

PANTOBAGUETTE - RODOLPHE GRAFFIN

Cette table du 18^e est l'interprétation parisienne de l'izakaya japonaise. Ici, peu de tables, mais un grand comptoir qui court jusqu'aux cuisines ouvertes, laissant ainsi l'opportunité de directement récupérer ses assiettes. Le chef a bourlingué, de Mulhouse (ses origines) en Corée, son dernier voyage. Formé à l'architecture, il découvre la cuisine en Nouvelle-Zélande et décide finalement d'en faire son métier. Après s'être essayé à la restauration itinérante, il exercera dans le domaine de l'évènementiel et participera notamment à l'ouverture de Ventrus, table écoresponsable et éphémère, installée au cœur du parc de la Villette. Il s'installera ensuite quelques mois en Corée avant d'organiser une série de pop-up en Asie. Ces assiettes sont le fruit de son histoire et de ses voyages, vagabondes, mais toujours construites sur l'équilibre. À goûter, un excellent pâté croute « Termer », la pissaladière Flatbread, ou encore les takoyakis. En fin de semaine, les DJ's s'installent aux platines. Ambiance garantie.

Ouvert tous les soirs au dîner, samedi et dimanche au déjeuner
16 rue Eugène Sue, 75018 Paris
01 88 48 40 70



HOLLYWOOD SAVOY - ROUDY PETERSEN

Dans les années 1980, ce restaurant, situé derrière la Bourse de Paris, était un haut lieu des nuits parisiennes. Repensé par l'architecte Sophie Lacroix, qui a donné à la grande salle du rez-de-chaussée une ambiance Art déco, Hollywood Savoy abrite encore aujourd'hui, au sous-sol, une discrète boîte de nuit où les soirées se prolongent en fin de semaine. À la carte, des classiques de brasserie modernisés et parfaitement exécutés, à l'image de ces crevettes tièdes à l'huile d'olive épatantes de fraîcheur et de simplicité, le cœur de laitue et avocat, vinaigrette balsamique blanc et basilic, le filet de bœuf sauce au poivre, poire confite flambée au cognac, à inscrire parmi les musts du genre. En dessert, les amateurs ne doivent pas passer à côté de la superbe profiterole, glace vanille et sauce chocolat grand cru. Le plus, des horaires d'ouverture XXL.

Tous les jours de 12 h à 2 h
44 rue Notre Dame des Victoires, 75002 Paris
01 83 64 82 95



LES 110 DE TAILLEVENT - GRANT WALLER

Les 110 de Taillevent font référence au nombre de vins que l'établissement propose à la dégustation au verre. Ce qui en fait un restaurant à part, surtout si on y ajoute un livre de cave de 2 000 références. Attention, les 110 vins ne sont pas disponibles en même temps. Néanmoins, chaque plat de la carte est proposé avec quatre accords de vins au verre. La carte fait la part belle à la cuisine bourgeoise, et notamment aux « feuilletés et aux croûtes ». Un pâté en croûte y figure toujours, tout comme le vol-au-vent, signature de la maison qui se décline au rythme des saisons. Parmi les plats : Œuf parfait, gravlax de saumon, jus de cresson ; Saint-Pierre nacré marinier, fondue de poireaux. En dessert : Paris-Brest et Mousse chaude au chocolat noir 70 %, sorbet cacao.

Ouvert tous les jours midi et soir, sauf le week-end, uniquement le soir
195 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris
01 40 74 20 20

