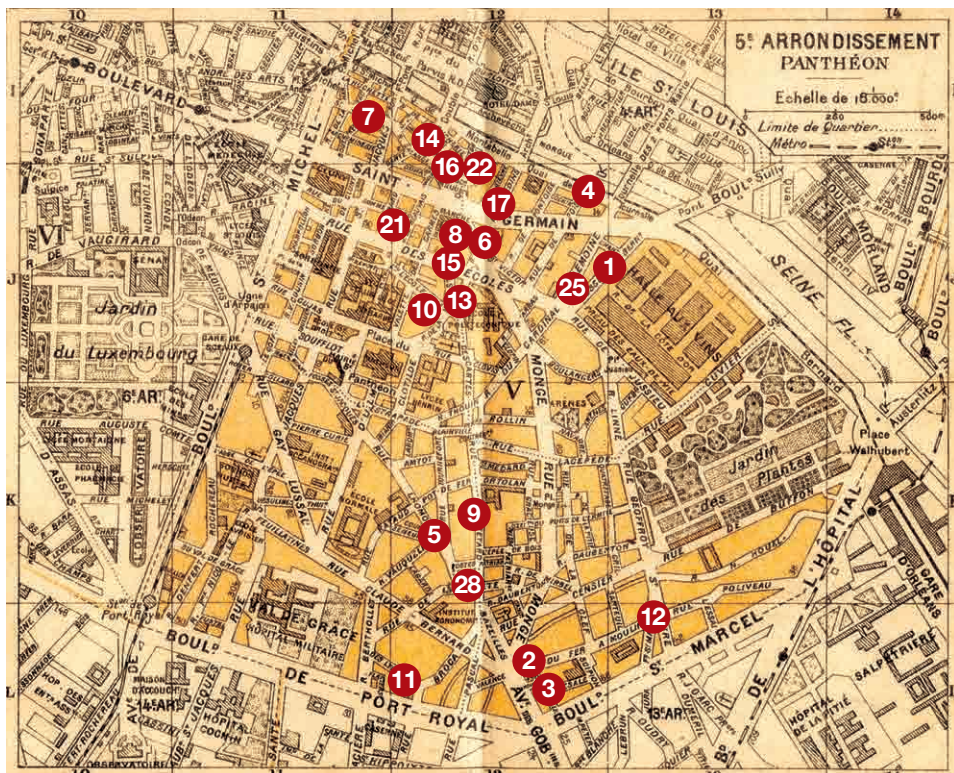


5^e ARRONDISSEMENT

05



Les Agapes	12	Chez René	4	Le Louis Vins	8
L'AOC	1	Dans Les Landes...Mais à Paris	2	Le Mouff'tôt Mouff'tard	9
Au Bon Coin	3	L'Écurie	15	La Petite Périgourdine	13
Au Phil du Vin	16	El Sur	6	Les Petits Plats de Marc	28
Le Bistrot 30	7	La Fourmi ailée	14	Le Pré Verre	21
Chantairelle	10	Inagiku	17	Le Reminet	22
Chez Lena et Mimile	5	Le Languedoc	11	La Voie Lactée	25

CINQUIÈME

MARTINI
L'APERITIF

BIÈRE
Pilsener
LA BIÈRE

SUZÉ

ÉTAPE

LIQUEURS
COMPLÈTES

Au Bon Coin



LES ÂGAPES

12

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Au carrefour de trois rues, charmant décor baigné d'une chaleureuse lumière avec des tables dressées avec élégance. La carte présente des mets classiques, enrichis de créations de belle personnalité, dues au bagage estimable de Frédéric Noleau, qui se plaît à en imprégner sa cuisine inspirée. Salon particulier de 25 personnes à l'étage.

Foie gras de canard au vin d'épices et à la figue • *Tournedos de cabillaud farci aux herbes* • *Rognon de veau* • *Crème réglisse et fenouil*

Formule à 17,50 € (déjeuner)**À partir de 35 € (carte)**

47 bis rue Poliveau • ☎ 01 43 31 69 20
• M° Saint-Marcel ou Les Gobelins •
Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

L'AOC

1

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Plats de terroir

Face à Jussieu et l'Institut du Monde Arabe, c'est le rendez-vous des défenseurs de nos spécialités régionales. Toutes n'y sont pas, mais l'esprit terroir est savoureusement présent. Le chef et son épouse prennent les clients du bon côté, avec humour et écoute attentive des critiques. Mais il est vrai que les louanges sont, de beaucoup, les plus nombreuses. Parmi les viandes à s'offrir Certainement, la côte de bœuf Simmental, le cœur de filet de bœuf normand ou le porc noir de Bigorre, chers aux vrais amateurs.

Terrines de l'AOC et sa confiture d'oignons • *Os à moelle rôtis à la fleur de sel* • *Poulet pattes noires de chez M. Barreau, jus à l'ail confit* • *Île flottante aux amandes grillées*

Formule à 21 € (déjeuner)**Formule à 31 € (carte)**

14 rue des Fossés Saint-Bernard •
☎ 01 43 54 22 52 • M° Jussieu ou
Cardinal Lemoine • Jusqu'à 23 h •
F: dimanche et lundi

Au Bon Coin

3

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

Le décor accueille sur les beaux murs de pierre un panorama de publicités anciennes peintes voilà pour l'ambiance. La jeune équipe au

service, sous la houlette de la belle Émilie donne un ton bon enfant et les convives apprécient ce beau revival. Cuisine évoluant chaque jour en fonction du marché avec des plats forts bien conçus qui plaisent aux gourmands de tous âges. Quelques tables en manger-debout et sur le trottoir en été. Même maison qu'au *Bougnat* face à Notre-Dame. La visite des toilettes s'impose

Œuf poché à la crème d'ail avec escargots et huile de persil maison • *Blanquette de ris et langue de veau au vin jaune avec riz aux amandes grillées* • *Pavé de cabillaud en croûte d'agrumes avec carottes anciennes glacées au romarin* • *Millefeuille praliné aux éclats de noisettes*

Formule à 15,90 € (déjeuner)**Formule à 26 € (dîner)**

21 rue de la Collégiale •
☎ 01 43 31 55 57 • M° Les Gobelins •
Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

AU PHIL DU VIN

16

BISTROT À VINS

Cuisine traditionnelle

Ambiance gaie avec l'esprit de ce lieu animé par un "bonhomme" qui aime le plaisir de ses convives. Cuisine de tradition respectant saveurs et accords avec les vins : robuste, consistante et généreuse, ah ! le pays du bon vin... Belle cave voûtée privatisable et tables adaptées aux groupes.

Terrine Maison, os à moelle • *Formidable entrecôte* • *Rognon de veau sauce moutarde* • *Profiteroles au chocolat noir*

Formule à 15 € (déjeuner)**Formule à 27 € (dîner)**

23 rue Frédéric Sauton •
☎ 01 44 41 14 09 •
M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à 23 h
• F: aucune

LE BISTROT 30

7

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Dans cette rue emplie d'enseignes pour touristes, voilà la bonne adresse dans un charmant décor pour un repas simple servi avec de bons vins, et souvent partagé sur une même banquette avec d'autres convives heureux. Cuisine de bistrot authentique avec des incontournables agréables en toutes occasions. Accueillantes ardoises aux formules bon marché. Salle privatisable au premier.

Gratinée à l'oignon. *Moules marinières*

• *Bœuf bourguignon à l'ancienne*. *Tagliatelles au saumon* • *Magret de canard à l'orange*. *Steak grillé, sauce au poivre*. • *Mousse au chocolat*. *Crème brûlée*

Menu à 12 € (déjeuner)**Menu à 16 € (carte)**

32 rue Saint-Séverin •
☎ 01 43 29 31 31 • M° Saint-Michel •
Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

CHANTAIRELLE

10

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Restaurant de spécialités régionales de Haute-Loire aménagé avec une profusion de végétation et à l'ambiance sonore inspirée. Ensemble riche de produits rares à Paris : charcuteries, fromages, vins, bières, eaux, tisanes et pains de ce bon pays. Aux beaux jours, la terrasse fraîche est un havre de calme au cœur du Quartier Latin.

Œufs pochés à la fourme d'Ambert •

Chou farci "Brivois" • *Truffade* •*Tarte "Bourdaloise" aux poires***Formule à 19,50 € (déjeuner)****Menu à 29 € (dîner)**

17 rue Laplace • ☎ 01 46 33 18 59 •
M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à 22 h
• F: samedi midi, dimanche et lundi soir

CHEZ LENA ET MIMILE

5

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Que ce soit au soleil de la terrasse à midi ou bien attablé aux chandelles le soir, ce vieux bistrot bien rénové est un espace de charme à ne pas manquer, pour un moment hors du temps. Les plats sont élaborés selon les principes culinaires d'Hervé This, le théoricien de la gastronomie moléculaire. Cet engagement offre un choix de produits de qualité au profit de plats parfaitement mijotés et de saveurs vraies, sans décorum trompeur. Y a-t-il plus belle terrasse à Paris ?

Cochonnailles ibériques • *Poulet au foin cuit en cocotte lutée pommes boulangères* • *Poitrine de cochon confite aux épices, graines croquantes et polenta* • *Desserts Pierre Hermé*

À partir de 19,50 € (déjeuner)**À partir de 40 € (carte)**

32 rue Tournefort • ☎ 01 47 07 72 47 •
M° Place Monge ou Censier-Daubenton
• Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

CHEZ RENÉ

4

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Toujours fringant, cet établissement garde l'esprit qui fait son succès depuis 1957 : tables et banquettes accueillantes, salle claire et aérée autour d'un imposant comptoir inusable ; une adresse bonne et confortable. Belle cuisine classique pour réconforter les gourmands anxieux de perdre les racines de la cuisine bourgeoise. On les retrouve ici dans leur vraie nature et l'on s'en félicite. Agréable terrasse sur le boulevard en été.

Assiette de cochonailles • Blettes au gratin René • Confit de canard maison

• Mousse au chocolat "René"

À partir de 22,50 €

14 bd Saint-Germain •

☎ 01 43 54 30 23 •

M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à 23 h •

F: dimanche et lundi

DANS LES LANDES... MAIS À PARIS

2

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Le bouillonnant Julien Duboué continue sa redécouverte de la restauration basque avec ce bistrot offrant divers accueils, au comptoir, aux tables manger-debout, ou en terrasse Tapas à la française ? Ce nom ne reflète pas toute la diversité des mets proposés et la qualité de la réalisation. Avec un choix de plus trente propositions changeant chaque jour, notre appétit n'est pas suffisant pour faire le tour de ces étonnantes créations. Une bonne occasion de revenir. Menu géant pour groupes. Un conseil, réservez, succès oblige !

Sabot de jambon ibaiona. Bouchées de salade landaise • Risotto aux morilles. Nems de canard au foie gras • Dorade poêlée champignons et avocat.

Gâteau basque à la cerise. Gaspacho de kiwi, crémeux de chocolat blanc

À partir de 23 €

119 bis rue Monge • ☎ 01 45 87 06 00

• M° Censier-Daubenton • Jusqu'à 23 h

• F: aucune



L'ÉCURIE

15

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

A l'angle de la rue Laplace, cette vieille maison vaut le détour : petites salles où l'on s'installe avec confort, caves en sous-sols uniques, décor inchangé depuis des décennies. L'accueil charmant de Miny et de son équipe nous plonge dans le vrai Paris des seventies. Loin des restos mode, les spécialités de viandes, généreuses et inaltérables, (aioli servi en compagnon de tout le repas), préparées avec soin gardent une modération de prix qui forcent le goût de revenir-y. Caves privatisables, sangria d'accueil et calva offert.

Moules décorées à l'ailoli •

Filet de bœuf sauce moutarde •

Selle d'agneau • Profiteroles

Formule à 15 € (déjeuner)

À partir de 13 € (carte)

58 rue de la Montagne Ste Geneviève

☎ 01 46 33 68 49 • M° Maubert-

Mutualité • Jusqu'à minuit • F: mardi

EL SUR

6

CUISINE ÉTRANGÈRE

Argentin

Salle aux fonctions multiples : bar, épicerie, restaurant et lieu culturel. Animation garantie pour se sentir au cœur du monde latino-américain qui bouge. Cuisine simple mais bien servie avec les fameuses viandes argentines à prix sympas. Assouvissez votre envie avec une belle de belle : la grillade au poids (à partir de 600 g). L'exotisme à bon compte et esprit jeune. On peut acheter des spécialités.

Chausson farci "empanadas" •

Entrecôte de bœuf d'Argentine, purée

de patates douces • Morceau de bœuf

grillé au poids • Flan à la confiture de

lait, desserts maison

Formule à 14 € (déjeuner)

À partir de 32 € (carte)

35 bd Saint-Germain • ☎ 01 43 25 58 28

• M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à

22h30 • F: dimanche et lundi midi

LA FOURMI AILÉE

14

RESTAURANT COSY

Cuisine inventive

Ce restaurant bibliothèque est une invitation au Bon temps, temps gourmand d'un repas et temps retrouvé des thés ou des goûters d'antan. Décor chaleureux de couleurs bleues et jaunes. Carte éclectique de plats très personnels proposant des alliances hardies. Belle carte de thés, quelques

assiettes végétariennes. Même direction que L'Été en pente douce (18°).

Salades Caesar • Demi-canard en

croûte de sel • Souris d'agneau

confite • Apfelstrudel aux cèpes. Tarte

fondante au chocolat et aux noix

À partir de 22 €

8 rue de Fouarre • ☎ 01 43 29 40 99 •

M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à 22h30

• F: aucune

INAGIKU

17

CUISINE ÉTRANGÈRE

Japonais

Depuis 1989, on apprécie une restauration japonaise dans un cadre boisé, dépouillé comme il se doit. La légèreté des mets, les surprenantes assiettes colorées et très graphiques sont préparées avec brio devant la clientèle par de véritables cuisiniers artistes. Elles laissent parfois nos cordons-bleus européens. Les tables chauffantes (cuisine teppanyaki) sont une véritable attraction.

Croustillants de foie gras • Sushis,

sashimis. Bouquets sautés de saumon

et de crevettes • Plats Teppanyaki •

Cheesecake au thé vert

Formule à 13,50 € (déjeuner)

À partir de 38 € (carte)

14 rue de Pontoise • ☎ 01 43 54 70 07

• M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à 23 h

• F: aucune

LE LANGUEDOC

11

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Le décor bistrot sans âge, une carte d'époque sous plastique, le service attentionné de l'équipe Dubois, une famille de Limousins dévoués à leur clientèle, voilà l'archétype du bistrot parisien familial. La cuisine savoureuse de produits de qualité assure le succès durable de cette maison où l'on aime vous faire bien manger. Un choix affiné des plats de tradition qu'on aime à retrouver. Émotion : un monsieur s'offre pour vous enlever votre manteau, c'est Monsieur Dubois père qui a tenu cette maison de 1974 à 2009, il est toujours présent "pour rendre service" de ses propres mots. Le restaurant a son propre vin : gaillac Château Lobostiolé en rouge, rosé, blanc sec ou doux.

Ceuf dur mayonnaise • Espadon grillé

beurre et citron • Châteaubriand grillé

• Vacherin maison

Formule à 12,50 € (déjeuner)

Menu à 22,50 € (carte)

64 bd du Port-Royal • ☎ 01 47 07 24 47

• M° Port-Royal ou Gobelins •

Jusqu'à 22 h • F: mardi et mercredi

05

LE LOUIS VINS

8

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Ce lieu créé par Fifi repris par Lionel, rend heureux les amateurs de bien vivre. Heureux de beaux mobiliers et objets de collection, on se sent bien dans cette maison souriante et élégante. Au piano, Stéphane nous emmène vers des saveurs traditionnelles tout en ajustant terroir et tendances nouvelles. Et pour les œnophiles, une superbe cave insérée dans le décor.

Œufs pochés aux champignons

caramélisés, crème de saumon fumé

• Fondant de bœuf braisé au vin rouge

• Cassoulet Béarnais • Fondant au

chocolat maison, sorbet à la rose et

ses pétales cristallisés

Formule à 26 €

Menu à 32 €

9 rue de la Montagne Sainte-Geneviève

• ☎ 01 43 29 12 12 •

M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à 22 h 30

• F: aucune

LE MOUFF'TÔT MOUFF'TARD 9

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Bien parigot, le foisonnant et hétéroclite décor de ce restaurant retrouve l'esprit mouff des années soixante. Artistes, étudiants, universitaires s'y retrouvent pour échanger autour d'un verre au comptoir et aussi pour partager sur une table animée un repas simple d'une cuisine classique bien préparée. La maison fait salon de thé et bar pendant la journée.

Feuilletine de champignons aux

échalotes confites • Tournedos

Rossini, rôgnon de veau entier • Gratin

de queues d'écrevisses • Profiteroles

Menu à 11 € (déjeuner)

Menu à 16 € (carte)

71 rue Mouffetard • ☎ 01 47 07 91 58

• M° Monge • Jusqu'à 23 h 30 •

F: mercredi midi

LA PETITE PÉRIGOURDINE 13

BISTROT À VINS

Cuisine traditionnelle

La brasserie centenaire s'est maintenant séduisante au cours des années et reste un des rendez-vous incontournables du quartier avec un penchant pour la cuisine auvergnate, cette maison nous gratifie de belles saveurs nouvelles au côté de plats bien tradis et généreux. Dès 7 h jusqu'à 1 h on peut déguster un bon verre autour d'une charcuterie. Terrasse aux beaux jours

Soufflé au fromage de chèvre, crackers au basilic • St Jacques et gambas au whisky pâtes chinoise au soja • Pavé de bœuf alligot • Millefeuille

Formule à 15 € (déjeuner)

À partir de 19 € (carte)

39 rue des Écoles • ☎ 01 43 26 33 35

• M° Maubert-Mutualité • Jusqu'à 23 h

• F: aucune

LES PETITS PLATS DE MARC 28

AMBIANCE ORIGINALE

Cuisine inventive

Ce salon de thé gourmand est installé dans un quartier où la jeunesse estudiantine croise les touristes du monde entier. Marc Baudry invente une formule pour concilier les appétits de ces deux clientèles. Une cuisine "bien pensante", associant la succulence et la santé, soupes du jour, tartes, plats végétariens, sans gluten, selon le marché, voilà ce qu'on trouve sur les bonnes petites tables de Marc. On vous accueille jusqu'à 18 h et le dimanche.

Soupe. Salades • Plats d'œufs

recettes variées • Emmêlée à crue

de fenouil et courgette citronnée •

Compote et faisselle au naturel

À partir de 9,50 €

6 rue de l'Arbalète • ☎ 01 43 36 60 79

• M° Censier-Daubenton • Jusqu'à 18 h

• F: lundi

LE PRÉ VERRE 21

BISTROT À VINS

Cuisine inventive

Jean-François Paris qui a repris cette institution nous offre un décor rénové présentant des murs aux belles fresques murales sur le thème de Paris et des poèmes de Jacques Prévert et pour le confort des convives, une insonorisation efficace. Adresse reconnue depuis longtemps pour sa maîtrise de la cuisine aux saveurs épicées, le lieu continue d'apporter un hommage aux vins, quelle belle alliance ! Intéressante formule déjeuner avec vin et café compris.

Hure de cochon purée de dattes au

vinaigre • St-Jacques rôti au sumac,

risotto d'épeautre • Cochon de lait et

chou aux épices douces • Truffade de

chocolat noir et sa glace

Formule à 14,50 € (déjeuner)

Formule à 32 € (dîner)

8 rue Thénard • ☎ 01 43 54 59 47

• M° Maubert-Mutualité ou Cluny

Sorbonne • Jusqu'à 22 h 30 •

F: dimanche et lundi

LE REMINET

22

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Dans une belle salle très ancienne et une belle enseigne de toujours, un restaurant tout en longueur, bien décoré d'antiques lustres, de tableaux et de miroirs. Les tables soigneusement nappées éclairées à la bougie sont idéales pour un tête-à-tête intime. Une base de recettes traditionnelles et de produits d'origine recherchés avec des éclairages actuels : ce pourrait être la définition de l'esprit culinaire du lieu. Superbe salle voûtée au sous-sol.

Blinis de maïs et figue fraîche foie

gras rôti chips de lard • Pavé de

cabillaud façon meunière, polenta aux

encornets • Pain de Gênes à la crème

de pistache sorbet à la cerise maison

• Crémeux citron-thym macaron aux

pamplemousses mousse citron vert et

sorbet à l'orange sanguine

Formule à 14,90 € (déjeuner)

À partir Menu à 32 € (carte)

3 rue des Grands-Degrés •

☎ 01 44 07 04 24 • M° Maubert-

Mutualité • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

LA VOIE LACTÉE 25

Cuisine étrangère

Turc

Petit restaurant chaleureux offrant un bel assortiment de spécialités turques, d'aujourd'hui et de tradition. La cuisine turque serait l'une des meilleures du monde, la variété et la qualité des plats de ce restaurant en témoignent. Au 3 rue des Écoles, autre visage de la maison : restauration rapide, kebab et plats à emporter, refuge des étudiants de Jussieu.

Sauté de veau sur une purée

d'aubergines • Jarret d'agneau

recouvert d'aubergines • Grillades

mixtes • Feuilleté pistaches et miel

Menu à 13,50 € (déjeuner)

Menu à 16,50 € (dîner)

34 rue du Cardinal Lemoine •

☎ 01 46 34 02 35 • M° Cardinal-

Lemoine ou Maubert-Mutualité •

Jusqu'à 23 h • F: dimanche

