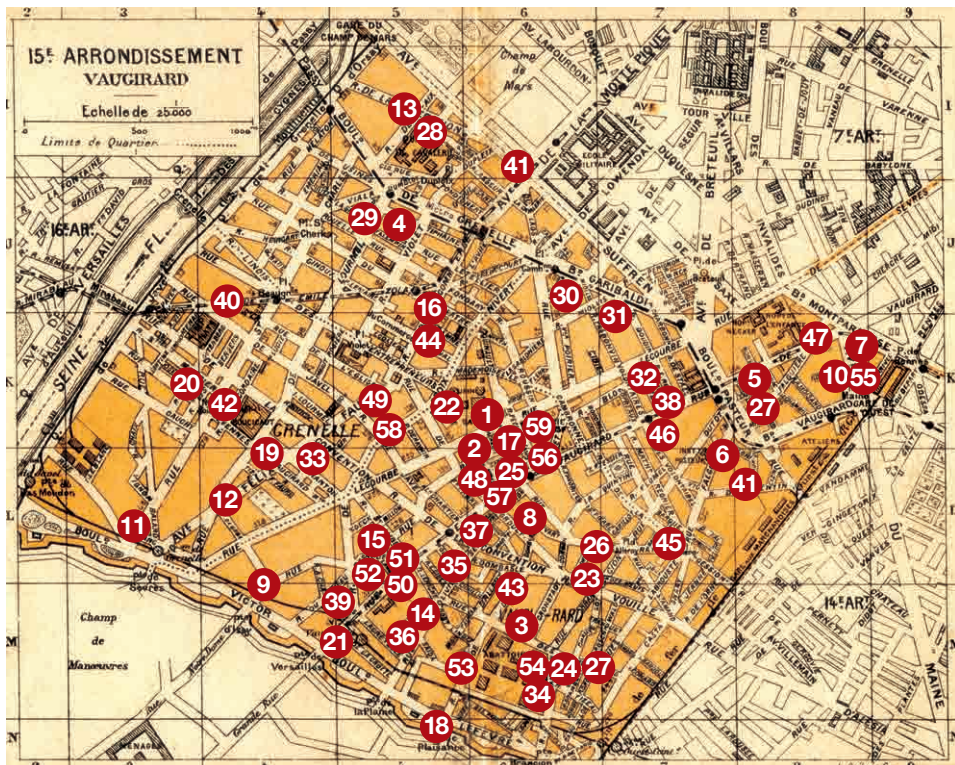


QUINZIÈME



La Cave de l'Os à Moelle

15^e ARRONDISSEMENT



L'Acte1	47	Le Caroubier	18	Le Marcab	46
Afaria	50	Casa Eusebio La belle époque	19	Mare Monte	49
L'ami Vint	23	Le CasseNoix	13	Le Mûrier	35
L'Armandie	1	La Cave de l'Os à Moelle	12	Le Petit Champenois	37
Arti	2	Les Cévennes	20	La Petite Auberge	39
L'Atelier Aubrac	31	Chez Cézigue	43	La Place Falguière	45
Au Béliet d'Argent	3	Chez Clément Porte de Versailles	21	Le P'tit Gavroche	59
Au Dernier Métro	4	Chez Papa	22	XVème Avenue	10
Au Roi du Café	32	Le Clos Morillons	24	Sawadee	40
L'Authentique	5	Deuz	26	Suffren	41
L'Auvergne à Paris	25	El Chalan	36	Tandoori	55
Aux Artistes	6	Erawan	28	Les Tartes Parisiennes	51
Baribal?	38	Feyrouz	29	Tipaza	42
Le Bec Rouge	7	Fontanarosa	30	Les Tontons 15 ^e	54
Le Bélisaire	8	Le Gagnage	27	Les Trois Garçons	58
Le Beurre Noisette	9	Le Gastroquet	15	La Véraison	44
Le Bistrot d'André	11	L'Inattendu	57	Vingt deux	52
Bistrot Le Cap	17	L'Insouciant	34	Wallace	56
Le Brasier	14	Intuition Gourmande	48	Zaeka	53
Le Café du Commerce	16	Kushiken	33		

L'ACTE1

47

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Dans un bistrot rénové datant de 1892, la machine à jambon vous accueille dans un espace actuel gourmand de couleur rouge, l'on y ressent un luxe intime. Laissez-vous guider... l'hôte vous reçoit avec un bonheur unique. Franck Papillon est un connaisseur des bons produits. Longtemps dans une des grandes maisons de caviar parisiennes, il nous offre sur une carte courte, ses coups de cœur, parfaitement mis en assiettes. Vins à emporter (+ 8 € la bouteille sur place)

Cœuf bio « Papillon » aux œufs de poissons volants « Tobiko » • Entrecôte d'Argentine • Quatuor de poissons fumés (saumon, truite, flétan, thon) et blini • Chambord « maison Bonté »

Formule à 16 € (déjeuner)**Formule à 22 € (dîner)**

121 rue de Vaugirard •
☎ 01 53 86 86 77 • M° Falguière •
Jusqu'à 23 h • F: dimanche

Afaria

50

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Bel espace partagé entre la salle aux tables de bois ciré et une grande table d'hôte. Ludivine, qui fut la chef avec Julien Duboué créateur de l'enseigne a repris les fourneaux, Frédérique en maîtresse de salle. Une carte courte vous propose plusieurs « voyages » culinaires, de l'Italie au pays basque en faisant des étapes parmi les grands classiques de notre patrimoine français, avec de bonnes tapas en embe-cade. Tout est bon et en provenance des meilleurs producteurs, le service nous comble, quel bonheur d'être à cette table.

Terrine d'artichauts au vieux comté et lard fumé • Filet mignon de cochon ibañona • Magret de canard rôti aux sarments de vigne • Brioche perdue glace caramel au beurre salé

Formule à 23 € (déjeuner)**Carte à partir de 30 € (dîner)**

15 rue Desnouettes • ☎ 01 48 42 95 90
• M° Convention • Jusqu'à 23 h •
F: dimanche et lundi

**L'AMI VINT**

23

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Vue de la rue, la vitrine affiche une grande table incite à la convivialité. Pénétrant en ces lieux, Patrick vous accueille dans son café aux tables bien dressées et une présence notable de belles bouteilles. Avec Bambina en cuisine et Patrick conseillant en vin, on apprécie un repas aux assiettes généreuses de mets savoureux, fort bien troussés. Produits d'île de France. Plats du jour hebdomadaires. La carte des vins est constituée avec un bon caviste : Vins de Paris Cave, 4 rue Mayet, 6°

Terrines maison • Bar aux Fenouil • Gigot d'Agneau au Jus de Thym • Crème caramel au beurre salé

Formule à 19 € (déjeuner)**Formule à 26 € (dîner)**

9 rue de Vouillé • ☎ 01 48 28 15 43
• M° Convention • Jusqu'à 21 h •
F: dimanche et lundi soir

L'ARMANDIE

1

BRASSERIE

BON TEMPS GOURMAND

Poissons et fruits de mer

L'atmosphère est chic et l'accueil est chaleureux. Intimité et ambiance design tamisée le soir. Terrasse l'été. Plusieurs formules pour toutes les bourses, plats soignés, belles assiettes aux saveurs mémorables. Cuisine de la mer à prix abordables et en belles portions, variant au gré de la marée de Bretagne qui arrive chaque matin. Plateaux de fruits de mer à emporter.

Carpaccio de saumon et espadon mariné • Huîtres. Homard du vivier • Tête de veau • Profiterole géante à la noisette et chocolat chaud, moelleux au chocolat

Formule à 19,50 € (déjeuner)**Formule à 22 € (dîner)**

2 bis rue Pétel & 156 rue Lecourbe •
☎ 01 45 32 94 05 • M° Vaugirard •
Jusqu'à 23 h • F: dimanche

ARTI

2

CUISINE ÉTRANGÈRE

Indien

Indien renommé du secteur, son accueil dans sa salle au décor typique de boiseries et d'éclairages tamisés rencontre la ferveur permanente des amateurs. La spécialité maison est la cuisson classique tandoori (en brochettes, dans un four en terre cuite alimenté au charbon de bois) que ce restaurant respecte depuis

des décennies. Livraison à domicile dans le quartier. Formules réceptions et groupes. Apéritif maison offert sur présentation du guide.

Tandooris • Pains (nans) • Biryani • Spécialités de curries. Glaces indiennes

À partir de 11 € (déjeuner)**Carte à partir de 22,50 €**

173 rue Lecourbe • ☎ 01 48 28 66 68
• M° Vaugirard • Jusqu'à 23 h 15 •
F: aucune

L'ATELIER AUBRAC

31

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Face au métro aérien, la vitrine sang de bœuf laisse entrevoir un lieu tamisé inattendu pour partager les mets traditionnels de cette région de caractère. Cuisine réjouissante pour les bons appétits. Les assiettes géantes de viandes AOC Aubrac bien préparées ne font pas d'ombre à de bons plats de poisson du marché. Tout est cuisiné « maison » ainsi que le pain de campagne. Foie gras à emporter.

Terrine maison • Magret de canard au foie gras • Entrecôte d'Aubrac 300 g • Croustillant de chocolat blanc

Menu à 16 € (déjeuner)**Menu à 23,50 € (dîner)**

51 boulevard Garibaldi •
☎ 01 45 66 96 78 • M° Cambronne ou
Sèvres-Lecourbe • Jusqu'à 22 h 30 •
F: samedi midi et dimanche

AU BÉLIER D'ARGENT

3

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

À l'angle de la rue de Cronstadt et du parc Georges Brassens, cette brasserie cossue accueille les gourmands avides de nouveauté, à chaque instant de la journée. Ambiance chaleureuse de boiseries. Outre les assiettes de produits de terroir généreuses, (fameuse « Fondue Landaise », une spécialité unique) la cuisine propose de sympathiques créations à partir des recettes de cuisine du monde. Nombreuses formules pour groupes et pour l'heure du thé.

Gravlax de magret au sel de Guérande aromatisé aux 5 baies tartelette d'oignon rouge confit et mesclun • Maquereau sauvage grillé au fenouil • Tête et langue de veau gribiche • Cœuf d'autruche

Formule à 16,90 € (déjeuner)**Formule à 22,70 €**

5 place Jacques Marette, 46 rue de Cronstadt • ☎ 01 48 28 17 57 •
M° Convention • Jusqu'à 22 h •
F: dimanche soir et lundi

15

AU DERNIER MÉTRO

4

BRASSERIE

Sud-Ouest

Une belle devanture qui fait face au métro aérien ouvre sur une salle extraordinaire remplie de publicités anciennes dans une ambiance bistrot de tradition. Cuisine à base de viandes avec des recettes traditionnelles bien servies fleurant bon les terroirs hexagonaux avec une dominante Sud-Ouest. On est bien accueilli en continu à partir de 6 h du matin : profitez des heures creuses pour un repas plus intime.

Confit de canard • Cassoulet maison, côte de bœuf • Andouille béarnaise • Crème brûlée, autres desserts maison

Menu à 22 €

70 bd de Grenelle • ☎ 01 45 75 01 23 • M° Duplex • Jusqu'à 1 h • F: aucune

AU ROI DU CAFÉ

32

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

La maison fait le plein, les habitants du quartier sont nombreux à se rendre dans ce beau bistrot de 1910 dont on retrouve les éléments de décor et une ambiance retrouvée confortable. Les plats de brasserie sont généreux et intègrent de bons produits de base. Terrasse sur le trottoir pour fumeurs.

Salades géantes • Confit de canard, pommes sautées • Dos de saumon, julienne de légumes • Tarte et glace coco coulis de chocolat

Formule à 12 €

59 rue Lecourbe • ☎ 01 47 34 48 50 • M° Volontaires ou Sèvres-Lecourbe • Jusqu'à 23 h • F: dimanche soir

15

L'AUTHENTIQUE

5

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Le parquet, les tables de bois, les boules de lumière vous plongent dans une ambiance chaude, les larges banquettes et les souvenirs d'autrefois donnent un authentique esprit des brasseries parisiennes. Le service accueillant et efficace honore parfaitement les mérites de la cuisine. On sent l'enthousiasme pour les bons produits et les recettes de la France de toujours, la carte étant recréée tous les 2 mois. Vins à emporter. Privatisation le samedi et dimanche.

Planche de charcuterie affinée • Tartare de bœuf coupé au couteau

• Pièce du boucher black angus • Macaron ganache chocolat au lait et fruits de la passion. Profiteroles géantes

Formule à 17 € (déjeuner)**Carte à partir de 30 €**

167 rue de Vaugirard • ☎ 01 42 19 07 43 • M° Pasteur • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi et dimanche

L'Auvergne à Paris

25

BISTROT À VINS

Plats de terroir

Ambiance conviviale de bistrot face à la mairie du XV^e, c'est le rendez-vous de la bonne humeur dans une salle-terrasse couverte animée. Les généreux plats du terroir auvergnat rencontrent l'appétit des convives qui aiment partager des mets consistants, arrosés de bons pots de crus régionaux. Fruits de mer et poissons... bretons. Apéritif offert aux porteurs du guide

Saucisse d'Auvergne, aligot • Chou Farçi truffade • Tripous Paranaque. Viandes de Salers • Glaces Berthillon

Formule à 14,90 €**Carte à partir de 20 €**

102 rue Blomet • ☎ 01 48 28 11 53 • M° Vaugirard • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

AUX ARTISTES

6

BISTROT ANCIEN

Viandes

Décor hyperkitsch rouge, toujours en vogue, ce restaurant tenu par la même famille depuis 1959 est devenu une institution de la cuisine franche et bon marché. La viande, toute la viande, du steak au bourguignon sans chichis. Mais aussi chaque jour un poisson frais de l'arrivage du matin. Pour un repas de copains, ambiance vintage garantie. Paradoxe : page facebook à visiter.

Poisson du jour à la plancha • Bavette d'ailou grillée sauce poivre • Bœuf bourguignon et goulash • Le rêve de jeune fille

Formule à 12 € (déjeuner)**Menu à 15 € (dîner)**

63 rue Falguière • ☎ 01 43 22 05 39 • M° Pasteur • Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi et dimanche



BARIBAL ?

38

RESTO DE QUARTIER

Cuisine traditionnelle

Sous ce vocable curieux, un resto très famille qui, depuis deux décennies, s'est forgé une bonne réputation auprès des habitants du quartier. Un service toujours prêt au sourire et à l'humour, voilà qui donne à cette cuisine généreuse classique un bon goût de revenez-y. La maison fait bar et on aime venir en famille pour des repas joyeux, de nombreuses formules et aussi des huîtres Gillardeau.

Céleri rémoulade • Raie aux câpres • Tête de veau sauce gribiche • Tarte au citron meringuée

À partir de 15,50 €

186 rue de Vaugirard • ☎ 01 47 34 15 32 • M° Volontaires • Jusqu'à 0h 30 • F: aucune

LE BEC ROUGE

7

BISTROT À VINS

BON TEMPS GOURMAND

Plats de terroir

Pas vraiment le look « winstub » alsacien mais on se sent cependant bien installé dans un décor dominé par le bois et la vaisselle alsacienne. Une équipe jeune et sympa anime ce lieu. Voilà une cuisine d'Alsace (du patron) oubliant avec bonheur celle des brasseries traditionnelles. Pourtant quelques fleurons sont là pour valider l'accent de la cuisine. Mieux, elle nous fait découvrir des plats d'appellations quasiment inconnues aux non initiés à ce terroir. Devise du chef à propos de sa cuisine : « Je suis né dans la lavande et j'ai été enlevé par une cigogne ».

Planche de charcutaille « bonne franquette » • Choucroute royale et son jarret de porc • Souris d'agneau confite dans un jus d'ail • Bouchon au chocolat coulant

Formule à 20 € et à 26 €

46 bis bd du Montparnasse • ☎ 01 42 22 45 54 • M° Montparnasse-Bienvenue • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

LE BÉLISAIRE

8

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

Le bistrot ancien est bien classique mais l'accueil est toujours propice à une bonne installation à une table bien nappée. La cuisine de Matthieu Garrel, véritable créateur, est insaisis-

sable. Il est bien difficile de prévoir ce que l'on dégustera car son esprit, toujours en éveil, invente. Allez-y les yeux fermés, vous vous régalez. La qualité des produits est une des forces de la maison. Repas-dégustation le samedi soir. Petite salle privatisable

Ravioles de langoustines aux jeunes poireaux et émulsion de homard
Pavé de bar, purée aux truffes
Escalope de foie gras poêlé petits légumes confits au bouillon d'épices tajjines
Crème brûlée à la pistache

Formule à 23 € (déjeuner)
Formule à 30 € (dîner)
 22, rue Marmontel • ☎ 01 48 28 62 24
 • M° Convention • Jusqu'à 22 h 30 •
 F: samedi midi et dimanche

LE BEURRE NOISETTE 9

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

La salle très classique est réchauffée par un bel éclairage qui apprête l'appétit aux bons moments gourmands. Cuisine sensible aux produits de terroir qui revisite en permanence les plats à succès avec une remarquable maîtrise dans les alliances de saveurs. La dégustation de ces mets apporte de vrais régals qui restent bien en mémoire. Adresse très visitée, réservez votre table, surtout en période de salon (Paris Expo est à deux pas).

Marbré de confit de canard et foie gras
Cabillaud demi-sel rôti au chorizo bouillabaisse de légumes et pistou
Carpaccio de pied de porc, vinaigrette de lentilles
Baba au rhum

Formule à 23 € (déjeuner)
Menu à 35 € (dîner)
 68 rue Vasco de Gama •
 ☎ 01 48 56 82 49 • M° Porte-de-Versailles • Jusqu'à 22 h 30 •
 F: dimanche et lundi

LE BISTROT D'ANDRÉ 11

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Même si vous n'êtes pas « citroëniste », vous serez enchanté par ce grand bistrot aux nombreux souvenirs de l'entreprise qui fit la réputation de ce quartier. Chauda ambiance communicative. Monsieur André et son personnel fréquentaient l'endroit. Il a certainement apprécié, en son temps, cette cuisine traditionnelle présentée sur des tables communes au nappage papier, bien installé sur une confort

table banquette. Le menu du midi est plus 2 CV que DS ! La terrasse d'été est un précieux rendez-vous. Bons vins de propriétaires.

Terrine de campagne compote d'oignons • *Magret de canard sauce au miel* • *Entrecôte poêlée sauce morilles* • *Brochette d'ananas caramélisé au beurre salé, Tiramisu*

Menu à 17,50 € (déjeuner)
Carte à partir de 26 €
 232 rue Saint-Charles •
 ☎ 01 45 57 89 14 • M° Balard •
 Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

BISTROT LE CAP 17

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

La terrasse couverte abrite été comme hiver une salle bien décorée avec un beau parquet teck et marbre et des tables aux sets paillés. Assis sur de confortables chaises juponnées, on apprécie l'accueil de Corinne attentive à notre plaisir. La cuisine associe les plats de terroir et les produits de la mer et propose des alliances originales soignées dans leur exécution et que des produits frais. En cuisine Yves et Philippe Quintard.

Petite raviole de foie gras consommé de champignons • *Aioli de cabillaud aux petits légumes nouveaux* • *Filet de bœuf façon tournedos Rossini pommes dauphine haricots verts* • *Tartelette sablée mousse citron caramélisée*

Menu à 19,50 € (déjeuner)
Formule à 27 € (dîner)
 30 rue Pécelet • ☎ 01 40 43 02 18
 • M° Vaugirard • Jusqu'à 23 h •
 F: aucune

LE BRASIER 14

BISTROT CONTEMPORAIN

Plats de terroir

On vient ici pour partager un repas avec des amis. Les grils incorporés aux tables assurent une ambiance chaleureuse. Plats de tradition en plusieurs formats en fonction de l'appétit, tout est frais et généreux. Sauces agréables dont la tartare maison. Pour la préparation de votre assiette, c'est sur votre table que ça se passe et ne vous plaignez pas de la cuisson, c'est vous le chef... Autres adresses : 52 rue de Douai 9°, 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 € (dîner)

58 rue Olivier de Serres •
 ☎ 01 45 31 25 66 • M° Convention ou
 Porte de Versailles • Jusqu'à 23 h •
 F: aucune

LE CAFÉ DU COMMERCE 16

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Un ancien « bouillon » de 1922, rénové en 1988 sur trois étages animés de verdure et de lumière. La valeur sûre incontournable du 15e. Cuisine typique de brasserie avec tous les classiques, de la soupe à l'oignon au pot-au-feu. Belles viandes du Limousin proposées selon la découpe du jour. Banc d'huîtres de septembre à mars, on peut emporter.

Œuf dur mayonnaise • *Filet de daurade royale au fenouil purée à l'huile d'olive* • *L'exceptionnelle du boucher (cœur de rumsteck pour 2)* • *Baba au rhum maison*

Formule à 15 € (déjeuner)
Carte à partir de 21 €
 51 rue du Commerce •
 ☎ 01 45 75 03 27 • M° La Motte-Picquet-Grenelle ou Commerce •
 Jusqu'à minuit • F: aucune

LE CAROUBIER 18

CUISINE ÉTRANGÈRE

Marocain

Plusieurs salles cosy décorées de belles tables en faïence marocaine, où l'on est servi avec attention et chaleur. Demandez le salon marocain. Cuisine raffinée présentant une variété de plats de réalisation soignée donnant une authenticité à des plats souvent maltraités ailleurs. Rareté : Couscous sans gluten. Sur les maréchaux, proche du Parc des Expositions, cette adresse est une vraie oasis africaine, et dispose du parking à sa porte mais aussi d'un tramway.

Briwate au fromage de chèvre et olives noires • *Tagines* • *Couscous méchoui* • *Crêpe marocaine au miel*

Menu à 18 € (déjeuner)
Menu à 28 €
 82 boulevard Lefebvre •
 ☎ 01 40 43 16 12 • M° Porte de Vanves •
 Jusqu'à 22 h • F: aucune



CASA EUSEBIO LA BELLE ÉPOQUE

19

BISTROT ANCIEN

Espagnol

Ce superbe bistrot 1900 qui offre une magnifique fresque de céramique décorée représentant Versailles au XVIIIe S., n'est cependant pas sans rappeler les auberges... espagnoles. Joyeuse ambiance « tapas-geuse » avec les hispanisants volubiles, la nourriture copieuse appelle la consommation de sangrias tonifiantes. Beau choix de vins espagnols.

Jabuço. Jambon serrano • Tortilla • Paella. Calamars a la plancha • Crème catalane

Formule à 15 € (déjeuner)

Carte à partir de 23 € (dîner)

68 avenue Félix Faure •
☎ 01 45 54 11 88 • M° Boucicault •
Jusqu'à 22h30 • F: dimanche et lundi

LE CASSÉNOIX

13

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

À deux pas de la Tour, ambiance de bistrot ancien dans une salle aux belles lumières. Issu dans les grandes tables parisiennes, Pierre-Olivier Lenormand transforme les plats traditionnels en de belles créations d'aujourd'hui. On partage ainsi un repas bienvenu dans ce cadre recréé de publicités anciennes et de mobilier chiné un peu partout. Ambiance animée au déjeuner où se ruent les cadres travaillant dans le secteur, réservez.

Foie gras rôti servi froid • Coquilles St Jacques rôties aux châtaignes • Jambon blanc de la Maison familiale, purée • Riz au lait à la vanille, caramel au sel

Formule à 21 € (déjeuner)

Menu à 33 € (dîner)

56 bis rue de la Fédération •
☎ 01 45 66 09 01 • M° Duplex ou Bir-Hakeim • Jusqu'à 22h30 • F: samedi et dimanche

LA CAVE DE L'OS À MOELLE

12

BISTROT À VINS

Bon Temps Gourmand

Cuisine traditionnelle

Dans un décor de cave à vins, on partage au dîner des tables de huit à dix convives qui, tour à tour, se servent à volonté et font passer les nombreux plats. Le rêve de Pantagruel est ici exaucé. Retour à la case départ, Thierry Faucher est de retour, avec sa

conception unique et ses convictions en matière de qualité de cuisine, on apprécie cette bonne nouvelle. Vins partagés ou emmenés après le repas. Attention, horaires fixes pour la table d'hôtes, réservez votre repas. Vins partagés ou emmenés après le repas. Originale formule panier-vélo-pique-nique à emporter.

Terrine de campagne • Velouté Dubarry • Lapin rôti. Choucroute alsacienne • Buffet de desserts

Formule à 18 €

Menu à 25 € (dîner)

181 rue de Lourmel • ☎ 01 45 57 28 28
• M° Lourmel • Jusqu'à 22h30 •
F: aucune

LES CÉVENNES

20

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

La cuisine et le décor n'ont rien de cévenols et l'on pencherait plutôt pour un cadre d'auberge normande avec ses colombages de bois sur des murs blancs. L'accueil et la convivialité font le reste. Bel assortiment de plats de terroirs avec quelques originalités mais surtout une exécution bien maîtrisée, par Véronique Carluier que l'on apprécie pour sa constance. Belle collection de vins. Possibilité d'élaborer des menus pour repas d'affaires ou cérémonies.

Fondant de foie gras sauce forestière.

Salade de pleurotes au beurre d'escargot • Filet de bœuf au poivre flambé au cognac. St Jacques aux échalotes • Rognon de veau grillé sauce moutarde • Crème brûlée à la vanille Bourbon. Coulant au chocolat maison et crème anglaise

Formule à 19 €

Menu à 24 € (dîner)

55 rue des Cévennes •
☎ 01 45 54 33 76 • M° Javel •
Jusqu'à 22h30 • F: dimanche et lundi

CHEZ CÉZIGUE

43

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

L'ex-Annexe du Dirigeable est désormais le domaine de Frank Arif ancien chef du Dirigeable. Bien connu dans le quartier, tout au plaisir de sa clientèle, il vous installe dans un décor simple en deux salles pour un repas de plaisir. Frank s'exprime avec une passion qui se retrouve dans ses assiettes par son apport aux plats traditionnels, marqué par de vraies saveurs et des accompa-

gnements bien choisis. Petite carte de bons vins de régions. Agréable petite terrasse aux beaux jours

Pressé de joue de bœuf • Côte de bœuf pour 2 personnes • Carré d'agneau de lait rôti • Gâteau au chocolat

Formule à 15 € (déjeuner)

Menu à 27 € (dîner)

4 rue de Dantzig • ☎ 01 45 30 63 82
• M° Convention • Jusqu'à 22h30 •
F: samedi midi et dimanche soir

CHEZ CLÉMENT PORTE DE VERSAILLES

21

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

En face du Parc des expositions, une excellente façon de terminer une rude journée de visite, pour trouver une ambiance reposante installée confortablement. L'œil reste en éveil à la découverte des éléments du décor. Comme chez une grand-mère on retrouve des plats généreux mais aussi des recettes inventives. Toujours ouvert, toujours accueillant.

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 16,90 €

407 rue de Vaugirard •
☎ 01 53 68 94 00 • M° Porte de Versailles • Jusqu'à minuit • F: aucune

CHEZ PAPA

22

BISTROT CONTEMPORAIN

Sud-Ouest

Le succès de cet espace Sud-Ouest : une bonne cuisine de terroir, une salle au décor simple mais convivial et des prix attractifs. Les jeunes s'y empressent. « L'aubergiste du Sud-Ouest » propose d'originales recettes associant les stars, magrets, confits, cassoulets à des prix bas, une réponse française aux fast-foods, et ça marche ! Boutique de conserves et boissons dans tous les restos. Gardez présentes dans votre mémoire les autres adresses de la même équipe : 153 rue Montmartre 2° (01 40 13 07 31) ; 29 rue de l'Arcade 8° (01 42 65 43 68) ; 206 rue Lafayette 10e (01 42 09 53 87) ; 40 bd de la Bastille 12° (01 40 01 05 92) ; 27 rue de la Colonie 13° (01 45 88 30 98) ; 6 Rue Gallieni 14° (01 43 22 41 19) ; 185 rue Marcadet 18° (01 42 57 41 75) ; 13 rue du Pré St

Gervais 19^e (01 42 08 38 20) ; 125 av. Gambetta 20^e (01 40 31 63 48).

Omelette au jambon sec • Magret de canard au confit de poireaux, cassoulet • L'introuvable axoa au piment d'Espelette • Croustade de pommes, véritable pain perdu

Formule à 12 € (déjeuner)

Carte à partir de 20 €

101 rue de la Croix-Nivert •

☎ 01 48 28 31 88 • M^e Commerce •

Jusqu'à 1 h • F: aucune

LE CLOS MORILLONS

24

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Les belles tables recouvertes de dalles de verre et les chaises en rotin épais donnent une fraîcheur seyant bien à une cuisine riche de découvertes. Gaël Allais élabore avec passion des plats fins et colorés. Son penchant pour la cuisine marine et les épices lui vient sans doute de sa formation chez le grand chef Olivier Roellinger. La qualité de son travail est un bel hommage au maître de Cancale.

Seco d'agneau mitonné à la coriandre • Noix de ris de veau sauce normande • Raviolis de crevettes sauce safranée • Feuilleté aux poires et son caramel breton

Formule à 20 € (déjeuner)

Menu à 26 € (dîner)

50 rue des Morillons • ☎ 01 48 28 04 37

• M^e Convention • Jusqu'à 22 h 30 •

F: dimanche et lundi

DEUX

26

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

La jeune équipe (dont le prem's est le Bistrot d'en face, 24 rue du Dr Finlay 15^e, 01 45 77 14 59) anime avec bienveillance ce grand bistrot rajeuni au bon confort de la table. Beaucoup de talent dans la préparation de plats aux parfums du moment. L'ardoise qui change chaque jour favorise le plaisir de revenir souvent. Privatisation possible du lieu. Crème de chou-fleur et pep's de Betteraves • Filet de Sandre et risotto vigneron • Croustade de filet de bœuf à la tapenade et roquette • Soufflé au chocolat grand cru, glace faisselle

À partir de 22 € (déjeuner)

Carte à partir de 26 €

37 rue d'Alleray • ☎ 01 45 32 01 54

• M^e Vaugirard • Jusqu'à 22 h 30 •

F: samedi midi et dimanche

EL CHALAN

36

CUISINE ÉTRANGÈRE

Péruvien

Idéal pour se restaurer après une visite au Parc des Expositions situé juste en face. Exotisme assuré avec de savoureux plats méconnus mijotés avec soin par une équipe de Péruviens authentiques. Le dernier jeudi du mois buffet à volonté pour 25 € cocktail compris à partir de 19 h. Apéritif offert sur présentation de ce guide.

Piqueo Criollo • Ceviche mixto •

Pescado salvaje • Lomo saltado

Formule à 15 € (déjeuner)

Menu à 25 € (dîner)

6 rue Lefebvre • ☎ 01 48 56 16 15 •

M^e Porte de Versailles • Jusqu'à 23 h

• F: lundi

ERAWAN

28

CUISINE ÉTRANGÈRE

Thaï

Adresse réputée depuis des lustres, le cadre de pagode avec ses boiseries peintes est cosy, on s'y rend avec l'envie de se sentir bien dans un ailleurs bien proche : service efficace et chaleureux. Table toujours soignée de la famille Tavand, qui a participé à la renommée de la cuisine thaïe à Paris, avec les plats traditionnels et les épices savamment dosées.

Crevettes sautées à la sauce aigre

douce • Bœuf haché à la sauce basilic

• Poulet pousses de bambou au lait de

coco • Rouleau impérial thaï

Formule à 15 € (déjeuner)

Menu à 23,50 € (dîner)

76 rue de la Fédération •

☎ 01 47 83 55 67 •

M^e La Motte-Picquet-Grenelle •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et

lundi midi

FEYROUZ

29

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Libanais

C'est la boutique traiteur aux nombreuses saveurs libanaises qui vous reçoit avec d'appétissants étals. Une bonne introduction au restaurant en deux salles. L'assiette des pickles sur la table annonce la tendance : générosité et authenticité. La cuisine présente ce que vous avez vu à l'entrée, c'est beau, frais et bon. Un service complet pour connaître les saveurs orientales et les emporter avec soi. Ouvert dès 7 h du matin. Côté Mer au

10 rue de Lourmel présente un banc de poissons frais de Méditerranée unique à Paris.

Mezze • Kafta • Mezes (nombreuses formules) • Kharouf

Menu à 13,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 27,50 €

8 rue de Lourmel • ☎ 01 45 78 07 02 •

M^e Duplex • Jusqu'à 2 h •

F: aucune

FONTANAROSA

30

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Italien

Étonnant petit patio dans ce boulevard très animé qui s'ouvre sur une salle confortable où l'on aime s'oublier pour un temps gourmand de Sardaigne. Plats traditionnels certes mais avec des recherches intéressantes de Flavio Mascia et de son équipe consciencieuse, autour de produits sardes rares que l'on retrouve aussi dans la boutique de vins à emporter. Le patio devient une agréable terrasse en été et chauffée en hiver.

Sauté de palourdes et moules, tomates fraîches et herbes • Raviolis sardes à la ricotta, zestes d'oranges, citron, safran et sauce tomate • Petite escalope de veau au vin sarde et citron • Chausson au fromage frit et miel du maquis

Menu à 19 € (déjeuner)

Carte à partir de 26 €

28 boulevard Garibaldi •

☎ 01 45 66 97 84 • M^e Cambronne

ou Ségur • Jusqu'à 23 h • F: aucune



15

LE GAGNAGE

27

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Dans un décor réhabilité et confortable, cette adresse installe une bistronomie actuelle de qualité à prix étudiée. Venus de Champagne, ce charmant couple nous offre sa passion pour les produits de qualité et un enthousiasme que l'on retrouve dans les créations permanentes de Jérôme, qui aime partager les appréciations de ses convives. Rares vins tranquilles de Champagne.

Croustillants de queues de

langoustines au basilic, jus acidulé

et mesclun • Pavé de Bonite juste snacké, tombée d'épinards minutes au beurre sel • Faux-filet poêlé, jus poivré accompagné d'une crêpe Parmentier

• Vacherin glacé à la framboise et sa meringue croquante

À partir de 25 €

46 rue Falguière • ☎ 01 43 22 54 48

• M° Pasteur • Jusqu'à 22 h 30 •

F: dimanche et lundi

LE GASTROQUET

15

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

La maison au style raffiné vit une nouvelle jeunesse avec à sa tête Julien Logereau, neveu du grand Jacques Cagna. L'esprit de famille règne pour le bonheur des convives habitués de cette adresse réputée. Julien dirige avec passion son équipe et nous propose des mets traditionnels généreux et parfaitement mitonnés, qu'on croyait disparus. Après une visite au parc des expositions proche, une auberge gastronomique dans le plein sens du terme.

Crème de champignons sauvages •

Filet de dorade à la crème d'huîtres, pâtes fines • Cassoulet mijoté à la graisse d'oie • Ananas rôti, caramel, glace vanille et rhum

Formule à 26 € (déjeuner)

Menu à 33 €

10 rue Desnouettes • ☎ 01 48 28 60 91

• M° Convention • Jusqu'à 22 h 30 •

F: dimanche

L'INATTENDU

57

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Une adresse qui poursuit avec bonheur son histoire. Le beau cadre confortable rénové s'harmonise bien avec l'accueil et le service élégants. Déguster des plats parfaitement composés et cuisinés par Patrick Delmas, c'est le plaisir de retrouver un chef en pleine maîtrise de son art, lui qui travailla naguère chez *Lou Landès*, une table mémorable de la rive gauche. Belle sélection de vins.

Fine tôte de veau aux épices •

Poêlée d'encornets au chorizo et piment d'Espelette •

Demi-magret de canard des Landes

cuit au gros sel de Guérande •

Omelette norvégienne flambée

au coingre

Formule à 25 € (déjeuner)

Formule à 37 € (dîner)

99 rue Blomet • ☎ 01 55 76 93 12

• M° Vaugirard • Jusqu'à 22 h •

F: dimanche et lundi

L'INSOUCIANT

34

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Dans une petite salle au décor sobre et ambiance jazzy face au Square Brassens, Mathieu vous installe sur des chaises profondes et confortables, des tables de bois ciré design. Mathieu est le chef-maître-d'hôtel-sommelier-serveur. La carte restreinte est bien étudiée, et les mets se succèdent avec une maîtrise remarquable, saveurs, qualité des ingrédients et des assaisonnements et composition des assiettes. Restaurant sœur : *L'Insoiciante* 51 bis du Dutot Tél. 01 40 56 38 99 (M° Volontaires) avec les mêmes formules et plats.

Velours de châtaignes au lonzo •

Pièce de bœuf black Angus •

Agneau de sept heures. Gambas rôties

• Gâteau raté au chocolat

Formule à 18 € (déjeuner)

Formule à 27 €

77 rue Brancion • ☎ 01 48 42 25 24

• M° Convention • Jusqu'à 22 h 30 •

F: 24 et 25 décembre

INTUITION GOURMANDE

48

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Cadre épuré de bistrot ancien. Ambiance boisée, blonde et tamisée, accueil et service charmant. Dominique s'est associée avec ses deux fils, l'un en cuisine l'autre au service. Un trio de famille tout au plaisir des convives. Les produits frais bien choisis sont présentés dans leur meilleur appret, saveurs amples et cuissons précises. Belle carte de vins et d'alcools. Salon privatisable.

Tartare de Saint-Jacques au wasabi

• Gambas, gnocchis, tagliatelle de

courgettes • Magret de canette,

galette de topinambours • Tiramisu

spéculoos et caramel beurre salé

Formule à 18 € (déjeuner)

Formule à 26,50 € (dîner)

4 rue Pétel • ☎ 01 45 32 58 76 •

M° Vaugirard • Jusqu'à 22 h •

F: dimanche et lundi

KUSHIKEN

33

BISTROT ÉTRANGÈRE

Japonais

Petit restaurant s'étant fait une juste réputation : le service est charmant, le décor simple et net, zen si vous préférez. Une dégustation unique de yakitoris, ces fameuses brochettes de poulet que les Japonais apprécient en apéritif. La carte en propose de nombreuses variantes dans plusieurs menus variés. Rassurez-vous, les photos vous aideront pour votre choix.

Yakitoris • Brochettes • Sushis •

Gâteau japonais

Formule à 9,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 13 €

59 avenue Félix Faure •

☎ 01 45 54 56 32 • M° Boucicault •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

Rendez-vous sur notre blog

<http://litinerantbonnetables.uniterre.com>

LE MARCAB

46

AMBIANCE ORIGINALE

Cuisine traditionnelle

Le décor post-moderne aux tons gris souris, éclairage dirigé, panneaux de bois et mobilier original étonne. Bien installé à des tables confortables, appréciant la modernité du couvert on attend une cuisine stylée. Les préparations culinaires de Yann Abchiche reprennent les incontournables mais nous ravissent par leur composition. Le choix des produits de base ainsi que la légèreté des assaisonnements apportent un ton résolument actuel. Salle à l'arrière sur jardin privatizable.

Foie gras au vieux calva, crumble de poire à l'estragon • Pavé de mulet doré, jus homardine • Suprême de volaille fermière, jus aux échalotes et vin rouge • Millefeuilles banane flambée chantilly caramel aux épices

Formule à 18 € (déjeuner)

Menu à 35 € (dîner)

225 rue de Vaugirard •

☎ 01 43 06 51 66 • M° Volontaires •

Jusqu'à 22 h • F: aucune

MARÉ MONTE

49

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

La cuisine d'expérience voilà ce que nous propose M. Andréou. Ce cuisinier chypriote-grec nous propose les saveurs de sa Méditerranée d'origine associées à son parcours dans les restaurants parisiens notables (Les Diamantaires 9e ou le regretté Savoyard). Généreuses assiettes, goûts authentiques, les poissons et autres produits marins de première qualité rivalisent avec des viandes succulentes dans un menu incroyable à 17 €. Le succès est toujours au rendez-vous, retenez impérativement.

Feuilleté au fromage et aux épinards •

Salade de poulpe • Bar grillé •

Crêpe dame blanche

Menu à 17 €

19 avenue Félix Faure •

☎ 01 44 26 10 77 • M° Félix-Faure •

Jusqu'à 22 h • F: dimanche soir et lundi

LE MÛRIER

35

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

À proximité du Parc des Expositions, une halte reposante et raffinée dans un espace clair et aéré. Les tables

bien disposées permettent un dîner en tête-à-tête aussi bien qu'un repas d'affaires. Le soin de Christophe Le Pimpec pour proposer des plats savoureux au gré du marché comble le gourmand qui apprécie cette cuisine raffinée et généreuse. Comment ne pas être fidèle à cette bonne maison !

Duo de poireaux au saumon cru

mariné • Pavé de cabillaud à l'olivade

• Mijoté de bœuf au lard fumé •

Tarte fondante au chocolat

Formule à 20 € (déjeuner)

Menu à 23,50 € (dîner)

42 rue Olivier de Serres •

☎ 01 45 32 81 88 • M° Convention ou

Porte de Versailles • Jusqu'à 22 h 30 •

F: samedi et dimanche

LE PETIT CHAMPENOIS

37

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Niché dans une petite rue calme près de la place de la Convention, cette bonne adresse reçoit dans une salle chaleureuse, aux tons rouges, verts et bois, aux murs tendus de tissus. La cuisine du marché de Vincent Deglin reprend des classiques, ceux qu'on aime pour toujours... en y ajoutant sa touche créative, voilà ce qui plaît à la clientèle nombreuse du déjeuner et aux dîneurs sensibles à une ambiance feutrée et musique douce et au service attentionné de Corinne. Sélection de bons vins de régions. Restaurant privatisable et diners musicaux.

Quenelle de poulet, sauce normande

• Pavé de cabillaud rôti au sésame,

purée à l'huile d'olive • Cassoulet

maison aux trois confits • Brioche

façon pain perdu caramel de lait glace

caramel au beurre salé

Formule à 16,50 € (déjeuner)

Formule à 22,50 € (dîner)

6 rue Fourcade • ☎ 01 48 28 67 93 •

M° Convention • Jusqu'à 22 h 30 •

F: samedi midi dimanche

LA PETITE AUBERGE

39

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Cette institution du quartier continue de plaire après une rénovation des lieux, dédiés aux as du rugby, souvent présents, qui apprécient un lieu convivial à souhait. Pas nécessaire d'être sportif pour apprécier cette généreuse cuisine d'Edmond Hein, avec des plats bien de chez nous, dont de

bonnes viandes et frites maison. Face au Palais des Sports, comme il se doit, ce fut autrefois le siège du Racing Club de Rugby.

Soupe de légumes • Escalope de veau

normande • Tartare frites maison •

Tartes du moment

À partir de 16 € (déjeuner)

Carte à partir de 20 €

13 rue du Hameau • ☎ 01 45 32 75 71

• M° Porte de Versailles • Jusqu'à 22 h

• F: dimanche

LA PLACE FALGUIÈRE

45

AMBIANCE ORIGINALE

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Un décor dépouillé « tendance », au cœur du 15^e, et pourtant chaleureux, voilà ce qui fait le charme de ce bistrot. Le chef Olivier et ses associés servent une cuisine toujours réjouissante que ce soit pour les fruits de mer et les poissons, les viandes de race que pour les bons plats de terroir qu'ils servent avec conviction. La carte change tous les deux mois. Animation musicale le vendredi toutes les trois semaines. Possibilité de privatisation totale ou partielle. Terrasse ombragée en été.

Couteaux grillés persillade •

Huitres toute l'année • Civet de

sanglier au vin rouge • Pas parfait au

chocolat, glace café

Formule à 16 €

Menu à 19 € (dîner)

1 place Falguière • ☎ 01 47 34 12 24 •

M° Volontaires ou Pasteur •

Jusqu'à 23 h • F: aucune



15

LE P'TIT GAVROCHE 59

BISTROT ANCIEN

Cuisine du marché

Il est courageux, Momo, pour avoir relancé enfin avec succès cette adresse, et trouvé la formule qui plaît aux familles du quartier. Il est courageux, pour aller la nuit faire ses achats à Rungis et offrir des produits frais dans des recettes trop souvent préfabriquées ailleurs et qu'ainsi on peut (re) découvrir à l'état le plus vrai. Et tout cela avec empressement et le sourire.

Pâté aveyronnais • Cheese-burger du jour • Carpaccio de bœuf • Profiteroles au chocolat

Formule à 13,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 15 €

88 rue Blomet • ☎ 01 45 31 09 38
• M° Vaugirard • Jusqu'à 23 h 30 •
F: dimanche soir

XV^{ÈME} AVENUE 10

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Au début de l'avenue, cet endroit accueille au déjeuner les repas de travail pour un agréable moment de détente, dans son espace rénové. La cuisine, certes traditionnelle et simple, n'empêche pas Franck de proposer de belles assiettes et de bons produits de terroir que l'on a plaisir à savourer dans une ambiance accueillante. Plusieurs formules de salades, grandes assiettes s'adaptant bien à une clientèle plus intime le soir. Happy Champagne à partir de 17 heures
Croustillant de chèvre au piment d'Espelette • Ravioles de truffes blanches, sauce au foie gras • Cœur de rumsteck aux cèpes, pommes grenailles • Profiteroles, abricot rôti à la fleur de lavande

Formule à 16 € (déjeuner)

Carte à partir de 25 €

8 avenue du Maine • ☎ 01 45 44 39 41
• M° Montparnasse-Bienvenüe ou Falguière • Jusqu'à 22 h 30 •
F: dimanche

SAWADEE 40

CUISINE ÉTRANGÈRE

Thaï

L'Orient est très présent dans ce carrefour de Beaugrenelle. Choisissons la Thaïlande pour nous recevoir dans un espace cosu et confortable aux décorations asiatiques assez discrètes. On retrouve toute la richesse de ces antiques recettes avec de charmantes assiettes qui convaincront les

plus réticents. Vente à emporter
Vermicelles frits à la sauce caramélisée • Riz sauté aux crevettes et au saucisson thaï • Bœuf aux pousses de bambou et lait de coco épicé • Haricots sautés à la sauce piquante

Formule à 17 € (déjeuner)

Formule à 23 € (dîner)

53 avenue Emile-Zola •
☎ 01 45 77 68 90 • M° Charles Michels
• Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

SUFFREN 41

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

C'est indiscutablement « la » brasserie du secteur. Elle réunit une clientèle d'habités, de touristes, de becs fins dont les amateurs d'un des plus beaux bancs de fruits de mer de Paris. Ses multiples salles, sa grande terrasse donnant sur l'École Militaire sont autant de raisons de venir s'installer confortablement. Changeant chaque jour, la carte est dense. Tous les plats de brasserie sont au rendez-vous, copieux et délectables. Vins de la semaine au verre ou en pichet dont des vins étrangers. Service non-stop de 7 h à 23 h 45 tous les jours. Fermé le dimanche au mois d'août. Fruits de mer à emporter.

Fruits de mer • Choucroute • Côte de bœuf pour deux • Tarte tatin maison glace vanille

Formule à 19 €

Carte à partir de 23 €

84 avenue de Suffren •
☎ 01 45 66 97 86 • M° La Motte-Piquet-Grenelle • Jusqu'à 23 h 45 •
F: aucune

TANDOORI 55

CUISINE ÉTRANGÈRE

Indien

Petit restaurant en saillie sur le trottoir faisant face au centre commercial, et près du Grand Point Virgule » L'indianité des mets est bien présente, une bonne évasion à savourer avant un voyage en Inde ou même après. Le service rapide et discret offre une pause détente lors du déjeuner de midi à des conditions pécuniaires bien agréables.

Crevettes pakora • Agneau shaski kabab • Poulet tandoori • Lassi, kulfi

Menu à 11 € (déjeuner)

Menu à 23 € (dîner)

10 rue de l'Arrivée • ☎ 01 45 48 46 72
• M° Montparnasse-Bienvenüe •
Jusqu'à 23 h 30 • F: lundi

LES TARTES PARISIENNES 51

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Petite restauration

Ex-Infithé, c'est une ravissante salle aux petites tables et assises confortables. Sandrine reçoit comme chez elle dans une charmante ambiance jazzy. Le déjeuner chez Sandrine est un moment apprécié pour l'originalité de sa formule. On y choisit des pâtisseries maison savoureuses aux saveurs sucrées mais on vient surtout pour ses tartes salées selon le marché. Choix de thé à l'infini. Le Super Brunch le 1^{er} dimanche du mois à 38 €. *Salades géantes du jour • Tartes salées du jour • Cakes maison •*

Formule à 14 € (déjeuner)

8 rue Desnouettes • ☎ 01 40 43 14 23
• M° Convention • Jusqu'à 14 h 30 •
F: dîners, samedi, dimanche et lundi

TIPAZA 42

CUISINE ÉTRANGÈRE

Maghreb

Curieux mélange de style, un décor de base médiéval français arrangé avec des éléments mauresques, trois grandes salles où l'on vient en groupe ou en famille pour s'offrir un peu d'exotisme. La carte présente des plats berbères copieux qui contenteront les convives de tous âges et aussi quelques grillades plus originales. Quinze couscous et neuf tajines !
Brick à l'œuf et au thon • Tajine royal • Couscous méchoui • Épaule d'agneau grillé, riz berbère

Formule à 13,90 € (déjeuner)

Carte à partir de 19,40 € (dîner)

155 rue Saint-Charles •
☎ 01 45 54 01 17 • M° Lourmel •
Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

LES TONTONS 15^E 54

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Bistrot au décor ancien du temps des abattoirs de naguère. La clientèle jeune et le joyeux accueil du service peuvent provoquer de chaudes soirées. Les tartares de toutes sortes, spécialités de la maison, (pas moins de 20 propositions !) s'accordent bien avec les viandes de qualité, et respectent les traditions du « bien-manger » français. Bons vins de producteurs et prix de copains. Autre adresse : La Cantine des Tontons for-



mule self-table d'hôtes au 36, rue de Dantzig, voir aussi 13^e et 14^e arr.

Tartares, tartares, tartare de cheval

• *Tatin niçoise* • *Onglet de bœuf* •

Crème brûlée aux fruits rouges

Formule à 13,40 € (déjeuner)

Formule à 17,20 € (dîner)

73 rue de Brancion • ☎ 01 45 33 87 22

• M^o Convention ou Porte de Vanves •

Jusqu'à 23 h • F: aucune

LES TROIS GARÇONS

58

BISTROT À VINS

Cuisine traditionnelle

Occupant la place très calme des Trois Frères Morane, cet endroit gourmand vous accueille à partir de 7 h et propose une vaste salle aux aspects anciens avec tables cirées et banquettes. Pour les fumeurs la terrasse couverte et chauffée est bienvenue. L'ardoise renouvelée chaque jour présente de belles et généreuses assiettes des grands classiques, toujours cuisinées avec soin. La sélection des vins attire par son éclectisme et la présence de vins aux noms et aux arômes charmants. Tables en plein air selon la météo.

Assiette de pata negra et grissini •

Filet de bar en croûte de sésame •

L'entrecôte de 300 g de M. Triboulet •

Paris-Brest

À partir de 20 €

165 rue de Javel • ☎ 01 40 60 14 35

• M^o Félix-Faure • Jusqu'à 23 h •

F: aucune



LA VÉRAISON

44

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

La maison connaît un bel engouement. La déco moderne de couleurs chaudes aux ardoises soignées avec les fourneaux ouverts dans la salle, inspire une ambiance presque intime. En cuisine, Ulla puise dans une pratique très créative de recettes savoureuses et originales. Selon Stéphane Bourgeot, le *Faux-filet 9^e*, créateur de La Véraison, la formule déjeuner de cette table offre le meilleur rapport qualité prix du 15^e *Velouté de châtaignes à l'huile de truffes* • *Cochon ibérique bellota poivrons au chorizo* • *Ravioles de foie gras aux cerises amarena, crème au cognac* • *Quenelle de chocolat noir, glace caramel beurre salé maison*

Formule à 15 € (déjeuner)

Carte à partir de 35 €

64 rue de la Croix Nivert •

☎ 01 45 32 39 39 • M^o Commerce •

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

VINGT DEUX

52

BISTROT À VINS

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Choisissant entre des tables aux assises différentes, manger-debout, ou à hauteur « normale », la clientèle qui vient ici pour déguster une cuisine actuelle, aime sa déco atelier aux briques noires et horloge géante, originale pour un bon moment gourmand. L'ardoise propose des plats classiques ainsi que des créations plus originales s'adaptant à tous les appétits. Imposante carte de vins Nature, à la vini-

fication plus naturelle, sans sulfites, servis au verre. Tous les jours un plat à 12 €. Brunch le dimanche.

Œuf parfait pommes de terre fumées

• *Tartare de bœuf coupé au couteau avec pommes de terre rattes confites* • *Filet de lieu noir fondue de poireaux et noisettes* • *Crèmeux de mascarpone pistaches caramélisées, riz au lait caramel beurre salé*

À partir de 21 €

22 rue Desnouettes • ☎ 01 45 33 22 22

• M^o Convention ou Porte de Versailles

• Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

WALLACE

56

BISTROT CONTEMPORAIN

Cet ex-bistrot de quartier qui accueillait naguère les supporters de foot a donné naissance à un restaurant cosu avec des tables à l'esprit lounge et une salle confortable ambiance années soixante. Un chef toqué, Pierre Joseph, un menu du jour généreusement conçu, une carte courte aux recettes actuelles, des produits de belle origine, des vins notre bien trouvés, Philippe et Nathalie se sont assurés du meilleur et c'est un départ réussi. La terrasse été hiver donne sur la place Beuret, toujours animée. On y vient pour le petit-déjeuner dès 6 h et le souper jusqu'à 23 h 30.

Club sandwich poulet • *Filet de colin de l'île d'Yeu* • *Côte de veau poêlée jus de thym frais* • *Riz au lait grand mère, glace spéculoos*

Formule à 16 € (déjeuner)

Carte à partir de 20 €

90 rue Cambronne • ☎ 01 47 34 28 39

• M^o Vaugirard • Jusqu'à 22 h 30 •

F: aucune

ZAEKA

53

CUISINE ÉTRANGÈRE

Indien

À proximité du square Georges Brassens, salle au confort cosu intégrant le décor parisien d'autrefois au mobilier indien, de bois et d'icônes. Cuisine typique de la région de Bombay avec présentations généreuses pour offrir au convive d'authentiques moments d'évasion. Service traiteur, à emporter ou livré.

Chicken tikka • *Nouilles indiennes* •

Poulet vindaloo et riz basmati •

Kulfi Pistache

Formule à 10 € (déjeuner)

Menu à 21,50 €

50 rue de Dantzig • ☎ 01 45 32 73 73 •

M^o Convention ou Porte de Versailles •

Jusqu'à 23 h • F: aucune

15