

Le grand jeu

Rutilante brasserie ayant succédé à un bistrot datant de 1927, Le Tournesol, dans son décor très léché, inspiré des années 20, est un endroit élégant et décontracté où le chef, **Julien Durosier**, de l'écurie Jean-Louis Costes, décline une carte éclectique en phase avec l'air du temps : calamars frits, creamy spicy ; ongles « Black Angus » ; salade de bœuf thaï ; pavlova aux fruits rouges... Pas de prétention gastronomique mais des produits du marché et des assiettes généreuses. ■

Le **Tournesol**, 2, avenue de Lamballe, 75016 Paris, 01 45 25 95 94, www.le-tournesol.fr, carte entre 28 et 55 euros, hors boissons, terrasse, ouvert tous les jours, voiturier le soir.

