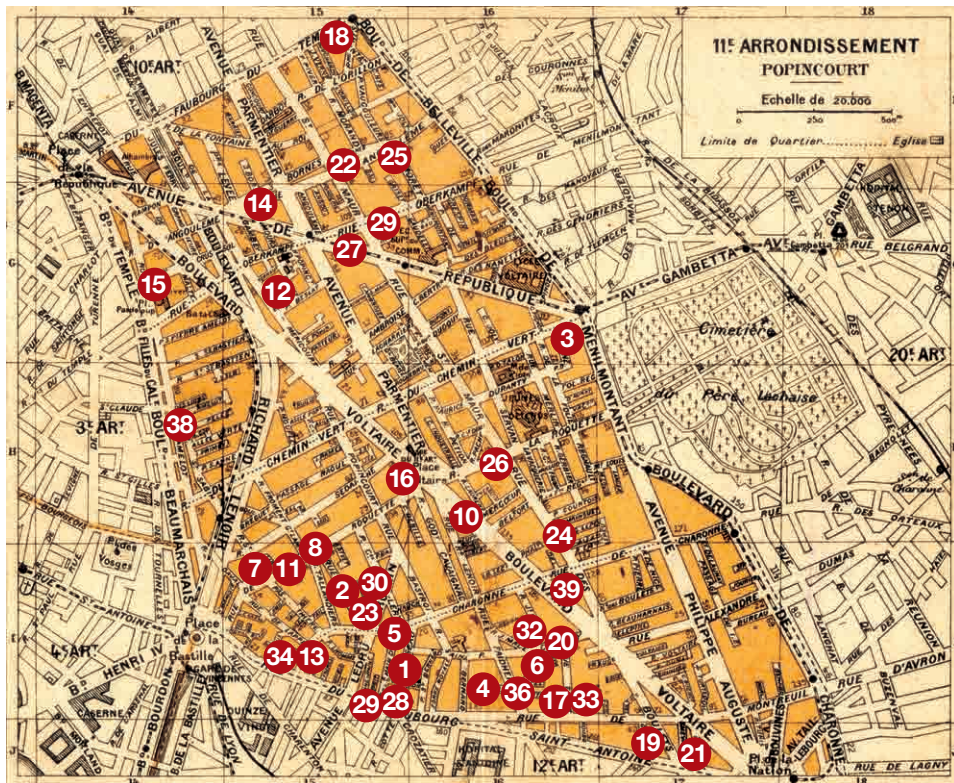


# 11<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT



11

À L'Ami Pierre	1	La Cave de l'Insolite	12	Paris Main d'Or	28
À la Renaissance	16	Chez Paul	13	Le Petit Keller	30
Astier	14	Le Clown Bar	15	Le Président	18
Au P'tit Panisse	17	La Comète	26	Le Pure Café	32
Au Rond Point	3	Les Domaines qui Montent	10	Queyrelou	19
Au Vieux Chêne	4	L'Écaille du Bistrot	20	La Ravigote	33
Le Bistrot du Peintre	5	Extra Old Café	21	Le Rouge Limé	39
Bistrot Mélaç	24	Les Fabricants	22	Les Sans-Culottes	34
Le Bistrot Paul Bert	6	Les Galopins	23	Sixième Sens	11
Bloodies	27	Kyobashi	29	Le Temps au Temps	36
Café de l'Industrie	7	Mosaïk Sud	2	La Vache Acrobate	38
Le Café des Anges	8	L'Oga	25		

ONZIÈME

Le Président



## A L'AMI PIERRE

1

### BISTROT À VINS

#### Cuisine traditionnelle

Dans cette vieille rue étroite, ce resto parigot est un exemple parfait pour le quidam, touriste en recherche du vrai Paris, sans chichis, avec sa vie gourmande éternelle. La cuisine tout en restant bon marché offre les bons produits classiques traités avec brio par le chef. Bons vins du Sud-Ouest.

Spaghettis aux coquillages •  
Andouillette de Bretagne sauce  
moutarde • Filet mignon de cochon au  
miel • Mi-cuit au chocolat

**Formule à 15 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 23 €**

5 rue de la Main d'Or • ☎ 01 47 00 17 35

• M° Ledru-Rollin • Jusqu'à minuit •

F: dimanche et lundi midi

## A LA RENAISSANCE

16

### BISTROT ANCIEN

**BON TEMPS GOURMAND**

#### Cuisine traditionnelle

«Je ne suis pas une brasserie » s'exclame Régine ! en effet sa vaste salle a un je-ne-sais-quoi d'intime, avec son décor ancien, son large comptoir garni de bouteilles vraies, longue banquettes et chaises Thonet : on revit les souvenirs des restos populaires parisiens du XX<sup>e</sup> S. La cuisin e convainc par la maîtrise et richesse des produits de base. Régine se plaît à concevoir sa carte selon son marché avec des achats (morilles fraîches) qu'on trouve plutôt sur les grandes tables que dans cette brass... non, dans cette bonne maison gourmande ! Cave de plus de 360 références dont des vins de signatures. Terrasse chauffée fumeur. Même famille que l'Hermès (19<sup>e</sup>)  
Velouté de mâche • Faux-filet de Montbéliarde sauce bleu de Laqueuille  
• Foie de veau épais déglacé  
vinaigre de cidre • Brioche façon pain perdu

**Formule à 22 € (déjeuner)**

**Menu à 27 € (dîner)**

87 rue de la Roquette •

☎ 01 43 79 83 09 • M° Voltaire •

Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune



## ASTIER

14

### BISTROT ANCIEN

#### Cuisine traditionnelle

Les étrangers raffolent de cette maison. La grande façade d'angle, les petites salles intérieures au décor figé, le comptoir et le service bilingue bien parisien, voilà de quoi recueillir les suffrages des gourmards de passage et... les habitués. La carte propose de solides plats issus des grandes recettes françaises, pour retrouver ces saveurs indétronables qui réunissent toutes les générations. La maison a deux annexes contiguës à s'offrir : au 42, l'épicerie-rôtisserie Jeanne A, Tél. 01 43 55 09 49 ; au 40, la taverne toscane Sassotonda Tél. : 01 43 55 57 00

Marbré de lentilles vertes du Puy jarret  
oreilles et pied de cochon • Pigeon rôti  
salsifis au beurre demi-sel • Joue de  
bœuf au vin rouge • Baba au rhum

**Formule à 23,50 € (déjeuner)**

**Menu à 35 € (dîner)**

44 rue Jean-Pierre Timbaud •

☎ 01 43 57 16 35 • M° Parmentier

ou Oberkampf • Jusqu'à 22 h 30 •

F: aucune

## AU P'TIT PANISSE

17

### BISTROT ANCIEN

**BON TEMPS GOURMAND**

#### Cuisine traditionnelle

Un bistrot de cinéma ? Son décor semble issu des films de Pagnol, tant il nous plonge dans une époque où les repas se payaient en anciens francs. Cuisine toute en générosité avec des plats aux noms évocateurs de souvenirs comme si le temps n'avait pas passé et les bonnes odeurs retrouvées. Belle collection de vins et de produits régionaux.

Crème de potiron, châtaignes rôties au

beurre salé • Caillette ardéchoise à la

plancha, purée maison • Suprême de

poulet rôti, macaroni au gorgonzola •

Caramia au chocolat, chantilly maison

**Formule à 17 € (déjeuner)**

**Formule à 28 € (dîner)**

35 rue de Montreuil • ☎ 01 43 71 37 90

• M° Faidherbe-Chaligny •

Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et

dimanche

## AU ROND POINT

3

### BRASSERIE

#### Viandes

Brasserie au décor début XX<sup>e</sup> S. située face au Père Lachaise, à deux pas du quartier tendance Oberkampf-Ménilmontant. Plusieurs formules pour déguster une cuisine classique avec des invitations-découvertes italiennes, belges et anglaises. Animations régulières, rendez-vous des supporters des Verts, salons particuliers à l'étage. Autres maisons dirigées par Gilbert Mathieu : Le Royal, 9<sup>e</sup>, La P'tite Bougnate 10<sup>e</sup>

Tête de veau • Andouillette AAAAA

• Entrecôte de l'Aubrac, pommes au

Cantal • Crumble aux pommes tièdes

**Formule à 14,50 € (déjeuner)**

**Menu à 25,50 € (dîner)**

65-67 boulevard de Ménilmontant •

☎ 01 40 21 13 35 • M° Père Lachaise

• Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

## AU VIEUX CHÈNE

4

### BISTROT ANCIEN

**BON TEMPS GOURMAND**

#### Cuisine traditionnelle

La superbe façade de bois à l'ancienne tranche avec une grande salle sympathique où pierre et bois sont en harmonie. La cuisine traditionnelle est ici tout en finesse et permanente redécouverte. Qualité et fraîcheur de produits sont les mots-clés du maître restaurateur... Ambiance chaleureuse accompagnée de vins bien choisis.

Emincé de champignons au beurre de

morille, parmesan et poitrine sèche •

Poisson du jour purée de pois cassés

à la sauge • Demi-pigeon rôti à la

praline de Montargis, purée de courge

spaghetti, chips de panais • Mousse

de marron sur croustillant de pistache,

coulis de fruits rouges

**Formule à 15 € (déjeuner)**

**Formule à 28 € (dîner)**

7 rue du Dahomey • ☎ 01 43 71 67 69

• M° Faidherbe-Chaligny •

Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et

dimanche

## LE BISTROT DU PEINTRE

5

### BISTROT ANCIEN

#### Cuisine du marché

La belle devanture new-style et ses enseignes aux belles écritures d'époque accueillent un café-restaurant où se pressent la jeunesse et les amoureux de convivialité. Salle plus



calme à l'étage. Installé au comptoir ou à l'une des tables de salle, on apprécie l'ambiance avant même la qualité des plats du jour qui font honneur aux produits du marché. Idéal pour un rendez-vous proche de la Bastille. Service en continu.

*Tapenade d'anchois et pommes fruits, œuf poché • Bagels aux deux saumons, crème aux herbes, pommes sautées salade • Carré de porc fermier sauce moutarde, purée • Gâteau au chocolat*

**À partir de 16 €**

116 avenue Ledru-Rollin •  
☎ 01 47 00 34 39 • M° Ledru-Rollin •  
Jusqu'à minuit • F: Noël

## BISTROT MÉLAC

24

BISTROT À VINS

BON TEMPS GOURMAND

### Plats de terroir

Jacques Mélaç a passé la main aux Madamour, un couple d'Aveyronnais comme lui, qui ont su garder l'esprit cette table mythique, le décor avec ses casiers à bouteilles et son mobilier hors d'âge. La transition est assurée avec les plats du terroir qui subsistent, offrant générosité et qualité des produits d'origine. Voilà transportées à Paris les recettes et la gouaille qu'on aime trouver dans cette sympathique région. Faites le tour des casiers pour choisir votre bouteille, une belle promenade.

*Aligot de l'Aubrac • Tripous de chez Savy à Naucelle (Aveyron), légumes vapeur du jardin • Saucisse fraîche au couteau • Fromages auvergnats. Crème brûlée,*

**Formule à 15 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 25 €**

42 rue Léon Frot • ☎ 01 43 70 59 27  
• M° Charonne • Jusqu'à 23 h •  
F: dimanche et lundi

## LE BISTROT PAUL BERT

6

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

### Cuisine traditionnelle

Le tonneau qui vous accueille à l'entrée annonce la couleur : vins et bonne chère font partie du décor foisonnant d'ornements de bistrot et on se sent revivre au bon temps de nos parents. Renouvelée très régulièrement, la carte propose un choix très riche de maîtres plats puisant dans notre passé culinaire de nouvelles idées de recettes. Accueil et service chaleureux. Poêlée de petites seiches au citron

*confit • Tête de veau sauce gribiche*

*• Jolie de bœuf confite à la lie de vin. Côte de veau et sa poêlée de champignons des bois • Paris-Brest maison. Baba au rhum*

**Menu à 19 € (déjeuner)**

**Menu à 38 € (dîner)**

18 rue Paul-Bert • ☎ 01 43 72 24 01 •  
M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 23 h •  
F: dimanche et lundi

## BLOODIES

27

BISTROT CONTEMPORAIN

Viandes

Belle ambiance bleu roi dans cet atelier de cuisine, avec une déco actuelle associant bonnes bouteilles et mobilier postmoderne. Quelques tables manger-debout pour déguster vins et petits plats. Avec une prédominance pour les bonnes viandes, le chef propose une ardoise selon son marché. Ses plats généreusement composés recherchent des saveurs bien connues alliées à ses créations quotidiennes. Carte de vins nature de viticulteurs en évolution.

*Charcuteries espagnoles • Boudin basque • Côte de bœuf pour deux • Cheese-Cake*

**Formule à 20 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 27 €**

58 avenue de la République •  
☎ 09 52 84 18 23 • M° Parmentier •  
Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

## CAFÉ DE L'INDUSTRIE

7

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Ouvert dans les années quatre-vingt, le Café de l'Industrie reste une des adresses les plus sûres du quartier de la Bastille. La carte, composée de salades, grillades, pâtes et de plats traditionnels, fait de ce lieu le bon bistrot pour tous, et pour toutes les bourses. Avec deux vastes sites en face-à-face, vous avez le choix pour vous installer à la meilleure table.

*Salades • Canard confit, petite sauce au miel • Andouillette • Fruits rouges à la mousse de lait*

**Menu à 11 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 16 €**

16 rue Saint Sabin • ☎ 01 47 00 13 53  
• M° Bastille ou Bréguet Sabin •  
Jusqu'à 0 h 30 • F: 24, 25, 31 Décembre  
et 1<sup>er</sup> Janvier



## LE CAFÉ DES ANGES

8

BISTROT CONTEMPORAIN

Nouvelles saveurs

Au menu, des plats de brasserie traditionnelle servie dans une ambiance bon enfant. Savoureux plats du jour à prix bienveillants. En plein cœur du quartier branché de la Bastille, un bistrot des années soixante baptisé Café des Anges à cause de l'église située en face. Murs ornés d'une collection d'objets, livres et tableaux.

*Burger des Anges • Confit de canard au vieux cidre • Lasagnes végétariennes, légumes à l'indienne • Cheese-cake*

**À partir de 15 €**

66 rue de la Roquette •  
☎ 01 47 00 00 63 • M° Bastille ou  
Bréguet Sabin • Jusqu'à 2 h • F: aucune

## LA CAVE DE L'INSOLITE

12

BISTROT À VINS

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

La salle garde un bel escalier en bois et des vitrages permettant de belles lumières. Les jolies bouteilles et des œuvres insolites s'intègrent pour une ambiance rajeunie. Les plats de la carte servis sur belles tables de bois associent des bons produits de base, le plaisir de les voir préparer devant nous. Redonner vie à une cuisine de nos mères, délicate et personnelle, généreuse, voilà le bonheur d'Arnaud et Axel. Visitez la cave pleine de trouvailles à bons prix. Planches de charcuteries appréciées pour déguster en apéritif. Brunch le dimanche.

*Œuf cocotte, confiture de bacon •*

*Pavé de cabillaud, quinoa beurre*

*safrané • Noix de veau, crème de*

*champignons, pommes grenailles •*

*Fondant au chocolat*

**Formule à 18 € (déjeuner)**

30 rue de la Folie Méricourt •  
☎ 01 53 36 08 33 • M° Saint-Ambroise  
• Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche soir  
et lundi

## CHEZ PAUL

13

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Depuis 1900, le décor est resté inchangé : des serviettes vichy aux portraits de famille. Le succès a permis d'ouvrir de nouvelles salles. On goûte à des saveurs traditionnelles venues de nos provinces, du foie gras

de canard maison avec poires confites au pot-au-feu de bœuf et veau. Tous les produits sont frais et préparés à la maison. Salle de 30 couverts à l'étage.

Œufs durs mayonnaise • Steak au poivre flambé cognac, gratin dauphinois • Tentation de Saint-Antoine • Poire au vin épicé et vanillé

**Formule à 18 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 24 €**

13 rue de Charonne • ☎ 01 47 00 34 57

• M° Bastille ou Ledru-Rollin •

Jusqu'à 0 h 30 • F: aucune

## LE CLOWN BAR

15

**BISTROT ANCIEN**

**Cuisine inventive**

Ce lieu mythique vient d'être rajeuni, préservant son comptoir au plafond de verre, fresques en mosaïque, ornements en céramique, un décor de la Belle Époque classé. Dans la salle et en terrasse, le design est au présent avec notamment vos couverts intégrés aux tables. Au menu, tout est jeune, avec l'équipe du *Saturne* (2°), qui propose un concept inédit avec un bar à vins et des plats « à partager » associant des ingrédients et des saveurs que l'on croyait perdus ou inconciliables. Ouvert dès 7 h 30 pour le petit-déjeuner, on peut y dîner après un spectacle au Cirque d'Hiver voisin.

Bulat en beignet/aïoli • Bœuf/saliconne/anguille fumée • Pithiviers de Canard/purée de datte • Tarte au citron/sésame/miel de ronce

**À partir de 17 €**

114 rue Amelot • ☎ 01 43 55 87 35 •

M° Filles du Calvaire • Jusqu'à 23 h 30

• F: lundi et mardi

## LA COMÈTE

26

**BRASSERIE**

**Cuisine traditionnelle**

La salle a retrouvé l'esprit d'autrefois. En retrouvant fidèlement les traces du passé, elle accueille comme le fait depuis des lustres, avec son mobilier de bistrot parigot, et son comptoir ancien, bourré de bouteilles. Avec un bagage constitué dans les grandes maisons, se lancer dans la cuisine bistrot demande de vraies convictions ; C'est le choix de Laurent Binvignat qui concocte des plats généreux et souvent surprenants. Étonnante collection de tableaux kitschs au mur. Service cuisine continu de 12 h à 23 h,

*Terrine maison de sanglier • Filet de sandre poêlé beurre de langoustines*  
• Fondant de bœuf, jus aux baies de genièvre • Tarte aux noix, caramel au beurre salé

**À partir de 19 €**

140 rue de la Roquette •

☎ 01 40 24 06 83 • M° Voltaire •

Jusqu'à 23 h • F: aucune

## LES DOMAINES QUI MONTENT 10

**BISTROT À VINS**

**Cuisine traditionnelle**

C'est avant tout une cave à vin ; c'est pourquoi les prix sont imbattables. Profitez du champagne à prix producteur. Vous pouvez vous y attarder, pour le déjeuner exclusivement, en savourant un menu unique qui change tous les jours constitué de produits régionaux de qualité et, pour l'accompagner, un choix de vins à consommer sur place ou à emporter au même prix, sans droit de bouchon. La qualité et la fraîcheur des produits proposés sont une priorité de la maison. Sélection de produits régionaux à emporter. Autre enseigne, 2, place Lili Boulanger, 9° (01 42 81 97 47), et voir 17° arrdt.

*Charcuteries tourangelles Hardouin • Confit de canard et pommes de terre aux cèpes • St-Jacques aux épices et duo de riz • Sorbet poire « arrosé » de la maison Octave*

**Formule à 15,50 € (déjeuner)**

136 bd Voltaire • ☎ 01 43 56 89 15 •

M° Voltaire ou Charonne • Jusqu'à •

F: les soirs et dimanche

## L'ÉCAILLER DU BISTROT 20

**BISTROT CONTEMPORAIN**

**BON TEMPS GOURMAND**

**Poissons et fruits de mer**

Cette annexe marine du *Bistrot Paul Bert* au décor évocateur des estancots de l'Atlantique est devenue le rendez-vous des vrais amateurs. Avec des produits d'une grande qualité, on passe un moment formidable à apaiser toutes ses envies de fruits de mer. La patronne est l'héritière de la famille Cadoret, l'un des ostréiculteurs de Bretagne au nom réputé.

*Plateaux de fruits de mer • Huîtres, huîtres et huîtres • Saumon fumé maison • Paris-Brest maison, tarte au citron vert bio maison*

**Formule à 19 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 35 €**

22 rue Paul-Bert • ☎ 01 43 72 76 77 •

M° Faiderbe-Chaligny • Jusqu'à 23 h •

F: dimanche et lundi

## EXTRA OLD CAFÉ

21

**BISTROT ANCIEN**

**Saveurs du monde**

Au look ancien, « très vieux » dit l'enseigne, ce café-restaurant proche de la Nation offre une ambiance blonde et rouge boisée avec banquette et large comptoir accueillant sa clientèle dès l'aube. On peut faire un beau tour du monde gourmand avec les assiettes composées de mets originiaux ou classiques. Belle terrasse plein sud été hiver. Brunch le dimanche.

*Saumon façon gravelax, crème de ciboulette, mesclun • Suprême de pintade de Challans, risotto aux pleurotes • Côte de bœuf. Faux-filet mûré race normande • Crumble aux poires rôties, sauce au chocolat chaud*

**Formule à 12,30 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 19 €**

307 rue du Fg-Saint-Antoine •

☎ 01 83 76 03 01 • M° Nation •

Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

## LES FABRICANTS

22

**BISTROT CONTEMPORAIN**

**Cuisine traditionnelle**

Une nouvelle vie pour ce grand café-restaurant. La salle rmodernisée frappe par sa sobriété. Au moment des repas, les amateurs de formules à petits prix donnent une ambiance actuelle joyeuse. L'équipe des *Gladines* (13e) qui a repris l'endroit apporte ses spécialités basques et son concept de produits classiques copieusement servis par une équipe jeune et accueillante. Goûtez aux « patates » bon marché et originales.

*Salade des Fabricants • Thon à la basquaise • Cassoulet maison •*

*Gâteau basque*

**À partir de 18 €**

61 rue Jean-Pierre Timbaud •

☎ 01 48 07 17 04 • M° Parmentier •

Jusqu'à 1 h • F: 24, 25, 31 Décembre et 1<sup>er</sup> Janvier

## LES GALOPINS

23

**BISTROT ANCIEN**

**Cuisine traditionnelle**

Encore une savante préservation de bistrot, avec une jeune équipe qui garde tout l'esprit d'autrefois que l'on aime, quiétude et bonhomie. Bonne cuisine française avec des originalités notables, mais le foie gras de canard ou la côte de bœuf sont toujours, dans ce lieu, des plaisirs immuables.

Terrasse calme en été.

Ravioles de ricotta aux cèpes • Épaule d'agneau • Côte de bœuf • Tiramisu

**Formule à 14 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 25 € (dîner)**

24 rue des Tallandiers •

☎ 01 47 00 45 35 • M° Bastille •

Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche midi

## KYOBASHI

29

CUISINE ÉTRANGÈRE

Japonais

Café par un restaurateur voisin, ce japonais de famille reçoit dans la simplicité. Bonne et généreuse cuisine. Le repas est un festival : avec un plat commandé, vous bénéficiez de petits plus forts bien trouvés. Plusieurs formules pour renouveler l'idée qu'on se fait de la cuisine japonaise. Carte des mets à livrer ou à emporter

*Bento du moment • Daurade grillée*

*au sel • Poulet pané, sauce Teriyaki •*

*Nougat chinois*

**Menu à 9,90 €**

117 rue Saint-Maur • ☎ 01 53 36 73 34

• M° Parmentier ou Saint-Maur •

Jusqu'à 22 h • F: aucune

## MOSAÏK SUD

2

CUISINE ÉTRANGÈRE

Marocain

Deux restaurants à la même adresse ! Celui de gauche est consacré à la cuisine marocaine. L'ambiance de la salle moderne est élégante et dépouillée avec de tableaux contemporains. Classiques spécialités préparées avec soin pour des assiettes généreuses avec des prix mesurés. Vins provenant des différents coteaux de la Méditerranée à découvrir. Petite terrasse en été.

*Sélection de briouates • Couscous à la mode de Fès • Tajine kefta • Pastilla au lait, Pâtisseries orientales*

**Formule à 9,80 € (déjeuner)**

**Formule à 20 € (dîner)**

24 rue des Tallandiers •

☎ 01 47 00 20 42 • M° Bastille ou

Bréguet Sabin • Jusqu'à 23 h •

F: samedi midi et dimanche

## L'OGA

25

RESTO LOUNGE

Cuisine inventive

Charmante salle au décor tamisé de boujoir baroque avec exotisme et végétation, et son confortable mobilier de salon, offrant des tables variées pour une détente en musique lounge. Savoureuses recettes souvent originales, préparées avec passion et métier. Risquez le Filet de crocodile à la vanille ou le Sauté de zèbre au poivre vert... Brunchs à thème tous les dimanches.

*Filet de poisson à la tahitienne •*

*Millefeuille de foie gras maison purée*

*de fèves et au madiran • Tataki*

*d'autruche sur salade tiède de shitaké*

*au pesto oriental • Cheesecake*

*maison au chocolat blanc et coulis de*

*fruits rouges*

**Formule à 13 € (déjeuner)**

**Menu à 28 € (dîner)**

82 rue Jean-Pierre Timbaud •

☎ 01 43 57 60 15 • M° Parmentier ou

Couronnes • Jusqu'à 1 h • F: le midi

sauf dimanche, lundi et mardi

## PARIS MAIN D'OR

28

BISTROT CONTEMPORAIN

Corse

Ce bistrot qui a fait l'objet d'un aménagement de qualité est la référence des Corses de Paris, sans doute pour l'authenticité et la simplicité de la cuisine. L'accueil souriant est à la hauteur de son slogan : l'Instant corse. La Corse produit de fameuses spécialités qui ne sont pas toujours présentes sur le « continent », heureusement voilà bien l'endroit parfait pour découvrir ses superbes charcuteries, fromages, et vins. Menu de déjeuner plus continental.

*Charcuteries • Omelette au brocciu •*

*Cabri rôti • Fromages de chèvre et de*

*brebis. Nicci*

**Formule à 13 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 25 €**

133 rue du Fg-Saint-Antoine •

☎ 01 44 68 04 68 • M° Ledru-Rollin •

Jusqu'à 23 h • F: dimanche

## LE PETIT KELLER

30

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Une bonne halte toute simple. La petite devanture rouge s'ouvre sur une salle égayée par des tables de couleurs rouge et vert qui lui confère une ambiance chaleureuse. Le couple d'hôtes franco-asiatique nous offre une cuisine métissée à son image avec de bonnes préparations à des prix d'autrefois. Lieu apprécié pour les anniversaires et dîners de groupe. Terrasse ouverte aux beaux jours.

*Salade d'épinards au bleu d'Auvergne*

*• Marmite de poulet au curry, riz*

*thai parfumé • Brochette de magret*

*de canard aux figues • Charlotte au*

*chocolat, crème anglaise*

**À partir de 12,50 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 15 €**

13 bis rue Keller • ☎ 01 47 00 12 97

• M° Bastille ou Ledru-Rollin •

Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi

dimanche

## LE PRÉSIDENT

18

CUISINE ÉTRANGÈRE

Asiatique

Cet ancien magasin de meubles converti en temple de la cuisine chinoise est désormais dirigé par un authentique quadragénaire chinois. Après une restauration du grand escalier et l'absorption de Da-Lat, la saga du lieu continue ! La cuisine de base chinoise accueille aussi les autres spécialités asiatiques et on doit faire son choix parmi une multitude de propositions. Tâche à laquelle l'équipe au service se fera un plaisir de vous aider. Attention aux week-ends très chargés, (fêtes et mariages)

*Rouleaux de printemps • Porc à la*

*sauce aigre-douce • Sole à la vapeur •*

*Brioche à la crème de lotus*

**Formule à 8,50 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 12 €**

120 rue du Faubourg du Temple •

☎ 01 47 00 17 18 • M° Belleville •

Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

# Rendez-vous sur notre blog

<http://l'itinérantbonnetables.uniterre.com>

## LE PURE CAFÉ

32

BISTROT ANCIEN

### Cuisine inventive

Salle ancienne de bistrot d'angle aux volumes complexes se prêtant bien à un repas aux accents du passé, nombre d'habités l'apprécient au déjeuner. En cuisine le chef pratique un art hétéroclite international dont des spécialités hexagonales s'appuyant sur des producteurs renommés. Les plats suivent les tendances actuelles, viandes maturées, burgers, fish n'ships... Beau comptoir central. Terrasse plein sud.

*Bisque de langoustine avec morceaux de saucisses snackées • Pluma iberica laquée • Joue de bœuf en cocotte • Brioches façon pain perdu*

**Menu à 15 € (déjeuner)**  
**Carte à partir de 25 €**

14 rue Jean-Macé • ☎ 01 43 71 47 22 • M° Charonne ou Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 23 h • F: aucune

## QUEYRELOU

19

BISTROT CONTEMPORAIN

### Cuisine traditionnelle

Michel Quereyl cuisinier catalou, enfin chez lui, instille à ce lieu son bagage conséquent. Ses deux enfants ont de qui tenir en efficacité et en gentillesse. Les habitués sont nombreux à partager un repas de plaisir, on les comprend. Michel fait les marchés du Val d'Oise chaque jour, il en ramène l'essentiel des bons produits de son menu changeant sans cesse. Portions généreuses, grande maîtrise et petits trucs dans la préparation des assiettes, la formule du midi est imbattable. Miam ! Rhums arrangés maison. Profitez de la terrasse couverte plein sud et de la salle à l'étage pour repas de copains ou même vos assemblées générales.

*Salade de lentilles, œuf poché et chorizo • Ris de veau. Braisé de canard en salade • Pièce du boucher • Brioches égarées, mousse chocolat blanc maison*

**Formule à 15,50 € (déjeuner)**  
**Carte à partir de 25 €**

287 rue du Fg-Saint-Antoine • ☎ 01 40 24 09 38 • M° Nation • Jusqu'à 23 h • F: dimanche



## LA RAVIGOTE

33

BISTROT ANCIEN

### Cuisine du marché

Bistro rétro typique du Paris de toujours animé avec un succès continu depuis plus de trente ans. Le patron présente chaque jour un menu à prix imbattable associant les mets simples de toujours et ses inspirations plus actuelles, la recette du succès ! Et la tête de veau est toujours là. Le bistrot est privatisable.

*Charcuteries à l'ancienne • Tête de veau ravigote • Canard miel et romarin • Nationale 12 maison*

**Formule à 13,50 € (déjeuner)**  
**Formule à 17,50 € (dîner)**

41 rue de Montreuil • ☎ 01 43 72 96 22 • M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi soir

## LE ROUGE LIMÉ

39

BRASSERIE

### Cuisine traditionnelle

Avec son slogan « bistrot fondé depuis sa reprise » on comprend de suite l'ambiance chaleureuse de cette maison qui dispose d'une grande salle au décor boisé, meuble épicerie, pub Dubonnet et de belles tables modernes. Cuisine traditionnelle de brasserie à déguster grâce à de nombreuses formules pour toutes les bouches. Belle terrasse chauffée. Service en continu. Formule petit-déjeuner. Brunch le dimanche.

*Burratina • Navarin d'agneau légumes printaniers • Double Cheese-Burger XXL • Nems au chocolat à la crème café*

**À partir de 20 €**

167 boulevard Voltaire • ☎ 01 43 73 45 55 • M° Charonne • Jusqu'à minuit • F: aucune

## LES SANS-CULOTTES

34

BISTROT ANCIEN

### Cuisine du marché

Dans cette rue devenue la coqueluche « grunge » des années 90, ce bistrot témoigne de cette vie nocturne d'autrefois avec ses murs patinés, son vieux zinc, son plafond décoré et les souvenirs de sorties au Balajo. La cuisine, qui reste de tradition française présente des assiettes copieuses que l'on aime à accompagner d'une bonne bouteille, dans une ambiance du Paris d'il y a déjà longtemps. La maison fait hôtel.

*Tarte fine chaude à la provençale •*

*Ris de veau • Magret de Canard • Crème brûlée*

**Formule à 14 € (déjeuner)**  
**Formule à 23 € (dîner)**

27 rue de Lappe • ☎ 01 48 05 42 92 • M° Bastille ou Ledru-Rollin • Jusqu'à 23 h • F: aucune

## LE TEMPS AU TEMPS

36

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

### Cuisine du marché

Une petite salle de bistrot où le temps ne compte pas. Les grandes ardoises annoncent une cuisine riche avec de belles assiettes comme au bon vieux temps. Denis Sabarots est aux rênes avec une cuisine qui aime les alliances de produits oubliés et les valeurs sûres du terroir. Son savoir-faire assure une belle assiduité à cette maison très appréciée des riverains.

*Croustillant d'agneau et sa petite salade • Fricassée d'escargots en aioli • Quasi de veau et polenta crémeuse • Tarte sablée au chocolat et fruits rouges, quenelle de chocolat blanc*

**Formule à 20 € (déjeuner)**  
**Formule à 28 € (dîner)**

13 rue Paul Bert • ☎ 01 43 79 63 40 • M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 21 h 30 • F: dimanche, lundi et mardi midi

## LA VACHE ACROBATE

38

BISTROT CONTEMPORAIN

### Viandes

Un peu en retrait de l'animation des boulevards, on retrouve ici une autre atmosphère grâce à l'ambiance musicale et au verbe haut des nombreux convives. Toute l'équipe semble heureuse de présenter ses spécialités de bonnes viandes ainsi qu'une gamme étendue de plats plus recherchés. Terrasse. Restaurant privatisable.

*Mi-cuit de thon mariné • Filet de bœuf • Tartare de canard au miel • Brioches façon pain perdu au sirop d'érable et aux noix de pécan*

**Formule à 16 € (déjeuner)**  
**Carte à partir de 25 €**

77 rue Amélot • ☎ 01 47 00 49 42 • M° Bastille ou Chemin Vert • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

