





NOYÉES DANS LA VERDURE
OU HYPERURBAINES, CERNÉES PAR LES PAVÉS
OU PRENANT DES FAUX AIRS DE PLAGE,
LES TERRASSES ONT LE POUVOIR INNÉ
DE REDONNER INSTANTANÉMENT
LE SOURIRE AUX PARISIENS. LA RÉDACTION
DU «FIGAROSCOPE» A EXTRAIT
DE SES TABLETTES CELLES QUI FERONT
DATE CETTE SAISON. PRENEZ PLACE!

PAR **ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT,**
EMMANUEL RUBIN ET HUGO DE SAINT PHALLE

La plus «Paris-Pataya»

BAMBOU

CARTE : 35-55 €.

23, rue des Jeûneurs (11^e).

Tél. : 01 40 28 98 30. Tlj.

LA TERRASSE. Moins une terrasse qu'une cour jusqu'alors insoupçonnée et réinventée dans l'idée d'une jungle croisant le parisien à l'exotique, s'amusant de lumières perchées, de bambous, de sofas assoupis et de mobilier d'entre comptoirs et colonies. Selon les instants de la journée (et des petites foules qui s'y pressent), la parenthèse oscille entre l'après-midi enchanté et les petites frimes de summer party.

L'ASSIETTE. Le b. a.-ba d'une cuisine thaïe en posture citadine, facile, docile, un jour en paresse, l'autre moins, honorable à supporter un public et des appétits en disposition farniente (curry, pad thaï, soupe tom kha gai...).

PLEIN SOLEIL. Les jours de pluie, de gris, le refuge d'un joli bar et les entrailles d'un sous-sol en forme de speakeasy.

ZONE D'OMBRE. Le service (et les nourritures) à humeur variable, comme parfois la météo estivale.



Ci-dessus,
Le Mob Hotel,
4-6, rue Gambetta,
Saint-Ouen (93).

Ci-contre,
le Café Otto au BAL,
6, impasse
de la Défense
(XVIII^e).

En haut, à droite :
Marcello,
8, rue
Mabillon (VI^e).

BRUNO CONTESSE, VINCENT BOSQOT / LE FIGARO



La plus « hors les murs »

MOB HOTEL

CARTE : 20-40 €.
4-6, rue Gombetta, Saint-Ouen (93).
Tél. : 01 47 00 70 70. Tlj.

LA TERRASSE. Enclave hipster dans un quartier à sociologie variable, le nouvel hôtel de Cyril Aouizerate campe non loin des marchés Serpette et Paul-Bert, hauts lieux de la chine chic et branchée. Derrière une façade de brique digne d'une fabrique écossaise et une porte zen monumentale planquant l'entrée avec malice, le cofondateur des Mama Shelter a installé son « motel urbain » et sa grande terrasse. Tables de bistrot, chaises en rotin et parasols y reçoivent midi et soir, tandis que l'apéro se vit plus fort juste à côté, dans la grande cour pavée.

L'ASSIETTE. « Pizza, pizza, pizza », c'est indiqué sur le site... Et ça cuit dans le massif four à bois bombé, pièce maîtresse de la cuisine, en partie ouverte sur la gigantesque salle de restaurant. Bon point pour la Baba (houmous, courgettes, aubergines, roquette) tandis que le reste de la carte worldise à tout-va: salade niçoise revisitée, avec tranches de thon façon tataki, chou-fleur entier grillé au four (goûté en mieux chez Miznon dans le IV^e), chirashi saumon quinoa riz noir et épeautre...

PLEIN SOLEIL. L'énergie du lieu.
ZONE D'OMBRE. Le bruit en salle.

La plus « Valse de Vienne »

CAFÉ OTTO AU BAL

CARTE : 20-30 €.
6, impasse de la Défense (XVIII^e).
Tél. : 01 44 70 75 51. Tlj sf lun. et mar.

LA TERRASSE. Petit plaisir très parisien que de s'engouffrer dans l'impasse de la Défense, rue de secours en forme d'escalier paisible et presque verte, en retrait de la très bruyante avenue de Clichy. Là, un square, celui des Deux-Nèthes. Et quelques tables, une dizaine, celles du Café Otto, le nouveau pop-up de Peco-Peco au BAL, espace d'exposition multi-culturel. Éphémère sans l'être puisque le bail est de trois ans.

L'ASSIETTE. Après avoir dupliqué le concept de brochettes nipponnes de sa petite maison mère, nichée du côté de SoPi, Benjamin Perrier a décidé de tout changer. Et voici donc en cuisine Lisa Machian, Autrichienne de son état, qui donne dans la tapas d'humeur aux accents viennois: poulet frit et mayonnaise aux graines de courge, Liptauer (crème fromagère aux épices) bien relevé... mais pas que, comme le prouve le bel accord terre-mer entre truite de Banka fumée, coppa séchée et betterave.

PLEIN SOLEIL. D'excellents vins nature. Le très complet « Frühstück » (petit déjeuner) du dimanche en mode brunch (16 €).
ZONE D'OMBRE. Pour l'instant, rien du tout!

La plus « Dolce Vita »

MARCELLO

CARTE : 30-60 €.
8, rue Mabillon (VI^e). Tlj.
Tél. : 01 43 26 52 26.

LA TERRASSE. Non pas sous le niveau de la mer mais légèrement sous celui de la rue Mabillon, une terrasse en contre-plongée de 70 couverts, sur une petite place pavée comme on en trouverait dans un village italien. Le style germanopratin en plus (store blanc crème du plus bel effet, immeuble pierre de taille en guise d'hôte) et le marché Saint-Germain en voisin.

L'ASSIETTE. Après avoir réinventé le maki non loin de là, rue du Sabot, l'équipe du Blueberry transalpine ici avec goût. Petites tapas de comptoir tels la friture d'éperlans, les arancini siciliens (boules de riz panées et frites) en déclinaison ou les petits tramezzini (triangles de pain de mie plutôt bien remplis de thon menthe et lamelles d'artichaut par exemple) y côtoient les pâtes et raviolis maison, les assiettes de charcuterie ou autres burgers façon focaccia.

PLEIN SOLEIL. Le service, très au point malgré le rush.

ZONE D'OMBRE. Les prix assez robustes, notamment à cause des accompagnements, à régler en sus.



La plus
« Aux Champs-Élysées... »
**FLORA DANICA,
LA MAISON DU DANEMARK**

MENUS : 29,50-38 €. 142, av. des Champs-Élysées (VIII^e). Tél. : 01 56 59 17 40. Tlj sf. dim. de 13h à 19h.

LA TERRASSE. Classique parmi les classiques de l'avenue, l'enseigne revient, ces beaux jours, après toilettage complet. Reste que si, dedans, la salle s'est retrouvée une fraîcheur toute scandinave, vécu du dehors, rien de singulier hors l'emplacement stratégique et cette énergie dans l'esprit des grands cafés.

L'ASSIETTE. N'y cherchez pas la signature du nouveau chef, issu de l'avant-garde culinaire nordique (cela se passe, à l'étage, au Copenhague). En terrasse, celui-ci s'applique gentiment à assurer les classiques du cru - harrengs, tartines smørrebrød et fameux saumon à l'unilatéral, inventé ici même, du côté des années 1970 et pour autant toujours de saison.

PLEIN SOLEIL. L'opportunité des petits déjeuners.

ZONE D'OMBRE. La tarification glaciale à la carte, les desserts parisiano-centrés.



Flora Danica, la Maison du Danemark, 142, av. des Champs-Élysées (VIII^e).



Café Crème, 4, rue Dupetit-Thouars (III^e).

La plus « people »

CAFÉ CRÈME

FORMULE : 11 € (plat du jour + café).
CARTE : 15-30 €. 4, rue Dupetit-Thouars (III^e). Tél. : 01 42 72 04 06. Tlj. Pas de réservation.

LA TERRASSE. Ouvert il y a dix ans par Cathy Closier (qui s'est illustrée depuis dans les voisins Season et Café de la Poste), ce must du Marais a fait peau neuve en début d'année, pour afficher un décor lumineux et dans l'air du temps. Son impeccable terrasse au calme, avec vue sur le Carreau du Temple et les grands arbres de la rue, accueille une quarantaine de couverts sur des tables de bistrot et des chaises tressées couleur crème. La chanteuse Camélia Jordana est une habituée.

L'ASSIETTE. Revue aussi, par le chef de Season, elle a conservé un excellent burger-frites, mais propose aussi des salades malignes (Caesar, végétarienne), des tacos avec tortilla maison (bœuf, poulet, porc ou veggie), des planches charcut-fromages (honnêtes) et des desserts US (brownie, banana bread).

PLEIN SOLEIL. Le service continu de 8h à 2h (dernière commande à 23h30), avec petit déj toute la journée (muesli, œufs).

ZONE D'OMBRE. La gaufre servie froide.

VINCENT BOSQ/ILIE FIGARO, OSCAR HAUMANN/ZEVEGRAF ET DR



Le Grand Marché
Stalingrad,
6-8, place
de la Bataille-
de-Stalingrad (XIX^e).

La plus « cuisine de rue »

LE GRAND MARCHÉ STALINGRAD

CARTE : 10-40 €.
6-8, place de la Bataille-de-Stalingrad (XIX^e).
Terrasse du mar. au ven. de 16h à 22h
et le w.-e. de 14h à 22h.

LA TERRASSE. La Rotonde Stalingrad change de blase et propose, enfin, une offre gourmande à la hauteur du lieu. Avec ses 300 places réparties sur des tables d'hôte berlinoises, planquées dans des gloriottes de jardin ou encore sur des palettes colorées, on jouit ici de l'une des plus chouettes terrasses de Paris. Sans compter la vue sur le bassin de la Villette et le bâtiment de l'ancien mur des Fermiers généraux imaginé par Claude Ledoux.

L'ASSIETTE. Au choix, les savoureux kebabs gourmets au poulet zaatar, bœuf au piment doux et halloumi grillé de Zarma (IX^e) ou les pizzas corses (honnêtes mais un peu chères) de la Trattoria, nouvelle table sise à l'intérieur, par le créateur de Lo Zio. Corses toujours, les glaces du talentueux Pierre Geronimi sont annoncées courant juin.

PLEIN SOLEIL. Les événements (marchés de créateurs, yoga, brunchs) organisés sur place.
ZONE D'OMBRE. Les boissons servies dans des gobelets en plastique, la playlist commerciale.

La plus « secret
bien gardé »
SCOTTA!

CARTE : env. 25€.
11 bis, rue de Cotte (XII^e).
Tél. : 01 46 28 01 65. Tj.

LA TERRASSE. Le restaurant à fondues et raclettes, tenu par un fromager du marché d'Aligre, a laissé place depuis quelques mois à cette pizzeria ouverte par l'équipe de Lucky Luciano (X^e). Si l'intérieur est agréable aussi, avec son papier peint jungle et ses suspensions industrielles, son atout charme est sans conteste le patio. Une adorable oasis fleurie avec mobilier de jardin, totalement anachronique dans le quartier et délicieuse, le soir.

L'ASSIETTE. Outre quelques plats-produits (burrata des Pouilles, San Daniele affiné 18 mois), la carte s'articule autour d'un beau choix de pizzas blanches et classiques (Regina, Calzone, Margherita...), généreuses et bien réalisées (empatement de fermentation de 4 jours minimum).

PLEIN SOLEIL. Le service vif et complice, la crème brûlée au Nutella pour les incorrigibles addicts (7€).

ZONE D'OMBRE. Les standards de la Botte, uniquement.



Scotta!, 11 bis,
rue de Cotte (XII^e).



La plus «nouveau Sentier»

CAMINITO

CARTE : 35-40 €.
46, rue de Cléry (11^e).
Tél. : 09 73 22 60 74. Tj sf dim.

LA TERRASSE. Dans ce quartier en passe de virer nouvelle coqueluche des tribus qui sortent, un bistrot parigot-argentin sympathique à se dédoubler de quelques tables sous parasol, installées aux petits pavés piétonniers d'une placette d'angle. Au déjeuner, gare aux embarras motorisés environnants mais, au diner, retour au calme et à un cool farniente urbain.

L'ASSIETTE. Une argentine canaille et populaire qui lâche empanadas, provolone grillé, ceviche et classiques pièces de bœuf travaillées façon asado, bref, des nourritures dociles au ciel ouvert. À suivre dans les prochains jours, l'arrivée possible de Jeremy Moscovici, ex-« Top Chef », pour personnaliser un peu l'affaire.

PLEIN SOLEIL. Les flacons argentins, la belle humeur de la « hora feliz ».

ZONE D'OMBRE. Les prix « brutos » et surestimés des viandes à la carte. Misez sur la rythmique tapas !

La plus «sur le grill»

TAURUS

MENUS : à 25 et 30 €.
CARTE : env. 45-55 €.
6, place du Maréchal-Juin (XVII^e).
Tél. : 01 45 74 71 42. Tj sf dim. (dîn.).

LA TERRASSE. Flanquée sur l'une des facettes les plus discrètes de la place du Maréchal-Juin, une petite dizaine de tables à laquelle s'ajoute une baie coulissante, opportune à faire courant d'air. Le périmètre étant ce qu'il est (et donc copieusement motorisé), préférer, pour ce steakhouse, les soirées aux déjeuners sauce Klaxon.

L'ASSIETTE. Portée sur la chose carnassière, avec quelques sérieuses pièces de bœuf (galiciennes) osant la haute maturité (plus de 21 jours) et la portion large. C'est évidemment ce principe de barbecue urbain qu'il convient d'accompagner, le reste de la carte la jouant plus élaboré sans vraiment convaincre.

PLEIN SOLEIL. Les tables nappées, petite attention désormais rare en extérieur.

ZONE D'OMBRE. L'ambiance, pour l'heure, encore trop éteinte.

La plus «En marche!»

DIVELLEC

MENUS : 49-90 €.
CARTE : entre 60 et 100 €.
18, rue Fabert (VI^e).
Tél. : 01 45 51 91 96. Tj.

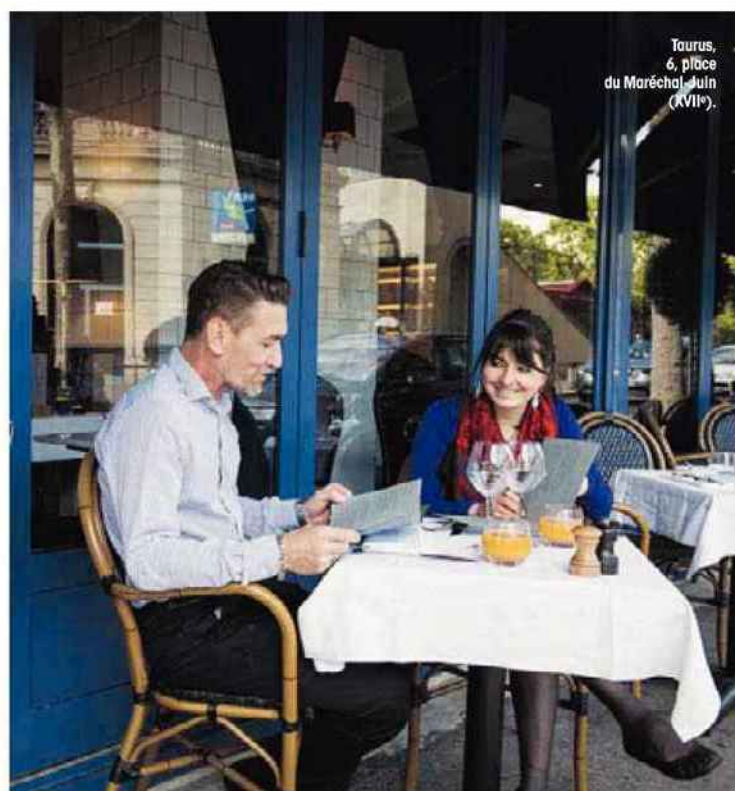
LA TERRASSE. Relancé par Mathieu Picaud, à l'automne dernier, le nouveau Divellec sort, ces jours-ci, sa carte maîtresse dans l'inédit de cette terrasse, rare parmi les rares à ajuster le plein ciel, plein vert de l'esplanade des Invalides. Au diapason : une mise en table ample et élégante.

L'ASSIETTE. Un chic ultramarin, mélange de classique et de créatif, qui, dix petits mois après la reprise, gagne en sûreté. Tant qu'à jouer la mer en plein air, autant miser sur les poissons grillés dans leur plus simple appareil (turbotin sauvage sauce béarnaise, sole de petit bateau meunière, bar de ligne en croûte de sel et huile d'agrumes...).

PLEIN SOLEIL. Le brunch sur mesure (65 C, le week-end).

ZONE D'OMBRE. Pour l'heure, sincèrement, rien à redire à cette terrasse mondaine hors, bien sûr, les jours de pluie.

JEAN-CHRISTOPHE MARJADAVE/LE FIGARO, SÉBASTIEN SORIANO/LE FIGARO



Taurus,
6, place
du Maréchal Juin
(XVII^e).



Divellec,
18, rue Fabert (VII^e).

SPÉCIALITÉS

PARIS 1^{er}. 202 RIVOLI

Un cadre reposant et charmant !

A l'arrivée des beaux jours, venez découvrir la terrasse de notre restaurant pour vos déjeuners, diners et brunchs ensoleillés en famille ou entre amis au cœur de Paris. Profitez de moments de détente à l'abri du bruit et des regards au bar de l'hôtel, disposant lui aussi de sa terrasse privée.

Découvrez nos offres et formules :

à partir de 17€ tous les jours de 12h00 à 22h30.

22€ (entrée et plat du jour) ou 30€ (entrée, plat et dessert du jour).

sous forme de buffet les samedis à 31€ et les dimanches à 41€.

www.saintjamesalbany.com

restaurant@saintjamesalbany.com

6, rue du 29 juillet - 01 44 58 43 40

PARIS 1^{er}. L'ASSAGGIO

Le style parisien à la chaleur et l'esprit italien

Le restaurant l'Assaggio de l'hôtel Castille 5^e situé dans la très chic Rue Cambon au cœur du 1^{er} arrondissement, est le lieu idéal pour profiter d'un moment gourmand.

La nouvelle carte du restaurant, signée par le Chef étoilé Italien Ugo Alciati, vous transportera dans la pure tradition de la région Piémont dont il est originaire.

Le patio extérieur et sa fontaine vous accueille pour les déjeuners et diners mais également pour une pause méritée autour d'un cocktail. Venez vivre un moment comme au temps de la Dolce Vita !

Le + : Sur présentation de ce programme, une coupe de Champagne sera offerte.

l'assaggio@castille.com - www.castille.com

Hôtel Castille

33-37, rue Cambon - 01 44 58 45 67

PARIS 8^e. LA TABLE DU HUIT

Oasis de fraîcheur dans un décor

couleur « Veuve Clicquot »

Découvrez un lieu inattendu en plein cœur de Paris, à 2 pas du Grand Palais. La Table du Huit et son jardin secret au sein de La Maison Champs Elysées, vous ouvrent les portes d'un univers subtil,

teinté d'humour et de poésie. Cette table inventive, généreuse et raffinée, évolue au gré des saisons. Sur la terrasse verdoyante s'est installé cet été le potager « Veuve Clicquot » avec une ambiance cosy et intimiste, idéale en soirée... Surprise au dîner en mentionnant le code FigaroScope tout l'été !

Le + : Brunch le dimanche. Service volutier.

www.lamaisonchampselysees.com

lehuit@lamaisonc.com

8 rue Jean Goujon - 01 40 74 64 94/95

Pour tous renseignements contactez Eloïse au 01 42 33 37 33



*Ci-contre,
Le Basilic,
2, rue Casimir-
Perier (VII^e).*

*Ci-dessous,
Greenhouse,
22, rue Crespin-
du-Gast (XI^e).*

La plus végétale

LE BASILIC

CARTE : 50-70 €.

2, rue Casimir-Perier (VII^e).
Tél. : 01 44 18 94 64. Tj.

LA TERRASSE. C'est l'une des valeurs sûres de cet arrondissement au charme discret que cette brasserie cosette des années 1940, dont la terrasse, sur une place fraîche et arborée, n'a pour vis-à-vis que la basilique Sainte-Clotilde. Fauteuils confortables, nappages blancs, voitures prohibées : une jolie parenthèse urbaine.

L'ASSIETTE. Un jeune chef est venu, il y a quelques mois, réveiller une cuisine qui «teuf-teufait» un peu dans ses habitudes et ses plats cultes, comme l'indéboulonnable gigot à la voiture. Cap désormais vers la simplicité chic avec une carte qui met l'accent sur les beaux produits (foie gras maison, chutney de mangue ; burrata crémeuse, tomates de couleurs ; thon à la plancha, légumes thaïs, coriandre...).

PLEIN SOLEIL. Le mix des générations, le service courtois et le cadre, évidemment.

ZONE D'OMBRE. Les prix musclés.

La plus «apéro»

CHEZ JOSÉPHINE

FORMULE : 16 € (déjeuner), 26 € (brunch).

CARTE : 15-30 €.

6, place du Marché-Sainte-Catherine (IV^e).
Tél. : 01 42 77 16 26. Tj.

LA TERRASSE. Des lustres que l'on attendait une table digne de ce nom pour profiter du charme de cette place piétonne, pavée et arborée du quartier Saint-Paul. Pari réussi pour cette cantine menée par les jeunes hommes du sympathique Uptown (XVIII^e) ? À en croire la foule de jeunes qui prennent d'assaut les 70 couverts de la terrasse au mobilier broc savamment dépareillé, entre Formica et chaises d'écolier, il semblerait que oui.

L'ASSIETTE. Si l'on se fie à l'assiette, on s'avoue nettement moins convaincus. Des tapas gourmandes mais grossières (monkey bread mozza et pesto pataud, buddha bowl sec, farce légumes et pain perdu grassouillette), plus propices à éponger les boissons qu'à régaler les convives. À noter toutefois, des tarifs raisonnables.

PLEIN SOLEIL. L'happy hour.

ZONE D'OMBRE. L'assiette décevante.



Chez Joséphine,
6, place du Marché-
Sainte-Catherine (IV^e).



Polpo,
47, quai Charles-
Pasqua, Levallois-
Perret (92).



La plus «nature urbaine»

GREENHOUSE

CARTE : 15-30 €. 22, rue Crespin-du-Gast (XI^e). Tél. : 09 80 48 79 47. Tlj sf dim. et lun.

LA TERRASSE. Nouveau cap pour Kristin Frederick, fondatrice du Camion qui Fume. Ce repaire qui fut son antre à sandwiches US (Freddie's Deli) a laissé place à une table 100 % nature. Une quinzaine de couverts extérieurs vous attendent, sur une paisible placette, à l'orée de minipotagers urbains, où la Californienne a planté en bio herbes, salade, fraises, radis et autres fleurs comestibles.

L'ASSIETTE. De saison, saine et tournée vers les légumes, elle n'oublie pas d'être gourmande, sans lésiner sur les épices et les condiments : gyoza végétariens, tempura végétale, arepas à l'avocat grillé et tacos à partager, savoureuse assiette de quinoa garnie de houmous fumé, carotte rôtie et œuf mollet, soba au poireau, kale et taraki de bœuf...

PLEIN SOLEIL. La belle carte des boissons (vins nature, bières artisanales, citronnade et thé glacé maison), l'accueil chaleureux.

ZONE D'OMBRE. Le choix de desserts limité.

La plus «Tous en Seine»

POLPO

MENU : 19,50 € (dég.). **CARTE :** 28,50-46 €. 47, quai Charles-Pasqua, Levallois-Perret (92). Tél. : 01 41 34 32 86. Tlj.

LA TERRASSE. Amarrée à quelques brasses du pont de Levallois et de l'île de la Jatte, cette gigapéniche mouille entre première et deuxième couronne, face à la berge de Seine côté Courbevoie. Scéniquement, ce n'est pas tout à fait la Croisette, mais ça fonctionne plutôt très bien dans le registre dépaysement urbain. La terrasse occupe la partie la plus proche de l'eau et s'avère encore plus agréable quand le temps permet à l'équipe de lever la bâche transparente qui protège les tables du vent. Et à l'intérieur, c'est aussi agréable, grâce au frais décor de Laura Gonzalez (Schmuck, Bus Palladium) tout en bois clair, cheminées design suspendues et plantes vertes.

L'ASSIETTE. On ne vient pas spécialement pour elle, mais elle ne s'en sort pas trop mal dans son positionnement de «brasserie seafood» : moules chorizo-piquillos, plateau d'huîtres Saint-Vaast, tartare de thon à la coriandre, couteaux à la plancha, poulpe en persillade et, pour les viandards, tartare, carpaccio ou escalope de veau milanaise.

PLEIN SOLEIL. Un côté cosy malgré les volumes impressionnants.

ZONE D'OMBRE. La carte des vins très plan-plan.

SPÉCIALITÉS

PUBLI-INFORMATION

PARIS 16^e. CAFÉ DE L'HOMME

Une histoire culturelle, un décor architectural et une vue imprenable sur la Tour Eiffel



Situé au cœur du 16^{ème} arrondissement, dans l'un des quartiers les plus emblématiques de la capitale, au-dessus des fontaines du Trocadéro et face à la Tour Eiffel, le Café de l'Homme bénéficie d'un emplacement et d'un cadre exceptionnels. À la fois originale et traditionnelle, l'offre culinaire du Café de l'Homme met à l'honneur les produits du terroir français et explore les nouvelles tendances gastronomiques des cinq continents avec passion et créativité.

le + : Le Café de l'Homme invite la Chef brésilienne Morena Leite à interpréter sa cuisine aux côtés du Chef du restaurant l'espace d'un été (du 15 mai au 15 septembre). Une cuisine de partage et en mouvement car elle changera chaque mois.

www.cafedelhomme.com

17, Place du Trocadéro - 0144 05 30 15

LE GRAND BISTRO



Laissez-vous séduire par le Grand Bistro d'or PARIS dont la décoration signée Pierre Canot vous accueille dans l'esprit relaxant d'une maison de famille où tout est dans la simplicité, la générosité, le sourire et la gentillesse. Nos 4 adresses parisiennes proposent le fameux menu Signature 44€ tout compris. Un rapport qualité prix imbattable pour vos rendez-vous d'affaires, fêtes de famille et repas de tous les jours.

Grâce à des relations privilégiées avec ses producteurs, Garry Dor, achète les meilleurs produits frais en direct, sans intermédiaire pour ensuite les cuisiner 100% maison. Un savoir-faire pour lequel il a été reconnu Maître Restaurateur en 2016. Voici le secret pour servir à des prix très accessibles foie gras maison, huîtres Grand Cru[®] Fine de Claire David Hervé N°2, du Turbotin à la plancha, du filet de bœuf Château et des vins de Georges Dubouef ou Paul Mas.

PENSEZ À LA FÊTE DES MÈRES LE 28 MAI : UN MENU SPÉCIAL POUR CETTE OCCASION 59€ TOUT INCLUS

Menu Signature 44€ Tout Compris :

Apéritif, Entrée, Plat, Dessert, Vin, Café.

Menu déjeuner Express 25€ Hors Boisson :

Entrée, Plat et café plaisir

Ouvrez 7j/7, Terrasse d'été, Fruits de Mer,

Privatisation, Service voiturier - www.legrandbistro.fr

Grand Bistro Breteuil 7^{ème}

3, place de Breteuil - 0145 67 07 27

Grand Bistro Muette 16^{ème}

10, chaussée de la Muette - 0145 03 14 84

Grand Bistro 17^{ème}

108, av de Villiers - 0147 63 32 77

Grand Bistro Maillot 17^{ème}

275, bl Pereire - 0145 74 33 32

Pour tous renseignements contactez Eloiise au 01 42 33 37 33

SPÉCIALITÉS

PUBLI-INFORMATION

PARIS 6^e. HUGUETTE, BISTRO DE LA MER

Un endroit de charme, authentique de l'accueil à l'assiette.



Huguettes, c'est avant tout un style de vie, une certaine idée de la restauration, un décor et une clientèle se mêlent en un tout harmonieux.

Un lieu où l'on se retrouve à toute heure : pour le café et la tartine, pour le déjeuner professionnel ou informel, sur la terrasse chauffée ou la table d'hôte, pour le petit verre entre copines au bar, ou encore pour le dîner entre amis, où il fait bon de refaire le monde. Convivial et délicieux, joyeux et intime, de la légèreté et de la gaieté, un esprit du Cap Ferret ou d'Étretat rue de Seine.

Huguettes, c'est un peu tout ça et bien d'autres choses encore... Il ne manque que la mer et encore... elle vient jusqu'à nous avec ses fruits de mer, ses ceviches, son Fish and Chips et son énergie.

le + : Bistrot de village aussi, Huguettes est ouvert de 8h00 à 2h00 du matin.

81 Rue de Seine - 0143 25 00 28

PARIS 15^e. CORSO BALARD

Une terrasse italienne sur le parc André Citroën.



Cinquième du nom, Corso n'est pas à son premier coup d'essai ! La brasserie italienne vous accueille chaque jour dans un cadre design exclusif. Un mélange des codes du bistro contemporain et traditionnel

signé Robert Stadler. À l'arrivée des beaux jours, le lieu orchestré par une équipe joyeuse, vous invite à prendre place sur sa terrasse ensoleillée. Pour y déguster un café, boire un verre ou tout simplement savourer une cuisine italienne simple où le fait minute est roi ! Préparé à base de produits frais minutieusement sélectionnés dans différentes régions d'Italie, laissez-vous voyager à deux pas de l'agitation Parisienne.

le + : Service continu tous les jours de 8h à minuit. Brunch le samedi et dimanche

www.corsoparis.fr

56, rue Balard - 0145 54 90 90

PARIS 15^e. CHEZ MARIE-EDITH

Un air de printemps plane chez Marie-Edith.



Devenue une adresse incontournable, comment ne pas succomber au charme et à l'ambiance chaleureuse presque familiale de cette belle maison. La saison des asperges se prête à la découverte de cette bonne

table, sans oublier les incontournables : les abats (rognons de veau, tête de veau, joue de bœuf, ris de veau, croustillant de pied de porc, duo de foie gras...), les poissons : (daurade, bar, dos de morue, saumon, homard...), les viandes : (filet de bœuf, carré d'agneau, magret de canard, confit de canard, souris d'agneau, pigeon rôti au lard...), et pour compléter notre bonheur, les desserts au goût d'enfance : (œuf à la neige, feuillantine de poire, marquise au chocolat, chaud froid de pomme aux whisky, tarte tatin...).

On revient de cette escapade gourmande le cœur léger et le sourire aux lèvres, on en redemande !

le + : A déguster à l'intérieur mais aussi sous le soleil (la façade du restaurant s'ouvre entièrement), dans une brise légère.

On vous le recommande vivement !

Menu carte à 29€ et 32€

Métro Cambronne ou Motte-Picquet

34, rue du Laos - 0145 66 44 60

Pour tous renseignements contactez Eloiise au 01 42 33 37 33