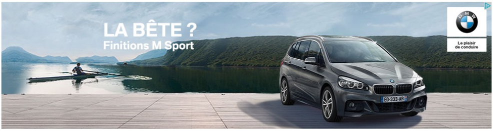


FOOD

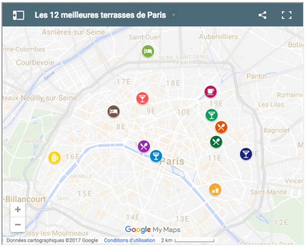
Actualités > O > Food > Les 12 meilleures terrasses de Paris

Les 12 meilleures terrasses de Paris

Sur les quais, sur les toits et même aux Puces... Il y en a partout, et pour tous les goûts. Pour boire, dîner ou faire la fête, voici notre sélection des meilleures terrasses de la capitale.

par
Christel Brion

Publié 03/07/2017 à 17h42
Mis à jour le 04/07/2017 à 09h41



POUR SOUTENIR LE DÉPISTAGE PRÉCOCE ET LA LUTTE CONTRE LE CANCER DU SEIN !
pinkribbonaward.fr

AILLEURS SUR LE WEB par Outbrain

Maison Maison, la détente sur les quais de Seine

Sur les quais libérés, Deborah Pham a posé sa terrasse en planches de bois, des transats et des petits bouquets sur les tables. Environ 80 couverts et une vue à couper le souffle : juste en face, la pointe de l'Île de la Cité, à droite le dôme de l'Institut, entre les deux coule la Seine… C'est hyper relaxant, d'autant que le service s'y met pour être charmant.

L'assiette d'Adrianna Saghetta (auparavant Aux deux amis) est nature et goûteuse, comme cette échine de porc au four fondante et salade de concombre et fenouil assaisonnée à la feta et à l'aneth, dessert fiadone (gâteau corse au brocciu) aux abricots.

Maison Maison : En face du 16 quai du Louvre, 75001 Paris. Entrée/Plat ou Plat/dessert 19 euros

MOB, le branché à deux pas des Puces

A deux pas du Marché aux Puces de Saint-Ouen, Cyril Aouizerate (un des créateurs avec les Trigano des Mama Shelter) a ouvert MOB, son nouvel hôtel, dans les anciens locaux de Général Electric. Décor de briques rouges et de pin et surtout, le spot de l'été : la grande terrasse, chaises longues, barbecue et cinéma en plein air.

Une carte composée aux 2/3 de pizzas, dans les codes du moment : farine spéciale plus digeste et légumes frais et bio.

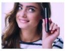
Le MOB : 4-6 rue Gambetta, 93400 Saint-Ouen. Tél. 01.47.00.70.70. Pizzas de 12 à 16 euros.

Le Jardin caché, à l'heure du pétanque-rosé

Maisons du Monde
Nouvelle collection 2017 : safari au jardin avec…

Fiat
Vous recherchez un modèle adapté à vos…

Carrefour Drive
Carrefour Drive : réduction sur votre première…



Lancôme
Nouveau mascara de Lancôme : en quoi sa…

À LIRE SUR LES SITES DU GROUPE

Le Monde
Trois nouvelles navettes autonomes déployées sur l'esplanade de La Défense

SeLoger
Retrouvez tous les biens immobiliers sur **Lille** et sa **Région**
CLIQUEZ-ICI !

CLIQUEZ-ICI !

PUB: ANNONCES AUTO

Trouvez la voiture de vos rêves parmi plus de 200.000 annonces

OFFRES SPECIAL SHOPPING

Économisez jusqu'à 50% sur tous vos achats en ligne

Taquiner le cochonnet un verre de rosé à la main en plein Paris ? Ca se passe en plein 16ème, où un air de "Place des Lys" a envahi le restaurant La Gare à deux pas de la Muette.

En collab' avec le domaine varois de Peyrassol pour les rosés, le Jardin Caché propose sous ses grands arbres, une carte aux accents du sud carpaccio de bœuf à la roquette et aux tomates confites ou ces asperges vertes sauce gribiche et sa brioche au parmesan.

Le Jardin Caché : 19 Chaussée de la Muette, 75016 Paris. Tél. 01.42.15.15.31. Formule déjeuner 24 euros.

Le Bar à Bulles, sous les ailes du Moulin Rouge

A l'abri du tumulte du boulevard de Clichy se cache un étonnant jardin sur le toit de la Machine du Moulin rouge, décoré de rosiers grimpants et d'érables japonais.

Ici, pas de grande gastronomie, mais un brunch et des tapas à base de produits frais et de recettes maisons. Crostini avocat mimosa et roquette, calmars frits, rillettes de truite fumée et frites de patates douces. Mojito et caïpi au verre ou au pichet.

Le Bar à Bulles : 4 bis cité Véron, 75018 Paris. Tél. 09.73.23.79.72. Brunch 24 euros, tapas de 4 à 13, euros, cocktails 8-10 euros le verre.

Le Pavillon des canaux, la maison sur le bassin

Une petite maison, anachronique, est planté là, sur le quai de la Loire devant le bassin de la Villette. L'ancienne maison de l'éclusier est

GASTRONOMIE & TERROIR | TOURISME & LOISIRS
Restos
Vins
Produits fins
Loisirs
Tourisme

Produits gourmands, tourisme, loisirs : Les bons plans, les bonnes adresses…

devenue un "coffice", un café-bureau où l'on vient pour travailler ou faire une sieste.

Sur la terrasse on prendra un toast d'avocat et un œuf mollet ou un tian de légumes. En dessert et pour le goûter on choisit une pâtisserie fait maison. Et le soir, c'est plutôt apéro pastis au coucher du soleil devant le bassin.

Le Pavillon des Canaux : 39 quai de la Loire, 75019 Paris. Tél. 01.73.71.82.90. Plats de 9 à 11 euros, brunch à 24 euros.

Ground Control , temple de la street food

Dans un ancien centre de tri postal à deux pas de la gare de Lyon, Grand Train (c'était rue Ordener l'an dernier), récidive avec Ground Control sur une maxi terrasse (1.500 m2) de tables et transats avec une série de foodtrucks installés dans des wagons comme Asado Club (BBQ argentin), Ten belles Bread, Rozell and co (crêpes bretonnes) ou Rok by Woodmen (poisson fumé à la danoise), un potager et un marché de producteurs.

Ground Control : 81 rue du charolais, 75012 Paris. Du mardi au samedi de 11h à minuit et le dimanche de 11h à 22h30.

Le Camondo, à l'abri d'un hôtel particulier

A l'abri des regards, 70 couverts dans une jolie cour pavée, des palmiers comme dans une serre royale, et un petit passage secret vers le musée Nissim de Camondo.

Le jeune chef, Alexis Le Tadic passé chez Camdeborde, propose une cuisine inventive, à partir de la simplicité d'un beau produit. Autour d'un verre, on essaye le délicieux croque-monsieur, déjà culte.

Le Camondo : 61 bis rue de Monceau, 75008 Paris. Tél. 01.45.63.40.40. Formule déjeuner 30 euros, à la carte environ 45 euros.

Pavillon Puebla, l'humeur parc

L'équipe du perchoir a obtenu une année supplémentaire de la Mairie de Paris pour occuper de nouveau ce pavillon Napoléon III et ses deux belles terrasses ombragées dans le parc des Buttes-Chaumont.

Ambiance mi-bohème avec gros coussins et banquette en rondins de bois, et mi-guinguette avec ses loupiotes multicolores. Bonne carte italienne, pâtes, pizzas et risottos, puis quelques cocktails à siroter en regardant les plus audacieux se déhancher.

Pavillon Puebla : Entrée face au 43 Avenue Simon Bolivar, 75019 Paris. Du mardi Au vendredi de 18h à 2h. Samedi de 12h à 2h. Dimanche de 12h à 21h.

Moncoeur Belleville, sur les hauteurs de Paris

MONCOEUR BELLEVILLE

Une petite place pavée juste au-dessus du parc de Belleville, pour une vue panoramique sur les toits de Paris.

Transats, grandes tables en bois et mobilier Fermob aux jolies couleurs, soit 80 places et une assiette concocté par un vrai chef, Etienne Daviau, passé chez Fréchon et Senderens.

Pressé de cochon confit, tataki de thon, bacon cheeseburger et un délicieux sablé breton, fraises et crème pâtissière en siphon. Service très sympa.

Moncoeur Belleville : 1, rue des Envierges, 75020 Paris. Tél. 01.43.66.38.54. Formule déjeuner à 19,50 euros.

Loulou, le calme des jardins du Louvre

Devant l'aile Rohan du palais du Louvre, c'est surtout le soir que l'ambiance de cette terrasse de deux cents couverts est unique. Le ballet des voitures a cessé, on est face à l'Histoire.

Une carte résolument transalpine, artichauts violets cru parmesan et huile d'olive en entrée, tagliatta de bœuf, fraise et framboise au crémeux de mascarpone. La terrasse pour bluffer l'ami étranger.

Loulou : 107 rue de Rivoli, 75001 Paris, entrée par le musée des Arts Décoratifs. Tél. 01.42.60.41.96. Entrées et antipasti (11-23 euros), risotto, pasta et pizza (18-26 euros), plats (21-40 euros), et desserts (13-15 euros)

Mama Shelter, l'ambiance rooftop

Pas nouveau, mais toujours un grand succès pour ce spot entièrement redécoré l'année dernière. Grands canapés moelleux et coussins multicolores, lampes tempêtes posées le soir sur les tables basses pour une ambiance très cosy, et ludique avec baby foot et table de ping-pong.

Côté cuisine, la patte de Guy Savoy avec un chou-fleur vapeur, houmous et citron confit, une volaille fermière à la broche qu'on peut commander entière. En dessert, bonne tarte aux fraises et pistache.

Mama Shelter : 109 rue de Bagnolet, 75020 Paris. Tél. 01.43.48.48.48. Entrée 5-7 euros, plats 20-25 euros, dessert 8-10 euros.

Greenhouse, la beauté du potager urbain

Seulement quelques tables autour de grands bacs plantés de menthe, cerfeuil, rhubarbe et autres végétaux sur cette petite terrasse imaginée par la californienne Kristin Frederick, fondatrice du premier et fameux foodtruck parisien, Le Camion qui fume. Après les burgers, place à cette cuisine healthy, dans l'air du temps.

Avec l'aide de Pablo Jacob, passé chez William Ledeuil, elle propose des produits ultra-sourcés, sain et bio, comme ces gyoza aux poireaux, carotte et gingembre, du quinoa bien sûr, mais aussi de l'agneau confit et des légumes dans tous leurs états, crus, grillés ou frits.

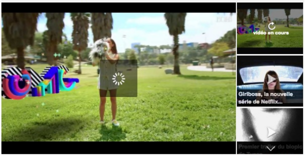
Greenhouse : 22 rue Crespin-du-Gast, 75011 Paris. Tél. 09.80.48.79.47. Entrées entre 5 et 7 euros, Plats entre 11 et 15 euros.

Christel Brion

Retrouvez les autres sujets de notre dossier spécial vins d'été :

- Des vins, des arts et des lettres
- Vins et cinéma : gros plans, petits placements
- Vins : de l'oreille au palais
- Vins : des nectars sur les planches

Sur le web : Snapchat, Facebook : la 3D va révolutionner vos vidéos



Video Smart Player invented by Digiteka

Mots-clés : Paris, Loulou, terrasses, mama shelter, MOB, Greenhouse, ground control, Camondo, Pavillon Puebla, Maison Maison, Le jardin caché, Moncoeur Belleville, Le Bar à bulles, Le Pavillon des canaux.

CONTENUS SPONSORISÉS

Outbrain

Des salles de bains fonctionnelles et stylées

IKEA

Professionnels: le guide complet du CRM à télécharger

SALESFORCE

Le saviez-vous ? L'isolation de vos combles perdus pour 1€

RÉNOVER EN FRANCE

The Frame de Samsung : faites de votre téléviseur une œuvre d'art
SAMSUNG

Idées déco chambre: 23 inspirations
IKEA

Jusqu'à -60% sur les housses de couettes : faites plaisir à vos enfants
LA REDOUTE

À LIRE AUSSI

- Comment gagner en crédibilité quand on est repreneur d'entreprise ? *Crédit Agricole*
- Brigitte Macron et la malédiction de l'Elysée *Elle*
- 4 raisons de boire ses légumes *Yumi - Green Bombs*
- Brigitte Macron : son marathon mode chic et choc au Maroc *Elle*

SUR LES SITES DU GROUPE

- Stéphane Bern : "On s'est foutu de ma gueule pendant des années" *L'Obs*
- La vérité sur... Smoove, le gagnant du Vélib'2 *Challenges*
- Manon, prostituée à Paris pour 2000 euros par mois *L'Obs*
- Les inventeurs culottés du slip anti-ondes Spartan lèvent un... *Challenges*

Dans la même rubrique

- Gastronomie : où sont les femmes ?
- Recette : boulettes de viande et salade grecque de Kalamata
- A la découverte des nouvelles glaces
- Ikea invente des posters à cuisiner qui passent au four

RÉACTION (1)

Christophe Maillaux a posté le 4 juillet 2017 à 00h07

Des bobo parks coupés du reste de Paris et du monde, dans lesquels des fils et filles à papa viennent respirer un air d'exotisme préfabriqué mêlé à la nostalgie d'une France d'avant qu'ils font pourtant profession de mépriser.
Une fuite en dehors du monde. Le 13 novembre ne leur a rien appris.

Je réponds J'alerte

Pour réagir, je me connecte ▸ Je m'inscris +

FLYINGBLUE
AIRFRANCE KLM