

20^e ARRONDISSEMENT



| | | | | | |
|-------------------------|----|---------------------------|----|---------------------|----|
| Au Rendez-Vous des Amis | 3 | L'échappée | 11 | Le Rez-de-Chaussée | 17 |
| Le Baratin | 5 | La Factorie - Saint Amour | 18 | Samsara | 20 |
| Le Bistro Chantefable | 2 | Là-Haut | 1 | Le Tablier Rouge | 9 |
| Le Bistrot des Soupirs | 8 | Lou Tiap | 7 | Les Trois Marmites | 21 |
| Le Bistrot du Parisien | 12 | Le Mistral | 15 | Le Vieux Belleville | 23 |
| La Boulangerie | 10 | New Jardin de Chiang-Mai | 13 | | |
| Cantine Sicilienne | 6 | Palais d'Archana | 4 | | |

VINGTIÈME



Le tablier rouge

AU RENDEZ-VOUS DES AMIS 3

RESTO DE QUARTIER

Cuisine du marché

Le petit bar restaurant s'offre une belle carrière, avec une cuisine soignée et plantureuse, digne des meilleurs. On recommande d'être prudent et de réserver, les candidatures avides de ces gourmandises sont nombreuses. Murs accueillant des expos.

Terrines, salades composées • Raie aux câpres • Confit de canard maison • Tartes maison

Menu à 12,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 20 €

10 avenue du Père Lachaise • ☎ 01 43 58 12 61 • M° Gambetta • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche

LE BARATIN 5

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Ne pas hésiter à franchir la porte pour un plaisir en continu. On retrouve une ambiance chaleureuse dans un décor survivant des Trente Glorieuses. Proposition de plats simples mais préparés avec talent par Raquel qui sait aussi nous emmener vers de bons mets originaux, particulièrement des recettes sud-américaines, étant argentine elle-même. Philippe le patron sélectionne divinement les vins qu'il vous propose au verre.

Tartare de poisson frais, betteraves rouges et framboises • Blanquette de veau aux épices • Ris de veau croustillant • Pudding à l'argentine

Menu à 19 € (déjeuner)

Carte à partir de 40 € (dîner)

3 rue Jouye-Rouve • ☎ 01 43 49 39 70 • M° Belleville ou Pyrénées • Jusqu'à 23 h • F: samedi midi, dimanche et lundi

LE BISTRO CHANTEFABLE 2

BRASSERIE

Cuisine traditionnelle

Le Chantefable (récit médiéval mêlé de prose récitée et de vers chantés) est devenu le rendez-vous à toute heure de la convivialité. Sa grande et belle salle ancienne bien décorée, dont de vieilles publicités, éclairée avec grands miroirs a de quoi séduire. Propositions du jour sur ardoise, carte permanente de belles viandes, longue liste de vins au verre : des atouts qui

en font la valeur sûre du quartier pour apprécier une cuisine classique servie avec un souci de qualité, et un service de qualité. Terrasse couverte pour fumeurs, Fruits de mer sur place ou à emporter. Salon (50 personnes)

Escargots de Bourgogne • Côte de cochon fermier frites maison • Bar entier rôti au beurre bleu • Tarte fine aux pommes

À partir de 20 €

93 avenue Gambetta • ☎ 01 46 36 81 76 • M° Gambetta • Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

LE BISTROT DES SOUPIRS 8

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

L'adresse vit une nouvelle jeunesse avec la reprise par une équipe aimant cette vénérable maison soucieuse de la préserver pour le bonheur des riverains. Le chef propriétaire, convaincu d'une cuisine de tradition et de plats du marché concocte des mets de toujours avec brio. Au service dans les deux salles de cette maison, un pro, complice de cette valeur nous fait découvrir de belles bouteilles, on se sent en appétit.

Cassolette d'escargots • Saumon aux palourdes • Filet de bœuf aux échalotes confites, lie de vin rouge • Profiteroles à la crème pâtissière, chocolat chaud

Formule à 14,90 € (déjeuner)

Carte à partir de 26 €

49 rue de la Chine • ☎ 01 44 62 93 31 • M° Gambetta • Jusqu'à 22 h • F: dimanche et lundi



LE BISTROT DU PARISIEN 12

CUISINE ÉTRANGÈRE

Cuisine inventive

Ambiance nostalgie rendue par les objets de collection et les murs patinés aux couleurs chaudes de ce restaurant spacieux à deux pas du village « la campagne à Paris ». Inédit : au dîner, projection de films muets sur un vrai écran de cinéma. Maurice Kassouri, avec sa belle expérience du métier, donne une belle tonalité bistrot, proposant des plats de tradition réalisés par le chef à partir de produits frais. Formule autour d'un verre à toute heure, la maison fait bar.

Salade de manchon de canard et gésiers confits • Pièce de bœuf grillé os à moelle au sel de Guérande • Carré d'agneau rôti au thym et sa fondue de reblochon • Glace au miel aux fruits frais

Formule à 14,90 € (déjeuner)

Formule à 24,90 € (dîner)

31 rue Pelleport • ☎ 01 43 61 07 91 • M° Gambetta ou Porte-de-Bagnolet • Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LA BOULANGERIE 10

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine inventive

Ce restaurant a vu le jour dans une ancienne boulangerie, adoptant un décor à l'ancienne, avec beau sol en mosaïque et une petite salle privatisable à l'étage. Les frères Nidhsain et Fabienne officient avec une cuisine toujours plus raffinée et un service charmant. Notre plaisir se renouvelle au fil de leur carte en permanente évolution. Restaurant souvent bondé en soirée, réservez.

Noix de St Jacques, étuvé de poireaux, coulis de gambas • Caille impériale, poire et navets de Pardailhan • Pavé de cabillaud, salsifs et bouillon crémé aux algues • Tartelette crème vanille, compote de « pommes Tatin »

Formule à 15 € (déjeuner)

Menu à 36 € (dîner)

15 rue des Panoyaux • ☎ 01 43 58 45 45 • M° Ménilmontant • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi dimanche et lundi midi



CANTINE SICILIENNE

6

BISTROT ANCIEN

BON TEMPS GOURMAND

Italien

Marco Ganci est un rayon de soleil méditerranéen, il propose une cuisine traditionnelle élaborée avec des produits frais importés de producteurs locaux et importés d'Italie et de Sicile. Les vins aussi sont sélectionnés avec soin. De bons produits d'importation avec de vraies découvertes qu'on peut acheter. Apéros en musique le dimanche.

Spaghettis aux palourdes • Raviolis fourrés à la truffe fraîche au beurre et sauge • Steak d'espardon aller-retour rougail d'olives • Biscuits secs au marsala fourrés à la crème de ricotta de brebis

Formule à 19 €

49 rue Orfila • ☎ 01 46 36 73 60
• M° Pelleport ou Gambetta •
Jusqu'à 23 h • F: samedi midi et dimanche

L'ÉCHAPPÉE

11

BISTROT ANCIEN

Thaï

Son décor populo-branché du 20e, au cœur de Ménilmontant est hors d'âge, et l'on se sent proche des convives de toutes les générations qui partagent avec plaisir les tables de ce bistrot. L'enseigne l'évoque à peine, c'est bien une cuisine thaïe que l'on vous sert, avec les classiques, une évasion en somme...

Salade de bœuf à la citronnelle • Gambas sauce thaï • Nouilles sautées au poulet • Flan à la noix de coco

Formule à 12 € (déjeuner)**Formule à 19,50 € (dîner)**

38 rue Boyer • ☎ 01 47 97 44 58
• M° Ménilmontant ou Gambetta •
Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

LA FACTOIRE - SAINT AMOUR 18

BISTROT CONTEMPORAIN

Plats de terroir

Après une promenade au Père-Lachaise, il n'est pas interdit d'aller caler un petit creux. Ce lieu gourmand est tellement convivial qu'on ne regrette pas de s'être laissé tenter. Spécialités auvergnates proposées autour de domaines viticoles choisis avec passion et expertise. Petits salons à l'étage pour davantage d'intimité. L'été, belle terrasse.

Saucisse d'Auvergne au couteau et son alligot • Brandade de morue fraîche et mesclun • Viandes de Salers • Brioche façon pain perdu

Formule à 13,80 € (déjeuner)**Carte à partir de 18,50 €**

2 avenue Gambetta- 32 bd de Ménilmontant • ☎ 01 47 97 20 15 •
M° Père-Lachaise • Jusqu'à 23 h •
F: aucune

LA-HAUT

1

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Sur les hauteurs face au square de Ménilmontant, un quartier calme s'anime avec ce grand bistrot qui accueille les affamés de midi et une clientèle jeune qui raffole de ces décors à dominante ancienne. Les plats sont dans l'esprit du lieu, tradition et modernité se conjuguent et les assiettes généreuses nous apportent de vrais petits bonheurs. Ouvert dès le petit-déjeuner.

*Terrine de campagne maison •**Poisson du jour sauce et petits**légumes croquants • Onglet de bœuf**• Tiramisu maison***Formule à 11,50 € (déjeuner)****Carte à partir de 20 €**

10-12 rue Pixérécourt •
☎ 01 43 58 68 14 • M° Télégraphe •
Jusqu'à 23 h • F: dimanche

LOU TIAP

7

RESTO DE QUARTIER

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Le couple Anne et Olivier (ex-Hermès) ont repris ce restaurant de quartier et tout changé pour une ambiance actuelle marquée par l'accueil épanté de l'hôtesse des lieux qui répond au célèbre nom d'Escoffier. La cuisine d'Olivier est aux tonalités de terroir sud-ouest, riche présentant quelques seigneurs du palais : poissons nobles, foie gras, cassoulet sous leurs plus beaux atours. Choix exigeants des produits d'origine et belle sélection de vins méconnus : une adresse prometteuse. Le bar est ouvert dès 8 h 30

*Tartare de mulet noir • Magret**de canard fermier • Cassoulet •**Croustade aux pommes, millhas***Formule à 18 € (déjeuner)****Menu à 35 €**

81 rue de Bagnole • ☎ 01 43 70 77 93
• M° Alexandre-Dumas •
Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

LE MISTRAL

15

BRASSERIE

Plats de terroir

Décor champêtre pour les murs de ce petit resto, véritable havre de paix, tenu par la même famille depuis 1954. Le « Petit Bougnat » sert une cuisine familiale aveyronnaise, sans fioriture ni prétention à base de produits frais, savoureuse à ravir, de quoi satisfaire les plus exigeants, et ils sont nombreux... Possibilité de simples collations pour les plus pressés. Terrasse été hiver.

Boudin aux deux pommes • Jarret de porc aux lentilles • Alligot avec confit de magret • Tarte maison

À partir de 11,50 €**Formule à 19 € (dîner)**

401 rue des Pyrénées •
☎ 01 46 36 98 20 • M° Pyrénées •
Jusqu'à 22 h 30 • F: aucune

NEW JARDIN DE CHIANG-MAÏ 13

CUISINE ÉTRANGÈRE

Thaï

Dans un décor rajeuni et confortable, vous serez agréablement accueillis et prêts à découvrir des mets de qualité. Laissez-vous attirer par les saveurs de la célèbre province de Chiang Maï. Cuisine parfumée, piquante et douce à la fois, venue de la capitale du nord de la Thaïlande. Agréables contrastes.

Fruits de mer à la plaque chauffante • Crevettes sel et poivre • •

Formule à 10,90 € (déjeuner)**Menu à 16,50 € (dîner)**

28 rue de la Cour des Naves •
☎ 01 47 97 95 95 • M° Gambetta •
Jusqu'à 23 h • F: aucune

PALAIS D'ARCHANA

4

CUISINE ÉTRANGÈRE

Indien

La salle, décorée d'objets et de mobilier d'Inde, est agrémentée d'une terrasse couverte donnant sur le boulevard que l'on apprécie pour des soirées chaleureuses. Pour le déjeuner, on se sert soi-même dans les plats aux riches couleurs et textures, ce qui permet de s'initier à cette cuisine et pour les connaisseurs d'apprécier à son appétit la qualité des mets. La maison offre une carte fière de donner les compositions des plats, bien vu ! Livraison à domicile. Autre adresse de M. Gera : *Le Gange*, 20°

20

et *Bollywood lounge*, superbe brasserie indienne 57 rue Galande 5^e Tél. : 01 43 26 25 26

Galettes (Naans) au fromage • *Cabillaud en sauce gingembre, coriandre, tomate* • *Biryani agneau* • *Glace à la pistache et à la cardamome*
À partir de 10,90 €
110 bd de Charonne • ☎ 01 44 64 99 92
• M° Alexandre Dumas •
Jusqu'à 23 h 30 • F: aucune

LE REZ-DE-CHAUSSÉE

17

BISTROT ANCIEN
Cuisine traditionnelle

Offrez-vous un repas à petit prix, en terrasse été comme hiver ou dans la sympathique salle ancienne avec ses briques de faïence verte et blanche, l'accueil est empressé. On le sait, les Sri-lankais sont très présents dans les cuisines parisiennes. Le propriétaire M. Krishna est un vrai défenseur des plats de notre pays en proposant un vrai tour de France des spécialités. Vous les aimerez comme lui. Plats montagnards du Haut Jura et des Alpes. Brunch le week-end.

Œuf cocotte façon Haut Jura • *Feuilletés de chèvre* • *Tartiflette, Morbiflette* • *Crème brûlée au miel*

À partir de 11 € (déjeuner)
Formule à 16,50 € (dîner)
10 rue Sorbier • ☎ 01 43 58 30 14
• M° Gambetta ou Ménilmontant •
Jusqu'à 23 h • F: aucune

SAMSARA

20

CUISINE ÉTRANGÈRE
Indo-Pakistanaï

Son cadre de boiseries est patiné, il faut dire que c'est un des plus anciens indo-pakistanaï de l'arrondissement. Voilà un authentique et classique rendez-vous de la cuisine pakistanaï qui vous propose un riche éventail de plats traditionnels et variés. Accueil agréable pour un excellent moment gourmand.

Samosas (beignets de différents légumes) • *Keema matar (agneau haché aux petits pois)* • *Sorbet aux pétales de roses*

Formule à 8,50 € (déjeuner)
Menu à 21 €
3 rue de Jourdain • ☎ 01 43 66 02 65
• M° Jourdain • Jusqu'à 23 h 30 •
F: aucune

LE TABLIER ROUGE

9

BISTROT À VINS

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Mi cave mi resto, une belle alliance entre les deux. Témoigne la grande table où l'on prend son repas encadré par les étagères de bouteilles. Avec en cuisine le créatif Geoffroy et en salle la charmante britannique Tara, on est séduit par la réussite de cette union. La cuisine de Geoffroy est raffinée et ne craint pas l'étiquette bourgeoise. La cave offre une sélection expériment-

tée parmi les terroirs hexagonaux. On peut emporter à prix cave.

Harengs maafrés pommes tièdes • *Morue rôtie aux poivrons rouges et tomate* • *Bavette au st Marcellin, frites au couteau* • *Savarin au rhum, chantilly maison*

Formule à 16 € (déjeuner)
Menu à 34 € (dîner)
40 rue de la Chine • ☎ 01 46 36 18 30
• M° Gambetta ou Pelleport •
Jusqu'à 22 h 15 • F: samedi midi
dimanche et lundi soir

LES TROIS MARMITES

21

BISTROT CONTEMPORAIN

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine du marché

Kamel à au moins deux passions : recevoir dans son bistrot modernisé, des gourmands se délectant de ses plats soignés ; trouver les viandes les meilleures du marché : Angus, Kobé, ou des meilleures races bovines de France, qu'il cuisine selon son inspiration. Le cochon Duroc, race de grande qualité, fait aussi partie de ses fiertés. La clientèle fidèle, apprécie la chaleureuse ambiance presque familiale qu'induit Kamel. Belle salle privatisable (50 à 70 couverts). Ouverture le dimanche sur réservation.

Œuf cocotte à la crème de potiron • *Pavé de thon poêlé* • *Côte de bœuf selon marché* • *Savarin au chocolat*
Formule à 11,90 € (déjeuner)
Formule à 17,90 € (dîner)
8 rue Julien-Lacroix • ☎ 01 40 33 05 65
• M° Ménilmontant • Jusqu'à 23 h 30 •
F: dimanche

LE VIEUX BELLEVILLE

23

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

Rendez-vous chez Joseph, un authentique habitant du vieux Belleville qui cultive le souvenir, et dans le décor, Piaf et Chevalier en témoignent. Le soir l'ambiance musicale, chant, accordéon ou orgue de Barbarie, s'associe à une cuisine franche et bien « vieille France », et à noter pour cette année les soirées « Piaf » le mardi soir. On arrive seul et très vite, on lie connaissance. Une adresse précieuse pour s'intégrer au quartier.

Salade marine • *Blanquette de veau* • *Pavé de bœuf au poivre* • *Fondant au chocolat maison*

Formule à 12,50 € (déjeuner)
Carte à partir de 25 €
12 rue des Envierges •
☎ 01 44 62 92 66 • M° Pyrénées
• Jusqu'à 22 h • F: samedi midi,
dimanche, lundi soir

