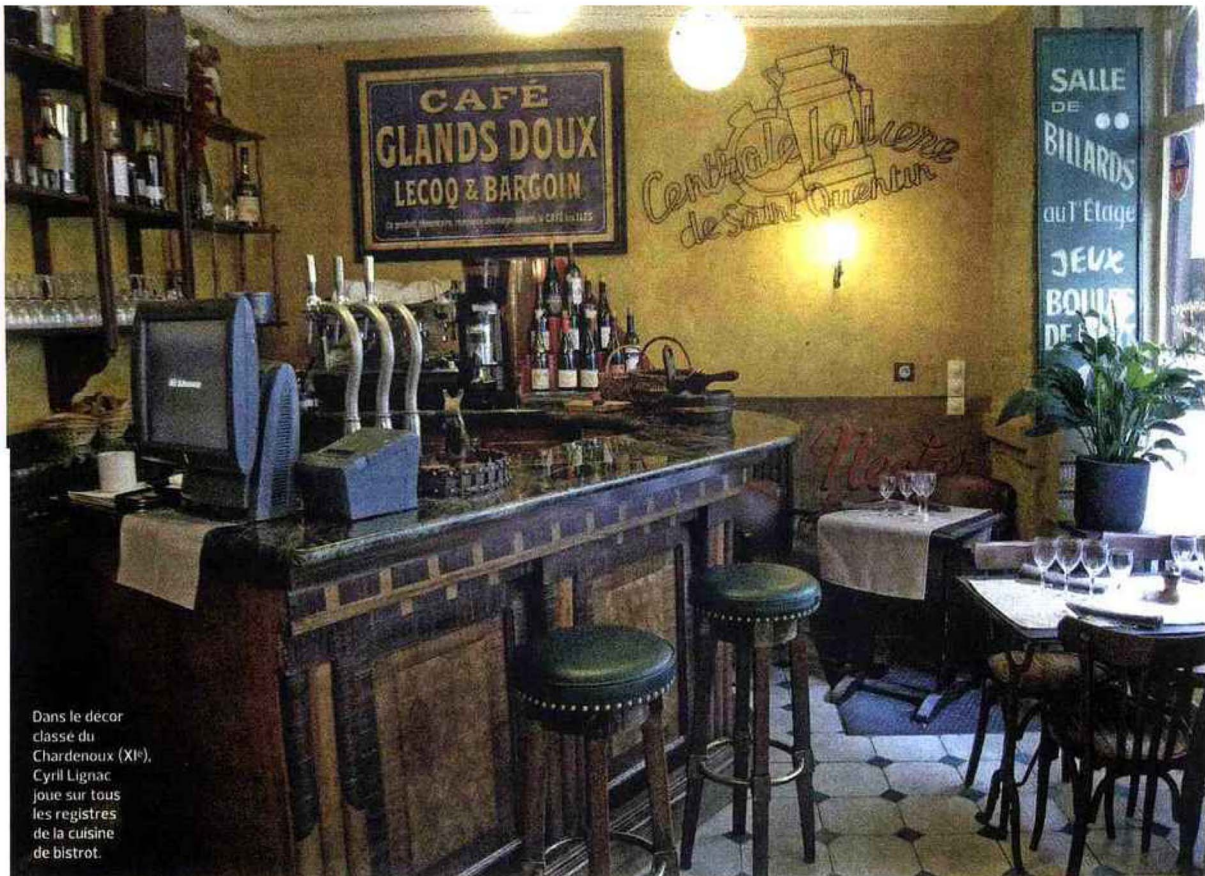




RESTAURANTS



Dans le décor classé du Chardenoux (XI^e), Cyril Lignac joue sur tous les registres de la cuisine de bistrot.

LE LUNDI, c'est exquis !

Pourquoi ce premier jour de la semaine serait-il dévolu aux raviolis ou, pire, aux mauvaises brasseries ? Paris regorge de bonnes adresses, toutes prêtes à vous accueillir. En voici vingt, pour tous les goûts.

BISTROTS GOURMANDS

Chez les Anges

FORMULES : à 35 € (déjeuner), 38 € et 45 € (dîner).

CARTE : env. 50-60 €.

54, boulevard de La Tour-Maubourg, VII^e.
Tél. : 01 47 05 89 86.
Tlj. sf sam. et dim.

Chef Jacques Lacièrre, restaurateur passionné, le plus dur, c'est de choisir : dîner en hauteur sur le comptoir en marbre blanc ou au calme dans le petit salon rouge ? Se laisser porter par le menu à prix d'amis (38 €, baba au rhum ambré six ans d'âge compris) ou pêcher, à la carte, les huîtres Gillardeau et les plats réinventés chaque jour par le chef Satoshi Toriumi ? Venir avec sa

propre bouteille (20 € de droit de bouchon) ou rêver devant la carte des vins riche de plus de 300 références, dont un joli santenay vieilles vignes 2004 de Paul Pillot (38 €) ? La solution : revenir le lundi suivant.

Le Chardenoux

MENU : à 25 € (déjeuner).

CARTE : env. 40-50 €.

1, rue Jules-Vallès, XI^e.
Tél. : 01 43 71 49 52. Tlj.

Sobrement surnommé par la chaîne qui l'emploie « le chef préféré des Français », Cyril Lignac n'a pas besoin de ça pour attirer du monde dans le modèle de bistrot à l'ancienne qu'il a repris fin 2008. Dans un décor classé, d'étain, bois et moulures, il revisite à sa façon quelques classiques (hachis parmentier, ris de veau, crêpe

Suzette) en proposant aussi des compositions contemporaines comme la brochette de Saint-Jacques au chorizo et sa jolie purée de patates douces. Efficace.

Le Café des Musées

MENU : à 19 €.

CARTE : env. 30 €.

49, rue de Turenne, III^e.
Tél. : 01 42 72 96 17. Tlj.

Pourquoi ce petit bistrot de quartier, repris par des anciens du Dôme du Marais, est-il devenu l'un de nos chouchous ? Parce que la cuisine cherche simplement à faire plaisir, que l'assiette de saucisson est toujours copieuse, le tartare coupé au couteau, les frites maison et... la coupe de Drappier à moins de 7 € !

Le Casse-Noix

MENU : à 32 €.

CARTE : env. 35-40 €.

56, rue de la Fédération, XV^e.
Tél. : 01 45 66 09 01.
Tlj. sf sam. et dim.

Encore un petit nouveau qui n'a pas fini de faire parler de

lui. Dans l'entrée, comme un gage de qualité, les cartes de visite des copains (Afaria, Concert de Cuisine...) et de la Régalerie de Bruno Doucet, où le chef est passé tâter de la poêle. Dans l'assiette, une sincérité qui ramène déjà les gourmets du quartier autour de la poitrine de cochon ibañona, de la joue de bœuf en pot-au-feu et autre poire pochée au vin rouge. Décor à l'ancienne un peu fabriqué mais sympathique.

Jadis

FORMULE : à 25 € (déjeuner).

Menus : 34, 45 et 65 €.

CARTE : env. 50 €.

208, rue de la Croix-Nivert, XV^e.
Tél. : 01 45 57 73 20.
Tlj. sf sam. et dim.

Coup de cœur ! Un amour de bistrot, à la fois propre sur lui et détendu. Le charme agit dès le premier regard sur la carte, habile avec ses suggestions de saison (les gibiers ont été bien traités ici !) et sa collection de plats qu'on ne trouve pas à tous les coins de table (gâteau de foie blond et langoustines grillées ; fricassée d'insolites

DOSSIER RÉALISÉ PAR COLETTE MONSAT AVEC ALEXANDRA MICHOT ET HUGO DE SAINT-PHALLE