

La Dame de Pic

Venue à la conquête de Paris avec ses trois étoiles Michelin, **Anne-Sophie Pic** fait un démarrage en trombe dans son bistro parisien qui décline les accords majeurs entre parfums et saveurs. Un avant-goût sur le mode parfait avant de découvrir son repaire gourmand de Valence... Menus : 49 , 79 , 100 et 120 . 20, rue du Louvre, 75001 Paris. Fermé dimanche, service jusqu'à 22h30. Tél. : 01 42 60 40 et <http://ladamedepic.fr>



Le Grand Bistro Breteuil

Garry Dorr rebaptise ses adresses dont il améliore le confort et les fait monter en gamme. Une belle ambition réalisée avec le renfort des légumes de **Joël Thiébault**, des viandes françaises de chez **Hugo Desnoyer**, du Pain **Poujauran**, du beurre **Bordier** et de l'huile d'olive du Château d'Estoublon. Retrouvez-y le menu signature tout compris à 42 . 3, place de Breteuil, 75007 Paris. Ouvert 7j/7, service jusqu'à 23h. Tél. : 01 45 67 07 27 et www.bistrocie.fr



Crom'Exquis

Tombé dedans tout petit, **Pierre Meneau** a de quoi tenir avec un père doublement étoilé au guide Michelin. Il se lance désormais en solo dans un bistro cossu derrière l'église de la Madeleine avec une cuisine néo-classique aux goûts authentiques. Et le franc succès est déjà au rendez-vous... Formule : 28 , menu : 39 , carte : 55 . 22, rue d'Astorg, 75008 Paris. Fermé le week-end, service : 22h. Tél. : 01 42 65 10 74 et www.cromexquis.com



Kunigawa

Après s'être offert une métamorphose signée **Gilles & Boissier**, cet écrin noir et blanc reçoit de nouveau toute la planète gourmande autour des mets préparés par le chef **Ozuru**, ancien de Meiji et de Nobu Paris. Conçu comme une invitation au voyage, **Kunigawa** est le lieu incontournable cet automne pour déguster et vivre la gastronomie japonaise. Menus : 55 , 85 , carte : 60 . 9, rue du Mont Thabor, 75001 Paris. Fermé dimanche, service jusqu'à 23h. Tél. : 01 42 60 65 07 et www.kinugawa.fr



Yoko

Surplombant l'espace meubles et art de vivre de la Compagnie Française de l'Orient et de la Chine qui a subi un sérieux lifting, cette table asiatique est le nouveau lieu à découvrir dans le 8e arrondissement. **Young Kyu Park** y séduit hommes d'affaires et fashionistas autour d'assiettes graphiques et gourmandes. Menu Bento : 42 , carte : 60 . 170, boulevard Haussmann, 75008 Paris. Fermé dimanche, service de 10h à 19h. Tél. : 01 45 61 33 15 et www.yoko-paris.fr



Philippe Excoffier

Ancien chef de la résidence de l'ambassadeur des Etats-Unis à Paris, **Philippe** qui a officié pour Jack Lang avant de côtoyer des grands chefs s'installe près du Champ de Mars afin de nous concocter une cuisine d'influence bistronomique. Et on en redemande ! Formule : 22 , carte : 37 . 18, rue de l'Exposition, 75007 Paris. Fermé dimanche et lundi, service : 22h30. Tél. : 01 45 51 78 08 et www.philippe-excoffier.fr



Les Parisiennes

Ne le confondez pas avec l'adresse éphémère d'Edouard Baer à la Bastille ! Tout de blanc vêtu, celui-ci est proche de l'Ecole Militaire, il est coaché par **Sarkis Markarian** et c'est **Régis Mongin**, un ex-élève d'Eric Frechon qui règne en cuisine. Pour le plus grand plaisir des gourmands de ce quartier chiquissime. Brunch : 23 , carte : 45 . 17, avenue de la Motte-Picquet, 75007 Paris. Ouvert 7j/7, service jusqu'à 22h30. Tél. : 01 47 05 07 37.



Steackhouse Drugstore



Les amateurs de belles pièces de viandes servies à toute heure ont désormais un espace dédié au **Drugstore**. Tartare de bœuf du Charolais, côte de cochon à la broche de l'Aveyron, filet de bœuf d'Aubrac, cœur d'entrecôte argentine et T Bone steak made in USA sont sélectionnés chez les meilleurs artisans bouchers. Carte : 60 . 133, avenue des Champs Elysées, 75008 Paris. Ouvert 7j/7, service jusqu'à 23h. Tél. : 01 44 43 77 64 et www.publicisdrugstore.com

