

ILS ONT DU CACHET !

Pas besoin d'aller très loin pour se restaurer en voyageant dans l'espace et le temps ! Misez sur une table étonnante dans un lieu chargé d'histoire. Monument classé, ambiance rétro, décor d'époque... Le dépaysement est garanti.

SUR UN AIR D'OPÉRA

Vous aimez le chant lyrique ? Foncez au Bel Canto ! On s'attable, on déguste, et soudain les jeunes serveurs se transforment en chanteurs d'opéra ! Ténors et sopranos rythment le repas en entonnant les grands airs du répertoire lyrique : « La Traviata », « Carmen », ou encore « Rigoletto ». A savourer !

■ 6, rue du Commandant-Pilot à Neuilly (92) et 72, quai de l'Hotel-de-Ville (4^e). Menu à 76 €. www.lebelcanto.com



Déjeuner Art nouveau au Télégraphe

Le lieu : classé monument historique, cette ancienne Maison des dames des P.T.T a conservé l'architecture majestueuse, la spectaculaire verrière et les vitraux Art nouveau d'origine.

L'ambiance : chic et moderne, mais uniquement au déjeuner ! Avant de partir, on s'offre un petit noir au comptoir.

La carte : un pêle-mêle original de plats mi-classiques, mi-exotiques : pavé de biche rôti et poires caramélisées aux épices, fameux Baccara poires-framboises et biscuit aux fruits secs...

Où ? 41, rue de Lille (7^e). Tél. : 01 58 62 10 08. Env. 30 € à la carte.

Le Télégraphe



Souper comme à Varsovie à la Crypte Polska

Le lieu : sous l'église de l'Assomption, un resto inattendu s'est installé dans une cave voûtée du XVII^e siècle aux pierres apparentes. Côté déco, c'est simplissime et un poil religieux (grand crucifix, cierges...).

L'ambiance : ici, pas de chichis ! Habités et gastronomes curieux sont servis par un staff 100 % polonais.

La carte : après le saumon mariné à la vodka et les petits blinis, on passe au mythique bœuf Stroganoff, avant de terminer par l'incontournable gâteau au fromage blanc, le Sernik.

Où ? 1, place Maurice-Barrès (1^{er}). Tél. : 01 42 60 43 33. Env. 20 €.

Brunch sur le quai à La Gare

Le lieu : volume king size et déco de loft chic pour cette ancienne gare de la petite ceinture. On dîne au choix côté rails ou sur le quai. A l'extérieur, on se met

au vert sur l'immense terrasse, très bourgeoisement fréquentée.

L'ambiance : parfaite pour un brunch chic le samedi ou un déjeuner en famille le dimanche, avec des animations enfants.

La carte : signée Pierre-Alain Garnier (ancien d'Apicius et de Guy Savoy) et hyper créative. Velouté de châtaignes, crumble de cabillaud, thon mi-cuit fenouil-vanille, ananas rôti à la cardamome...

Où ? 19, chaussée de la Muette (16^e). Tél. : 08 25 00 12 22.

Env. 40 € à la carte.

Dîner au coin du feu au Coupe-Chou

Le lieu : tout le charme du vieux Paris s'est concentré dans une vaste demeure Louis-XIII. On s'y installe dans huit salles, de la bibliothèque à la conciergerie, garnies de fauteuils de velours, bergères et petits guéridons.

L'ambiance : c'est une sorte de machine à remonter le temps... Près d'une des quatre cheminées, on se prend à oublier le Paris trépidant de l'année 2008.

La carte : elle aussi est historique ! Escargots de Bourgogne, carré d'agneau à la menthe fraîche, mille-feuille maison... Classique et sans surprise, mais bon.

Où ? 9-11, rue Lanneau (5^e). Tél. : 01 46 33 68 69.

Env. 15 à 30 € à la carte.

Soirée italienne à La Bocca

Le lieu : deux styles pour un must du quartier. En bas, murs carrelés, four à pain et comptoir verni se reflètent dans les miroirs de cette ancienne boulangerie. En haut, c'est plus cosy, entre meubles dépareillés et fauteuils profonds.

L'ambiance : accent italien et service punchy, on adore !

La carte : extra fraîche, elle change tous les jours, avec une viande et six plats de pâtes au choix. En entrée, vive les calamari fagiolini. Et pour le dessert, goûtez le meilleur tiramisu de Paris !

Où ? 59-61, rue de Montmartre (2^e). Tél. : 01 42 36 71 88.

Env. 40 €. à la carte.

ROMY DUCOULOMBIER