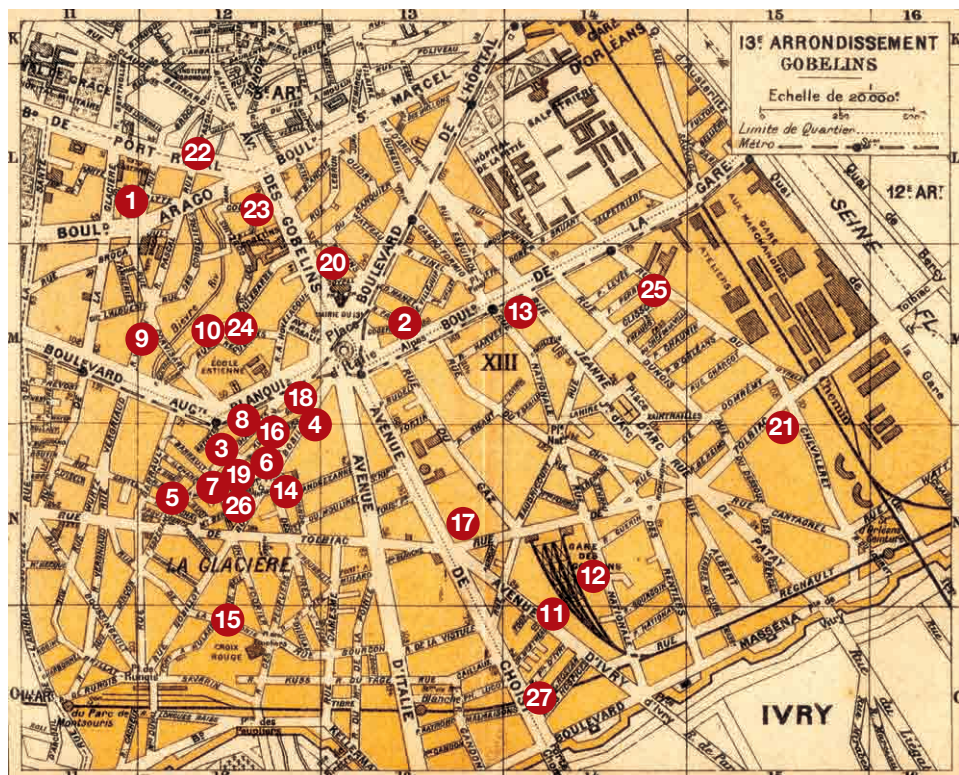




# TREIZIÈME

**Chine Massena**

# 13<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT



13

L'Aimant du Sud	1	Chez Gladines	8	Sinorama	17
Assis, Au Neuf	2	Chez Nathalie	14	Sukhothai	18
L'Auberge Etchegorry	10	Chez Yong	15	Tandem	3
L'Avant-Gout	4	Chine Massena	27	Temporo	25
La Bonne Cave	5	Le Comptoir Marguery	22	Le Temps des Cerises	19
Le Bouche À Oreilles	6	Lao Lane Xang	11	Les Tontons 13e	23
La Butte Aveyronnaise	26	New China Town	12	La Touraine	24
Cacio e...Peppe	9	Nouveau Village Tao Tao	13	Virgule	20
Les Cailloux	7	Le Samson	16	La Zygothèque	21

## L'AIMANT DU SUD 1

BISTROT CONTEMPORAIN

### Cuisine traditionnelle

La grande terrasse, couverte et chauffée en hiver et découverte en été, transforme ce bistrot de quartier en un agréable salle claire décorée d'objets vintages. Cuisine variant au fil des saisons avec un choix de bonnes bouteilles. L'été à la fraîche, une terrasse comme celle-ci se recherche, alors réservez !

*Terrine de canard maison • Bourguignon de bœuf, lasagnes végétariennes • Pot au feu et son os à moelle • Tarte tatin*

**Formule à 17 € (déjeuner)**

**Menu à 22 €**

40 boulevard Arago • ☎ 01 47 07 33 57  
• M° Les Gobelins ou Glacière •  
Jusqu'à 23 h • F: dimanche

## ASSIS, AU NEUF 2

BISTROT CONTEMPORAIN

### Cuisine traditionnelle

Établissement impeccable au pied du métro aérien, sur une placette accueillant la belle terrasse l'été. La salle au parquet de bois alterne la chaleur et l'esprit design. Cuisine imaginative de produits frais avec des recettes peu répandues et de bonne exécution.

*Poêlée d'escargots de bourgogne sauvages • Côte de veau au crabe et aux morilles pommes de terre tièdes • Magret de canard au miel et au gingembre • Macaron au sorbet framboise*

**Formule à 16,40 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 22 €**

166 boulevard Vincent-Auriol •  
☎ 01 45 82 69 69 • M° Nationale ou  
Place d'Italie • Jusqu'à 23 h • F: aucune

## L'AUBERGE ÉTCHEGORRY 10

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

### Sud-Ouest

Ancien cabaret de Mme Grégoire, sa superbe façade est une institution connue depuis le XIX<sup>e</sup> s. À l'intérieur, le décor présente des tableaux historiques ainsi que des nombreux produits basques, spécialité de la maison. Même direction depuis 1962, la fille Dominique Laborde a pris la suite et prépare des plats copieux qui ravissent les friands de cette vraie cuisine. Nous en sommes. Ne manquez pas la formule de midi à 18 €. Salles privatisables. Hôtel attenant.

*Terrine de foie gras parfumée au jurançon • Paella maison • Confit*

de canard des Landes, pommes sarladaises • Estirat aux pommes, glace à l'armagnac

**Formule à 18 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 31 €**

41 rue Coulebarbe • ☎ 01 44 08 83 51 • M° Corvisart, Place d'Italie ou Gobelins • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

## L'AVANT-GOÛT 4

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

### Cuisine inventive

Le décor rouge et jaune est appétissant, les tables bien dressées nous invitent à un repas charmant, l'accueil et le service confirment nos espoirs. Des saveurs bien distinctes, des cuissons avec les sucs délicatement présents, des belles mises en assiette, des critères qui combent un vrai gourmand, voilà ce que réussit si bien Christophe Beaufront. La formule permet de goûter à l'exception à prix doux. Service traiteur et boutique en face. Un salon privatif pour 8 à 16 personnes, un seul menu pour tous les convives choisis dans la carte du mois à 42 € par personne, eaux minérales et café compris.

*Butternut cru en tagliatelles, vinaigrette aux agrumes, jambon Serrano et parmesan • Pot-au-feu de cochon aux épices et son bouillon • Onglet de veau « pistou d'herbes » et gâteau de pommes de terre • Chaud-froid moelleux au chocolat, glace vanille et caramel au beurre salé*

**Formule à 15 € (déjeuner)**

**Menu à 35 €**

26 rue Bobillot • ☎ 01 53 80 24 00  
• M° Place d'Italie • Jusqu'à 22 h •  
F: dimanche et lundi

## LA BONNE CAVE 5

BISTROT CONTEMPORAIN

### Plats de terroir

On s'installe chez un amoureux du sport et un nostalgique des années soixante avec ses images d'époque et même une mini Harley Davidson au-dessus du bar. Tables petites et serrées sur lesquelles est servie une cuisine franche et simple qu'on apprécie entre copains. Café gourmand mémorable. Le bar est ouvert jusqu'à 2 h. Salades complètes • Carpaccio de bœuf, basilic et parmesan • Cuisse de canard confite aux cépes • Macaron framboise vanille

**Formule à 13 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 19 € (dîner)**

11 rue de l'Espérance •  
☎ 01 45 80 82 48 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h 45 • F: lundi

## LE BOUCHE À OREILLES 6

BISTROT CONTEMPORAIN

### Cuisine traditionnelle

Salle très animée, musique, musique, les disques d'autrefois sont partout jusque sur la carte. Les vieux électrophones sont muets, mais la convivialité est bien présente. On comprend l'engouement des habitués du déjeuner qui aiment cette généreuse cuisine du marché, respectant les bons produits. Les places libres sont rares, réservez ! Service en continu le samedi. Belle sélection de vins du monde. Os à moelle gratiné et toasts • Sauté de pluma ibérique • Onglet de bœuf Angus frites maison • Panna cotta à la fève tonka

**Formule à 13 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 25 €**

10 Place Paul Verlaine •  
☎ 01 45 89 74 42 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

## LA BUTTE AVEYRONNAISE 26

BISTROT CONTEMPORAIN

### Cuisine traditionnelle

L'esprit net, coloré de rouge et blanc, de cette vaste salle tranche avec les traditionnels bistrot de Paris d'autrefois. Le service n'est pas forcément aveyronnais, mais plein de bienveillance et un petit mot d'humour peut vous valoir une double part que vous devrez assumer avec plaisir. Vaste carte des spécialités de ce département si fertile en charcuteries et savoureux plats de viandes et bien sûr l'Aligot en seigneur. Les plats du jour présentent des recettes de cuisine familiale qui conviennent bien aux habitués du déjeuner. Vins de la région au verre. Même maison que *L'Assiette Aveyronnaise* 14 rue Coquillière 1<sup>er</sup>, Tél. 01 42 36 51 60 et *l'Auberge Aveyronnaise*, 40 rue Gabriel Lamé, 12<sup>e</sup>, Tél. 01 43 40 12 24.

*Feuilleté au roquefort • Aiguillettes de canard • Pavé, saucisse à l'Aligot • Millefeuille maison*

**Formule à 20, 10 € (déjeuner)**

**Menu à 26 €**

12 rue de la Butte-aux-Cailles •  
☎ 01 45 89 52 51 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h • F: aucune

13



## CACIO E...PEPPE 9

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

### Italien

Benvenuto in Italia ! Bien à l'abri de la grande circulation, la Toscane s'invite dans une salle aux couleurs chaudes. Un décor propice à une dégustation voyageuse. Le cuisinier et les dirigeants toscans veulent effacer l'image souvent banale de la restauration italienne. Ils y réussissent en proposant plats de qualité très variés et vins inconnus en France, ramenant eux-mêmes le meilleur de leur pays, et le servant avec soin. Pour un repas découverte, faites confiance aux patrons, ils aiment tellement satisfaire...

*Antipastis variés • Risotto aux asperges • Tonnarelli Cacio e pepe • Panna cotta. Tiramisu*

**Formule à 14,50 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 24 €**

18 rue Vulpian • ☎ 01 45 87 37 00

• M° Glacière • Jusqu'à 22 h •

F: dimanche et lundi

## LES CAILLOUX 7

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

### Italien

Au sommet de la Butte-aux-Cailles, le nouveau Montmartre, ce bistro au vieux parquet brut est rénové avec un décor dépouillé et inspiré. Belle carte de plats de l'Italie du Nord qui en fait un rendez-vous des amateurs d'une cuisine italienne de qualité au goût du jour avec bons produits et bons vins. Favorisez un déjeuner où les tables sont moins prises d'assaut. Ouverture sous le nom « Bar Kaill » l'après-midi. *Carpaccio de bœuf sur lit de roquette et parmesan • Filet de bœuf grillé, artichauts, roquette et parmesan • Raviolis ricotta et épinards à la sauce beurre et sauge • Tiramisu*

**Formule à 14 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 27 € (dîner)**

58 rue des Cinq-Diamants •

☎ 01 45 80 15 08 • M° Place d'Italie

ou Corvisart • Jusqu'à 23 h • F: 25

décembre, 1<sup>er</sup> janvier, 15 août



## CHEZ GLADINES 8

RESTO DE QUARTIER

### Sud-Ouest

Ce bistro est devenu la cantine des Occitans du grand Sud-Ouest. Les drapeaux basques de l'enseigne signent les tendances de la cuisine. Une bonne cuisine simple servie dans une salle d'un autre siècle que l'on partage dans la bonne humeur avec une clientèle jeune et des habitués du quartier. Brunch tous les dimanches de 11h à 16 h. Les drapeaux basques de l'enseigne signent les tendances de la cuisine. Autres Gladines : *Gladines St Germain*, 44 bd St Germain, 5e Tél. 01 46 33 93 88 ; *Gladines Halles*, 11 bis rue des Halles 1<sup>er</sup> Tél. 01 42 21 07 00 ; 44-66 rue de Charonne, 11<sup>e</sup>, Tél. 01 58 30 63 52 ; *Gladines Batignolles*, 74 bd des Batignolles 17<sup>e</sup>, Tél. 01 55 30 08 84

*Salade de gésiers • Escalope de veau montagnarde • Cassoulet • Gâteau basque*

**À partir de 15 €**

30 rue des Cinq Diamants •

☎ 01 45 80 70 10 • M° Corvisart •

Jusqu'à minuit • F: aucune

## CHEZ NATHALIE 14

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

### Cuisine inventive

La proue de ce petit navire est ancrée à l'angle de la rue Bobillot et de la rue du Moulin des Prés. Banquettes, parquet de bois et chaises tressées, le décor et le service féminin sont charmants. Nathalie, la maîtresse de maison, nous fait partager son amour de recevoir. La cuisine qu'elle instille est parfumée de bonnes odeurs d'herbes et d'épices, les saveurs sont justes. La carte riche et variée satisfait un gourmand attentif à la (re)découverte de beaux produits. Bons vins au verre. Agréable terrasse ombragée dans la rue piétonne.

*Pressé de cœurs d'artichauts et foie gras frais de canard • Supions poêlés minute au piment d'Espelette • Râble de lapin façon tajine dattes amandes et orange • Délice au chocolat coulant et caramel au beurre salé*

**Menu à 14 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 26 €**

45 rue Vandrezanne • ☎ 01 45 80 20 42

• M° Place d'Italie • Jusqu'à 22 h •

F: dimanche en hiver

## CHEZ YONG 15

CUISINE ÉTRANGÈRE

### Chinois

Outre son isolement à l'écart de « Chinatown », cette cantine se distingue par une cuisine de la Chine du nord, une maison dont on apprécie le décor soigné. Cuisine typique avec des mets moins connus et un chef en direct de là-bas. Salle privée pour mariage, communion, repas d'affaires... Remise de 10 % sur les plats à emporter.

*Tête de Lion • Fondue chinoise du Shandong • Poulet Dezhou-Paji • Marmite de poisson*

**Formule à 10,80 € (déjeuner)**

**Formule à 14,50 € (dîner)**

72 rue de la Colonie • ☎ 01 45 65 17

88 • M° Tolbiac ou Maison-Blanche •

Jusqu'à 22 h 30 • F: lundi

## CHINE MASSÉNA 27

CUISINE ÉTRANGÈRE

### Chinois

Située au-dessus de l'avenue de Choisy, belle et grande salle qui reçoit sur ses grandes tables les gourmands du quartier ainsi que les événements traditionnels chinois. La brigade en cuisine prépare les saveurs cantonnaises et « teochew ». Grâce au vivier intégré à la salle on peut savourer langoustes, homards et autres poissons nobles. Les spécialités du Cambodge et du Vietnam sont présentes. L'un des plus grands restaurants chinois de Paris (800 couverts), souvent comble les week-ends.

*Dim Sum vapeur • Canard laqué • Riz sautés • Salade de fruits litchi et arbusier*

**À partir de 12 €**

13 place de Vénétie, 18 av. de Choisy •

☎ 01 45 83 98 88 • M° Porte de Choisy

• Jusqu'à 23 h • F: aucune

## LE COMPTOIR MARGUERY 22

BISTROT À VINS

BON TEMPS GOURMAND

### Cuisine traditionnelle

Le bar à vins du Petit Marguery offre une alternative plus simple mais charmante à son frère voisin. Le décor de bois foncé et de brique raffiné reçoit à des petites tables. Nous dégustons des bons plats du jour de terroir. Les produits bien valorisés sont de vrais cadeaux pour les amateurs qui choisissent de bons vins de France à prix doux. Un bel hommage à une

enseigne au nom légendaire. Service voiturier.

*Velouté de potiron, éclats de châtaignes*  
• Pavé de lieu noir compote de betteraves rouges jus de veau acidulé • Tartare de bœuf au piment d'Espelette pommes sautées • Pain perdu brioché, pommes glace caramel beurre salé  
**Formule à 17,50 €**

9 bd de Port-Royal • ☎ 01 42 17 43 43  
• M° Les Gobelins • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

## LAO LANE XANG 11

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Laos

Proche de la rue de Tolbiac, cette institution familiale créée naguère par une mère vietnamienne et un père laotien est toujours la référence pour les amateurs comme pour ceux qui veulent découvrir la cuisine laotienne. On apprécie une grande carte de mets laotiens et thaïlandais pour se mettre en appétit et sa richesse se retrouve dans ces étonnantes assiettes. Des spécialités que l'on peut emporter. En face au 102 de l'avenue, *Lao Lane Xang 2* tenue par la même famille, une salle à la déco contemporaine et aux tables raffinées, accueil féminin charmant. (même n° de Tél.)

*Salade aux noix de cajou, seiche et crevettes* • Steak Lao • Nems • Canard laqué au curry rouge et basilic  
**Menu à 9,60 € (déjeuner)**  
**Menu à 12,60 € (dîner)**  
105 avenue d'Ivry • ☎ 01 58 89 00 00  
M° Tolbiac • Jusqu'à 22 h 30 • F: lundi

## NEW CHINA TOWN 12

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Asiatique

Soyons clair, cette grande cantine installée dans le centre des Olympiades ne convient pas aux repas d'amoureux, c'est avec les amis qu'il faut venir ici et partager l'aventure autour d'une grande table. Dans le vaste choix, on trouve pour tous les goûts. On s'amusera à tester en essayant de retenir ce qu'on a aimé. Accès difficile par le 103 et 105 rue de Tolbiac, demandez aux riverains !

*Nems cantonnais* • Bœuf Shanghai. Canard à la pékinoise • Turbot vapeur. Aubergines farcies aux crevettes • Tapioca au coco râpé  
**À partir de 10,50 €**  
24 rue du Javelot • ☎ 01 45 83 36 82  
• M° Olympiades • Jusqu'à 22 h 30 • F: mardi

## NOUVEAU VILLAGE TAO TAO 13

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Chinois

En dehors de « Chinatown » face au métro aérien, l'enseigne intrigue. La fontaine de rocaille et de fleurs trônant à l'entrée de cet imposant établissement de plusieurs grandes salles vous invitent dans l'ambiance. La réputation de ce palais de la cuisine chinoise vient sans doute de la maîtrise des cuisiniers de Chine, qui observent une rigueur fidèle dans leur art. Nombreuses formules découverte.

*Saint-Jacques à l'échalote pimentée* • Canard laqué à la pékinoise • Fondue pékinoise • Beignets de banane flambés

**Menu à 12 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 25 €**

159 bd Vincent-Auriol • ☎ 01 45 86 40 08 • M° Nationale • Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

## LE SAMSON 16

### BISTROT CONTEMPORAIN

#### Saveurs du Monde

Dans cette rue tranquille de la Butte, les deux salles colorées aux lumières chaudes attirent les visiteurs du soir. À l'intérieur une clientèle étudiante anime joyeusement l'espace. De bons plats classiques de la cuisine traditionnelle voisinent avec des spécialités méditerranéennes. Viandes généreuses.

*Carpaccio de saumon* • Cochon de lait au four • Bar flambé • Tiramisu  
**Menu à 13,50 € (déjeuner)**  
**Menu à 18 € (dîner)**

9 rue Jean-Marie Jégo • ☎ 01 45 89 09 23 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche

## SINORAMA 17

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Chinois

Au carrefour avec la rue de Tolbiac, belle salle récente avec éclairages et aménagements rassurants. On ne pourra pas citer l'incroyable liste des spécialités, et il faudrait plusieurs mois pour les déguster toutes, alors laissez agir votre flair ou votre imagination quant à l'intitulé de certains plats. Le mieux étant de regarder dans les assiettes voisines... Les plats abondants et de grande qualité sont

servis par une équipe menée de main de maître par la famille Wong.

*Salade de méduse au bœuf, langues de canard poêlées* • Canard laqué en 3 services • Bœuf à la sauce saté, nouilles sautées • Soupe de nouilles

**À partir de 9 €**

**Menu à 15 €**

23 rue du Dr Magnan • ☎ 01 53 82 09 51 • M° Tolbiac • Jusqu'à 1 h 30 • F: aucune

## SUKHOTHAI 18

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Thaï

La ruelle tranquille accueille ce petit restaurant à l'élégant comptoir des années trente et aux belles et confortables banquettes, un décor de fond asiatique par de beaux bibelots : une agréable surprise. Cuisine fine et très soignée qui fait la joie (renouvelée) des connaisseurs.

*Nems* • Raviolis aux crevettes et à la vapeur • Sauté aux noix de cajou à la thaïlandaise • Flan au coco

**Formule à 12,90 € (déjeuner)**

**Menu à 26,50 €**

12 rue du Père-Guérin • ☎ 01 45 81 55 88 • M° Place d'Italie • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi midi

## TANDEM 3

### BISTROT CONTEMPORAIN

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Cuisine traditionnelle

Petite salle à l'échelle des deux « frangins », l'un est en salle et l'autre en cuisine... et règne la bonne humeur ! Cuisine du marché marquée par un enracinement dans les recettes classiques en tandem avec des créations actuelles. Un duo qui nous ravit depuis des années. Formules planches pour repas simples. Belle carte de vins « nature ». Terrasse de 12 couverts et table d'hôte de 8 couverts.

*Tarte tatin d'artichauts* • Poisson cru façon sashimi riz basmati aux algues • Tartare de bœuf pommes sautées • Gâteau moelleux au chocolat, assiette de fruits rôtis

**À partir de 16 €**

10 rue de la Butte-aux-Cailles • ☎ 01 45 80 38 69 • M° Place d'Italie ou Corvisart • Jusqu'à 23 h • F: dimanche et lundi



# Rendez-vous sur notre blog

<http://litinerantbonnetables.uniterre.com>

## TEMPERO

25

**BISTROT CONTEMPORAIN**  
**Cuisine inventive**

Tempéro est une enseigne qui innove. Un rapport qualité prix qui fait courir les convives de midi au point que la petite salle est comble. Le résultat est un coup de cœur pour cet attachant jeune couple. Les bienfaits de la passion. Olivier et Alessandra parfaitement autodidactes ont quitté leur métier pour se lancer dans cette aventure. Et leur brillante cuisine à 4 mains est un vrai encouragement à nous faire découvrir de nouvelles créations. Ouverts les jeudi et vendredi soir, soirées à thème. Réservez impérativement.

Saumon mariné au mizo, parfumé au combawa • Risotto aux crevettes et Œuf « parfait » • Bœuf « Tempéro » crème de pommes de terre et légumes • Soupe de vanille, crémeux chocolat

**Formule à 14 € (déjeuner)**

**Menu à 20 €**

5 rue Clisson • ☎ 09 54 17 48 88

• M° Chevaleret • Jusqu'à 22 h •

F: samedi et dimanche

## LE TEMPS DES CERISES

19

**BISTROT ANCIEN**  
**Plats de terroir**

Célèbre et rare S.C.O.P., sorte de cantine alternative bourrée d'affiches de spectacles et d'expos. On « mange » avec bonne humeur et verbe haut à des tables communes souvent bourrées de monde. Cuisine simple avec quelques originalités, la règle maison étant le bon marché et la convivialité. Vins sympas du Sud-Ouest. Terrasse aux beaux jours

Rillettes de canard maison • Boudin noir à la Normande • Joue de cochon braisées à l'ancienne • Poire crue au roquefort

**Formule à 12 € (déjeuner)**

**Formule à 24,50 € (dîner)**

18 - 20 rue de la Butte-aux-Cailles •

☎ 01 45 89 69 48 • M° Place d'Italie ou

Corvisart • Jusqu'à 23 h 45 • F: aucune

## LES TONTONS 13<sup>E</sup>

23

**BISTROT ANCIEN**  
**Cuisine traditionnelle**

Nouvellement installée dans ce décor ancien, avec l'ambiance joyeuse qui a fait son succès, l'enseigne (voir 14<sup>e</sup> et 15<sup>e</sup>) reprend ses succès dont sa fameuse carte de tartares. Les traditions du « bien-manger » français sont revisitées avec une cuisine aux tendances nouvelles à des prix de copains. Goûtez à l'apéro gourmand et au café gourmand. Belle armoire à vins.

Tartare de poissons • Tartare provençal • Gambas poêlées avec ratatouille • Mousse au chocolat maison

**Formule à 13,40 € (déjeuner)**

**Formule à 17,90 € (dîner)**

3 rue des Gobelins • ☎ 01 47 07 23 46

• M° Les Gobelins • Jusqu'à 23 h •

F: dimanche

## LA TOURAINE

24

**RESTAURANT COSY**

**Cuisine traditionnelle**

Resto de quartier bien situé en face du square Marcel Le Gall, la maison est tenue par d'authentiques Tourangeaux depuis des lustres. Cuisine bourgeoise ? En tout cas on retrouve avec plaisir des recettes savoureuses du terroir tourangeau, servies avec générosité dans un menu à l'ancienne avec un vrai plateau de fromages foisonnant de bonnes productions locales. La formule est servie au déjeuner et de 19 h à 20 h (Happy hours version Touraine !). Terrasse charmante pour les soirs d'été, salle intérieure privatisable.

Salade de crabe aux pointes d'asperges • Rognon de veau à la tourangelle • Côte de veau au cidre • Poires et pruneaux au vouvray

**Formule à 12 € (déjeuner)**

**Menu à 26 €**

39 rue Courolebarbe • ☎ 01 47 07 69 35

• M° Corvisart, Place d'Italie ou

Gobelins • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

## VIRGULE

20

**BISTROT CONTEMPORAIN**

**Cuisine traditionnelle**

Décor de cantine mais l'endroit reste plutôt accueillant et annonce simplement une gastronomie de quartier. Originalité : ce restaurant, chinois par ses tenanciers, est tout ce qu'il y a de plus français avec ses plats standards servis ici dans une livrée généreuse et simple par de charmants Cambodgiens. On peut emporter le foie gras maison.

Assiette de crudités. Œuf poché au raifort • Brandade de morue • Bœuf bourguignon • Côte de bœuf grillée

**Menu à 13 € (déjeuner)**

**Menu à 16 € (dîner)**

9 rue Véronèse • ☎ 01 43 37 01 14

• M° Place d'Italie • Jusqu'à 23 h •

F: mercredi

## LA ZYGOTHEQUE

21

**BISTROT CONTEMPORAIN**

**cuisine traditionnelle**

Proche de la Bibliothèque François Mitterrand, le cadre ancien de caisses de vins est une bonne étape pour les visiteurs de ce quartier en plein renouveau. Les vins rivalisent avec des mets originaux mémorables, servis par un maître de maison composant régulièrement des menus dégustation à thèmes régionaux. Une carte de vins avec 250 références et 300 choix de whisky.

Cigare croquant de langoustines, vinaigrette au saté • Tarte tatin de joues de cochon aux fruits secs et aux épices • Parmentier de rognons de veau émincés au foie gras • Mi-cuit au chocolat et piment d'Espelette sauce caramel au whisky

**Menu à 18 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 25 €**

15 bis rue de Tolbiac • ☎ 01 45 83 07 48

• M° Bibliothèque F. Mitterrand •

Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

