



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

bons plans d'été

Encore un nouveau restaurant, ouvert en début d'année par le propriétaire des Funambules dans le 11^e arrondissement.

A ne pas confondre avec l'ancien bistrot du même nom d'Edouard Baer qui a fermé ses portes. A l'intérieur on découvre un décor féminin et croquignolet avec un lounge cosy pour la dégustation de thés, un bar et un salon privatisable à l'étage. A l'air libre on peut s'asseoir sur une superbe terrasse dans une rue peu passante, exposée au soleil le midi, si s'aventure celui-ci daigne se montrer. Une belle initiative donc, que cet endroit de vie ouvert du matin jusqu'au soir, parfait pour prendre une collation l'après-midi ou un cocktail après-dîner.

Ouvert tous les jours
de 8h à minuit

Les repas sont assurés par un jeune chef qui délivre une cuisine un peu passe-partout

et sans originalité. Parmi ses propositions, on note une assiette de burrata avec des tomates et des œufs benedictine au saumon fumé avec des pousses d'épinards en entrée. En pièce de résistance un cheeseburger comme aux Etats-Unis arrive avec du cheddar fondu, des cornichons malossol et des frites maison, hélas un peu trop fines et rabougnes à moins que l'on ne préfère un plat ménager revisité, soit des coquillettes et du jambon blanc servis sous forme de risotto parfumé à la truffe. Une panna cotta aux fruits rouges bien vue en dessert clôture les débats. Service souriant et suggestion d'une vingtaine de crus. Brunch à 23 €. A la carte, comptez environ 30 €. ■

Maxime Landemaine

LES PARISIENNES



Les Parisiennes

