

DIX-SEPTIÈME

CHAMPAGNE
MONTRACHE 2007
50 € la B

ST AUBIN
CHAMP TITINE
G. THOMAS 2011 35€

RILLY
CHAMPAGNE
30€

PUIGNY MONTRACHÉ
100% CHARDONNAY
MAGNANNY VILLAGE
CHARDONNAY
MEURSAULT AOC Cuvée

Château de la Roche-Beaucourt
Cuvée de Réserve
2011 - 40
2012 - 40
2013 - 35
2014 - 40
2015 - 40
2016 - 40
2017 - 40
2018 - 40
2019 - 40
2020 - 40
2021 - 40
2022 - 40
2023 - 40
2024 - 40
2025 - 40

Cuvée de Réserve
Château de la Roche-Beaucourt
Cuvée de Réserve
2011 - 40
2012 - 40
2013 - 35
2014 - 40
2015 - 40
2016 - 40
2017 - 40
2018 - 40
2019 - 40
2020 - 40
2021 - 40
2022 - 40
2023 - 40
2024 - 40
2025 - 40

CHAMPAGNE

la Marques

RÉSERVE 1875 80€
RÉSERVE 1875 80€
RÉSERVE 1875 80€
RÉSERVE 1875 80€

la Cuvées

EGYPTIENNE AOC Cuvée
Tradition
Blanc de Noirs 75
80
85
90
95
100

MOUTARD G. C. P. 2005 75

MARQUIZ 7ème 75

MARQUIZ Cuvée Traditionnelle Extra Brut 75
70
65
60

ALBAIS G. C. P. 2007 75
70
65
60

GENÈVE 1875 75
70
65
60

DEUXIÈME 75
70
65
60

CHAMPAGNE 75
70
65
60

CHAMPAGNE 75
70
65
60

CHAMPAGNE 75
70
65
60

CHAMPAGNE 75
70
65
60

CHAMPAGNE 75
70
65
60

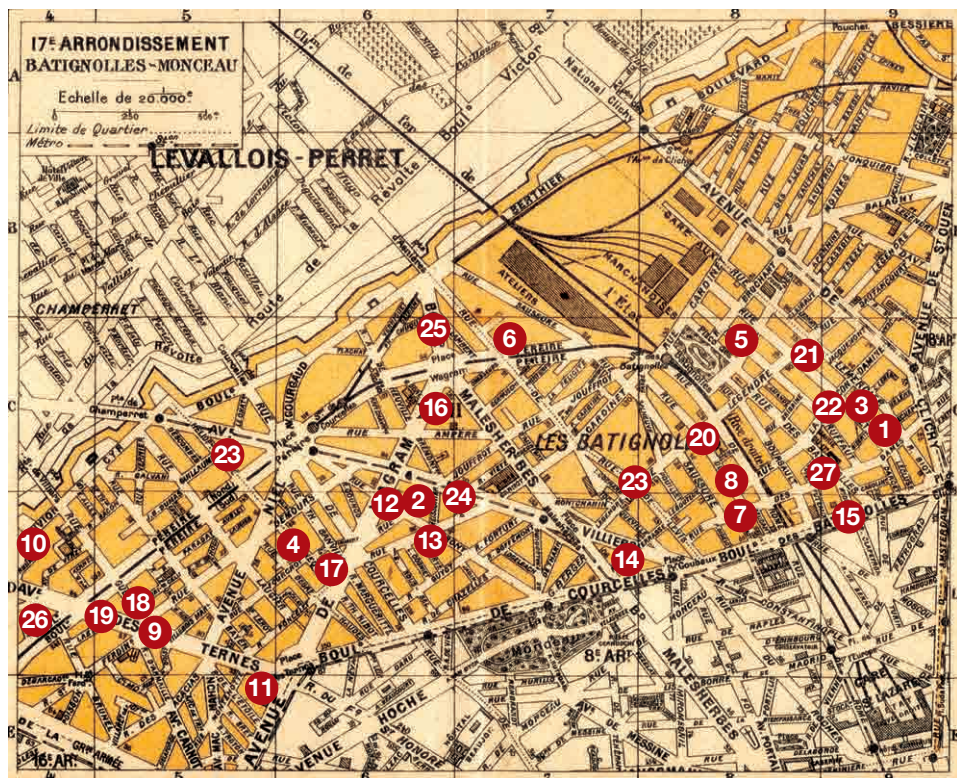
CHAMPAGNE 75
70
65
60

CHAMPAGNE 75
70
65
60

Château de la Roche-Beaucourt
Cuvée de Réserve
2011 - 40
2012 - 40
2013 - 35
2014 - 40
2015 - 40
2016 - 40
2017 - 40
2018 - 40
2019 - 40
2020 - 40
2021 - 40
2022 - 40
2023 - 40
2024 - 40
2025 - 40

Au Village des Ternes

17^e ARRONDISSEMENT



17

Au Petit Paris	4	Chez Clément Wagram	11	Maharaja	22
Au Village des Ternes	18	Comme Chez Maman	5	Le Petit Villiers, Chez Fred	24
B.B.B.	15	Les Domaines qui Montent	13	Le P'tit Canon	23
Le Bistro des Dames	1	L'Épicerie Russe	14	Les Puces des Batignolles	21
Le Bistrot des Vignes	8	La Gazelle	17	Ripaille	27
Le Bistrot du Passage	7	Gus, L'Atelier Gourmand	12	La Rucola	25
Le Brasier	9	Il Castello	20	Shinano	26
Le Cercle Rouge	16	Il Refugio	6	Le Sud Ouest Monceau	2
Chez Clément Maillot	10	Kirane's	19	Les Vins des Dames	3

AU PETIT PARIS

4

CUISINE ÉTRANGÈRE

Croate

Ambiance familiale particulière avec sa cheminée au centre de la salle pour vous faire participer à la préparation des grillades de poissons et de viandes. Le patron, d'origine dalmate, vous donne l'occasion de découvrir les particularités culinaires de Croatie en vous proposant chaque jour un choix de mets. Attention, service le soir uniquement excepté le vendredi où il est possible de déjeuner.

Steak de thon • Calamar grillé et poivrons rouges • Tarte du jour • Strudel aux pommes

Carte à partir de 25 €

32 rue Rennequin • ☎ 01 46 22 62 42
• M° Ternes ou Pereire •
Jusqu'à 23 heures • F: les midis et dimanche

AU VILLAGE DES TERNES

18

BISTROT À VINS

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Quelques tables, grand écran TV, comptoir débordant de bouteilles de champagne, on est bien dans un bistrot de copains. L'accueil de Madame et de Monsieur confirme qu'on va passer un bon moment dans ce bar restaurant qu'on voudrait tous avoir à côté de chez soi. Sans chichis, ni snobisme la maison se plaît à vous faire apprécier la vraie qualité en quelques mets bien choisis et bien servis. Véritable ancre d'un collectionneur de vins, l'ardoise envahit le mur de ses trésors, dont des champagnes originaux à ne pas manquer. Bar dès 8 h. Repas en continu de 12 h à minuit. Terrine de canard paysanne au foie gras à discrétion • Tempura de crevettes, sauce tartare • La belle entrecôte grillée (500 g) sur planche, béarnaise • Financier aux poires

Formule à 14,50 € (déjeuner)

Formule à 20 € (dîner)

7 rue Guersant • ☎ 01 45 74 15 50

• M° Ternes • Jusqu'à 23 h 30

F: samedi et dimanche

B.B.B.

15

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

B.B.B ? B comme Bistrot avec le souhait de son équipe d'offrir à la clientèle un cadre dépourvu des traces haussmanniennes du lieu. B comme Kévin Borel, le jeune chef qui, avec une

collection de grandes maison dans son bagage, pratique une cuisine de beaux produits frais et un goût de l'innovation dans la simplicité (ah ! la tarte au citron). B comme Bonnes Bouteilles, tableau de chasse au mur de Belles charmeuses des principaux terroirs de France. La maison fait Bar. Brunch le samedi. Alors mille fois Bien !

Velouté du chef • Cromesquis de cabillaud • Côte de veau Desnoyers 400 g • Tarte au citron

Formule à 18,90 € (déjeuner)

Carte à partir de 25 €

36 boulevard des Batignolles •
☎ 01 55 30 00 15 • M° Place Clichy ou Rome • Jusqu'à 23 heures •

F: dimanche

LE BISTRO DES DAMES

1

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Un décor aux facettes multiples : un bar comptoir hommage aux années trente, une cour arborée pour fumer sans gêne, une salle en entresol plus intime, un joli jardin aux beaux jours : chacun trouve sa place. L'offre de plats ne manque pas d'enthousiasme, avec des créations à base de produits frais de saison. L'ensemble est soigné et convient bien aux gros appétits. Le Bistro fait partie de l'hôtel Eldorado. Pas de réservation.

Pressé d'artichauts et chèvre frais

• Quasi de veau rôti aux kumquats

confits • Pavé de cabillaud espuma

de poutargue • Financier aux fruits

rouges et sabayon pistache

Formule à 19,50 € (déjeuner)

Formule à 25 € (dîner)

18 rue des Dames • ☎ 01 45 22 13 42

• M° La Fourche ou Place de Clichy •

Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

LE BISTROT DES VIGNES

8

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine du marché

Salle de bistrot aérée et spacieuse décorée de casiers à bouteilles, banquette accueillante et ambiance tamisée pour le dîner. L'esprit à succès du bistrot du 16e, (voir à cet arrondissement), règne sur cette maison et offre une carte appétissante à des prix accessibles. Un menu « Mon rêve new-yorkais » à 12 € midi et soir. Brunch le dimanche, salle privatisable à l'étage.

Tartare de saumon aux légumes croquants • Dos de cabillaud à la plancha courgettes sautées sauce

safranée • Rognon de veau à la moutarde pâtes fraîches • Baba au rhum. Pain perdu au caramel beurre salé et glace vanille

Formule à 17,70 € (déjeuner)

Formule à 20,40 € (dîner)

90 rue des Dames • ☎ 01 43 87 08 08

• M° Villiers ou Rome • Jusqu'à 22 h 30

• F: aucune

LE BISTROT DU PASSAGE

7

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Dans ce passage étroit préservé et silencieux, une belle façade ancienne. À l'intérieur l'animation attire : la jeune équipe offre des prestations qui plaisent aux convives habitués comme aux badauds. Dans les salles modernisées dominante rouge, vous dégusterez une cuisine traditionnelle servie avec sympathie pour un moment très détendu. Apéro tapas à la française (charcuteries, fromages, huîtres, pâtes) à partir de 18 h 30. Intéressant salon privatisable de 15 à 45 personnes.

Aumônière de saumon fumé et

épinards • Magret de canard sauce

aux agrumes • Pavé de cabillaud,

beurre blanc • Fondant au chocolat

maison

À partir de 17 €

14 passage Geoffroy Didelot •

☎ 01 43 87 28 10 • M° Villiers •

Jusqu'à 23 heures • F: dimanche

LE BRASIER

9

BISTROT CONTEMPORAIN

Plats de terroir

On vient ici pour partager un repas avec des amis. Les grills 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. Oubliez tout, c'est sur votre table que ça se passe et surveillez la cuisson... Autres adresses : 52 rue de Douai 9^e ; 63 rue Daguerre 14^e ; 58 rue Olivier de Serres 15^e ; 101 avenue Jean-Jaurès 19^e.

Tartine grisonnante • Brasérades •

Raclettes • Île flottante

Formule à 12,90 € (déjeuner)

Menu à 22,80 €

58 av. des Ternes • ☎ 01 45 72 58 01

• M° Ternes ou Charles de Gaulle •

Jusqu'à 0 h 30 • F: aucune



17

LE CERCLE ROUGE

16

BISTROT CONTEMPORAIN Cuisine du marché

Emmanuelle a réveillé cette partie tranquille de l'avenue. Son petit restaurant est une attraction pour les employés du secteur qui ont trouvé un bon endroit pour un déjeuner de qualité. Proposant une ardoise courte, ses mets sont bien étudiés et le chef brille par des cuissons parfaites et des assaisonnements tout en finesse. La qualité et la fraîcheur des produits sont perceptibles. Fine sélection de vins. Dîners jeudi et vendredi. Privatisation possible.

L'œuf « bio » poché en meurette • Noix de St Jacques poêlées sur fondue de poireaux au curry vert • Filet mignon de veau purée de céleris à l'huile de truffe • Mi-cuit au chocolat caramel au beurre salé

Formule à 17 € (déjeuner)

Carte à partir de 28 €

136 avenue de Wagram •
☎ 09 53 03 87 11 • M° Wagram •
Jusqu'à 22 h • F: samedi et dimanche

CHEZ CLÉMENT MAILLOT

10

RESTAURANT COSY Cuisine traditionnelle

Ancré face au Palais des Congrès, ce navire de plusieurs ponts contient de nombreuses salles décorées à l'ancienne au style charmant avec des boiseries aux tons vert foncé, une belle promenade. Formule très agréable de pâtisserie et de recettes convenant bien à ces lieux uniques. « Un restaurant de charme à prix cléments ». Pensez à réserver après les spectacles.

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

Formule à 16,90 €

Carte à partir de 24 €

99, bd Gouvion Saint-Cyr •
☎ 01 45 72 93 00 • M° Porte Maillot •
Jusqu'à minuit • F: aucune

CHEZ CLÉMENT WAGRAM

11

RESTAURANT COSY Cuisine traditionnelle

En descendant l'avenue, on ne manque pas l'entrée avec ses ustensiles de jardin et son espace campagne devenu en quelques années l'identité de la chaîne. À l'intérieur,

ambiance chalet savoyard. Cuisine toujours agréable adaptée aux saisons avec les fameuses formules pâtisseries et des plats aux saveurs mélangées souvent sucrées salées. Toujours ouvert, toujours accueillant.

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

Formule à 16,90 €

Formule à 20,95 €

47 avenue de Wagram •
☎ 01 53 81 97 00 • M° Ternes •
Jusqu'à 23 heures • F: aucune

COMME CHEZ MAMAN

5

BISTROT CONTEMPORAIN BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Le chef est un érudit de la cuisine de nos mamans, un chineur de saveurs authentiques. Toutes ses assiettes rivalisent d'appétissantes compositions pour nous étonner. Les plats de tradition sont cuisinés avec inspiration. On apprécie ces mets avec une attention soutenue pour faire durer le plaisir de la dégustation. Pour ceux qui se tiennent bien à table voilà LA bonne adresse du secteur. Voiturier



L'œuf mayo • Brûle-main de moules de bouchot • Pot au feu de la mer • Gaufre sublime

Formule à 18 € (déjeuner)

Carte à partir de 28 €

5 rue des Moines • ☎ 01 42 28 89 53
• M° Brochant ou La Fourche •
Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

LES DOMAINES QUI MONTENT

13

BISTROT À VINS Cuisine traditionnelle

C'est avant tout une cave à vin, c'est pourquoi les prix sont imbattables. Vous pouvez vous y attarder, pour le déjeuner exclusivement, en savourant un menu unique qui change tous les jours et, pour l'accompagner, un

choix de vins à consommer sur place où à emporter au même prix, sans droit de bouchon. La qualité et la fraîcheur des produits proposés sont une priorité de la maison. Autres établissements : 136 bd Voltaire (voir 11° arr.) et 2 place Lili Boulanger 75009 Paris, Tél. 01 42 81 97 47

Terrine de campagne au beaujolais de chez Bobosse • Cassoulet du Quercy • Assiette nordique de poissons fumés • Baba au rhum agricole

Formule à 15,50 € (déjeuner)

22 rue Cardinet • ☎ 01 42 27 63 96 •
M° Courcelles ou Wagram • Jusqu'à •
F: dîners et dimanche

L'ÉPICERIE RUSSE

14

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 dans le beau décor de bois peint 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 16°.

Saumon cru mariné, saumon fumé

• Bœuf Stroganoff • Koulibiac au saumon • Côtelette pojariski

Menu à 18 € (déjeuner)

Menu à 29 € (dîner)

13 rue de la Terrasse •
☎ 01 40 54 04 05 • M° Villiers •
Jusqu'à 23 heures • F: dimanche

LA GAZELLE

17

CUISINE ÉTRANGÈRE Camerounais

Décor raffiné et ambiance dépaysante pour cette aventure dans l'art culinaire africain. La carte vous promène entre spécialités ivoiriennes, sénégalaises et surtout camerounaises. S'y retrouvent les amoureux et les nostalgiques de l'Afrique qui veulent partager des plaisirs gustatifs dans une ambiance chaleureuse et sympathique. Voiturier.

Ndolé crevettes • Tiebouddien riz sénégalais • Fricassée de poulet au gingembre • Neige de coco glacée. Thiakri

Menu à 16 € (déjeuner)

Menu à 24 € (dîner)

9 rue Rennequin • ☎ 01 42 67 64 18 •
M° Ternes ou Pereire • Jusqu'à 1 h 30 •
F: samedi midi et dimanche

GUS, L'ATELIER GOURMAND 12

AMBIANCE ORIGINALE

Cuisine traditionnelle

On ne peut pas manquer la grande devanture frappée du logo, la curiosité invite à découvrir ce qui est plus qu'un « self de luxe » Un Bourguignon anime avec bonhomie ce rendez-vous des cadres et jeunes employés du secteur. Très original, Gus se distingue par une innovation permanente avec des formules adaptées à une restauration nouvelle : banqueting, soirées afterwork, viandes à la plancha, bar à tapas... Et de plus on ne propose que des produits fraîchement cuisinés avec des recettes traditionnelles. Produits traités à emporter ou livrés.

Hamburger new-yorkais • Poisson à la plancha • Lasagnes • Salades

Formule à 12,90 € (déjeuner)

Formule à 13,90 € (dîner)

62 rue de Prony • ☎ 01 47 66 13 22 • M° Wagram • Jusqu'à 23 heures • F: samedi et dimanche

IL CASTELLO 20

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

Ambiance agréable, un cadre aux curieux murs de pierre, un bon confort, et une salle voûtée pour les groupes. Le chef s'adapte aux marchés parisiens et vous propose des recettes de la cuisine du sud de l'Italie en fonction des disponibilités du jour et de la saison. Sa cuisine reflète la passion gastronomique du chef et son souci de vous faire vivre un moment gourmand. Même direction que Il Refugio, 36 bd Pereire.

Crostino au jambon de parme •

Spécialités de pâtes fraîches • Viandes et véritable pizza italienne • Tiramisu maison. Pana cotta

Formule à 15,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 25 € (dîner)

41 rue Legendre • ☎ 01 44 40 47 30 • M° Villiers • Jusqu'à 23 heures • F: dimanche

IL REFUGIO 6

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

Très précisément classé cantine italienne, cette agréable maison reçoit les amateurs d'une cuisine fraîche, bien installés en terrasse ou dans la salle claire type bistro, servis par une joyeuse équipe féminine. Cuisine renouvelée en

permanence et permettant de goûter aux nombreuses variations des régions italiennes et à de bons produits importés directement. Plats à emporter sur commande. Même direction que Il Castello, 41 rue Legendre

Minestrone italiano • Émincé de veau à la crème de truffe blanche • Pizza, tagliatelles aux escargots • Tiramisu maison

Formule à 18 € (déjeuner)

Carte à partir de 26 € (dîner)

36 bd Pereire • ☎ 01 71 20 51 47 • M° Wagram • Jusqu'à 23 heures • F: dimanche

KIRANE'S 19

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Indien

Belle salle de restaurant, c'est impressionnant d'y prendre un repas, observé par les dieux nichés dans leurs alcôves. Une cuisine indienne authentique avec quelques notes spécifiques aux maîtres des lieux qui donnent à ces spécialités tout leur caractère.

Accueil impeccable de Kirane, grande dame de la cuisine de l'Inde du Nord.

Grillades variées • Curry de gigot d'agneau • Chicken tandoori •

Gâteaux et glaces maison

Menu à 16,50 € (déjeuner)

Menu à 34 € (dîner)

85 avenue des Ternes • ☎ 01 45 74 40 21 • M° Villiers • Jusqu'à 23 h 15 • F: aucune

MAHARAJA 22

CUISINE ÉTRANGÈRE

Indien

Petit restaurant agréable par sa simplicité et sa propreté. On vous propose un choix de spécialités indiennes et sri-lankaises, de quoi élargir ses connaissances et découvrir, la culture gastronomique de l'Inde. Appréciez le pain indien « le nam » que l'on vous sert pour accompagner vos plats. Un service de livraison à domicile et vente à emporter est proposé même le dimanche.

Tikka massala • Rouleau de Lanka • Gulfy indien, Devell aux calamars •

Crème caramel sri lankaise

Menu à 10,90 € (déjeuner)

Menu à 16 €

48 rue de la Condamine • ☎ 01 43 87 08 22 • M° Place de Clichy ou La Fourche • Jusqu'à 23 h 15 • F: dimanche midi



LE PETIT VILLIERS, CHEZ FRED 24

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine traditionnelle

Des plats qui changent au quotidien, des prix doux, un accueil charmant, autant d'arguments qui ont fait de ce lieu la table quotidienne de sa clientèle d'habités. Une adresse précieuse dans ce quartier huppé de Paris où il est difficile de trouver un rapport qualité-prix équivalent. La formule des grandes salades est particulièrement attractive. Petite salle (20 personnes) à l'arrière. Morgan Owners Welcome. Terrasse été/hiver.

Terrine de St Jacques sauce cocktail

Rognon de veau sauce moutarde, pommes sautées • Dos de saumon à l'huile d'olive parfumée d'origan • Île flottante, crème brûlée maison

Formule à 16,50 € (déjeuner)

Menu à 25 € (dîner)

75 avenue de Villiers • ☎ 01 48 88 96 59 • M° Wagram • Jusqu'à 22 h 45 • F: 24 et 25 décembre



17



LE P'TIT CANON

23

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Dans ce quartier au futur aménagement, une adresse à l'ancienne, voilà un plaisir que les bons vivants apprécient. Décor ancien, belle ambiance et accueil enjoué du couple aux commandes. Les assiettes sont généreuses et la cuisine garde l'optimum des produits en respectant le savoir-faire traditionnel. La cave propose des vins du mois originaux. Service continu l'après-midi. Petite salle avec piano pour petits groupes.

Cœufs mayonnaise à l'ancienne •

Escalope de dinde gratinée au cantal •

Cassoulet maison au confit de canard

• *Mousse au chocolat*

Formule à 16 € (déjeuner)

Carte à partir de 21 €

36 rue Legendre • ☎ 01 47 63 63 87

• M° Villiers • Jusqu'à 22 h 30 •

F: samedi midi et dimanche

LES PUCES DES BATIGNOLLES

21

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Le succès a amené l'équipe à s'installer sur deux sites voisins de la rue. Salles des années soixante rénovées avec ambiance d'époque et amusants objets de collection. Plats classiques qu'on apprécie pour leur sincérité, un plaisir à partager en terrasse l'été ou sur les banquettes confortables entre amis au dîner. Brunch samedi et dimanche.

Rillettes de saumon • *Rôti de lotte au bacon* • *Bœuf braisé aux rognons et foie* • *Fraisier*

Formule à 14 € (déjeuner)

Carte à partir de 25 € (dîner)

83 et 110 rue Legendre •

☎ 01 42 26 62 26 • M° La Fourche •

Jusqu'à minuit • F: 24, 25, 31 Décembre

RIPAILLE

27

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Dans un vieux décor ayant accueilli une boucherie autrefois, la petite salle ornée d'un beau mur de pierres, rassemble agréablement des convives nombreux pour le déjeuner qui s'installent sur de confortables chaises tressées, servis par une équipe jeune à la tenue de caviste. Philippe Favré, qui gère les fourneaux, offre une cuisine recherchée changeant régulièrement : une bonne adresse pour partager beaucoup de plats de poissons et quelques viandes bien servies. Petite terrasse ombragée l'été. Plats sur commande pour les fêtes.

Millefeuille de crevettes • *Filet de bar, poireaux au beurre fondu* • *Faux-Filet, pommes mitraille* • *Milk-shake de fraise*

Formule à 16,50 € (déjeuner)

Formule à 27,50 € (dîner)

69 rue des Dames • ☎ 01 45 22 03 03

• M° Rome • Jusqu'à 22 h • F: samedi midi et dimanche

LA RUCOLA

25

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

Charmante salle aux couleurs jaune et bordeaux, parfois animée, revers d'un succès mérité. C'est avant tout une cuisine sérieuse où tradition et inventivité se combinent. Les produits sont d'une réelle fraîcheur, la carte s'adapte aux produits du marché. Ambiance joyeuse.

Antipasti de légumes grillés, Petits beignets de mozzarella au safran •

Friture de scampi et chipirons • *Piccata de veau au citron* • *Panna Cotta*

Formule à 19 € (déjeuner)

Carte à partir de 25 €

198 bd Malesherbes • ☎ 01 44 40 04 50

• M° Wagram ou Malesherbes •

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

SHINANO

26

CUISINE ÉTRANGÈRE

Japonais

Décor zen et dénudé propre à ces espaces culinaires japonais. Les yeux et le palais se régaleront de cette cuisine originale où poissons et légumes se côtoient pour beaucoup de plaisir. Une cuisine japonaise irréprochable, pratiquée avec beaucoup d'art et de précision.

Salade de nouilles asiatiques • *Sushis et tempuras* • *Glace au thé vert* •

Formule à 19,50 € (déjeuner)

Formule à 23 € (dîner)

9 rue Belidor • ☎ 01 45 72 60 76 •

M° Porte Maillot • Jusqu'à 22 h 30 •

F: samedi midi et dimanche

LE SUD-OUEST MONCEAU

2

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

La famille Moreau gère un espace complet pour l'amoureux des produits de terroir. Après l'accueil dans l'épicerie-charcuterie aux étagères bien remplies, on s'installe dans une salle cosue de bon confort. La carte est un hommage à la France du Goût. Quant à l'ardoise, elle offre les plats du marché avec des provenances en direct de maraîchers et de poissonniers. Clin d'œil à l'éclair au chocolat de 37 cm. Belle collection de charcuteries et de produits régionaux à emporter. Foie gras en pole-position.

Charcuteries du Sud-Ouest • *Cassoulet au confit de canard* • *Risotto aux gambas* • *Croustade gasconne* • *Éclair*

A partir de 23 €

8 rue Meissonnier • ☎ 01 47 63 15 07

• M° Wagram • Jusqu'à 22 h •

F: dimanche et lundi

LES VINS DES DAMES

3

BISTROT À VINS

Cuisine traditionnelle

Le décor, aux colombages du vieux Paris a été nettoyé pour offrir un espace jeune et chaleureux. Le comptoir grouillant de belles bouteilles dispose d'attractives propositions. Au service, du vin notamment, comme au piano, on est séduit par l'enthousiasme et le sérieux de cette jeune adresse. On aime revenir pour déguster des plats changeant chaque jour et des vins de belle nature toujours en renouvellement. Apéro gourmand de 18 h à 20 h avec crostinis. On peut emporter tous les vins.

Crème de poireaux aux lardons •

Burger des Dames, frites maison •

Entrecôte XXL (300 g), frites maison •

Strudel pommes-poires

Formule à 13 € (déjeuner)

Carte à partir de 23 €

42 rue des Dames • ☎ 01 43 87 91 79

• M° Place de Clichy ou Rome •

Jusqu'à 23 h 30 • F: samedi midi,

dimanche et lundi soir