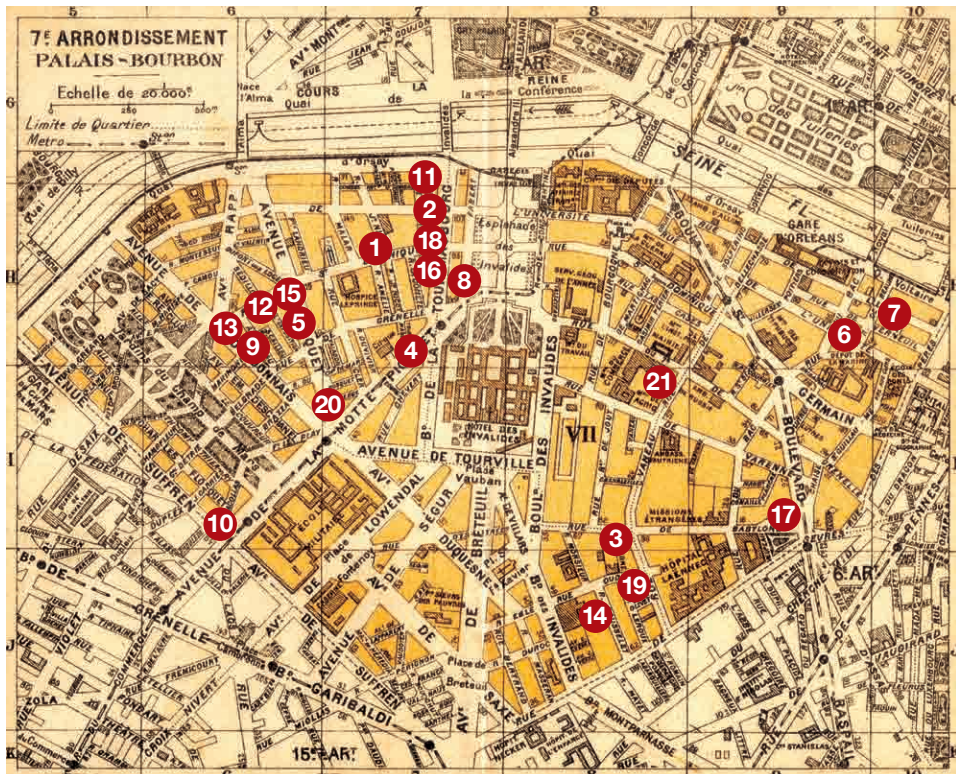


7^e ARRONDISSEMENT



07

Apollon	1	Les Botanistes	17	La Fontaine de Mars	15
L'Auberge Bressane	4	Café Constant	12	Laiterie Sainte Clotilde	21
Au Petit Tonneau	2	Le Café de Mars	9	Miyako	16
Au Pied de Fouet	3	Carminé café	10	La Poule au Pot	11
Le Bistrot de l'Université	6	La Criée de Babylone	3	Saveurs du Soleil	18
Le Bistrot de Paris	7	Les Crocs de l'Ogre	20	Le Vin de Soif	19
Le Bistrot du 7 ^e	8	Doïna	13		
Bistro St-Dominique	5	Le Domaine de Lintillac	14		

SEPTIÈME

AC MOUSSEUX
DE RHODES
BTLE 75cl: 24⁰⁰

MOLLEUX D'UGERS
E PRIJOT
75cl: 19⁸⁰ 50cl: 14³⁰
25cl: 8²⁰ VERRE 40cl: 4⁰⁰

Vente
EMPORTER...

Le Domaine de Lintillac

APOLLON

1

CUISINE ÉTRANGÈRE

Grec

Peu de restaurants grecs font honneur à cette cuisine ensoleillée. Voilà une adresse qui en est digne, une preuve : on parle beaucoup grec dans cette grande taverne typique. Magnifiques hors-d'œuvre colorés et belles senteurs à découvrir sans modération, la fraîcheur et la qualité des plats sont indiscutables. On les déguste à tout moment service traiteur à emporter en permanence.

Hors-d'œuvre • Caviar d'aubergines • Moussaka • Yaourt maison au miel

Formule à 15,50 € (déjeuner)

Menu à 26 €

24 rue Jean-Nicot • ☎ 01 45 55 68 47
• M° La Tour-Maubourg • Jusqu'à 23 h
• F: dimanche

L'AUBERGE BRESSANE

4

BISTROT ANCIEN

Plats de terroir

La Bresse à la cuisine riche (crème, volailles, grenouilles) n'est présente ici que par ses belles volailles charnues au goût prononcé et sa quenelle, recette toujours abondante de saveurs. C'est en fait un filigrane de la cuisine bourgeoise du XX^e s. Ambiance province au cœur d'un quartier tranquille et riche. Un musée de la cuisine française. Voiturier gratuit déjeuner et dîner.

Œufs en meurette, poêlée de cèpes • Quenelle de brochet ou de volaille • Coq au vin • Baba au rhum. Omelette norvégienne

Formule à 24,50 € (déjeuner)

À partir de 35 € (dîner)

16 avenue de la Motte-Picquet • ☎ 01 47 05 98 37 •

M° La Tour-Maubourg • Jusqu'à 22 h 30
• F: samedi midi

AU PETIT TONNEAU

2

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Quel bonheur de retrouver un restaurant d'avant la révolution (de la nouvelle cuisine). Le décor archétypal est simple mais chaleureux. La « femme » de cette maison, c'est aujourd'hui Arlette qui a succédé à Ginette Boyer que l'on n'est pas près d'oublier. La cuisine riche et impeccable fait honneur au passé de cette auberge en gardant ses plats de grande tradition. Les produits frais du

marché sont ici en générosité, pour une délectation inoubliable.

Œufs en meurette • Blanquette de veau à l'ancienne • Sole meunière • Mousse au chocolat. Tarte Tatin

Formule à 19 € (déjeuner)

Menu à 37 € (dîner)

20 rue Surcouf • ☎ 01 47 05 09 01 • M° La Tour-Maubourg ou Invalides • Jusqu'à 22 h 15 • F: lundi et mardi

AU PIED DE FOUET

3

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Véritable institution de la cuisine de ménage, on y mange au coude à coude installé sur des banquettes hors d'âge, bien calé pour apprécier les honnêtes plats du marché. André Gide appréciait déjà ce minuscule bistrot, qui plaît toujours aux écrivains et à bien d'autres dont nous sommes. Son ambiance unique (décor et bonnes odeurs) historique de cet ancien relais de postes semble inaltérable. La maison a fait des enfants tout aussi remarquables, voir 6^e, 11^e.

Œuf mayonnaise. Rillettes d'oie • Foies de volaille sautés • Noix d'entrecôte, purée maison • Tartes maison. Pudding « diplomate » et sa crème anglaise

À partir de 14,90 €

45 rue de Babylone • ☎ 01 47 05 12 27 • M° Saint-François Xavier ou Sèvres-Babylone • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LE BISTROT DE L'UNIVERSITÉ

6

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Dans cette rue aux belles antiquités, un bistrot des Années Folles comble le chineur et aussi les fonctionnaires des ministères voisins. La cuisine n'a pas du tout l'âge de son décor, et en offrant une sélection restreinte de recettes bien imaginées et soigneusement préparées, on se dit que les années futures de cette adresse sont bien engagées. Plats du marché. Belle salle au premier, privatisable le soir.

Terrine de campagne maison • Magret de canard à l'orange, saumon fumé maison • Boudin noir aux deux pommes • Moelleux au chocolat noir coulant

À partir de 20 € (déjeuner)

À partir de 30 € (dîner)

40 rue de l'Université • ☎ 01 42 61 26 64 • M° Rue du Bac • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

LE BISTROT DE PARIS

7

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Cette maison centenaire continue sa belle vie. Le beau décor de style 1900 datant des années 70 s'est patiné. En revanche le service a gardé sa bienveillance aimable. Voilà une table où l'on retrouve intactes les meilleures recettes de brasserie. Le rendez-vous apprécié de la clientèle distinguée. Ravioles à la crème • Haddock poché à l'anglaise • Volaille jaune des Landes • Baba au vieux rhum

À partir de 23 €

33 rue de Lille • ☎ 01 42 61 16 83

• M° Rue du Bac ou Solferino • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

LE BISTROT DU 7^E

8

BISTROT CONTEMPORAIN

Plats de terroir

Bien que cette raison sociale se retrouve dans plusieurs arondissements, il ne s'agit pas d'une même société. Jean-François Beauvallet vit son métier avec bonheur et on le ressent dans la carte de ce restaurant et bien sûr dans les assiettes. Il sait offrir une belle qualité pour un budget modéré. Quelques plats végétariens. Autre adresse : Le Bistrot Saint-Dominique voir ci-dessous, et Le Bistrot des copains, voir 8^e.

Soupe de poissons • Rognon de veau sauce moutarde • Dorade royale à la provençale • Charlotte glacée au chocolat

Formule à 16 € (déjeuner)

Menu à 27 € (dîner)

56 bd de la Tour-Maubourg • ☎ 01 45 51 93 08 • M° La Tour-Maubourg • Jusqu'à 23 h • F: aucune

BISTROT ST-DOMINIQUE

5

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Ce lieu de restauration a connu bien des changements depuis sa création au milieu du XIX^e s. Aujourd'hui Guido Beauvallet l'a repris en gardant l'esprit bistrot et l'authenticité du décor ancien. Le soir, dans un cadre plus feutré et intime on est charmé par le feu dans la cheminée. La cuisine classique offre des plats simples bien exécutés à des prix serrés, avec quelques recettes hors hexagone. Service en terrasse chauffée face à la

fontaine de Mars. Salle plus confort au premier étage. Autre adresse des Beauvallet : le *Bistrot du 7^e* et le *Bistrot des Copains*, voir 8^e
Foie gras • *Entrecôte béarnaise* •
Dos de saumon à la plancha •
Crumble maison

Formule à 16 € (déjeuner)

Menu à 28 € (dîner)

131 rue Saint-Dominique •
☎ 01 45 55 80 42 • M° École-Militaire •
Jusqu'à 23 h • F: lundi midi

LES BOTANISTES

17

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

Dans cette rue à l'arrière du Bon Marché, se niche une sympathique maison actualisée avec de beaux restes de son passé bistrotier, beau comptoir, carrelages, tables cirées... Jean-Baptiste Gay applique son savoir-faire (pâtissier de formation) à une carte de belles assiettes savamment composées. Beaucoup de finesse dans sa cuisine, avec bien sûr de bons et beaux desserts. Petite terrasse sur le trottoir.

Couteau à la plancha et pisto et salade • *Petits chipirons sautés à l'huile d'olive, risotto à l'encre de seiche* • *Millefeuille d'épaule d'agneau de lait parfumé au romarin* • *Macaron pistache framboise*

À partir de 20 €

11 bis rue Chomel • ☎ 01 45 49 04 54 •
M° Sèvres-Babylone • Jusqu'à 22 h 30
• F: dimanche

CAFÉ CONSTANT

12

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Le multitalentueux Christian Constant nous offre un beau cadeau : son talent et ses recettes à prix doux. Dans une ambiance de vrai café-bistrot (ouvert dès le petit-déjeuner) on vit avec appétit chaque heure de la journée. Jeunesse cosmopolite au service. Voilà la cuisine bistrot qu'on attend d'un grand chef : sa patte donnée aux plats classiques. Une bonne façon de faire découvrir aux jeunes gourmands les plats de leurs arrière-grands-parents, après une balade au Champ de Mars. Salle à l'étage privatisable. Pas de réservation

Tartare de saumon, huîtres et bar au gingembre • *Cœufs mimosa comme autrefois* • *Escalope de veau*

cordon-bleu comme l'aiment nos enfants • *Tarte fine aux pommes*

Menu à 23 € (déjeuner)

À partir de 23 € (carte)

139 rue Saint-Dominique •
☎ 01 47 53 73 34 • M° École Militaire
• Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

LE CAFÉ DE MARS

9

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Voilà un restaurant pour bien terminer une balade dans le Champ de Mars proche. Décor modernisé avec raffinement, la salle garde son carrelage multitasseaux de ses origines liées à la construction de la Tour. La cuisine orchestrée par l'équipe de la *Laiterie Ste Clotilde* est à l'image du décor : empreinte de traditions, servie aimablement sur des assiettes élégantes, avec des produits de qualité.

Raviolis de gambas. Salade de salsifis caramélisés et roquette • *Filet de bœuf en croustade* • *Saint-Jacques citronnelle. Filets de rougets artichauts poivrades et linguines* • *Tarte au caramel salé et noix. Gâteau au chocolat du Pasteur*

Formule à 20 € (déjeuner)

À partir de 26 € (carte)

11 rue Augereau • ☎ 01 45 50 10 90
• M° École Militaire • Jusqu'à 23 h •
F: samedi midi et dimanche

CARMINE CAFÉ

10

BRASSERIE

Saveurs du Monde

Près du Champ de Mars, l'enseigne évoque la tendance de cette brasserie cosmopolite. La déco fait appel à des typographies géantes des noms des lieux et des plats de la cuisine. Ambiance originale. La vaste carte des mets présente les plats stars de France, d'Italie et des USA. On apprécie les assiettes généreuses et de qualité, ainsi qu'une grande variété de pizzas et de tapas en fin d'après-midi. Terrasse découverte en été et chauffée en hiver. Salon de thé tous les après-midi.

Chicken Caesar au poulet grillé • *Thon façon Tataki* • *Filet de bœuf sur pierre* • *NY Cheese-cake au citron*

Formule à 15,50 € (déjeuner)

À partir de 22 € (carte)

73 avenue de Suffren •
☎ 01 47 34 90 56 •
M° La Motte-Picquet-Grenelle •
Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

LA CRIÉE DE BABYLONE

3

BISTROT CONTEMPORAIN

Poissons et fruits de mer

Annexe mer du *Pied de Fouet*. Le restaurant est composé d'une petite salle et d'une mezzanine d'où l'on observe la cuisine et la préparation de son assiette. Nous avons rendez-vous avec les meilleurs représentants de notre cuisine de la mer dont d'appétissants fruits de mer. On peut se faire livrer, ou emporter les plats et vins prêts à la dégustation.

Assiette de la Criée • *Choucroute de la Mer* • *Pavé de saumon* • *Poire pochée avec glace à la vanille et chocolate*

À partir de 18 €

45 rue de Babylone • ☎ 01 47 05 85 00
• M° Saint-François Xavier ou
Sèvres-Babylone • Jusqu'à 22 h 45 •
F: samedi et dimanche

LES CROCS DE L'OGRE

20

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Viandes

Avec son slogan, «le resto quand t'as les crocs», on vient ici avec l'esprit carnassier. Associant un vrai étal de boucher avec un mûrissoir de la viande, la salle accueille les appétits déjà amateurs de l'Ogre (16e) comme les amoureux de beaux morceaux de viandes. Sur la table, une planche de charcuterie vous met dans l'ambiance. De la demi-portion aux pièces pour deux ou plus, laissez-vous guider par l'ardoise dans de belles variations carnées ou si vous le préférez, choisissez à la boucherie ce qui vous met l'eau à la bouche. Même maison que l'Ogre (16^e). Petit salon fumoir

Ceuf espagnol • *Déclinaison de tartares* • *Viandes grillées de la boucherie* • *Panna cotta, Profiteroles*

À partir de 24 €

81 avenue Bosquet • ☎ 01 45 56 96 29
• M° École Militaire • Jusqu'à 22 h 30
• F: lundi

DOÏNA

13

CUISINE ÉTRANGÈRE

Roumain

Dans le tour de l'Europe culinaire, la Roumanie n'est pas le pays le plus couru, voilà donc une table à l'exotisme rare. On peut être partagé sur cette cuisine pas toujours légère mais qui s'apprécie dans l'ambiance particulière du lieu à l'accueil charmant. La

07

Tour Eiffel est à deux pas.
Salade du pêcheur • Saumon fumé
• Caviar d'aubergine. Poivrons et
feuilles de vigne farcies • Gâteau aux
pommes. Crêpe aux griottes

Formule à 16 €

149 rue Saint-Dominique •
☎ 01 45 50 32 17 • M° École-Militaire •
Jusqu'à 23 h • F: lundi midi

LE DOMAINE DE LINTILLAC 14

RESTAURANT COSY

Sud-Ouest

La provenance des produits en direct de producteurs de Corrèze, une façon sûre de goûter à un grand choix de vrais produits du terroir : foie gras, confits, cassoulet et autres boudins de canard. Les déguster, bien préparés, dans cette salle chaleureuse avec grille-pain sur toutes les tables est un plaisir qu'on aime renouveler. Intéressante formule express. On peut emporter. Vaste ardoise de vins de vignes servis au verre et carafe. Autre adresse indépendante, voir 2°.

Foie gras (huit choix) • Cassoulet au confit de canard • Tête de veau • Gâteau aux noix de Brive

Formule à 12,80 € (déjeuner)

À partir de 17 € (carte)

20 rue Roussellet • ☎ 01 45 66 88 23 •
M° Duroc ou Vaneau • Jusqu'à 22 h 30
• F: aucune

LA FONTAINE DE MARS 15

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Plats de terroir

Ce bistro (l'un des plus vieux de la capitale) rend hommage aux années de naissance de la Tour Eiffel toute proche. Les fervents cosmopolites apprécient son accueil chaleureux du vrai Paris ! Il a accueilli Barack Obama et sa famille en 2009. Tous les témoins de la cuisine du Sud-Ouest avec des vrais produits d'artisans présentés avec respect, foi de la maison Boudon. La qualité a un prix ! La terrasse d'été près de la fontaine est à réserver pour un moment gourmand et romantique. Salle privatisable à l'étage. Annexe bistro à proximité Le Petit Cler, 29 rue Cler Tél. : 01 45 50 17 50.

Blanc de poireau ravigote aux herbes

• Œuf au madiran façon meurette
• Confit de canard, Cassoulet aux
haricots tarbais • Baba au vieux rhum

À partir de 26 €

129 rue Saint-Dominique •
☎ 01 47 05 46 44 • M° École-Militaire •
Jusqu'à 23 h • F: aucune

LAITERIE SAINTE CLOTILDE 21

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Quand on pénètre dans la salle, l'ambiance est celle d'un rad de quartier d'époque « années formica ». La jeunesse du service et de la clientèle, l'ardoise courte, nous amènent à changer d'avis et l'on comprend que la cuisine se veut bien actuelle. L'équipe qui a transformé ce très ancien site laitier a de solides convictions culinaires qu'elle sait mettre en œuvre pour le plaisir des convives. Les assiettes sont bien composées, sans chichis, avec une élégance que l'on retrouve dans les saveurs et la nature des produits cuisinés.

Soupe d'aubergine et oignon rouge

rôtis • Piccata de veau crème à la sauge et câpres • Maquereau rôti carottes panées et betteraves •

Gâteau « chardon » au chocolat

Formule à 21 € (déjeuner)

À partir de 26 € (carte)

64 rue de Bellechasse •

☎ 01 45 51 74 61 • M° Varenne ou Solférino • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi, dimanche

MIYAKO 16

CUISINE ÉTRANGÈRE

Japonais

Confortable table nipponne toute en fraîcheur, depuis vingt ans avec le même sérieux. Classique cuisine japonaise préparée avec simplicité et rapidité. Le plateau-repas s'apprécie à deux. On peut emporter chez soi ou se faire livrer.

Sushis, sashimis • Brochettes de Saint-Jacques • Maki mono • Pâte de haricots rouges

Formule à 14,80 € (déjeuner)

Formule à 17 € (dîner)

121 rue de l'Université •

☎ 01 47 05 41 83 • M° Invalides •
Jusqu'à 22 h 45 • F: samedi midi et dimanche

LA POULE AU POT 11

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Dans le décor rénové, une jeune équipe passionnée de bons plats de terroirs nous redonne l'envie de goûter à ce lieu de temps gourmand et confortable. Choisisant selon le marché les meilleurs produits et des

livraisons en direct d'Auvergne et du sud-ouest, la carte nous permet une bonne révision de ce que notre France sait si bien faire. Planches à partager en guise d'entrées et de bons vins et alcools de signatures

Brouillade d'œufs de Marans à la truffe noire du Périgord • La Poule au pot et son bouillon • Entrecôte de cochon de montagne • Mille-feuille

Formule à 20 €

121 rue de l'Université •

☎ 01 47 05 16 36 • M° Invalides
• Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

SAVEURS DU SOLEIL 18

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

On emporte ou on déguste sur place. La boutique du traiteur accueille quelques tables dont certaines sont les bienvenues sur le trottoir en été. Bons produits transalpins, grands classiques, préparés avec adresse et servis de beaucoup de sourires. Pas de dîner. Service traiteur pour réception très latine.

Antipasti • Lasagne • Pasta selon l'humeur du chef • Panna cotta

Formule à 15 € (déjeuner)

24 rue Surcouf • ☎ 01 45 55 52 20 •
M° La Tour-Maubourg • Jusqu'à 22 h •
F: lundi soir

LE VIN DE SOIF 19

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Avec sa verve périgourdine, Marylène reçoit sa clientèle jeune et avertie et sait faire oublier la petite salle sans décor en présentant avec fierté ses vins de soif et les riches plats de l'ardoise. Gérard, le gaillard au piano, pratique un art bien accompli : générosité des plats, fraîcheur des produits, maîtrise des cuissons.

Charcuteries ibériques • Filet de maquereau sur chou croquant • Rôti de veau fondant à l'estragon • Gâteau au chocolat

Formule à 16 € (déjeuner)

À partir de 30 € (carte)

24 rue Pierre Leroux •

☎ 01 43 06 79 85 • M° Vaneau •
Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

