

LE PETIT PHARAMOND

*Énorme coup de cœur pour ce bouillon niché dans le quartier des Halles, dans un petit immeuble normand sur trois étages. On y savoure des plats de brasserie à des prix défiants toute concurrence, à base de produits sélectionnés (gravlax de saumon à 5,90 €, poireaux vinaigrette à 3,30 €, bourguignon-coquillettes à 10,20 €, profiterole à 4,90 €...) dans un cadre Art nouveau mêlant boiseries, miroirs peints et pâtes de verre. Le tout, avec un service plus qu'adorable. En plus, il est possible de privatiser un étage pour une fiesta, ou quatre petits salons inscrits au titre des monuments historiques, pour un dîner en petit comité ou en tête à tête. On adore!

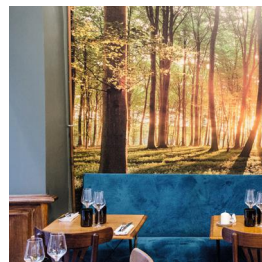
24 rue de la Grande-Truanderie, 75001 Paris.
www.pharamond.fr



86 CHAMPS

*Au fond de la boutique L'Occitane des Champs-Élysées se trouve un salon de thé-restaurant signé Pierre Hermé. Petit déjeuner, déjeuner, pause goûter, dîner ou brunch, on s'y attable de 9 h à 23 h 30 (00 h 30 les vendredis et samedis) pour savourer des pâtisseries emblématiques du pâtissier, des macarons, mais aussi des boissons délicates, comme le magnifique et délicieux latte Ispahan au coulis de framboises et sirop de litchi, orné des initiales du chef dessinées en poudre de macaron... Côté salé, on déguste omelettes, club sandwiches, huîtres, spaghetti à la poutargue, pain perdu salé, quiche au crabe ou blanquette à l'ancienne... Pour tous les goûts!

86 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris.
www.86champs.com



LE COLVERT

*Cette adresse, ouverte il y a quelques mois dans le quartier de l'Odéon, mérite le détour : produits archi-frais, jolie vaisselle, pain tout chaud de chez Poujauran et un Menu du marché renouvelé selon les arrivages à 19,90 € (entrée, plat, dessert) au déjeuner. À la carte, des recettes bistro-nomiques pleines de saveurs : saumon mariné à la betterave; tempura d'escargots; magret de canard, purée de patate douce et chutney framboise; bar à la crème à l'encre de seiche; poêlée de cerises, ganache au chocolat, granola; vacherin à la fraise, sorbet pêche, basilic... Cadre joli comme tout. Excellent rapport qualité/prix.

54 rue Saint-André-des-Arts,
75006 Paris.
lecolvertbistrot.com

ON THE BAB

*Cette nouvelle adresse coréenne, dans le quartier des Pyramides, propose des incontournables : bibimbaps (bœuf, poulet ou fruits de mer sautés sur un lit de riz), ragoûts épicés de tofu, buns garnis de barbecue coréen, et bien sûr kimchi, salades d'algues et croustillants d'algues nori. On y trouve des thés et infusions chaudes ou glacées (yuzu et miel, bardane, prune et miel...), et aussi une boisson typique, le milkis, une limonade à base de lait et de yaourt, étonnante! À découvrir!

18 rue Thérèse, 75001 Paris.
onthebab.com



COMO KITCHEN

*Ce bar à salades revisite le concept en proposant une version healthy et méditerranéenne. On y compose sa salade selon ses envies avec une base de salade verte, frekkeh (blé vert grillé), lentilles, riz ou quinoa, on ajoute des protéines (saumon, poulet, bœuf, falafels...), des légumes crus ou cuits (dont de la patate douce, du brocoli, du chou-fleur rôti au four, de l'avocat, des poivrons façon chakchouka, etc.), et on termine avec une sauce et un pain au choix. Sain et gourmand!

6 rue du Commandant-Rivière, 75008 Paris.
como-kitchen.com

