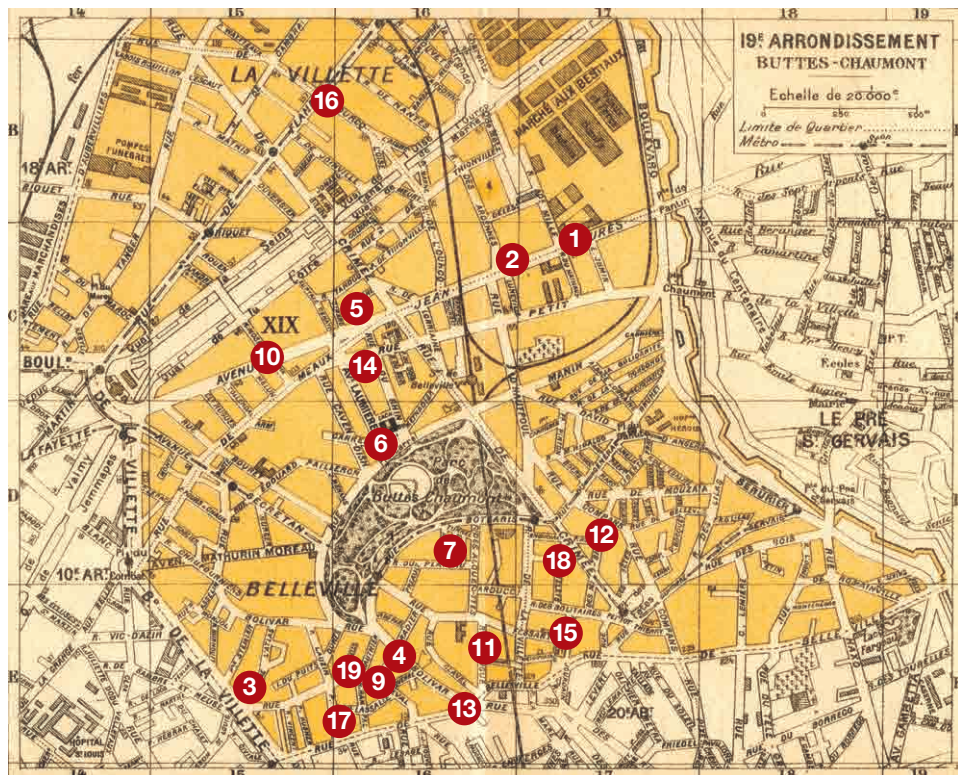


# DIX-NEUVIÈME



**Au Bœuf Couronné**

# 19<sup>e</sup> ARRONDISSEMENT



<b>19</b>	Au Bœuf Couronné	1	L'Hermès	11	L'Oriental	16
	Aux Arts et Sciences Réunis	2	L'Heure Bleue	12	Le Pacifique	17
	Aux Bons amis	3	L'Iliade	13	Quedubon	7
	Le Brasier	5	Le Laumière	14	Le Sari	10
	Le Fleuve Rouge	9	Nakagawa	15	Valentin	19
	Le Gange	6	Ô Divin	18	Zoé Bouillon	4

## AU BŒUF COURONNÉ

1

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

### Viandes

Voilà une institution de la viande à Paris, souvenir des abattoirs d'autrefois. Belle salle confortable où l'on aime se délecter des éléments de décoration. On peut choisir parmi une douzaine de pièces de bœuf, race normande particulièrement, ainsi que les mets favoris des gourmands de la traditionnels. Générosité et qualité des sélections justifient le montant de l'addition. Salle privatisable.

*Tartare de saumon • Tête de veau vieille France, sauce ravigote • Pièces de bœuf Normande et Angus • Mousse au chocolat maison*

### À partir de 26 €

188 avenue Jean-Jaurès •  
☎ 01 42 39 44 44 • M° Porte de Pantin  
• Jusqu'à minuit • F: aucune

## AUX ARTS ET SCIENCES RÉUNIS 2

AMBIANCE ORIGINALE

BON TEMPS GOURMAND

### Cuisine traditionnelle

Cette imposante bâtisse est le rendez-vous des Compagnons Charpentiers du Devoir où l'on peut voir les « grands chefs d'œuvre » des compagnons datant du XIX<sup>e</sup> siècle. On y apprécie une solide cuisine traditionnelle dans une élégante salle musée décorée en l'honneur des compagnons charpentiers. La maison fait bar, avec au plafond le Tour de France des compagnons.

*Duo de dorade et saumon en tartare mousse de betterave • Rillettes de cochon noir piment d'Espelette*



*compotée d'oignons au miel • Turbot rôti sauce aux agrumes • Tarte • Arts et Sciences Réunis • Formule à 12 € (déjeuner) Formule à 19,20 € (dîner) 161 avenue Jean-Jaurès • ☎ 01 42 40 53 18 • M° Ourcq • Jusqu'à 22 h 15 • F: dimanche*

## AUX BONS AMIS

3

RESTO DE QUARTIER

### Maghreb

L'enseigne n'est pas mensongère, on trouve dans ces deux salles aux plafonds bas à la française, la chaude atmosphère amicale de ce quartier polyglotte. Le couscous est ici chez lui mais les bons plats du jour empruntent les saveurs hexagonales avec de généreuses portions qui attirent les appétits. Quelques tables sur le trottoir aux beaux jours.

*Œuf mayonnaise, salade de thon • Souris d'agneau • Couscous maison • Tarte du jour*

Menu à 10,50 € (déjeuner)

Menu à 12,50 € (dîner)

1 rue de l'Atlas • ☎ 06 98 24 80 59  
• M° Belleville • Jusqu'à 23 h 30 •  
F: dimanche

## LE BRASIER

5

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. C'est vous le chef, ne vous plaignez pas de la cuisson... Autres adresses : 52 rue de Douai 9°; 63 rue Daguerra 14°; 58 rue Olivier de Serres 15°; 58 av. des Ternes 17°.

*Tartine grisonnante • Braséradés et fondues • Raclettes • Île flottante*

Formule à 12,90 € (déjeuner)

Menu à 22,90 €

101 avenue Jean-Jaurès •  
☎ 01 42 00 10 98 • M° Ourcq •  
Jusqu'à 23 h • F: aucune



## LE FLEUVE ROUGE

9

RESTO DE QUARTIER

### Thaï

Ce petit resto d'une rue tranquille est redevenu asiatique. Dans cette petite salle familiale, bienvenue aux produits et bonnes recettes de la Thaïlande. La patronne nous promène parmi son savoir-faire culinaire des plats s'adaptant bien aux goûts de la clientèle de ce quartier préservé de Paris, à deux pas du parc des Buttes Chaumont.

*Soupe de crevettes au lait de coco • Bœuf sauté à la ciboulette • Bôbon. Poulet au curry vert • Flan thaï*

Formule à 12 € (déjeuner)

Carte à partir de 17 €

1 rue Pradier • ☎ 01 42 06 25 04  
• M° Belleville ou Pyrénées •  
Jusqu'à 23 h 30 • F: dimanche

## LE GANGE

6

CUISINE ÉTRANGÈRE

### Indien

Face au parc des Buttes Chaumont, visite gastronomique en Inde du Nord. Propriétaire et cuisinier sont d'authentiques Indiens qui nous présentent une carte très variée de couleurs et d'épices. Décor exceptionnel avec ambiance musicale très dépayssante, bon moment d'évasion. Le buffet du déjeuner est un parcours idéal pour découvrir les saveurs indiennes.

*Curry doux d'épinards hachés aux crevettes • Poulet aux douze épices • Agneau sauce à la noix de cajou, Biryani « Le Gange » • Fondant au lait.*

*Tarte à la mangue indienne*

Menu à 10,90 € (déjeuner)

Menu à 15,90 €

65 rue Manin • ☎ 01 42 00 00 80  
• M° Laumière • Jusqu'à 23 h 30 •  
F: aucune

## L'HERMÈS

11

BISTROT CONTEMPORAIN

### Cuisine du marché

Le bistrot a retrouvé son décor ancien, Jérôme Befy vient d'inspirer au lieu leur passion pour les bons produits à redécouvrir. La collection de bouteilles dispersée sur les murs affiche l'esprit « vins nature » de la cave. La cuisine « revival » nous donne beaucoup de plaisir : apprécier des valeurs sûres bien exécutées, déguster des vins aux parfums oubliés... Quelques tables



## Quedubon

sur le trottoir. Même famille que *À la Renaissance* voir 11°

*Cœuf Hermès • Filet de bar au thé à la fleur de cerisier avec poêlée de légumes oubliés • Gigot d'agneau roulé aux épices salsifis crémeux • Soufflé aux marrons*

**Formule à 15,50 € (déjeuner)**

**Formule à 28 € (dîner)**

23 rue Melingue • ☎ 01 42 39 94 70

• M° Pyrénées • Jusqu'à 23 h •

F: dimanche soir et lundi

## L'HEURE BLEUE

12

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Dans le vieux Paris des connaisseurs, ce lieu à l'esprit d'autrefois est décoré simplement pour le plaisir du confort. Nico apporte sa bouillonnante personnalité accueillant ses convives pour « sortir en semaine comme un samedi soir ». Brunch le dimanche, et en semaine une cuisine traditionnelle avec un petit budget, un menu enfants et une carte généreuse pour les gourmands le soir ! Soirées Jazz, le 2° et 4° samedi du mois

*Foie gras de canard confiture*

*d'oignons • Gros hamburger •*

*Bœuf bourguignon •*

*Verrine de l'Heure Bleue*

**Formule à 12,50 € (déjeuner)**

**Carte à partir de 25 €**

57 rue Arthur-Rozier •

☎ 01 42 39 18 07 • M° Place des

Fêtes • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi  
dimanche soir



19

## NAKAGAWA

15

CUISINE ÉTRANGÈRE

Japonais

Face à l'église St Jean-Baptiste, un immeuble austère accueillie ce restaurant japonais typique au cadre dépouillé habillé de bois, mais raffiné, dépaysement donc. Cuisine ouverte mettant en confiance avec toutes les spécialités classiques à prix raisonnables. Plusieurs formules découvertes. Autre restaurant de ce traiteur restaurateur apprécié : 3, rue Saint-Hubert, 11° Tél. : 01 47 00 82 30.

*Yakitori • Saumon téryaki • Sushi • Sashimi*

**Menu à 10,50 € (déjeuner)**

**Menu à 15,50 € (dîner)**

9 rue Lassus • ☎ 01 42 08 43 22

• M° Jourdain • Jusqu'à 22 h 15 •

F: dimanche midi

## Ô DIVIN

18

BISTROT ANCIEN

Cuisine inventive

Dans les sommets des Buttes Chaumont, dans une rue presque perdue, la petite enseigne est un bistrot de copains. Les gourmands habitants ou travailleurs du quartier s'y retrouvent pour un moment inhabituel. Cour intérieure dès les beaux jours. C'est une belle cuisine de recherche que nous concoctent le jeune chef Mathieu Moity. Son plaisir est de partager avec vous les senteurs de chacun des ingrédients. Menu surprise le soir et menu dégustation. Les vins naturels s'accordent bien à l'esprit de ce lieu original et de son animateur, on découvre les vrais arômes du renouveau actuel de la viticulture.

*Poireaux grillés, œuf de truite, tarama •*

*Poisson du jour, écrasé de topinambour*

*• Duo de cochon, lentilles au vin rouge,*

*chou de Pontoise • Poire, financier,*

*sirop de céleri*

**Formule à 18 € (déjeuner)**

**Menu à 35 €**

35 rue des Annelets •

☎ 01 40 40 79 41 • M° Botzaris •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et

lundi midi



## L'ILIADÉ

13

CUISINE ÉTRANGÈRE

Turco-Grec

C'est en musique que l'on est accueilli dans ce charmant restaurant qui offre dans un climat méditerranéen un beau choix des cuisines turques et grecques. Au cœur du Paris cosmopolite, une occasion de découvrir la tradition gastronomique des deux pays, dans toute leur sincérité. Petite terrasse au soleil... du 19° arr.

*Houmous, moussaka, tarama •*

*Brochettes Alexandre Le Grand •*

*Daurade royale grillée • Baklava maison*

**Formule à 13 € (déjeuner)**

**Menu à 21 €**

59 rue de Belleville • ☎ 01 42 01 19 22

• M° Belleville ou Pyrénées •

Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche midi

## LE LAUMIÈRE

14

RESTAURANT COSY

Cuisine traditionnelle

Restaurant adossé à l'hôtel du même nom, à proximité de l'avenue Jean-Jaurès, réception de qualité dans une salle cosue et confortable. Jean-Claude Bertrand au piano offre des recettes orientées Méditerranée pour des moments mémorables de nos papilles. Beau banc de fruits de mer. Agréable pour un déjeuner dominical en famille. *Crustacés du vivier • Les quenelles de brochet façon Louis XIV • Tournedos flambés aux morilles et à la fine champagne • Bouquet de crèmes brûlées*

**Formule à 24,90 € (déjeuner)**

**Menu à 29 €**

4 rue Petit • ☎ 01 42 02 46 71 •

M° Laumière • Jusqu'à 22 h 15 •

F: dimanche soir et lundi

## L'ORIENTAL

16

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Libanais

À proximité de la rue de Flandre, dans une rue calme, une salle sobre accueillant un service traiteur associé au restaurant très animé. Tous les grands classiques libanais préparés avec soin, fraîcheur des produits et choix important à prix minima. Ne manquez pas de goûter les mezzés, un plaisir à partager à deux. Réservez pour vos réceptions.

Taboulé, falafel, homos • Hors-d'œuvre froids et chauds • Grillades • Pâtisseries et glaces maison

#### À partir de 16,50 €

58 rue de l'Ouqra • ☎ 01 40 34 26 23

• M° Crimée • Jusqu'à 23 h •

F: dimanche

## LE PACIFIQUE

17

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Chinois

Au cœur du Belleville « moderne », un restaurant vaste sans décor ouvre ses portes à une clientèle nombreuse souvent familiale. Des plats typiques de la Chine du Sud à prix légers, un service efficace et souriant même après minuit, voilà des arguments convaincants pour venir ici entre amis. Bienvenue aux grandes tablées. Service en continu.

Dim-sum • Plats vapeur • Soupe wonton • Demi-canard laqué

#### À partir de 12 €

35 rue de Belleville • ☎ 01 42 49 66 80

• M° Belleville ou Pyrénées •

Jusqu'à 2h • F: aucune

## QUEDUBON

7

### BISTROT À VINS

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Cuisine du marché

Gilles Bénard est l'un des pères de la bistronomie parisienne. Fondateur de « Chez Ramulaud », il nous introduit, dans son atelier du bien manger, à tout son savoir en matière de produits d'origine et de vins nature. Sa verve passionnée nous accompagne tout au long d'un beau moment de gastronomie. Marius, le fils en cuisine, est en parfait accord avec cette volonté de n'offrir que l'excellence dans ses préparations, dignes des grands qu'il a fréquentés. Magnifique bibliothèque cave qu'on ne se lasse pas d'admirer, on ne peut pas tout déguster !

Poireaux vinaigrette et œuf poché • Barbe sauvage de St Jean de Luz poêlée • Sauté de joue de cochon aux champignons, purée de céleri • Fondant au chocolat, crème anglaise

#### Formule à 15 € (déjeuner)

#### Carte à partir de 26 €

22 rue du Plateau • ☎ 01 42 38 18 65

• M° Buttes Chaumont •

Jusqu'à 22h30 • F: samedi midi dimanche et lundi

## LE SARI

10

### CUISINE ÉTRANGÈRE

#### Indien

À proximité de Stalingrad et du bassin de la Villette. Propriétaire et cuisinier sont d'authentiques Indiens qui nous présentent une carte très variée de couleurs et d'épices. Décor d'évasion avec ambiance musicale en fond, voilà des ingrédients heureux pour apprécier les plats si particuliers servis avec soin.

Maharani Dall (trio coloré de lentilles)

• Poulet Korma, sauce aux noix de cajou, crème fraîche et aromates

• Curry d'agneau aux épinards •

Moelleux de semoule et ses fruits secs

#### Menu à 11,90 € (déjeuner)

#### Menu à 15,90 €

42 avenue Jean-Jaurès •

☎ 01 42 39 49 49 • M° Jaurès •

Jusqu'à 23 h • F: aucune

## VALENTIN

19

### BISTROT ANCIEN

#### BON TEMPS GOURMAND

#### Cuisine traditionnelle

Michel reçoit ses clients dont nombre sont des amis, avec humour et gentillesse, dans une salle ancienne, riche

de souvenirs culinaires. Un moment gourmand à apprécier idéalement après une balade dans les rues pentues du quartier. Une formule mixte présentant la cuisine franco-auvergnate à déjeuner, des plats thaïs et des spécialités d'Amérique latine dont la bonne viande de bœuf argentine. Michel sera heureux de vous commenter sa sélection affinée de vins de France et d'Amérique du Sud.

Salade thaï. Cou d'oie farci •

Bœuf argentin. Tripous d'Auvergne •

«Budin de pain» à la confiture de lait •

#### Formule à 15 € (déjeuner)

#### Carte à partir de 20 €

64 rue Rébeval • ☎ 01 42 08 12 34

• M° Belleville ou Pyrénées •

Jusqu'à 23h30 • F: aucune

## ZOÉ BOUILLON

4

### AMBIANCE ORIGINALE

#### Cuisine du marché

Ni la vitrine, ni la salle de bistrot ancien ne reflètent l'esprit novateur de ce restaurant à part, la cuisine se fait derrière le comptoir et l'on savoure par les yeux les préparations de Zoé Bouillon. Rapide et sans façon pour déjeuner avec des soupes et des accompagnements mariant légumes, cakes, pâtes et de belles sucreries. Expos, concert, service traiteur.

Soupe de pois cassés au lard •

Cake chèvre-raisin-menthe. Taboulés

• Pâtes à la fondue d'épinards •

Moelleux au chocolat noir. Cake vanille

au beurre salé

#### Menu à 11,50 € (déjeuner)

66 rue Rébeval • ☎ 01 42 02 02 83

• M° Belleville ou Pyrénées •

Jusqu'à 15h30 • F: les soirs et

dimanche



19