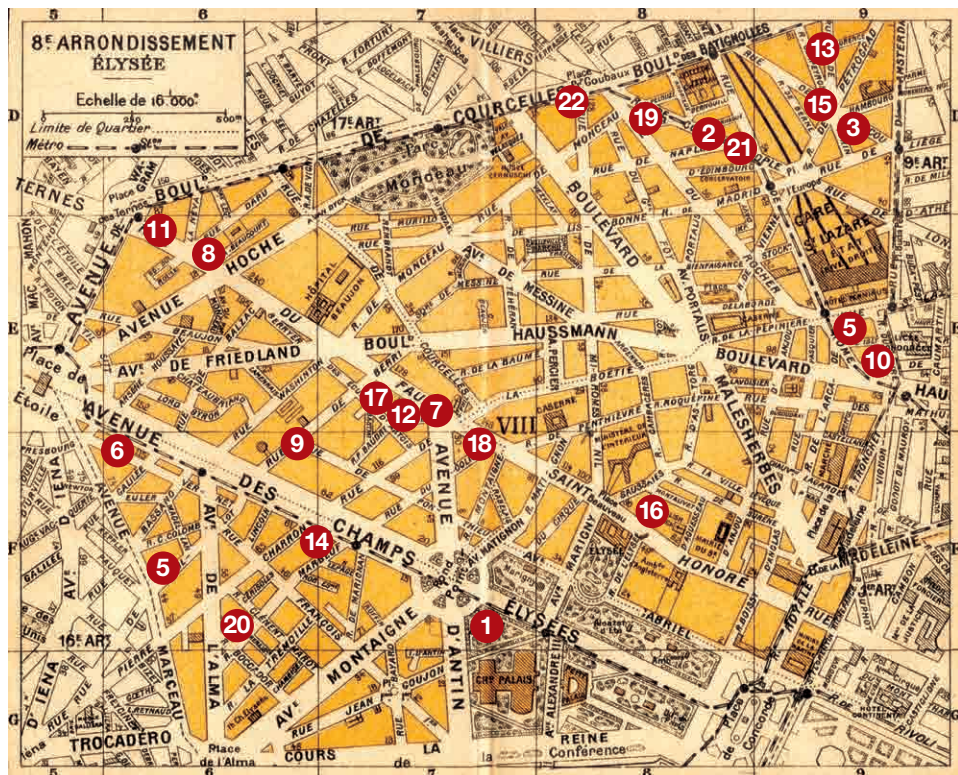


HUITIÈME



Il Piccolino

8^e ARRONDISSEMENT



08

À l'up Thai	2	Chez Clément Élysées	6	Olsen	12
Atelier Renault	14	Chez Léon	10	Il Piccolino	21
À Toutes vapeurs	5	Le Coin	19	Restaurant du Rond-Point	1
La Bastide Blanche	22	Del Papa	8	Shin Jung	15
Le Bistrot des Copains	13	Dragons-Élysées	9	Thabthim-Siam	3
La Casa Del Fox	18	La Mascotte	11	Le Zen Garden	20
Le Chalet du 8ème	17	Misia	7	Zo	16

À L'UP THAI 2

CUISINE ÉTRANGÈRE

Thai

La petite salle accueille des tables charmantes entourées par une déco presque intime. Sompron Saenphanne talentueux maître thaïlandais s'est associé avec un couple passionné de sa cuisine. Les assiettes sont voluptueusement animées, les herbes et les épices typiques laissant toujours aux ingrédients principaux une place de choix. Et si vous avez aimé, vous pourriez emporter un peu de cette cuisine inspirée toute en fraîcheur. Réservez, succès oblige.

Raviolis de crevettes à la citronnelle au lait de coco • Filet de bar grillé et salade de mangues verte et noix de cajou • Le Tigre qui pleure et salade d'avocats • Perles de tapioca aux châtaignes d'eau pochées

Formule à 12 € (déjeuner)

À partir de 24 € (dîner)

17 rue de Constantinople •
☎ 01 42 93 27 70 • M° Rome
ou Villiers • Jusqu'à 23 heures •
F: dimanche et lundi soir

ATELIER RENAULT 14

AMBIANCE ORIGINALE

Cuisine traditionnelle

Les gourmands des sixties se souviennent de ce lieu qui fut le Pub Renault. Aujourd'hui dans un bel espace design de passerelles surplombant les belles autos de la marque, on s'attable et on est fasciné par le spectacle des écrans et des visiteurs. Cuisine résolument actuelle avec des formules diverses, un choix de beaux produits, un service agréable et attentif pas fréquent sur l'avenue Brouillade d'œufs aux cèpes • Souris d'agneau braisée • Noix de Saint-Jacques snackées • La collection pâtissière d'Arnaud Larher

Formule à 20 € (déjeuner)

À partir de 30 € (dîner)

Atelier Renault 53 Champs-Élysées
• ☎ 01 76 84 14 14 • M° Franklin-D.-Roosevelt • Jusqu'à 22 heures •
F: dimanche soir et lundi soir

À TOUTES VAPEURS 5

AMBIANCE ORIGINALE

Saveurs du Monde

Voilà bien un restaurant non conventionnel. Deux cuiseurs à vapeur à la base d'un concept culinaire original,

associant les multiples saveurs du monde et une cuisson rapide (45 secondes), assurant une alimentation saine et sensations nouvelles. Après un passage obligé à la «cuisine» où vous essayerez de comprendre la carte compliquée, installez-vous dans un décor accueillant avec un espace bar pour apprécier des saveurs authentiques. L'équipe au service aime vous initier à ce parcours à découvrir.

Wrap au jambon serrano, blanc de poulet fermier aux cacahuètes et chou vert • Pastrami linguine aux petits légumes crème muscade et champignon • Noix de St-Jacques aux champignons • Dessert pommes cannelle abricots secs et noix

Formule à 12 € (déjeuner)
À partir de 15 € (carte)
7 rue de l'Isly • ☎ 01 44 90 95 75 •
M° Saint-Lazare ou Havre-Caumartin •
Jusqu'à 23 heures • F: dimanche

LA BASTIDE BLANCHE 22

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Bien qu'elle soit installée au carrefour Villiers Batignolles, cette brasserie ouverte dès 7h30, se veut "Tropézienne". On y retrouve la lumière et le chic de son nom et l'on s'y installe détendu et en appétit. Les multiples offres de la carte permettent à toutes les bouches de trouver son content, des grandes salades, à la fameuse tarte avec des étapes italiennes. Belle salle privatisable à l'étage. Terrasse été-hiver fumeurs. Même direction que *La Tête ailleurs*, 20 rue Beautreillis, Paris 4^e

Tataki de saumon, gingembre mariné • Fish ans chips de cabillaud • Entrecôte maturée 300 g • Tarte tropézienne Micka

À partir de 23 €
1 bd de Courcelles • ☎ 01 40 08 08 25
• M° Villiers • Jusqu'à 22 h 45 •
F: aucune

LE BISTROT DES COPAINS 13

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Une des adresses signée de la famille Beauvallet (*Bistrot St Dominique, Bistrot du 7^e*) avec une ambiance chaleureuse qui convient parfaitement dans ce quartier. Voilà pourquoi la salle est souvent pleine. Carte de plats classiques bien cuisinés, on apprécie la qualité des produits pour une addition correcte. Une formule gagnante qu'on

aime retrouver et dont on se souvient avec plaisir.

Filets de hareng, pommes tièdes • Saumon à la plancha, purée maison • Rognon de veau sauce moutarde • Crumble de fruits

Formule à 16 € (déjeuner)

Menu à 25 € (dîner)

33 rue de Saint-Petersbourg •
☎ 01 43 87 42 44 • M° Place de Clichy ou Rome • Jusqu'à 23 heures •
F: samedi et dimanche

LA CASA DEL FOX 18

AMBIANCE ORIGINALE

Cuisine traditionnelle

Resto club animée par une équipe de beaux jeunes gens. Cuisine du "soleil" honnête et parfumée en harmonie avec la couleur orange qui domine dans le décor. Plats de marché pour le déjeuner. Diners cabaret certains soirs et autres animations pour les noctambules, salle privatisable.

Millefeuille de chèvre et tomate, sauce olive et basilic • Filet de bœuf, sauce morilles et gratin dauphinois • Délice au chocolat, crème vanillée et chantilly •

Formule à 15,50 € (déjeuner)

À partir de 20 € (carte)

41 rue du Colisée • ☎ 01 45 62 35 75 •
M° Franklin-Roosevelt • Jusqu'à 22 h 30
• F: samedi midi, dimanche et lundi

LE CHALET DU 8^{ÈME} 17

CRÊPERIE

Breton

On aime les crêpes après-ski. Ici, inutile de déchausser pour apprécier cet intérieur tout de frissette bois et de moquette et retrouver autour d'une table toutes vos préférées des classiques d'une crêperie bretonne. L'originalité, cette reconstitution d'une crêperie de station alpine plaît à une clientèle qui sait choisir cette tradition bien respectée pour une halte de midi ou un après spectacle. Charmant accueil depuis 2001, des créations et une crêpe du jour. Deux plats montagne seulement.

Salade toscana • Galettes (50 recettes) • L'assiette du Chalet •

Crêpes (32 recettes)

Formule à 15,90 € (déjeuner)

À partir de 12 € (carte)

8 rue du Cdt Rivière • ☎ 01 45 61 18 10
• M° Saint-Philippe-du-Roule •
Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

08

CHEZ CLÉMENT ELYSÉES

6

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Tout en profondeur, un décor bourgeois début XX^e s. avec une belle coupole. On remonte le temps aux Champs-Élysées. La rôtisserie est une cuisine toujours agréable et les recettes de plats « granny » sont bien venues. Toujours ouvert, toujours accueillant (service en continu), terrasse sur la contre-allée en été.

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

Formule à 16,90 €

123, Champs Élysées • ☎ 01 40 73 87 00 • M^o George-V ou Charles De Gaulle - Étoile • Jusqu'à minuit • F: aucune

qui aime faire partager ses recettes bien adaptées au lieu. Rien que du vrai. Terrasse très agréable en été

Poireaux vinaigrette • *Os à moelle au sel de Guérande* • *Gratin de pâtes aux Saint-Jacques* • *Baba au rhum chantilly*

À partir de 22,50 €

86 rue du Rocher • ☎ 01 43 87 58 96 • M^o Villiers • Jusqu'à 22 h 45 • F: samedi et dimanche

DEL PAPA

8

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

Ce restaurant de tradition ménagère vous régale 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 spectacle dans le quartier. Autres adresses : Voir 6^e et 16^e.

Tagliolini aux langoustines •

Pizza Regina • *Tarte fine aux pommes chaudes* •

Formule à 16 € (déjeuner)

Formule à 25 € (dîner)

233 bis rue du Faubourg Saint-Honoré • ☎ 01 47 63 30 98 • M^o Ternes • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

Bœuf sauce piquante • *Moules épicées grillées* • *Canard laqué, riz cantonnais* • *Boulettes de coco*

Menu à 13,50 € (déjeuner)

À partir de 30 € (dîner)

11 rue de Berri • ☎ 01 42 89 85 10 • M^o George-V • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

LA MASCOTTE

11

BRASSERIE

BON TEMPS GOURMAND

Viandes

À deux pas de la Place des Ternes, sous des airs de café, un bel espace confortable où des tables soignées vous invitent. Les carnivores qui ont gros appétit sont de fidèles clients et ne pensent pas reprocher à la carte sa rigidité. Les classiques ont du bon ! Terrasse chauffée en hiver

Brochette de filet de bœuf de l'Aubrac avec alligot maison • *Entrecôte Mascotte amateur 900 g/2 pers* • *Foie de veau et gratin dauphinois* • *Fondant au chocolat, crème anglaise*

À partir de 27 €

Menu à 26,80 € (dîner)

270 rue du Faubourg Saint-Honoré • ☎ 01 42 27 75 26 • M^o Ternes • Jusqu'à 23 heures • F: 25 décembre et 1^{er} Janvier

MISIA

7

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Le décor marocain n'est plus, et laisse place à un espace tendance moderne et raffiné accueillant des peintures actuelles. Cuisine traditionnelle et originale se rencontrent pour un confortable plaisir. Les produits changent au gré des saisons. 12 cartes par an. Salons privés.

Poêlée de blanc de volaille à l'asiatique sur un mesclun de salade • *Sabayon de lieu jaune sur lit de poireaux et d'avocats* • *Magret de canard rôti aux pêches et sa semoule aux raisins secs* • *Marquise au chocolat, coulis de framboises*

Formule à 20 € (déjeuner)

À partir de 28 € (carte)

5-7 rue du Commandant Rivière • ☎ 01 42 56 38 74 • M^o Saint-Philippe-du-Roule • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

08

CHEZ LÉON

10

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

La famille Grange tient ce « routier » avec une compétence qui étonne. On vient ici pour réviser l'histoire de la cuisine. Les plats aux saveurs authentiques sont une découverte pour les jeunes palais. Au déjeuner, on se presse pour partager un coin de table, mamie officie avec deux charmantes serveuses en tenue d'autrefois et Mr. Grange s'affaire en cuisine. Le décor des années vingt se maintient bien à deux pas de la gare Saint Lazare et des grands magasins.

Bœuf chaud vinaigrette • *Haddock et sa purée, pot-au-feu maison* •

Andouillette frites maison • *Mousse au chocolat maison*

À partir de 18 €

5 rue de l'Isly • ☎ 01 43 87 42 77 • M^o Saint-Lazare ou Havre-Caumartin • Jusqu'à 21 h • F: samedi soir et dimanche



LE COIN

19

BISTROT À VINS

Cuisine traditionnelle

On s'attable au bar en position haute pour remplir son verre en admirant les belles bouteilles (de viticulteurs indépendants seulement) ; en position normale pour des repas partagés à table bien réconfortants sous le regard attentif de deux grandes peintures bachiques. Beau choix de produits très terroirs mis en assiettes par un vrai chef

DRAGONS-ÉLYSÉES

9

CUISINE ÉTRANGÈRE

Asiatique

Découvrez-le avec les enfants, le cadre les enchantera. À travers des dalles de verre transparentes, des milliers de poissons colorés tournoient sous vos pieds dans un aquarium surdimensionné. La carte permet de sortir des classiques de la cuisine chinoise et de découvrir des mets de qualité sous l'œil du dragon.



OLSEN**12****CUISINE ÉTRANGÈRE****BON TEMPS GOURMAND****Danois**

En quelques années, ce traiteur danois s'est fait un nom dans la cuisine nordique à Paris. On consomme sur place ou on emporte. Les plats sont frais et savoureux et on apprécie les saveurs du saumon sauvage fumé préparé par cette maison, taramas, œufs de poissons, caviar. Service aimable (en continu) dans un cadre agréable de murs jaunes et mobilier en fer forgé et bois clair. Restaurant privatisable les soirs.

Tartare de saumon frais, au citron et aux fines herbes • Renne fumé au raifort • Choucroute aux trois poissons fumés • Gâteau au fromage blanc et son coulis de fruits rouges

À partir de 25 € (déjeuner)

6 rue du Commandant Rivière • ☎ 01 45 62 62 28 • M° Saint-Philippe-du-Roule • Jusqu'à 19 h • F: dimanche et jours fériés

IL PICCOLINO**21****CUISINE ÉTRANGÈRE****BON TEMPS GOURMAND****Italien**

L'Italie ici c'est la chaleur de l'accueil qui emplit une simple salle un peu juste pour accueillir tous ceux qui franchissent la porte. Cuisine de recherche de Cuccaro, un napolitain au verbe rapide et passionné. La carte évolue sans cesse dans les découvertes de mets rares et généreux, à l'exécution parfaite. Que des produits frais et des vins, le bonheur du voyage pour un gourmand immobile.

Charcuterie d'auteur et Sottobocco à l'huile • Gnocchi à la crème de Taleggio et romarin • La côte de veau épaisse, gratinée à la fondue • Zabaione chaud au marsala vieux

Formule à 19,90 € (déjeuner)**À partir de 27 € (carte)**

10 rue de Constantinople • ☎ 01 42 93 73 33 • M° Villiers ou Rome • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

RESTAURANT DU ROND-POINT 1**BISTROT CONTEMPORAIN****BON TEMPS GOURMAND****Cuisine traditionnelle**

Au sous-sol du théâtre du Rond-Point, un élégant aménagement qui est devenu un endroit à la mode, confortable et convivial. Carte panoramique des saveurs actuelles avec des assiettes généreuses et bien composées. Plats

du mois à petits prix. Service (continu) bien organisé pour faire un bon repas rapide avant ou après le spectacle.

Carpaccio de bœuf, gambas croustillantes • Tartare de thon • Foie de veau • Moelleux au chocolat, café gourmand

Formule à 24 € (déjeuner)**À partir de 30 € (carte)**

2 bis av. Franklin Roosevelt • ☎ 01 44 95 98 44 • M° Champs-Élysées-Clémenceau • Jusqu'à minuit • F: samedi midi, dimanche et lundi soir.

SHIN JUNG**15****CUISINE ÉTRANGÈRE****Coréen**

Prix on ne peut plus sages pour l'un des meilleurs restaurants coréens de Paris. Vous y dégusterez une multitude de spécialités judicieusement épicées. Réels plaisirs gustatifs dans un cadre agréable avec un service souriant et efficace. Autre adresse : 54-58 rue Mademoiselle 15°.

Plateau aux neuf délices. Bœuf cru.

Raviolis • Porc grillé épicé • Bibimpap chaud • Barbecues de bœuf et de porc

Menu à 8,90 €**À partir de 17 € (carte)**

7 rue Clapeyron • ☎ 01 45 22 21 06 • M° Rome, Europe ou Place Clichy • Jusqu'à 22 h 15 • F: dimanche midi et jours fériés midi

THABTHIM-SIAM**3****CUISINE ÉTRANGÈRE****Asiatique**

Un bouddha vous accueille et vous met dans l'ambiance souriante et délicate de ce repaire asiatique. La cuisine authentiquement thaïlandaise est en verve et ne triche pas. Elle satisfait les gastronomes les plus exigeants par sa riche panoplie de couleurs et de saveurs particulières.

Tom Kaï Kaï (soupe) • Curry de bœuf Massaman • Massaran de bœuf • Sod saï (gâteau au lait de coco dans sa feuille de bananier)

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

28 rue de Moscou • ☎ 01 43 87 62 56 • M° Rome, Liège, Place Clichy ou Europe • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

ZEN GARDEN**20****AMBIANCE ORIGINALE****Chinois**

Belle reconstitution d'une demeure chinoise. Ce somptueux décor rénové récemment vous entraîne avec un réalisme inouï à des extrêmes de l'Orient : une petite rivière, un petit pont, une véritable chambre chinoise et un monde en miniature. Imposante représentation de la cuisine chinoise avec ses grands classiques. Œuvre de Shin Ming Chen, restaurateur réputé et titulaire de nombreux trophées gastronomiques en Chine. Même maison que le *Lys d'Or* dans le 12°.

Plateau traditionnel • Queues de langoustines croustillant sur lit de verdure • Bar à la vapeur • Mangues et papayes

Formule à 21 € (déjeuner)**À partir de 32 € (carte)**

15 rue Marbeuf • ☎ 01 53 23 82 82 • M° George-V ou Franklin Roosevelt • Jusqu'à 23 heures • F: aucune

Zo**16****RESTO LOUNGE****Saveurs du Monde**

Dans les rues calmes proche de l'Élysée, Zo apporte une ambiance colorée animée de musique lounge pour une clientèle festive. Aux beaux jours on profite d'une terrasse éphémère au *Pavillon des Lettres*, hôtel voisin. Les plats vous emmènent autour du monde avec une carte mixte présentant des étapes méditerranéennes et aussi asiatiques. Le chef japonais Wang officie à la cuisine-comptoir. Co-sy et glamour, ce lieu offre des expos, des soirées animées privatisables pour de joyeuses évasions.

Assortiment de sushis, makis et sashimis • Risotto crémeux au parmesan, baby courgettes, roquette et pignons grillés • Steak de thon "aller-retour" au sésame, wok de légumes verts • Tiramisu au Nutella

Formule à 18 € (déjeuner)**Menu à 30 € (dîner)**

13 rue Montalivet • ☎ 01 42 65 18 18 • M° Madeleine ou Champs-Élysées Clémenceau • Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi et dimanche

08**Rendez-vous sur notre blog**<http://litiinerantbonnetables.uniferr.com>