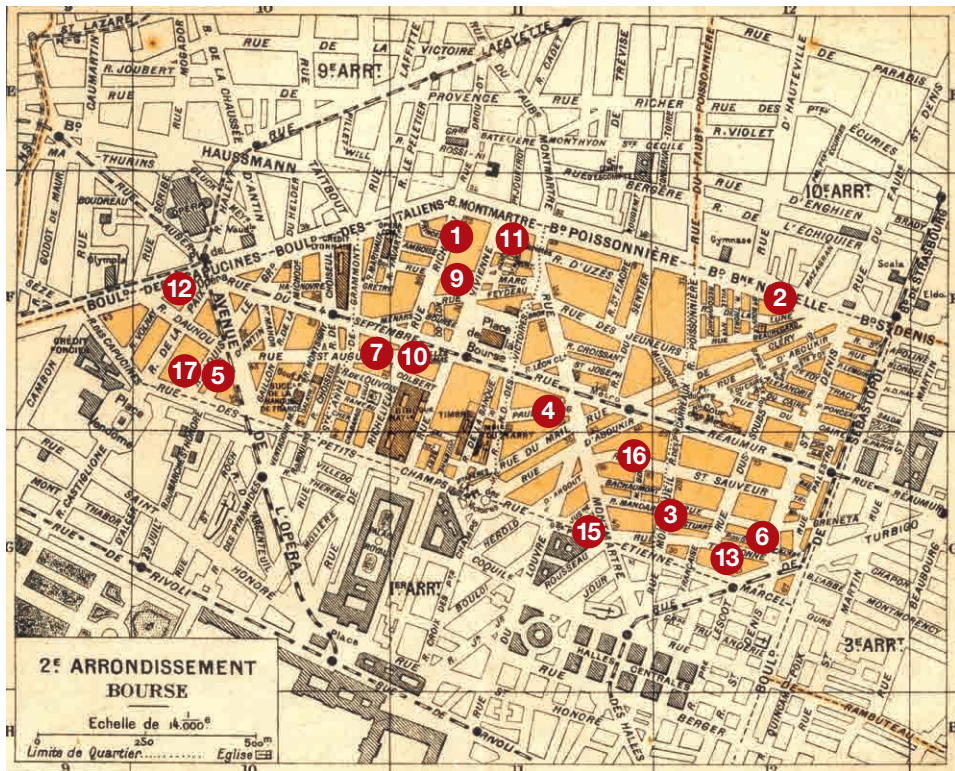


2^e ARRONDISSEMENT

02



Aoba	1	La Crêpe Dentelle	16	Osteria Ruggera	13
Au Rocher de Cancale	3	Le Dénicheur	6	Passy-Mandarin	12
Le Bar des Variétés	11	Domaine de Lintillac	7	Le Royal Vendôme	17
La Bourse ou la Vie	4	Le Gavroche	9	Scala	2
Chez Clément Opéra	5	Le Mestret	10	Le Tambour	15

DEUXIÈME



1) Frittura di Sogliolelle 15,00
2) Zucchini soffritti con carciofi 12,00
3) Spaghetti carbonara 10,00
4) Melanzane alla campesana
5) Cotoletta bresiana 12,00
6) Biscia di tonno con fagioli
7) Pasta alla napoletana
8) Bruschetta di pomodoro
9) Bistecca di manzo
10) Tarta al Cioccolato 8,00

Scala

AOBA 1

CUISINE ÉTRANGÈRE
Asiatique
 Cadre zen, vaste et agréable sur deux niveaux, pour accueillir grands et petits appétits avec un bel escalier en marbre au modernisme dépourillé. À partir de 18 h 30 buffet à volonté (40 variétés), l'opulence d'une gastronomie où les couleurs, les compositions des plats mettent en appétit, fondues à volonté pour le soir pour 18,80 €. Service en continu pour les plats à emporter.
Nems au poulet • Sushi, yakitori • Dim Dam salés • Boules de coco, nougats, fruits frais
Menu à 12,50 € (déjeuner)
Menu à 14,80 € (dîner)
 106 rue Richelieu • ☎ 01 42 60 26 22
 • M° Richelieu-Drouot •
 Jusqu'à 23 heures • F: aucune

AU ROCHER DE CANCALE 3

BISTROT ANCIEN
Plats de terroir
 Dans la célèbre rue gourmande des Halles, un café-restaurant historique du XIX^e siècle qui garde sa convivialité à toute heure. On y apprécie burgers, salades, plats du jour aux saveurs hexagonales mais aussi des assiettes aux senteurs plus originales sans oublier bien sûr les fruits de mer qui firent la renommée du Rocher. Au premier étage, clin d'œil au passé dans une salle à la décoration Restauration de Gavarni. Terrasse été-hiver sur la rue piétonne.
Tartare de thon à la japonaise • Pavé de canard sauce au sirop d'érable • Pièce de bœuf à la crème de moutarde • Crème brûlée au carambar
À partir de 22 € (déjeuner)
Carte à partir de 31 €
 73 rue Montorgueil • ☎ 01 42 33 50 29
 • M° Sentier ou Etienne-Marcel •
 Jusqu'à 23 h 30 • F: Noël

LE BAR DES VARIÉTÉS 11

BISTROT ANCIEN
Cuisine traditionnelle
 Le Paris des passages est toujours porteur d'émotion : ce resto qui a gardé tout son caractère d'autrefois incite à retrouver à l'une de ses petites tables la cuisine de ménage d'époque et aussi de burgers français. On revit avec nostalgie un repas soigné, servi rapidement, partageant une ambiance d'habités du comptoir, commerçants du passage et touristes heureux

d'avoir trouvé l'archétype du bistrot parisien. Formule culte à 9,90 € Vins de soif sympas et belle petite salle à l'étage pour moments plus intimes. Accés par le 11 bd Montmartre.
Œuf mayonnaise. Foie gras maison • Bœuf bourguignon • Burger au poulet ou cantal ou au bleu • Mousse au chocolat, cheesecake aux fruits rouges et coulis de framboises
Formule à 9,90 € (déjeuner)
Menu à 15,90 € (dîner)
 12 passage des Panoramas •
 ☎ 01 42 36 98 09 • M° Grands-Boulevards • Jusqu'à 23 heures • F: aucune

LA BOURSE OU LA VIE 4

BISTROT ANCIEN
BON TEMPS GOURMAND
Cuisine traditionnelle

La Vie bien sûr, bien qu'ici l'accueil pour un non averti puisse effrayer. Patrice un bonhomme vous «habille» avec sa gouaille, mais on se sent bien très vite, d'autant que son équipe est douce et gentille : belle alliance de talents. Petite carte mais de beaux produits cuisinés avec justesse dans des assiettes qui ne sont pas destinées aux appétits d'oiseau. Bons choix de vins de propriétaires amis. Et on n'a pas perdu la bourse... alors c'est vraiment bien !
Œuf mayonnaise • Poulet fermier purée maison • Rognons de veau frites maison • Pudding aux confitures d'oranges
À partir de 16,90 €
 12 rue Vivienne • ☎ 01 42 60 08 83
 • M° Bourse • Jusqu'à 22 heures •
 F: samedi et dimanche et les ponts

CHEZ CLÉMENT OPÉRA 5

RESTAURANT COSY
Cuisine traditionnelle
 Le cadre enchanteur de cet établissement ravit les badauds et les amateurs de confort, qu'ils soient sur la terrasse en été ou devant une cheminée ancienne en hiver. La rôtisserie fait de nombreux adeptes, mais les fruits de mer, salades et les desserts assortis ravissent aussi les fins palais. Toujours ouvert, toujours accueillant.
Escargots de Bourgogne en coquille (Label Rouge) • Le plat du rôtisseur (pièces au choix) • La palette de saumon frais • Macaron glacé framboise, fruits rouges
Formule à 16,90 €
 17, bd des Capucines • ☎ 01 53 43 82 00
 • M° Opéra • Jusqu'à 0 h 30 • F: aucune

LA CRÊPE DENTELLE 16

CRÊPERIE
Plats de terroir
 Une crêperie bien isolée dans ce quartier entre Halles et Sentier. Sa salle aux murs de pierres dispose en rang serré les tables d'habités et d'accros à ces indétrônable bretonneries. La réputation est vérifiée. La famille qui accueille renouvelle le plaisir en offrant une incroyable carte à laquelle on ne peut que regretter de ne pas tout pouvoir goûter. Quelques bons autres plats pour ceux qui n'aiment vraiment pas les crêpes.
40 galettes de sarrasin • 40 crêpes sucrées • Chocolat liégeois • Formule à 11,20 € (déjeuner)
Carte à partir de 13 €
 10 rue Léopold Bellan •
 ☎ 01 40 41 04 23 • M° Sentier •
 Jusqu'à 23 heures • F: samedi midi dimanche

LE DÛNICHEUR 6

AMBIANCE ORIGINALE
Cuisine du marché
 On ne peut pas oublier la devanture en mosaïque très kitsch. La salle est faite de bric et de broc des années soixante et 70 et tapissée de "photomatons" et de traces déposées par les clients. Cuisine bien sympathique de Stéphanie, femme-orchestre passionnée. Une petite terrasse sur la piétonne pour un petit tête-à-tête.
Quiche au saumon et légumes, tarte et gratin du jour • Maxi salades composées • Burger à la viande des Grisons • Crumble aux poires et aux pistaches
Formule à 12 € (déjeuner)
Formule à 17,80 € (dîner)
 4 rue Tiquetonne • ☎ 01 42 21 31 01 •
 M° Etienne-Marcel • Jusqu'à 23 h 30 •
 F: dimanche soir et lundi midi

DOMAINE DE LINTILLAC 7

RESTAURANT COSY
Plats de terroir
 Salle confortable réinstallée récemment où les amoureux du vrai Sud-ouest retrouvent une ambiance province parfaite pour la dégustation. Sélection remarquable des stars gourmandes du Sud-Ouest : choix de huit assiettes de foie gras, magrets de canard, confits et autres boudins en direct d'un artisan de Brive. On peut bien sûr emporter ces spécialités ainsi que des coffrets cadeaux.

Foie gras, rillettes de canard • Cassoulet gastronomique • Confit de porc l'Enchau • Gâteau aux noix de «Brive-la-Gaillarde»

Formule à 14,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 35 €

10, rue Saint Augustin • ☎ 01 40 20 96 27 • M° Bourse ou 4 septembre • Jusqu'à 22h15 • F: aucune

LE GAVROCHE

9

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Viandes

Au déjeuner, les hommes d'affaires amateurs d'un bon repas et au souper, les spectateurs gourmands des théâtres voisins. Le vrai bistrot parisien du beaujolais : les onze crus de la troisième rivière lyonnaise sélectionnés par le patron sont ici chez eux. Des vrais plats de bistrot aux saveurs attendues et indétrônables servies sur les inusables nappes vichy à carreaux rouges dans une ambiance chaleureuse. Service en continu.

Jambon à l'os • Côte de bœuf • Andouillette de pays au pouilly fumé • Milléfauilles, Baba au rhum

Formule à 22 €

19 rue Saint-Marc • ☎ 01 42 96 89 70 • M° Bourse ou Richelieu-Drouot • Jusqu'à une heure • F: dimanche

LE MESTURE

10

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Plats de terroir

Le restaurant français exemplaire? Peut-être bien : on vient ici dès le petit-déjeuner pour être accueilli par une équipe qui sait répondre à toutes les bouches avec plusieurs formules bien conçues. Cette véritable "auberge de ville" attire de nombreux amateurs de terroir pour un repas offrant de belles assiettes d'une cuisine bien maîtrisée de poissons, de viandes et de produits de régions choisis parmi les meilleures. Belle et riche carte des vins.

Terrine de tête de veau, gribiche aux câpres et aux herbes • Filet de dorade à la plancha en croûte d'épices, huile d'aneth, embeurrée de chou vert et céleri • Brochette d'andouillettes, crème de moutarde de Meaux et purée de pomme de terre • Succès aux ananas poêlés et au kirsch, crème coco

Formule à 24,50 €

77 rue de Richelieu • ☎ 01 42 97 40 68 • M° Bourse ou 4 septembre • Jusqu'à 23 heures • F: aucune

OSTERIA RUGGERA

13

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

Aurelio Silvia tient avec ferveur cette annexe parisienne de la maison mère de Modène, la ville du vinaigre balsamique. La fresque multicolore sur la devanture donne un ton ensoleillé à cette salle de bistrot rougeoyante bien parisienne. Carte riche de plats italiens classiques revisités par un amoureux des senteurs actuelles et de belles et grandes assiettes.

Parmigiana di melanzane • Filet de bœuf au vinaigre balsamique

• Spaghetti alla buffala • Dessert

maison au mascarpone

Formule à 19,50 € (déjeuner)

À partir de 30 € (carte)

35 rue Tiquetonne • ☎ 01 40 26 13 91 • M° Etienne-Marcel ou Halles • Jusqu'à 23 heures • F: dimanche midi

PASSY-MANDARIN

12

CUISINE ÉTRANGÈRE

Chinois

Cadre élégant qui a adopté tout le décor typique de la Chine, marbre et boiseries nobles. Service attentif et discret par un personnel en tenue locale. Cuisine soignée des chefs Won Man aux produits de qualité pour des préparations toujours réussies. On sert ici les classiques de la cuisine chinoise et thaïlandaise. Salons privés d'exception. Autre adresse voir 16° arrdt.

Ravioles à la vapeur • Canard pékinois laqué • Beignets de banane

Formule à 16 € (déjeuner)

À partir de 35 € (carte)

6 rue d'Antin • ☎ 01 42 61 25 52 • M° Opéra • Jusqu'à 22h30 • F: aucune

LE ROYAL VENDÔME

17

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Cadre d'autrefois, comme au temps de nos parents, avec un décor inusable de banquettes, un plafond décoré et de grands miroirs avec un beau comptoir central. Restauration de type brasserie avec des plats classiques qui en font une valeur sûre pour des repas d'affaires au déjeuner ou après spectacles, grâce à un service tardif. Pas de formule, ni menus, les plats changent chaque jour.

Rillettes d'oie • Filet de bœuf.

Blanquette de veau • Hamburger maison • Tarte Tatin. Île flottante

À partir de 20 €

26 rue Danielle Casanova • ☎ 01 42 61 48 36 • M° Opéra • Jusqu'à 21h45 • F: samedi soir et dimanche

SCALA

2

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Italien

De l'extérieur, à la sortie du métro, pas d'italianité, mais quand on franchit le seuil, l'ambiance est indéniablement authentique, les parfums, les voix, le pizzaïolo, la chaleur, est bien là et sur deux étages. Ici, on n'est pas dans le standard : Pina, la patronne en tablier, vous décrit avec son accent sarde, ses plats du jour, c'est déjà une dégustation. La carte propose des mets et des vins méconnus à découvrir. Pina est incolable sur les spécialités italiennes qu'elle reçoit en direct, elle vous fera découvrir la cucina de la mamma : La cuisine italienne ce n'est pas que les spaghettis et la pizza ! dit-elle.

Pizza la Spianatina di Parma • Spugnole

al quattro formagi dello Stivale •

Tagliatelle al ragu' d'anatra profumate alla cannella • Baba al limoncello

Menu à 15,50 € (déjeuner)

À partir de 25 € (carte)

11 bd de Bonne Nouvelle •

☎ 01 42 36 01 30 • M° Bonne Nouvelle • Jusqu'à 23h15 • F: dimanche midi

LE TAMBOUR

15

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Le Bistrot de l'Urban Bucolique. Tout l'esprit des forts des Halles dans ce restaurant au décor original, chaleureux et très parisien. La cuisine est simplement généreuse. On peut y déjeuner, goûter, dîner et souper en continu de midi à 5 h du matin des plats familiaux de nos provinces et de belles pièces de viande. Une des rares adresses de Paris pour "manger" jusqu'à l'aube.

Pied de porc • Andouillette AAAAA •

Pavé de bœuf • Mi cuit au chocolat

À partir de 20 €

41 rue Montmartre • ☎ 01 42 33 06 90

• M° Les Halles • Jusqu'à 5 heures •

F: aucune

