols comprennent toujours des crudités, des céréales, des légumineuses pour composer des plats équilibrés selon la macrobiotique. Vous avez aussi un choix de tartes aux légumes, de sandwiches et de délicieux desserts maison. Grand Appétit c'est également une épicerie bio où se fournir en bons produits. L'épicerie est ouverte tous les jours, dimanche compris, sauf le samedi, dès 9h30 en semaine, dès 10h le dimanche.

■ HALL 1900

64, rue Rambuteau (4^e)

☎ 01 48 87 58 67

www.hall-1900-paris.fr - hall1900@noos.fr

M^o Rambuteau

Ouvert tous les jours de 11h à 2h. Menus de 10,50 € à 15,50 €. Carte : 15 € environ. Pas de menus enfants. Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre. Brunch Corse le dimanche : 19,50 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Service traiteur.

Certains disent que vu de l'extérieur, ça ne paie pas de mine. Certes mais au final, c'est une charmante brasserie où l'ambiance est détendue. Située à l'angle de deux rues, elle est ouverte sur deux côtés et sa terrasse est un plus non négligeable. On vient ici pour prendre un verre au comptoir du bar central, ou pour déguster quelques plats aux accents corses, mais pas que. Rien de tel qu'une omelette au brocciu et menthe fraîche, des tagliatelles au fromage corse et coppa grillée, ou un agneau de lait aux herbes du maquis. En dessert, on testera le traditionnel fiadone, le délice au chocolat et aux noisettes. Et pour les envies de fraîcheur, une bonne glace artisanale au myrte ou encore à la châtaigne, le tout accompagné de bons vins... de Corse comme ceux de Patrimonio pour ne citer qu'eux.

■ JAJA

3, rue Sainte-Croix-de-la-Brettonnerie (4^e)

☎ 01 42 74 71 52

www.jaja-resto.com

contact@jaja-resto.com

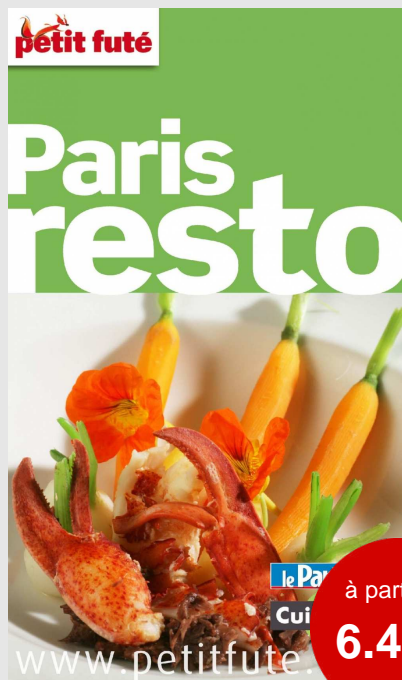
M^o Hôtel de Ville ou Saint-Paul

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 20h à 23h; le week-end de 12h à 15h et de 20h à 22h30. Menus de 16 € à 21 € (au déjeuner en semaine). Carte : 22 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 21 € (entrée, plat, dessert). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

LA VERSION COMPLETE DE VOTRE GUIDE

PARIS RESTO 2014

en numérique ou en papier en 3 clics



à partir de

6.49€

Cliquer ici

Disponible sur

