

SPÉCIALITÉS

8° Chez Ly

Venez découvrir le nouveau « Chez Ly » du côté de la rue de Mirovenin. Dans un décor simple et élégant, Madame Ly vous accueille pour vous faire découvrir les saveurs de l'Asie. Aurons que la cuisine asiatique de Thaïlande et d'Hong Kong est magnifiquement élaborée. Ici c'est le meilleur de la tradition orientale avec de beaux classiques : brochettes aux crevettes, rouleaux de printemps frais, filet de bœuf mariné sauce poisson et piment doux, poisson entier à la vapeur, légumes verts sautés. Pour finir avec une note de douceur - le saladier de fruits frais.

Comptez 40 € Ouvert TLJ de 10h à 22h
25, rue de la Boétie - 01 42 65 42 99

8° Le Renoma Café Gallery

Plantons le décor. C'est un restaurant-bar-lounge-boutique dépayssant et vintage qui se trouve en plein triangle d'or, au carrefour de la rue Pierre Charron et de l'avenue George V. Avec ses deux terrasses, le Renoma Café est le lieu branché où l'on aime se retrouver. Concept ouvert à tous et qui est l'une des adresses les plus « in » de la capitale ! Côté carte, on goûte des gambas croustillantes, crème légère aux herbes, pâté negra, pain con tomate, seltz d'agneau rôti, fenouil braisé, espadon à la plancha, sauce vierge grenade et légumes au wok. Goûtez les gourmandises de la Pâtisserie des Rives ainsi que le délicieux Philadelphia cheese cake.

Formule déjeuner à 23 € (E/P ou P/D). Comptez 40 € Brunch dimanche.

Ouvert TLJ. Fermé dim soir. Privatisation.
45, rue Pierre Charron
01 47 20 46 19

www.renoma-cafe-gallery.com

9° Le Lumière

Un déjeuner d'affaires au cœur de Paris, un dîner d'exception... Le Lumière offre l'élégance unique d'un lieu qui intègre le cinéma. Un rendez-vous avec la créativité et l'audace qu'illustre la cuisine du chef Sébastien Crison récemment récompensé par une étoile : file gras aux câbbettes thules, cabillaud au tartare de sarrasin et huile végétale au cochon et deux cassolet, caramellé et comme un kefta à l'ailignon rose de Roscoff.

Carte à partir de 54 €. Lunettes du jour, menu 2 plats, verre de vin café, 45 €. Menu Découverte 90 €. Som. et din. carte Un Week-end à Paris.

Hôtel Scribe
1, rue Scribe - 01 44 71 74 20

12° Via Antonio

Si ce n'est pas place Saint Marc à Venise c'est bien rue du Faubourg Saint Antoine à Paris que Raphael, personnage emblématique, vous accueille ! Décor en bois du début du siècle et couleurs chaudes : vous l'aurez compris, ici on goûte une cuisine savoureuse, made in Italy. Prêts : burrata ou salade de poule en persillade et son mesclun ; second : penne marcello, gambas géantes (vraiment géantes !) ou encore l'incorruptible de Raphael : spaghetti alle vongole ; dolce : tiramisù, quarti d'orange, panna cotta... Dès les beaux jours profitez de la terrasse. Plat du jour à 13 €. Comptez 33 €. Salle à manger prise au rétro (30 pers.). Service valetier.

Ouvert TLJ de 12h à 14h30 et de 19h à 23h et 23h15 sans et din.

172 bis, rue du Faubourg Saint Antoine
01 43 79 62 19

12° Le Pataquès

À deux pas de Bercy, le Sud a posé ses valises et la cuisine y porte haut et fort ses couleurs. Derrière la grande terrasse verdoyante, on y découvre un décor aux tons chauds et des tables soignées. On retrouve des plats de tradition aux accents méditerranéens avec une certaine créativité qui en fait tout le plaisir. En entrée : petits farcis à la Niçoise, queues de langoustines à l'huile de roquette. Le filet mignon à la sauge, gnocchis crémeux ou le filet de dorade crème d'olive légumes façon tagliatelles. Des préparations pressées et réjouissantes ! Les desserts fermentent leur rang avec la très gourmande Pâtisserie d'Als ou le framboisaison.

40, bd de Bercy
01 43 07 37 75
www.pataques.fr

14° Au Moulin Vert

Ce restaurant est installé sur le site d'un ancien moulin remplacé par une guinguette en 1948 où le « tout Paris » se retrouvait (Musset, Victor Hugo...). Vous serez charmés par son cadre botanique et son menu-carte à 40 € (M, vin et café compris). Les produits sont frais et bien travaillés comme les 8 entrées : assiette de poissons marins aux aromates, terrine de foie gras de canard et sa petite salade. Les 12 plats au choix : choucroute de la mer au beurre blanc, empanada de magret de canard aux cerises... et les fromages ou desserts, sans oublier la formule déjeuner à 16,50 € à choisir dans la carte.

Ouvert TLJ et tout fest.
34 bis, rue des Plantes
01 45 39 31 31
www.lesmoulinvert.com

15° Pizza Flora

Pizza d'Or - « Pizza Flora » a reçu les palmes du mérite d'action gastronomique et touristique pour ses pizzas fines et généreuses, ses pâtes fraîches, comme les tagliatelles de la Norma, filet de dorade à l'Aglio Pazzi et ses spécialités de bocconcini et saltimbocca, les plats du jour copieux et les scampi à la diable, spaghetti « la scala », « alle vongole » ou « Mare et monti » et aussi pour son nouveau décor, la qualité, son accueil et son service. Belle terrasse aux beaux jours. Les prix sont raisonnables, pour 18 € on festole ! Ouvert TLJ.

113, rue de Camborne - 01 42 73 09 90

15° Ty Breiz

Entrer dans cette institution de plus de 40 ans revient, ni plus ni moins à pénétrer en pleine tradition bretonne. Riche d'un charme authentique et d'une chaleur toute familiale, la maison, elle meilleure crêperie de Paris à maintes reprises, propose une sélection des plus beaux produits de son terroir : andouille du Guéméné, farine de sarrasin « Moulin de Carmentis », qui côtoient d'autres fournisseurs prestigieux tels Bortolotto ou Petrossian. Les multiples recettes originales sont à découvrir, avec en outre la chance de pouvoir les voir préparées par le cuisinier. Un plus : la carte traduit en 8 langues dont le breton ! Du mar. au sam. de 11h à 22h45. Fermé du 5 au 20 août.

52, boulevard de Vaugrand
01 43 20 83 72



LA PLUS NOMADE

Cantine California

Itinéraire à suivre sur
www.cantinecalifornia.com
Env. 10-15 €.

Pour ceux qui n'auraient pas pris connaissance du dernier snobisme de la nouvelle « foodocratie » consistant à faire tout un chic des nourritures ambulantes, voici une bonne occasion de rattrapper le wagon. Ce camion-cuisine high-tech lèche au petit bonheur la capitale ses comestibles de rue à la sauce tex-mex (burger et taco). Verdict, sans mauvais jeu de mot : plutôt bien roulé !

L'alternative : même cause, même effet du côté du Camion qui Fume (www.lecamionquifume.com).

LA PLUS FRAÎCHE

Raimo Galcier

17, rue des Archives, IV^e et 65, boulevard Saint-Germain, V^e. On croyait l'empeigne paisible à couler des jours délicieusement glacés sur le petit image de crème de toute bonne institution (depuis 1947, du côté de Reuilly) et voici que le plus italien des glaciers parisiens dépose cette saison avec deux nouvelles adresses (rive droite, rive gauche), mais sans rien changer de sa touche artisanale, de ses parfums en rafales et du froi froi givré de ses entremets.

L'alternative : le Bar à Glaces frais pimpant sur la terrasse du Mini Palais (3, avenue Winston Churchill, VIII^e. Tél. : 01 42 56 42 42. Tj, 3 € la boule).

