





NANO

Après l'ouverture de son hôtel l'hiver dernier, le designer Ora-Itō a désormais un point de chute gourmand parisien. Et c'est dans une salle du 3^{ème} type en plein quartier Montorgueil que le chou-chou des hipsters vous propose de composer votre menu. Vous trouverez sûrement votre bonheur dans sa collection de verrines aux recettes classiques ou contemporaines toutes disponibles en libre-service. Comptez 25€.



ALLARD

L'autre événement cet automne, c'est la reprise annoncée par Alain Ducasse de ce bistro mythique du quartier St-Michel. Comptoir en zinc, carrelage d'époque, banquettes rouges rien ne change et pour continuer l'histoire écrite par une femme en 1932, les clés de la cuisine sont confiées à Laëticia Rouabah. Les petits plats ménagers comme le canard de Challans aux olives ou la joue de bœuf aux carottes y sont toujours d'actualité, l'esprit « Ducassien » en plus. Menu : 34€, carte : 100€.



LAZARE

Deja 3 étoiles Michelin à l'hôtel Bristol, Eric Frechon met sur les rails la nouvelle brasserie de luxe de la gare Saint Lazare. Et c'est dans une ambiance mi-cuisine mi salon que son offre bistrotière cartonne grâce à sa poitrine de cochon grillée en choucroute de navets, le cabillaud sauce vierge et le gâteau Paris-Deauville. Le must go absolu du moment ! Carte : 50€.

VRAYMONDE, AU BOUDDHA-BAR HOTEL

Prêts pour le grand voyage aux pays des saveurs ? Alors poussez les portes de l'hôtel Buddha Bar, son restaurant spectaculaire baigne dans une atmosphère intemporelle mixant couleurs chatoyantes, jeu de miroirs et lampions chinois dans une ambiance très cosy. En cuisine, Rougui Dia propose un florilège de recettes de saison où se rencontrent les cuisines d'ici et d'ailleurs dans un patchwork plutôt réussi. Menu déjeuner : 29€, sélection dîner : 68€, carte : 50€.



BLISS

After hours, after work ou after midnight, la fantaisie et l'exotisme sont de rigueur dans cette antichambre des night-clubs voisins où la déco oscille entre kitsch londonien, vintage berlinois et arty new-yorkais. Dans les assiettes généreuses, les grands standards de la carte conçue par Nicolas Papin s'affichent à toute heure et font le bonheur des tribus branchées. Carte 45€.

A LA MARGUERITE

Aussi mignon que bon cuisinier après un sacré parcours parisien, Nicolas Duquesnoy trône sur les destinées de ce loft chic en duplex au cœur des Halles. A sa carte d'automne, marbré de foie gras aux poireaux, cèpes de Corrèze au médaillon de homard et canard au sang en 2 services en disent long sur l'ambition de ce chef prometteur, à suivre... Formule déjeuner : 29€, Carte : 55€, dégustation 8 plats : 70€.



LE TOURNESOL

Face à la Seine et à deux pas de la tour Eiffel, ce bistro des familles au nom très floral ouvert depuis 1927 s'est métamorphosé dans l'esprit des années 20. Plus élégant que jamais avec sa déco dorée sur tranches, il a fait appel à l'incontournable Jean-Louis Costes pour épauler le chef Julien Durosier. Celui-ci entend faire bon et simple avec des produits d'extrême fraîcheur. Bel artichaut vinaigrette, daurade royale grillée, onglet Balck Angus à l'échalote et mousse au chocolat en partage, c'est tout bon ! Carte : 40€.





LE PERCHOIR

Vous ne connaissez pas encore le Perchoir ? Ce nouveau lieu trendy en diable du côté de Ménilmontant est pourtant « the place to be » des bobos de la com'. A la fois bar, restaurant et espace privatisable, il est perché au sommet d'un immeuble qui surplombe les toits de Paris. En cuisine, Benoit Dumas concocte des tapas, un sandwich de homard new-yorkais et des mini-burgers que les initiés s'arrachent. Menu : 42€.



PRIVÉ DE DESSERT

Attention au choc des goûts et des couleurs ! Dans la surenchère des concepts lancés pour étonner les foodistas, ce nouveau lieu casse les repères avec une carte qui fait la part belle aux grandes recettes de toujours sous forme de desserts. Vous y commanderez un millefeuille tomate burrata, un éclair aux gambas ou un Opéra au foie gras qu'il ne faut pas hésiter à immortaliser en photo avant d'avaler. Avis aux gourmands ! Carte : 40 €.



ZAG À VIN

Derrière la Madeleine, ce bar à vin nouvelle génération est le croisement entre un appartement et un repaire gourmand à la mode bistrannique. Après le Télégraphe et le Chai 33, Laurent Demay y compose une carte inventive volontairement basique, œuf cocotte aux cèpes, fricassée de volaille fermière aux morilles, côte de veau rôtie aux panais, poire tiède au vin épicé, la tradition a du bon. Carte : 50€.