



Télérama **|** Sortir

24 SEPTEMBRE — 30 SEPTEMBRE 2014

PASCAL MAITRE
**L'AFRIQUE
AU PLUS PRÈS
DE L'OBJECTIF**

ROYAL FATA

À deux pas de la place Gambetta et installé depuis 25 ans, le ROYAL FATA vous propose un voyage gastronomique au cœur de l'Asie.

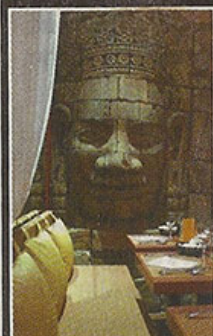
La patronne Mme Chan offre un accueil chaleureux et le service est irréprochable. On y déguste de nombreux plats vietnamiens et thaïlandais avec les spécialités du chef sur plaques chauffantes.

Laissez-vous séduire par cet endroit charmant et sa cuisine de qualité.

Formule à partir de 11,80 €, suggestion du jour, le soir complet environ 25 €. Fermé le lundi midi



237 rue des Pyrénées, 75020 Paris
Tél. : 01 43 66 99 86



siamin'

Restaurant Thaïlandais

Accords « Fashion » d'un décor raffiné en notes exotiques, mêlant tout en poésie, statues, bois sculptés et mur végétal. Passeport pour le Siam, mais privilège d'une cuisine exigeante et soignée.

En entrée des salades gourmandes comme la « Laab Ped » (salade de magret de canard grillé et d'asperges à la vinaigrette de mangue) ou la « Laab Dip » (tartare de boeuf aux mille épices Thaï) ou les crevettes panées au sésame.

Pour suivre le filet de boeuf à la plaque ou les gambas à la sauce tomate.

À coup sûr c'est l'adresse à découvrir et à partager sans modération.

Formule midi 25 €

Menu dégustation 38 € + carte

19, rue Bayard 75008 Paris
www.siamin.fr - Tél. : 01 47 20 23 70
ouvert du lundi au samedi
de 12h à 15h et 19h30 à 23h30
Service voiturier - Fermé le dimanche
Réservation recommandée

Pour insérer une publicité
dans cette rubrique

Sylvia Coste tél. 01 41 34 80 01
sylvia.coste@lagardere-pub.com

Restaurants

Les petits plats et les grands

FONTANAROSA

Flavio, le charmant patron, a engagé deux nouveaux chefs sardes, Luciano Porcheddu et Antonio Cubeddu, pour perpétuer et renouveler la carte de l'une des meilleures et des plus attachantes tables italo-sardes de la capitale. La carte, toujours très

belle et originale, affiche de nouveaux plats comme ces délicieuses quenelles de mozzarella de bufflonne, avec coulis de tomates aux herbes et poutargue de mulot ou encore cette savoureuse assiette de *fregola* (pâtes sardes), riso (autre variété de pâtes) aux seiches et

leur encre. Bref, la table a gardé sa constance et sa qualité. La cuisine, à la fois traditionnelle dans ses recettes, et contemporaine par ses atours, propose des assiettes soignées, exhalant d'enivrantes fragrances et débordant de magnifiques saveurs méditerranéennes. Des carpaccios aux charcuteries, des pâtes aux risottos, en passant par les viandes et les poissons, jusqu'au dessert, c'est un plaisir de bout en bout. Et l'on repart comblé avec cette idée fixe : y revenir encore et encore, d'autant que le patron, passionné de vin, possède l'une des plus jolies caves italiennes. — **R.Z.**



Midi moins cher

LÜÜK

Voilà une de ces échoppes asiatiques, semblable à tant d'autres, mais qui ne l'est pas du tout. Dans la multitude de l'offre, difficile de tomber sur le fameux mouton à cinq pattes, à la fois bon, original et pas cher. Eh bien, le voilà!

Dans un décor coquet et contemporain, cette affaire de famille (la famille Lüük) décline quelques plats (sans glutamate) populaires et complets, emblématiques de la cuisine asiatique : pho, bo bun et bento. Ceux-ci changent chaque semaine et la carte, très détaillée, vous dira tout sur ces plats

et leur composition. Laotien, indonésien, malais, vietnamien, thaïlandais ou japonais... Tout ce qui sort ici se révèle délicieux et original, comme ce bento indonésien, bourguignon de bœuf dans une sauce

à la noix de coco et un mélange au curry maison. Le bo bun, tout aussi convaincant, est proposé en trois versions : porc, bœuf et végétarien. Un top bon plan du midi et du soir, à découvrir sans attendre. — **R.Z.**

