

PUBLI-INFORMATION

SPÉCIALITÉS

2°. Le Petit Colbert

A quelques pas du Palais Royal et de l'Opéra, le Petit Colbert vient tout juste de s'installer, et c'est la bonne idée pour aller dîner lorsqu'on se rend au théâtre, car les salles de spectacle ne manquent pas dans le quartier. Ambiance accueillante à l'image de la cuisine traditionnelle française. Aux fourneaux, David Couchaux, corrézien et ancien chef du Grand Colbert vous invite à une véritable redécouverte des bons produits, préparés comme autrefois : terrine de queues d'écrevisses, blanquette de veau à l'ancienne servie en cocotte, rognon de veau et lard grillé, côte de bœuf pour deux et son gratin de pommes de terre au Saint-Nectaire. Le Baba au rhum : top!

Formule du midi à partir de 23 €.

A la carte comptez 35 €.

F. samedi midi ouvert dimanche midi et soir.

8, rue Monsigny
01 40 20 42 16

6°. Yugaraj

Cuisine indienne. 1971 - 2011 : 40 ans, le succès d'une institution !... « les pattes noires de Chalans... », « poulet blanc de Loué », agnelet des pays d'Occitanie... Heureuse alliance d'une belle cuisine indienne et de bons produits du terroir français. Un savoir faire, un service au petit soin et des prix doux, des plats à partir de 16 €, 17 €, 18 €... Formule déjeuner en semaine à 19 € ; une carte de vins : plus de 130 références que vous propose le « Prince de l'Univers » pour accompagner les plats authentiques.

Menu dégustation pour la Saint-Sylvestre en 5 plats à 78 €.

F. lundi - ouvert samedi et dimanche.

14, r. Dauphine

Res : 01 43 26 44 91

8°. Savy

Née en 1923, la maison affiche avec fierté ses 88 années d'existence, avec cette « force tranquille » des vraies institutions parisiennes. À partir du 7 décembre, Savy se fera un plaisir de vous régaler avec son pot au feu. Un plat d'hiver délicieux. Surtout quand les viandes de charolais viennent tout droit de chez les producteurs les plus réputés de bourbon - l'Archambault. Un accueil toujours efficace et sympathique : tout pour passer un bon moment ! Terrasse chauffée. Service volutier le soir.

Réservation indispensable.

Fermé samedi et dimanche.

23, rue Bayard

01 47 23 46 98

8°. Ratn

Le restaurant RATN est un lieu où exalte tout le charme de l'époque Moghol Indien du XVII^e siècle. Depuis 1976, les trois générations de la famille BHALLA exercent leur savoir faire dans la cuisine Moghol indienne et proposent des plats traditionnels du nord de l'Inde délicatement parfumés. Cette cuisine raffinée et savoureusement relevée est en parfaite harmonie avec la carte des grands crus classés. Coup de cœur pour ce restaurant qui propose l'une des meilleures cuisines des Maharajas à Paris, où il régit une ambiance magique pour une expérience unique. (Formule déjeuner (E/P) 21 € à la carte 70 €). Service volutier.

Ouvert tous les jours. www.restaurantratn.com

9, rue de la Trémolle

01 40 70 01 09

9°. Le Lumière

Un déjeuner d'affaires au cœur de Paris, un dîner d'exception... Le Lumière offre l'élégance unique d'un lieu qui vit naître le cinéma. Un rendez-vous avec la créativité et l'audace qu'illustre le talent du chef Sébastien Crison et sa carte d'hiver : Saint-Jacques aux betteraves multicolores, langoustines en gavotte au boudin noir maison, composée de sanglier au foie gras ou poule au pot revisitée au yuzu. Carte à partir de 56 € - Lumières d'Hiver, menu 2 plats, verre de vin et café, 45 € - Menu prestige Delight 110 €. Sam. et dim. carte Un Week-end à Paris. M^o Opéra.

Le Lumière - Hôtel Scribe

1, rue Scribe - 01 44 71 74 20

14°. Au Moulin Vert

Ce restaurant est installé sur le site d'un ancien moulin remplacé par une guinguette en 1848 où le « tout Paris » se retrouvait (Musset, Victor Hugo...). Vous serez charmés par son cadre bucolique et son menu à 39 € (kir, café vin compris). Les produits sont frais et bien travaillés comme les 9 entrées : terrine de foie gras de canard et sa petite salade, tartare de saumon et St-Jacques à la crème citronnée... Les 12 plats au choix : Cochon de lait confit et pommes rissolées, filet de daurade aux lentilles du Puy crémeuses... et les fromages ou desserts... sans oublier les huitres et la Formule Déjeuner à 18,50 € à choisir dans la carte. Réveillon du 24 Décembre : 39 € ou 54 €, Réveillon du 31 soirée dansante 120 € - Déjeuner des 25 décembre et 1^{er} Janvier : 70 €.

Métro Alésia - www.aumoulinvert.com

34 bis, r. des Plantes - 01 45 39 31 31

15°. Chez Marie Édith

Un bel air de fête plane en cette fin d'année sur ce restaurant devenu une véritable institution à l'orée de la place Cambronne. Voilà dix ans en effet que Marie-Edith dorlote ses clients dans une ambiance chaleureuse et conviviale, entre boiseries, grands miroirs, tables nappées et fleuries. Voilà dix ans que sa cuisine traditionnelle, franche et savoureuse, s'appuyant sur de très bons produits, remporte un succès ininterrompu. En période de Noël, c'est l'occasion de découvrir ou redécouvrir cette si belle maison. Place à l'exquise salade de queues d'écrevisses, au duo de foie gras de canard maison à la figue et au pain d'épices, aux perdreaux et pigeonneaux rôtis, bar grillé entier, pavé de morue fraîche aux pleurotes, œufs à la neige façon Marie Édith, marquée au chocolat et crème anglaise... Le tout servi avec générosité et sourire. De quoi mettre nos papilles en fête ! Menus-carte à 26 € et 29 €. Ouvert 7/7, et pendant les fêtes, 25 déc. et 1^{er} Janvier inclus. M^o Cambronne.

34, rue du Laos - 01 45 66 44 60

16°. Le Tournesol

Au Tournesol, face à la Seine, à quelques mètres de la Maison de la Radio, voilà un vrai bistrot nouvellement repris par Amélie Vidalec ! Un bistrot avec les chaises et tables en bois, le comptoir traditionnel et le sol carrelé qui donnent le ton. Et si l'on vous dit que l'on y goûte une cuisine traditionnelle, sachez que l'on vous dit vrai, le chef aime cuisiner pour vous la Côte de bœuf. Deux best of : Tartare de bœuf ou bacon-cheeseburger avec de vraies frites maison, régal à partager entre amis ou collègues. Les vrais plus : - Petit Salon qui permet d'isoler les groupes jusqu'à 16 personnes - Comptez moins de 30 € et nouvelle formule à 20 €. TLJ de 8h à 2h. Week-End service continu. Coupe de Champagne offerte le dimanche soir à l'occasion d'un dîner ! - www.le-tournesol.fr

2, av. de Lamballe - 01 45 25 95 94



V. BOISOT/LE FIGARO

Braisenville

FORMULE : à 16 € (déjeuner).

CARTE : env. 30-40 € selon appétit.

36, rue Condorcet, IX^e.

Tél. : 09 50 91 21 74. Tlj sf dim.

CHAUD DEVANT. D'abord, il y a l'enseigne en forme de clin d'œil qui renvoie (seulement !) à la cuisson des viandes et puis, la déco pop seventies avec une salle du fond vitaminée à l'orange et enfin une cuisine ouverte sur le chef maniant plancha et four... à braise. De quoi faire chaud au corps d'autant que le concept de raciones à l'espagnole proposé ici est drôlement bien ficelé. Côté salé, les encornets, citron, butternut (9 €), la canette topinambour et champignons (10 €), le ceviche de lieu, artichaut, ananas (8 €) sont délicieux et sacrément maîtrisés. Côté sucré, la perle Japon, ananas, rhum raisin (6 €) se révèle un joli détournement de la recette initiale. Autant dire que le chef pète le feu.

BRAVO. Le service souriant et bien dans son propos.

DOMMAGE. Gros appétits, il vous en coûtera plus cher, car vous empilerez les assiettes.

Saravanaa Bhavan

CARTE : env. 15-20 €.

170, rue du Faubourg-Saint-Denis, X^e. Tél. : 01 40 05 01 01. Tlj de 7h à 1h du matin.

CHAUD DEVANT. Deux bouchées et, promis, vous serez réchauffé. Bienvenue dans le temple des mets épicés. Ouverte l'an dernier à deux pas de la gare du Nord et de « Little India », cette version française d'une chaîne d'Inde

Chaud devant !
Comme son nom l'indique, Braisenville fait dans la viande grillée.

du Sud, née dans les années 1980 à Madras et présente dans 13 pays, dont l'Angleterre et Singapour, est bien au-dessus de la moyenne des indiens de la capitale. Avec ses 7 pages de plats végétariens, beignets (poori, chapathi, parotta...) et crêpes (dosas et utthappams), c'est un paradis pour les végétariens, mais pas seulement. Notre atout réchauffement : commencez par un « idly » (petites boules de riz et de lentilles), relevé à souhait. Dépaysement garanti.

BRAVO. Les copieux Thali d'Inde du Sud ou du Nord, pour les indécis (12-15 €). Les prix doux (eux).

DOMMAGE. Le côté cantine de la grande salle, anonymat et brouhaha inclus.

Robert et Louise

FORMULE : 12 € (déjeuner).

CARTE : env. 25-30 €.

64, rue Vieille-du-Temple, III^e.

Tél. : 01 42 78 55 89.

Tlj sf lun. et mardi midi.

CHAUD DEVANT. Née dans les années cinquante sous la houlette de Robert donc et de son épouse Louise, cette auberge d'antan est connue comme le loup blanc pour ses viandes et ses andouillettes cuites directement à la cheminée. Les étrangers de passage dans la capitale raffolent de l'endroit avec ses sympathiques tables d'hôtes en bois, ses poutres, sa batterie de cuisine en cuivre accro-