

GRAZIA CITY GUIDE



300 TERRASSES & NOUVEAUX
BISTROTS À PARIS

PARIS 7^e



1

CLOVER

Jean-François et Elodie Piège ont ouvert un restaurant mouchoir de poche où l'on mange dans la cuisine des plats qui impressionnent : foie de canard gras, pas gras, poivre vert, passion ; Saint-Jacques snackées sur un pavé de Paris brûlant... et autres folies.

Menus : 28 à 73 €.

5, rue Perronet. Tél. : 01 75 50 00 05.

2

FAUST

C'est l'endroit idéal pour profiter du coucher de soleil sur la Seine avant de se laisser tenter par le barbecue à la plancha revisité par le chef. Et si la nuit est à vous, le lieu accueille aussi le club Le Tunnel. Plat : 19 €.

Pont Alexandre III, port des Invalides.

Tél. : 01 44 18 60 60

3

L'ILÔT COCKTAIL CLUB

Une péniche pop-up amarrée face au Louvre, mixant breuvages moléculaires, bar à tapenades, lèche-doigts street food et dancing floor sur le pont. Tout bon ! Cocktail : 10 €.

1, quai de Solférino.

Tél. : 06 89 85 18 14.

4

ROSA BONHEUR SUR SEINE

La déclinaison aquatique de la maison mère a gardé le même ADN convivial. Au programme : verre de rouge, tapas de haute volée (mention spéciale pour la tapenade à la figue), mais

aussi pizzas cuites au feu de bois. Tapas : 3,50 à 12 €.

Port des Invalides. Tél. : 01 47 53 66 92.

5

LA TERRASSE DE L'HOTEL CINQ CODET

Pas besoin d'être client pour profiter du luxueux patio végétalisé et d'un bon cocktail, comme "l'Apple moi" (gin, sirop d'orgeat, jus de citron, jus de pomme), parfois accompagné du son d'un DJ. Cocktail : 18 €.

5, rue Louis Codet. Tél. : 01 53 85 15 60.

6

DI COMO

Ici, le chef revisite les recettes de sa grand-mère italienne, comme une "buratta poutargue" – zeste de citrons – ou les vraies carbonara à la pancetta. Sardaigne, Pouilles ou Toscane, une fois par mois, l'accent est mis sur une région de la Botte. Menu : 18,50 €.

16, rue du Bac. Tél. : 01 42 60 37 74.

7

COUTUME CAFÉ

Un p'tit noir pure origine, torréfié sous vos yeux, avec une part de "carrot cake", ça ne se refuse pas ! Café : 2 €.

47, rue de Babylone. Tél. : 01 45 51 50 47.

8

LES CLIMATS

Manger étoilé à l'air libre à la table du chef Julien Boscus, fils de Pierre. Dans l'assiette des associations françaises de haute voltige, accompagnées des meilleurs vins de Bourgogne. Car *Les Climats*, c'est aussi une cave. Déjeuner : 36 €.

41, rue de Lille. Tél. : 01 58 62 10 08.

9

DAVID TOUTAIN

Le fils prodige de Passard et Veyrat a ouvert son adresse et décroché illico sa première étoile. Dans les assiettes : cuisine naturaliste et précision redoutable, récompensée chez celui pour qui « la cuisine, c'est de l'art ». Menu-déjeuner : 45 €.

29, rue Surcouf. Tél. : 01 45 50 11 10.

