



RESTAURANTS



Dans le décor classe du Chardenoux (Xl<sup>e</sup>), Cyril Lignac joue sur tous les registres de la cuisine de bistrot.

## LE LUNDI, c'est exquis !

Pourquoi ce premier jour de la semaine serait-il dévolu aux raviolis ou, pire, aux mauvaises brasseries ? Paris regorge de bonnes adresses, toutes prêtes à vous accueillir. En voici vingt, pour tous les goûts.

### BISTROTS GOURMANDS

#### Chez les Anges

**FORMULES** : à 35 € (déjeuner), 38 € et 45 € (dîner).

**CARTE** : env. 50-60 €.

54, boulevard de La Tour-Maubourg, VII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 47 05 89 86.  
Tlj. sf sam. et dim.

Chez Jacques Lacipière, restaurateur passionné, le plus dur, c'est de choisir : dîner en hauteur sur le comptoir en marbre blanc ou au calme dans le petit salon rouge ? Se laisser porter par le menu à prix d'amis (38 €, baba au rhum ambré six ans d'âge compris) ou pêcher, à la carte, les huîtres Gillardeau et les plats réinventés chaque jour par le chef Satoshi Toriumi ? Venir avec sa

propre bouteille (20 € de droit de bouchon) ou rêver devant la carte des vins riche de plus de 300 références, dont un joli santenay vieilles vignes 2004 de Paul Pillot (38 €) ? La solution : revenir le lundi suivant.

#### Le Chardenoux

**MENU** : à 25 € (déjeuner).

**CARTE** : env. 40-50 €.

1, rue Jules-Vallès, XI<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 43 71 49 52. Tlj.

Sobrement surnommé par la chaîne qui l'emploie « le chef préféré des Français », Cyril Lignac n'a pas besoin de ça pour attirer du monde dans le modèle de bistrot à l'ancienne qu'il a repris fin 2008. Dans un décor classé, d'étain, bois et moulures, il revisite à sa façon quelques classiques (hachis parmentier, ris de veau, crêpe

Suzette) en proposant aussi des compositions contemporaines comme la brochette de Saint-Jacques au chorizo et sa jolie purée de patates douces. Efficace.

#### Le Café des Musées

**MENU** : à 19 €.

**CARTE** : env. 30 €.

49, rue de Turenne, III<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 42 72 96 17. Tlj.

Pourquoi ce petit bistrot de quartier, repris par des anciens du Dôme du Marais, est-il devenu l'un de nos chouchous ? Parce que la cuisine cherche simplement à faire plaisir, que l'assiette de saucisson est toujours copieuse, le tartare coupé au couteau, les frites maison et... la coupe de Drappier à moins de 7 € ! \*

#### Le Casse-Noix

**MENU** : à 32 €.

**CARTE** : env. 35-40 €.

56, rue de la Fédération, XV<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 45 66 09 01.  
Tlj. sf sam. et dim.

Encore un petit nouveau qui n'a pas fini de faire parler de

lui. Dans l'entrée, comme un gage de qualité, les cartes de visite des copains (Afaria, Concert de Cuisine...) et de la Régalade de Bruno Doucet, où le chef est passé tâter de la poêle. Dans l'assiette, une sincérité qui rameute déjà les gourmets du quartier autour de la poitrine de cochon ibañona, de la joue de bœuf en pot-au-feu et autre poire pochée au vin rouge. Décor à l'ancienne un peu fabriqué mais sympathique.

#### Jadis

**FORMULE** : à 25 € (déjeuner).

**Menus** : 34, 45 et 65 €.

**CARTE** : env. 50 €.

208, rue de la Croix-Nivert, XV<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 45 57 73 20.  
Tlj. sf sam. et dim.

Coup de cœur ! Un amour de bistrot, à la fois propre sur lui et détendu. Le charme agit dès le premier regard sur la carte, habile avec ses suggestions de saison (les gibiers ont été bien traités ici !) et sa collection de plats qu'on ne trouve pas à tous les coins de table (gâteau de foie blond et langoustines grillées ; fricassée d'insolites

DOSSIER RÉALISÉ PAR COLETTE MONSAT AVEC ALEXANDRA MICHOT ET HUGO DE SAINT-PHALLE

avec sot-l'y-laisse, cœurs de canard et crêtes de coq). Que les âmes sensibles ne s'abstiennent pas, Guillaume Delage ne les a pas oubliées...

## Le Villaret

**MENUS** : à 25 € (déjeuner), 32 € (soir).

**CARTE** : env. 50-60 €.

13, rue Ternaux, XI<sup>e</sup>.

Tél. : 01 43 57 89 76.

Tlj. sf sam. midi et dim.

Surtout ne prêtez guère attention à ce décor un poil plombant de carrelage tristounet, colombages et autres joyeusetés. Ce qui compte ici, c'est ce que l'on trouve dans son assiette : de la bistrote ciselée, irréprochable sur les produits (viandes au top, abats, gibiers en saison) comme sur les cuissons. Mais aussi dans son verre, au hasard d'une carte des vins jouvissive.

## OPTION GASTRO

### Gaya

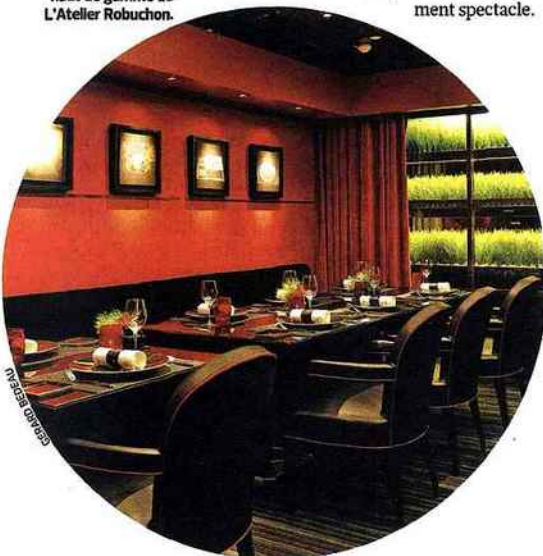
**CARTE** : env. 80-100 €.

44, rue du Bac, VII<sup>e</sup>.

Tél. : 01 45 44 73 73. Tlj. sf dim.

Pierre Gagnaire prend la mer, le temps d'une adresse tout en design, au décor lumineux signé Christian Ghion. Toute la folie du chef de la rue Balzac au rendez-vous de cette annexe marine à la carte foisonnante et aux intitulés costauds. Même les huîtres, de David Hervé ou Yvon Madec, sont sur leur 31.

Rue Montalembert (VII<sup>e</sup>), le snacking haut de gamme de L'Atelier Robuchon.



Wasabi gelée d'algues et lentilles du Puy pour les unes. Gingembre frais, banane plantain et pomme verte pour les autres.

## Ze Kitchen Galerie

**MENUS** : à 26,50, 34 et 39 € (déjeuner), 80 €.

**CARTE** : env. 70 € (soir).

4, rue des Grands-Augustins,

VI<sup>e</sup>. Tél. : 01 44 32 00 32.

Tlj. sf sam. midi et dim.

Depuis belle lurette, l'ancien de Guy Savoy vole, et très haut, de ses propres ailes. On connaît peu d'autres endroits où la cuisine fusion a cette allure. Car ici, ce sont la créativité et la sensibilité qui dictent les recettes, pas les tics modeux. Résultat, au milieu des condiments, émulsions et autres bouillons parfumés, les produits nobles (foie gras, Saint-Jacques...) et les plus simples (pâtes à tomber) se sentent bien dans leur assiette. Et nous aussi !

## L'Atelier Robuchon

**MENU-DEGUSTATION** : à 150 €.

**CARTE** : env. 100 €.

5, rue de Montalembert, VII<sup>e</sup>.

Tél. : 01 42 22 56 56. Tlj.

Envie d'un snacking luxe pour bien débiter la semaine ? Pas d'autre choix que de prendre sa place dans la file d'attente des fans de « Robuchon », qui attendent patiemment leur tour devant son premier atelier parisien (plus agréable que le nouveau au Publicis). Meilleure tactique, opter pour le bal des portions dégustation (langoustines, ris de veau... caviar), le temps d'un dîner forcément spectaculaire.



Rue de Seine (VI<sup>e</sup>), Fish La Boissonnerie décline avec l'accent anglophone le meilleur du vignoble.

## Le Mini-Palais

**CARTE** : env. 50-70 €.

Grand Palais, avenue Winston-Churchill, VIII<sup>e</sup>. Tél. :

01 42 56 42 42. Tlj. de 10 heures à 2 heures du matin.

Ne désespérez pas des Champs et de leur désertification gastronomique : il y a ici, dans l'enceinte du Grand Palais, mieux qu'une route de secours : une belle adresse. Lookée par Gilles & Boissier en illusion d'atelier d'artiste, elle est portée par le talent d'Eric Fréchon (Le Bristol) qui a ciselé une carte facile à vivre, taillée pour les appétits citadins (en-cas de midi à minuit), où il est question de tartare et bouillon de gambas, coriandre et gingembre, d'encornets Pilpil, ail et piment d'Espelette, de burger de magret et foie gras de canard, jus truffé, de poitrine de cochon grillé, navet en choucroute, de tarte au citron, praline rose et meringue légère...

## CENOPHILES

### Quedubon

**CARTE** : env. 35-40 €.

22, rue du Plateau, XIX<sup>e</sup>.

Tél. : 01 42 38 18 65.

Tlj. sf sam. midi et dim.

Certes, il n'est pas le seul à militer pour les flacons nature et autres vins de vigneron. Mais avec sa dernière adresse, Gilles Bénard (Ramulaud, Les Zingots) a encore tout compris à nos envies de boire bon (Foulards Rouges, Puzelat, Dard et Ribo) et manger bien (charcuteries top, pintade ou agneau rôtis...). Son bistrot au petit côté loftien est estampillé « Maison sincère et sérieuse ». On n'aurait pas trouvé mieux.

## Le Verre Volé

**FORMULES** : à 16 et 19 € (plat du jour).

**CARTE** : env. 20-25 €.

67, rue de Lancry, Paris X<sup>e</sup>.

Tél. : 01 48 03 17 34. Ouvert Tlj.

Temple des vins nature par excellence, la « cave à manger » de Cyril Bordarier vient de fêter ses dix ans. Du coup, l'adresse s'est agrandie et deux chefs (Delphine Zampetti et Patrice Gelbart) se relaient désormais pour nous concocter des petites assiettes swinguantes, joliment trousseées avec le top des produits de la mer, des charcuteries et des fromages affinés signés Bordier. Cave modèle avec les pointures du genre et un droit de bouchon de 7 €.

## Fish La Boissonnerie

**FORMULES** : à 12,50 et 23,50 € (déjeuner), 36,50 € (dîner).

**CARTE** : env. 40-50 €.

69, rue de Seine, Paris VI<sup>e</sup>. Tél. :

01 43 54 34 69. Tlj. midi et soir.

Derrière la délicate façade en mosaïque, l'ancienne poissonnerie à tout du bistrot parigot, entre pierres apparentes, poutres et comptoir en bois. C'est pourtant l'accent anglophone qui domine en salle : les deux patrons, respectivement américain et néo-zélandais, sont également propriétaires de la cave La Dernière Goutte, à deux pas. Du coup, avec 350 références, la carte des vins ne fait pas de figuration. L'assiette non plus. La vichyssoise aux huîtres comme le déli-

## HACHÉ MENU

### CAFÉ MODERNE, SABRE AU CLAIR

PAR  
FRANÇOIS  
SIMON



**L**e lundi soir est comme une enclave dans la semaine. C'est une journée honnie, détestée. « Ça va ? - Bah comme un lundi ! » C'est un drôle de territoire où les uns se planquent, éludent, « RTé-tisent ». Pourtant, de ces jours abandonnés, on peut constituer comme une réserve supplémentaire, une avance sur le temps qui passe. Profiter, accélérer, alors que tout le monde louvoie. Foncer, alors que les uns accrochent lentement leur ceinture de sécurité, les autres une araignée au plafond. Dans les restaurants, on retrouve cette complexité de la vie. Le lundi est ici encore un drôle de jour, le choc du week-end est amorti, on s'essaie à la société, on reconnecte. Les tables

qui ouvrent ce jour-là ont pour la plupart passé deux jours à se reposer. Logiquement, on les récupère assez vives, dispos, prêtes à rebattiller. Voilà pourquoi les cueillir dans cette fraîcheur est sans doute la meilleure des partitions. Au hasard, une table que l'on a toujours connue sur la vivacité, la recherche de faire mieux : le Café Moderne.

#### Tarte fine aux légumes d'hiver.

On retrouve tout l'esprit de l'adresse dans cette construction : un socle bruissant et feuilleté et, par-dessus, une composition de légumes décorés de feuilles de roquette. C'est non seulement joli, mais c'est bon et doux. Cuisine de cueillette, en quelque sorte, partant d'un bon sentiment. On pensait avoir pris une

entrée rigolote et inoffensive, en fait, c'est une vraie assiette, travaillée et réussie.

#### Poissons.

Eux aussi sont attaqués dans la verticale avec ce même souci, pour le cabillaud et le lieu jaune, de jouer avec la saison des légumes et quelques éclairages d'épices et saveurs utilisées comme un assaisonnement (vanille).

#### MAIS ENCORE

##### La clientèle.

Pour une grosse partie, d'affaires, venue décompresser ou, mieux encore, épuiser son adrénaline. Regards tranchants, conversations décidées. Quelques groupes. Partout de la densité, rarement de la mollesse. Communicatif.

##### Le service.

En phase avec cette clientèle et actionnant le registre décidé. Clarté de l'élocution, il est à l'instar d'une cuisine œuvrant, sabre au clair.



#### Faut-il y aller ?

Oui ! Pour une cuisine déléguée, une carte des vins fort intelligente.

#### Est-ce cher ?

Formules à 28 et 35 €. Vu la qualité de la prestation, c'est très correct.

Café Moderne,  
40, rue Notre-Dame-des-Victoires,  
Ile. Tél. : 01 53 40 84 10.



Liza (Ile) :  
le raffinement  
d'une table libanaise  
contemporaine.

cat millefeuille de foie de veau avec de la pancetta frite en guise de feuille bluffe gentiment son monde.

#### Willi's Wine Bar

**MENUS** : à partir  
de 20,50 € (déjeuner)  
et 32,50 € (dîner).

**CARTE** : env. 40 €.

13, rue des Petits-Champs, 1er. Tél. :  
01 42 61 05 09. Tlj. sf  
dim.

Deux options dans l'antre bachique du British Mark Williamson. La salle, toute de bois vêtue, habillée de nappes blanches et (bien) fréquentée par des fidèles, qui se régalaient de la cuisine de marché toujours alerte. Ou, moins confort mais plus charmant, le long bar en chêne qui meuble l'entrée, devant la collection

d'affiches de la maison. Un joli choix de vins au verre, de très belles bouteilles et, pour se décider, toujours d'excellents conseils.

#### EXOCHICS

##### Liza

**FORMULES ET MENUS** :  
à 16 €, 21 €, 32 € (déjeuner),  
42 et 49 € (dîner).

**CARTE** : env. 40-60 €.

14, rue de la Banque, Ile.  
Tél. : 01 55 35 00 66.  
Tlj. sf sam. midi et dim. soir.

Dans ce quartier financier, qui devient quasiment désert à la clôture des marchés, la salle contemporaine et lumineuse de Liza fait figure d'oasis. Pour manger avec classe du bout des doigts, on n'a pas trouvé mieux que les mezzes de cette table libanaise. À la carte, on

pioche dans les *kebbib laktine* (kebbés de potiron, sauce au yaourt), les *fatayer sbénikh* (roulés aux épinards, sumac et grenade) ou dans les quatre versions du houmous. Vins au verre à partir de 5 €.

##### Manna

**FORMULES** : à 10 € et 13 €  
(déjeuner), 20 € (dîner).

**CARTE** : env. 25-35 €.

44, rue de Lourmel, XVe.  
Tél. : 01 45 78 80 09.

Une de nos cantines coréennes favorites, pour la gentillesse de l'accueil, mais surtout pour la qualité des plats à petits prix. La salle, sans charme particulier, est à moitié remplie de Coréens, ce qui est toujours bon signe. Avant de se faire expliquer et servir un *bibimbab* d'anthologie (LE plat national du pays

Chez Al Taglio (X<sup>th</sup>) la pizza en version romaine, est servie fraîche, à la coupe et en terrasse.

du Matin-Calmé, mix de riz, œuf, viande, légumes et kimchi), l'hôtesse vous offre, selon les saisons, une soyeuse crème de maïs ou de sésame noir. Carte des vins maligne comme tout.

## L'Orient-Extrême

**FORMULE :** 25 €, 29 € et 37 € (dég.) ; 55 € (Izakaya, 5 plats) ; 75 € (omakase, 7 plats).

**CARTE :** env. 35-40 €.

21, rue Bayard, VIII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 47 20 91 58.  
Tlj. sf dim.

Astucieusement ouverte juste en face des studios de RTL, la petite salle japonisante accueille son lot de people des ondes et de shoppeuses en frénésie acheteuse, du côté de l'avenue Montaigne. Visez les places solitaires du comptoir pour profiter du ballet des cuisiniers et du parfum de l'*hitsu-mabushi*, sorte de paëlla japonaise à l'anguille grillée (un régal), qui mijote en cocotte. Vaste choix de makis, sashimis ou carpaccios de poisson. Et pour les aventuriers : chirashi de foie gras...

## AVANT-SPECTACLE

### Les Couliesses

**MENUS :** à 16 € (dég.), 34,50 € et 39,50 € (dîner).

**CARTE :** env. 50-60 €.

19, rue Notre-Dame-de-Lorette, IX<sup>e</sup>. Tél. : 01 45 26 46 46.  
Tlj. sf sam. midi.

Parce qu'elle est à un lever de rideau des théâtres environnants, l'adresse soigne un décor complice (affiches des pièces sur les murs, etc.) tout en adaptant ses horaires aux aléas de la scène. Ainsi, on peut y dîner à partir de 19 heures, voire réguler une petite faim d'avant spectacle avec une assiette de six huîtres accompagnée d'un verre de blanc (14 €), de harengs marinés-pommes de terre en robe des champs (11,20 €) ou encore une salade de gravlax de saumon à l'aneth (14,20 €). Bien joué !



JEAN-CRISTOPHE MARDINA/LEFIGARO

## Al Taglio

**CARTE :** env. 15-20 € selon appétit.

2 bis, rue Neuve-Popincourt, XI<sup>e</sup>. Tél. : 01 43 38 12 00.  
Tlj. de 12 h à 23 h  
(minuit le ven. et sam.).

On aime bien cette manière souple et gourmande d'aborder la pizza : au poids ! « Al taglio », cela signifie littéralement « à la coupe ». Ce qui veut dire qu'ici, on choisit parmi une vingtaine de variétés celle (s) qui nous tente (nt) et que l'on paie, selon son appétit et l'amplitude de la part ! D'autant plus sympathique que les pizzas sont fabriquées en continu, avec des produits frais, et sortent toutes chaudes des fours. Ambiance mi-mange debout, mi-café contemporaine, sur l'une des plus jolies placettes de Paris.

## Aubrac Corner

**FORMULES :** à 9,60 € et 13,60 €.

**CARTE :** env. 15 €.

37, rue Marbeuf, VIII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 45 61 45 35.  
Tlj. sf dim. de 7 h 45 à 20 h  
(19 h le sam.).

C'est le fast-food carné de la Maison de l'Aubrac, repaire régionaliste et carnivore du Triangle d'Or. Autant dire que si l'envie d'un hamburger « Royal Aubrac » (steak haché de race Aubrac, tomate, oignon, salade et mayo), assorti d'un petit bol d'aligot vous prend, c'est là que vous rassasiez vite fait votre faim de loup des villes. À noter aussi le « sandwich du mercredi » (8,40 €) au foie gras, magret de canard et chutney de figue, imparable avant la séance de ciné.

## PASSE-PLATS

### NOS COUPS DE CŒUR, DÉCOUVERTES ET BONNES PIOCHES DE LA SEMAINE

Pour sa fondue chinoise et sa formule à petit prix (10,50 €)

#### Q-TEA

19, rue Notre-Dame-de-Lorette, Paris IX<sup>e</sup>  
Tél. : 01 55 32 04 68

Pour le filet de daurade en croûte d'herbe et ses légumes oubliés (19 €)

#### AU PÈRE LAPIN

10, rue du Calvaire,  
92150 Suresnes  
Tél. : 01 45 06 72 89

Pour le cabillaud nacré, bouillon coriandre et citronnelle (25 €)

#### MINI PALAIS

au Grand Palais,  
av. Winston-Churchill,  
Paris VIII  
Tél. : 01 42 56 42 42.

Pour le pâté en croûte d'anthologie proposé dans la formule déj. à 26 €

#### LES BISTRONOMES

34, rue de Richelieu, Paris 1<sup>er</sup>  
Tél. : 01 42 60 59 66.