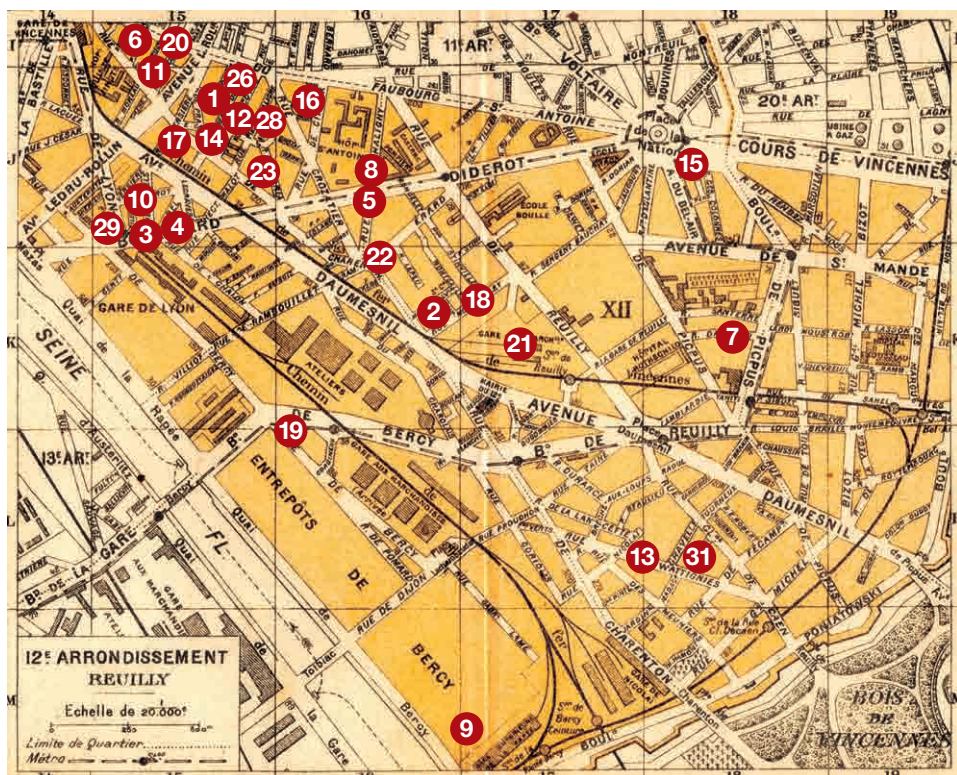


DOUZIÈME



Le Janissaire

12^e ARRONDISSEMENT



12

| | | | | | |
|-------------------------|----|--------------------|----|-------------------|----|
| Agua Limón | 1 | Chai 33 | 9 | Le Marquis | 23 |
| L'Alchimiste | 2 | Le Cheval de Troie | 11 | Maximilien | 4 |
| L'Aubergeade | 5 | Le Cotte-rôti | 14 | Relais d'Alsace - | |
| Au Pays de Vannes | 13 | Le Dalou | 15 | Taverne Karlsbräu | 29 |
| Aux Vins Cœurs | 3 | L'Ébauchoir | 16 | Les Rustres | 26 |
| Barrio Latino | 6 | L'Encrier | 17 | Swann et Vincent | 20 |
| Le Bistrô Dagorno | 7 | La Feria | 18 | La Table d'Aligre | 28 |
| Les Bombis | 8 | La Gazzetta | 12 | Les Zygomates | 31 |
| Les Bouchons de la Gare | 10 | Le Janissaire | 21 | | |
| Le Café Chambertin | 19 | Le Lys d'Or | 22 | | |

AGUA LIMÓN

1

CUISINE ÉTRANGÈRE

Espagnol

Accueil chaleureux et convivial dans cet authentique bar à tapas. La cuisine servie est authentique, généreuse et parfumée. Vins espagnols et argentins Tout chante l'Espagne, les murs colorés de rouge vif et jaune, les frises d'azulejos, les tableaux et affiches de corrida. Sangria maison. Paella le samedi et sur commande en semaine. 25 vraies tapas au choix.

Jamón ibérico de bellota. Artichauts à l'escabèche • Gambas à l'ail • Tortilla. Fritures calamars • Délice de Cadix. Crème catalane.

Formule à 12,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 23 €

12 rue Théophile-Roussel •

☎ 01 43 44 92 24 • M° Ledru-Rollin •

Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi

L'ALCHIMISTE

2

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

Un endroit agréable et chaleureux pour déguster en toute alchimie une cuisine simple et honnête issue de bons produits frais, accompagnée d'un bon verre de vin, choisi dans la belle cave maison. Le quartier aime toujours cette table, orientée sud-ouest, sa clientèle est fidèle à l'ambiance amicale et détendue.

Foie gras poêlé, pain d'épices, oignons doux et pommes à la cannelle • Steak de thon avec une flambée de tomates à l'anis et sa purée de vitelottes • Tartare de bœuf coupé au couteau relevé à l'Armagnac • Fondant au chocolat avec sa sauce au Bailey's

Formule à 14 € (déjeuner)

Formule à 20 € (dîner)

181 rue de Charenton •

☎ 01 43 47 10 38 • M° Montgallet •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

L'AUBERGEADE

5

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Chaleur et confort dans ce petit restaurant aux belles poutres et aux murs jaunes. Accueil dans la simplicité et la gentillesse. La carte qui se renouvelle chaque trimestre offre des plats soignés qui réservent de bonnes dégustations. Mention aux produits basques Ospital. Kir offert sur présentation du guide.

Magret de canard caramel au beurre salé • Filet de St Pierre fenouil braisé, tomate cerise sauce au vin de paille • Souris d'agneau rôti de 5 heures et couscous maison • Omelette norvégienne

Formule à 14,50 € (déjeuner)

Menu à 24 € (dîner)

17 rue de Chaligny • ☎ 01 43 44 33 36 •

M° Reuilly-Diderot • Jusqu'à 22 h 30 •

F: samedi midi et lundi

AU PAYS DE VANNES

13

RESTO DE QUARTIER

Cuisine traditionnelle

Adresse conviviale que celle de ce petit restaurant de tradition française. Le drapeau breton trône sur un mur de la salle, mais la cuisine familiale est de toute la France et d'ailleurs, avec le plat du jour puisé dans les bons plats d'autrefois ! La maison fait bar dès potron-minet jusqu'au tea-time.

Plat du jour • Blanquette de veau, sautés de porc aux saïffis • Moules frites • Crème caramel

Menu à 12,50 € (déjeuner)

Menu à 16 € (dîner)

34 bis rue de Wattignies •

☎ 01 43 07 87 42 • M° Michel-Bizot •

Jusqu'à 21 h 30 • F: aucune

AUX VINS CŒURS

3

BISTROT À VINS

Cuisine traditionnelle

À deux pas de la gare de Lyon, juste avant de prendre le train, cette cave est une première étape au voyage vers nos provinces gourmandes. Vous pouvez vous installer à la table de l'arrière-boutique, pour le déjeuner exclusivement - à l'exception du jeudi soir où l'on peut également dîner - en savourant un menu unique de produits régionaux de qualité et, pour l'accompagner, un vin à consommer sur place où 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. « Cave » privatisable le soir.

Charcuteries tourangelles Hardouin

• Chou farci de l'Aveyron et duo de

riz • Cassoulet du Quercy • Baba à

l'Armagnac et son pruneau

Formule à 16,50 € (déjeuner)

Formule à 19,50 € (dîner)

26 bd Diderot • ☎ 01 43 42 97 37 •

M° Gare de Lyon • Jusqu'à 15 h •

F: les soirs (sauf le jeudi), dimanche et lundi

BARRIO LATINO

6

AMBIANCE ORIGINALE

BON TEMPS GOURMAND

Saveurs du Monde

Ensemble extraordinaire installé dans un ancien magasin de meubles sur quatre étages dans une décoration évoquant les demeures latines tendance rococo aux chaudes couleurs du Sud. Lieu unique pour déguster confortablement un thé, un apéritif et un repas en écoutant la musique lounge. La cuisine fait un remarquable tour de l'Amérique latine, adaptant les grands classiques nationaux les plus savoureux. Le brunch est servi les dimanches et jours fériés avec une prise en charge des enfants par des animateurs. Cours de danse. L'un des adresses de Raymond Visan du *Buddha Bar*.

Nombreuses tapas • Tartare de crabe

et avocat • Quesadillas de poulet.

Picadillo • Feuillantine au chocolat

Formule à 16 € (déjeuner)

Formule à 29 € (dîner)

46, 48 rue du Fg St Antoine •

☎ 01 55 78 84 75 • M° Bastille •

Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

LE BISTROT DAGORNO

7

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Au déjeuner se retrouve le personnel des entreprises du secteur qui s'approprie la salle et apprécie de bons plats du jour. Le soir une clientèle de gourmets vient savourer la remarquable cuisine du patron et l'accueil jovial et l'humour débordant de la patronne.

Gâteau de Saint Jacques au coulis de crabe

• Brandade de morue à l'huile

d'olive • Navarin de lotte aux petits

légumes. Jarret de veau braisé aux jus

de morilles • Profiteroles maison

Formule à 17,50 € (déjeuner)

Menu à 34,50 € (dîner)

9 rue Dagorno • ☎ 01 43 42 23 77 •

M° Picpus ou Bel-Air • Jusqu'à 21 h 30

• F: samedi, dimanche et lundi soir



12

LES BOMBIS

8

BISTROT À VINS

Cuisine du marché

Le cadre est chaleureux avec ses tons ocre et rouge, son superbe carrelage ancien et ses tables en bois verni. Agréable terrasse d'été sur la rue. Voilà un vrai bistrot à vins où le patron fait partager sa connaissance des bons crus et aime les trouvailles de petits vins sympas. La cuisine sait jouer avec les épices et les grands classiques, elle offre une prestation de qualité.

Œuf bio cocotte au foie gras poêlé • Magret de canard en croûte d'herbes et poivre, sauce chocolat aux airelles, purée de patates douces • Andouillette AAAAA, sauce au raifort et à la moutarde à l'ancienne, frites maison • Moelleux au chocolat et sa glace à l'absinthe, riz au lait au carmel

Formule à 14,90 € (déjeuner)

Formule à 23,50 € (dîner)

22 rue Chaligny • ☎ 01 43 45 36 32 • M° Reuilly-Diderot • Jusqu'à 22 h 45 • F: samedi midi et dimanche et jours fériés

LES BOUCHONS DE LA GARE

10

BISTROT À VINS

Cuisine du marché

En face de la gare de Lyon, ce beau et vaste bistrot, autrefois magasin de cycles invite des cartons à vins et des étagères à bouteilles. L'ambiance convainc de nombreux convives du déjeuner qui aiment à revenir souvent. La cuisine de Marc Pau se renouvelle autour des plats de terroir classiques et honnêtes. Bon choix des vins de propriété qu'on a plaisir à déguster au bar en bonne compagnie et à emporter. Privatisable le week-end.

Terrine de campagne maison • Faux-filet au bleu d'Auvergne • Escargots • Panna cotta.

Crème caramel au beurre salé

Formule à 20,60 € (déjeuner)

Carte à partir de 24 €

6 rue Emile-Gilbert • ☎ 01 43 43 00 51 • M° Gare de Lyon • Jusqu'à 22 heures • F: samedi et dimanche

LE CAFÉ CHAMBERTIN

19

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Face à la bouche de métro sur la place de Chamberlin, ce bar-restaurant vous accueille dans une belle salle au confort actuel. Une équipe enjouée avec un vrai chef, qui grâce à une cuisine vraie et généreuse propose des plats adaptés à la clientèle des déjeuneurs d'affaires comme des après-spectacles à Bercy. Terrasse découverte idéale pour fumer et prendre son repas.

Croustillant de chèvre • Magret de canard, souris d'agneau • Entrecôte sur planche, hamburger • Clafoutis aux poires, pot de chocolat à l'ancienne

Formule à 15,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 20 €

38 boulevard de Bercy • ☎ 01 53 33 07 67 • M° Bercy • Jusqu'à 23 h • F: aucune

CHAI 33

9

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Situé dans une rue piétonne, dans un des entrepôts du nouveau quartier de Bercy. De grandes salles constituent un bel espace au design « fooding » avec un bar plus intime. Superbe terrasse sur le parc en été. Adresse de qualité que l'on prenne un en-cas rapide ou que l'on veuille prendre le temps de profiter de ce lieu tendance. Une bonne cuisine traditionnelle française servie agréablement. Excellents vins à choisir en cave conseillés par des jeunes sommelier(e)s.

Carpaccio de St Jacques huile d'olive citron • Risotto crémeux et Tigre qui pleure • Pot au feu thaï aux gambas coriandre et légumes anciens • Cheese-cake spéculoos

Formule à 16,50 € (déjeuner)

Formule à 23 € (dîner)

Bercy Village 33 cour Saint-Émilien • ☎ 01 53 44 01 01 • M° Cour Saint-Émilien • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

LE CHEVAL DE TROIE

11

CUISINE ÉTRANGÈRE

Turc

Une ambiance chaleureuse due à une décoration luxuriante qui fleurit bon l'Orient et à plusieurs formules à prix bas qui plaisent aux nombreux convives. La cuisine turque, anatolienne précisément, ses nombreuses spécialités et ses grillades



ensoiillées au feu de bois attirent les amateurs du quartier. Et ils reviennent parce que c'est bon. Danses orientales le samedi soir. Plats à emporter, livraison à domicile. Patlıcan Sarma • Zozan kebab poisson au four • Pizola (grillade au feu de bois) • Kadayif

Menu à 13,90 € (déjeuner)

Formule à 22,40 €

71 rue de Charenton • ☎ 01 43 44 24 44 • M° Ledru-Rollin • Jusqu'à 22 h 45 • F: dimanche

LE COTTE-RÔTI

14

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Proche de la Gare de Lyon, ce petit restaurant offre un décor dépouillé, élégant de gris et de rouge, accueillant les gourmands authentiques du secteur. Nicolas Michel livre avec ferveur son talent de cuisinier. Ce saucier brillant honore le terme de cuisine « revival », en présentant des plats aux noms presque oubliés sous de nouveaux atours pour un vrai plaisir de dégustation. La carte rend un bel hommage à la Vallée du Rhône et elle change à chaque saison. Salle privatisable.

Œuf mollet, poêlée de seiches et chorizo et émulsion de pichillos et oranges • Épaule d'agneau confite autour de la lasagne et du champignon • Aile de raie vapeur aux haricots tarbais • Mont-Blanc vu du « cote-rôti »

Formule à 19 € (déjeuner)

Menu à 39 € (dîner)

1 rue de Cotte • ☎ 01 43 45 06 37 • M° Ledru-Rollin ou Gare de Lyon • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi dimanche et lundi



LE DALOU

15

BRASSERIE

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Cette brasserie cumule les arguments, sa position stratégique associée à un cadre accueillant avec une belle terrasse couverte et un accueil agréable dans les diverses salles qui conviennent aux moments gourmands même tardifs de toutes natures. Cuisine de brasserie soignée avec les grands classiques et un banc de fruits de mer très achalandé. Mention à la formule 24 hûtres pour les amateurs. Service continu et le week-end ouvert jusqu'à 4 h du matin.

Fruits de mer • Choucroute au confit de canard • Côte de bœuf 1,2 kg pour 2 personnes • Tarte tatin. Café gourmand

Formule à 15,80 €

30 place de la Nation • ☎ 01 43 43 41 38 • M° Nation • Jusqu'à 1 h • F: aucune

L'ÉBAUCHOIR

16

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Décor « récup » et ambiance bon enfant et gaie avec la gentillesse permanente du personnel jeune et souriant. La cuisine faite maison est celle d'un bon bistrot parisien, soignée et renouvelée où se marient bien tradition et originalité. La carte des vins s'affine régulièrement avec excellence. Terrasse de 20 places l'été. Cave à vin en face *Le Siffleur de ballons* (34 rue de Cîteaux).

Oignons doux rôtis, œuf mollet et crème de cèpes • Pot au feu de poulet des Landes à la coriandre • Filet de merlu sauvage au jus de poivron et risotto • Fontainebleau aux mandarines, nougatine d'amandes

Formule à 13 € (déjeuner)**Carte à partir de 24 €**

43-45 rue de Cîteaux • ☎ 01 43 42 49 31 • M° Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi midi

L'ENCRIER

17

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Ambiance décontractée et accueil chaleureux du patron au sourire permanent, dans un décor raffiné. Les fourneaux visibles depuis la salle sont un attrait de plus à cette pause gastronomique où le classique côtoie l'originalité.

Bar entier grillé • Cœur de canard poêlé au vinaigre de framboise • Duo de poissons sauce à la mangue • Profiteroles maison

Formule à 15,50 € (déjeuner)**Menu à 17,50 € (dîner)**

55 rue Traversière • ☎ 01 44 68 08 16 • M° Ledru-Rollin ou Gare de Lyon • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LA FERIA

18

CUISINE ÉTRANGÈRE

Espagnol

Vins et mets espagnols pour une ambiance festive. La salle animée par Chantal et Rocio a pris une patine encore plus chaleureuse. Cuisine sincère à base de produits frais pour les plats typiques classiques comme les plus élaborés. Spécialités à partager idéalement entre amis.

Tapas • Zarsuela. Poissons grillés • Paella • Crème catalane

Formule à 12,50 € (déjeuner)**Carte à partir de 22 €**

25 rue de Montgallet • ☎ 01 43 41 15 72 • M° Montgallet • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LA GAZZETTA

12

BISTROT ANCIEN

Méditerranée

Ce vaste et raffiné bistrot devenu en peu d'années, le rendez-vous élégant du secteur a désormais un chef romain qui officie. De belles saveurs connues et des créations nous régalaient tout au long d'un beau parcours cisalpin. On peut déjeuner rapidement au bar et s'offrir le soir, entre amis, le grand menu Carte Blanche en 6 temps pour l'ensemble de la table.

Gnocchi au poulpé avec daci de tomate • Minestrone de bar • Pintade à la puntarella et anchois • Chocolat granité de menthe, Ganache de café.

Poire aux épices et sorbet amandes

Formule à 19 € (déjeuner)**Menu à 39 € (dîner)**

29 rue de Cotte • ☎ 01 43 47 47 05 • M° Ledru-Rollin ou Faidherbe-Chaligny • Jusqu'à 22 h 30 • F: lundi

LE JANISSAIRE

21

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Turc

Beau décor d'inspiration orientale, sobre et élégant, aux murs ornés de tapis anciens et d'œuvres de peintres turcs contemporains. Ici, on respecte la grande tradition culinaire turque. Les plats sont préparés avec

des produits de première fraîcheur aux saveurs marquées, à la légèreté étonnante. Accueil particulièrement chaleureux, discret et efficace.

Meze chauds ou froids • Bœreks (roulés au fromage) • Aubergines farcies • Agneau grillé à la purée d'aubergines

Menu à 14,50 € (déjeuner)**Menu à 26 € (dîner)**

22-24 allée Vivaldi • ☎ 01 43 40 37 37 • M° Daumesnil ou Montgallet • Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi et dimanche

LE LYS D'OR

22

CUISINE ÉTRANGÈRE

Chinois

Délicieux restaurant-jardin à la chinoise. Végétation, décors foisonnant, un moment d'évasion de choix dans la cuisine des quatre régions : Sichuan, Shanghai, Canton et Pékin. On y déguste des mets fins, amusants, savoureux, à des prix fort raisonnables pour une qualité irréprochable. Même direction que le *Zen Garden* (8^e arr.).

Chair de crabe aux légumes croustillants • Omelette aux crevettes à la vapeur • Canard à la sauce sichuanaise pimentée • Porc au caramel et au sésame

Menu à 14,50 € (déjeuner)**Menu à 25,50 € (dîner)**

5 place du Colonel-Bourgoin • ☎ 01 44 68 98 88 • M° Reuilly-Diderot • Jusqu'à 23 h • F: aucune

LE MARQUIS

23

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Dans une petite rue calme proche de la Gare de Lyon et de la place d'Aligre, un sympathique couple reçoit dans un décor d'autrefois. Les nombreux habitués, connaisseurs de bonne chère, apprécient l'excellent rapport qualité/prix. Lui, en cuisine, concocte de bons plats à base de produits frais. Elle, en salle, accueille et sert les clients, avec sourire et gentillesse. Le saumon est fumé sur place. On propose au verre des vins de qualité.

Cœufs cocotte à la crème de chorizo • Suprême de pintade aux canneberges • Sauté de bœuf au vin rouge, tagliatelles

• Panna cotta aux fruits rouges

Formule à 17 € (déjeuner)**Menu à 24 € (dîner)**

3, rue Beccaria • ☎ 01 43 41 56 77 • M° Gare de Lyon ou Reuilly-Diderot • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

12

MAXIMILIEN

4

RESTO DE QUARTIER

Franco Portugais

Ce rendez-vous des cheminots fait le plein dans ses deux salles lumineuses, accueillant les employés du rail, les voyageurs de la gare, les habitués du quartier, avec un esprit fraternel. Plats généreux français et portugais dont les plats du jour maison : poule à la portugaise le mardi, tête de veau le mercredi, couscous méchoui le jeudi. Spécialités portugaises sur commande : cochon de lait, chevreau, veau au four.

Salades • Morue, morue, morue •

Steak à la portugaise • Flan maison

Menu à 14 €

Carte à partir de 17 €

28 boulevard Diderot •

☎ 01 43 43 67 83 • M° Gare de Lyon •

Jusqu'à 23 h • F: aucune

RELAIS D'ALSACE - TAVERNE KARLSBRÄU

29

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Dès l'entrée, l'accueil vous annonce la qualité du service. Cet important Relais d'Alsace se distingue par le nombres de niveaux, de recoins, de salles qui offrent des places confortables pour tous les types de repas. Tous les services d'une vraie brasserie : banc de fruits de mer, vivier pour crustacés, sept choucroutes au choix, flammenküche variées, bières maison, et une cuisine généreuse. Face à la gare de Lyon, le service efficace vous permet un moment gourmand dans de meilleures conditions que dans la gare. Service en continu. *Flammenküche gratinée aux oignons*

• Jarret de porc braisé à la Maître Kanter • Blanc de poulet mariné au citron vert • Tarte alsacienne chaude aux poires caramélisées

Formule à 20,80 €

1 rue de Lyon angle 21 bd Diderot •

☎ 01 43 43 88 30 • M° Gare de Lyon •

Jusqu'à minuit • F: aucune

LES RUSTRES

26

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

En bordure du Square Trouseau, agréable adresse où les habitués du secteur se retrouvent pour un repas convivial. Dans ce restaurant aux allures de bistrot parisien,

le cuisinier met un point d'honneur à servir les meilleurs produits et toujours frais du jour. Par beau temps, profitez de la terrasse sur le square, calme et agréable.

Terrine de foie gras de canard maison

• Saucisse de Morteau aux lentilles

• Andouillette AAAAA. Entrecôte

de charolais • Tartelette au citron.

Clafoutis. Baba au rhum

Formule à 18 € (déjeuner)

Menu à 22 €

9 rue Antoine Vollen • ☎ 01 43 47 18 01

• M° Ledru-Rollin • Jusqu'à 22 heures

• F: dimanche (ouvert les dimanches

midi d'avril à septembre)

SWANN ET VINCENT

20

BISTROT ANCIEN

Italien

On vous reçoit dans un agréable cadre de bistrot ancien, bien patiné, avec ses banquettes rouges, son vieux comptoir et de grandes tables pour se retrouver entre amis. La cuisine associe les spécialités italiennes classiques et celles de la cuisine française, une formule originale qui assure un succès continu pour ce restaurant. Bonne pioche ! Pain maison servi chaud remarquable. Belle sélection de vins italiens.

Haricots de Soissons au poivre et sel •

Fine escalope sauce citron • Gnocchetti

maison sauce carbonara • Parfait

glacé au café

Formule à 17,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 20 €

7 rue Saint-Nicolas • ☎ 01 43 43 49 40

• M° Bastille ou Ledru-Rollin •

Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

LA TABLE D'ALIGRE

28

BISTROT CONTEMPORAIN

Poissons et fruits de mer

Vaste salle agréable ensoleillée entièrement relookée ambiance design donnant sur la place d'Aligre, particulièrement pittoresque les jours de marché. Hervé Gualano, spécialiste de la cuisine du poisson propose une cuisine de la mer utilisant des produits de la pêche provenant directement de Bretagne chaque matin. La cuisson à la plancha offre de nouvelles combinaisons alléchantes. Salon privatisable à l'étage. *Crevettes à l'ail • Foie gras cuit au sel • Poissons à la plancha • Tarte chocolat maison*

Formule à 16 € (déjeuner)

Menu à 28 € (dîner)

11 place d'Aligre • ☎ 01 43 07 84 88

• M° Ledru-Rollin ou Gare de Lyon •

Jusqu'à 22 h 45 •

F: dimanche et lundi midi

LES ZYGOMATES

31

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

L'ancienne charcuterie des années vingt accueille les gourmands dans son décor avec fresques au plafond, larges miroirs et ambiance lumineuse. Christophe et Alexandra Baron proposent une cuisine, certes traditionnelle, mais revisitée de belle façon avec des alliances très équilibrées. La sagesse d'une carte courte bien structurée rend hommage à la qualité des produits frais et à de bons approvisionnements.

Raviole d'escargots à la crème d'ail •

Noix de St Jacques sauce bisque de

langoustines • Épaule d'agneau de 7 h

au romarin • Croustillant de pommes,

sauce caramel et glace vanille

Formule à 16 € (déjeuner)

Formule à 26 € (dîner)

7 rue de Capri • ☎ 01 40 19 93 04

• M° Daumesnil ou Michel Bizot •

Jusqu'à 22 h 30 •

F: dimanche et lundi

