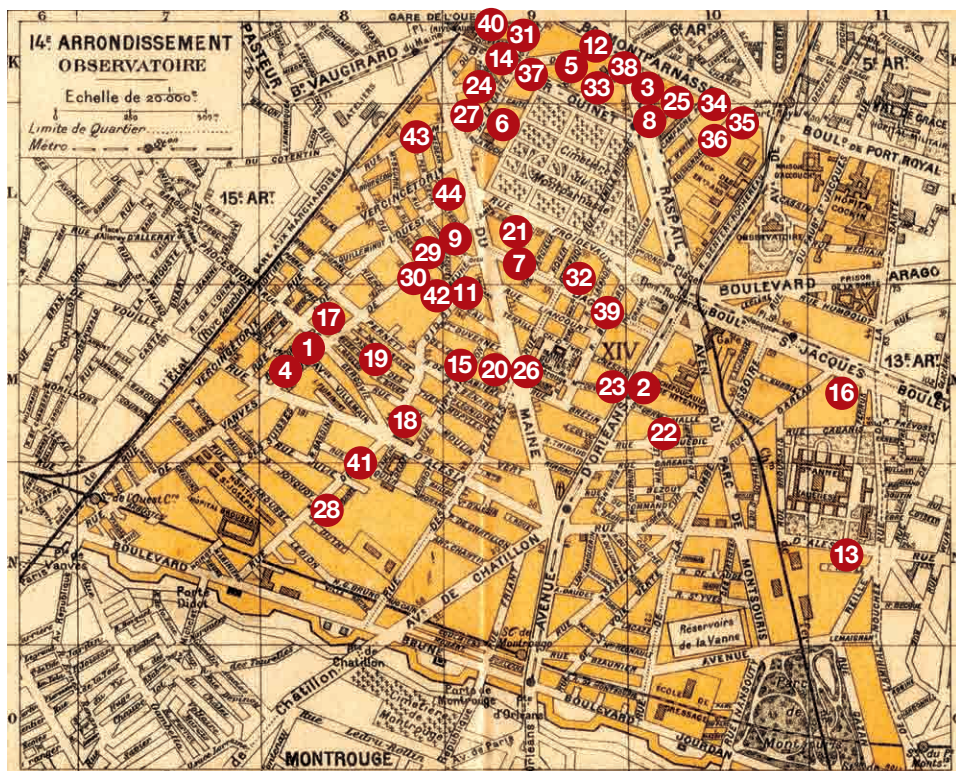


QUATORZIÈME



Cabanon de l'écailler

14^e ARRONDISSEMENT



14

Aquarius	1	C'est Mon Plaisir Montparnasse	34	Il Gallo Nero	29
L'Arthème	9	Le Cette	35	KriZa bar	27
Les Artistes	41	Le Château Poivre	11	L'Ordonnance	22
Auberge de Venise	5	Chez Clément Montparnasse	12	Le Paradis, Chez Georges	24
Au Bretzel	3	Chez Loulou	2	Parnasse 138	25
Au Réveil samaritain	16	La crêperie de Saint-Malo	14	Le Petit Baigneur	26
Backstage Café	6	Da Nello	15	Le Petit Journal Montparnasse	43
Le Bistro T	36	Dietetic Shop	33	Le 14 Juillet	28
Le Bistrot des Pingouins	7	L'Entrepôt	17	Tavola di Gio	38
Le Bistrot des Campagnes	8	Enzo	21	Ti Jos	37
Le Bistrot des Jumeaux	42	L'Essentiel	4	Les Tontons 14e	30
Le Brasier	39	Les Fils de la Ferme	23	Toritcho	31
Le Cabanon de l'Écailler	44	Le Flamboyant	19	Le Zango du 14e	32
La Caravelle	13	La Grande Ourse	20		
C'est Mon Plaisir Didot	18	Les Grillades de Buenos Aires	40		

AQUARIUS 1

AMBIANCE ORIGINALE

Végétarien

Militant pour une alternative à la cuisine classique, cette adresse « bio » vaut le voyage pour découvrir des recettes inventives de bon goût. Oubliez un moment vos idées reçues sur la cuisine végétarienne et laissez-vous prendre par l'ambiance décontractée et amicale. De larges tables vous accueillent avec une familiarité de bon aloi. Bons vins bio. Plusieurs plats sans gluten.

Grandes salades • Rôti aux noix et sa gelée de cassis • Feuilleté aux pleurotes beurre d'escargots • Gâteau de semoule au caramel

Formule à 13 € (déjeuner)

Formule à 17 € (dîner)

40 rue de Gergovie • ☎ 01 45 41 36 88

• M° Pernet ou Plaisance •

Jusqu'à 22h30 • F: dimanche

L'ARTHÈME 9

CRÊPERIE

Breton

Du passé, plus rien sauf la belle verdure, un beau décor nettoyé, modernisé pour accueillir une crêperie bretonne. Isabelle Herel nous fait profiter des recettes de sa grand-mère des Côtes-d'Armor, sans les critères touristiques des crêperies proches de la gare Montparnasse. Bons produits de base, vraiment bretons, directement importés de Bretagne.

Grandes salades. Soupes du jour • Galette d'Erquy à la noix de Saint-Jacques • Galette Guéméné • Crêpe Ploumanac'h à la pomme flambée au calvados

Formule à 12 € (déjeuner)

Carte à partir de 15 €

22 rue Raymond-Losserand •

☎ 01 83 89 19 67 • M° Pernet •

Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

LES ARTISTES 41

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Le bistrot branché de ce quartier calme attire beaucoup de trentenaires avides de partager de bons moments au bar, plus confortablement sur les banquettes, ou l'un des petites tables, mais encore faut-il pouvoir choisir ! La carte présente de nombreux plats tous bien exécutés avec de belles surprises, voilà qui justifie le succès

de ce resto, et ça, c'est à applaudir. Grande terrasse en été. Belle salle indépendante à privatiser.

Risotto de saumon aubergine et courgette • Rumsteck façon tournedos pommes de terre sarladaises • Filet de bar • Crumble aux poires raisins et miel, caramel au beurre salé

Formule à 17,90 € (déjeuner)

Carte à partir de 28 €

60 rue Didot • ☎ 01 45 43 30 24 •

M° Plaisance • Jusqu'à 22h30 •

F: aucune

AUBERGE DE VENISE 5

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

Ambiance rouge pour cette belle salle cosuée avec tables dressées tout de blanc et colonnes aux torsades de couleur qui rappellent discrètement Venise. Italienne du Nord au Sud, la cuisine balade ses convives avec des recettes à succès et de bons vins transalpins. Notre hôte ravit les clients du quartier depuis des lustres. Autre adresse: 2 rue de la Bastille, 4^e Tél. 01 48 04 88 44

Carpaccio de thon au vinaigre balsamique • Pâtes, pâtes et... pâtes • Ossobuco alla milanese •

Tiramisu maison

Formule à 14,90 € (déjeuner)

Menu à 29,90 € (dîner)

10 rue Delambre • ☎ 01 43 35 43 09 •

M° Vavin • Jusqu'à 23h30 • F: aucune

AU BREZEL 3

BISTROT ANCIEN

Alsacien

C'est une « winstüb » (bistrot à vin) comme on en trouve en Alsace avec une décoration chaleureuse et de grandes tables aux toiles cirées où l'on fait « table commune ». Classique choucroute et belle offre de tartes flambées qui donnent un air plus contemporain à cette carte typique de l'Alsace de Maître Hansi.

Presskopf, Pot de rillettes d'oie •

Flammenkueche • Baeckeoffe,

Choucroute strasbourgeoise •

Tarte alsacienne

Menu à 19,50 € (déjeuner)

Menu à 25 €

1 rue Léopold Robert •

☎ 01 40 47 82 37 • M° Vavin ou

Raspail • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

et lundi midi

AU RÉVEIL SAMARITAIN 16

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Intégrée à un îlot gourmand face à la ligne du métro aérien, cette brasserie, ambassadrice de l'Auvergne gourmande, vous accueille à toute heure dans une vaste salle animée et une belle terrasse couverte. Les nombreuses formules permettent aux gourmands de viandes et de plats de terroir de vivre un bon moment dans une ambiance conviviale. Service continu.

Gratinée à l'oignon • Tartare de l'Aubrac,

aligot • Escalope de saumon à l'oseille •

Ormelettes et salades composées

Formule à 13 € (déjeuner)

Carte à partir de 16 €

3 Boulevard Saint-Jacques •

☎ 01 45 65 22 17 • M° Glacière ou

Saint-Jacques • Jusqu'à 23h30 •

F: aucune

BACKSTAGE CAFÉ 6

RESTO LOUNGE

Cuisine inventive

Faisant face aux nombreux théâtres de la rue, ce café au design moderne accueille sa clientèle dans un beau décor chaleureux, une salle « dinner room » ouverte en été et un salon « lounge music ». Plusieurs formules, de l'encas au repas complet, avec des assiettes généreuses et originales que l'on prend plaisir à découvrir. La bonne idée pour les avant ou les après spectacles.

Coleslaw de céleri et Granny-Smith

aux queues d'écrevisses • Backstage

burger au foie gras • Planche de bœuf

grillé sauce béarnaise • Tiramisu aux

spéculos

Formule à 16 € (déjeuner)

Carte à partir de 24 € (dîner)

31 bis rue de la Gaité •

☎ 01 43 20 68 59 • M° Gaité ou Edgar

Quinet • Jusqu'à minuit • F: dimanche

LE BISTROT 36

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Christophe Alloy du *bistrot Un*, dans le 15^e a repris ce lieu fréquenté par les peintres parnassiens. Le décor renoué naguère a pris un peu de patine et grâce à un service charmant, nous voilà attablés agréablement. Les produits saisonniers des terroirs sont accommodés avec modernisme, on applaudit aux belles assiettes et aux



accompagnements soignés, voilà de la vraie bistronomie! Vins au verre suggérés en fonction des mets du menu. Salle privatisable au sous-sol.

Tartare de St Jacques à la coriandre citron caviar bouillon de poule crèmeux • Langue de chat échalotes confites pommes de terre ratte du Touquet • Blanquette de veau • Globe chocolat Valrhona poire et nougatine

Formule à 22 € (déjeuner)
Carte à partir de 27 €

17 bis rue Campagne Première • ☎ 01 43 20 79 27 • M° Raspail • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

LE BISTROT DES PINGUINS 7

BISTROT CONTEMPORAIN
Cuisine traditionnelle

Ambiance chaleureuse dans ce restaurant branché avec un décor de couleurs brunes, de beaux éclairages tamisés et ponctuels, une grande salle aux murs ornés d'affiches des films du couple Demy/Varda, célèbres riverains. Les intitulés des plats sont plus banals que les assiettes qui ont belle allure, une adresse remarquable de continuité. Quelques plats végétariens.

Salades • Tartare poêlé à la coriandre • Souris d'agneau à l'orientale • Mi-cuit au chocolat

Menu à 15 € (déjeuner)
Menu à 19 € (dîner)

79 rue Daguerre • ☎ 01 43 21 92 29 • M° Denfert-Rochereau • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LE BISTROT DES CAMPAGNES 8

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Plats de terroir

Accueil charmant dans une salle de bistrot chaleureuse, tamisée, avec bougies le soir. Éric qui anime avec sa sympathie ce restaurant donne une belle générosité dans sa cuisine. Il invite à son rendez-vous les géants du terroir français, en belle tenue pour un vrai temps gourmand. Son slogan 100% cuisine maison. Vins typés au verre et en 50 cl à prix doux

Terrine de cochon aux épices Rabelais • Rognons flambés armagnac • Véritable côte de bœuf à la fleur de sel • Pomme au four et caramel au beurre salé

Formule à 15,50 € (déjeuner)
Formule à 25,50 € (dîner)

6 rue Léopold Robert • ☎ 01 40 47 91 27 • M° Vavin • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LE BISTROT DES JUMEAUX 42

BISTROT CONTEMPORAIN
Cuisine traditionnelle

Fred et Manu, jumeaux et associés accueillent dans un décor minimal. Ce n'est pas du tout le reflet des assiettes qui elles, généreuses et colorées, débordent de saveurs et de clins d'œil gourmands. La complexité des deux Languedociens est totale, l'un au service et l'autre à la cuisine, ils se retrouvent dans un humour et une passion partagés qui donnent à ce néobistrot une personnalité actuelle, prototype, des tendances de la restauration. Produits frais, cuisinés simplement, belles bouteilles, convivialité, prix modérés: les habitués sont au rendez-vous.

Parfait de volailles à l'estragon • Pot-au-feu de lieu • Entrecôte d'Aubrac, frites maison • Gâteau au chocolat, caramel et glace vanille

Formule à 14,50 € (déjeuner)
Carte à partir de 25 €

129 rue du Château • ☎ 01 43 27 32 56 • M° Pernety • Jusqu'à 21 h 45 • F: dimanche et lundi

LE BRASIER 39

BISTROT CONTEMPORAIN
Plats de terroir

On vient ici pour partager un repas avec des amis. Les grils incorporés aux tables assurent une ambiance chaleureuse. Tout est frais et généreux: plats de tradition et spécialités savoyardes en plusieurs formats en fonction de l'appétit et sauces agréables dont la tartare maison. Surveillez la cuisson... Autres adresses: 58 rue Olivier de Serres 15°, 58 av. des Ternes 17°, 101 av. Jean-Jaurès 19°.

Tartine grisonnante • Brasérades • Raclettes • Île flottante

Formule à 12,90 € (déjeuner)
Menu à 22,80 €

63 rue Daguerre • ☎ 01 43 21 74 87

• M° Denfert-Rochereau ou Gaité • Jusqu'à 23 h • F: aucune

LE CABANON DE L'ÉCAILLER 44

AMBIANCE ORIGINALE
Poissons et fruits de mer

La *Cagouille* et David Hervé célèbre ostréiculteur de Marennes se sont associés pour créer un estancot identique à ceux de la Côte atlantique. La terrasse couverte chauffée est découvrable aux beaux jours. Sur le caille-

botis de rigueur, nous voilà face à la mer... Si les superbes huîtres sont les maîtresses de ce lieu de dégustations, la carte offre plusieurs petits plats bien choisis dont le fameux *Velouté Trembladais* et des charcuteries, toujours préparés avec excellence, comme la *Cagouille* sait le faire. On peut emporter bien sûr, mais on ne profite pas de ce lieu unique.

Huîtres royales Cabanon • Tartare d'espardon à la coriandre • L'assiette de pata negra • La Profiterole

Formule à 17,60 € (déjeuner)
Carte à partir de 20 €

14 place Constantin Brancusi • ☎ 01 43 20 52 17 • M° Gaité • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche soir et lundi

LA CARAVELLE 13

CUISINE ÉTRANGÈRE
Italien

Une des meilleures pizzerias de Paris? En tout cas, nombreux sont les amateurs de pizzas qui raffolent de cet endroit, au charme simple et italien. Les autres mets italiens sont de même qualité, mais comment font-ils? Il faut impérativement réserver dans cette cantina à succès où l'on assure jusqu'à quatre services par soirée!

Pizza Pinta • Linguine pescatore (aux fruits de mer) • Raviolis d'épinards chèvre sauce foie gras • Panna cotta

Formule à 17 € (déjeuner)
5 bis rue d'Alésia • ☎ 01 45 89 46 80

• M° Glacière • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi

C'EST MON PLAISIR DIDOT 18

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Dans ce quatorzième bien préservé, ce bistrot s'est fait un look bienheureux, paré de rouge et de bois bruns. C'est un ensoleillement. Plats recherchés, selon les saisons, proposant des associations sucrées salées et de notables mets bien français. L'ardoise qui change régulièrement est magique... Carte des vins à prix agréables. Terrasse au calme face à un parc. Soirées à thème régulières. Salon privé.

Velouté de potimarron, boudin noir moutarde et raisins • Déclinaison d'agneau jus réduit et poêlée forestière, paleron de bœuf confit

et grillé, purée de patates douces
 • Portfeuille de saumon, fondue
 d'endives à l'orange et au miel •
 Mi-cuit au chocolat coulis de Maracuja
Formule à 17 € (déjeuner)
Formule à 23 € (dîner)
 53 rue Didot • ☎ 01 45 43 18 87 •
 M° Pernety ou Plaisance • Jusqu'à 23 h
 • F: aucune

C'EST MON PLAISIR MONTPARNASSE 34

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Proche de Port-Royal, une vaste salle paysagère avec tables en bois noir, large banquette, parquet, mur en pierres apparentes et terrasse couverte sur l'avant. Romain Tribout et son équipe qui anime cette adresse, offre une cuisine soignée avec une savante utilisation des épices et une sympathique composition des assiettes. Un agréable moment gourmand dans la partie plus tranquille du boulevard. Salon privé.

Ravioles de foie gras, jus aux champignons de bois • Cassolette de moules et haddock fumé au curry roux
 • Carré d'agneau au romarin, polenta crémeuse • Cheese cake « tout spéculoos ». Mousse au chocolat blanc et rhubarbe

Formule à 17 € (déjeuner)

Formule à 22 € (dîner)

150 bd du Montparnasse •
 ☎ 01 43 21 03 48 • M° Raspail •
 Jusqu'à 23 h • F: aucune

LE CETTE 35

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Reprenant l'ancien nom de la ville de Sète, Xavier Bousquet nous met dans l'ambiance... Une salle classique avec ses banquettes et tables nappées de blanc nous prépare au meilleur. La partie bistro avec son beau comptoir fait café dès 7 h 30 pour le petit-déjeuner. Katsunori, le chef japonais fait des merveilles. Ses plats nous séduisent par le choix des alliances et des compositions, qui régaleront nos yeux et nos papilles. La réussite de ce duo très accueillant n'a qu'un revers: les tables libres sont rares, surtout au déjeuner. *Velouté de champignons de paris • Suprême de volaille fermière et céléri-*

rave • Magret de Canard du Gers et choux rouge braisé • Blanc-manger à la rhubarbe et amarettto
Formule à 18 € (déjeuner)
Carte à partir de 27 €
 7 rue Campagne Première •
 ☎ 01 43 21 05 47 • M° Raspail •
 Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

LE CHÂTEAU POIVRE 11

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Le décor dépoluïlé fait table rase du passé, en ne gardant que les grandes structures. La lumière bien dosée offre des espaces intimes. Aujourd'hui, Martin Pompéo est particulièrement inspiré et ses créations associent les saveurs classiques avec des arômes plus osés. Menu dégustation de 6 plats à 45 € pour l'ensemble de la table.

Velouté de pois chiche relevé au chorizo. Velouté de butternut au beurre noisette. • Dos de merlu au chou rouge, sauce vierge, jus mousseux d'étrilles.

Dorade piquée à l'anchois purée de carotte à la fève Tonga • Cochon longuement braisé au lard fumé.

Poitrine d'agneau confite compote de fenouil • Riz au lait à l'anas au caramel laitier et sa madeleine. Millefeuille de mousse de fromage blanc montée aux zestes d'agrumes

Formule à 16 € (déjeuner)

Menu à 28 €

145 rue du Château • ☎ 01 43 22 03 68
 • M° Pernety • Jusqu'à 23 h •
 F: dimanche et lundi midi

CHEZ CLÉMENT MONTPARNASSE 12

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Sur deux niveaux, un grand espace divisé en de nombreux salons. En arrivant tôt, on peut choisir son « nid » idéal. Cuisine agréable de rôtisserie et de plats de tradition remis au goût du jour.

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

Formule à 16,95 €

106 bd du Montparnasse •
 ☎ 01 44 10 54 00 • M° Vavin ou
 Montparnasse-Bienvenue •
 Jusqu'à 23 h • F: aucune

CHEZ LOULOU 2

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

La petite vitrine de cette maison ne trompe pas: à l'intérieur, un vrai bistro avec son décor typique. Rajunie par des éléments d'aujourd'hui, la salle offre des tables bien disposées. Parmi les bonnes adresses de la rue celle de Benoît Chagny s'est affirmée en valeur sûre. Pionnier de la cuisine de bistro actuelle, ce chef au long cours garde un fervour pour la création culinaire qu'il aime partager avec sa clientèle. Menus sur mesure pour vos bonnes occasions.

Oreilles de cochon en persillade • Côte de porc fermière basque émulsion de moutarde • Charlotte de pommes de terre à la chair de tourteaux • Brioche rôtie tout caramel

Formule à 19 € (déjeuner)

Menu à 30 €

3 rue Mouton Duvernet •
 ☎ 01 45 42 29 59 • M° Mouton-Duvernet • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LA CRÊPERIE DE SAINT-MALO 14

CRÊPERIE

Petite restauration

Pour son décor soigné aux tons de bois et de bleu outremer et ses formules sympas, cette salle est une agréable halte à tous moments de la journée dès 11 h du matin. Tous les choix de galettes et de crêpes composées avec soin que vous apprécierez « à toutes les sauces ».

Salades composées • Galette Glannon (magret de canard miel pralins) • Galette Nolan (sauce au bleu et au thym viande hachée œufs) • Crêpe des sœurs Tatin (pommes caramélisées compote de pommes glace vanille éclats de noisettes)

Formule à 9,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 12 €

☎ 01 43 20 87 19 • M° Vavin
 ou Montparnasse-Bienvenue •
 Jusqu'à 23 h • F: aucune

DA NELLO 15

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italian

Le décor simple a fait l'objet d'une rénovation mais dans cette « cantina » c'est le légendaire accueil transalpin qu'on vient retrouver pour se sentir comme en Italie. Grande tradition transalpine fort bien exécutée, on en

14

redemande. Beau buffet froid.
Prosciutto di Parma, Risotto • Rigatoni alla vodka, Spaghetti aux fruits de mer • Escalopine Nello, Calamars frais grillés • Tiramisu, Cannolo à la sicilienne
Menu à 11,80 € et 17,50 €
 31 rue de la Sablière • ☎ 01 40 44 04 08
 • M° Pernety • Jusqu'à 23 h •
 F: samedi midi et dimanche

DIETETIC SHOP 33
AMBIANCE ORIGINALE
Végétarien

La petite épicerie-comptoir-restaurant créée en 1969 est unique. Passer dans ce lieu un moment gourmand bio est bien dépayçant. L'accueil de l'équipe vous confirmera que l'on peut être végétarien et être gourmand. Tout se prépare au comptoir où l'on prend le temps de converser avec les hôtes tout en appréciant jus de fruits frais, salades, galettes, terrines et autres superbes pâtisseries. Avec le plaisir d'en ressortir léger et prêt à revenir. Boutique-épicerie de produits naturels et salon de thé. Service continu.

Potage maison, caviar algues aubergines • Tourtes, tartes, gratins de légumes, pavé de saumon • Croustillade avec céréales • Gâteau au chocolat noir. Gâteau pommes-poires sans sucre

À partir de 13 €
 11 rue Delambre • ☎ 01 43 35 39 75
 • M° Vavin, Edgard-Quinet ou Montparnasse Bienvenue •
 Jusqu'à 22h30 • F: dimanche

14 **L'ENTREPÔT** 17
AMBIANCE ORIGINALE

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle
 Créé par Frédéric Mitterrand, un grand espace dédié à la culture où le restaurant tient une place qui mériterait plus d'égards. Cuisine tournée vers la création avec des mets très désirables servis par une équipe jeune et pleine de bienveillance. Plusieurs salles et une cour avec aménagement paysager très agréable l'été. Brunch le dimanche. Assiette végétarienne • Cabillaud à la plancha avec caponata de légumes
 • Ravioles du Royans à la crème de ciboulette • Coulant au chocolat
Formule à 15,50 € (déjeuner)
 7-9 rue Francis de Pressensé •
 ☎ 01 45 40 07 50 • M° Pernety •
 Jusqu'à 23 h • F: aucune

ENZO 21
CUISINE ÉTRANGÈRE
Italien

Dans sa boutique resto, Enzo veille à tout pour rendre ses convives heureux. Pressé pendant la pause déjeuner, plus tranquille en soirée, on s'installe sur ses tables manger-debout et on parcourt la grande carte des mets. Tout se prépare devant nous, les plats généreux, de la pizza au tiramisu fleurissent bon une cuisine franche et italienne à souhait. On commande et on emporte la pizza si l'on préfère... Glaces artisanales faites maison.
Pizza spéciale Enzo • Rigatoni au pistou • Tagliolini au saumon • Tiramisu
À partir de 15 € (déjeuner)
 72 rue Daguerre • ☎ 01 43 21 66 66
 • M° Denfert-Rochereau ou Gaité
 • Jusqu'à 22h30 • F: samedi soir, dimanche et lundi midi

L'ESSENTIEL 4
BISTROT CONTEMPORAIN
Cuisine du marché

L'équipe dirigeante, après des réussites (*Le Villaret, Le bistrot des Soupirs*) a réinventé le café d'autrefois où l'on s'attable pour un moment simple et joyeux en bonne compagnie. Décor atelier animé. Une cuisine qui voltige entre les recettes incontournables. Chaque jour, le chef propose des recettes avec des noms familiers, mais les assiettes offrent une personnalité rare qui donne le goût de revenez-y. Formules planches à 11,50 € à toute heure (dès 8 h). Belle offre de vins sur ardoises.

Salade de foies de volailles poêlés • Aïle de raie, purée maison • Paleron de bœuf à la vigneronne • Riz au lait vanillé
Formule à 15 € (déjeuner)
Carte à partir de 20 €
 168 rue d'Alésia • ☎ 01 45 42 64 80
 • M° Ploissance • Jusqu'à 22h30 •
 F: aucune

LES FILS DE LA FERME 23
BISTROT CONTEMPORAIN
BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive
 Enseigne et vitrine quelconque, salle au décor sans fioritures, mais qu'est-ce qui fait que cette maison ait une telle renommée? La lecture de l'ardoise explique tout. Dans les assiettes, tout est attirant, la présentation valorisant de belles cuissons, couleurs photogé-

niques et parfums qui nous emmènent vers nos bons souvenirs culinaires des terroirs. La prestation des frères Dutter est digne des grandes tables qu'ils ont fréquentées.

Terrine de canard « des fils », recette du père • Rognons de veau du Segala panés aux noisettes, topinambours • Lieu noir rôti, polenta aux olives et tapenade de boudin noir • Chou craquelin façon profiterole, sauce chocolat-banane-caramel
À partir de 26 €
Menu à 33 €
 5 rue Mouton-Duvernet •
 ☎ 01 45 39 39 61 • M° Mouton-Duvernet • Jusqu'à 22h30 •
 F: dimanche et lundi

LE FLAMBOYANT 19
RESTAURANT COSY
Antillais

À proximité de la belle cité Bauer, ce bistrot crée porte bien son nom et donne vie gourmande à cette rue calme. On commence par un des nombreux punches pour se mettre dans l'ambiance et découvrir cette cuisine colorée et riante, un beau voyage!
Acras de morue, boudin antillais, aubergines gratinées au lait de coco • Crabe farci • Colombo de poisson • Blanc manger coco
Formule à 12 € (déjeuner)
Formule à 20 € (dîner)
 11 rue Boyer-Barret • ☎ 01 45 41 00 22
 • M° Pernety • Jusqu'à 22h45 •
 F: samedi midi, dimanche et lundi

LA GRANDE OURSE 20
RESTAURANT COSY
Cuisine inventive

Décor étudié avec soin. Le rouge dominant donne de la classe à la simplicité de la salle. Une sensation de confort au parfum de nostalgie. Les noms des plats sont évocateurs de la cuisine recherchée de Denis Crosset à base de produits de terroir bien sélectionnés, une table digne de son passé. Dîners à thèmes. Cette maison crée l'animation dans cette rue d'un grand calme et la terrasse en été face aux tilleuls est très plaisante.
Tartare d'huîtres à la crème de Beaufort • Morue fraîche rôtie, écrasée de rattes, jus aux piquillos parfumé au piment d'Espelette • Carré d'agneau à la panure de persil, polenta crémeuse et tomates séchées

• Chaud-froid de poires pochées aux épices, glace à la pistache

Menu à 18 € (déjeuner)

Menu à 37 € (dîner)

9 rue Georges Saché •

☎ 01 40 44 67 85 • M° Alésia ou

Pernety • Jusqu'à 22 h • F: samedi midi, dimanche et lundi

LES GRILLADES DE BUENOS AIRES

40

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Argentin

Dans la rue des crêperies, un resto argentin? En commun, la chaleur du lieu avec des odeurs de cuisine qui fleurissent bon la viande grillée et un personnel argentin accueillant. Les viandes argentines savoureuses arrivent du pays, fraîches, sous vide, par avion. La cuisson et la présentation sont respectueuses des goûts et textures, un régal intact. Tous les plats sont généreux, bien préparés et rencontent la satisfaction des viandards de plus en plus nombreux. Deux services le soir, mais réservez.

Saucisse grillée • Boudin grillé •

Pièce de bœuf pour 2 pers (650 g) • « Portrait » de Buenos Aires »

Formule à 17 € (déjeuner)

Carte à partir de 30 €

54 rue du Montparnasse •

☎ 01 43 21 56 74 • M° Edgard Quinet

ou Montparnasse-Bienvenue •

Jusqu'à 23 h • F: lundi midi

IL GALLO NERO

29

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

À l'angle de la rue du Château, décor moderne aux teintes beige et brun rouge, parquet de bois brut, lampes suspendues éclairent les tables, d'un design « casual » plaisant. L'italianité est présente avec des raffinements s'ouvrant sur les saveurs actuelles des cuisines du sud. Un repas tendance réussi, avec de belles envolées du chef italien connu des habitués de la « trattoria ». Beau choix de vins de pays français et italiens.

Risotto • Millefeuille d'aubergines au parmesan • Escalope de veau aux pleurotes • Poire pochée au chianti.

Feuilleté aux pommes caramélisées

au marsala

Formule à 13,80 € (déjeuner)

Formule à 19 € (dîner)

36 rue Raymond Losserand •

☎ 01 42 18 00 38 • M° Pernety •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche soir

KRIZA BAR

27

AMBIANCE ORIGINALE

Cuisine traditionnelle

Juste en face de la gare Montparnasse, dans une ruelle préservée proche de la rue de la Gaîté, ce petit espace gourmand offre un bar avec comptoir de paquebot 1930, une salle aux fauteuils lounge, une piste de danse et un salon particulier. Jeunes gens en réussite s'y retrouvent pour des soirées en musique. Petite carte de cuisine de femme associant recettes simples et originalités très fooding. Concert live le week-end, expos, animation D.J.

Crumble d'aubergines au parmesan

• Salade poulet grillé. Parmentier de

canard • Ravioles au gorgonzola •

Moelleux au chocolat. Fromage de

brebis, confiture de cerises noires

Formule à 15,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 19,50 €

9 rue Vandamme • ☎ 01 43 21 57 58 •

M° Gaîté ou Montparnasse-Bienvenue

• Jusqu'à 23 h • F: samedi midi,

dimanche et lundi

L'ORDONNANCE

22

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Dans deux salles au décor simplement préservé, on aime se dire que l'on va retrouver des valeurs sûres de la vraie cuisine française. Frédéric Chalette inspire confiance: son physique solide, son origine lorraine, sa cuisine où il officie seul au milieu de ses beaux équipements. « On essaye de faire bien avec des beaux produits » répond-il souriant aux compliments.

Croustillant de pied de cochon •

Veau fermier de Corrèze au sautoir •

Dos de cabillaud rôti purée aux herbes

• Baba au rhum

Menu à 25 € et 34 €

51 rue Hallé • ☎ 01 43 27 55 85 •

M° Mouton-Duvernet ou Alésia •

Jusqu'à 22 h • F: samedi midi

et dimanche

LE PARADIS, CHEZ GEORGES 24

RESTO DE QUARTIER

Méditerranée

Et si le paradis des gourmands était ce type d'endroit où tout est simple, sans chichis ni sophistication et qu'au moment de payer la légèreté de l'addition soit égale à celle du repas? Certes, non! mais un moment sympathique pour un repas simple et bon.

Cuisine orientée Méditerranée mais les moules ou choucroutes qui sont très demandées rivalisent avec les grillades ou autres réalisations maison, soignées et généreuses. Remarquable pour ses prix. Osez le premier menu, étonnez-vous, il mérite une mention spéciale.

Salade de tomates • Choucroute.

Moules. Daurade. • Confit de canard •

Profiteroles, crème caramel maison

Menu à 9,50 €

18 rue du Maine • ☎ 01 43 20 81 28

• M° Edgard-Quinet ou Gaîté •

Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

PARNASSE 138

25

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Succès croissant pour cette adresse qui propose un repas de qualité bon marché dans une atmosphère soignée et reposante. La cuisine présente des plats bien connus qui, bien exécutés comme ici, ne se démodent pas. Salles à l'arrière et au sous-sol à réserver pour groupes.

Salade de gésiers confits. Œuf poché à

la bourguignonne • Confit de canard et

pommes persillées • Carré d'agneau

à la fleur de thym • Millefeuille de

pommes au calvados

Formule à 13,50 € (déjeuner)

Formule à 17,50 €

138 bd du Montparnasse •

☎ 01 43 20 47 87 • M° Vavin •

Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

LE PETIT BAIGNEUR

26

BISTROT ANCIEN

Viandes

Face à un immeuble « flat » étonnant, ce bistrot ne l'est pas moins par sa collection d'objets publicitaires et d'affiches autour de ses tables aux toiles cirées et de son curieux comptoir ancien. Ici on aime les belles viandes et c'est presque original de nos jours où les viandards ne sont pas si bien traités. Mais les plats « familiaux » sont toujours très présents pour le plaisir des nostalgiques. Vin du mois « au compteur ».

Œuf mayonnaise • Entrecôte •

Daube de bœuf à la provençale •

Moelleux au chocolat

Formule à 15,50 € (déjeuner)

Menu à 24,40 € (dîner)

10 rue de la Sablière •

☎ 01 45 45 47 12 • M° Mouton-

Duvernet ou Pernety • Jusqu'à 22 h •

F: samedi midi et dimanche

14

LE PETIT JOURNAL MONTPARNASSE

43

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Bien connu des amateurs de jazz, cette brasserie moderne prend un nouvel élan avec l'équipe de la *Cagouille* aux commandes. Service attentionné et réjouit dans un décor confortable. Idéal rendez-vous face à la gare, ouvert dès 7 h. Les plats sont exécutés avec grande maîtrise, des produits de qualité (mention aux viandes de race Simmental), et avec une générosité qui ravit les gourmands du secteur. Au déjeuner on se presse désormais à l'une des nombreuses tables de cette vaste salle. Entre 19 h et 20 h 30 on peut aussi prendre un verre piano-bar. Programmation jazz continue. Formule dinner-concert

Soupe à l'oignon gratinée, fondue de gruyère • Filet de dorade sauce vierge • Belle entrecôte 300 g Simmental • Sablé intense tout chocolat maison

À partir de 21 €

13 rue du Cdt Mouchotte •

☎ 01 43 21 56 70 • M° Montparnasse-Bienvenue • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

LE 14 JUILLET

28

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Proche des Maréchaux, on aime venir dans ce café-resto dont le comptoir convoque une animation permanente dans un quartier plutôt résidentiel. Solide carte de plats bien nationaux, clamant haut et fort des valeurs qui l'on aimera toujours. Générosité et service chaleureux.

Croustillant de chèvre. Terrine maison • Cœur de rumsteck au saint-marcellin • Épaule d'agneau confite. Supions poêlés pommes grenailles • Tiramisu. Profiterole maison

Formule à 15,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 25 €

99 rue Didot • ☎ 01 40 44 91 19

• M° Alésia ou Plaisance •

Jusqu'à 22 h 30 • F: 24 et 25 décembre



TAVOLA DI GIO

38

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

Comment être un Italien de plus à Paris, tout en étant distinct? Giovanni a répondu avec une salle au décor soigné grâce aux petits espaces pour tête-à-tête ou tables familiales et une terrasse sur le large trottoir du boulevard pour les beaux jours. La carte se distingue par ses recettes personnelles des Pouilles, tout en offrant les valeurs sûres, le tout bien cuisiné par Marco. Une élégance tout italienne, simple, mais efficace. Autre adresse spécialisée dans les pizzas: Pizza di Gio, 48 rue du Cherche-Midi 6°, tél 01 45 48 10 08

Legumi di Gio • Fegato alla Veneziana • Orecchiette del Contadino • Figue vanille

Formule à 21 € (déjeuner)

Carte à partir de 24 €

210 bd Raspail • ☎ 01 43 35 47 17 •

M° Vavin ou Raspail • Jusqu'à 22 h 30

• F: aucune

Ti Jos

37

AMBIANCE ORIGINALE

Crêperie

Ambiance de « pub breton », c'est le port d'attache des amitiés bretonnantes qui retrouvent au sous-sol bières, cidres et musiques régionales et au rez-de-chaussée une crêperie traditionnelle. Cuisinées en respectant les recettes authentiques, toutes les crêpes, toutes les galettes bien charnues et dorées pour un vrai repas simple à la bretonne. Panorama de bières bretonnes.

Galettes au sarrasin de Bretagne •

Crêpes • Fars •

À partir de 13 €

30 rue Delambre • ☎ 01 43 22 57 69

• M° Edgard-Quinet ou Vavin •

Jusqu'à 23 h 30 • F: mardi soir, samedi midi et dimanche midi

LES TONTONS 14^E

30

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Bistrot au décor ancien très sobre, animé par des jeux de lumière et des photos. La clientèle jeune et le joyeux accueil du service peuvent provoquer de chaudes soirées. Les traditions du « bien-manger » français sont revisitées pour une cuisine innovante pour des prix de copains. Bons vins de

producteurs et thés Mariage Frères. Autres adresses, voir 13° et 15°.

Salades géantes (la flingueuse) • Tartares servis le soir (35 spécialités)

• Penne aux écrevisses et au parmesan. Entrecôte aux cèpes • Tiramisu, panna cotta

Formule à 15 € (déjeuner)

Formule à 19 € (dîner)

38 rue Raymond Losserand •

☎ 01 43 21 69 45 • M° Pernety •

Jusqu'à 22 h 45 • F: aucune

TORITCHO

31

CUISINE ÉTRANGÈRE

Japonais

Adresse intemporelle, ce restaurant fidélise sa clientèle avec des prix bas, un accueil charmant et un repas rapide au comptoir. Les nombreux menus peuvent faciliter le choix à travers ce panorama de japonaiseries culinaires. *Zensai • Sashimis • Maki sushis •*

Formule à 9 € (déjeuner)

Formule à 13,80 € (dîner)

47 rue du Montparnasse •

☎ 01 43 21 29 97 • M° Vavin ou Edgard-

Quinet • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche midi et lundi

LE ZANGO DU 14^E

32

BISTROT CONTEMPORAIN

Nouvelles saveurs

Cette rue qui a toujours accueilli les artistes révèle des innovations en matière de restauration. Ce lieu s'inspire des expéditions aux antipodes côté Sud et en Amérique. Esprit indéfinissable avec des mots classiques, les grandes assiettes sont bien agréables. Vins d'Amérique du Sud et musique pour accompagner. Tous les dimanches soir, concerts jazz, rock, soul... Autre enseigne: 15 rue du Cygne, 1^{er} arr. Tél. 01 40 26 27 27

Zatazés • Assiettes explorateur • Dorade aux épices des Comores • Cheese-cake new-yorkais et coulis de kiwi

Formule à 12,50 € (déjeuner)

Formule à 24 €

58 rue Daguerre • ☎ 01 43 20 21 59 •

M° Denfert-Rochereau • Jusqu'à 23 h

• F: aucune

Rendez-vous sur notre blog

<http://littinerantbonneetables.uniterre.com>