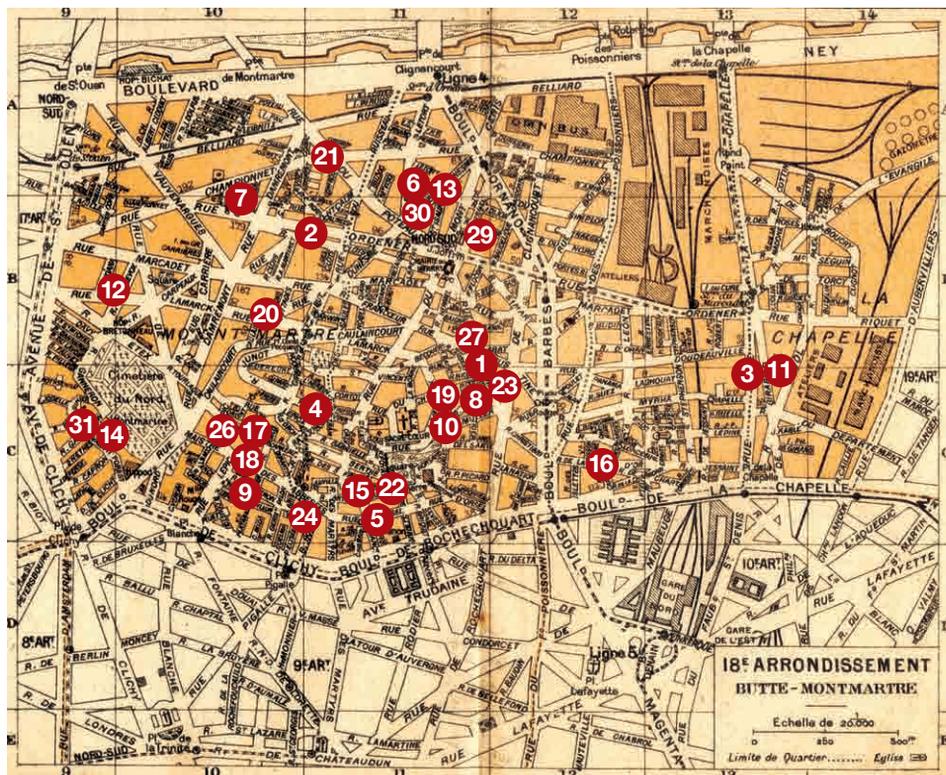


DIX-HUITIÈME

L'Atelier Ramey

18^e ARRONDISSEMENT



À La Pomponnette	17	Le Colibri	9	Picolla Strada	22
L'Annexe de Montmartre	5	Esan	11	Le Relais Gascon	24
L'Assiette	1	L'Été en Pente Douce	10	La Rughetta	26
L'Atelier Ramey	8	La Galère des Rois	14	Sacrée Fleur	23
Au Bon Coin	2	La Gazelle	15	Sale e Pepe	27
Au Clocher de Montmartre	19	La Goutte d'Or	16	Thu-Thu	29
Aux Routiers	3	La Mascotte	18	La Timbale	13
Le Bistrot du Maquis	20	La Miguëne	12	La Tour de Pise	30
Chez Frézet	7	Le Moulin de la Galette	4	Wassana	31
Chez Paula	6	Le Palais du Kashmir	21		

A LA POMPONNETTE

17

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Que de souvenirs dans cette bonne maison tenue par la même famille depuis 1909. Dans cette salle emplies de vieux objets, règne l'esprit du vrai Montmartre. Déjà Curnonsky en 1921 notait « sa bonne cuisine bourgeoise aux portions tout à fait congrues ». C'est toujours avec la même règle que sont servis et précieusement gardés, les vénérables et bons plats maison. Et toujours, des spectacles originaux d'humour et de chansons en soirée. Belle terrasse protégée.

Le Maquereau entier au muscadet et aromates • Pied de cochon grillé • Civet de cuisse de canard • Millefeuille façon Pomponnette

Formule à 18 € (déjeuner)

Menu à 34 €

42 rue Lepic • ☎ 01 46 06 08 36

• M° Blanche ou Abbesses •

Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

L'ANNEE DE MONTMARTRE

5

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Dans cette petite rue où les restaurants jouent à touche-touche, voici un lieu plein de charme dans l'esprit des bistrotiers montmartrois. Le trio aux commandes nous accueille dans la détente, l'humour tout en offrant une belle cuisine sérieuse à prix mesurés. Sophie pratique son art avec l'envie de surprendre (la mousse explosive) tout en proposant ses recettes parfaitement maîtrisées (beau foie gras). Noémie vous fera déguster des vins pleins de jeunesse revisitant à merveille des régions que l'on croyait immobiles (les vins sont à emporter). Pas de service le soir.

Mont d'Or fermier au four lard grillé •

Saumon mi-cuit, purée au wasabi trait de pistou • Filet de bœuf stroganoff •

Citron « entarté » revisité

Formule à 27 € (dîner)

13 rue des Trois Frères •

☎ 01 46 06 12 48 • M° Abbesses •

Jusqu'à 23 h • F: dimanche



L'ASSIETTE

1

RESTO DE QUARTIER

Sud-Ouest

Gabrielle, de Montignac en Dordogne, aime présenter de belles assiettes de spécialités périgourdines à thème de canard. Elle défend une La clientèle est attachée à l'établissement qui défend une cuisine authentique de produits frais. On vient en confiance, sensible à l'accueil unique. Les formules du midi, varient en permanence. Possibilité de repas de groupe. Apéritif offert aux porteurs de guide.

Betterave en déclinaison • Magret de canard des Landes jus d'hibiscus • Risotto au rooibos légumes d'Île de France • Poire pochée au vin blanc glace et biscuit sésame

Formule à 14,50 €

Menu à 20,50 €

78 rue Labat • ☎ 01 42 59 06 63

• M° Château-Rouge ou Lamarck-Caulaincourt • Jusqu'à 22 h 30 •

F: samedi midi, dimanche et lundi

L'ATELIER RAMEY

8

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Sur la face est de la Butte, Nicolas Boissière a installé ses casseroles avec une équipe joyeuse et accueillante. Dans un espace modernisé aux larges banquettes et sièges Tolix, ne manquez pas de voir le puits donnant sur la cave. Au tableau noir, on se délecte déjà en faisant son menu avec des plats bien connus, quoique ? Les assiettes fourmillent d'ingrédients aux saveurs et textures composites. Formidable menu dégustation en cinq assiettes à 32 €

Crème cresson rafraîchie, piment d'Espelette, ciboulette et Serrano •

Tête de veau ravigote, purée de patate douce • Rascasse rôtie à l'olive, civet d'aubergine, beurre de romarin •

Quenelles de chocolat de Cuba, crème anglaise safranée

Formule à 19 € (déjeuner)

Carte à partir de 27 €

23 rue Ramey • ☎ 01 42 51 04 78

• M° Château-Rouge ou Lamarck-Caulaincourt • Jusqu'à 23 h •

F: dimanche



AU BON COIN

2

BISTROT À VINS

Cuisine traditionnelle

L'Aveyronnais Jean-Louis Bras, de la troisième génération, tient les rênes de ce bistrot familial. Il sélectionne scrupuleusement les produits qu'il achète lui-même dans le quartier, pour offrir une cuisine maison, familiale et variée. Résultat : chaque jour, plusieurs propositions de plats savoureux et copieux et une sélection de vins de propriété excellents. À ce prix-là, le « Coin » n'est pas seulement bon, il est précieux. À côté du restaurant, la *Boutique du Bon Coin* propose ses produits de terroir ainsi que par correspondance.

Filets de harengs, pommes à l'huile

• *Blanquette de veau grand-mère •*

Émincé de poulet au curry,

gratin de blettes • Tarte maison

A partir de 12,10 € (déjeuner)

Carte à partir de 16,10 €

49 rue de Cloys •

☎ 01 46 06 91 36 • M° Jules Joffrin •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

AU CLOCHER DE MONTMARTRE

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Bistrot à succès sur cette pente encore bien parigote de la Butte. Antoine Heerah (*Moulin de la Galette*) a redonné un nouveau départ avec un décor chic. La carte est originale, offrant des plats sûrs et généreux, des démonstrations de snacking et des pâtisseries classiques revisitées. Toute la personnalité riche du maître de maison à découvrir selon votre appétit. Pâtisseries à emporter. Service en continu. Brunch à volonté le dimanche. Salle privatisable dominant Paris.

Marbré de volaille et foie gras •

Risotto aux algues et noix de

St Jacques poêlées • Jarret de veau

braisé à la bière • Cheesecake coulis

de fruits exotiques

Formule à 26 €

10 rue Lamarck • ☎ 01 42 64 90 23 •

M° Anvers ou Lamarck-Caulaincourt •

Jusqu'à 23 h • F: lundi

18

AUX ROUTIERS

3

RESTO DE QUARTIER

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Décoration bistrot années 70 avec une belle collection de gravures modernes. La cuisine, d'une générosité unique, fait plaisir aux clients qui se pressent dans cette bonne maison tenue par Bernard et Joëlle Dubreuil, en parfaite symbiose avec son chef, infatigable de professionnalisme. Les produits, voir ci-dessous, sont renouvelés quotidiennement et sont d'une qualité parfaite, les poissons frais en arrivage de Rungis, les viandes savoureuses et les portions gargantuesques, tout cela accompagné de bons vins de propriétés. La chaîne des Routiers peut-être fière de cette table parisienne.

Charcuterie artisanale, foie gras cuit maison, cuisses de grenouilles, escargots, huîtres • Entrecôte et pavé de bœuf, gibier de saison, poisson frais tous les jours • Poulet fermier chasseur, andouillette à la ficelle, rognon de veau, tête de veau • Profiteroles au chocolat, glaces assorties, salade de fruits frais, pâtisserie du chef

Menu à 22,20 €

50 bis rue Marx Dormoy • ☎ 01 46 07 93 80 • M° Marx Dormoy • Jusqu'à 22 h • F: dimanche

LE BISTROT DU MAQUIS

20

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine du marché

Un décor de bon goût dans une charmante salle aux souvenirs de voyage, cette adresse mythique renaît. Shu-quin, la femme du chef à l'adorable accent chinois offre un accueil incomparable. *Le Maquis* a été repris par André Le Letty un chef au brio affiné dans les grandes maisons. Ici, de l'entrée au dessert, la tradition fait merveille. Amoureux de la bonne cuisine classique, hâtez-vous. Le bon plan : offrez-vous à prix bas le Canard de Challans au Sang comme à la *Tour d'Argent*, où André fut second, naguère...

Terrine de foies de volailles aux abricots et noix • Rognon de veau à la moutarde, chou et lardons • Faux-filet à la plancha sauce bordelaise • Crèmeux de chocolat, framboise acidulée

Formule à 16 € (déjeuner)**Formule à 29 € (dîner)**

69 rue Caulaincourt • ☎ 01 46 06 06 64 • M° Lamarck-Caulaincourt • Jusqu'à 22 h 30 • F: mardi et mercredi midi

CHEZ PAULA

6

RESTO DE QUARTIER

Cuisine du marché

Joëlle et Laurent reçoivent comme chez eux et grâce à leur accueil, c'est invariablement un moment fort agréable à partager entre amis. Des spécialités fidèles à certains jours de la semaine, ou sur commande, une cuisine à prix raisonnables dans une ambiance simple et agréable. Voilà pour les habitants du quartier un endroit unique qu'ils sont nombreux à faire perdurer.

Moules farcies • Cuisses de grenouilles à la provençale • Magret de canard • Tarte aux fruits de saison

À partir de 12 € (déjeuner)**Formule à 15 € (dîner)**

26 rue Letort • ☎ 01 42 23 86 41 • M° Porte de Clignancourt • Jusqu'à 21 h • F: samedi et dimanche

CHEZ FRÉZET

7

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Le bistrot-petit salon masque la salle principale avec son patio, ambiance brique et rouge. «Bourgeois» convient bien à cette institution aussi bien pour son décor années 60 que par la cuisine offrant, à prix bas, des plats de toujours et des recettes du genre actualisées. Plusieurs formules «lorsqu'une assiette suffit».

Carpaccio de thon • Steak d'espadon à la plancha • Tête de veau sauce gribiche • Tarte amandine aux fruits

Formule à 15,90 € (déjeuner)**Carte à partir de 28 €**

181 rue Ordener • ☎ 01 46 06 64 20 • M° Guy-Môquet ou Jules-Joffrin • Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

LE COLIBRI

9

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Ce bistrot rétro, à l'écart des bruyas de Pigalle accueille les habitués de ce quartier, un des plus charmeurs de Paris. Animé par Thierry, par ailleurs patron de « La Mascotte » rue des Abbesses, on y sert une cuisine généreuse qui ravit les appétits exigeants. Devanture s'ouvrant en été pour un bon moment à la fraîche.

Tarte fine au boudin •

Travers de porc au miel épicé, écrasée de pommes de terre •

Saucisses de l'Aveyron et son aliçot d'Aubrac • Moelleux au chocolat grand cru

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

35 rue Véron • ☎ 01 46 06 07 90 • M° Abbesses ou Pigalle ou Blanche • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

ESAN

11

RESTAURANT COSY

Indien

Dans la rue calme, cet établissement offre une salle sobre et confortable, et l'accueil de la famille vous réserve le vrai charme de l'indianité. Carte de grands classiques pour une découverte soignée de la gastronomie indienne. Boutique de plats à emporter en face. *Tandoori • Curry du sud de l'Inde • Crevettes décortiquées •*

Menu à 14,50 €

86 rue Philippe de Girard • ☎ 01 40 05 19 71 • M° Marx Dormoy • Jusqu'à 22 h 15 • F: aucune

L'ÉTÉ EN PENTE DOUCE

10

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

La situation de ce restaurant et son superbe décor 1900 aux miroirs élégants et complexes expliquent sa fréquentation. Une jolie façade verte et une irrésistible terrasse très prisée aux beaux jours vous tendent les bras à l'arrivée d'un impressionnant escalier de la Butte. La cuisine avec ses plats revigorants vous fera bon accueil. Autre adresse : *La Fourmi ailée* voir 5° arr. *Salade César • Feuilleté de morue. Daube de bœuf • Canard en croûte de sel. Blanquette de veau • Tarte Bourdaloue*

À partir de 19,80 €

23 rue Muller • ☎ 01 42 64 02 67 • M° Anvers • Jusqu'à minuit • F: aucune

LA GALÈRE DES ROIS

14

RESTO DE QUARTIER

Cuisine traditionnelle

Accueil étonnant de Salmy propriétaire de ce petit restaurant au décor rustique et chaleureux. Le chef vous mignonnera des petits plats irrésistibles, à la fois savoureux et généreux avec une nette attirance pour le Sud-Ouest et les produits de la mer. *Tajine de coquilles St-Jacques • Sole meunière • Côte de veau au chorizo.*

Magret de canard aux framboises •
Moelleux au chocolat. Blanc-manger
Formule à 13,50 € (déjeuner)
Carte à partir de 27 €
8 rue Cavallotti • ☎ 01 42 93 34 58 •
M° Place de Clichy ou La Fourche •
Jusqu'à 22h30 • F: samedi midi et
dimanche

LA GAZELLE 15

CUISINE ÉTRANGÈRE

Algérien

Ce soir, Madame, ne vous y trompez pas, ce ne sera pas vous la gazelle, (appellation que l'on vous prête traditionnellement au Maghreb). Une superbe gazelle naturalisée, de la faïence sur les murs, une ambiance méditerranéenne et vous commencez à rêver d'un voyage au soleil. Pour vous y sentir tout-à-fait, optez pour un couscous invariablement délicieux ou un tajine aux parfums appétissants. Pâtisserie orientale offerte.

Bricks variés • Tajines • Couscous • Pâtisseries orientales

À partir de 15 €

15 rue des Trois Frères •
☎ 01 42 54 05 93 • M° Abbesses •
Jusqu'à minuit • F: lundi midi

LA GOUTTE D'OR 16

CUISINE ÉTRANGÈRE

Maghreb

Restaurant carrefour avec une vaste et agréable terrasse très appréciée l'été. Le quartier se retrouve chaque jour au déjeuner pour un repas animé dans la bonne humeur. Généreuse cuisine traditionnelle française et maghrébine. Coup de chapeau pour le couscous qui est vraiment excellent. On vous offrira l'apéritif sur présentation du guide. Accueil sympathique des groupes.

Avocat aux crevettes. Salades • Escalope milanaise • Couscous super-royal • Tajines

Formule à 11 €

41 rue de la Goutte d'Or •
☎ 01 42 64 99 16 •
M° Barbès-Rochecouart ou La Chapelle • Jusqu'à 23 h •
F: dimanche



LA MASCOTTE 18

BRASSERIE

Plats de terroir

L'incontournable brasserie mondaine du quartier, au décor de style bourgeois aux boiseries blondes et tables bien nappées : une ambiance montmartroise fin XIX^e s. Le repas présente une cuisine raffinée et généreuse de plats de grande tradition, prix en rapport. Sans oublier les fruits de mer très appréciés. Des formules au bar proposent par exemple pour les petites faims des huîtres et un verre de vin. Une belle cave de vins de propriétés et la fierté d'avoir reçu la coupe du meilleur pot en 1999. Salon privatisable.

Terrine d'ailes de raies • Pavé de carrelet breton avec risotto crémeux tomates sèches • Agneau de pré-salé, cristes-marines et rates du Touquet • Millefeuille frais à la vanille Bourbon

Formule à 29 € (déjeuner)

Menu à 45 € (dîner)

52 rue des Abbesses • ☎ 01 46 06 28 15 •
M° Abbesses • Jusqu'à 23h30 •
F: aucune

LA MIGUËNNE 12

BISTROT CONTEMPORAIN

Cuisine du marché

L'adresse est courue par les gourmands du quartier qui apprécient un accueil irréprochable, dans un décor modernisé aux tons crème et tables bien disposées. Les hôtes s'affairent pour offrir à leur clientèle une prestation soignée avec une ardoise renouvelée et constituée de belles assiettes de recettes qui font notre bonheur. Vins de régions bien sélectionnés.

Harengs pommes à l'huile • Grosse côte de veau et son jus • Filet de bœuf béarnaise • Moelleux au chocolat

À partir de 22 €

154 rue Lamarck • ☎ 01 42 63 49 23 •
M° Guy-Môquet • Jusqu'à 21h30 •
F: dimanche et lundi

LE MOULIN DE LA GALETTE 4

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Très contemporain, le décor sobre aux tons prune offre sur ses murs, comme un musée, les souvenirs des lieux, affiches, peintures, objets anciens. On peut choisir les espaces bistrot ou plus cosy. Grâce à Antoine Heerah ce lieu mythique du Paris d'autrefois vit

une renaissance continue. La formule du déjeuner permet d'apprécier la belle cuisine « chamarrée » de Roger Heerah, son frère, à moindre coût. Service très prisé dans le superbe jardin d'été aux beaux jours. On ressent un vrai plaisir d'être un touriste « intelligent » dans ce lieu historique. Service en continu.

Foie gras de canard mi-cuit du sus ouest • Burger montagnard au Beaufort et poitrine fumée • Galette du moulin façon pancake outils caramel •

Formule à 25 € (déjeuner)

Menu à 35 €

83 rue Lepic • ☎ 01 46 06 84 77 •
M° Abbesses • Jusqu'à 23 h •
F: aucune

LE PALAIS DU KASHMIR 21

CUISINE ÉTRANGÈRE

Indo-Pakistanaïis

Beau décor de petit palais tout de blanc qui vous embarque pour une évasion gourmande loin de nos terres. Spécialités de la région du Penjab remarquables, à la fois délicieuses et très variées à découvrir, accompagnées de naans et du thé maison aux épices. Remise de 10 % sur présentation du guide.

Sheekh Kebab • Poulet Massala • Crevettes Kashmir • Gulab jamun

Formule à 10 € (déjeuner)

Menu à 15 € (dîner)

77 rue du Poteau • ☎ 01 42 59 40 86 •
M° Porte de Clignancourt ou Jules-Joffrin • Jusqu'à 23h15 • F: aucune

PICCOLA STRADA 22

RESTAURANT COSY

Italian

Petit restaurant où l'on se sent bien accueilli par un couple de chaleureux transalpins, dans un beau décor soigné aux dominantes rouge et ocre et aux lumières tamisées. La cuisine est authentique, variée, toujours irréprochable comme la cave composée de très bons vins. Plusieurs menus à prix bas. Le charme de Montmartre aux saveurs italiennes, un rêve !

Poivrons grillés • Carpaccio de thon. Carpaccio de poule • Penne Picolla Strada • Tiramisù

Formule à 12 € (déjeuner)

Carte à partir de 22 €

6 rue Yvonne-le-Tac • ☎ 01 42 54 83 39 •
M° Abbesses ou Pigalle •
Jusqu'à minuit • F: aucune

LE RELAIS GASCON

24

BRASSERIE

Plats de terroir

Un café-restaurant qui propose une vraie cuisine du terroir avec une prédilection pour la région du Sud-Ouest. Service en continu. Plats copieux comme la salade géante mais on ne peut commettre le péché de ne pas finir son assiette. Alors, pour le dessert, on remettra à la prochaine visite. Adresse jumelle à proximité : 13, rue Joseph de Maistre, Tél. : 01 42 52 11 11.

Salades géantes • Tartiflettes •
Gigot d'agneau • Tarte au citron,
Gâteau basque

À partir de 21 €

6 rue des Abbesses • ☎ 01 42 58 58 22
• M° Abbesses ou Pigalle •
Jusqu'à minuit • F: 24 décembre

LA RUGHETTA

26

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

Par sa situation, la Rughetta attire une clientèle très variée. Une ambiance rouge vie amène la chaleur. Une charmante terrasse vous installe au cœur de cette rue typique d'un Montmartre éternel. La cuisine vous permet une découverte ou un retour aux vraies saveurs de l'Italie en n'omettant pas des nouveautés, (pizza au nutella). Remarquables assiettes assortiments. N'omettez pas de réserver, le nombre de couverts est limité.

Salades variées, pizzas •

Bruschetta Rughetta • Tagli Rughetta
• Tiramisu

Menu à 16 € (déjeuner)

Menu à 18 € (dîner)

41 rue Lepic • ☎ 01 42 23 41 70
• M° Abbesses ou Blanche •
Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

SACRÉE FLEUR

23

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Avec le même patron, une nouvelle enseigne, pour ce petit restaurant reposant. Son décor chaleureux de briques anciennes et pierres blanches avec un éclairage tout en douceur incite à prendre place à l'une des tables en bois ciré. La tradition est ici le maître-mot de la cuisine qui honore les plats majeurs de nos pères. Remarquable sélection de viandes et de produits de terroir. Amateurs de viandes, réjouis-

sez-vous, dégustateurs de vins, profitez de vins de région à prix bas.

Poêlée de gambas • Joue de porc mijotée légumes et purée maison •
Côte de bœuf pour deux • Crêpe au grand marlier

Formule à 15 € (déjeuner)

Carte à partir de 25 €

50 rue de Clignancourt •
☎ 01 42 51 66 18 • M° Château-Rouge
• Jusqu'à 22 h • F: samedi midi et
dimanche

THU-THU

29

CUISINE ÉTRANGÈRE

Vietnamien

Succès continu : les habitués ont tendance à se l'approprier comme cantine tant le propriétaire est soucieux de leur bien-être. Les prix sont doux pour une cuisine exécutée avec la passion de vous initier en même temps qu'elle vous régale. Le menu change au quotidien.

Soupes de légumes • Marmite d'anguilles avec ses légumes et cheveux d'ange • Poulet gingembre et citronnelle. Bœuf aux sept plats • Banane cuite à la noix de coco et aux cacahuètes

Menu à 10,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 18 €

51 bis rue Hermel • ☎ 01 42 54 70 30
• M° Jules-Joffrin • Jusqu'à 22 h 30 •
F: dimanche

LA TIMBALE

13

RESTO DE QUARTIER

Cuisine traditionnelle

Accueilli par un comptoir riche de belles et nombreuses bouteilles, trouvera-t-on une table dans l'une des salles toujours animées ? L'équipe présente dès 7 h du matin saura vous rassurer bien vite grâce à son gentil et efficace accueil. L'ardoise est appétissante et la cuisine tient le pari : toute la tradition avec une pointe d'originalité, on comprend les habitués qui chaque jour apprécient un bon moment à prix bas. Café toute la journée. Belles propositions de vins. Terrasse

Soupe de maïs au chorizo •
Risotto de pleurotes au foie gras •
Onglet de veau aux échalotes confites, pommes dauphine maison •
Tarte au citron sur lit de spéculoos

Formule à 13,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 19,60 €

2 Rue Versigny • ☎ 01 42 55 03 59 •
M° Porte de Clignancourt ou Jules-Joffrin • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LA TOUR DE PISE

30

CUISINE ÉTRANGÈRE

Italien

Un classique italien ouvert depuis 1974. Belle salle au décor suranné. Une cuisine généreuse servie chaleureusement et simplement par un personnel compétent. Pour des repas en famille, dans la décontraction et la bonne humeur, profitez de cette visite pour sensibiliser les jeunes gastronomes aux vraies saveurs italiennes. Accueil de groupes jusqu'à 100 couverts. Terrasse en été.

Charcuteries italiennes •

Pâtes fraîches maison •
Escalope Tour de Pise • Tiramisu

Formule à 13,50 € (déjeuner)

Menu à 25 € (dîner)

16 rue Letort • ☎ 01 42 57 33 74 •
M° Porte de Clignancourt ou Jules Joffrin • Jusqu'à 23 h • F: aucune

WASSANA

31

CUISINE ÉTRANGÈRE

Thaï

Restaurant au décor discret qui laisse un souvenir attendri quand on a goûté à l'excellente table de Wassana, charmante cuisinière thaïe aidée de sa fille qui réalise des recettes à l'ancienne, comme leurs grands mères... Elle possède l'art d'utiliser herbes et aromates qui donnent à ses réalisations des saveurs subtiles et originales. Wassana a fait de cette adresse, ouverte en 1990, l'une des meilleures cuisines thaïes de France. Institut de beauté associé.

Tartare thaï aux fines herbes •

Homok (poisson cuit dans une feuille de banane) • Riz aux crevettes et basilic • Tapioca thaï, riz noir avec des graines de lotus

Menu à 13,60 € (déjeuner)

Carte à partir de 22 €

10 rue Ganneron • ☎ 01 44 70 08 54
• M° Place de Clichy ou La Fourche
• Jusqu'à 22 h 45 • F: samedi midi et
dimanche

