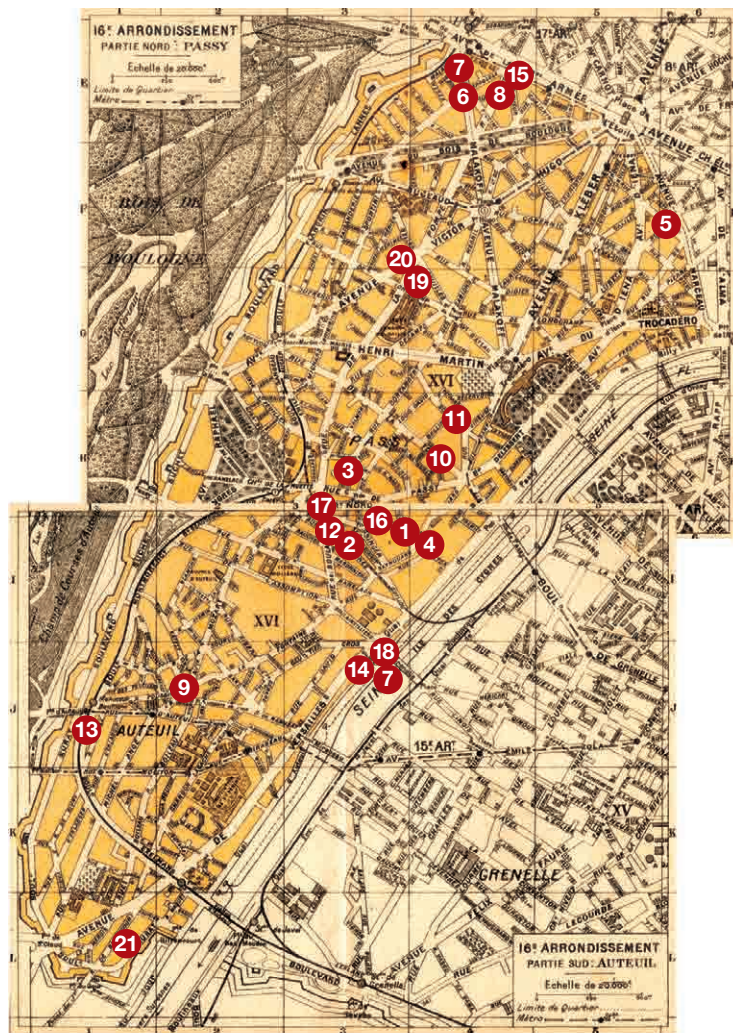


16^e ARRONDISSEMENT



16

À la Table de Mireille
 Le Bistrot des Vignes
 Casa Paco
 Les Caves Angevines,
 Chez Clarisse
 Del Papa
 Les Deux Stations
 Duret-Mandarin

1 L'Épicerie Russe
 2 Huitres et Saumons de Passy
 5 La Librairie
 La Matta
 21 Miyagawa
 6 Les Muses
 13 L'Ogre
 8 Okagawa

19 Le Paris Seize
 4 Passy-Mandarin
 12 La Petite Tour
 16 Pizzeria d'Auteuil
 14 Le Scheffer
 7 Le Stella
 3
 17
 10
 9
 11
 20

SEIZIÈME

ES... <ARTHUR> OH VENUS, 8 DÉESSE ! ... TEMPS DE L'ANTIQU



La Librairie

À LA TABLE DE MIREILLE 1

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

La boutique de droite de l'immeuble reprend la salle de Lambert, conservateur de foie gras du Périgord pour devenir un restaurant aux tables intimes charmant tenu par une dame ex-commerçante en fruits et légumes de qualité. Mireille propose une cuisine de terroir riche de produits parfaitement choisis. Écoutez les conseils de cette « mère » cuisinière, vous aurez du mal à faire un choix tant vous voudrez goûter à tout. Sa table est un régal, votre bonheur fera le sien. Menus à thèmes réguliers autant qu'originaux. La maison fait salon de thé. Produits Lambert toujours à emporter.

Avocat aux écrevisses et crevettes

• Endives au jambon gratinées au cantal • Duo de foie gras canard oie et sa mangue poêlée • Chartreuse framboises et citron de Nice, chantilly

À partir de 18 €

17 rue de l'Annonciation •

☎ 01 45 27 64 37 • M° Passy ou

La Muette • Jusq'au 22 h 30 • F: lundi



LE BISTROT DES VIGNES 2

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine du marché

À Passy, en face de la petite église de l'Annonciation, ambiance « boutique à vins », décor au camaïeu de rouge et stores à lamelles en bois brun, atmosphère cave chic. Cuisine de marché s'alliant bien aux vins que le restaurateur sélectionne chez les meilleurs viticulteurs. Les pays du soleil influencent la chaleureuse cuisine. Beau choix de vins au verre. Brunch dimanche. Autre adresse : voir 17° arr.

Tarte tatin d'endive et chèvre •

Aiguillettes de canard sauce au

gingembre et miel • Filet de sandre

en croûte d'herbes purée de pommes

de terre • Profiteroles à la vanille et

chocolat chaud Valrhona

Menu à 24 €

1 rue Jean de Bologne •

☎ 01 45 27 76 64 • M° Passy •

Jusq'au 22 h 30 • F: aucune

CASA PACO 5

CUISINE ÉTRANGÈRE

Espagnol

Le 16e à l'heure de Madrid : on s'y croirait dans ce resto aux banquettes rouge vif, avec jambons, grappes d'ail et piments suspendus au plafond. Des gravures de corrido décorent les murs et la musique exclusivement espagnole ajoute un plus à l'atmosphère décontractée. On vient, ici, apprécier cette cuisine ensoleillée typique de nos souvenirs de vacances. Menu dégustation tapas. Tables sur rue agréables en été. Salle privatisable pour la fête, Olé ! Autre adresse : 18 rue Lauriston 16e arr. Tél. 01 40 67 19 24. Remise sur le repas sur présentation du guide.

Assortiment de tapas • Entrecôte

grillée au chorizo • Paella valentienne

• Crème catalane

Menu à 20 € (déjeuner)

Carte à partir de 28 €

13 rue de Bassano • ☎ 01 47 20 98 15

• M° George-V ou Charles de Gaulle -

Étoile • Jusq'au 22 h 30 • F: aucune

LES CAVES ANGEVINES, CHEZ CLARISSE 21

BISTROT À VINS

Cuisine traditionnelle

Voilà la bonne adresse à prix bas de ce secteur. Bistrot à vins réputé et remarquables prestations culinaires. Désolé, nous n'en dirons pas plus, nous nous étions engagés auprès des habitués nombreux qui animent l'endroit de taire cette remarquable maison...

Duel d'œufs mollets au foie gras

• Côte de bœuf (1 kg), béarnaise

maison • Jours de bœuf mitonnées

à l'ancienne • Tartare tradition à la

mimolette vieillie

Formule à 25 € (déjeuner)

Menu à 31 € (dîner)

2 place Léon Deubel • ☎ 01 42 88 88 93

• M° Porte de Saint-Cloud •

Jusq'au 22 h 30 • F: aucune

DEL PAPA 6

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

Restaurant de traditions ménagères vous régaland de pâtes, pizzas, charcuteries du val d'Aoste, la vraie tradition italienne. Ambiance joyeuse, grâce à la bonne humeur du chef italien qui dirige à ravir sa petite troupe. La ter-

rasse été hiver en corbeille sur la rue est un vrai bonheur. Autres adresses :

Voir 6° et 8°

Tagliolini aux langoustines •

Pizza Regina •

Tarte fine aux pommes chaudes •

Formule à 16 € (déjeuner)

Formule à 25 € (dîner)

135, avenue Malakoff •

☎ 01 45 00 36 73 • M° Porte Maillot •

Jusq'au 23 h 45 • F: aucune

LES DEUX STATIONS 13

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Ce « bistro populaire » comme annoncé sur la carte est installé entre les deux boulevards avec une station essence d'un côté et la station autolib de l'autre, un vrai lieu de rendez-vous ! La carte propose les recettes qui plaisent à une clientèle jeune ainsi qu'aux habitants du quartier qui retrouvent à des tables dressées de nappes à carreaux des bons plats d'autrefois. Le service incite à un stationnement prolongé notamment à la terrasse couverte été hiver.

Friture de petits poissons mayonnaise

aux câpres • Côte de cochon poêlée

chou rouge et raisins •

Comté burger de bœuf d'Aubrac,

frites maison •

Mousse au chocolat noir

À partir de 24 €

131 boulevard Exelmans •

☎ 01 46 51 89 19 • M° Porte d'Auteuil •

Jusq'au 22 h 45 • F: aucune

DURET-MANDARIN 8

CUISINE ÉTRANGÈRE

Chinois

Restaurant familial apprécié pour son sens de l'accueil. Les prix sont très doux pour une cuisine chinoise d'excellente qualité. Adresse précieuse dans ce quartier chic où il est difficile de bien se restaurer sans risquer de casser sa tirelire.

Nems • Salade chinoise au poulet •

Assortiment de vapeurs •

Nougat

Menu à 12,50 €

34 rue Duret • ☎ 01 45 00 09 06 •

M° Argentine • Jusq'au 22 h 45 •

F: aucune



L'ÉPICERIE RUSSE

19

CUISINE ÉTRANGÈRE

Russe

On fait quelques achats à l'épicerie, on s'installe au comptoir pour déguster une des nombreuses vodkas proposées et mieux encore, on s'attable aux petites tables si l'on a plus de temps. La cuisine se compose de classiques plats ménagers russes bien préparés. Une suggestion intéressante : le plateau dégustation russe pour deux. On peut emporter. Même maison dans le 17^e. Petite terrasse.

Saumon cru mariné, saumon fumé

• Bœuf Stroganoff • Koulibiac au

saumon • Côtelette pojarski

À partir de 25 €

3 rue Gustave Courbet •

☎ 01 45 53 46 46 • M° Victor-Hugo

ou Rue de la Pompe • Jusq' à 23 h •

F: dimanche et lundi

HŪÎTRES ET SAUMONS DE PASSY

4

AMBIANCE ORIGINALE

Poissons et fruits de mer

La boutique de gauche de l'immeuble, attire par sa petite salle style bord de mer, où quelques tables sont dressées autour du comptoir et des bourriches d'huîtres. Une vraie cuisine de la mer avec des spécialités des plus abordables pour une dégustation rapide jusqu'aux prestigieux saumons et caviar de grandes origines pour des moments de fêtes. Bien sûr, on peut emporter les beaux produits bien préparés.

Crevettes bio de Madagascar et

mayonnaise • Duo de Saumons Fumés,

sauvage et bio • Huîtres Chaudes,

champagne gingembre • Moelleux au

chocolat à la poudre d'amande

Formule à 25 € (déjeuner)

Formule à 32 € (dîner)

17 rue de l'Annonciation •

☎ 01 42 88 19 64 • M° Passy ou La

Muette • Jusq' à 22 h • F: lundi

LA LIBRAIRIE

12

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Livres de tous genres à disposition pour lire surtout après le repas, car le service et l'accueil alerte vous feront préférer une belle assiette. Carte courte de plats fort bien composés, tout en finesse. On se délecte des saveurs attendues du plat commandé. Les accompagnements et les

sauces ne sont pas oubliés. Brunch le dimanche

Cromesques de joue de bœuf, crème

petit pois et menthe • Burger frites

maison • Dos de cabillaud, asperges

et tapenade au couteau • Meringue

mascarpone café, gelée à l'orange

Formule à 21 € (déjeuner)

Carte à partir de 25 €

2 rue Duban • ☎ 01 45 20 50 23 •

M° Passy ou La Muette • Jusq' à 23 h

• F: dimanche soir

LA MATTA

16

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Italien

Cantina très fréquentée par les familles du quartier Passy. La première salle où officie le pizzaiolo n'accueille que quelques tables, mais la salle à l'arrière aux appétissants effluves de cuisine italienne offre une ambiance soignée blanche de carrelage et de pierre. Plats de tradition bien connus et bien exécutés, des antipasti aux desserts, servis par l'équipe italienne de Giovanni, toujours sourire aux lèvres et charme typique. En face, au 14, la *Matta* « new look », animée par Aurelio, fils de Giovanni, avec une déco actuelle, propose des formules bon marché intégrant la même qualité de produits ainsi qu'un comptoir de bons produits siciliens à emporter. Tél. : 01 45 27 88 81

Légumes grillés • Escalope au

gorgonzola • Pasta, pasta & pasta •

Tiramisu

À partir de 20 €

23 rue de l'Annonciation •

☎ 01 40 50 04 66 • M° Boulangivillers

ou La Muette • Jusq' à 23 h • F: lundi

MIYAGAWA

14

CUISINE ÉTRANGÈRE

Japonais

À proximité de la Maison de Radio-France, cette petite enseigne accueille avec chaleur les nombreux employés du secteur dont les personnalités de la radio pour une pause déjeuner exotique. Cuisine simple exécutée avec soin et raffinement. Très appréciables mets nippons proposés dans de nombreux menus. Livraison à domicile, vente à emporter.

Zensai • Sashimi • Maki • Ippinryori, etc.

Formule à 10 € (déjeuner)

Carte à partir de 20 €

11 bis avenue de Versailles •

☎ 01 45 27 01 83 • M° Mirabeau •

Jusq' à 22 h 30 • F: dimanche

LES MUSES

7

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Brasserie au vaste plafond lumineux. Accueil très sympa de tout le personnel, animé par Thierry Martin, dans un quartier où les restos à petits prix sont plus rares ! Terrasse sur l'avenue. Les mets servis ici sont un bel hommage à la cuisine ménagère et de bistro avec des recettes bien rodées que le chef Alexandre réalise lui-même à partir de produits frais. Service uniquement au déjeuner jusqu'à 18h30

Pâté de campagne maison •

Brandade de morue maison •

Escalope milanaise aux pennes •

Profiteroles au chocolat

À partir de 17 €

140 avenue Malakoff •

☎ 01 45 01 75 15 • M° Porte Maillot ou

Argentine • Jusq' à 18 h •

F: samedi et dimanche

L'OGRE

18

BISTROT À VINS

BON TEMPS GOURMAND

Plats de terroir

Henry, Nicolas et Maxime, trois amis passionnés négociants en vin et cavistes ont installé un décor de bistrot à l'ancienne un peu sonore. Bois omniprésent, tonneaux, Bacchus, zinc, tout est à l'honneur des bons crus et de la bonne chère. Solides propositions de plats de terroir mis au goût du jour avec des produits de qualité dont des viandes haut de gamme et de bons pains à l'ancienne. La belle offre de vins (à la ficelle) est la signature des propriétaires. Un fumeur autorisé avec fourniture de cigares.

Os à moelle, bouillon de palourdes

• Salade de foie gras, chou chinois,

haricots et framboises fraîches avec

réduction de porto • Cochon de lait •

Mousse chocolat noir

À partir de 25 €

1 avenue de Versailles •

☎ 01 45 27 93 40 • M° Javel •

Jusq' à 22 h 30 • F: samedi midi et

dimanche



16

OKAGAWA**15****CUISINE ÉTRANGÈRE****Japonais**

Ambiance très zen pour ce petit restaurant, clean et épuré comme le veut la tradition nipponne. Service rapide et efficace pour donner satisfaction en toutes circonstances. Nombreuses spécialités avec un petit coup de cœur pour les brochettes toujours très réussies. Spécial bento teryaki à partir de 16 € à consommer sur place ou à emporter.

Sushis, sashimis, teryaki • Brochettes Yakitoris • Cuisine à la vapeur • Bentos à composer

Formule à 10,50 €**Carte à partir de 16 €**

1 rue Pergolèse • ☎ 01 40 67 10 67

• M° Argentine • Jusqu'à 21 h •

F: samedi et dimanche

**LA PETITE TOUR****10****RESTAURANT COSY****Cuisine traditionnelle**

Les nombreux amateurs de cette table cossue choisissent le comptoir où les tables confortables de la salle, pour un repas servi avec attention et célérité au déjeuner ou pour un dîner plus calme à la lumière tamisée où ils dégustent les grands classiques avec plaisir. Gary, après de longues années à Miami est revenu à Paris, avec un plaisir fou pour la cuisine de produits frais et le choix de ses producteurs qu'il est fier de mentionner sur la carte. Un couplé gagnant : les belles viandes associées aux belles bouteilles.

Escargots de bourgogne en coquilles • Andouillette bretonne tirée à la ficelle • Entrecôte Black Angus argentine • Profiteroles maison

Formule à 26 € (déjeuner)**Carte à partir de 28 €**

11 rue de la Tour • ☎ 01 45 20 09 31 •

M° Passy • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

LE PARIS SEIZE**3****BISTROT CONTEMPORAIN****Italien**

Installé dans une rue calme entre Trocadéro et Victor Hugo, cet « italien » version Frères Dumant attire les jeunes amateurs de repas conviviaux qui apprécient ce cadre chaleureux à la décoration originale. La carte de tradition italienne présente à bon prix des spécialités à découvrir et de bons antipasti. Un bon repas à partager en tête-à-tête ou en grandes tables. Sélection de vins italiens de qualité. Terrasse recherchée en été.

Antipasti • Rigatoni alla norma • Piccata de poulet aux légumes et buffalo • Panna cotta

À partir de 20 €

18 rue des Belles Feuilles •

☎ 01 47 04 56 33 • M° Victor-Hugo •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

16**PASSY-MANDARIN****17****CUISINE ÉTRANGÈRE****Chinois**

Cadre élégant qui a adopté le chic de ce quartier de Paris. Service attentif et discret. Cuisine exquise, produits de qualité pour des préparations toujours réussies. Autre adresse : 6 rue d'Antin, voir 2°.

Raviolis à la vapeur • Canard laqué à la pékinoise • Beignets de banane •

Formule à 16 € (déjeuner)**Carte à partir de 45 €**

6 rue Bois-le-Vent • ☎ 01 42 88 12 18

• M° La Muette • Jusqu'à 23 h •

F: aucune

PIZZERIA D'AUTEUIL**9****BISTROT TRATTORIA****Italien**

Connu aussi sous le nom Au Petit Marguery, cet établissement anime le quartier Auteuil par son ambiance jeune, animée et chaleureuse comme une vraie « cantina » italienne. À côté des fameuses pizzas et des antipasti frais, une cuisine italienne soignée et classique réserve des recettes rares à découvrir avec plaisir. Même direction que le Paris Seize, spécialités italiennes, 18 rue des Belles-Feuilles

(16°) et L'Auberge Bressanne, voir 7°. Antipasti à la roquette • Pizza bufala, Fettuccine crème sauge jambon cru • Foie de veau à la vénitienne •

Desserts maison

À partir de 19 €

81 rue de la Fontaine •

☎ 01 42 88 00 86 • M° Michel Ange-

Auteuil • Jusqu'à 22 h 45 • F: aucune

LE SCHEFFER**11****BISTROT ANCIEN****Cuisine traditionnelle**

Ce bistrot hors d'âge au décor authentique est le « concept » qu'on est pas prêt de remplacer. Tout le quartier en a fait depuis longtemps son resto de référence et la joyeuse ambiance qui y règne semble inextinguible. Les assiettes sont généreuses et soignées. Les grands classiques servis sur des tables à carreaux trouvent ici leur écrin naturel. Au bonheur d'une vraie « bistronomie » ! Pensez à réserver pour bien vivre ces moments historiques.

Os à moelle à la croque au sel • Foie de veau déglacé au vinaigre de xérès • Effeuilade de bœuf sauce au poivre • Riz au lait aux écorces d'orange

À partir de 20 €

22 rue Scheffer • ☎ 01 47 27 81 11

• M° Trocadéro • Jusqu'à 22 h 30 •

F: dimanche

LE STELLA**20****BRASSERIE****BON TEMPS GOURMAND****Cuisine traditionnelle**

Brasserie archétypale du Paris chic, cette grande maison honore une clientèle gourmande de bons moments de vie partagés dans un beau décor boisé sur deux niveaux avec un service empressé. Les mets sont préparés avec un soin indiscutable ce qui les rend inoubliables, que l'on soit, comme beaucoup, habitué de la maison, ou gourmand en devenant pour se forger une solide culture culinaire. La minisalle à l'étage est une belle tour d'observation de la place Jean Monnet. Fruits de mer en saison • Pied de cochon pané Hardouin béarnaise • Carré d'agneau rôti • Vacherin glacé sauce caramel

À partir de 28 €

133 avenue Victor-Hugo •

☎ 01 56 90 56 00 • M° Victor-Hugo ou

Rue de la Pompe • Jusqu'à 1 h •

F: 24 décembre le soir