



LA PLUS CANAILLE SAINT-MARTIN

Philou

12, avenue Richerand, X^e.
Tel. : 01 42 08 00 13.
Tlj sf dim. et lun. Formule
déj. à 25 €, menu à 30 €.

Philippe Damas que l'on avait un peu perdu de vue depuis son départ du square Trousseau a réapparu du côté du canal Saint-Martin, tout près de l'hôpital Saint-Louis. Dans un bistrot traditionnel à petites touches contemporaines où tout se lit, vins comme plats, sur grandes ardoises murales. Mais ces temps-

ci, la tendance est plutôt à la terrasse disposant d'une grosse vingtaine de couverts. Car elle possède le précieux avantage d'être posée sur une artère peu passante, presque provinciale. On en apprécie alors que mieux la cuisine de Philou, limpide, savoureuse à l'image de sa terrasse de campagne et mesclun, son dos de cabillaud et concombre rôti, son entrecôte pommes grenaille-champignons, son mille-feuille fruits rouges. Habile carte de vins pour emballer le tout.

LA PLUS MONUMENTALE

Le Mini Palais

Grand Palais, avenue
Winston-Churchill, VIII^e.
Tel. : 01 42 56 42 42. Tlj.
Carte : 30-60 €.

Bien sise derrière les colonnes massives du Grand Palais, une terrasse bon style et accueillante, qui reçoit tous les jours et toute la journée, le temps d'un grignotage chic ou d'un repas. La tête dans les arbres du cours de la Reine, on y déguste une cuisine élégante mais pas ramnarde, exécutée par Stéphane d'Aboville et imaginée par Éric Fréchon (« M. Bristol »). Bonnes pioches des dernières visites : le carpaccio de betterave et son écume de hareng fumé, le ris de veau en croûte de comté, et la meringue, servie avec sorbet noix de coco et framboises. Pour les amateurs d'apéro de goût, le bar à champagne est ouvert tous les soirs.

