

RESTAURANTS



Rotin et tapas hexagonales à la terrasse de la Brasserie Bellanger (Xe).

DIX RESTAURANTS OUVERTS TOUT L'ÉTÉ

CROQUÉES RÉCEMMENT PAR LA RÉDACTION, CES TABLES DIVERSES ET VARIÉES DRESSENT LE COUVERT EN CONTINU PENDANT LES VACANCES. MIAM !

PAR HUGO DE SAINT PHALLE
@Hugo25Phalle

BRASSERIE BELLANGER

140, rue du Faubourg-Poissonnière (Xe).
Tél. : 07 82 32 92 08. Tlj. Carte : 20-25 €.

Dans la mouvance Big Mamma - du débit, pas de réservation, des prix tenus -, cette néo-brasserie a choisi le cocardier comme éten-

dard. Et lâche son lot de tapas hexagonales à partager (frisée aux lardons, œuf mayo, tartare de bœuf aux câpres, rillettes de volaille...) et recettes terroir et ménagères plutôt bien ficelées. C'est le bal populaire des céleris rémoulade, poireaux vinaigrette et saucisse purée, dans un décor jouant le branché sans trop avoir l'air d'y toucher.

LA GARE

19, chaussée de la Muette (XVI^e). Tlj.
Tél. : 01 42 15 15 31. Carte : 30-50 €.

Institution du quartier de la Muette plongée dans un sommeil sans fin, la belle vient de se réveiller sous l'impulsion du Moma Group de Benjamin Patou (Froufrou, Ran, Lapérouse). Volumes gigantesques et décor inspiré de Laura Gonzalez invitent à une sorte de virée globale aux quatre coins de la food, pensée par le chef péruvien Gastón Acurio. Dim sum, tiradito, burgers et autres sushi sont façonnés en live derrière les petits stands. Très « carte postale » mais ne manquant pas d'élan et franchement à la hauteur dans l'assiette.

EDERN

6, rue Arsène-Houssaye (VIII^e).
Tél. : 01 45 63 88 01. Tlj sf dim. et lun.
Carte : 60-120 €.

Dans l'ancien Citrus Étoile, rénové à grands frais en une table contemporaine et mondaine gentiment clinquante sur deux étages, Jean-Edern Hurstel se retrouve enfin chez lui. L'ex-

BRASSERIE BELLANGER

« Top Chef » - saison 5 - et baroudeur des fourneaux a bien compris les codes du quartier et signe des assiettes graphiques, sûres de leurs chics produits : cœur de saumon d'Écosse sauce gravlax ; sole de petit bateau, purée de pommes rattes ; côte de veau de lait, jus à la moutarde ; linguine au caviar de Sologne...

rait l'oscar, les assiettes élancées et glamour de Mathieu Pacaud. À la parade sur le tapis rouge, le thon en tartare, avocat et sauce ponzu, le bar en croûte et huile d'agrumes, les fregola sarda aux coquillages, les suprêmes de volaille rôtis et fumés au thym citron... Projections au sous-sol de 11 h à 22 h et bar speakea-

SPÉCIALITÉS

PUBLI-INFORMATION

DPT. 92. LA PRINCIPAUTÉ

The new place to be!

Offrez-vous un afterwork gourmand sur la superbe terrasse verdoyante et craquez

English translation

RESTAURANTS

TEN RESTAURANTS OPEN ALL SUMMER (title on the picture)

Rattan and French tapas at the Brasserie Bellanger's terrace (Xe). (note on the picture)

BRASSERIE BELLANGER

140, rue du Faubourg-Poissonnière (Xe)
Phone: +33 (0) 7 82 32 92 08
Open every day
Per head: 20-25€

Following Big Mamma's influence - quick pace, no reservation, fair prices - this neo-brasserie has chosen to put the French spirit at its core. And proposes a choice of French tapas to share (bacon salad, classic egg mayo, beef tartare with capers, poultry rillettes...) as well as some well executed from the terroir, homely recipes. Here is the celebration of celery rémoulade, leek vinaigrette and sausage & mash, in a very trendy décor, without being over the top.

CREATIVE STUDIO
B3
Interior & branding

« worldisant » cultive le bon goût de l'Amérique du Sud. Tiger milk pour... leche de tigre, cette marinade qui fait tout le sel des ceviches et tiraditos péruviens et donne le la d'une cuisine ensoleillée, conviant également le burger à l'effiloché de poulet et mayonnaise piquante, l'empanada végétarienne au fromage frais, basilic et tomates séchées ou encore le tiramisu au fruit de la passion. Brunch le dimanche.

BEAU REGARD

22, rue Guillaume-Apollinaire (VI^e).
Tél. : 01 40 41 20 20. Tlj sf dim.
Menu : 45 € (déjeuner). Carte : 50-75 €.

Tchi-tcha ! Ce fut des années durant l'un des lieux emblématiques du cinoche parisien. Défilent ici désormais, dans un décor qui mérite-

rooftop de l'étage.

LOMBEM

22, passage des Panoramas (II^e).
Tél. : 01 45 08 54 45. Tlj sf dim.
Carte : 25-45 €.

Un petit nouveau dans le déjà très bien fourni passage des Panoramas ! Entre Racines et Coinstot Vino, ce grill viandard néo-rétro, tout de bois vêtu, parfume d'odeur de braise les petites allées voisines. Sur les braises justement, des morceaux de choix : faux-filet mûré 40 jours, bavette d'ailloyau taillée comme un onglet ou côte de bœuf pour deux. Et pas mal de solutions de repli pour les moins carnassiers : houmous de betteraves rôties, burger veggie, gambas grillées... ■

passionné de meilleur fantastique, vous propulse au Moyen Âge. Assisté de sa sœur, Hélène, il vous propose de savourer des terrines « comme à l'époque », arrosées d'hypocras, hydromel et autre cervoise - parmi un choix d'une centaine de bières -, de vous adonner à un jeu de plateau ou, mieux encore, de participer à un jeu de rôle. Le tout dans une ambiance amicale et 100% médiévale. Un lieu rare en France ! Privatisation possible. Ouvert du mardi au dimanche - Happy hours jusqu'à 20h. Facebook : Les Caves Allées. 44, rue Grégoire de Tours 06 16 77 55 69



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Pour tous renseignements contactez Maud au 01 40 28 48 07