



# ELLE PARIS

SORTIR

## LA CANTINE DES TONTONS

**L'ambiance :** même propriétaire sympathique que pour la première Cantine des tontons, même esprit bonne franquette, même déco chinée kitsch popu, même concept généreux puisque tout est à volonté.

**L'assiette :** des entrées à gogo (terrines, salades, harengs), des traditionnels du répertoire français (souris d'agneau, gratin dauphinois), des desserts gourmands (mousses, tartes aux fruits, crèmes)... Ici, on se sert, on coupe son pain et on débarrasse.

■ 3, rue Mouton-Duvernet (14\*).  
Tél. : 01 45 42 29 59. 17 € le midi, 23 € le soir.

## MINIPALAIS

**L'ambiance :** sous la houlette de Dorothee Boissier et Patrick Gilles, l'espace XXL (8 mètres sous plafond !) s'est transformé en atelier d'artiste bohème où l'on se retrouve entre touristes chics et beautiful people.

**L'assiette :** créée par Eric Fréchon, la carte joue un sans-faute sans risques. On y déjeune d'un excellent tartare, d'un club sandwich de langouste ou d'un poisson poché avec mogettes et bouillon dashi... Mention spéciale aux profiteroles au café.

■ Grand Palais, avenue Winston-Churchill (8\*).  
Tél. : 01 42 56 42 42.  
28 € le menu déjeuner, 45 € à la carte.



Minipalais

## LE TOP DES NOUVEAUX RESTOS

Envie d'un bistrot sympa, d'une cuisine pointue ou de dim-sum ?  
Voici le menu.

### SATURNE

**L'ambiance :** une verrière, un espace blanc, des meubles nordiques, des caves à vin en métal brossé, une cuisine inox... Beau, mais un peu froid et bruyant.

**L'assiette :** imaginée par Sven Chartier, cuisinier formé chez Passard, la carte courte (deux entrées, deux plats et deux desserts) est dictée par le marché. Tourte foie gras et canard, pavé de poisson aux moules fumées, crème chocolat à la mousse caramel... Précis et convaincant !  
■ 17, rue Notre-Dame-des-Victoires (1\*).  
Tél. : 01 42 60 31 90.  
35 € au déjeuner, 60 € au dîner.

### BAL

**L'ambiance :** sol en béton ciré + tables en Formica + chaises design = un mix déjà vu mais toujours efficace. Raccord avec ce new hot spot dédié à la photographie.

**L'assiette :** aux commandes, Alice et Anna, deux cuisinières passées par Rose Bakery. Tête de cochon braisée, jambon persillé aux radis, lemon posset et anguille fumée... C'est néo-british, frais, malin et très bon ! Et, pour finir, on fait un tour dans l'épicerie très UK.  
■ 6, impasse de la Défense (18\*).  
Tél. : 01 44 70 75 51. De 16 à 35 €.

### KUNITORAYA 2

**L'ambiance :** côté rue, on hésite devant les moules garanties bistrot parisien. A l'intérieur, les glaces anciennes, les banquettes et les tables sont d'époque. Le choc vient du fond et de la cuisine ouverte, 100 % carrelée de blanc.

**L'assiette :** c'est ici que les fans de nouilles japonaises font « tsuru-tsuru » (les aspirer). Bouillons top, tempura de légumes ou de crevettes, udons

al dente, bento box...

On a l'embarras du choix !

■ 5, rue Villedo (2\*).  
Tél. : 01 47 03 07 74. Menus de 18 à 37 € le midi, 70 € le soir.

**ET AUSSI** ✓ Le Verre Volé, la cave à manger s'agrandit au 67, rue de Lancry (10\*). ✓ Ultra-chic, le 39 V fait le beau sur les toits ! 39, avenue George-V (8\*). ✓ Playtime pour une cuisine fusion originale. 5, rue des Petits-Hôtels (10\*).

**CHEZ PHILOU**

**L'ambiance** : Philou, alias Philippe Damas, l'ex-patron du réputé Square Trousseau, a voyagé pendant deux ans avant de se relancer. A deux pas du canal Saint-Martin, sa nouvelle adresse possède en plus une jolie terrasse. On ne se refait pas !

**L'assiette** : une cuisine à l'ardoise, autant viande que poisson, qui change tous les jours. Crème de topinambours, palette de cochon et cocos de Paimpol, Tatin à la crème fouettée... et, en bonus, un grand choix de bons vins vendus en carafe entre 10 et 20 € le litre.

■ 12, av. Richerand (10<sup>e</sup>). Tél. : 01 42 38 00 13.  
Menus à 20 et 25 € le midi, 25 et 30 € le soir.

**SPRING**

**L'ambiance** : un triplex bien pensé avec vingt-deux couverts au rez-de-chaussée

(« le maximum pour faire de la qualité », dicit le patron américain, Daniel Rose), un bar au sous-sol et une cave. Pierres nues, parquet et cuisine ouverte = un trio épuré et design.

**L'assiette** : le chef est un artiste et ça se goûte ! On débute avec un velouté de romaine et tempura de sole, avant d'enchaîner sur une effilochée de queue de bœuf à l'orange et trompettes-de-



la-mort... Et pour finir ? Une glace à l'amande et son sablé torréfié.

■ 6, rue Bailleul (1<sup>er</sup>). Tél. : 01 45 96 05 72.  
40 € au déjeuner, 64 € au diner.

**CHEZ LY**

**L'ambiance** : déjà connue pour son restaurant sino-thaï au 95, avenue Niel (17<sup>e</sup>), la famille Ly s'installe à Neuilly. Un décor feutré et chargé, comme tout restaurant asiatique qui se respecte, mais une qualité de cuisine au top !

**L'assiette** : fraîcheur des produits et maîtrise des cuissons (notamment vapeur) sont les piliers de la maison. La preuve par les raviolis et le filet de bar ! Quant à la classique salade de bœuf thaïe, elle passe le test haut la main.

■ 42, av. Charles-de-Gaulle (Neuilly-sur-Seine).  
Tél. : 01 55 62 33 88. Environ 35 €.

DANIÈLE GERKENS ET SABINE ROCHE