



Le nouveau coin Vallauris chez Casa Olympe pour des petites fairs d'avant ou après-spectacle.

mais ce restaurant signé Ducasse et situé à deux pas des salles est un « fast gastro ». Où l'on peut dîner en une heure chrono. Les veggie-trendy l'ont bien compris. Dès 19 h 30, ils s'installent sur la haute table d'hôtes en chêne et enchaînent un jus de légumes et deux entrées : une soupe aux orties et faisselle suivie d'une cocotte de quinoa, légumes en fins copeaux et condiment végétal (14 € chaque). La pizza au chocolat (9 €) mérite qu'on rate les bandes-annonces.
12, rue Marignan, VIII^e.
Tél. : 01 40 76 34 44. Tlj. sf sam. et dim. Menus à 33, 75 et 115 €. Carte : 30-70 €

LOUIS XXV. Nostalgie du film *Cocktail* ? Une fois sorti des salles obscures, retrouvez les lumières tamisées du « lounge bar restaurant boudoir » installé depuis peu en bas de la plus belle avenue du monde. Snobez l'espace design (corniches et néo-statues antiques pas très inspirées) pour descendre près du bar siroter un pouilly-fumé (9 €) ou un cocktail Kamikaze (21 €) autour de généreux grignotages : tempuras de calamars (12 €), burrata et cœur de bœuf (16 €), cornet de chorros (9 €)... Johann, le barman, vaut bien Tom Cruise.
25, avenue des Champs-Élysées, VIII^e.
Tél. : 01 53 53 25 25. Tlj sf dim., de midi à 2 h. Carte 30-45 €. Tapas à partir de 23 h.

LE MINIPALAIS. OK, on vous en a souvent parlé mais parmi les nouvelles adresses des Champs, celle-ci mérite un petit retour. Parce que la carte d'en-cas servis jusqu'à minuit (tartines de foie gras confit poivre et sel, tartare couteau pommes allumettes, café grand gourmand...) est bien vue et que le lieu, conçu comme un atelier d'artiste siglé Gilles & Boissier, va être encore plus sexy en terrasse aux beaux jours.

Grand Palais, avenue Winston-Churchill, VIII^e.
Tél. : 01 42 56 42 42.
Tlj jusqu'à 2 h du matin.
Carte env. 30-50 €.

ODÉON, SAINT-GERMAIN

JAMBON, JAMBON. Comment passer à côté de ce comptoir ibérique qui porte le nom d'un film mettant en scène Penélope Cruz et Javier Bardem ? Installée sous les arcades du marché Saint-Germain, cette « guinguette à tapas » délivre, dans un décor ludico-kitsch (figurines de cochon, trancheuse rose), de petites portions de lomo, boudin basque, jamon 5 J, tortilla aux produits de saison, turron... Un grignotage de qualité à prix d'amis.

SPÉCIALITÉS

8^e. Caffé Italiano

Direction Champs Élysées dans le 8^e arrondissement, pour faire la re-découverte d'un restaurant Italien qu'on ne peut rêver plus familial. Giada, Patrizia, Saverio et Gianluigi vous accueillent 7 jours sur 7 et le service est en vo ! Si vous avez aimé (et vous aimerez !), vous pouvez commander la spécialité : gnocchis frais aux fromages ou des pâtes les « Ravioli » Végétariens à la ricotta et épinards ou les « Polpette » (boulettes de bœuf) au Parmesan, des pizzas qui font la réputation de la maison qui existe depuis 1997... En dessert, le grand tiramisu ou la brioche tiède et dorée au four avec ses fraises vous régaleront, sans plus de commentaires... Un vrai dépaysement.

Menu « PASTA BELLA » à 19,50 €.
(Entrée + Plat + Dessert) tous les soirs
www.caffelitaliano.fr info.caffelitaliano@yahoo.it
15, rue Washington
Res : 01 42 25 50 01

8^e. Chez Savy

Avec les beaux jours et l'arrivée du printemps, voilà une nouvelle carte et des plats plus légers adaptés à la saison. Notamment le poisson du jour en direct du Guilvinec. Pour les aficionados la charcuterie du Cantal et la viande de bœuf sont toujours là ! N'oublions pas ce qui fait le succès de l'endroit : la petite terrasse calme le soir et la salle climatisée, l'accueil sympathique et le service efficace !

Fermé samedi et dimanche.
23, rue Bayard
01 47 23 46 98

15^e. Axuria

Tout juste installé dans un nouveau décor contemporain, Olivier Amestoy imprime déjà sa marque : créer une cuisine inventive avec des produits français exclusivement de saison. Une carte renouvelée au fil du mois, des suggestions à l'ardoise que le chef compose selon son humeur en accord avec les convives...voilà de quoi proposer chaque jour le meilleur de nos régions ! A midi, cet hiver, on appréciera la poêlée de foie gras de canard à l'ailge doux, (c'est un fermier du Sud-Ouest qui livre), filet de Saint-Pierre à la plancha, belles Saint-Jacques ou de l'agneau de lait des Pyrénées.

Menu-carte à 34 €. Ouvert tous les jours.
54, avenue Félix Faure
Tél. : 01 45 54 13 91 - M^o Boucicaut

15^e. Chez Marie-Edith

En avril, chez Marie-Edith, à deux pas de la place Cambronne, les poissons se retrouvent dans l'assiette, en toute gourmandise. Au tableau des saveurs, honneur à de grands classiques perpétués avec talent. Le Saint-Pierre, « solet » des pêcheurs du nord, s'accompagne d'un beurre blanc vif et onctueux cuisiné dans les règles de l'art avec du bon beurre breton, une réduction de vin blanc et échalotes. Le turbot, cuit à la vapeur, se pare d'une sauce hollandaise onctueuse et finement citronnée. Et toujours les incontournables abats (tartine de ris de veau caramélisé, rognons de veau entiers sauce moutarde...), sole (c'est la saison !) bars grillés, ou le classique filet de bœuf à la nivernaise. Sans nul doute, avec Marie-Edith, la fidélité à la tradition garde ses charmes...

Formules à 26 € et 29 €.
Ouvert 7 jours sur 7, samedi et dimanche inclus.
34, rue du Laos - métro Cambronne
01 45 66 44 60

17^e. L'Huitrier

La saison des crustacés... homard bleu, langoustines, crabes, crevettes, à savourer entiers ou décortiqués en salade. Vous découvrirez aussi les salades de mer : polvrons à l'anchoïade, salade d'anchois, salade de poulpes ainsi que le saumon et le thon, en tartare, marinés ou grillés ; et les succulentes huîtres de printemps : fines ou spéciales de claires, ainsi que bulots, palourdes et clams. Côté plats, une belle carte de poissons grillés : sardines du Midi, suplons à la Provençale, fri-cassée de gambas, thon, daurade royale, sole, lotte au citron ou encore les moules, palourdes et huîtres farcies. En dessert : tarte fine aux pommes, crêpes à l'orange, crumble ou profiteroles au chocolat. Egalement vente à emporter et livraison de plateaux de fruits de mer.

Fermé le lundi. Voiturier à l'angle des rues Fourcroy et Saussier-Leroy.
16 rue Saussier-Leroy
Réservations au : 01 40 54 83 44
www.huitrier.fr

17^e. Le Petit Acacia

C'est au Petit Acacia, au cœur du 17^e que Fred a déniché pour vous le meilleur des produits de nos régions et plus particulièrement ceux de l'Auvergne. Le Petit Acacia est une maison bien sympathique qui a su conquérir par son sérieux et son accueil une clientèle de fidèles, amateurs de bonne chère. Fred est en cuisine et au menu, saucisse au bleu d'auvergne et alligot, ris de veau juste rôti, jambon à l'os, cassoulet maison. Que de beaux produits, frais, bien préparés. Simplicité et qualité du service sont de mise dans ce bistrot !

Fermé dimanche.
58, rue des Acacias
Res : 01 45 74 12 28

17^e. Aux Saveurs du Marché

Votre premier contact avec le restaurant : c'est un décor chaleureux et l'accueil tout en sourire de Delphine. Côté cuisine David Cheleman met dans le mille avec des produits soigneusement sélectionnés et préparés simplement laissant ainsi toute la place à l'explosion des saveurs. Laissez-vous tenter par un mi-cuit de thon au sésame et caviar d'aubergine ou un carpaccio de bar tiède à la graine de moutarde. Côté plats : cholsissez le tartare de canard poêlé et pommes de terres sautées et champignons ou la sole meunière de nos côtes. Ne résistez pas aux desserts comme la charlotte, chocolat chaud ou la salade d'orange, ananas et fruits de la passion.

Ouvert 7/7 - Service voiturier.
73, avenue Niel
01 44 40 28 15

20^e. Royal Fata

Du côté de la place Gambetta, dépaysement assuré pour les déjeuners entre collègues ou soirées festives entre amis ! Lorsque l'on pousse la porte du Royal Fata, on a tout de suite l'impression de se retrouver dans une véritable demeure chinoise. Pour goûter le meilleur, on vous conseillera le Guo Ba Mian (plat populaire en Chine) ou les crustacés grillés, à la façon du chef... La maîtresse des lieux recommande le canard ou les crevettes aux écorces d'orange pimentées. Et Royal Fata est ouvert tous les jours de l'année.

Formule à partir de 11,80 €.
Menu des amoureux 52,80 €.
237, rue des Pyrénées
01 43 66 99 86

POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX APPELEZ LE 01 56 52 24 06