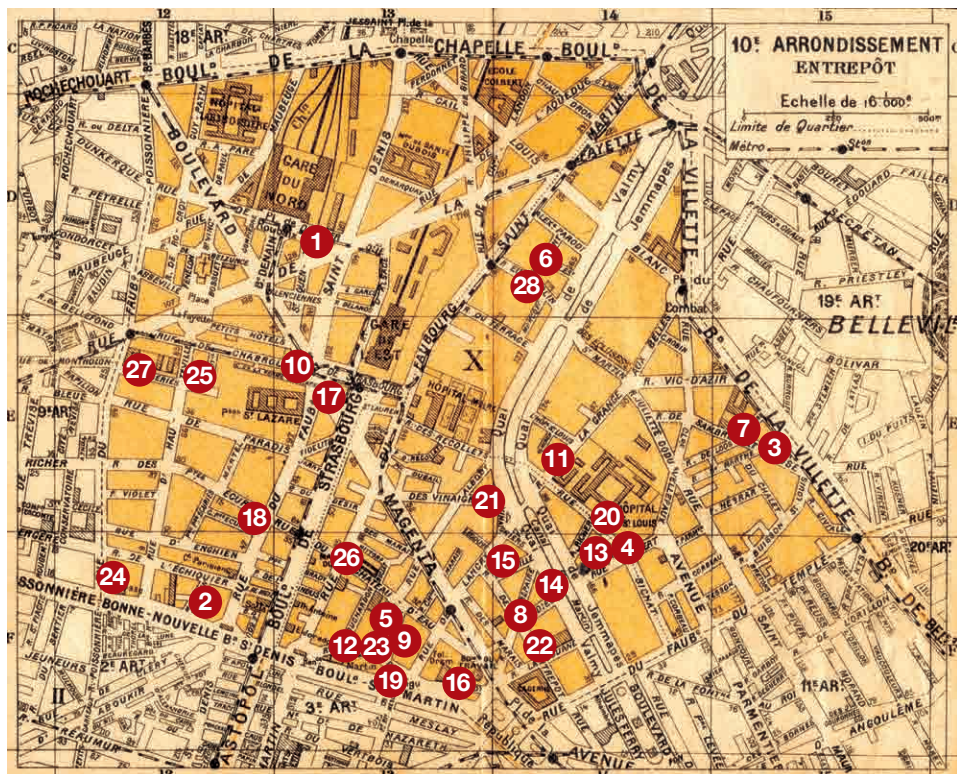


# 10<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT



10

Art Bistrot Da-Niet	5	Le Dogon	9	La Petite Porte	19
Aux Deux Canards	24	L'Enchôte	10	Restaurant de Bourgogne,	
Aux Villes du Nord	1	Les Gamines	25	Chez Maurice et Céline	21
Barak	3	Hôtel du Nord	11	Le Réveil du 10e	26
Le Bistrot des Oies	4	Ma Bicoque	12	Le Robinet d'Or	28
Café Clochette	20	La Madonnina	13	La P'tite Bougnate	17
Café Panique	27	La Marine	14	La Sardine	7
Le Chansonnier	6	Mme Shawn	8-15	Les Voisins	22
Ciacco	23	Monsieur Baba	18		
Delaville Café	2	Le Pachyderme	16		

# DIXIÈME



**Art Bistrot Da-Niet**

## ART BISTROT DA-NIET

5

**BISTROT CONTEMPORAIN**  
**Russe**

Petite salle à l'ambiance douillette inattendue avec des canapés confortables. On est transporté avec des expos d'artistes russes. Aux fourneaux, le chef est fier de sa cuisine méconnue. Oubliions les habituelles idées reçues autour de la cuisine russe pour apprécier ses étonnantes préparations. Vente à emporter. Restaurant privatisable idéal pour des soirées originales

*Salade traditionnelle russe • Tourte russe • Raviolis au chou • Gâteau Napoléon traditionnel*

**Formule à 14 € (déjeuner)**

**Formule à 18 € (dîner)**

5 rue de Lancry • ☎ 01 44 52 91 63 • M° République ou Jacques Bonsergent • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

## AUX DEUX CANARDS

24

**AMBIANCE ORIGINALE**

**Cuisine traditionnelle**

Canard, du nom des journaux d'autrefois Le Matin et Combat. Le bistrot fondé en 1942 par la mère de Gérard Faesch, l'ancien propriétaire, a gardé son bel espace d'autrefois en rajeunissant le décor de naguère. Du canard à la carte, mais aussi les bons plats de la cuisine classiques avec des assiettes qui ne manquent pas de personnalité.

*Terrine maison • Aiguillettes de canard, moutarde au beurre rouge • Pièce de bœuf marinée • Charlotte aux marrons glacés et crème anglaise*

**Formule à 15 € (déjeuner)**

**Menu à 28 € (dîner)**

8 rue du Fbg Poissonnière • ☎ 01 47 70 18 85 • M° Bonne Nouvelle • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

## AUX VILLES DU NORD

1

**BRASSERIE**

**Cuisine traditionnelle**

Face à la Gare du Nord, c'est l'endroit idéal pour attendre bien installé en terrasse découverte ou en salle à l'ambiance blonde d'estaminet. La cuisine typique de brasserie, aussi généreuse que l'accueil présente tous les grands classiques à un rapport qualité-prix bienvenu dans ce quartier à forte concurrence.

*Moules frites à la crème • Tête de veau sauce gribiche • Choucroute paysanne • Crêpes maison*

**Formule à 11,80 €**

23 rue de Dunkerque • ☎ 01 45 26 31 55 • M° Gare du Nord • Jusqu'à 23 h • F: aucune

## BARAK

3

**CUISINE ÉTRANGÈRE**

**Turco-Grec**

Cette petite cantine accueille ses clients dans un cadre chaleureux en pierres apparentes pour de bons moments gourmands, c'est garanti... La cuisine familiale de ce Proche-Orient pas encore européen est sempiternelle mais toujours agréable à découvrir, d'autant que les recettes se renouvellent. Exposition de peintures et de photos.

*Pikilia, calamars à la grecque • Morceaux d'agneaux grillés aubergines au fromage • Steak haché grillé, purée d'aubergines à la tomate • Baklava, Kunéfé*

**Formule à 12 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 19,50 €**

29 rue de Sambre-et-Meuse • ☎ 01 42 40 49 15 • M° Belleville ou Colonel Fabien • Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi et dimanche

## LE BISTROT DES OIES

4

**BISTROT ANCIEN**

**Cuisine du marché**

Dans un bric-à-brac joyeux, on vous reçoit dans les salles sur deux rues, vieux décor avec plein d'ustensiles de cuisine et on s'y sent bien. La cuisine vous fait goûter aux « seigneurs » du terroir, produits frais du marché, qui font le régal des clients, plutôt jeunes, de ce restaurant brochant. Et, comme son nom ne l'indique pas, le canard est au premier plan. Bons verres de vins de région. Terrasse en été.

*Terrine de chèvre • Confit de canard, magret d'oie au foie gras • Pavé de bœuf grillé • Pavé au chocolat*

**Formule à 13 € (déjeuner)**

**Menu à 25 € (dîner)**

2 rue Marie-et-Louise • ☎ 01 42 08 34 86 • M° Goncourt ou Jacques Bonsergent • Jusqu'à 23 h • F: samedi et dimanche

## CAFÉ CLOCHETTE

20

**BISTROT CONTEMPORAIN**

**Cuisine traditionnelle**

Face à l'hôpital Saint-Louis, ce café est une succursale de *la Marine* du quai de Valmy. On y retrouve le même esprit néo-bistrot où se retrouvent les clients connectés (WiFi) souvent joyeux et des travailleurs en pause de midi, sans ordinateur mais affamés. Le service efficace et charmant est

en phase avec la cuisine qui offre des propositions bien rodées et honnêtes. Brunch copieux le week-end de 12 h à 16 h Très agréable pour les familles.  
*Tartare de saumon • Rumsteck en croûte de sésame • Cheeseburger, frites maison • Mi-cuit chocolat glace vanille*

**À partir de 18 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 22 €**

16 avenue Richerand • ☎ 01 42 41 94 79 • M° Jacques-Bonsergent ou République • Jusqu'à 23 h 30 • F: 24, 25, 31 Décembre et 1<sup>er</sup> janvier

## CAFÉ PANIQUE

27

**RESTAURANT COSY**

**BON TEMPS GOURMAND**

**Cuisine du marché**

Malgré le nom, ici tout n'est que douceur. Odile Guyard installe ses convives dans son chaleureux espace atelier aménagé « galerie » au bout d'un couloir d'un immeuble de cet ancien quartier d'artisans. Dans une petite cuisine séparée de la salle par une grande glace, le chef Jérémie Sergeant et son équipe s'affairent silencieusement pour composer des assiettes riches de saveurs et de couleurs tout en nuances. Avec ses artistes culinaires, Odile choisit avec une étonnante inventivité ses produits, chassant bien des idées reçues en matière d'alliances.

*Croustillant de bœuf et céleri • St Jacques, choux et jus bleu • Bœuf, salsifis, sauce au vin rouge • Trimis au carambar façon Panique*

**Formule à 25 € (déjeuner)**

**Menu à 35 € (dîner)**

12 rue des Messageries • ☎ 01 47 70 06 84 • M° Poissonnière • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et jours fériés

## LE CHANSONNIER

6

**BISTROT ANCIEN**

**Plats de terroir**

Grand restaurant d'angle à la belle façade rouge immortalisant le nom d'un chansonnier lyonnais bien oublié, Pierre Dupont. Une carte de facture très classique tendance sud, avec une belle cave, le tout empreint d'une volonté de respect de la tradition et de l'authenticité des produits. Des plats typiques d'antan servis à l'ancien. Jean-Claude Lamouroux, provençal jovial sait maintenir à cette maison



une ambiance et une qualité d'accueil qui nous réjouissent.

*Tête de veau gribiche • Cassoulet au confit*

• Noix de St Jacques à la provençale •

*Fricassée de lapin à la moutarde*

**Formule à 12,20 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 26 €**

14 rue Eugène Varlin • ☎ 01 42 09 40 58

• M° Château-Landon • Jusqu'à 23 h 15

• F: aucune

## CIACCO

23

**CUISINE ÉTRANGÈRE**

**Italien**

La vitrine de cette rue tranquille ne laisse pas imaginer ce qui vous attend à l'intérieur. L'affluence au moment du déjeuner met dans l'ambiance, dans un décor vieux Paris et quelques touches d'italianité. L'ardoise affiche une sélection de plats recherchés. En termes de saveurs, c'est un bel étonnement. Parfaitement maîtrisée, la cuisine d'un chef expérimenté nous convainc de revenir pour goûter à d'autres de ses spécialités. Remarquées : les pizzas à la pâte légère et belle sélection de vins siciliens.

*Piatto di affettati con focaccia casa*

• Ravioli ai carciofi con spada

*affumicato • Bar en croûte, steak de*

*bœuf grillé salade mixte • Panna cotta*

**Formule à 12,50 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 20 €**

9 rue René Boulanger •

☎ 01 42 06 38 07 • M° République ou

Strasbourg St Denis • Jusqu'à 22 h 45 •

F: samedi midi dimanche et lundi soir

## DELAVILLE CAFÉ

2

**RESTO LOUNGE**

**Cuisine traditionnelle**

Plusieurs salles au décor d'exception époque Napoléon III, dans une ambiance lounge branchée, cette ancienne fabuleuse adresse de Paris (Le Marguery) est à connaître, quelle que soit votre tranche d'âge. Le chef Olivier Fresneau réalise la prouesse de servir à une clientèle jeune et nombreuse de bons plats « revivals » bien adaptés à l'esprit du lieu. Bar, brunch et en-cas rapides. Salon Marguery privatisable.

*Crème de potimarron coriandre et*

*shipaker • Tartare de bœuf aller-*

*retour • Dos de saumon, basilic thai •*

*Mi-cuit au chocolat*

**À partir de 23 €**

34 bd Bonne Nouvelle •

☎ 01 48 24 48 09 • M° Bonne Nouvelle

• Jusqu'à 1 h • F: aucune

## LE DOGON

9

**CUISINE ÉTRANGÈRE**

**Africain**

On est accueilli dans une petite hutte de bois et de bambou avec draperies et tissages africains, éclairée de lampions. La salle au premier ajoute à cet espace chaleureux, le charme de la brousse. Belle découverte des plats typiques de l'Afrique noire, spécialement sénégalais. La diversité des mets, de bonne qualité, est à découvrir. "Le seul resto africain côté en Brousse".

*Cocktail au gingembre •*

*Maffé au poulet • Maffé, yassa,*

*souloukhou • Poulet braisé*

**Formule à 11,90 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 12 €**

30 rue René Boulanger •

☎ 01 42 41 95 85 • M° République

• Jusqu'à minuit • F: samedi midi et dimanche

## L'ENCHOTTE

10

**BISTROT ANCIEN**

**BON TEMPS GOURMAND**

**Cuisine du marché**

Le vieux bistrot reçoit derrière d'opaques rideaux rouges. Dès leur ouverture, on découvre la salle envahie par les collections de vieux objets et gravures témoins de la Belle Époque. Le service généreux présente des mets réjouissants et savoureux qui nous donneraient presque le regret de ces bons vieux temps. Les vins, variant chaque mois, sont réjouissants.

*Ravioles aux champignons et à la*

*crème de foie gras • Filet de bar au*

*merlu • Côte de bœuf 1 000 g •*

*Gâteau moelleux miel et cannelle*

**Formule à 16 € (déjeuner)**

**Menu à 25 € (dîner)**

11 rue de Chabrol • ☎ 01 48 00 05 25

• M° Gare de l'Est • Jusqu'à 22 h 30 •

F: samedi midi et dimanche

## LES GAMINES

25

**BISTROT ANCIEN**

**Cuisine traditionnelle**

La salle bien rénovée aux poutres apparentes et plafond rouge donne une ambiance chaleureuse à l'image de ses deux jeunes hôtesse aux petits soins pour que nous soyons heureux. En cuisine Stéphanie Goussard, fille de restaurateurs berrichons, héritière d'un trésor de recettes de terroir et d'adresses de bons producteurs. Elle nous associe à la redécouverte

des vrais plats d'autrefois à base de produits frais. Sophie et Stéphanie se sont connues œuvrant au Gaya de Pierre Gagnaire, belle pépinière !

*Mozzarella fumée • Soupe de*

*butternut, chantilly à l'huile de noix*

• Tête et langue de veau du père

Goussard • Pommes au four, glace

vanille au carambar

**Formule à 19 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 25 €**

96 rue d'Hauteville • ☎ 01 48 24 14 95

• M° Poissonnière • Jusqu'à 21 h 45 •

F: samedi et dimanche

## HÔTEL DU NORD

11

**BISTROT ANCIEN**

**Cuisine du marché**

Rénové et réaménagé avec soin, l'ensemble (petit salon, bibliothèque, bar, restaurant) offre un aspect raffiné et confortable tout en gardant à ce lieu le souvenir du célèbre film avec Juliet et Arletty : « atmosphère, atmosphère » On goûte aux plats très traditionnels du marché mais aussi à des recettes élaborées avec une touche discrète de fantaisie. Terrasse d'été inoubliable face au canal Saint-Martin et à la fameuse passerelle.

*Salade chinoise craquante • Pavé*

*de saumon mi-cuit à la mangue •*

*Millefeuille de thon cru à la japonaise*

• Moelleux au chocolat, pomme tatin

glace vanille

**A partir de 25 €**

102 quai de Jemmapes •

☎ 01 40 40 78 78 •

M° Jacques-Bonsergent •

Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune



10

## MA BICOQUE

12

BISTROT ANCIEN

### Maghreb

Microscopique bâtisse étonnante coincée entre deux immeubles. La façade s'ouvre tout entière sur une salle étroite et pourtant charmante, décorée simplement pour un bon accueil. Spécialités de couscous, bien sûr, avec la chaleureuse et généreuse cuisine d'Afrique du Nord mais aussi de bons plats de famille bien français. Terrasse calme en été.

*Bricks. Pastillas • Œufs mayo • Tajines. Couscous • Sauté de veau aux olives*

### Formule à 10 € (déjeuner)

88 rue René Boulanger • ☎ 01 42 08 11 44 • M° Stasbourg-Saint-Denis • Jusqu'à 23 h • F: dimanche midi

## LA MADONNINA

13

CUISINE ÉTRANGÈRE

### Italien

Bistrot d'une seule pièce ancienne où, le soir, on est content de trouver un petit espace libre, viva ! Délicates préparations de l'Italie avec une variété plaisante de poissons et de pâtes fraîches maison, bons antipasti. Autres adresses de la maison : *La Briciola*, 64 rue Charlot 3<sup>e</sup> Tél. 01 42 77 34 10 ; *L'Altra*, 52 rue St-Maur, 11<sup>e</sup>, tél : 01 71 32 41 95.

*Antipasti Misti • Orecchiette au speck et fleurs de brocolis • Linguine alle vongole • Tiramisu*

### Formule à 13 € (déjeuner)

### Carte à partir de 25 €

10 rue Marie-et-Louise • ☎ 01 42 01 25 26 • M° République ou Goncourt • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

## LA MARINE

14

BISTROT ANCIEN

### Cuisine traditionnelle

Ancré au bord du canal, ce vaisseau, un véritable bistrot parisien, présente ses souvenirs marins avec élégance et nostalgie, (sol et plafond préservés). On ne déguste pas que d'excellents poissons, mais aussi des viandes habillées de saveurs exotiques de bien au-delà de nos mers. Belle terrasse d'été au bord du canal pour un dîner de marinier au clair de lune. Service continu.

*Petites ravioles du Royans à la crème de parmesan • Salade d'artichauts, coppa et reggiano • Boudin basque*

et pommes a la plancha • Noix de St Jacques, épinards frais

### Formule à 15 € (déjeuner)

### Carte à partir de 22 €

55 bis quai de Valmy • ☎ 01 42 39 69 81 • M° République • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

## MME SHAWN

8-15

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

### Thaï

L'élégante salle, chaleureuse, accueille une clientèle ravie de découvrir des saveurs élaborées et servies par de vrais thais dans un décor parisien. Réputé dans le quartier du Canal St-Martin, Mme Shawn enregistre des superlatifs d'appréciation de la cuisine qui lui assure un succès continu. 7 autres adresses : tout proche, 56 rue de Lancry (01 42 38 07 37) ; 23 rue Paul Bert 11<sup>e</sup> (01 43 72 63 14) ; 64 rue des Dames 17<sup>e</sup> (01 43 72 63 14) ; 40 place du Marché St-Honoré 1er (01 42 86 04 24) ; et les Bistrotis thais de Mme Shawn : 18 rue Caffarelli, 3<sup>e</sup> (01 42 72 36 06) et 31 rue des Récollets, 10<sup>e</sup> (01 46 07 02 00).

*Nems et aumônières variés •*

*Les larmes du Tigre • Pâtes de riz aux légumes et aux crevettes • Filet de bar sur feuille de banane*

### Formule à 14 € (déjeuner)

### Carte à partir de 24 €

34 rue Yves-Touidic • ☎ 01 42 08 05 07 • M° République • Jusqu'à 23 h • F: aucune

## MONSIEUR BABA

18

BISTROT CONTEMPORAIN

### Saveurs du Monde

Le cadre typique bobo sympa, très brocante attire les jeunes gourmands mais aussi les déjeuners de travail du secteur qui apprécient l'accueil détendu. Les recettes empruntent les classiques de diverses cuisines du Monde et composent des assiettes généreuses et soignées. Le burger est ici la star. Et bien souvent, l'originalité force le plaisir d'y revenir pour renouveler le plaisir. Épicerie tendance. Cocktails, Terrasse. Brunch le dimanche

*Dips de Poulet croustillants, sauce tartare • Saumon a la plancha, purée maison, sauce vierge • Tartare de bœuf à l'italienne • Panacotta au carambar*

### Formule à 15,50 € (déjeuner)

### Carte à partir de 19 €

69 rue du Fbg Saint-Denis • ☎ 01 42 46 13 91 • M° Châteaud d'Eu • Jusqu'à 23 h • F: aucune

## LE PACHYDERME

16

RESTO LOUNGE

### Cuisine traditionnelle

Les dimensions de ce géant rougeoyant confirment son nom : plusieurs salles, bar à cocktail, terrasse chauffée fumeur, comptoir imposant. Une touche d'exotisme pour une atmosphère détendue : beaucoup de bois, fauteuils de cuir, un concept bien rodé qui ne manque pas de plaire. Cuisine brasserie d'inspiration variée à la fois italienne, française, accompagnée d'une musique jazzy. Grandes salades, belle variété de poissons livrés tous les deux jours, brunch le dimanche. Juste à côté de la place de la République.

*Risotto aux champignons de saison et Saint Jacques • Filet de bar à la plancha • Magret de canard à l'orange • Douceur chocolat, crème anglaise et boule de glace*

### Formule à 15,50 € (déjeuner)

2 bis bd Saint-Martin •

☎ 01 42 06 32 56 • M° République • Jusqu'à minuit • F: aucune

## LA PETITE PORTE

19

BISTROT ANCIEN

### Petite restauration

Ambiance 1950 pour cette petite enseigne installée au sous-sol du théâtre de la Renaissance où l'on aime à se restaurer avec les plats de toujours, avant ou après les représentations. Les planches de tartines aux nombreuses saveurs du marché voisinent avec de bons plats mitonnés et un fameux croque-monsieur. Les vins de pays sont à l'honneur. Jeunesse et sympathie de l'équipe. L'adresse des bons petits plats vite faits et bien faits.

*Tartines du jour • Salades géantes du jour • Bœuf bourguignon • Croque-monsieur*

### Formule à 11 € (déjeuner)

### Carte à partir de 15 €

20 boulevard Saint-Martin • ☎ 01 40 18 56 31 • M° Strasbourg Saint-Denis • Jusqu'à minuit • F: dimanche

## LA P'TITE BOUGNATE

17

BISTROT ANCIEN

### Viandes

Ce vaste restaurant d'angle est dédié aux arts culinaires de l'Auvergne. Pas très original, et c'est tant mieux, car c'est ce qu'on vient déguster ici avec les produits de caractère dont les seuls noms éveillent l'appétit. Plusieurs formules pour déguster une cuisine copieuse dans une ambiance elle aussi traditionnelle. Autres enseignes de la

même équipe : Au Rond Point (voir 11<sup>e</sup>) et Le Royal (voir 9<sup>e</sup>).

Charcuteries auvergnates • Tête de veau sauce gribiche • Entrecôte d'Aubrac • Tarte citron meringuée

**À partir de 11,50 € (déjeuner)**

**Menu à 15,90 €**

85 Boulevard de Magenta •

☎ 01 47 70 20 55 • M<sup>o</sup> Gare de l'Est •

Jusqu'à 22 h • F: aucune

## RESTAURANT DE BOURGOGNE, CHEZ MAURICE ET CÉLINE 21

**BISTROT ANCIEN**

**BOU TEMPS GOURMAND**

**Cuisine traditionnelle**

La devanture est archétypale avec son ardoise griffonnée, ses lettres gothiques peintes laissant deviner derrière les rideaux la salle climatisée, chaleureuse de boiseries, bien éclairée, plafond bas, beau comptoir animé de nombreuses bouteilles, tables avec toile cirée à carreaux. Un régal pour les yeux. On trouve, ici, la France des saveurs généreuses de toujours avec une belle cave - pas que bourguignonne - et des menus aux prix bas. Et l'accueil de Céline participe à notre enchantement permanent. Réservation impérative le samedi soir. Terrasse l'été.

Tartiflette et sa salade • Bœuf

bourguignon. Fondue savoyarde •

Andouillette 5A et ses frites maison. •

Pomme au four

**Menu à 12,50 € (déjeuner)**

**Formule à 16 € (dîner)**

26 rue des Vinaigriers •

☎ 01 46 07 07 91 • M<sup>o</sup> Gare de l'Est ou

Jacques Bonsergent • Jusqu'à 23 h •

F: samedi midi et dimanche

## LE RÉVEIL DU 10<sup>E</sup> 26

**BISTROT ANCIEN**

**Plats de terroir**

À l'écart des rues très fréquentées du quartier, ce bistro à vins est hors du temps. La salle sans âge foisonne d'incitatifs au bien manger avec son indispensable comptoir, nous voilà bien installé. La cuisine aux sensibilités auvergnates et du sud-ouest ravit les amateurs de viandes, de cochonnailles et des recettes de terroir avec des portions à la mesure des bons appétits. Bistrot à vins oblige, belle proposition de vins de région qu'on peut emporter et bons alcools à prix bas.

Cou de canard farci au foie gras

• Tripoux du Carladez • Pavé de

rumsteck, alligot • Œufs au lait

**À partir de 20 €**

35 rue du Château d'Eau •

☎ 01 42 41 77 59 • M<sup>o</sup> République

ou Château d'Eau • Jusqu'à 23 h •

F: dimanche

## LE ROBINET D'OR 28

**BISTROT CONTEMPORAIN**

**Cuisine traditionnelle**

Du nom de l'ancienne fabrique occupant ce bâtiment avant sa reprise par M. Sehrine père dans les années cinquante qui le transforma en restaurant. Depuis 2012 tout s'est modernisé, pour un bel ensemble hôtel-restaurant rare dans Paris à quelques pas du Canal Saint-Martin. Servie dans une grande salle au décor de plomberie, la carte propose des plats réjouissants pour tous les goûts. La charmante équipe au service assure un bien agréable moment, chaque jour. Brunch le dimanche. Le restaurant est intégré à l'hôtel.

Foie gras maison • Tatin de tomates,

aubergine et poivron rouge • T. Bone

de veau aux pleurotes tagliatelles •

Moelleux au chocolat

**Menu à 14,50 € (déjeuner)**

**Menu à 25 €**

17 rue Robert Blache •

☎ 01 44 65 14 50 • M<sup>o</sup> Château-Landon

• Jusqu'à 23 h • F: aucune

## LA SARDINE 7

**BISTROT CONTEMPORAIN**

**Saveurs du Monde**

Perdue dans l'est de l'arrondissement, la place Sainte-Marthe cache sa tranquillité et son charme désuet. Se détendre avec un œil amoureux de

Paris est un rêve qu'on peut vivre à la terrasse de ce bar pleine de jeunesse branchée. Tout est fait maison, sous des airs convenus, propose des créations dont les saveurs bien actuelles (tapas) apportent aux bons produits de terroir un renouveau appréciable et vivifiant. On peut profiter de la terrasse chauffée de 10 h à 2 h. Brunch le dimanche matin. Belle sélection de vins du Monde.

Velouté de lentilles au lard fumé •

Dos de cabillaud, tapenade • Épaule

d'agneau aux épices et topinambours

• Riz au lait à l'indienne

**Formule à 14 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 17 €**

32 rue Sainte-Marthe •

☎ 01 42 49 19 46 • M<sup>o</sup> Belleville ou

Colonel Fabien • Jusqu'à minuit •

F: aucune

## LES VOISINS 22

**BISTROT CONTEMPORAIN**

**Espagnol**

La mixité bar et restaurant convient bien à la clientèle toujours très présente pour des rendez-vous animés jusqu'à 1 h du matin. Ce bistro a repris les bonnes recettes des Hispaniques, les ardoises aux belles écritures informent des choix toujours réjouissants que la musique accompagne. Ah, les tapas... craquez !

Tapas • Sepia à la plancha •

Parrillada de carne. Poissons du

marché • Natillas

**Formule à 12 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 20 €**

27 rue Yves Toudic • ☎ 01 42 49 36 58

• M<sup>o</sup> République • Jusqu'à 23 h 15 •

F: dimanche

