

The image shows the interior of a restaurant with a rustic, historical feel. The walls are made of rough-hewn stone. On the left, a built-in wooden bookshelf is filled with books. In the center, a woman in a black dress and apron is working at a table. To the right, a bar area features a wooden counter with various bottles and a menu board. A sign above the bar reads "HARICOTS VENTS" and "Crepes". The foreground shows several square wooden tables set with white napkins and wine glasses. The lighting is warm and ambient, with recessed ceiling lights and a wall sconce.

PREMIER

La Robe et le Palais



L'Auberge Café	15	L'Épi d'Or	5	Le Père fouettard	18
L'Autobus Impérial	6	Les Fontaines Saint-Honoré	13	Pharamond	19
Aux Tonneaux des Halles	7	La Fresque	9	Postiche	10
Baan Boran	3	Le Gros Minet	11	Raguneau	2
Café Étienne	1	Joe Allen	14	La Robe et le Palais	20
Café L'Imprimerie	8	Juvéniles	16	Rouge	21
Café Renard	4	Le Louchébam	17	VillaLys	23
Café Saint-Honoré	22	Mil'a	12		

L'AUBERGE CAFÉ

15

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Dans les ruelles proches du Châtelet, une très ancienne maison du Paris ancien au décor de pierres claires et de colombages, quelques tables bistrot où règne une ambiance agréable. La cuisine rend hommage aux plats traditionnels, avec des mets bien adaptés aux saisons. Charmante petite salle en mezzanine. Terrasse en été.

Petit cœur de volaille salade •

Andouillette frites • Aile de raie, pommes vapeur • Riz au lait à l'orange

Formule à 13,50 € (déjeuner)

Formule à 30 € (dîner)

4 rue Bertin-Poirée • ☎ 01 43 29 01 22

• M° Châtelet ou Pont-Neuf •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi soir

L'AUTOBUS IMPÉRIAL

6

BISTROT ANCIEN

Cuisine inventive

Ensemble des années 1900 qui a gardé ses décors d'époque et a été aménagé avec l'esprit d'aujourd'hui en associant des espaces lounge, petit salon, une foison de luminaires d'antan et un immense comptoir. La table d'Alain Geaam se renouvelle régulièrement avec des plats recherchés et souvent très savoureux. Lieu de mémoire, idéal pour des réceptions et événements privés.

Tempura de gambas et mousse

d'avocat • Souris d'agneau cuit en

douceur, fruits secs et légumes de saison • Filet de bar à l'huile d'olive et fines herbes • Fondant au chocolat avec boule de glace

Formule à 15,50 € (déjeuner)

Menu à 24,50 € (dîner)

14 rue Mondétour • ☎ 01 42 36 00 18

• M° Les Halles ou Étienne-Marcel •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

AUX TONNEAUX DES HALLES

7

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Depuis plus de vingt ans, le Cantalou Patrick Fabre donne tout son cœur à ce bistrot ancien, convaincu des bonnes saveurs de ses plats de terroir authentiques que l'on apprécie avec des vins remarquables. Ses deux fils l'assistent avec enthousiasme, ce qui fait notre joie. La salle ancienne a gardé son beau et imposant comptoir, les

œuvres aux murs évoquent la vie de la rue autrefois, on s'attend presque à voir arriver un "fort des halles". La maison fait bar dès le matin. Petites tables sur le trottoir sans voitures.

Œuf mayonnaise • Tête de veau sauce ravigote • Entrecôte de salers 250 g, frites maison • Cassoulet maison

À partir de 23 €

28 rue Montorgueil • ☎ 01 42 33 36 19

• M° Les Halles ou Étienne-Marcel •

Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

BAAN BORAN

3

CUISINE ÉTRANGÈRE

Thaï

Le décor de la salle a changé, les murs beige/gris et le mobilier en teck et cuir, très tendance. La cuisine riche en épices et herbes aromatiques, mérite d'être découverte tant elle est expressive des différences avec celles des pays voisins. Tenu par deux sœurs thaïlandaises et piloté par le chef Khatcharin Klayo qui ont l'ambition de nous faire voyager avec les plats du pays de Siam.

Riz gluant à la mangue • Échine de porc à la sauce piquante • Soupe de poulet épicée • Coquilles St-Jacques au léger curry vert

Menu à 15,80 € (déjeuner)

À partir de 25 € (carte)

43 rue de Montpensier • ☎ 01 40 15

90 45 • M° Bourse ou Palais-Royal •

Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

CAFÉ ÉTIENNE

1

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Brasserie donnant sur la rue piétonne au pied de la station de métro, sa terrasse couverte wi-fi, est un bon rendez-vous détente dans la bonne humeur, installé à même le pavage de la rue. Carte simple de plats bien cuisinés à partager dans un climat moins couru que celui du quartier "Forum" tout proche. Même direction que le Dalou place de la Nation (12^e) et Café Hugo place des Vosges (4^e).

Salades • Saltimbocca de dinde •

Roulé de saumon au citron confit •

Café Gourmand

À partir de 14 €

14 rue de Turbigo • ☎ 01 42 36 79 46

• M° Étienne-Marcel • Jusqu'à minuit

• F: aucune

CAFÉ L'IMPRIMERIE

8

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Sa terrasse d'angle été hiver attire les badauds et les gourmands pas convaincus par les maisons tapageuses du début de la rue, en s'approchant on découvre à l'intérieur une animation sympa. La maison propose plusieurs formules pour appétits les plus divers. Pour les vrais gourmands, des recettes bien cuisinées restent imprimées dans la mémoire... Brunch le week-end.

Cuisses de grenouilles persillade,

terrine du chef • Onglet de bœuf

béarnaise maison pommes pont-neuf

• *Confit de canard pommes persillées*

• *Nationale Douze*

Formule à 14,50 € (déjeuner)

À partir de 20 € (carte)

29 rue Coquillière • ☎ 01 45 08 07 08

• M° Les Halles • Jusqu'à 23 h 45 •

F: aucune

CAFÉ RENARD

4

AMBIANCE ORIGINALE

Cuisine traditionnelle

Dîner au milieu du jardin des Tuileries, un rêve fou d'amoureux? Non, Il est possible, l'été à l'ombre des arbres parmi les oiseaux, en hiver avec la nature du jardin en fond de tableau. À chaque moment de la journée, on se restaure d'une balade ou d'une exposition au Louvre, de petits en-cas jusqu'aux grillades traditionnelles. Plats du jour au déjeuner. Lieu original pour vos réceptions.

Carpaccio parmesan • Croque-

monsieur • Entrecôte • Tarte Tatin

Formule à 14,90 € (déjeuner)

Formule à 18,90 € (dîner)

Jardin des Tuileries • ☎ 01 42 96 50 56

• M° Concorde ou Tuileries •

Jusqu'à horaires variables selon les

saisons • F: aucune

CAFÉ SAINT-HONORÉ

22

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Marc Orsoni, Ille-roussien bien parisien sait ce qui est le bien-vivre. Dans son bistrot tout grand ouvert aux beaux jours, sa corstitude offre un accueil et une gaieté de l'aube à minuit. L'ardoise des plats du jour complète une carte aux recettes variées, des mets à la mode, comme ses burgers, aux classiques dont des viandes de qualité, constituant d'appétissantes assiettes. Un après-Louvre ou un après-Halles



01

recommandé. Même équipe que la *Comédie* au 157 rue St-Honoré
Foie gras maison, confiture de figues •
St-Honoré Burger • *Suprême de volaille à la normande* • *Brioche poêlée au beurre, caramel au beurre salé*

À partir de 17 €

194 rue Saint-Honoré •
 ☎ 01 42 61 49 31 • M° Palais-Royal ou Louvre-Rivoli • Jusqu'à minuit • F: aucune

L'ÉPI D'OR

5

BISTROT ANCIEN
Cuisine traditionnelle

Ah, quel décor ! banquettes, barbotines, panneaux peints, plafond patiné, on comprend les nombreux habitués qui aiment la sincérité de cette maison ancienne. Cuisine de charme dirigée par Pascaline qui choisit avec passion les produits et les vins (elle est petite-fille de vigneron). Une harmonie avec le décor qui rend hommage aux Halles d'autrefois. Idéal pour un après-spectacles d'exception.

Cœufs cocotte aux giroldes • *Sole meunière* • *Blanquette de veau à l'ancienne* • *Aumônière aux poires*.
Fondant au chocolat aux écorces d'orange. *Sabayon aux fruits rouges*

Menu à 19 € (déjeuner)

Carte à partir de 25 €

25 rue Jean-Jacques Rousseau •
 ☎ 01 42 36 38 12 • M° Louvre-Rivoli ou Les Halles • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

LES FONTAINES SAINT-HONORÉ

13

BRASSERIE
Cuisine traditionnelle

Installée à proximité du Palais-Royal, cette maison au charmant décor de boiseries comporte des espaces diversifiés bien éclairés accueillant de belles tables rondes et aussi des petites tables bistrot. La carte offre des mets classiques qui alternent avec des recettes renouvelant avec bonheur l'esprit terroir. Plusieurs salons particuliers.

Ravioles de homard • *Poulet au coulis d'écrevisses* • *Saumon à l'oseille* • *Fondant moelleux au chocolat*

Formule à 17,85 €

196-200 rue Saint-Honoré •
 ☎ 01 42 61 46 65 • M° Palais-Royal • Jusqu'à 23 h • F: aucune

LA FRESQUE

9

BISTROT ANCIEN
Cuisine traditionnelle

Une institution qui résiste au temps. Ambiance très conviviale et cosmopolite, souvenir des anciennes Halles "le ventre de Paris". Des plats pour tous les appétits ce qui n'empêche pas Jean-Louis de proposer une cuisine de qualité, généreuse, associant des recettes originales et de bons produits d'origine. Deux salles en sous-sol, terrasse couverte "fumeurs".

Antipasti Corsika • *Rognon de veau entier, sauce piment d'Espelette* •

Entrecôte limousine, beurre de basilic • *Moelleux à la châtaigne*

Formule à 15 € (déjeuner)

À partir de 20 € (carte)

100 rue Rambuteau •
 ☎ 01 42 33 17 56 • M° Les Halles • Jusqu'à minuit • F: dimanche

LE GROS MINET

11

BISTROT ANCIEN
Cuisine du marché

Un duo mère et fille aux commandes de ce petit établissement où l'ambiance comme la cuisine sont "maison". La cuisine s'adapte aux disponibilités du marché et ose vous faire découvrir aux côtés des classiques du Sud-ouest, kangourou, requin et autres curiosités. La déco ancienne est peuplée de souvenirs des Halles.

Cœuf cocotte. *Harengs marinés* •

Terrine de foie gras maison. *Poisson du marché* • *Pot au feu du Sud-ouest*, *poire de bœuf confit, magret* •

Mousse au chocolat noir

Formule à 14,50 € (déjeuner)

Menu à 24,50 € (dîner)

1 rue des Prouvaires • ☎ 01 42 33 02 62 • M° Les Halles ou Pont-Neuf • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

JOE ALLEN

14

CUISINE ÉTRANGÈRE
Américain

Le plus célèbre des restaurants new-yorkais à Paris grâce à une cuisine totalement américaine, avec produits frais et authentiques. Des affiches de spectacles de Broadway tapissent les murs de brique rouge. On déguste un bourbon le Herald Tribune au bar en attendant son hamburger, dépaysement garanti. Service en continu.

Coleslaw, *Caesar salad*, *Spinach salad* • *Saumon grillé avec légumes grillés*

• *Ribs Burgers* • *Tarte à la noix de Pécan*. *Brownies*. *Cheesecake*
Formule à 15 € (déjeuner)
À partir de 23,50 € (carte)
 30 rue Pierre Lescot • ☎ 01 42 36 70 13 • M° Étienne Marcel • Jusqu'à minuit • F: aucune

JUVÉNILES

16

BISTROT À VINS
Cuisine inventive

L'adresse idéale pour réviser son anglais, on y rencontre tous les anglophones de Paris. Ambiance cave à vins, boutique. Choix important de fromages anglais et solide cave de vins de France et d'ailleurs. Le Britannique Tim Johnston se fait aider en cuisine par ses amis indiens pour concocter une cuisine raffinée et voyageuse.

Panse de brebis farcie "Mac Sween's Haggis" • *Saucisse de la maison Conquet, chutney maison et purée*

• *Magret de canard avec patates douces sauce à l'orange et coriandre* • *Crumble aux pommes*

À partir de 20 € (déjeuner)

Menu à 28,50 € (dîner)

47 rue de Richelieu • ☎ 01 42 97 46 49 • M° Bourse ou Palais-Royal • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi midi

LE LOUCHÈBEM

17

BRASSERIE
Viandes

Les carnivores sont aux anges et se donnent rendez-vous dans ce lieu parisien pour se régaler de viandes toujours savoureuses. L'assiette du rôti seigneur offre bœuf, agneau et porc à volonté, pour assouvir sa faim de viande... Le cadre est celui d'une boucherie de quartier, louchèbem : boucher en argot des Halles). Face au chantier des Halles et à l'église Saint-Eustache. Salon privé. Deux annexes proches : *Lamfé*, 7 rue des Prouvaires, Tél. 01 45 08 04 10 ; pour les fruits de mer : le *Zinc de Clovis*, 8 rue des Prouvaires Tél. 01 40 26 88 94.

Soupe à l'oignon • *Le bœuf sous tous ses morceaux* • *Cœufs en couille d'âne* • *Cuisse de bœuf, purée maison*

Formule à 23,90 €

31 rue Berger • ☎ 01 42 33 12 99 • M° Les Halles ou Châtelet • Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche



Plats de terroir

Le rugbyman Jérôme Fillol est l'âme de cette petite maison où une clientèle jeune s'y sent pleine d'entrain. À l'étage, petit salon plus intime. Les tapas sont en fête, la cuisinière donne tout son cœur à renouveler chaque jour ces bouchées que l'on savoure avec des vins espagnols, comme elle, ou du Sud-Ouest. Et quand elle donne dans les classiques, c'est pour apporter sa créativité, renouvelant ainsi nos souvenirs gourmands.

Assortiment de tapas • Charcuteries pyrénéennes • Tartare de bœuf espagnol • Mousse au chocolat
Formule à 15 € (déjeuner)

Carte à partir de 25 €

11 rue Jean-Jacques Rousseau • ☎ 01 40 28 91 15 • M° Louvre-Rivoli ou Les Halles • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi dimanche et lundi midi

LE PÈRE FOUETTARD

Cuisine traditionnelle

Les vestiges des Halles et la proximité du Forum en font un lieu de rendez-vous très prisé. Animation garantie. Des plats misonnés, des viandes bien sélectionnés et des recettes éprouvées, c'est assurément une bonne adresse qui rend hommage au passé du quartier.

Assiette d'os à moelle à la fleur de sel • Burger transalpin avec des aubergines et tomates confites • Mi-cuit au chocolat •

Formule à 15,20 € (déjeuner)

À partir de 24 € (carte)

9 rue Pierre Lescot • ☎ 01 42 33 74 17 • M° Châtelet ou Étienne-Marcel • Jusqu'à minuit • F: Noël et St Sylvestre

PHARAMOND

Plats de terroir

Superbe décor (datant de l'exposition universelle de 1900) au cœur d'un quartier marqué à jamais par la bonne chère. Lieu historique de la cuisine de terroir normand et d'autres terroirs de grande tradition. La formule déjeuner est idéale pour apprécier les variations créatives du chef. Le calme de la terrasse sans voitures est appréciable.

Soupe d'étrilles avec mousseline d'écrevisses • Noix de Saint Jacques

poêlées, risotto crémeux aux pleurotes

• Tripes à la mode de Caen • Tarte normande glace vanille

Formule à 15,50 € (déjeuner)

Menu à 31,50 € (dîner)

24 rue de la Grande-Truanderie • ☎ 01 40 28 45 18 • M° Étienne Marcel ou Les-Halles • Jusqu'à 23 h • F: aucune

POSTICHE

Cuisine traditionnelle

Dans un décor boisé de bistrot actuel légèrement à l'écart des brasseries de la rue Coquillière la saga de cette adresse continue avec la nouvelle équipe et de bons atouts. Une carte très courte où la formule du jour est un bel hommage à la cuisine traditionnelle avec une carte des vins soignée, approuvant la devise de Postiche : Cuisine d'amis et cave à boire. Les quelques classiques de la carte sont eux aussi à prix bas. Salle à l'étage. Petite terrasse sur la rue tranquille. Bar à vins attenant

Crème de céleri, chorizo • Dos de lieu noir, purée et légumes sautés •

Blanquette de veau, légumes de saison • Tarte poire et amande

Formule à 15 € (déjeuner)

Carte à partir de 18 €

64 rue Jean-Jacques Rousseau • ☎ 01 42 36 14 90 • M° Les Halles • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi dimanche et lundi soir

RAGUENEAU

Cuisine traditionnelle

Dans les murs d'un ancien théâtre, bar restaurant musée présentant de nombreux souvenirs littéraires de Molière à Rostand, (Ragueneau étant un personnage de Cyrano de Bergerac), dans un décor confortable pour de beaux instants gourmands. Cuisine imprégnée du concept inventif du "Maître Restaurateur" Vincent Sitz, patron, chef et âme de cet endroit dédié à la bonne chère et aux bons vins (Bergerac !). Produits d'épicerie fine, chocolats artisanaux. Soirée Jazz le vendredi soir.

Gâteau tiède de foie gras champignons marinés • Brandade de morue d'après Ragueneau • Souris d'agneau en cocotte petits légumes • Millefeuille et sa crème au rhum

Formule à 24,50 € (déjeuner)

À partir de 27 € (carte)

202 rue Saint-Honoré • ☎ 01 42 60 29 20 • M° Palais-Royal • Jusqu'à 21 h 30 • F: 1^{er} mai, 24 décembre, 1^{er} janvier

LA ROBE ET LE PALAIS

Cuisine du marché

Ce lieu, proche du Châtelet, est avant tout un merveilleux bar à vins avec plus de 300 références choisies parmi les classiques et les terroirs en plein renouveau. On se presse chaque jour dans cette belle salle ancienne pour une cuisine qui évolue avec le marché du jour, Emmanuel Sabe nous la prépare avec savoir et passion.

Foie gras maison • Maigre de ligne, purée de topinambours au jus d'olives vertes, artichauts marinés • Perdrix farcie au foie gras et choux de Pontoise au lard • Moelleux au chocolat

Formule à 19,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 30 €

13 rue des Lavandières Sainte-Opportune • ☎ 01 45 08 07 41 • M° Châtelet • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

ROUGE

Petite restauration

La jeune équipe s'affaire avec le sourire dans un décor de bibliothèque de vins. C'est une cuisine de produits simples, mais avec des accords originaux soignés qui régaleront par la composition des assiettes et des saveurs. Terrasse été hiver.

Planche de charcuteries ou fromages • Parmentier de canard • Suprême de poulet • Trio de panna cotta

À partir de 20 €

34 place du Marché Saint-Honoré • ☎ 09 53 49 82 53 • M° Pyramides • Jusqu'à 23 h • F: aucune

VILLALYS

Méditerranée

Les hautes et fraîches arcades du Palais-Royal accueillent une salle à la décoration stricte et moderne, qui contraste avec la carte de chaudes senteurs méditerranéennes. Les assiettes aux formes généreuses sont agréablement servies, couleurs et variétés des ingrédients, mariage de parfums et de saveurs. Une belle cuisine méritée du Maroc et de France. Plusieurs tables sur jardin.

Salade de chèvre • Couscous et Tagines • Boudin noir • Cakes maison

À partir de 23 €

30 rue de Montpensier • ☎ 01 42 61 85 99 • M° Palais-Royal • Jusqu'à 22 h 45 • F: dimanche soir