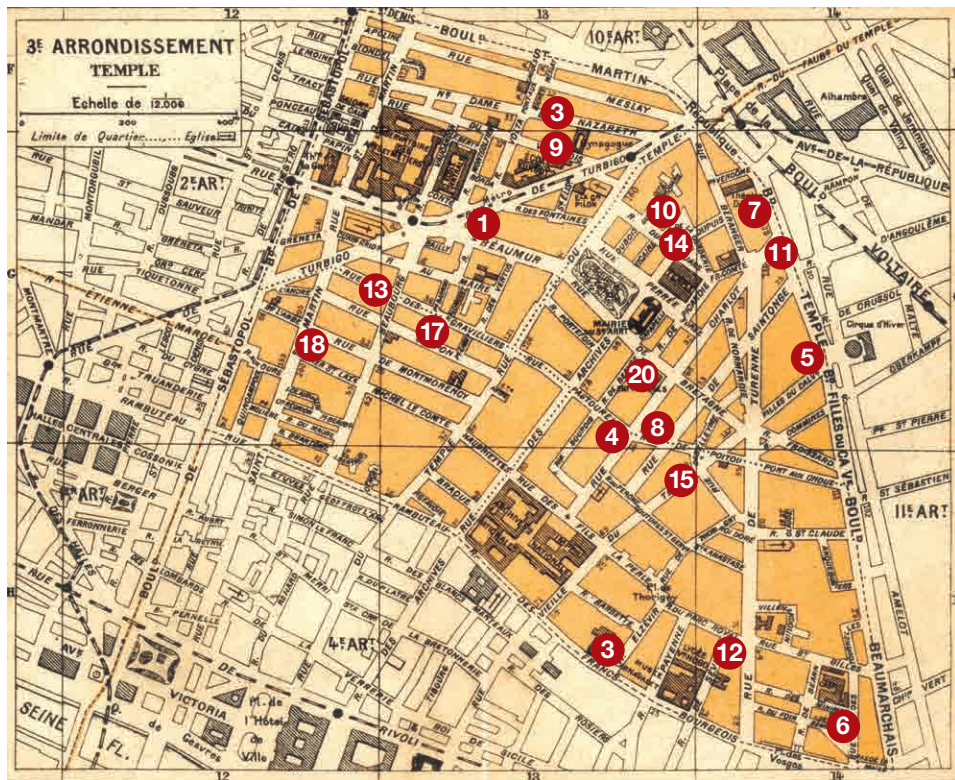


# 3<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

03



L'Aller-retour	10	Le Café des Musées	12	L'Olivier	11
Allons chez le Bougnat	16	Camille	19	Le Pramil	9
Au Bascou	1	Chez Janou	6	404	13
Auberge Nicolas Flamel	18	Chez Jenny	7	Le Taxi Jaune	17
Le Baromètre	4	Chez Nénesse	8	Les Vitelloni	14
Le Barricou	5	L'Estaminet des Enfants rouges	20		
La Bonne Cécile	3	Glou	15		

# TROISIÈME

POUTARQUE DE  
TRIKALINOS  
19,5€ / kg

VINAIGRE BALSAMIQUE  
3 ANS D'ÂGE  
11€

GRESSINS DE CRÈTE  
AUX GRAINES DE TOURNESOL  
6,00€

FEUILLETÉ DU  
JOUR 4€  
A EMPORTER !

NOUVELLE RÉCOLTE  
D'HUILE D'OLIVE P

FLACON 50L  
BIDON 5L

EAU PETILL

**L'ALLER-RETOUR**

10

**BISTROT CONTEMPORAIN****Viandes**

La façade discrète d'un ancien atelier indique un espace réaménagé avec un coin salle à manger et un bistrot à l'accueillante banquette. Amoureux de belles races de viande, nos hôtes proposent aux carnivores de se réjouir selon leur goût, des recettes classiques du burger tendance, ou du boudin noir, à la belle côte de bœuf à partager. Avec un pied de nez aux végétariens, voilà une belle conjugaison à prix bas de la cuisine actuelle et de la tradition bistrotière.

Os à moelle, pain grillé • *Burger aller-retour* • Côte de bœuf pour 2 de simmental • Cheese-cake au thé vert

**Formule à 11,40 € (déjeuner)**

**À partir de 20 € (carte)**

5 rue Charles-François Dupuis • ☎ 01 42 78 01 21 • M° République • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

**ALLONS CHEZ LE BOUGNAT**

16

**RESTO DE QUARTIER****Cuisine traditionnelle**

Chère sa façade en boiserie avec rideaux à dentelles, un vrai troquet des années cinquante. La porte franche, l'ambiance est bien là avec ses habitués du comptoir et les mangeurs dans l'un des deux salles d'époque. Madame Cathus nous fait une vraie cuisine fidèle aux concepts qui ont fait les bistros parisiens du XX<sup>e</sup> s. : petite carte de plats simples mais habités du désir de contenter une clientèle de tout âge. Roland Cathus sera fier de vous proposer son vrai couteau Laguiole.

Charcuteries auvergnates • Filet de lieu jaune • Entrecôte, aligot, truffade • Mousse au chocolat

**À partir de 16 €**

28 rue de Saintonge • ☎ 01 42 78 47 67 • M° Filles du Calvaire • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

**AU BASCOU**

1

**BISTROT ANCIEN****BON TEMPS GOURMAND****Cuisine traditionnelle**

Dans une belle salle aux couleurs chaudes, ce vieux bistrot offre une cuisine pleine d'allant empruntant les chemins de la cuisine classique et l'esprit inventif du chef. Située en fond de salle, la cuisine s'admire un peu comme une scène de théâtre, le chef Bertrand Guénéron avec son équipe offrant un spectacle appétissant. En fin de service, le Chef vient en salle pour converser avec ses convives, comme autrefois. Un plaisir devenu rare.

Crevettes sautées à l'huile de vanille • Soupe de châtaignes. Ravioli de céleri truffe • Axoa de veau basquaise. Lièvre à la royale. Chipirons • Millefeuille vanille, sablé ganache chocolat

**Formule à 18 € (déjeuner)**

**Menu à 36 € (dîner)**

38 rue Réaumur • ☎ 01 42 72 69 25 • M° Arts et Métiers • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

**AUBERGE NICOLAS FLAMEL**

18

**RESTAURANT COSY****BON TEMPS GOURMAND****Cuisine traditionnelle**

Le plus vieux restaurant de Paris (1407, qui dit mieux?) rouvre ses belles salles-musées pour le bonheur des amateurs du passé. Élégance des tables, confort des sièges, on est loin de ce qui fut une auberge pour les pauvres. La cuisine d'Alain Geeam (L'Autobus Impérial) trouve ici un écrin idéal pour des plats soignés dans la grande tradition française. Salle privatisable au premier. Cave aux vins nobles.

St Jacques poêlée, purée de topinambours mousse de harengs fumés • Pavé de veau, cannelloni de courgettes à la confiture d'oignons rouges • Lotte caramélisée, courge spaghetti, espuma de courge butternut et sa chips noix de coco torréfiée • Lingot chocolat "Nicolas Flamel"

**Formule à 18,50 € (déjeuner)**

**Menu à 31 € (carte)**

51 rue de Montmorency • ☎ 01 42 71 77 78 • M° Rambuteau ou Arts et Métiers • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

**LE BAROMÈTRE**

4

**BISTROT À VINS****Plats de terroir**

La grande devanture de pierre attire, les plats de la carte conviennent d'entrer dans ce temple de la tradition, l'accueil est à la hauteur. La diversité des charcuteries et des plats toujours renouvelés est en accord avec une carte des vins de Loire et d'autres régions.

Terrine maison • Tartare coupé au couteau • Gratin d'andouillettes • Fondant au chocolat

**À partir de 18 €**

17 rue Charlot • ☎ 01 48 87 04 54 • M° Saint-Sébastien-Froissart • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

**LE BARRICOU**

5

**BISTROT À VINS****Plats de terroir**

Le Cirque d'Hiver, respectable monument de la vie parisienne, fait face à cet établissement qui honore le vin et la gastronomie du passé. Quand on est rouergat comme le patron, on aime la bonne chère et on aime faire plaisir dans une ambiance qui éloigne de la capitale, c'est réussi ! Une cave remarquable et remarquée.

Charcuteries d'Aveyron • Petit salé aux lentilles • Entrecôte de salers • Desserts maison

**Formule à 12 € (déjeuner)**

1 boulevard du Temple • ☎ 01 42 72 20 53 • M° Filles du Calvaire • Jusqu'à • F: dîners et dimanche

**LA BONNE CÉCILE**

3

**BISTROT CONTEMPORAIN****Cuisine du marché**

Benoît Dorémus nous vient du Val de Loire avec dans ses bagages, l'héritage culinaire de sa grand-mère Cécile, une vraie passion pour le métier de restaurateur et une solide pratique de la cuisine. En quelques mois l'enseignement de cette rue bien tranquille est devenu un pôle de sympathie pour les habitants du secteur, heureux de cette cuisine maison de produits frais dans un décor simple et chaleureux aux deux pianos... Belle salle à l'étage privatisable. Brunch le dimanche Poêlée d'escargots aux champignons • Saint-Jacques, carottes au curcuma, tombée de poireaux • Suprême de pintade sauce cognac • Banoffee pie sauce chocolat au rhum

**Formule à 15 € (déjeuner)**  
**Menu à 30 € (dîner)**

24 rue Notre-Dame de Nazareth •  
☎ 01 42 72 08 92 • M° Temple  
ou République • Jusqu'à 22 h 15 •  
F: samedi midi, dimanche soir et lundi

**LE CAFÉ DES MUSÉES**

12

**BISTROT ANCIEN**

**Plats de terroir**

Pierre Lecoutre et François Chenel du Dôme du Marais sont ici patrons d'un café-restaurant de 1924, ils donnent tout leur savoir-faire dans une cuisine de derrière le zinc pour que l'on retrouve les mets de toujours et particulièrement les bonnes viandes, charcuteries et saumon fumé maison. La salle de bistrot a gardé son vitrail et ses boiseries, pour le plaisir des convives qui (re) viennent ici pour un repas soigné mémorable et dans la journée pour un petit verre de vin au comptoir. Quelques tables sur le trottoir pour fumeurs. Plats à emporter. Andouillette AAAA • Échine ibáiona • Entrecôte à la plancha frites fraîches • Crème renversée. Terrine chocolat

**Menu à 17 € (déjeuner)**  
**menu à 27 € (carte)**

49 rue de Turenne • ☎ 01 42 72 96 17 • M° Saint-Sébastien-Froissart ou Chemin-Vert • Jusqu'à 23 h • F: aucune

**CAMILLE**

**BRASSERIE**

**Cuisine traditionnelle**

L'équipe de cette ancienne maison est fidèle aux exigences d'une belle et bonne brasserie, dont un service enjoué auprès de sa clientèle cosmopolite du Marais, avide de bons moments gourmands. L'élaboration des plats traditionnels de cette maison respecte nos meilleurs souvenirs d'une qualité à la française à préserver absolument. Petite terrasse sur rue, service continu et décor ancien attirent, réservez...

Salade de queues d'écrevisses marinées • Pot au feu de Mamie Jeanne • Magret de canard rôti au miel • Moelleux au chocolat maison

**Formule à 23 € (déjeuner)**  
**À partir de 25 € (carte)**

24 rue des Francs-Bourgeois •  
☎ 01 42 72 20 50 • M° Saint-Paul •  
Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune



**CHEZ JANOU**

6

**BISTROT ANCIEN**

**Provençal**

Ce bistrot style «Trente Glorieuses» dispose d'une magnifique terrasse sur une belle place arborée, calme, idéale pour un déjeuner ou un dîner d'été ou même d'hiver. La cuisine simple qui fleurit bon les plats aux accents de Provence semble se plaire dans son décor cinéma. Très fréquenté, mais vous disposez de 365 jours cette année pour le découvrir. Réservez de préférence.

Moules gratinées à la provençale •  
Foie de veau aux pommes •  
Gambas flambées au pastis •  
Blanc manger au citron et son coulis

**Formule à 14,50 € (déjeuner)**  
**À partir de 32 € (dîner)**

2 rue Roger-Verlomme •  
☎ 01 42 72 28 41 • M° Chemin-Vert •  
Jusqu'à minuit • F: aucune

**CHEZ JENNY**

7

**BRASSERIE**

**Cuisine traditionnelle**



Une des dernières vieilles brasseries alsacienne de Paris avec décor exceptionnel du marqueteur Charles Spindler. Cuisine de brasserie classique, fruits de mer, choucroute généreuse pour vos soupers fins après spectacles. Tous les plats fondamentaux vous attendent. À visiter absolument. Salons privés. Dernier service 1h du matin vendredi et samedi.

Fruits de mer • Choucroute de poissons. Choucroute Jenny •

Baeckoffe • Meringue vosgienne, sorbet framboise. Kouglouf au rhum façon baba et marinade de raisins secs

**Formule à 19,80 €**

39 boulevard du Temple •  
☎ 01 44 54 39 00 • M° République •  
Jusqu'à minuit • F: aucune

**CHEZ NÉNESSE**

8

**BISTROT ANCIEN**

**Cuisine du marché**

Tous les ingrédients pour se mettre dans l'ambiance : nappes à carreaux rouges, carrelage parisien, poêle au milieu de la pièce. La cuisine se renouvelle en gardant ses qualités de simplicité et de générosité. Une preuve, le nombre d'habités au déjeuner. On a un cuisinier, un vrai, au piano : Roger Leplu qui offre son savoir-faire acquis dans les grandes maisons

Quenelles de brochet • Bœuf ficelle •  
Rognons de veau • Mousse au chocolat

**À partir de 16 € (déjeuner)**

**À partir de 30 € (dîner)**

17 rue de Saintonge • ☎ 01 42 78 46 49 •  
M° République ou Filles du Calvaire •  
Jusqu'à 22 h 15 • F: samedi dimanche et jours fériés

**L'ÉSTAMINET  
DES ENFANTS ROUGES**

20

**AMBIANCE ORIGINALE**

**Cuisine traditionnelle**

En plein cœur du marché aux échoppes typiques, cette cantine, refuge des badauds avec sa petite salle, sa terrasse chauffée fumeurs et son coin de place vous accueille au déjeuner jusqu'à 16h et trois dîners par semaine. La table met en valeur de bons produits du terroir et l'on peut emporter des produits d'épicerie fine dont des productions griffées Île de France Brunch copieux dimanches et jours fériés.

Huitres de Blanville, (Cotentin) •

Saumon en croûte de sésame, légumes confits • Pot au feu de poulet asiatique • Choux façon Paris-Brest

**Formule à 17 €**

39 rue de Bretagne • ☎ 01 42 72 28 12 •  
M° Arts et Métiers ou Filles-du-Calvaire •  
Jusqu'à 23 h • F: Lundi, mardi et mercredi



03

## GLOU

15

## BISTROT CONTEMPORAIN

## Plats de terroir

Belle ambiance jeune et multicolore dans ce bistrot au décor épuré. L'adresse connaît le succès grâce à une équipe d'amoureux des vrais produits de terroir. Et la clientèle apprécie ces bonnes valeurs, formidable ! On s'installe au comptoir, à de grandes tables manger-debout, à des tables classiques, ou au premier, mais toujours simplement façon bistrot. Plats soignés servis avec efficacité et plaisir partagé. Belle offre des meilleurs producteurs français dont 300 vigneronnes que l'on déguste au verre grâce à une « fontaine » à vins très pratique.

Jambon Ibaïona • Soupe Glou •

Le Burger 100% Aubrac • Cheesecake

**Formule à 17 € (déjeuner)**

**À partir de 25 € (dîner)**

101 rue Vieille-du-Temple •

☎ 01 42 74 44 32 • M° Rambuteau ou

Saint-Paul • Jusqu'à 23 h • F: 24, 25,

31 Décembre et 1<sup>er</sup> Janvier

## L'OLIVIER

11

## BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

## Méditerranée

Ce restaurant-comptoir raffiné avec ces quelques tables nappées de blanc nous fait oublier le "grec" de naguère. Le jeune couple grec officie avec une exigence qui nous comble. Alexiou prépare derrière son comptoir une cuisine méditerranéenne parfaitement maîtrisée toute en sensibilité, nous faisant découvrir des senteurs et des ingrédients d'exception. Menu dégustation en cinq assiettes. Plats maison de création à emporter. Épicerie de produits importés (huiles, vins, etc.) Croustillant à la feta, miel et sésame • Filet de turbot, galette de pois chiche et petit jardin • Poitrine d'agneau, éponge aux herbes sauvages • Nuage de yaourt au café d'Anatolie

**Formule à 15 € (déjeuner)**

**À partir de 31 € (dîner)**

15 bd du Temple • ☎ 01 42 77 12 51

• M° Filles du Calvaire ou Oberkampf •

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

## LE PRAMIL

9

## RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

## Cuisine traditionnelle

Deux petites salles intimes, où votre palais fera l'expérience de mets créatifs et délicieux. Cuisine traditionnelle revisitée par Alain Pramill cuisinier et propriétaire du restaurant, un autodidacte heureux au "savoir cuisiner" inépuisable. La maison offre une des meilleures prestations de notre guide. Il est impératif de réserver pour ne pas faire chou blanc...

Foie gras de canard mi-cuit avec

anguille fumée • Ris de veau aux

navets • Désossé de lapin, artichaut

poivrade et kaki • Framboises et glace

matcha, fraises et glace concombre

**Formule à 22 € (déjeuner)**

**À partir de 33 € (carte)**

9 rue du Verbois • ☎ 01 42 72 03 60

• M° Arts et Métiers ou Temple •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche midi et

lundi

## 404

13

## CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

## Maghreb

La Pigeot n'est présente que dans le nom de cette caverne d'Hakim Mazouz, où règne une ambiance vraiment pas triste. Installé sur des tables basses, musique à fond, éclairage tamisé, avec une cheminée joyeuse, vous serez ravi par l'humeur joyeuse que vous ne trouverez pas ailleurs. La qualité réelle des mets complète le plaisir des lieux, avec de délicieuses tagines et des couscous savoureux. Le service empressé, mais pour un dîner tranquille en tête à tête, oubliez... Créés à la même adresse, deux lieux gourmands étonnants à visiter, "Andy Wahloo" et "Derrière". Pastilla de pigeon • Tajine pruneaux amandes • Couscous 404 • Crêpe berbère au miel

**Formule à 17 € (déjeuner)**

**À partir de 28 € (dîner)**

69 rue des Gravilliers •

☎ 01 42 74 57 81 • M° Arts et Métiers

• Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

## LE TAXI JAUNE

17

## BISTROT ANCIEN

## Cuisine traditionnelle

On pénètre par une grande arche de pierre et on découvre le grand comptoir ancien avec bar américain et néons, dans une salle au haut plafond et carrelage multi-tasseaux. Belle cuisine du « maître-restaurateur » Otis Lebert cultive la passion des produits d'origine, avec des plats qui ravivent nos mémoires de gourmands et qui changent avec les saisons. Spécialiste de la viande de cheval. On fait le tour de France des vins (au compteur). Expos temporaires aux murs.

Salade d'endives au foie gras et truffe

• Brick de chèvre aux noix et à la truffe

• Côte de cheval grillée • Tarte aux

pommes grand mère, sauce caramel

**Formule à 18 € (déjeuner)**

**À partir de 45 € (dîner)**

13 rue Chapon • ☎ 01 42 76 00 40 •

M° Arts et Métiers ou Rambuteau •

Jusqu'à 22 h • F: samedi et dimanche

## LES VITELLONI

14

## RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

## Italien

Face au marché du Temple, dans cet élégant restaurant on s'assoit sur des sièges du métro parisien du siècle dernier. Le voyage vous emmène bien au-delà du périph : l'affiche du film de Fellini trônant au mur annonce... l'Italie. Aux fourneaux, de jeunes cuisiniers italiens bien en verve. Les plats de pâtes nous chantent des saveurs vraies (Ah, la truffe blanche...). Sympathique terrasse toute l'année. Annexe pizzeria au 12 de la rue : La Focceria, pour un bon en-cas italien à déguster sur place ou à emporter.

Linguine tomates et basilic •

Tagliatelles aux asperges et speck •

Calamars grillés et salade de roquette

• Panna cotta au café

**Formule à 16,50 € (déjeuner)**

**À partir de 23 € (carte)**

4 rue Dupetit-Thouars •

☎ 01 48 87 38 45 • M° Temple •

Jusqu'à 23 h • F: aucune

# Rendez-vous sur notre blog

<http://litinerantbonnetables.uniterre.com>