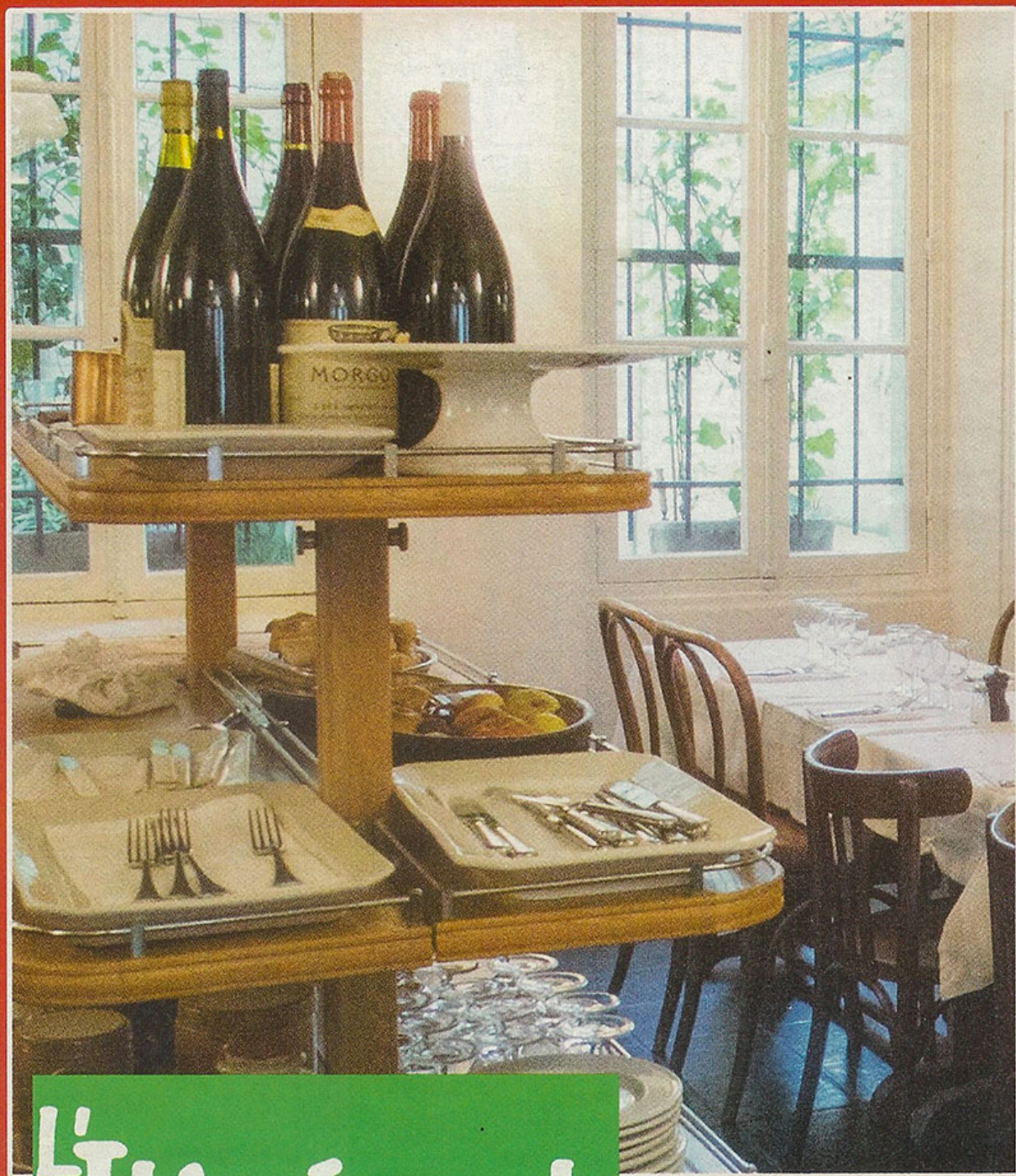


Les bonnes tables

2 €

à petits prix®

2015



L'itinérant

544 restos à Paris

Gervais 19^e (01 42 08 38 20) ; 125 av Gambetta 20^e (01 40 31 63 48)

Omelette au jambon sec • Magret de canard au confit de poireaux, cassoulet • L'introuvable axoa au piment d'Espelette • Croustade de pommes, véritable pain perdu

Formule à 12 € (déjeuner)

Carte à partir de 20 €

101 rue de la Croix-Nivert •
☎ 01 48 28 31 88 • M^o Commerce •
Jusqu'à 1 h • F: aucune

LE CLOS MORILLONS

24

RESTAURANT COSY

BON TEMPS GOURMAND

Cuisine traditionnelle

Les belles tables recouvertes de dalles de verre et les chaises en rotin épais donnent une fraîcheur seyant bien à une cuisine riche de découvertes. Gaël Allais élabore avec passion des plats fins et colorés. Son penchant pour la cuisine marine et les épices lui vient sans doute de sa formation chez le grand chef Olivier Roellinger. La qualité de son travail est un bel hommage au maître de Carcaille.

Seco d'agneau mitonné à la coriandre • Noix de ris de veau sauce normande • Ravioles de crevettes sauce safranée • Feuilleté aux poires et son caramel breton

Formule à 20 € (déjeuner)

Menu à 26 € (dîner)

50 rue des Morillons • ☎ 01 48 28 04 37 • M^o Convention • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi

DEIZ

26

BISTROT ANCIEN

Cuisine traditionnelle

La jeune équipe (dont le prem's est le Bistrot d'en face, 24 rue du Dr Fritlay 15^e, 01 45 77 14 59) anime avec bienveillance ce grand bistrot rajeuni au bon confort de la table. Beaucoup de talent dans la préparation de plats aux parfums du moment. L'ardoise qui change chaque jour favorise le plaisir de revenir souvent. Privatisation possible du lieu.

Crème de chou-fleur et pep's de Betteraves • Filet de Sandre et risotto vigneron • Croustade de filet de bœuf à la tapenade et roquette • Soufflé au chocolat grand cru, glace faisselle

À partir de 22 € (déjeuner)

Carte à partir de 26 €

37 rue d'Algeray • ☎ 01 45 32 01 54 • M^o Vaugirard • Jusqu'à 22 h 30 • F: samedi midi et dimanche

EL OULAN

26

CUISINE ÉTRANGÈRE

Péruvien

Idéal pour se restaurer après une visite au Parc des Expositions situé juste en face. Exotisme assuré avec de savoureux plats méconnus mijotés avec soin par une équipe de Péruviens authentiques. Le dernier jeudi du mois buffet à volonté pour 25 € cocktail compris à partir de 19 h. Apéritif offert sur présentation de ce guide.

Piqueo Criollo • Ceviche mixto •

Pescado salvaje • Lomo saltado

Formule à 15 € (déjeuner)

Menu à 25 € (dîner)

6 rue Lefebvre • ☎ 01 48 56 16 15 • M^o Porte de Versailles • Jusqu'à 23 h • F: lundi

ERIMAN

25

CUISINE ÉTRANGÈRE

Thaï

Adresse réputée depuis des lustres le cadre de pagode avec ses boiseries peintes est cosy, on s'y rend avec l'envie de se sentir bien dans un ailleurs bien proche : service efficace et chaleureux. Table toujours soignée de la famille Tavand, qui a participé à la renommée de la cuisine thaïe à Paris, avec les plats traditionnels et les épices savamment dosées.

Crevettes sautées à la sauce aigre douce • Bœuf haché à la sauce basilic • Poulet pousses de bambou au lait de coco • Rouleau impérial thaï

Formule à 15 € (déjeuner)

Menu à 23,50 € (dîner)

76 rue de la Fédération • ☎ 01 47 83 55 67 • M^o La Motte-Picquet-Grenelle • Jusqu'à 22 h 30 • F: dimanche et lundi midi

FEYBOUTZ

29

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Libanais

C'est la boutique traiteur aux nombreuses saveurs libanaises qui vous reçoit avec d'appétissants étals. Une bonne introduction au restaurant en deux salles. L'assiette des pickles sur la table annonce la tendance : générosité et authenticité. La cuisine présente ce que vous avez vu à l'entrée, c'est beau, frais et bon. Un service complet pour connaître les saveurs orientales et les emporter avec soi. Ouvert dès 7 h du matin. Côté Mer au

10 rue de Lourmel présente un banc de poissons frais de Méditerranée unique à Paris.

Mezze • Kaffa • Mezes (nombreuses formules) • Kharouf

Menu à 13,50 € (déjeuner)

Carte à partir de 27,50 €

8 rue de Lourmel • ☎ 01 45 78 07 02 • M^o Duplex • Jusqu'à 2 h • F: aucune

FONTANAROSA

30

CUISINE ÉTRANGÈRE

BON TEMPS GOURMAND

Italien

Étonnant petit patio dans ce boulevard très animé qui s'ouvre sur une salle confortable où l'on aime s'oublier pour un temps gourmand de Sardaigne. Plats traditionnels certes mais avec des recherches intéressantes de Flavio Mascia et de son équipe consciencieuse, autour de produits sardes rares que l'on retrouve aussi dans la boutique de vins à emporter. Le patio devient une agréable terrasse en été et chauffée en hiver.

Sauté de palourdes et moules, tomates fraîches et herbes • Raviolis sardes à la ricotta, zestes d'oranges, citron, safran et sauce tomate • Petite escalope de veau au vin sarde et citron • Chausson au fromage frit et miel du maquis

Menu à 19 € (déjeuner)

Carte à partir de 26 €

28 boulevard Garibaldi • ☎ 01 45 66 97 84 • M^o Cambronne ou Ségur • Jusqu'à 23 h • F: aucune



15