

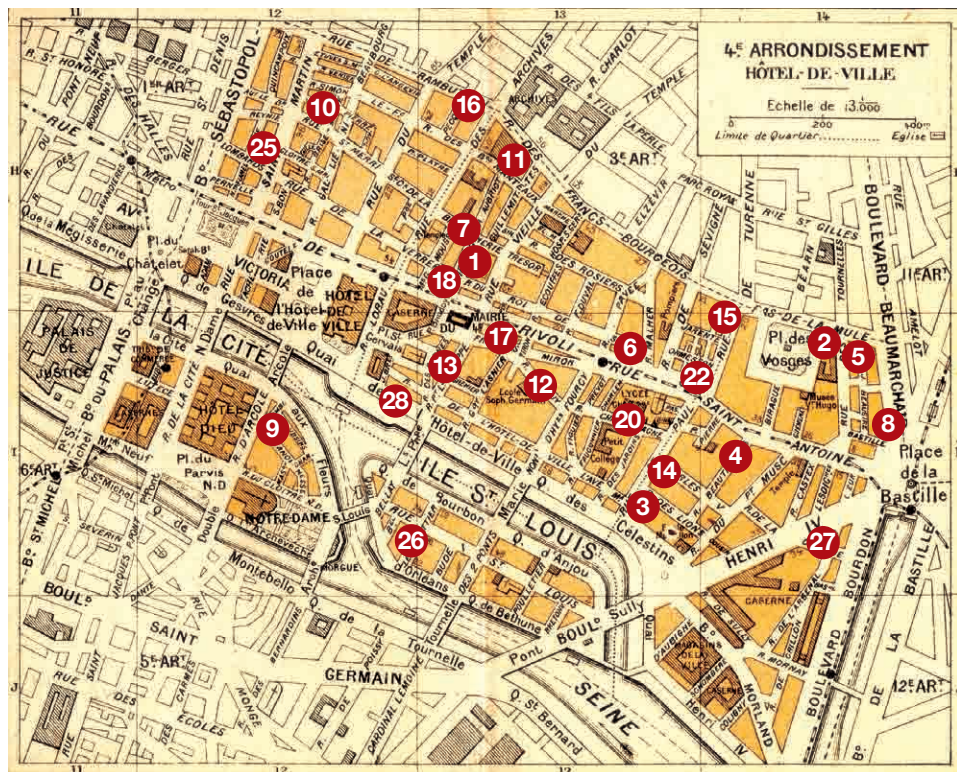
QUATRIÈME



Jaja

4^e ARRONDISSEMENT

04



Au Bougnat	9	Diner Bedford	18	Jaja	7
Aux Vins des Pyrénées	4	Le Dôme du Marais	11	Le Marché	22
Le Bistrot de l'Oulette	5	Don Giovanni	17	Mères et Filles	3
Le Bücheron	6	L'Ébouillanté	13	Métropolitain	12
Le Café Hugo	2	L'Enoteca	14	Les Sommets de l'Himalaya	25
Chez Clément Bastille	8	L'Épouvantail	15	La Taverne du Nil	26
Le Coude Fou	1	Le Felteu	16	Le Temps des Cerises	27
Dame Tartine	10	Le Gorille blanc	20	Le Trumilou	28

AU BOUGNAT 9

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Les visiteurs de Notre-Dame de tous pays sont heureux de trouver à l'angle de la rue une maison qui fleurit bon la Vieille France. Le décor, parquet de bois, bibliothèque à vins, banquette, a de quoi séduire. La "Gazette du Bougnat" affiche de bons plats au goût du jour, bien réalisés qui font honneur à la Table française. Service continu de 12 h à 22 h

Même maison qu'au *Au bon Coin*, 5^e.
Œuf cocotte à la crème de morilles •
Saumon rôti au lard fumé, étuvée de choux •
Entrecôte angus (300 g) frites maison •
Millefeuille à la pistache

Formule à 17 € (déjeuner)

À partir de 29 € (carte)

26, rue Chanoinesse •
☎ 01 43 54 50 74 • M° Cité •
Jusqu'à 22 h • F: aucune

AUX VINS DES PYRÉNÉES 4

BISTROT ANCIEN

Vianades

On ne peut pas manquer cette authentique façade 1900 de marchand de vins avec ses belles lettres en émail blanc. Plafond haut et belle ambiance de bistrot, mobilier et objets de collection d'époque. La recette du succès tient autant à la bonne humeur générale qu'à une cuisine simple de terroir dont de bonnes viandes grillées. Brunch très fréquenté le dimanche.

Os à moelle • Œuf cocotte à émulsion de foie gras • Côte de bœuf •

Moelleux au chocolat

Formule à 16 € (déjeuner)

À partir de 30 € (carte)

25 rue Beautreillis • ☎ 01 42 72 64 94
• M° Saint-Paul ou Bastille •
Jusqu'à 23 h • F: aucune

LE BISTROT DE L'OLETTE 5

BISTROT ANCIEN

Plats de terroir

À deux pas de la Bastille, c'est le bistrot de Marcel Baudis, qui nous offre son expérience de cuisine raffinée et inventive qui a fait sa réputation depuis des décennies. À midi, si vous trouvez votre place dans ce minuscule bistrot, vous aimerez une cuisine généreuse et savoureuse imprégnée de la Gascogne chère au chef.

Saumon mi-cuit à la graine de sésame sauce aigre douce • Salmis de pintade comme en Gascogne • Cassoulet

maison aux confits • Croustade aux pommes caramélisées

Formule à 15 € (déjeuner)

À partir de 35 € (carte)

38, rue des Tournelles •
☎ 01 42 71 43 33 • M° Bastille
ou Chemin Vert • Jusqu'à 23 h •
F: dimanche

LE BŪCHERON 6

BISTROT CONTEMPORAIN Italien

Lieu branché animé par Dimirti et Delphine, frère et sœur qui, de ce bistrot familial ont fait un rendez-vous pratique pour un déjeuner rapide aux consonances italiennes. Les tables sont petites, mais les assiettes sont grandes. On devine une trattoria romaine bien que l'atmosphère soit franchement parisienne. Carte des vins renouvelée. Spécialités de spritz, apéritif culte italien. Brunch à l'italienne le dimanche.

Antipasti maison • Pâtes fraîches •

Tiramisu maison • Profiteroles maison

Formule à 14,50 € (déjeuner)

À partir de 25 € (carte)

14 rue de Rivoli • ☎ 01 48 87 71 31
• M° Saint-Paul • Jusqu'à 23 h •
F: aucune

LE CAFÉ HUGO 2

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Brasserie offrant une terrasse couverte été hiver sous les arcades de la fameuse place. Toute de boiseries brunes, la salle offre des belles tables confortables Carte simple de plats bien cuisinés à partager dans un climat historique et généreux. Salle au rez-de-chaussée privatisable. Même direction que le Dalou place (12^e) et du Café Étienne (1^{er}).

Poêlée de champignons • Assiette de légumes bio • Filet de bar purée •

Café gourmand

À partir de 14 €

22 place des Vosges •

☎ 01 42 72 64 04 • M° Saint-Paul •
Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

CHEZ CLÉMENT BASTILLE 8

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Reprenant les locaux d'une célèbre enseigne « l'Enclos de Ninon » Chez Clément séduit par ses multiples salles cosy aux chaudes couleurs, sièges en rotin, banquettes et cheminées, du

romantisme à souhait. Cuisine toujours agréable de rôtisserie et de plats de grands-mères branchées. Service continu jusqu'à 1 h en fin de semaine.

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 €

21, bd Beaumarchais •

☎ 01 40 29 17 00 • M° Bastille •
Jusqu'à 23 h • F: aucune

LE COUDE FOU

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Adresse incontournable du Paris canaille, ce bistrot fait figure de vétéran parmi les pionniers de la bistronomie. Son ambiance de fresques fin XXe attire les amateurs de moments animés et joyeux. La cuisine tient les promesses d'une carte de bons plats à prix raisonnables dont une généreuse côte de bœuf sans oublier des recettes souvent innovantes. Sélection de vins très affinée

Cévice de bar à la mangue et

coriandre • Burger de canard et foie gras • Entrecôte au bleu d'Auvergne • Fraises à l'huile d'olive et au citron

Formule à 13,50 € (déjeuner)

À partir de 26 € (carte)

12 rue du Bourg-Tibourg •

☎ 01 42 77 15 16 • M° Hôtel-de-Ville ou Saint-Paul • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

DAME TARTINE 10

BRASSERIE

Petite restauration

En face du Centre Pompidou, une brasserie qui offre une terrasse agréable où l'on profite de l'animation de l'esplanade et de son bassin. Formule de qualité (tous les plats sont fabriqués maison) qui, sans prétention, peut rivaliser avec la proposition des enseignes bien connues ici-bas. Une halte tartine à toute heure, c'est agréable, non ? et rue Brisemichie !

Tartines au saumon, au magret •

Poulet aux morilles • Plats végétariens

• Gâteau chaud aux pêches

Formule à 11 € (déjeuner)

2 rue Brisemichie • ☎ 01 42 77 32 22

• M° Châtelet ou Hôtel-de-Ville •

Jusqu'à 23 h • F: 24 décembre le soir



DINER BEDFORD 18**BISTROT CONTEMPORAIN
Américain**

Légèrement à l'écart de la rue de Rivoli, l'endroit est apprécié pour son accueillante terrasse couverte, chauffée, surplombant la petite place où la clientèle pas qu'américaine vient apprécier « as you can find right now in NYC ». Une carte à la mode où l'ont vient apprécier ces somptueux burgers revisités avec de bons produits français. Tout est bon, et s'arrose avec une carte des vins courte mais de belle sélection. Take away, Breakfast welcome, no reservation. Adresse mère : 12 rue du Champ de Mars, 7^e.

Eggs Muffin • Chuck Norris burger • Fish & Chips • Cheesecake Oreo

À partir de 11 €

3 rue du Bourg Tibourg •

☎ 01 48 87 03 75 • M° Hôtel-de-Ville •

Jusqu'à minuit • F: aucune

LE DÔME DU MARAIS 11**AMBIANCE ORIGINALE****BON TEMPS GOURMAND****Poissons et fruits de mer**

Un cadre contemporain, original et raffiné dans un lieu historique (remarquable coupole du XVIII^e). Le jardin d'hiver accueille le salon de thé très chic. Savoureux plats de marché avec de belles créations par un chef toujours en verve. Les produits d'origine sont de qualité, en majorité bio : une constante dans la démarche de Christian Leclère et de sa brigade. Brunch le dimanche.

Belle assiette de jambon belotta •

Coquilles St-Jacques snackées • Émincé

de bœuf thai, riz sauté aux herbes •

Bombe chocolat, sorbet verveine

Formule à 29 € (déjeuner)

À partir de 35 € (dîner)

53 bis rue des Francs-Bourgeois •

☎ 01 42 74 54 17 • M° Hôtel-de-Ville,

Rambuteau ou Saint-Paul •

Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

DON GIOVANNI 17**CUISINE ÉTRANGÈRE****Italien**

Dans cette très ancienne rue parisienne, ce restaurant offre une évasion transalpine dans un charmant décor aux couleurs gaies. Cuisine raffinée avec de nombreuses spécialités que l'on voit se préparer en cuisine. Salle climatisée. Tomates mozzarella • Gnocchi au

basilic et à la sauce tomate • Pâtes aux fruits de mer • Tiramisu

Formule à 17,50 € (déjeuner)

À partir de 32 € (carte)

19 rue François Miron •

☎ 01 48 87 01 02 • M° Saint-Paul •

Jusqu'à 23 h • F: dimanche

L'ÉBOULLANTÉ 13**BISTROT CONTEMPORAIN****Saveurs du Monde**

Dans une rue piétonne classée au cœur du Marais, avec les beaux jours, la terrasse est très recherchée. Comment pourrait-on décrire cette cuisine du Monde, sinon de dire qu'elle nous détend et nous procure toujours le plaisir de saveurs fraîches et de recettes originales. Service en continu : cocktails et thés d'après-midi.

Bricks • Tourte de légumes • Agneau au curry • Apfelstrudel

Formule à 15 €

6 rue des Barres • ☎ 01 42 71 09 69

• M° Hôtel-de-Ville ou Pont-Marie •

Jusqu'à 22 h • F: aucune

L'ENOTECA 14**BISTROT CONTEMPORAIN****BON TEMPS GOURMAND****Italien**

Ancienne demeure convertie en « vinothèque » italienne dont le décor moderne de boiseries aux couleurs foncées crée une ambiance chaude. Luca, chef italien, créé des saveurs originales renouvelant vos souvenirs gourmands transalpins. Bien sûr les vins sont à l'honneur avec une cave remarquable. Belle salle à l'étage.

Crème de pomme de terre aux

poules, romarin • Vitello tonnato •

Gnocchi sauce Prosecco et orange •

Tiramisu. Corleone

Formule à 14,50 € (déjeuner)

À partir de 25 € (carte)

25, rue Charles V • ☎ 01 42 78 91 44

• M° Saint-Paul • Jusqu'à 22 h 30 •

F: aucune

L'ÉPOUVANTAIL 15**BISTROT CONTEMPORAIN****Cuisine du marché**

Dans ce secteur confit de restaurants, une restauration de femme à prix bon marché est un plaisir qu'on aime s'offrir sans retenue. Carte foisonnante de plats ménagers avec des recettes qu'il est bien plus agréable d'apprécier à cette table

que de s'y risquer chez soi. Sélection de vins biologiques.

Croustillant de gambas • Bar à l'huile d'olive • Filet mignon de porc aux morilles • Millefeuille aux pommes caramélisées

Formule à 16 € (déjeuner)

Formule à 24 € (dîner)

6 rue de Jarente • ☎ 01 40 29 03 03

• M° Saint-Paul • Jusqu'à 23 h •

F: samedi midi, dimanche et lundi soir

LE FELTEU 16**RESTO DE QUARTIER****Plats de terroir**

À l'écart des rues animées, ce bougnat des années cinquante connaît un succès mérité, le décor d'époque et l'accueil amical y participent. Une cuisine qui se délecte des plats inusables malgré les modes, du vrai et du bon, sans chichis et dans une ambiance "titi". Un tour de France des produits de terroir.

Terrine de queue de bœuf • Boudin

aux pommes • Andouillette AAAAA,

Loup rôti • Mousse au chocolat,

Crème brûlée

À partir de 20 €

15 rue Pecquay • ☎ 01 42 72 14 51

• M° Rambuteau ou Hôtel-de-Ville

• Jusqu'à 22 h 15 • F: samedi midi,

dimanche et jours fériés

LE GORILLE BLANC 20**BISTROT ANCIEN****Cuisine du marché**

La Bastoche côté Marais, ce sont ces petites ruelles du vieux Paris avec de beaux restes du passé comme ce décor de poutres et pierres apparentes qui nous met en appétit. La charmante équipe offre une cuisine du marché sans cesse renouvelée réussissant de grandes recettes bien maîtrisées. Il serait bien rare que les plats cités ci-dessus soient à l'ardoise le jour de votre visite. En été, quelques tables sur le trottoir calme.

Terrine de campagne aux pistaches

grillées • Fricassée de lapin aux

oignons et raisins blonds • Petits

chipirons sautés à la persillade et

riz à l'encre de seiche • Croustade

ariégeoise aux pommes et pruneaux

Formule à 17 € (déjeuner)

À partir de 35 € (carte)

4 impasse Guéméné •

☎ 01 42 72 08 45 • M° Bastille ou Saint-

Paul • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

JAJA 7

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Entrez au fond de la cour et vous découvrirez un espace contemporain avec une grande verrière intégrant l'architecture historique du lieu. La carte saisit par la richesse des assiettes associant avec bonheur les produits de tradition aux saveurs plus originales. Une cuisine actuelle de Laurent Renard affichant des produits frais de première qualité. Terrasse fumeurs, salle privatisable (25 couverts) en sous-sol. Belle collection de 80 vins Nature.

Oignons doux des Cévennes sauce comté magret de canard • Risotto aux escargots de bourgogne • Pot-au-feu de poisson • Tatin d'ananas pâte Brisée au cacao

Formule à 17 € (déjeuner)

À partir de 28 € (carte)

3 rue Sainte-Croix de la Bretonnerie • ☎ 01 42 74 71 52 • M° Hôtel-de-Ville ou Saint-Paul • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi

LE MARCHÉ 22

RESTAURANT COSY

Cuisine du marché

Sur la belle place, pas simple de choisir parmi les nombreuses tables s'ouvrant à vous. Celle-ci propose une tonalité méridionale qui convient bien à l'esprit du lieu. Belle carte de plats de marché, comme en Provence, avec de fières compagnes dans la cave. La terrasse des beaux jours est ensoleillée, et chauffée aux moments plus frisquets.

Saumon mi-cuit à la fleur de sel et poêlée de concombre • Magret de canard au miel épicé, pommes sautées pleurotes • Hamburger au foie gras maison • Crème brûlée vanille

Formule à 14,80 € (déjeuner)

Formule à 19,50 € (dîner)

2 place du Marché Sainte-Catherine • ☎ 01 42 77 34 88 • M° Saint-Paul • Jusqu'à 23 h • F: aucune

MÈRES ET FILLES 3

BISTROT À VINS

Cuisine du marché

Dans cette vieille demeure du XVII^e S., Les sœurs Flavie et Mélody et leur cousin Jérôme originaires de Sarlat ont installé un décor charmant. Au mur des photos des clientes "mères et filles". La carte à prix sympathiques propose

une cuisine aimant les plats classiques bien présentés mais aussi des recettes adaptées de cuisines étrangères.

Tartare de crabe et avocat • Cocotte de poisson blanc au lait de coco • Filet de bœuf black angus frites maison • Tiramisu mangues

Formule à 14,30 € (déjeuner)

À partir de 22 € (carte)

8 rue Saint-Paul • ☎ 01 48 04 75 89 • M° Saint-Paul • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

MÉTROPOLITAIN 12

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Ambiance métro dans cette petite salle ouvrant sur un jardin. On se serre pour entrer, mais Paul-Arthur Berlan et son équipe vous font bien vite une place pour nous régaler. Voilà un vrai chef, mais pas la grosse tête. Ce jeune demi-finaliste de TopChef au parcours impressionnant est partout au bien manger de ses convives. Natif de Carcassonne, il concentre son talent sur quelques mets dont le souvenir donne l'eau à la bouche longtemps...

Œuf mollet croustillant, crème de champignons de paris • St Jacques de Normandie lentilles vertes du Puy, chips de jambon ibérique • Agneau en deux cuissons, mousseline de carottes au cumin • Paris-Carcassonne

Formule à 19 € (déjeuner)

Menu à 38 €

8 rue de Jouy • ☎ 09 81 20 37 38 • M° Saint-Paul ou Pont-Marie • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

LES SOMMETS DE L'HIMALAYA 25

CUISINE ÉTRANGÈRE

Indo-Pakistanaï

Embarquez-vous pour une expédition indienne, pour des découvertes culinaires, la belle salle voûtée en sous-sol au décor royal aidant. Beaucoup d'épices dans ces préparations soignées qui nous viennent des ancestrales recettes des Mughal, qui voyaient dans la bonne cuisine un enrichissement spirituel.

Raita yaourt • Nombreux curries maison • Menu Tandoori • Riz au lait, gâteau de semoule

Formule à 9,50 € (déjeuner)

Menu à 17 €

73 rue Saint-Martin • ☎ 01 44 59 37 76 • M° Rambuteau • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

LA TAVERNE DU NIL 26

CUISINE ÉTRANGÈRE

Libanais

L'enseigne évoque l'Égypte, le nom de la rue celui du vendeur de restes de restaurants au Moyen-Âge. Oubliez tout ça, cet agréable décor accueille un restaurant libanais présentant de fraîches spécialités. Beau choix de grillades très parfumées, concocté par Jean, le maître de maison. Adresse reposante dans l'île Saint-Louis, qui s'anime le vendredi et le samedi soir avec une danseuse aux charmes exotiques.

Taboulé • Viandes grillées • Tartare d'agneau • Cheveux d'ange

À partir de 15,50 €

16, 18 rue Le Regrattier • ☎ 01 40 46 09 02 • M° Pont Marie • Jusqu'à 23 h • F: lundi

LE TEMPS DES CERISES 27

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Cette maison basse (XVIII^e s.) du vieux quartier Bastille héberge l'un des plus vieux bistros parisiens. À l'intérieur, on vit encore au sein d'un décor de la Belle Époque. Quel plaisir de s'attabler dans cet espace où tout est cuisiné "maison" et à base de produits frais.

Croustillant de tomates et mozzarella panée • Lasagne végétarienne, millefeuille de thon cru • Tartare coupé au couteau, joue de bœuf braisé à l'orange • Millefeuille gratiné au chocolat et crème vanillée

Formule à 14,50 € (déjeuner)

À partir de 30 € (dîner)

31 rue de la Cerisaie • ☎ 01 42 72 08 63 • M° Bastille • Jusqu'à minuit • F: aucune

LE TRUIMOU 28

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Ambiance familiale avec de grandes « tablées », (on pense aux auberges du dimanche en province) toujours au service d'une clientèle fidèle et qui aime se retrouver dans un brouhaha joyeux. Avec des plats aux noms que l'on croyait disparus, on nous convie à retrouver aujourd'hui les plaisirs de la table d'hier.

Ris de veau grand mère • Canard aux pruneaux • Andouillette • Œufs à la neige

Formule à 17,50 € (déjeuner)

Menu à 21,50 € (carte)

84 quai de l'Hôtel-de-Ville • ☎ 01 42 77 63 98 • M° Hôtel-de-Ville ou Pont-Marie • Jusqu'à 23 h • F: aucune

04