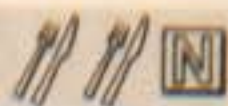


## Les Parisiennes



17, av. de La Motte-Picquet.

M° La Tour-Maubourg.

Tél. 01 47 05 07 37.

Fermé dim., lundi (août). Jusqu'à 22h30.



Sarkis Markarian, que l'on a connu aux Funambules dans le 11<sup>e</sup>, a traversé la Seine pour venir régaler la clientèle du 7<sup>e</sup> dans ce cadre sage. La déco est léchée, le lieu tendance, quoique sans tapage. La bonne surprise ? La cuisine du jeune Régis Mongin, élève doué d'Eric Frechon au Bristol. Son style : simple, mais sans surprise, jouant le classique revisité, l'exotisme en pointillé, avec des idées dans le vent et des produits de qualité. On craque pour l'amusant risotto de coquillettes, le délicieux œuf benedict au saumon fumé, le bœuf thaï façon tigre qui pleure, le tartare de daurade royale aux herbes, l'amusant fish & ships, enfin le brave sundae fraises.

Menu: 13€ (form. déj.). Carte: 50€.

[www.lesparisiennescafe.com](http://www.lesparisiennescafe.com)