

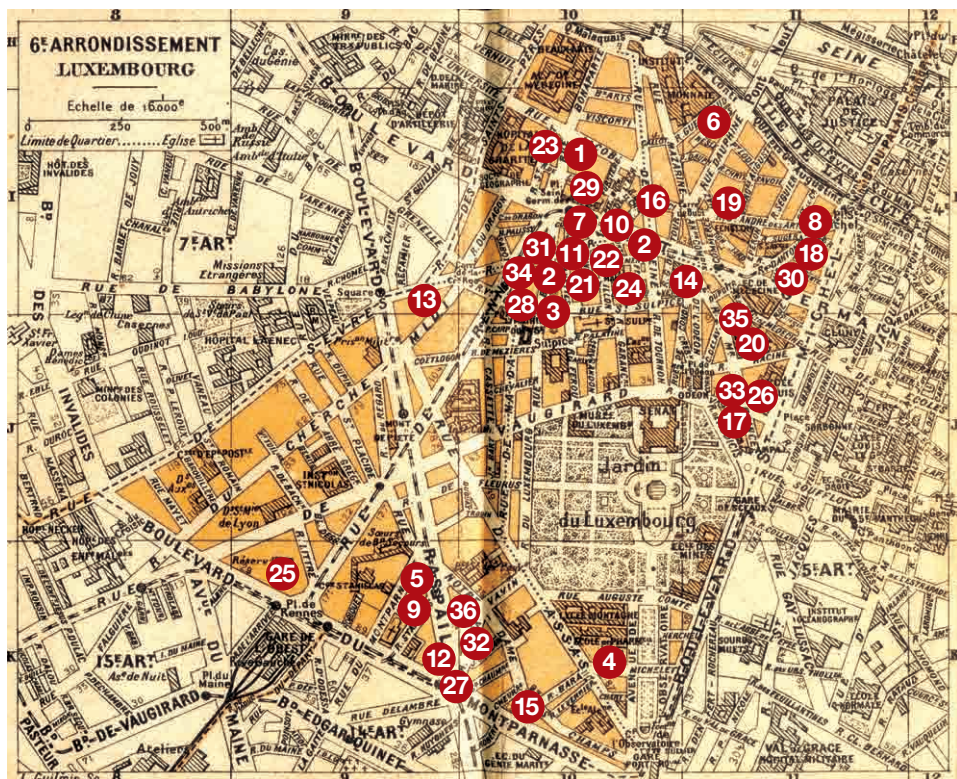
# SIXIÈME



Polidor

# 6<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT

06



L'Assignat	6	Côté Bergamote	7	Le Palanquin	21
Au Pied de Fouet St Germain	1	Cubana Café	12	Pères et Filles	16
Aux Charpentiers	28	La Cuisine de Bar	13	Le Petit Casimir	35
La Bastide Odéon	33	Del Papa	2	Le Petit Mabillon	22
La Boussole	3	Les Éditeurs	14	Le Petit Saint-Benoît	23
Brasserie Fernand	15	La Grille Saint-Germain	34	Le Petit Vatel	24
Le Carré de Marguerite	4	Indonésia	17	Polidor	26
La Caspienne	5	J'Go Saint Germain	10	La Rotonde Montparnasse	27
Chez Marcel	9	La Lozère	18	La Tourelle	30
Chez Clément Saint-Michel	8	Le Montparnasse 1900	25	Tsukizi	29
Coffee Parisien	11	Moustache	36	Vins et Terroirs	19
Comme à Savonnères	31	New Aqib	20	Wadja	32

## L'ASSIGNAT

6

### BISTROT ANCIEN

#### Cuisine traditionnelle

Dans ce quartier élégant, un vrai bistro - avec baby-foot, et décor aux belles images du passé - est une rareté qu'il faut connaître. Les repas de copains, qu'ils soient ouvriers ou étudiants, ont ici le charme d'autrefois. On partage une table et l'humeur charmante de madame. En cuisine, le patron prépare un déjeuner simple, généreux avec une pratique des plats classiques qu'on aimerait voir plus souvent.

Avocat mayonnaise • Andouille de Guéméné • Roastbeef, hamburgers  
• Gambas

#### Menu à 15 € (déjeuner)

7 rue Guénégaud • ☎ 01 43 54 87 68  
• M° Odéon ou Pont-Neuf • Jusqu'à 8 h  
F: les soirs et dimanche

## AU PIED DE FOUET SAINT-GERMAIN

1

### BISTROT ANCIEN

#### Cuisine traditionnelle

Une annexe du fameux restaurant de la rue de Babylone, transposée dans le cœur animé de Saint-Germain, décor de bistro avec une équipe chaleureuse qui s'active joyeusement sur les deux niveaux de cette vieille maison. La cuisine suit les règles d'une restauration simple et spontanée, ce qui signifie que les plaisirs de sa dégustation sont souvent grands et réjouissants, d'autant que l'addition reste, elle, de bas niveau. Pas de réservation, mais apéritif d'attente offert... et range-serviette pour les habitués.

Ceuf mayonnaise • Sélection du boucher : entrecôte, bavette, onglet selon arrivage, purée maison • Confit de canard maison et sa purée • Tarte tatin. Tiramisu

#### À partir de 13 €

3 rue Saint-Benoît • ☎ 01 42 96 59 10  
• M° Saint-Germain-des-Prés •  
Jusqu'à 23 h • F: dimanche

## AUX CHARPENTIERS

28

### BISTROT ANCIEN

#### Cuisine traditionnelle

Bel exemple de continuité dans ce haut-lieu de la restauration parisienne depuis 1856. Avec le musée mitoyen du compagnonnage Les Charpentiers est le lieu historique et gastronomique de Saint-Germain-des-Prés. Demandez à voir le livre d'or des visiteurs.

Les plats classiques ont été rénovés dans leur composition, comme pour suivre l'esprit créatif du compagnonnage. Honneur à la viande limousine avec une mémorable côte de bœuf. Service en continu le week-end.

Marbré de langue et pied de veau sauce tartare • Foie gras de canard des landes maison • Blanquette de veau de lait de Corrèze • Moelleux aux noix sauce café et sa glace

#### Formule à 20,35 € (déjeuner)

#### À partir de 29,30 € (carte)

10 rue Mabillon • ☎ 01 43 26 30 05 •  
M° Mabillon ou Saint-Germain-des-Prés  
• Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

## LA BASTIDE ODÉON

33

### RESTAURANT COSY

#### Cuisine traditionnelle

Cette maison à proximité du Sénat accueille bien sûr les parlementaires mais l'équipe met tout son professionnalisme pour vous accueillir confortablement dans cette institution cossue tendance Sud. Avec son slogan, «dégustons le soleil», en cuisine, on ne mène pas un train de sénateur ! Les plats tournés vers les terroirs du Sud portent des éclats de cuisine actuelle et sont dignes de nos compliments. Plusieurs salons privatifs.

Bourriche à la sétoise • Poulette des Landes rôtie à l'ail confit • Ravioli ouvert de supions et artichauts sautés • Croustillant de figues

#### Formule à 19,90 € (déjeuner)

#### À partir de 30 € (carte)

7 rue Corneille • ☎ 01 43 26 03 65  
• M° Odéon ou Luxembourg •  
Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

## LA BOUSSOLE

3

### BISTROT CONTEMPORAIN

#### Cuisine inventive

Splendides salles et cave voûtées aux murs de pierres apparentes, fraîches en été. Chaleureusement accueillis toute l'année par une équipe jeune et sympa, on déguste une cuisine recherchée qui se définit elle-même «française aromatisée aux saveurs et aux parfums du monde». La Boussole garde le cap sur les saveurs et les épices. Même direction que la Bastide d'Opio avec sa cuisine provençale (9 rue Guisarde), Côté Bergamote (8 rue de Montfaucon) et Séraphin (5 rue Mabillon) qui proposent des formules similaires.

Petite marmite d'andouillette et pommes fruits au Chaource •

Tournedos de magret de canard • Couscous de poulet ou végétarien • Crêpe farcie aux fruits caramélisés

#### Formule à 17,80 € (déjeuner)

#### Formule à 24,90 € (dîner)

12 rue Guisarde • ☎ 01 56 24 82 20  
• M° Mabillon ou St-Sulpice ou Saint-Germain-des-Prés • Jusqu'à 23 h 30 la semaine et minuit le week-end • F: aucune

## BRASSERIE FERNAND

15

### BRASSERIE

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Cuisine du marché

Le Tout Montparno se retrouve pour des repas de groupes et aussi pour de fructueux déjeuners-réunions dans cet établissement où l'on a le plaisir d'être bien servi dans un cadre plaisant. Certes, les gourmands ne viennent pas chercher ici des recettes inconnues, leur plaisir est de déguster des mets dont ils se délectent déjà à la lecture de la carte. La promesse est tenue ! Grande table ronde d'angle donnant sur le boulevard. Terrasse en été.

Tartare de bœuf • Filet de saumon frais, riz safrané • Fricassée de volaille à l'estragon, pâtes fraîches • Glace au marron, sauce au chocolat

#### Formule à 18 € (déjeuner)

#### À partir de 30 € (carte)

127 bd du Montparnasse •  
☎ 01 43 27 47 11 • M° Vavin •  
Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche

## LE CARRÉ DE MARGUERITE

4

### RESTAURANT COSY

#### Cuisine du marché

On aime s'installer dans cette salle élégante et calme, son chaleureux accueil et ses éléments de confort. Les plats que l'on choisit sur la carte sont bien connus des gourmands et quand ils nous sont servis, c'est un plaisir de les apprécier comme on en avait eu le désir. La grande tradition respectée par un jeune chef, voilà qui nous met en joie.

Feuilleté d'escargots aux pleurotes

• Bar entier grillé au fenouil et petits légumes • Charlotte d'agneau fondante au cumin, purée maison • Cœur fondant au caramel et sa tulle au carambar

#### Formule à 19 € (déjeuner)

#### À partir de 28 € (carte)

87 rue d'Assas • ☎ 01 43 26 33 61  
• M° Port-Royal ou Vavin •  
Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

06

## LA CASPIENNE 5

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Orient

Salle ancienne aux petits coins tranquilles bien propices aux repas d'affaires pour le déjeuner et aux dîners intimes le soir. La carte associe une pluralité de cuisines familiales, grecques, turques, iraniennes toutes mijotées. Il faut dire qu'il y a beaucoup de recettes «cousines» dans ces pays méditerranéens. Et toujours des assiettes bien appétissantes et ensoleillées.

Tzatsiki, Tarama, Dolmas, Poulpe à l'origan • Curry d'agneau aux épinards • Sauté d'agneau aux oignons mijoté aux aubergines et tomates • Pâtisseries orientales

**Formule à 14,70 € (déjeuner)**  
**Formule à 16,90 € (dîner)**

4 rue Stanislas • ☎ 01 45 48 11 39  
• M° Notre-Dame-des-Champs •  
Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

## CHEZ MARCEL 9

### BISTROT ANCIEN

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Cuisine traditionnelle

Pierre Cheucle enchante ce vieux bistrot de Montparnasse. Que du bon chez cet ancien du Bristol, natif de Haute-Loire. Il faut le voir présenter ses créations à base de vrais bons produits. C'est toujours un des restaurants préférés des éditeurs du quartier qui emplissent la salle au déjeuner, mais le soir, le Tout-Paris s'y presse, c'est bien le mot, les petites tables sont installées bord à bord. Vins de terroirs remarquables. Collection de gentianes, whisky et vermouth.

Quenelles de brochet •

Carpaccio «cochon» • Coq au vin •  
Tarte aux pralines

**Formule à 19 € (déjeuner)**  
**À partir de 34 € (carte)**

7 rue Stanislas • ☎ 01 45 48 29 94  
• M° Notre-Dame-des-Champs •  
Jusqu'à 22 heures • F: samedi et dimanche

## CHEZ CLÉMENT SAINT-MICHEL 8

### RESTAURANT COSY

#### Cuisine traditionnelle

Une des belles adresses de la chaîne avec de nombreuses salles sur plusieurs niveaux ou recoins pour

s'isoler et profiter d'un bon moment douillet. Cuisine toujours agréable de pâtisserie et de plats de grands-mères branchées. Banc d'huîtres. Terrasse ombragée très demandée en été.

Escargots de Bourgogne en coquille (Label Rouge) • Le plat du rôti (pièces au choix) • La palette de saumon frais • Macaron glacé framboise, fruits rouges

**Formule à 16,90 €**

9 place Saint-André des Arts •  
☎ 01 56 81 32 00 • M° Saint-Michel •  
Jusqu'à minuit • F: aucune

## COFFEE PARISIEN 11

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Américain

Créé et tenu par un américain, ce bar est devenu la coqueluche du beau monde qui s'y bouscule en fin de semaine pour voir et être vu mais aussi pour déguster des vrais bons plats états-unien. À toute heure, on peut apprécier les standards du «Nouveau Monde» qui se préparent en cuisine pour une mise en appétit très jet-set. Autre adresse : 7 rue Gustave-Courbet, 16<sup>e</sup>. (Tél. : 01 45 53 17 17)

Œufs bénédicte • Cheeseburger •  
Salades • Brownies

**À partir de 20,50 €**

4 rue Princesse • ☎ 01 43 54 18 18 •  
M° Mabillon • Jusqu'à 23 h • F: aucune

## COMME À SAVONNIÈRES 31

### BISTROT ANCIEN

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Cuisine traditionnelle

Ah ! la fibre familiale ! La famille Roulière originaire de Savonnières, délicieuse bourgade tourangelle au bord de la Loire déjà installée à Paris dans trois lieux très prisés (Boucherie Roulière rue des Canettes et Fernand en face et rue Christine). Nous sommes dans l'antré de Valentin, jeune maître des lieux, à l'accueil dynamique, animant un décor classique de pierres chaudes et poutres. Les assiettes illustrent parfaitement le bonheur de retrouver les vraies valeurs de la cuisine. Œuf mayo exceptionnel : 4 beaux cocons en deux cuissons. Aux manettes : une Angévine, Anne-Lise, merci la Loire ! Bien qu'on soit dans la rue de la Soif, la cave s'accorde naturellement à l'esprit de la cuisine. Petite salle voûtée privatisable au sous-sol.

Tartine d'escargots persillés sur confit de tomates et roquette • Risotto lié à la bisque noix de Saint-Jacques et gambas • Suprême de poulet jaune des landes crème de morilles et tartre de polenta à la châtaigne • Mi-cuit chocolat rocher Ferrero, glace au yaourt bulgare

**Formule à 16 € (déjeuner)**

**À partir de 30 € (carte)**

18 rue Guisarde • ☎ 01 43 29 52 18  
• M° Mabillon ou Saint-Sulpice •  
Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche et lundi

## CÔTÉ BERGAMOTE 7

### RESTAURANT COSY

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Nouvelles saveurs

Dans cette ambiance ancienne, on sent au cœur des saveurs d'herbes et épices. La carte met l'accent sur des notes originales. Hibiscus, chlorophylle, sirop d'érable, anis vert, coriandre y sont présents avec subtilité. Les assiettes de belle composition offrent d'appétissantes recettes de très bonne exécution. Plusieurs formules, notamment de salades.

Petit camembert rôti sur tomate et basilic • Magret de canard sauce à la figue et au thym • Wok de crevettes et poulet avec du riz • Mousse à la pâte d'amande et son coulis de mangue

**Formule à 18,50 € (déjeuner)**

**Formule à 25,50 € (dîner)**

8 rue Montfaucon • ☎ 01 43 26 50 56  
• M° Mabillon • Jusqu'à 23 h 30 •  
F: 24 décembre le soir et 25 décembre

## CUBANA CAFÉ 12

### AMBIANCE ORIGINALE

#### Cubain

Couleurs, lumières, peintures et parquets typiquement latinos, ce café avec un superbe bar est très fréquenté par la jeunesse et les heures de La Havane passent vite... Au son d'une musique envoûtante, on se délecte de tapas multiples et d'autres chauds amuse-bouches jusqu'à minuit. Avis aux amateurs : un vrai salon fumoir, grandes caves à cigares Havane.

Tapas • Picadillo • Langouste •

Pincho caraïbe

**Formule à 12,80 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 24 €**

45-47 rue Vavin • ☎ 01 40 46 80 81 •  
M° Vavin • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

## LA CUISINE DE BAR

13

### RAPIDE

#### Petite restauration

Le décor dépouillé et sobre trompe son monde : nous sommes, en effet, dans l'annexe dégustation de la maison Poilâne qui jouxte l'établissement. Bien agréable façon d'apprécier l'illustre pain dont les alliances avec les produits de base de la cuisine sont toujours des réussites. Avec cette formule vous pouvez si vous le souhaitez, manger sans couteau ni fourchette. Service en continu dans l'après-midi : voilà un vrai et bon salon de tartines. Autre adresse 38 rue Debelleye, 3<sup>e</sup> Tél. 01 44 61 83 40  
*Tartine au saint-marcellin • Tartine aux écrevisses • Tartines saumon fumé. Foie gras • Tartine caramel au beurre salé*

#### Formule à 14,50 € (déjeuner)

8 rue du Cherche-Midi •

☎ 01 45 48 45 69 • M° Sèvres-Babylone

ou SAINT-PLACIDE • Jusqu'à 18 h •

F: dîners

## DEL PAPA

2

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Italien

Belle installation sur deux niveaux pour ce restaurant de traditions ménagères vous régaland de pâtes, pizzas, charcuteries du val d'Aoste. Ambiance joyeuse, grâce à la bonne humeur du chef italien qui dirige à ravir sa petite troupe et vous ouvre ses portes après un cinéma ou un vernissage dans le quartier. Autres adresses : 233 bis rue du Faubourg Saint-Honoré 8<sup>e</sup> Tél. 01 47 63 30 98 ; 135, avenue Malakoff - 16<sup>e</sup> Tél. : 01 45 00 36 73.

*Tagliolini aux langoustines • Pizza*

*Regina • Risotto crème de truffe et*

*champignons • Tarte fine aux pommes chaudes*

#### Formule à 16 € (déjeuner)

#### Menu à 25 € (dîner)

38, rue de Bucy • ☎ 01 46 33 91 15

• M° Mabillon ou Odéon •

Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

## LES ÉDITEURS

14

### RESTAURANT COSY

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Cuisine traditionnelle

A l'étage, espace qui rend hommage aux professionnels de l'édition. L'ambiance feutrée et les larges fauteuils prédisposent à un repas en compagnie de nombreux livres mis à disposi-

tion (qu'il serait impoli de dévorer face à votre convive). Assiettes repas bien préparées et plats de cuisine bourgeoise très appétissants. Restaurant continu de 12 h à 2 h Le rez-de-chaussée accueille un bar très agréable, ambiance jazzy pour un rendez-vous à toute heure, même avancée. Tables sur trottoir recherchées.

*Salades repas • Club sandwich,*

*croque monsieur ou madame •*

*Entrecôte grillée sauce poivre •*

*Minute de chocolat noir de Tanzanie*

#### À partir de 25,30 €

4 carrefour de l'Odéon •

☎ 01 43 26 67 76 • M° Odéon •

Jusqu'à 1 h • F: aucune

## LA GRILLE SAINT-GERMAIN

34

### BISTROT ANCIEN

#### Cuisine traditionnelle

Avec sa belle façade d'angle, La Grille attire par son décor boisé et ses nombreuses photos de «vedettes». Un classique des bistrotts indémodables. Belles viandes d'origine soigneusement préparées dont la belle côte de bœuf. Et pour attendre sa majesté, partagez une terrine mère Brazier, une belle préparation. La table ronde derrière le bar est à réserver pour se sentir au cœur de l'activité de la rue Guisarde. Salle à l'étage privatisable.

*Terrine de la mère Brasier, harengs à*

*l'huile, • Tête de veau sauce gribiche*

*• Côte de bœuf sauce béarnaise •*

*Crème brûlée à la vanille Bourbon*

#### Menu à 18,50 € (déjeuner)

#### À partir de 25 € (carte)

1 rue Guisarde • ☎ 01 43 54 16 87

• M° Mabillon ou Saint-Sulpice •

Jusqu'à minuit • F: aucune

## INDONÉSIA

17

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Indonésienne

On est souriant, on est tous associés semblent dire les animateurs de ce bout d'Indonésie réunis en coopérative ouvrière. Beau décor exotique. Les multiples îles de ce pays sont présentes par leurs spécialités qui foisonnent et que plusieurs menus vous aident à découvrir. Des saveurs méconnues, des goûts inattendus, une carte de produits frais, qui change toutes les 2 semaines : l'équation résolue de l'exotisme culinaire.

*Brochettes à la sauce au beurre de*

*cacahuète • Demi bar grillé sauce*

*concombre et curcuma •*

*Mijoté de bœuf sauce soja et muscade*

*• Crêpe balinaise farcie à la coco*

*rapée et au sucre javanais*

#### Formule à 15 € (déjeuner)

#### Formule à 29,50 € (dîner)

12 rue de Vaugirard • ☎ 01 43 25 70 22

• M° Odéon • Jusqu'à 22 h 30 •

F: dimanche

## J'GO SAINT-GERMAIN

10

### BISTROT CONTEMPORAIN

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Sud-Ouest

Version Rive Gauche de J'Go (Paris 9e), l'équipe toulousaine anime dans le bâtiment du marché Saint-Germain une belle ambassade à l'accent occitan. La grande terrasse est un régal en été, mais l'on peut dominer en s'installant sur une des tables manger-debout à l'intérieur. Véritable temple de la cuisine du sud-ouest avec de remarquables produits d'origine : volailles, viandes, vins ; pour un bon temps gourmand (assez cher en dehors des formules, qualité oblige). Étai pour acheter et cuisiner les beaux produits : Les Jardins du J'Go.

*Assiette de Lou Saintfifret et sa salade •*

*Carré de côtes de porc noir de Bigorre*

*• Friands d'agneau panés • Fondant*

*au chocolat sauce chocolat*

#### Formule à 19 € (déjeuner)

#### Formule à 30 € (dîner)

Rue Clément - Marché Saint-Germain •

☎ 01 43 26 19 02 • M° Mabillon ou

Odéon • Jusqu'à 0 h 30 • F: aucune

## LA LOZÈRE

18

### BISTROT CONTEMPORAIN

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Plats de terroir

Notre «plus petit département» s'offre une vitrine avec une charmante petite salle qui attire les amateurs de vraies valeurs. La plupart des produits (entre autres viandes, charcuteries, fromages) viennent de Lozère, et le chef ègère avec grand art les recettes authentiques. Pour préparer un voyage au beau pays du temps gourmand robotatif, c'est aussi l'Office du Tourisme de la Lozère à Paris. Produits de Lozère à emporter.

*Alligot le jeudi soir • Charcuterie de*

*Lozère • Entrecôte d'Aubrac • Gâteau*

*à la châtaigne au cœur de chocolat*

#### Formule à 18,20 € (déjeuner)

#### À partir de 24,30 € (carte)

4 rue Hautefeuille • ☎ 01 43 54 26 64

• M° Saint-Michel • Jusqu'à 22 h •

F: dimanche et lundi

06

## LE MONTPARNASSE 1900 25

### BISTROT ANCIEN Cuisine traditionnelle

Le décor historique resté intact (classé monument historique) vaut absolument de s'attabler dans cette brasserie mythique. La cuisine est bien adaptée au lieu, plats de tradition genre brasserie bien exécutés. Pas d'envolées gastronomiques, mais le service attentionné est plaisant. Salles privatisables.

Saumon frais mariné à l'aneth •  
Tartare de saumon frais •

Filets de daurade à la plancha polenta  
crèmeuse • Île flottante aux amandes  
grillées

**A partir de 25 €**

59 bd du Montparnasse •

☎ 01 45 49 19 00 •

M° Montparnasse-Bienvenue •

Jusqu'à minuit • F: aucune

## MOUSTACHE 36

### BISTROT ANCIEN Cuisine du marché

La salle garde encore quelques traces de son passé asiatique, avec de confortables banquettes dans un décor rajeuni et serein. Le couple Chivot avec un bagage international de grandes maisons anime chaleureusement cette maison en apportant une cuisine métissée pleine de charme. Fabien excelle en recherche de saveurs originales teintées d'orient. Cave riche de vins nature très plaisants. Deux formules au déjeuner pour un repas adapté aux après-midi de travail.

Couteaux sautés à l'andouille de

Guéméné • Pluma ibérique marinée et  
grillée • Lames de filet de bœuf façon  
lacrima • Riz au lait au caramel

**Formule à 19 € (déjeuner)**

**À partir de 26 € (carte)**

3 Rue Sainte-Beuve • ☎ 01 42 22 56 65

• M° Notre-Dame-des-Champs ou Vavin

• Jusqu'à 22 heures • F: samedi midi  
dimanche et lundi

## NEW AQUI 20

### CUISINE ÉTRANGÈRE Indien

Au cœur du quartier latin, un petit restaurant à la décoration typiquement indienne, avec ses boiseries dentelées et ses objets d'artisanat traditionnel. Les hôtes sont originaires du Penjab et vous font découvrir la cuisine de

leur région avec fierté et gentillesse. Les plats au four tandoori digestes et savoureux, un plaisir qu'on aime à retrouver.

Assortiment de beignets • Tandoori  
de viande, volaille, gambas • Mutton  
Tikka • Lassi à la rose (yaourt)

**Formule à 9,50 €**

**Menu à 15 €**

47 rue Monsieur Le Prince •

☎ 01 43 54 59 49 • M° Odéon •

Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

## LE PALANQUIN 21

### CUISINE ÉTRANGÈRE Vietnamien

Rien de vietnamien dans cette salle aux charmes d'une vieille maison bien parisienne mais des tables propices aux repas intimes. Les préparations habituelles asiatiques sont présentes côtoyant des plats plus rares. Tout est cuisiné avec justesse.

Nems • Salade de papayes vertes aux  
fines herbes • Lotte grillée à l'aneth •  
Beignets. Flans. Glaces

**Menu à 15 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 20 €**

12 rue Princesse • ☎ 01 43 29 77 66

• M° Mabillon ou Saint-Germain-des-Prés •

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

## PÈRES ET FILLES 16

### BISTROT ANCIEN Cuisine traditionnelle

L'immense façade et le décor illustrent le passé et accueillent plusieurs bibliothèques. Grâce au marbre, le décor rajeuni a gagné en élégance. La carte parcourt les plats de cuisine classiques, bien élaborés et généreux. Mention aux desserts et notamment au décor des assiettes. Pendant les journées à l'atmosphère douce, vous pouvez profiter de la belle terrasse au cœur de la rue piétonne.

Potage Saint-Germain, ravioles de

Royan • Côte de veau à la normande

• Filet de daurade aux agrumes • Pain

perdu brioché aux poires caramélisées

**Formule à 18 € (déjeuner)**

**À partir de 30 € (carte)**

81 rue de Seine • ☎ 01 43 25 00 28 •

M° Mabillon ou Odéon • Jusqu'à 23 h

• F: aucune

## LE PETIT CASIMIR 35

### BISTROT ANCIEN Cuisine traditionnelle

Les Faesch, des 2 Canards se sont installés dans l'ancienne Cambuse, transportant leurs recettes, objets de collection, et leur mémoire de 40 ans de restauration pour recevoir leurs fidèles comme les découvreurs d'un lieu hors mode animé par la personnalité de Gérard. Martine aux manettes, c'est toute la générosité et la finesse d'une cuisine féminine et le plaisir quotidien de renouveler des recettes oubliées, et des créations avec des produits frais du marché. Une production personnelle de Gérard, hors son humour : son Vin de noix

Soupe pied de veau • Cabillaud sauce

chien • Joue de bœuf à la bière •

Crème de maïs à la vanille

**Formule à 19,50 € (déjeuner)**

**Formule à 25 € (dîner)**

8 rue Casimir Delavigne •

☎ 01 43 26 48 84 • M° Odéon •

Jusqu'à 22 heures • F: samedi midi  
dimanche et lundi

## LE PETIT MABILLON 22

### CUISINE ÉTRANGÈRE Italien

Deux petites salles dont l'une au sous-sol, associées à l'exotisme des plats de la péninsule, font craquer les amoureux du quartier. Souvent original dans les plats, c'est avant tout, la tradition sicilo-italienne que l'on vient trouver ici. La salle en sous-sol ouverte sur cour est très prisée en été.

Bocconcini aux fruits de mer •

Montanella aux câpres • Osso bucco •

Tiramisu maison

**Menu à 16,80 €**

6 rue Mabillon • ☎ 01 43 54 08 41

• M° Mabillon • Jusqu'à 23 h 15 •

F: dimanche et lundi midi

## LE PETIT SAINT-BENOÎT 23

### BISTROT ANCIEN

**BON TEMPS GOURMAND**

### Cuisine traditionnelle

Bistrot populaire depuis 1901, très photogénique à ne pas manquer, que l'on soit parisien de souche ou passionné nostalgique. Cuisine très traditionnelle bien annoncée par sa carte mise en page comme en 1900, un plaisir de la redécouverte des plats de l'époque. Quelques très agréables tables sur le trottoir l'été. Pas de carte

bancaire. Ouvert le soir à partir de 18h30

*Harengs pommes à l'huile. Os à moelle • Bœuf bourguignon • Hachis parmentier • Crème au chocolat*

**À partir de 15 € (déjeuner)**

**Formule à 18 € (dîner)**

4 rue Saint-Benoît • ☎ 01 42 60 27 92

• M<sup>e</sup> Saint-Germain-des-Prés •

Jusqu'à 22h30 • F: dimanche

## LE PETIT VATEL 24

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

Face au marché Saint-Germain, cette enseigne familière aux riverains et autres anciens étudiants du secteur est pourtant un microrestaurant. Les hôtes de ce lieu mythique mettent leur passion au profit de savoureux plats ménagers et des entrées de charcuteries ou de soupes hors du temps. Amusante tablette contre la devanture pour déjeuner face à la rue animée. Pas de réservation.

*Terrine maison aux foies de volaille •*

*Poulet fermier rôti aux citrons confits*

• *Boudin noir Christian Parra aux deux*

*poemes • Poire au vin*

**Formule à 16 € (déjeuner)**

**À partir de 22 € (carte)**

5 rue Lobineau • ☎ 01 43 54 28 49

• M<sup>e</sup> Mabillon • Jusqu'à 22h30 •

F: dimanche et lundi

## POLDOR 26

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Une des plus vieilles «cantines» de Paris, ouverte en 1845 à l'enseigne Crèmerie-Restaurant Poldor et qui garde tout le cachet de son passé. Cuisine simple toujours généreuse, les recettes du temps de nos grand-mères offrent un repas généreux, dans le respect de la tradition. Tous les produits sont frais et cuisinés sur place. Les viandes sont sélectionnées par le patron, André, boucher de métier. Salle authentique très animée avec son curieux meuble à serviettes.

*Les hors-d'œuvre traditionnels •*

*Suprême de poulet velouté de morilles, purée • Bœuf bourguignon, purée maison • Tarte tatin*

**Menu à 22 €**

41 rue Monsieur le Prince •

☎ 01 43 26 95 34 • M<sup>e</sup> Luxembourg ou

Odéon • Jusqu'à 0h30 • F: aucune

## LA ROTONDE MONTPARNASSE 27

BRASSERIE

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Cette imposante maison, dans le carré d'or de Montparnasse, offre un confort bourgeois rénové et un accueil toujours sympathique. La clientèle, souvent familiale, ne s'en lasse pas. Belle carte de brasserie avec des recettes respectant la tradition sans trop céder aux techniques culinaires modernes. Mention aux viandes, Salers ou Normandie, bien préparées et à la superbe côte de veau Desnoyer, notre péché mignon. Banc d'huîtres. Service restauration en continu.

*Soupe à l'oignon gratinée • Entrecôte*

*et côte de bœuf de Salers • Tartare*

*de bœuf. Sole meunière • Mollet tout*

*chocolat. Glaces Berthillon*

**Formule à 24 € (déjeuner)**

**À partir de 35 € (carte)**

105 bd du Montparnasse •

☎ 01 43 26 48 26 • M<sup>e</sup> Vavin •

Jusqu'à 1 h • F: aucune

## LA TOURELLE 30

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

Perdu dans les très vieilles rues du quartier Odéon, on découvre avec ravissement la superbe tourelle surplombant l'ancienne devanture de boïeries. Cuisine du marché dans cette ancienne salle typique avec des plats renouvelés pour satisfaire l'appétit des nombreux habitués. Pause déjeuner idéale après une balade dans le Quartier Latin.

*Terrine de poisson • Rognons sauce*

*Madère • Cabillaud purée de lentilles*

*• Sublime au chocolat*

**Formule à 16 € (déjeuner)**

**Formule à 23 € (dîner)**

5 rue Hautefeuille • ☎ 01 46 33 12 47

• M<sup>e</sup> Odéon ou Saint-Michel •

Jusqu'à 22 heures • F: samedi midi et

dimanche

## TSUKIZI 29

CUISINE ÉTRANGÈRE

Japonais

L'équipe chaleureuse autour du maître, Mr. Sukeno, est un modèle d'accueil. Le client s'installe au comptoir à quelques centimètres du cuisinier : le spectacle commence... Les classiques bien frais offrent les par-

fums et textures attendues, mais si l'on sort des sushis, on peut apprécier une vraie bonne cuisine avec des poissons cuits selon de véritables rituels auxquels on participe avec appétit.

*Salade de crabe • Sushi, sashimi •*

*Salade de fruits • Gâteau japonais*

**Formule à 20 € (déjeuner)**

**À partir de 30 € (carte)**

2 bis rue des Ciseaux •

☎ 01 43 54 65 19 • M<sup>e</sup> Saint-Germain-

des-Prés ou Mabillon • Jusqu'à 22h30

• F: dimanche midi et lundi

## VINS ET TERROIRS 19

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Confortablement attablé sur des banquettes, on admire le décor qui rend hommage aux grands décorateurs d'autrefois. Le bon rapport qualité prix, les plats de toujours, l'accueil du maître, attirent les « travailleurs » du quartier et il est prudent de réserver au déjeuner. Salle au premier étage plus calme.

*Guacamole et tartare de saumon •*

*Bœuf bourguignon aux carottes •*

*Rognon de veau aux deux moutardes •*

*Fondant au chocolat*

**Menu à 11 € (déjeuner)**

**Menu à 19 € (dîner)**

66 rue Saint-André des Arts •

☎ 01 46 33 00 77 • M<sup>e</sup> Odéon ou

Saint-Michel • Jusqu'à 23 h • F: aucune

## WADJA 32

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Le décor historique des années trente, plutôt austère, est contrebalancé par un accueil et un service d'un savoir-faire culinaire réputé. Beaucoup d'intelligence dans les choix des plats qui évoluent selon le marché et l'esprit créatif du chef. Bons vins bio. L'adresse est très prisée pour le déjeuner, réservez.

*Carpaccio de céleri à la moelle de*

*bœuf • Pintade de la Cour d'Armoise*

*rôtie aux carottes et mandarines de*

*Sicile • St-Jacques poêlée purée*

*de persil tubéreux • Crêpe à la*

*cardamome et compote d'aubergines*

**Formule à 18 € (déjeuner)**

**À partir de 37 € (carte)**

10 rue de la Grande Chaumière •

☎ 01 46 33 02 02 • M<sup>e</sup> Vavin •

Jusqu'à 22 heures • F: samedi midi

dimanche

06