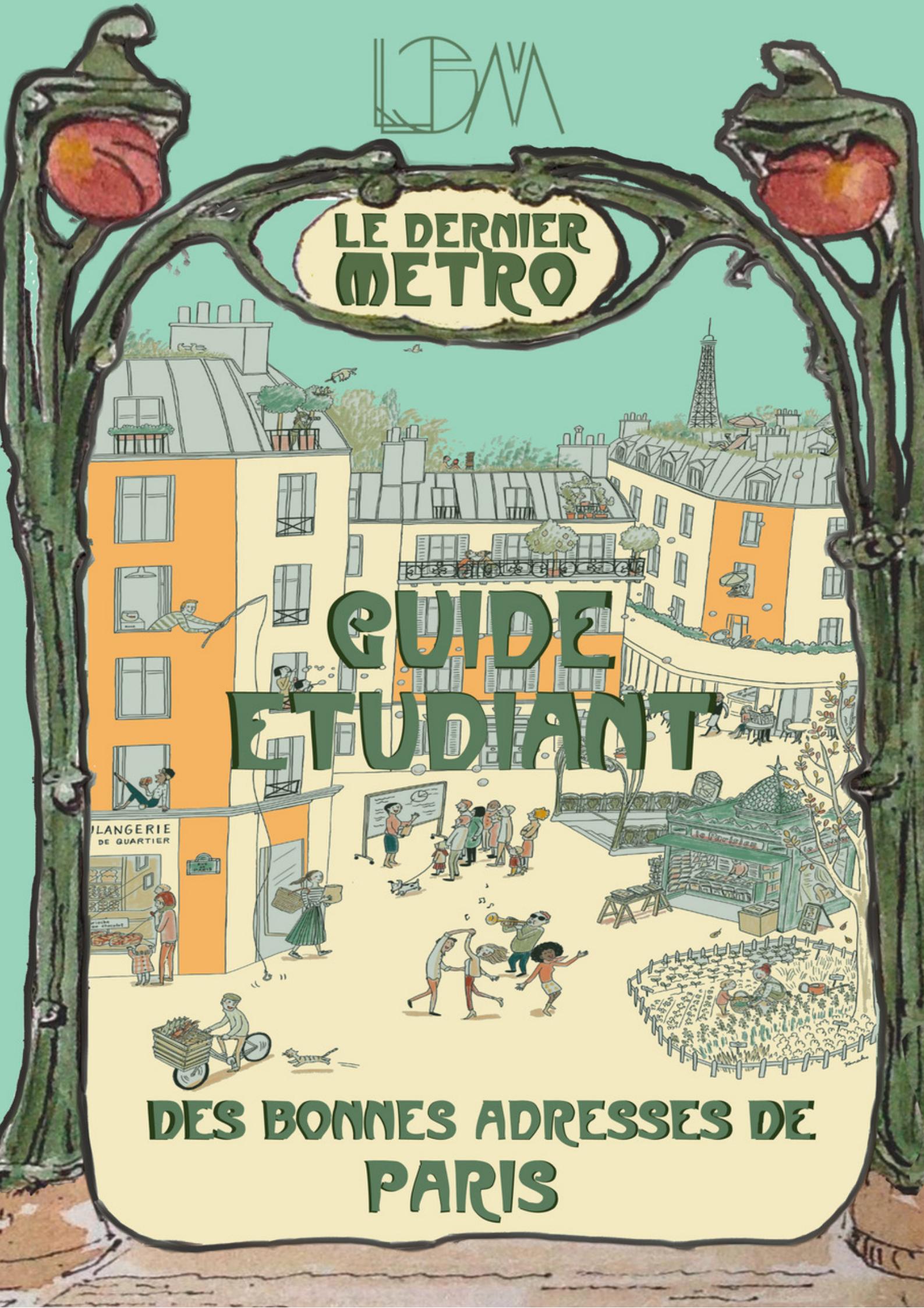


LGWM

LE DERNIER MÉTRO

GUIDE ÉTUDIANT

DES BONNES ADRESSES DE
PARIS



Le Guide 2022



LE SOMMAIRE

Préambule

L'association	p1
Le message de Félix Papier, directeur de l'ESSEC BS	p2
L'interview d'Emmanuelle Jary (<i>C meilleur quand C bon</i>)	p3-4

Les Tops

p5-15



Paris Nord-Ouest

p16-33



Paris Nord-Est

p34-50



Paris Centre

p51-71



Paris Sud-Ouest

p72-79



Paris Sud-Est

p80-84



Le Guide 2022



L'ASSOCIATION

Cette année, plus que jamais, Le Dernier Métro revient avec son traditionnel guide. Voilà maintenant 6 ans que certains étudiants de l'ESSEC et membres de l'association souhaitent partager leur passion et leurs découvertes des plus belles adresses de Paris.

Cette année 2022 a été l'année de la délivrance, aussi bien pour nos amis restaurateurs qui ont tant souffert ces deux dernières années, que pour nous autres étudiants, anciennement confinés et en quête de sens. Si la vente à emporter a pu en ravir certains, nous sommes plus qu'heureux de voir à nouveau nos adresses préférées ouvrir !

C'est pourquoi cette année notre guide a un leitmotiv nouveau : partager à nos camarades étudiants des "bons plans" de Paris, c'est-à-dire des adresses originales et où l'on mange bien, mais à un prix raisonnable. Un midi entre deux cours avec des amis ou même le soir pour un date, viens te régaler dans les adresses qu'on a dénichées pour toi !

En cette fin d'année, allons soutenir les restaurateurs, et profitons de ces belles terrasses ensoleillées pour apprécier chaque instant de ce retour à la vie normale !

Bonne lecture à toutes et à tous,



Antoine CABILLIC - Président du Dernier Métro

Le Guide 2022



LE MOT DE FÉLIX PAPIER



Qu'est-ce qui lie la communauté des Essec ? Ses valeurs d'excellence, d'innovation et d'humanisme, certes, mais aussi indiscutablement l'amour de Paris, capitale de la France et métropole d'exception. Et cet amour construit des ponts, entre anciens, professeurs et étudiants, entre programmes, entre personnes de cultures et de pays différents.

Venant d'Allemagne, c'est l'amour de Paris qui m'a mené jusqu'à l'Essec en 2010. Pour un étranger, Paris est une ville fascinante, pétillante, d'une beauté exceptionnelle. Mais pour la comprendre, il faut du temps et de la détermination. Aujourd'hui, j'aime, par exemple, visiter ses différents musées en famille le dimanche matin, ou prendre un brunch au-dessus du Parc de Belleville.

Le guide du Dernier Métro tend la main à tous ceux qui n'ont pas l'habitude de circuler dans Paris. Il permet de profiter pleinement de la vie parisienne et de découvrir ses recoins les plus secrets.

Le guide du Dernier Métro permet en particulier à l'école d'affirmer ses racines parisiennes. L'Essec est intimement liée à cette ville, elle a contribué à l'histoire de la ville et s'inscrit avec fierté dans l'identité parisienne. Dans ce contexte, l'association Le Dernier Métro joue un rôle important dans la vie de l'école car elle permet aux Essec de renouer avec leur territoire et de vivre la continuité Campus-Cergy-Paris.

Je félicite tous les membres de l'association du Dernier Métro de ce beau résultat et je suis impatient d'expérimenter les suggestions qui y sont faites.



Félix PAPIER - Directeur Général Adjoint de l'ESSEC
Business School

Emmanuelle Jary ou C meilleur quand C bon

Puisqu'au Dernier métro nous pensons que c'est meilleur quand c'est bon, puisque nous sommes aussi adeptes des ambiances atypiques et des moments de convivialité, nous nous sommes directement adressés à Emmanuelle Jary. Ethnologue, journaliste, influenceuse, critique gastronomique, Emmanuelle Jary a développé ses propres contenus via les différents réseaux sociaux avec la page C'est meilleur quand c'est bon. En échangeant avec elle, nous avons distingué certaines lignes directrices dans sa fresque audiovisuelle de la convivialité à la française. Nous avons aussi pu prendre un peu de recul sur le rôle de l'influenceur gastronomique. Après un échange avec elle et une revue de ses contenus, nous vous proposons de vous faire découvrir son activité et sa vision en 5 points :



La vocation

Ethnologue de formation, Emmanuelle Jary a fait ses classes en tant que critique gastronomique dans différents journaux et guides. Sa véritable motivation aujourd'hui est de **partager** ses adresses favorites via les canaux de son choix (Facebook, Youtube et ses propres ouvrages) ; de suivre sa propre ligne directrice.



La convivialité selon Emmanuelle Jary

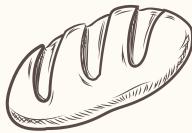
Emmanuelle Jary nous confie que, pour elle, la convivialité n'a pas de décor ni de frontière. L'essentiel réside dans **l'alchimie** de l'espace : le lieu colle à l'ambiance, le cadre est approprié à l'évènement. L'ambiance des bistrots et bouillons est propice à la réalisation de ses vidéos car elle souvent chaleureuse, mais ce n'est pas toujours ce que l'on recherche en se rendant au restaurant. Pour cela, Emmanuelle Jary se concentre également sur la **qualité** de la cuisine et du service, c'est la condition *sine qua non* pour que le moment partagé soit réussi et la vidéo bien rendue.



La gastronomie à la bonne franquette

Tandis que l'on assiste à un retour en force de la **bistronomie** et plus généralement de la gastronomie française avec le succès des bouillons ou des chaînes comme Gueuleton, nous avons profité du point de vue de l'insideuse pour nous en faire notre propre opinion. Au Dernier Métro, la bistronomie est à l'honneur.

D'après Mme Jary, cette gastronomie réinventée connaît effectivement un franc succès mais ne représente pas pour autant l'avenir de la cuisine française. Effectivement, une constante de la gastronomie est son **oscillation** entre réinvention et tradition. Si par exemple la gastronomie totalement novatrice du chef espagnol Ferran Adria a connu un franc succès dans les années 1990, aujourd'hui on retourne effectivement vers une cuisine plus traditionnelle. Une question de tendance en somme.



L'inspiration

La qualité du contenu d'Emmanuelle Jary, c'est en grande partie un travail de recherche passionné et méticuleux. Nous avons tenté d'en obtenir le secret. Pour publier un post par semaine en moyenne, le travail de prospection est primordial. Et pour cela, Mme Jary peut compter sur sa **communauté**, au-delà de ses connaissances. Depuis les quatre coins de la France, ses abonnés lui suggèrent de mettre certaines adresses en lumière. Elle opère alors une reconnaissance sur internet puis la dégustation sur place tiendra lieu de dernière instance. Les contenus que nous découvrons chaque semaine ont donc passé 3 mailles au minimum.



Le format

C'est ici que l'influenceur gastronomique aspirant doit tendre l'oreille. Si C'est meilleur quand c'est bon est présent sur différents réseaux sociaux, c'est pour adapter la forme au fond : chaque canal a ses propres avantages et ses contraintes. C'est meilleur quand c'est bon est né sur Facebook, c'est probablement grâce à la flexibilité du média pour poster des contenus divers, de la vidéo au message écrit. En contrepartie, Facebook est devenu une marque de fabrique de la chaîne avec un format d'image carrée spécialement adapté. Par conséquent, Youtube et son format d'image différent sont moins exploités par la chaîne. Il suffit de savoir ce que l'on veut.

HOCT & LOCA

 99 Rue de la Verrerie, 75004
 Métro Châtelet

Amateur ou amatrice de chocolat ? Vous y trouverez le chocolat sous toutes ses formes (chocolat chaud, fondu, glacé...). Ce brunch situé dans le Marais ne manquera pas de vous faire de l'œil !



INAVOUÉ

 4 Impasse Gomboust, 75001
 Métro Pyramides, Opéra

Envie de t'évader dans un endroit secret ? Inavoué t'ouvre ses portes pour une parenthèse calme et savoureuse à tout moment de la journée.

Pour bruncher, Inavoué propose deux formules copieuses et délicieuses à 17 et 24€ disponibles le samedi et le dimanche.



LE TOP 3 DES ADRESSES ÉCO-RESPONSABLES

LA RECYCLERIE

M 4 60 rue Belliard, 75018
Métro Porte de Clignancourt

Ancienne gare transformée en tiers lieu écoresponsable : ferme urbaine, atelier bricolage, café-cantine.

Brunch ou lunch végétarien à 20€ sur une mezzanine fleurie.



SWEET RAWMANCE

M 13 83 Rue Daguerre, 75014
Métro Gaîté

éviter le gaspillage alimentaire, utiliser les ingrédients locaux, proposer une nourriture saine et suprendre les clients : tels sont les 4 missions de Sweet Rawmance. Le restaurant entend faire profiter des dons de la nature dans un cadre intimiste qui respire la joie et la bonne humeur. Pour la pause dej ou en soirée, contrairement à Lady Gaga, on vous promet que vous ne vivrez pas de Bad Romance !



L'ABATTOIR VÉGÉTAL

M 4 61 Rue Ramey, 75018
Métro Marcadet Poissoniers

Ce restaurant au nom aussi provocateur qu'intriguant ne manquera pas d'attirer votre attention lors d'une balade à Montmartre. Des produits locaux et de saison pour une adresse eco-friendly à l'ambiance fort sympathique !



EMMA DUVERÉ

M 5 60 rue Belliard, 75018
Métro Porte de Clignancourt

Pour quelques financiers ou un brunch copieux par un dimanche pluvieux, on te recommande Emma Duvéré ! Au gré des saisons et de ses humeurs, la pâtisserie réinvente les classiques pour séduire tes papilles.



PATISSERIE CÉDRIC GROLET

M 1 6 rue de Castiglione, 75001
Métro Concorde, Tuileries

La pâtisserie à 17€, on vous l'accorde, ce n'est pas pour le goûter de tous les jours... Pourtant, la dégustation du fruit le plus emblématique de France, pour sa saveur et pour profiter du cadre de l'un des plus beaux palaces parisiens, cela vaut le coup !





CHEZ BARTHOLO

M 4 7 rue des Canettes, 75006
Métro St Germain-des-Prés

Au coeur du 6e arrondissement, Chez Bartholo vous fera redécouvrir les saveurs napolitaines. Dans un cadre chaleureux et avec un service impeccable, la terrasse est grande et ensoleillée : quoi de mieux pour déjeuner en été ?



GRIFFON

M 11 55 bis rue des Frans-Bourgeois, 75004
Métro Rambuteau

Tanière et terrasse cachées en plein Marais : un déjeuner chez Griffon va régaler ton été ! Tu y trouveras une sélection de plats frais et faits maison : salades, tartines, soupes... Le tout au coeur d'une petite cour entourée par des hôtels particuliers du XVI^e siècle !

Griffon est aussi un lieu de vie, lieu d'accueil, de moments musicaux et rencontres d'auteurs.



CALI SISTERS

M 4 17 rue Notre Dame des Victoires , 75002
Métro Bourse

De la décoration à l'assiette, fini la grisaille parisienne !

Au menu : lobsters rolls, bowls de saison, cheesecake ou encore lemon pie. Les cocktails valent également le détour (mention spéciale au Chill Basile à base de CBD) !



LE TOP 3 DES ROOFTOPS

Rooftops

KHAYMA ROOFTOP

M 2 11 Place du Colonel Fabien, 75010
Métro Colonel Fabien

Au-dessus du Generastor Hotel, Khayma Rooftop est un des rares toit terrasses qui vous proposera des cocktails à moins de 10€, dans une ambiance décontractée et avec une vue imprenable sur Paris, à en faire rougir ses concurrents !



LES PERCHOIRS

M 1 11 Le Perchoir Marais : Métro Hôtel de Ville
M 4 5 8 Le Perchoir de l'Est : Métro Gare de l'Est

Les Perchoirs, c'est l'histoire d'un défi simple et efficace : réinvestir les toits de paris pour les transformer en rooftops branchés et accueillants.

Expositions, concerts, restaurants éphémères... Le temps d'un après-midi ensoleillé ou d'une soirée d'été, les perchoirs parisiens sauront te faire passer un moment emprunt de gaieté !

LAHO ROOFTOP

M 1 14 5 rue Van Gogh, 75012
Métro Bourse

En plein coeur de Paris et perché à 60m de hauteur, Laho Rooftop offre une vue à 360° inégalable sur la capitale !

Dans une ambiance conviviale, il est possible d'y déguster des planches sucrées, salées mais aussi des cocktails avec ou sans alcools.



LE TOP 3 DES BARS
À COCKTAIL

MOONSHINER

M 15 5 Rue Sedaine, 75011
8 Métro Bastille

Invisible de l'extérieur, le Moonshiner est un speakeasy situé derrière la pizzeria Da Vito. L'ambiance, délicieusement vintage, nous plonge 100 ans en arrière, prêts à déguster des cocktails maîtrisés à la perfection. On appréciera notamment le grand classique Old-Fashioned.



LA PERLA

M 1 29 Rue François Miron, 75004
Métro Saint-Paul

Envie de retrouver la chaleur perdue du Mexique ? Pousse les portes de La Perla, meilleur bar à tequila de la capitale. Oublie les teq-pafs et choisi un cocktail des plus originaux accompagné des meilleurs tapas et de musiques latinos. Attention, les prix des cocktails font, eux aussi, tourner la tête : l'Happy Hour est conseillée !



LE VALOIS

M 13 20 Rue de Bruxelles, 75009
Métro Marcadet Poissoniers

Malgré les nappes à carreaux et les plats savoyards, Le Valois propose une carte de cocktails riche et variée. Les cocktails dès 4,5€ et la pinte à 3 € en happy hour : Le Valois est un repère étudiant, parfait pour un début de soirée avant d'aller danser !



**LAVOMATIC**

30 Rue René Boulanger, 75010
M 3 5 Métro République

Voici un bar des plus atypiques, auquel seuls ceux qui trouvent la porte d'entrée (une machine à laver) pourront accéder. Pour accompagner des cocktails originaux tant par leurs saveurs que par leur nom, le Lavomatic propose de bons petits plats pour se remplir l'estomac.

**L'ÉPICIER**

M 3 24 rue Notre Dame de Nazareth, 75003
Métro Temple

Derrière son apparence de supérette nocturne, L'épicier est un bar à l'ambiance orientale meublé de lanternes, panneaux de signalisation, tapis...

L'exotisme se retrouve dans les délicieux cocktails (mention spéciale pour le Tété du Bled servi dans une théière) mais aussi dans les plats à grignoter sur le côté !

Le tout pour un budget plutôt raisonnable : cocktail de 10 à 14€, les assiettes à 10€.

**LE SYNDICAT**

M 4 51 rue Faubourg St Denis, 75010
Métro Château d'Eau

Tellement bien caché derrière des dizaines d'affiches placardées que l'on n'aurait pas envie d'y rentrer et pourtant... Le syndicat est bien une adresse à garder !

Les cocktails sont à base de spiritueux français, les recettes originales et l'ambiance intimiste et décontractée : de quoi passer une super soirée !





BMK PARIS - BAMAKO

M 4 5 8 14 rue de la Fidélité, 75010
Métro Gare de l'Est

Mafé, yassa, thieboudienne et autres créations originales font notre plus grand plaisir chez BMK Paris-Bamako : des recettes africaines les plus traditionnelles à des produits d'origine France, le tout 100% fait maison.



SOJU BAR

M 4 10 66 Rue Mazarine, 75006
Métro Odéon

Ce restaurant-bar coréen propose une carte riche en alcools coréens mais aussi des snacks et autres plats typiques : japchae, galette de kimchi...

Fun fact : Coréens sont célèbres pour leur descente, chaque soir... Les Coréens mesurent leur résistance à l'alcool en bouteilles de soju ! Nous conseillons le soju à la pêche ou au yogurt, et pourquoi pas à mélanger à la bière !



LÜKS

M 5 8 rue du Père Guérin, 75013
Métro Place d'Italie

Lüks, c'est le pari osé de revisiter la traditionnelle recette du kebab turc avec des produits frais et des variantes élaborées !

Notre coup de coeur ? Le Halloumix (Kebab grillé, sauce blanche, concombres, menthe, persil, graines de grenade, sumac et fromage halloumi).





HAVANITA

(M) 1 5 11 rue de Lappe, 75010
(8) Métro Bastille

À peine les portes poussées, Havanita vous enivre de musiques latinos et d'ambiance caribéenne !

Pour les amateurs de viande, de poisson ou de légumes, Havanita garantie un voyage gustatif en America Latina !

Mention spéciale au "Ceviche de poisson con Maracua" au fruit de la passion, leche de tigre et servi avec des patates douces.

RICE TROTTERS

(M) 9 22 rue du Colisée, 75008
Métro Saint-Philippe-du-Roule

Le concept est simple chez Rice Trotters : un bar à riz dans lequel chaque mercredi de nouvelles recettes home made et inspirées d'un voyage voient le jour.

Format éco à 9,90€ ou format business à 11,80€ : choisis ton riz (blanc, noir, jaune) et ta recette. Le voyage est garanti, embarque pour un tour du monde des saveurs !



PETIT BAO

(M) 3 116 rue Saint-Denis, 75002
Métro Réaumur-Sébastopol

Pas de menu interminable mais un choix succinct de plats et de succulents baos dont vous pourrez admirer la confection grâce à la cuisine ouverte !

On conseille notamment les xiaolongbaos ou les baozis. N'hésitez pas à accompagner votre repas des bières chinoises, à ne pas manquer !



BIANCA

M 3 2 rue du 4 Septembre, 75002
Métro Bourse

Simple et efficace, chez Bianca on vous servira de savoureuses pizzas et d'excellentes pâtes.
Tous les jeudis l'ambiance monte d'un cran avec des dîners-concerts jazz !
Pour un déjeuner en famille ou un verre en ami, on conseille vivement Bianca !



DALMATA

M 3 4

8 rue Tiquetonne, 75002
Métro Réaumur-Sébastopol

Sentez-vous cette odeur alléchante rue Tiquetonne ? Elle provient du n°8, où sont préparées des spécialités napolitaines !

Des néons roses, une ambiance originale et un voyage en Italie ! Une pâte à la fois moelleuse et croustillante, généreusement garnie à laquelle il est impossible de résister. Un très bon rapport qualité prix et un service agréable qui vous convaincront de revenir !



BROOKLYN PIZZERIA

M 1 5 8 33, boulevard Beaumarchais, 75003
Métro Bastille

Élu « meilleure pizza Napolitaine » par Madame Figaro, The Brooklyn Pizzeria se veut être une des pizzerias les moins chères de Paris avec sa pizza Margherita à 6€ !

On adore la burrata pugliese crémeuse comme on l'aime et la pizza version Poke Bowl "Vegan Paradise"





CAFÉ JOYEUX

L'enseigne Café Joyeux, lancée en 2017, a pour objectif d'employer des personnes atteintes de handicaps cognitifs en leur proposant un cadre de travail ordinaire.

Sur place : pâtisseries gourmandes, tartes ou salades et boissons délicieuses dans une ambiance chaleureuse et conviviale !



RICCI

Que vous soyez de passage dans le 17e, en balade rue de Passy, ou encore à Boulogne ou Neuilly : pizza, carpaccio, risotto ou pâtes : tout est à goûter !

L'ensemble des produits est importé de Sicile, des Pouilles ou de Rome.

Comptez entre 14 et 20€ pour un plat.



AUX MERVEILLEUX

DE FRED

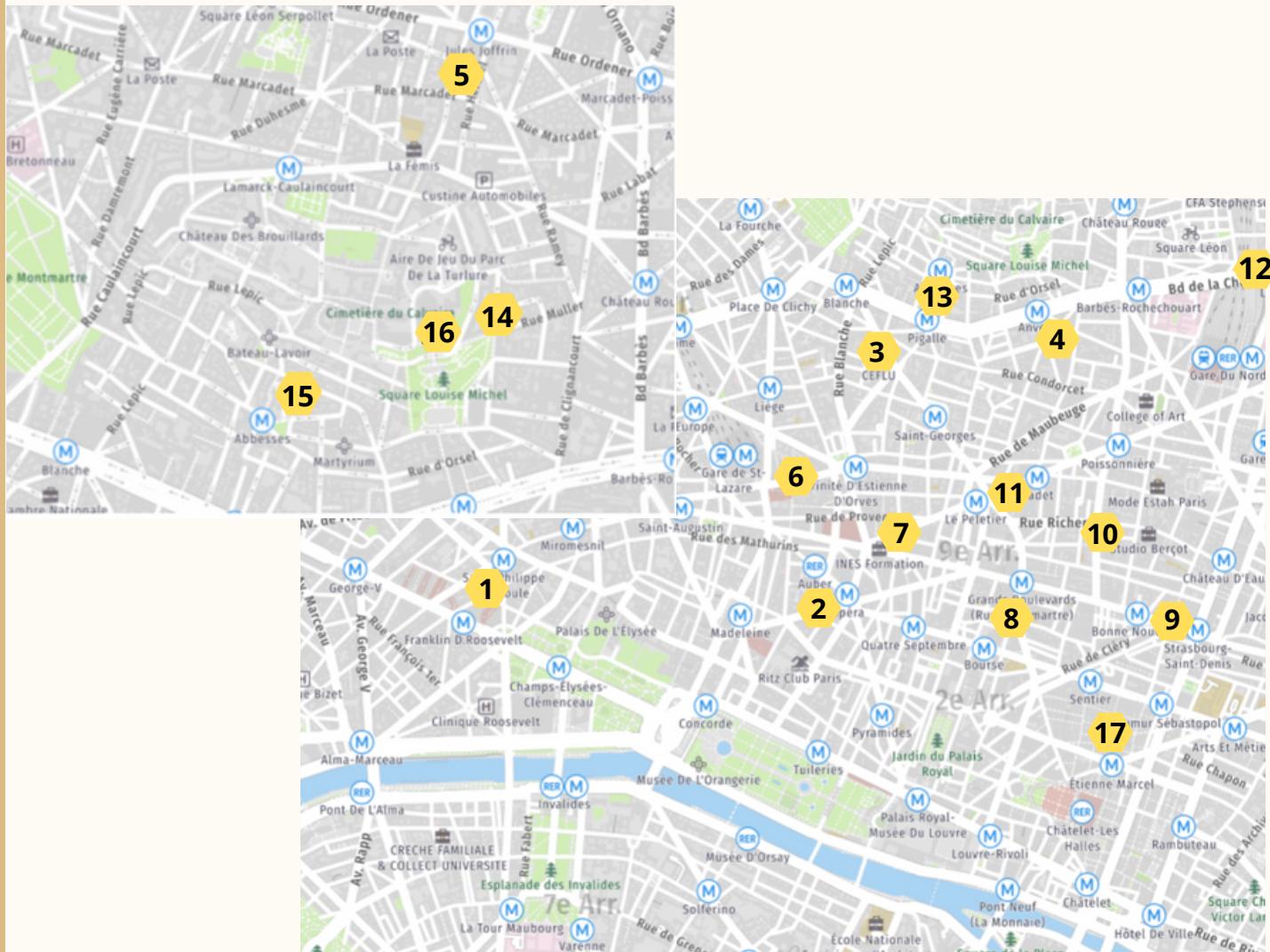
Originaire des Hauts-de-France, Frédéric Vaucamps revisite le Merveilleux (traditionnel gâteau belge).

Sept boutiques sont ouvertes à Paris.

Notre coup de cœur : l'Incroyable, une meringue mélangée à de la crème fouettée au spéculos et enrobée de copeaux de chocolat blanc.

PARIS

NORD OUEST



1 Rice trotters

2 Flower Food

3 Musée de la vie romantique

4 Ismail

5 L'abattoir végétal

6 Braun Notes Café

7 Ayao

8 XiaoLongKhan

9 Au fût et à mesure

10 John Weng

11 Chào Canteen

12 Après

13 Bouillon Pigalle

14 L'été en pente douce

15 Roberta

16 Loulou Montmartre

17 Filakia

RICE TROTTERS

Bar à riz



22 rue du Colisée 75008
Métro Saint-Philippe-du-Roule



Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h



Plats dès 10,90€
Formule Trotters dès 14,90€
Desserts dès 2,90€



Gluten free
Nouveautés chaque semaine

RICE TROTTERS, OU LE BAR À RIZ

PARISIEN !

Tu es stagiaire sur les Champs et, chaque midi, tu ne jures que par la cafet' sombre de ton lieu de stage. Désormais, tu connaîtras Rice Trotters, une sorte de bar à riz dans lequel chaque mercredi de nouvelles recettes home made voient le jour, chacune ayant pour référence un voyage. Une fois entré, tu as le choix entre deux formats : eco (10,90€) ou business (13,90€), sur place ou à emporter.



Tu choisis ensuite ton riz (blanc, noir, jaune...) et ta recette : du poulet coco thaï au tartare de poisson antillais, en passant par le tajine de légume marocain; chaud ou froid, tous les classiques autour du riz sont réinventés par le restaurant.



Source : www.lespetitestables.com

Etienne Baudoin

FLOWER FOOD

Cantine



6 rue de Caumartin, 75009
Métro Havre-Caumartin



Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h



Environ 12€



Décoration qui vaut le détour
Burgers aux pains multicolores

UNE CANTINE FLEURIE, COLORÉE ET VÉGÉTARIENNE

Ouverte en janvier 2021, Flower Food est la nouvelle cantine végétarienne et vegan incontournable du 9eme arrondissement ! L'ambition de ses fondateurs ? Proposer des plats sains et colorés inspirés de leurs voyages aux quatre coins du monde même pour les plus petits budgets. À la carte de cette cantine, des plats revisités à la mode végétarienne et vegan, dont les recettes évoluent avec les produits de saison, et surtout à petit prix : plats de pâtes, salades ou bowl entre 10 et 12€.

Et pour les amateurs de viande, essayez leur Black Burger des plus trompeurs en goût comme de texture. Laissez vous tenter par ses décors fleuris et romantiques, par ses plats hauts en couleur et en goût. S'il n'est pas encore possible d'y déjeuner sur place (et pourtant un seul coup d'œil, la déco en donne envie), vous pouvez trouver Flower Food aussi bien sur Deliveroo que Ubereats !



Source : www.instagram.com/flowerfoodparis/

MUSÉE DE LA VIE ROMANTIQUE

Musée
Salon de thé



Hôtel Scheffer-Renan
16 rue Chaptal, 75009
Métro Blanche



Du mardi au dimanche de 10h à 18h



L'accès au musée gratuit
Formule du jardin à 14,90€
Pause gourmande à 5,70€



Un cadre très apaisant

LES AMOUREUX DES MUSÉES ONT ... UN MUSÉE

À équidistance entre les stations Pigalle et Blanche, le musée de la vie romantique est l'endroit parfait pour se couper, le temps d'une visite et d'un thé, de l'agitation parisienne. Une maison chargée d'histoire ayant vu défiler entre ses murs des artistes de renommée (tels que Delacroix, Chopin, Dickens), et un cadre apaisant dont vous pourrez profiter, que ce soit dans le petit jardin ou sous la serre en prenant une pause bien méritée dans le salon de thé qui y est aménagé.

Venir au musée de la vie romantique c'est profiter d'une ambiance champêtre et apaisante en plein Paris tout en se cultivant. La visite du musée est gratuite, profitez-en ! Il faudra en revanche dégainer les porte-monnaie pour profiter du salon de thé Rose Bakery.



Source : Paris : thegoodhub.com & Page Fb du Musée

ISMAÏL

Bar à cocktail



5 Avenue Trudaine, 75009
Métro Anvers



Du mardi au samedi de 11h30 à 15h
ou de 18h30 à 23h30



Plats à partir de 13€



Naan fourré au Nutella
Terrasse très sympathique

L'ART DE MENER 2 GASTRONOMIES

Situé près de Montmartre, Ismaïl propose une fusion parfaite entre gastronomie indienne et libanaise. Ici, plus besoin de faire de choix entre les deux cuisines : la formule Thali yah mezze (notre coup de cœur) combine, sur un grand plateau cuivré, le thali indien et le mezze libanais. Ce restaurant propose une cuisine de qualité avec des recettes et légumes du jour ainsi que des plats riches en saveurs et en couleurs.

Le cadre est authentique et adorable et s'accompagne d'un service extrêmement chaleureux ! Vous pourrez y déguster des falafels et du houmous avec du curry et des cheese naans, tout ceci accompagné d'un délicieux cocktail du jour. Un bon rapport qualité-prix qui permet une découverte culinaire et une expérience unique grâce à un mélange de deux cultures. Vous hésitez encore ? Ismaïl est un BYOB : vous pouvez y amener votre propre bouteille d'alcool !



Source : site internet du restaurant



L'ABATTOIR VÉGÉTAL



9 rue Guisarde, 75006
Métro Mabillon



Autour de 16€ le plat
Moitié moins pour les desserts



Du mardi au dimanche de 10h à 18h



Cadre cosy
Produits de saison

VEGANS À L'HONNEUR !

Et toc toc toc !

Et qui est là ?

C'est l'Abattoir végétal Saint Germain... Non, reposez votre verre. Il ne s'agit pas d'une énième incitation à la boisson pétillante. Et ne vous fiez pas à son nom. L'Abattoir est le repère des gourmets responsables, des gourmands soucieux : c'est un restaurant végan. Et pas n'importe quel restaurant !

Ici, vous aurez le droit à une carte originale. Pancakes salés, brunchs hauts en couleur, réalisés avec des ingrédients de saison et une carte renouvelée régulièrement pour ne jamais vous lasser d'y retourner.

Cerise sur le gâteau : le décor. Vous entrerez dans un cadre cosy et végétal adapté à tous les contextes : retrouvailles familiales, repas en amoureux ou simple déjeuner ragots. Alors si vous souhaitez vous régaler, n'attendez plus : foncez à l'Abattoir végétal Saint Germain.





31 rue de Mogador, 75009
Métro Trinité - d'Estienne d'Orves



Pâtisserie à partir de 3,50€
Menu Breakfast dès 9,50€



En semaine de 8h à 19h
Le week-end de 9h à 19h



Coconut granola bowl
Petit déjeuner à emporter

UNE PAUSE CAFÉ PRÊT D'OPERA

Café, pancakes ou brunch ?

Que ce soit pour une pause matinale, une envie de bruncher ou un arrêt goûter, tout est possible dans ce coffee-shop proche de Saint-Lazare et Opéra. Très bien situé, ce lieu rassemble souvent beaucoup de monde.

Le décor en bois rend le lieu très moderne et agréable et il y a de l'espace pour circuler, bien que les tables soient assez petites. Le Braun Note Coffee reste ainsi le lieu idéal pour une rencontre entre amis ou pour une pause d'une heure.

Joliment présentés, les plats et pâtisseries s'avèrent aussi être très appréciés des clients. Les pancakes par exemple retiennent l'attention de nombreux passants!

Le week-end, les fameuses coconuts font leurs retours et beaucoup se déplacent spécialement pour les goûter. À apprécier seules ou autour d'un brunch, elles font le succès de Braun Notes Coffee. Attention cependant, leur nombre est limité !





50 rue de Provence, 75009
Métro Chaussée d'Antin



Plats traditionnels dès 10€
Entrées/desserts dès 3,80€



Du lundi au samedi de 11h30 à
15h30 et de 18h30 à 22h



Service rapide
Raviolis frais faits maison

LE CHINOIS TRADITIONNEL POUR UN BUDGET ÉTUDIANT

Situé en plein 9ème, ce restaurant au décor chaleureux est une petite pépite. Les termes du contrat sont clairs : des produits chinois traditionnels à des prix très raisonnables.

Des bubble tea aux mochis en passant par les soupes de nouilles, la variété de la carte est à souligner. Mention spéciale aux raviolis faits maison et déclinables en plusieurs saveurs toutes plus succulentes les unes que les autres (bœuf, porc grillé, poulet, végé). Avec un peu de chance, vous aurez même l'occasion de voir leur préparation à la main dans l'arrière cuisine.

Dans un décor intimiste et lumineux, vous vous sentirez à l'aise dans cette large salle et sa grande hauteur sous plafond. Le service est très rapide et efficace : l'idéal pour une pause gustative en plein Paris. Le rapport qualité prix est réellement le + de ce petit restaurant parisien. Vous ressortirez les papilles satisfaites et les poches pleines !





8 rue Saint-Marc, 75002
Metro Bourse



Formule à partager à 39€
Bouillons dès 13€



Toute la semaine de 12h à
14h30 et de 18h30 à 22h30



Endroit convivial
Cuisine authentique

LA FONDUE CHINOISE À PARTAGER ENTRE AMIS

Envie d'un moment convivial entre potes, mais tu en as marre des fondues et raclettes après tes vacances au ski ? XiaLongKhan HotPot est l'adresse qu'il te faut pour un plaisir gourmand à partager : une fondue chinoise.

Dépaysement et voyage dès l'entrée grâce à une décoration typique, te voilà prêt pour déguster un repas 100% authentique ! Plusieurs options se présentent. La formule déjeuner à 39.90€ (prévue pour 2) convient facilement jusqu'à 4. Hors-menu, libre à toi de constituer ta propre fondue (jusqu'à 3 bouillons, viandes et accompagnements au choix, quantité à volonté). Cerise sur le gâteau ? Une ambiance chaleureuse garantie par la nature des plats, la décoration, l'aménagement des tables mais aussi par le service : à l'écoute, sympathique et rapide !

Une qualité top, un choix énorme d'ingrédients, et un tout qui te revient facilement à 15€ par personne, qu'est-ce que tu attends ?



AU FÛT ET À MESURE

Bar à bières



2 rue d'Hauteville, 75010
Métro Bonne Nouvelle



Du lundi au vendredi de 16h à 2h



Pintes entre 3€ et 5€
Planches entre 8€ et 15€



Happy Hour
De 16h à 20h

IL Y A PLUS D'UN FÛT D'OUVERT !

Vous aimez ... Que dis-je ! Vous adorez la bière sans jamais savoir laquelle choisir ?

Au fût et à mesure est la solution à tous vos problèmes ! Ce bar à bières du 10ème arrondissement de Paris vous donne l'opportunité de goûter à plus d'une vingtaine de marques de bière lors de la même soirée. Le principe est simple : vous mettez de l'argent sur une carte (un minimum de 10€ mais tous les 10€ vous gagnez 1€), puis vous vous baladez de table en table pour vous servir.

Chaque table à son propre fût de bière : vous passez la carte, et hop ça coule : vous contrôlez la quantité que vous souhaitez consommer. Le bar à bières propose aussi une grande variété de cocktails, de shots et de planches et autres snacks à grignoter pour accompagner vos boissons.

Vous êtes tentés par la liberté offerte par ce système de Self-Service ? Cédez-y !



Source : photos instagram du restaurant



20 rue Faubourg Poissonnière
Métro Bonne Nouvelle



Plats à partir de 14€
Entrées/desserts dès 8€



Produits frais et faits maison
Créations originales

LA RENCONTRE DES CUISINES ASIATIQUES ET OCCIDENTALES

Si vous cherchez à manger asiatique proche de Sentier mais que vous ne savez où donner de la tête devant la profusion de traiteurs chinois et de restaurants vietnamiens, c'est l'occasion parfaite pour découvrir John Weng !

John Weng, c'est un lieu de partage et de mélange de cultures culinaires opposées où les saveurs de l'Asie se mêlent aux goûts occidentaux, le tout dans un cadre des plus agréables. Les cocktails y sont très bons et accompagnent bien les excellentes entrées. Mention spéciale aux gyozas de crevette et si vous aimez manger épicé, je ne pourrais que vous recommander les beignets de poulpes à la mayonnaise épicée qui peuvent facilement être partagés. N'étant pas un grand connaisseur, je décide de goûter mon premier Bo Bun. Je me suis régaler du poulet au satay parfaitement préparé et n'ai pas pu prendre un dessert. J'en suis reparti le ventre plein, heureux de ma trouvaille.



CHÀO CANTEEN

Restaurant



11 rue Buffault, 75009
Métro Cadet



A partir de 10€ en semaine
Formule du midi à 14,50€



Du mardi au vendredi 11h45 à 15h
Le samedi et dimanche dès 11h15



Produits frais
Tout à -1€ à emporter

L'ASIE A PETITS PRIX !

Dans la volonté de faire découvrir aux Parisiens l'ambiance cantine asiatique, Chào Canteen a ouvert en 2020. « Chào » signifiant « bonjour » en vietnamien, ce restaurant est un endroit accueillant et convivial, parfait pour déguster les spécialités d'Asie du Sud-Est tout en ayant l'agréable sensation de manger dans son salon ! Allant du fameux Phô vietnamien, au savoureux Pad Thai, le menu est varié et les plats sont de très bonne qualité. Chaque viande est longuement marinée, et oui, ici le bouillon du phô mijote réellement pendant 6 heures.

Idéal pour un date ou un déjeuner en hâte quand vous passez dans le 9ème, le service est rapide et le personnel particulièrement gentil. Alors si vous souhaitez manger à petit prix des plats authentiques et de bonne qualité, boire une bière sur un canapé, ou tout simplement prendre un bobun à emporter, Chào Canteen saura vous satisfaire !





1 Passage Ruelle, 75018
Métro La Chapelle



Plats autour de 20€
Cocktails dès 11€



Restaurant du lundi au samedi dès 18h
Brunch le dimanche de 12h à 15h
Bar du lundi au dimanche dès 18h



Bar givré à l'étage ! 25€ pour
25 minutes, une expérience !

ENTRE JUNGLE ET MONDE POST- APOCALYPTIQUE

Plongé dans un univers post-apocalyptique parisien, le restaurant Après vous accueille dans son refuge où la nature a repris ses droits. Protégés de la jungle hostile par un filet de camouflage au-dessus de vos têtes, vous serez vite plongés dans l'ambiance des années 20 avec les fauteuils undergrounds, la lumière tamisée et la musique d'un autre temps. Commencez votre repas avec un cocktail comme le Louvre puis poursuivez par une cuisine française de produits frais de saison servis dans des cocottes. Vous ne pourrez résister au bourguignon de joue de bœuf tendrissime ! Tout dépend à quelle saison vous vous y rendrez ! Pour accompagner votre dîner, un DJ aux platines saura ambiancer votre soirée atypique. Conclusion du voyage dans le monde d'après : rapport qualité/prix très intéressant compte tenu du lieu hors norme et des plats de qualité.



Source : <https://www.apres-restaurant.fr/>



BOUILLO PIGALLE



22 Boulevard de Clichy, 75018
Métro Pigalle



Du lundi au dimanche de 9h30 à 19h



Entrée autour de 3€

Plats dès 9,40€

Desserts autour de 3€



Très bon rapport qualité/prix, 300 places, plats végétariens

PIGALLE À L'ANCIENNE

Bouillon Pigalle fait fi des symptômes les plus décriés et moqués, de la gentrification et des "bourgeois bohème". Le principe est simple: les "bouillons" étaient dès le XVIII^e siècle les hauts-lieux du Paris ouvrier. Ici, on rend hommage à cette cuisine populaire, consistante et jadis échangée à prix modique: pâté en croute, poireaux à la vinaigrette et, bien sûr, le bouillon de bœuf aux vermicelles en entrée: blanquette de veau, bœuf bourguignon et, en dessert, la poire Belle-Hélène dispute la vedette aux profiteroles...

C'est ça le Bouillon Pigalle : créer cet instant de grâce, cette ambiance insaisissable où, dans un moment d'emballlement, on s'imagine le sulfureux Pigalle de naguère, entouré d'Édith Piaf et de Mistinguett, ce Montmartre bohème et fêtard, authentique et un brin rustre qui n'est plus, du moins pas à l'identique, mais dont on se plaît à rêver le temps d'un évanescent repas.



Source : TripAdvisor





8 rue Paul Albert, 75018
Ligne 4 Château Rouge, ligne
2 Barbès



Du lundi au dimanche de 12h à 00h



Plats autour de 15€, desserts à 7€,
verres de vin dès 4€



Quantités généreuses, très joli
cadre

LA TÊTE DANS LES NUAGES

Quoi de mieux pour reprendre son souffle de la rude ascension montmartroise que cette curiosité qu'est l'Eté en Pente Douce ? Captivé par cette mosaïque colorée de chaises et de tables, vous y trouverez une cuisine de grand-mère traditionnelle et de bonne facture : daube de bœuf, blanquette de veau, salade de chèvre chaud ou pot-au-feu et tant d'autres ! Si la cuisine de grand-mère n'a pas eu raison de votre appétit, ruez-vous sur la tarte bourdalou chocolat-poires : elle est toujours généreusement servie et on l'apprécie. Avant de reprendre votre montée, assurez-vous de saluer le chat, maître officieux des lieux. Prenez garde à arriver soit tôt, soit très tard pour avoir une place au soleil ou dans la véranda : le temps d'attente peut devenir très long. Mais n'oubliez pas la gentillesse des grand-mères, elles nous ont offert un verre pour l'attente !



Source : <https://lete-en-pente-douce.business.site/>



ROBERTA

Restaurant



5 bis rue de la Vieuville, 75018
Métro Abbesses



Plats entre 14€ et 18€



Un restaurant, une épicerie et un traiteur !

Du lundi au dimanche de 12h à 22h30

L'ITALIEN AU COEUR DE MONTMARTRE

Le restaurant est séparé en deux espaces : un côté restaurant à l'ambiance un peu feutrée et le côté épicerie fine où sont également disposées des tables. La cuisine et ses promesses de fraîcheur dans mon assiette me donnent envie de tout commander. Ma bruschetta arrive et me surprend de manière très positive : le pain chaud est doré et croustillant, le fromage encore coulant et le jambon de Parme parfait. Cela me met en appétit pour mes gnocchis 4 fromages; La légèreté de leur tiramisu est ensuite parfaitement adaptée à mes envies. Les portions des plats sont peut-être un peu petites mais les prix permettent justement de compléter avec une entrée et/ou un dessert L'authenticité italienne est présente partout autour de moi, du menu aux serveurs en passant par l'ambiance. J'en ressors totalement satisfaite



Source : Roberta.fr



Philippe Hautefort



8 rue Lamarck, 75018
Métro Abesses, Anvers



Du Lundi au Vendredi
Samedi, de 11h à 17h puis 19h à 2h
Dimanche de 11h à 17h



Plat à partir de 14€
Formule brunch 35€



Brunch le weekend

UNE VUE PANORAMIQUE SUR PARIS

Après une balade parisienne dans le quartier du Sacré Cœur, que ce soit pour dîner ou pour bruncher, Loulou Montmartre vous accueille pour une expérience délicieuse tant pour les yeux que pour les papilles !

Rappelant le jeu enfantin de la dinette, Loulou vous propose de choisir plusieurs petits plats variés, pour découvrir une farandole de saveurs. Servis en petite portion, les plats typiquement français succèdent à des alliances osées de goûts exotiques (mangues, rhubarbe, papaye...) Loulou vous invite à partager vos différents plats pour tester et tenter les mélanges les plus incongrus.



Du gravlax de saumon, au carpaccio de Saint-Jacques en passant par la mousse de fêta, les produits allient qualité et originalité. La vue sur Paris de la fenêtre enchante aussi le repas pendant le brunch comme au dîner sur la ville Lumière. La balade pré-repas autour de la Basilique de nuit avec la vue sur tout Paris ouvre l'appétit!

Par sa garantie de produits bio et de saison, la carte de Loulou varie beaucoup, raison de plus pour s'y rendre souvent !





9 Rue Mandar, 75002
Métro Sentier



Du lundi au samedi : de 11h30
à 15h et de 18h30 à 22h30



Pita à 10€
Formule à 15€ : pita +
accompagnement + boisson



Bières et vins grecs
Spécialités du moment

LE PETIT CAFÉ D'ATHÈNES

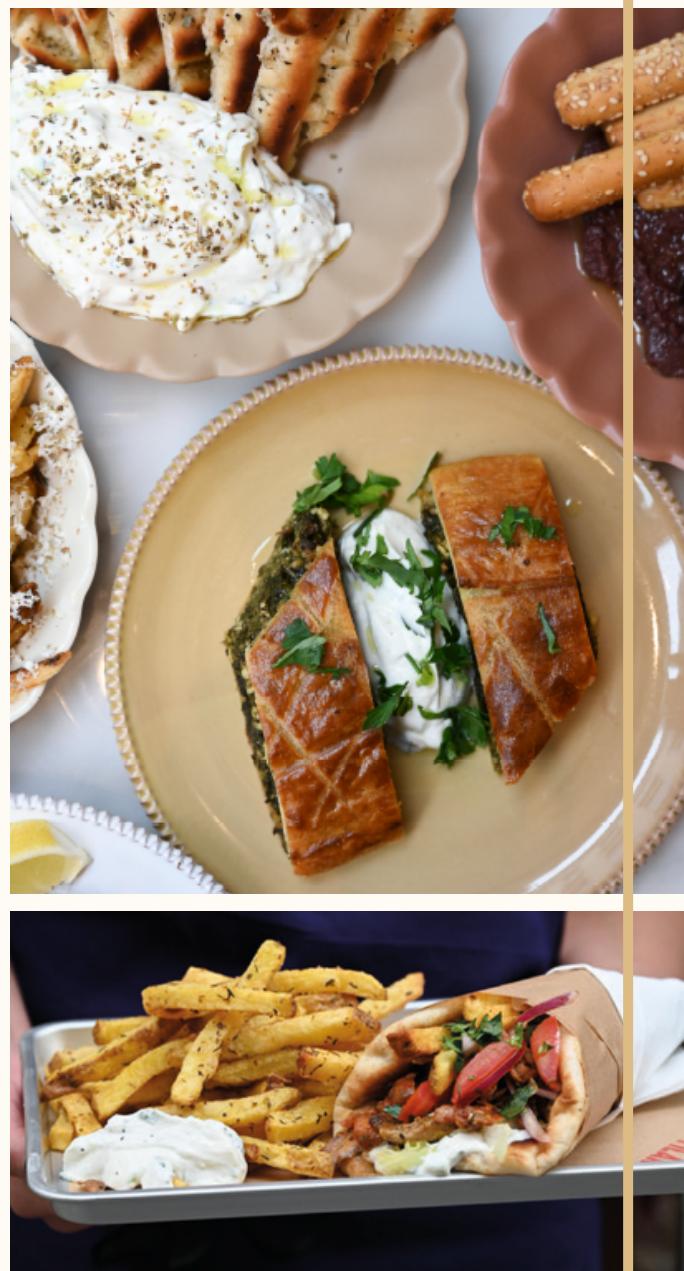
Toi qui hésites encore entre mettre ton studio parisien sur Airbnb pour économiser et faire les Ch'tis pour pouvoir aller à Mykonos, LDM t'offre un vol direct pour la Grèce !

Que tu sois un adepte régulier de la street food grecque, ou qu'au contraire tu veuilles la découvrir, Filakia saura répondre à tes attentes ! Laisse-toi tenter par des classiques de la cuisine hellénique à petits prix : salade de feta ou spanakopita (un délicieux pain aux épinards et aux herbes) à 6€, gyros à 9€, ou le tout en formule 15€.

Et vu le nombre d'entrées et de plats à la carte, impossible de t'en lasser !

L'incontournable LDM : les pommes de terre confites au citron (en accompagnement d'un souvlaki ou d'un gyros, c'est succulent)

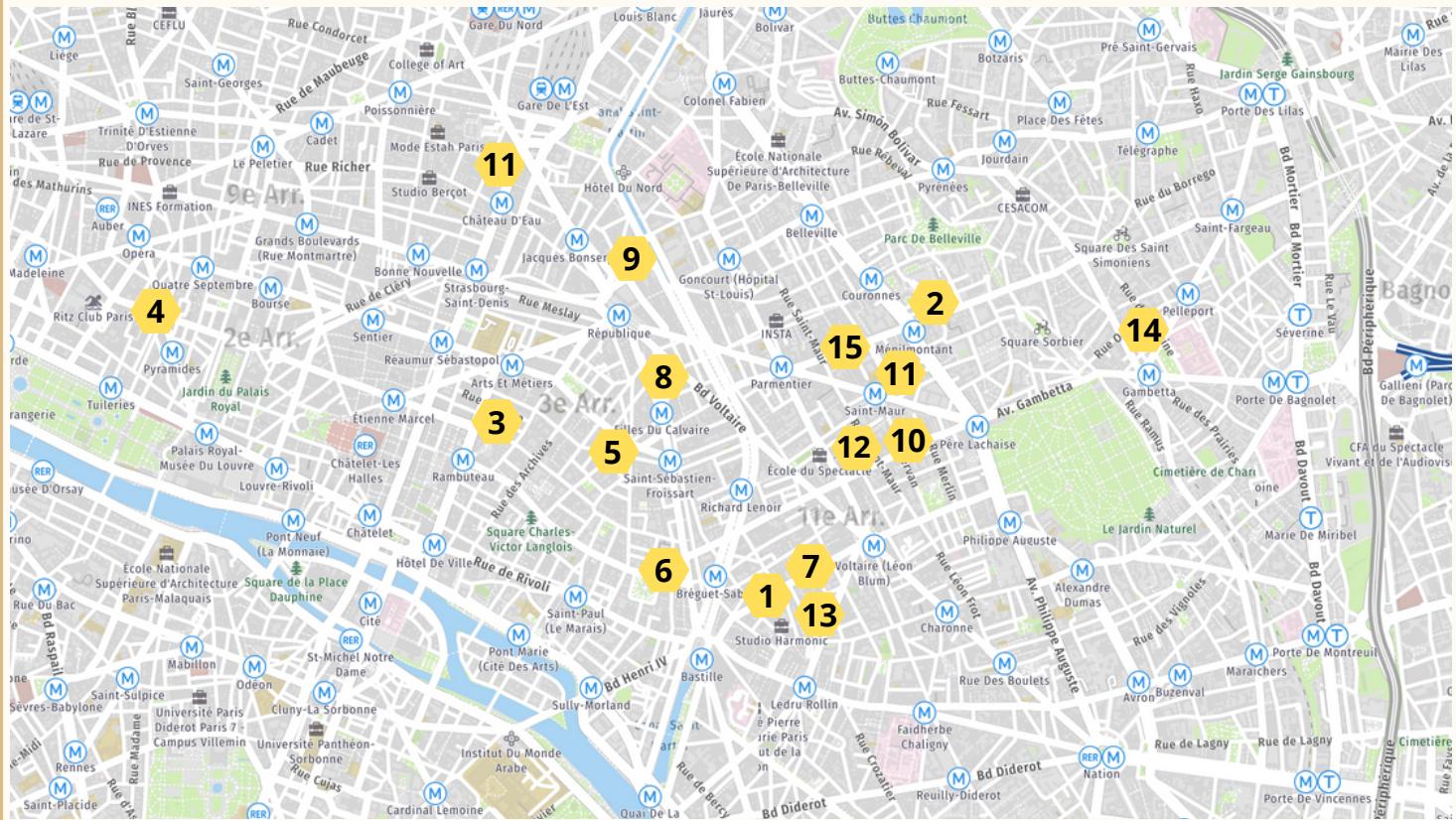
Kalí órexí !



Source : filakia.fr

PARIS

NORD EST



- | | | | |
|----------|-----------------------|-----------|------------------------|
| 1 | Ravioli bar | 9 | IMA Cantine |
| 2 | La Comitiva | 10 | Yemma |
| 3 | Le Royal China | 11 | BMK Paris-Bamako |
| 4 | Kintaro | 12 | L'atelier des lumières |
| 5 | Chez Alain Miam-Miam | 13 | Le bar à soupes |
| 6 | The Brooklyn Pizzeria | 14 | Leslie Road |
| 7 | Yoru | 15 | Sürpriz |
| 8 | Paperboy | | |



36 rue Kelller, 75011
Métro Bastille



Du mardi au dimanche de
12h à 15h et de 19h à 23h



Entrées dès 4,90 euros
Raviolis dès 7,90 euros
Soupe de nouilles dès 9,90 euros



Événements privés
Vente à emporter

AVIS AUX AMATEURS DE JAPONAIS AUTHENTIQUES

Selon une étude très poussée réalisée sur un échantillon représentatif des rédacteurs du Dernier Métro, la plupart, si ce n'est la majorité des gens adore les restaurants japonais. Pour changer des makis et des jap à volonté, direction le Ravioli Bar.

Le Ravioli Bar, comme son nom l'indique, se concentre sur un plat précis : le « gyoza ». Des raviolis classiques « porc et choux chinois » aux plus atypiques « bœuf et poivrons », en passant par les végétariens « tofu, légumes et omelettes », tout le monde y trouve son compte.

Servis par douzaine, on conseillera de partager différentes assiettes de gyozas. Idéal en groupe, donc.

Si les raviolis ne sont pas votre tasse de thé, le restaurant propose des soupes de nouilles goûtues au porc, au poulet, ou encore aux tempuras de crevettes. Enfin, puisqu'une petite touche sucrée avant de partir n'est jamais de trop, les perles de coco ou les mochis vous permettront de conclure votre repas en beauté... avant l'addition, bien moins salée que la sauce soja.





31 rue Ménilmontant, 75020
Métro Ménilmontant



À partir de 11,50€



Du lundi au samedi de 12h
à 15h et de 19h à 23h
Le dimanche de 12h à 23h



En musique
Lieu eco-friendly

PIZZA OUI, ORIGINALE AUSSI !

Manger un burger recouvert d'un pain de pâte à pizza, en avez-vous déjà eu la chance ?

La Comitiva vous le propose. Encadré par « La Nonna », ce restaurant revisite le burger américain en y apportant sa touche italienne. À la carte, on retrouve aussi des plats italiens généreusement confectionnés, le tout fait maison avec des produits français ou en provenance directe de Naples. Pari risqué ? La Comitiva a décidé de le relever, et ce, dans le quartier agité de Ménilmontant. Le fabuleux mariage entre la tendre et croustillante pâte à pizza enveloppant le burger de votre choix est à tester de toute urgence. Dans un cadre restreint mais soigneusement décoré, on y rencontre un personnel très accueillant qui veut faire vivre une expérience culinaire mémorable aux curieux visiteurs affamés. On y mange très bien, sans pour autant se vider les poches. Plus besoin d'hésiter, « La Nonna » sait très bien recevoir ses invités.



Source : Page Facebook du restaurant





85 rue Beaubourg, 75003
Métro Arts et Métiers



Entrées dès 5,90€
Plats à partir de 9€



Du mardi au lundi de 11h
à 15h et de 18h à 23h



Cuisine ouverte
Produits frais et faits maison

AUX SAVEURS DE CHINE

Le Royal China est un restaurant qui considère qu'en Asie la meilleure nourriture est souvent vendue sur les trottoirs, il reprend ainsi le concept de la streetfood chinoise en proposant leur spécialité, les dim sum, ainsi qu'une carte courte de plats simples et délicieux.

La décoration du restaurant est traditionnelle, elle reste simple et minimaliste pour coller à son concept. Dès que l'on entre dans le restaurant on peut apercevoir les cuisiniers préparer les différents types de pâtes à la main pour le service.

Le rapport qualité/prix est excellent, l'intégralité des préparations proposées sur la carte sont faites maison à partir de produits frais et propres à la cuisine chinoise. La majorité des plats à la carte ne dépasse pas les 10€.





24 rue Saint-Augustin, 75002
Metro Quatre-Septembre



Plats à partir de 8,50€
Entrées/desserts dès 3€



Tous les jours de 11h30 à 22h



En plein quartier japonais
Plats végétariens

LE JAPON A PETIT PRIX !

Kintaro est sans aucun doute une des meilleures adresses pour déguster des plats japonais traditionnels à un prix abordable !

Tu y trouveras les ramens et gyozas japonais mais c'est aussi l'occasion de découvrir des plats moins connus (mais tout aussi délicieux) comme les yakisoba, yakiudon, beef curry et tonkatsu.

Kintaro propose d'ailleurs un large choix de plats : rien que pour les ramens, tu pourras choisir parmi plus de 12 combinaisons différentes ! Pour les fans de boissons japonaises, c'est aussi l'occasion d'accompagner son repas de délicieuses bières nippones.

S'il y a souvent de la queue aux heures de pointe, le service est très efficace, on n'attend jamais très longtemps. Situé à deux pas de l'Opéra Garnier, Kintaro est l'endroit parfait pour tous ceux qui veulent découvrir la cuisine japonaise à petits prix !



CHEZ ALAIN

MIAM MIAM

Stand



39 rue de Bretagne, 75003
Métro Fille du Calvaire



Sandwich dès 9,50€
Boissons à partir de 2,50€



Du mardi au dimanche
de 9h à 17h



Produits frais et bio
En plein marché

LE SANDWICH LE PLUS GÉNÉREUX DE PARIS

Placé au cœur Marché des Enfants Rouges depuis près de 20 ans, Alain Roussel, devenu Alain Miam Miam, propose ce qu'il vend comme le « meilleur sandwich de ta life ».

À son stand, il propose un sandwich extrêmement bien garni avec une combinaison de 5 légumes au choix, au jambon cru ou au pastrami et avec de belles tranches de comté ou de cantal, le tout dans un pain boulanger moelleux.

Il doit son succès à la générosité des ingrédients et leur qualité avec des légumes toujours frais et bio et un cantal AOP. Mais c'est également la bonne humeur d'Alain qui séduit les passants et participe au charme de ce stand. Ce dernier chante en préparant et passe du temps à discuter avec ses clients rallongeant souvent le temps d'attente. Mais, l'attente en vaut largement le coup pour déguster un des merveilleux sandwichs de la capitale pour seulement 9,50€ !



THE BROOKLYN PIZZERIA

Pizzeria



33 boulevard Beaumarchais;
Métro Bastille



Margherita à 6€
Entrées dès 3,50€



Du lundi au dimanche de 9h à 0h



Margherita au CBD
Brunch le week-end jusqu'à 16h

LA PIZZERIA LA MOINS CHÈRE DE PARIS

En plus de proposer « la meilleure pizza Napolitaine » (Madame Figaro), The Brooklyn Pizzeria se veut être la pizzeria la moins chère de Paris avec sa pizza Margherita à 6€ ! Les pizzas sont évidemment faites maison et les produits sont frais, tout droit venus d'Italie. Allant de la *burrata pugliese* crémeuse, passant par la pizza version *poke bowl Vegan Paradise* pour finir avec les *fusilli all'arrabiata*, The Brooklyn Pizzeria te propose un large choix de spécialités italiennes plus ou moins revisitées.

Le restaurant s'inspire de Brooklyn pour créer un nouveau concept au cœur du Marais et l'ambiance est authentique grâce à son équipe 100% italienne. Beaucoup de choix, une qualité indiscutable et un prix moyen par tête d'environ 6€ si tu te contentes de la Margherita, ou sinon 15€ pour un autre délicieux plat !



YORU



62 rue de la Roquette, 75011
Métro Bréguet-Sabin



Tous les jours de 12h à 15h et
de 19h à 23h (jusqu'à minuit
(le vendredi et samedi soir)



Baos à partir de 10€
Tatakis dès 9€



Produits frais
Privatisation possible

DESTINATION TOKYO !

Ici, le nom du restaurant, qui signifie « nuit » ou « soirée » en japonais, est à l'effigie de son ambiance : plongez-vous dans les rues de Tokyo le temps d'une soirée ! Plus besoin de parcourir 9514 km pour déguster la cuisine traditionnelle nippone. Le décor immersif évolue au fur et à mesure de votre avancée dans le restaurant en passant par les néons illuminés aux lampions japonais.

Une cuisine semi-gastronomique succulente et haute en couleurs : des saveurs qui explosent en bouche avec des goûts atypiques, le tout accompagné d'une présentation impeccable.

La carte est variée allant des ramens aux sushis en passant par des pokés ou encore des tapas japonaises : mention spéciale pour les cocktails qui viennent pimenter le repas ! Ne vous affolez pas, les prix sont certes élevés mais ils se justifient par la qualité et la rapidité du service ainsi que la saveur des plats. Alors, prêts à vous envoler pour Tokyo ?



PAPERBOY

Brunch



137 rue Amelot, 75011
Métro Oberkampf



Lundi au vendredi de 10h à 15h et du samedi au dimanche de 10h à 16h



Sandwichs à 10-15€
Brunch autour de 25€



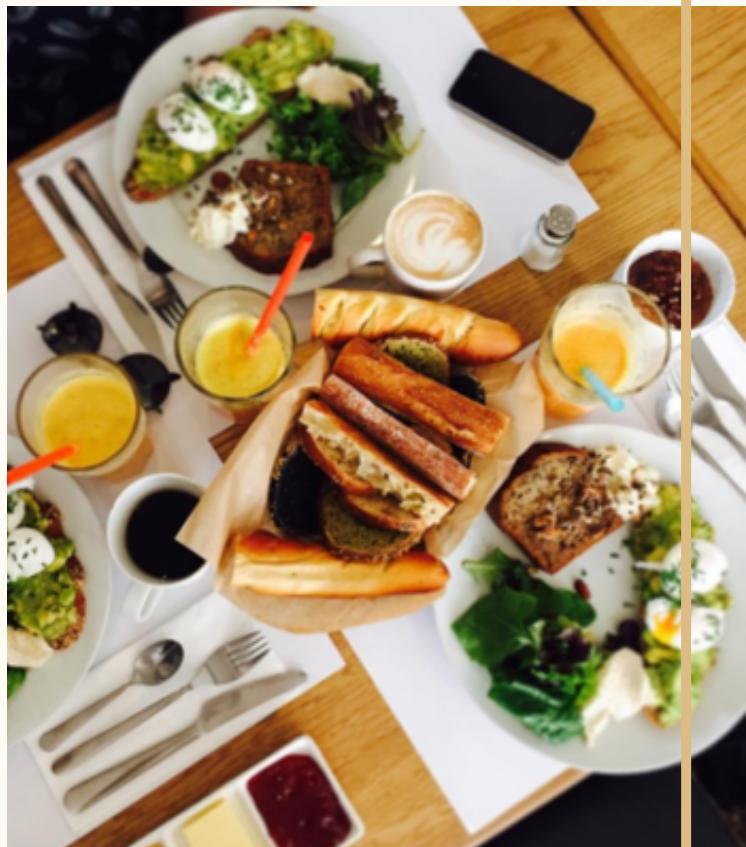
Vegan
Assiettes très "instagrammables"

UN BRUNCH SAVOUREUX ET INSTAGRAMMABLE

A la recherche d'un brunch sympa et abordable, PaperBoy est fait pour vous! Niché dans le quartier du Haut-Marais, PaperBoy est un petit restaurant spécialiste du brunch frais. La carte simple et efficace, saura ravir vos papilles.

Soucieux de ta ligne? Optez pour le Brunch Healthy à base de pastrami, saumon ou avocat, du Paperboy Granola et d'œufs à la coque. Si au contraire, les calories ne te font pas peur, alors le Fatty est fait pour toi ! Muffin anglais, cheddar, œuf au plat et tranche de bacon, vous ne serez pas déçu.

Vous rêvez de ce brunch que vous ne cessez de voir sur Instagram ? Par ici donc le BrunchVeggy, à base d'avocado toasts, d'œufs pochés, de houmous... Tous les brunchs sont par ailleurs accompagnés d'une déclinaison de pains, d'un smoothie et d'une boisson chaude. The Paperboy squad is waiting for you.





39 quai de Valmy, 75010
Métro République



Du lundi au vendredi de 8h à 22h30
Le samedi et dimanche de 10h à 22h30



Environ 15€



Végétarien et convivial!

RÉPUBLIQUE, CANTINE, VÉGÉTARIEN

Depuis 6 ans, Ima Cantine redonne vie à cet ancien magasin de carrelage longeant le canal Saint Martin. C'est un établissement sans prétention et très convivial où l'on profite d'une équipe chaleureuse et d'une cuisine ouverte satisfaisant les plus curieux.

Autour de grandes tables comme à la cantine, ou d'un petit guéridon pour plus d'intimité, on peut s'y régaler à toute heure. À midi pour y déguster des Shakshuka vert ou rouge, des salades inédites, des tartes gourmandes aux légumes de saison ou des beignets sucrés-salés. Au goûter pour tester les pâtisseries sans gluten et vegan très légères avec un bon café filtre. On encore le soir, autour de tapas toujours végétariens qui suivent le cours des saisons.

La carte évolue fréquemment donc chacune de vos visites sera différente et indéniablement pleine de bonnes surprises.



Source : Instagram IMA Cantine



119 rue du Chemin Vert, 75011
Métro Père Lachaise / Rue St Maur



Du mercredi au vendredi de 16h à 21h et du samedi au dimanche de 12h à 21h



Plats dès 9€



Super ambiance, cuisine familiale

GASTRONOMIE MAROCAINE FAÇON STREET FOOD

Discret et arborant l'allure d'une cantine, Le Dernier Métro s'est quand même laissé tenter. Yemma ou "maman" en arabe du fait de l'origine de ses fondatrices est un petit restaurant marocain charmant dont la décoration est simple mais chaleureuse.

On peut y manger un repas sans prétention mais pas trop cher et fait avec amour : du kasdal - un wrap bien cuisiné - à 9,50€ jusqu'au coucous copieux à 15€ Le service est rapide et les gérants sympathiques : c'est une adresse qui fera plaisir aux étudiants et qui est assez proche de l'Atelier des Lumières. En somme, c'est une adresse bon plan pour un repas rapide et efficace.





14 rue de la Fidélité, 75010
Métro Gare de l'Est



Du mardi au jeudi de 11h30 à 22h30
Le vendredi et samedi de 11h30 à 23h
Le dimanche de 11h30 à 16h



Plats dès 12€



Sans gluten
Vegan

L A C A N T I N E A F R I C A I N E C O U P D E C O E U R

Pourquoi se rendre d'urgence chez BMK Paris-Bamako ? Parce que l'assiette et les saveurs qu'elle renferme sont à se damner. Si vous ne connaissez rien à la cuisine africaine, c'est bien là l'endroit pour en découvrir les saveurs colorées !

Si au contraire vous êtes déjà un connaisseur, Le Dernier Métro certifie de source sûre que cela rivalisera avec le meilleur mafé que vous n'ayez jamais goûté. Parce que tout est dans l'air du temps avec justesse. Un mélange d'attachement aux racines et au look bobo - variantes vegan - leur assure un succès déjà reconnu par les plus grands. Parce que la déco y est ravissante, issue de la coopération avec des entreprises qui cherchent elles aussi à partager les richesses de la culture africaine.

Parce qu'ils réinventent leur carte en permanence pour les aventureux, tout en gardant les classiques pour les habitués qui n'aiment pas le changement. Enfin, parce que leur bonne humeur est contagieuse.



Source : Télérama



L'ATELIER DES LUMIÈRES

Musée



38 Rue Saint-Maur, 75011
Métro Rue Saint-Maur



Du 19 mai au 8 juin de 10h à 20h et du
9 juin au 10 juillet de 10h-23h du lundi
au samedi et de 10h-19h le dimanche.



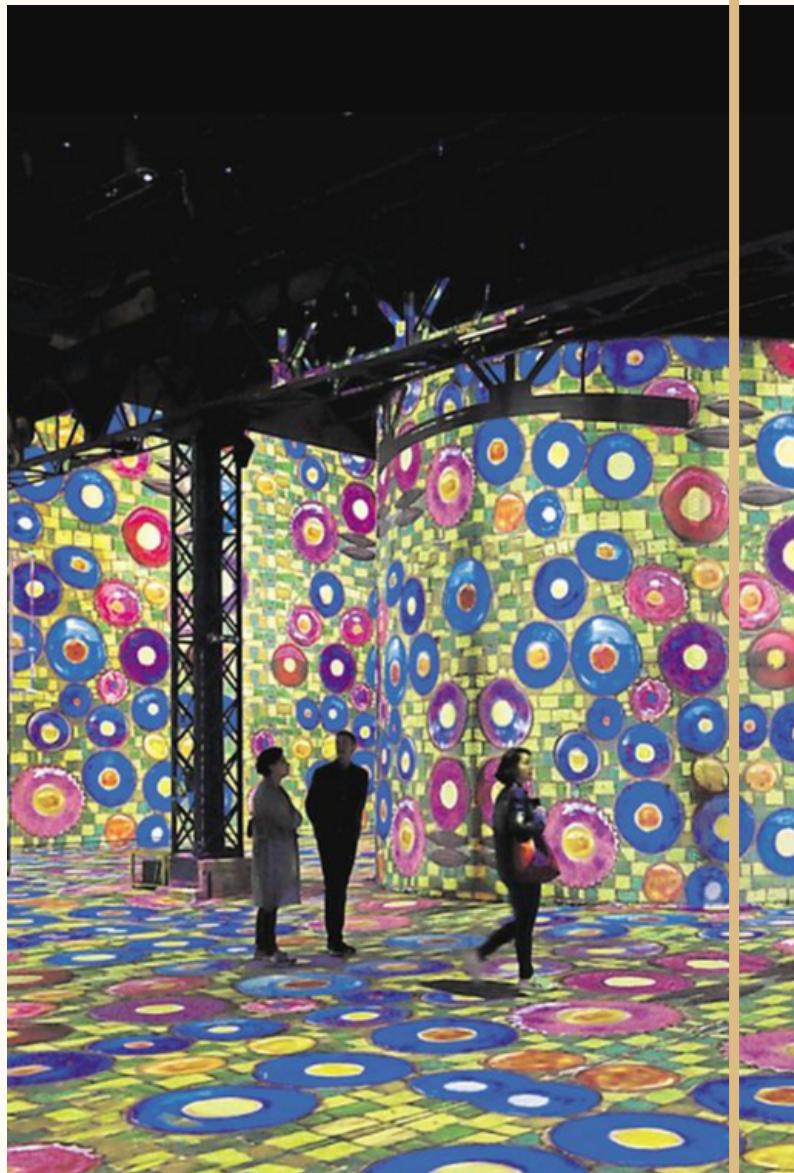
Plein tarif 15 euros,
Tarif étudiant 12 euros



Qualité de sons et lumières
incroyable

EXPÉRIENCE UNIQUE AVEC SONS ET LUMIÈRES

Dans cette ancienne fonderie de 1835 sont projetés des spectacles sons et lumières sur des thèmes divers. Là, dans cette grande salle obscure défilent des images animées et colorées sur le sol, les murs et le plafond. Leur dynamisme accompagné de musiques permet une immersion complète dans une ambiance féérique. Ludique et vérifique, l'expérience de l'Atelier des Lumières peut convenir aux néophytes qui profitent seulement de l'ambiance et du spectacle, mais aussi aux amoureux d'art qui plongent littéralement dans l'univers précis des artistes ou cultures représentés. En famille ou en couple, une visite à l'Atelier des Lumières est une sortie culturelle parfaite pour quitter un Paris trop stressant et entrer dans une bulle de fantaisie.



Source : lequotidiendelart

LE BAR À SOUPES

Restaurant



33 Rue de Charonne, 75011
Métro Ledru Rollin



Du lundi au vendredi de 12h à 15h
et de 17h30 à 19h



Soupes de 5 à 10€



Produits frais et de saison
Sans gluten ni lactose

VOUS EN REPRENDREZ BIEN UNE LOUCHE ?

A deux pas de la rue de Lappe, le Bar à soupes contraste avec les autres bars du quartier. Derrière une devanture d'un jaune solaire, se cache une petite cantine à la décoration minimaliste et boisée.

A la carte, les soupes sont évidemment mises à l'honneur. Chaque jour, six recettes différentes, agrémentées d'accompagnements salés ou sucrés, sont ainsi proposées à la vente. Chaude, froides, d'influence italienne ou bien simplement faites des légumes du marché, il y en a pour tous les goûts, à partir de 5€.

Si les saveurs sont au rendez-vous - la soupe de lentilles blondes à l'indienne vaut particulièrement le détour - , le restaurant se distingue aussi par la qualité de ses produits. Les ingrédients utilisés sont locaux, frais et majoritairement bios. L'ambiance chaleureuse distillée par la propriétaire, qui n'hésite pas à conseiller ceux qui s'essaient à reproduire ses recettes, complète le charme de cette cantine discrète mais sympathique.



Source :Facebook



LESLIE ROAD

Brunch



8 Rue du Cambodge, 75020
Métro Gambetta



Du mardi au vendredi de 12h à 19h
Le samedi de 11h à 19h
Le dimanche de 11h à 15h



Lunch dès 12€
Brunch dès 22€



Buffet à volonté

SO BRITISH !

Ambiance cosy et décidément "very british", le Leslie Road vous propose un voyage culinaire au cœur d'une salle jonchée par les "phone box", les bus rouges londoniens ou Queen Elisabeth. C'est comme à la maison. Le brunch débute avec un buffet sucré à volonté typiquement anglais et il se poursuit par une classique assiette salée, œufs brouillés, bacon et d'autres, ou au contraire une assiette.

Le prix de 20€ est plus qu'honnête pour la qualité des plats, et si le brunch ne vous tente pas, une formule lunch végétarienne ou le 5-o'clock vous propose un large choix de thés et de pâtisseries délicieuses - le carrot cake est à se damner. N'oublions pas : aux frileux de la cuisine anglaise, le Leslie Road détruit tous les clichés, une tasse de thé à la main et le petit doigt levé.



Source :CitizenKid





110 Rue Oberkampf
Métro Rue Saint-Maur



Du mardi au samedi de 11h30 à 15h30
et de 18h à 0h (23h le dimanche et lundi)



Döner dès 5€, Dürüm dès 6€
Formules dès 8€



Viande Hallal, Option végé
Produits faits maison

UN PETIT BOUT DE BERLIN AU CŒUR DU 11ÈME ARRONDISSEMENT

Entre deux verres entre amis dans les bars de la rue Oberkampf, la faim peut se faire ressentir. Si cela vous arrive, je vous conseille de vous diriger vers SÜRPRIZ.

Le concept est simple : proposer de véritables kebabs berlinois, tout en créant un lieu de convivialité et de rencontre dans le quartier. Créé en 2019, cette adresse est devenue une référence : le midi, une queue de plusieurs mètres peut se former devant le restaurant. Et croyez-moi, l'attente en vaut la peine.

L'extérieur ne paye pourtant pas de mine : la devanture rouge semble vieillie, un simple néon portant le nom du restaurant se trouve au-dessus de la porte, et l'intérieur semble étroit. Qui aurait-pu imaginer qu'en se dirigeant vers le fond du restaurant, on trouverait une salle décorée dans un style vintage convivial ?

En plus de la qualité des produits, le choix est au rendez-vous : avec viande, sans viande, sous forme de döner -dans un pain pide -, de dürüm -dans une galette turc- ou en assiette, vous décidez !

Alors, avis à tous les amateurs de légumes frais, de feta, et de bon pain : ne cherchez plus. Chez SÜRPRIZ, vous trouverez le Döner parfait, au meilleur prix.



Source : page instagram Sürpriz



JAH JAH BY LE TRICYCLE

Cantine, bar à jus



11 rue des Petites Ecuries, 75010
Métro Strasbourg - Saint Denis



Du lundi au samedi de
12h à 15h et de 19h à 22h30



Environ 22€ par personne



Sans gluten et frais
Evènements sur le véganisme,
l'alimentation ital et la naturopathie

VEGAN OUI, RASTA SUR TOUT !

Inspiré de la culture jamaïquaine, cette cantine conviviale et sans chichis vous accueille dans un cadre à la Bob Marley où la musique du monde souffle dans vos oreilles. Créeée par Coralie Jouhier d'origine martiniquaise, Jah Jah by le Tricycle trouve ses racines dans des hots dogs végétariens vendus en vélo.

Une cuisine traditionnelle du monde vegan, fraîche et abordable, telle est le concept de Jah Jah. Au menu : snacks (patate douce, banane plantain rôti), bowls chauds et froids, crus ou cuits mixant salade de chou, de carotte, de mangue, riz, gratin de pâtes, wings de chou-fleur ... Assiettes très généreuses et goûteuses, brunch de folie, légumes et smoothies frais, plats afro, on ne se lasse pas de cette diversité ! Pour les plus affamés, ce restaurant du 10ème propose même des burgers vegan et des raw-rolls.

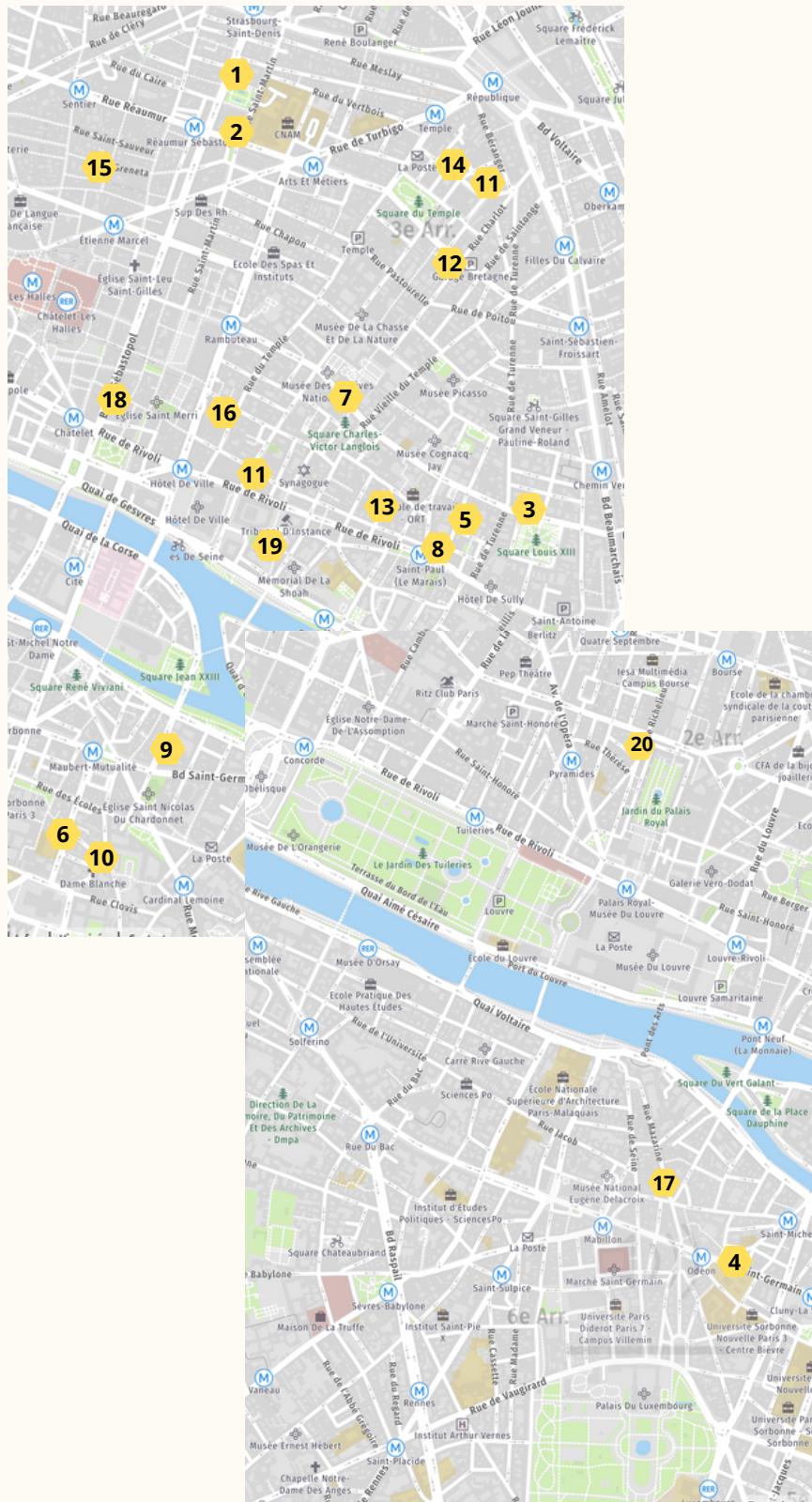
On se laissera surprendre par la façade aux allures de marché, qui y cache en réalité une ambiance jamaïquaine. Conclusion de notre voyage rastaïque : plats savoureux, copieux et excellent rapport qualité/prix !



Source : Pinterest, Pinchable



PARIS CENTRE



- 1** Brasserie Dubillot
- 2** Mabrouk
- 3** Ma Bourgogne
- 4** Chez le Libanais
- 5** Casa San Pablo
- 6** Jozí Café
- 7** Griffon
- 8** El sol y la luna
- 9** Tran tran zai
- 10** Breakfast in America
- 11** Crêperie Gigi
- 12** La marché des enfants rouges
- 13** Alfi
- 14** Season Marais
- 15** La daronne
- 16** Eataly
- 17** Kodawari Ramen
- 18** Cabana Beach
- 19** La Perla
- 20** Canard Street

BRASSERIE DUBILLOT

Restaurant



222 rue Saint-Denis, 75002
Metro Réaumur-Sébastopol



Entrées à partir de 2€ !
Plats entre 13€ et 18€



Tous les jours de 9h à minuit



Produits français
Prix minis

À LA BONNE FRANQUETTE

Au cœur de Paris, la nouvelle adresse du groupe Nouvelle Garde réjouit nos papilles grâce à une carte franchouillarde et plus qu'abordable ! Des fameux œufs mayo à 2€ à la viande d'origine France cuite au charbon de bois, en passant par des poireaux-vinaigrette ou un Paris-Best, la Brasserie Dubillot propose une carte traditionnelle de brasserie dont la qualité est GARANTIE. Rien de mieux pour accompagner ton dîner que les super cocktails maison. Tu trouveras aussi à la Brasserie Dubillot une large carte d'apéritifs : des créations originales aux classiques revisités comme le Moscow Mule à base de vodka Charentaise.

Tu es bon-vivant, et affamé mais ton porte-monnaie crie famine lui aussi ? La Brasserie Dubillot, son ambiance Art-Déco et le personnel dynamique et très sympa ne te décevront pas ! Attention, très peu de tables sont ouvertes à la réservation, il faudra donc compter une queue d'environ 15-20min avant d'en avoir une. Quel bon timing pour siroter un premier cocktail !





64 rue Réaumur, 75003
Metro Réaumur-Sébastopol



Plats entre 12€ et 20€



Tous les jours de 11h à 23h



Terrasse ensoleillée
Cadre convivial

UN VOYAGE A PETIT PRIX !

Envie de voyager à petit prix ? Et pourquoi pas la Tunisie ?

Laissez-vous guider vers Mabrouk qui saura vous surprendre, que ce soit avec son couscous, ses briques, ses keftas ou bien d'autres plats ! Ses plats traditionnels tunisiens ainsi que son cadre convivial au thème bleu comme le ciel de Tunisie vous feront vous sentir comme en Tunisie. Plus besoin de fermer les yeux et d'imaginer, vous y êtes !

Ce restaurant offre des portions copieuses qui prolongent ce moment de plaisir, accompagné d'un service agréable. Dirigez-vous au beau milieu de Paris pour déguster ces délicieuses spécialités. Si vous n'avez pas le temps de vous poser dans ce cadre mais que vous voulez voyager, Mabrouk a la solution : vous pouvez acheter à emporter.





19 Place des Vosges, 75004
Métro Saint-Paul



Verre de vin dès 5€
Plats à partir de 16€



Tous les jours de 8h à 23h



Terrasse Place des Vosges

UNE CUISINE DU TERROIR SUR LA PLACE DES VOSGES

Situé sur une des places emblématiques de Paris, ce restaurant vous offre un cadre exceptionnel qui depuis toujours fait sa renommée. Boire un verre ou déjeuner sur la terrasse est un incontournable d'une balade dans la ville. L'intérieur du restaurant est décoré de manière assez traditionnelle, et il est vrai que si cela en enchanter plus d'un, cela rebute aussi certains jeunes à entrer. Pourtant, le restaurant vaut le détour. On retrouve une ambiance familiale et amicale dans ce lieu où se mêlent parisiens natifs et touristes en balade.

Ma Bourgogne propose diverses produits du terroir : escargots, huîtres ou encore pièces de boeuf... Mais c'est bien son tartare qui retient l'attention de tous et fait revenir les habitués du quartier. Les frites, elles aussi, marquent les esprits ! Il s'agit ainsi d'une cuisine traditionnelle qui ne déçoit pas, et ce dans un cadre agréable. Pour ce qui est des vins, chacun peut y trouver son bonheur : de très bonnes bouteilles sont accessibles, mais des vins plus abordables sont aussi proposés par l'enseigne.



CHEZ LE LIBANAIS

Restaurant



35 rue Saint-André des Arts, 75006
Métro Odéon



Plats à partir de 7,50€
Desserts dès 2,50€



Tous les jours de 11h à 23h



Menu à emporter
Plats végétariens

LE MOYEN ORIENT À ODÉON

Chez Le Libanais, c'est le fast-food pour déguster de délicieux falafels, dévorer un kebbeh (beignet de viande de bœuf) à emporter pour déjeuner ou dîner sur les quais sous le beau temps.

Alors si vous êtes en quête d'épices et de fraîcheur avant l'heure, de saveurs libanaises, de menus copieux et variés à des prix abordables, n'hésitez pas à embarquer pour un voyage au Moyen-Orient. Dépaysement assuré !

Chez le Libanais propose un large choix de sandwichs à partager : Chawarma viande, Soujouk (viande de bœuf épicee) et de savoureuse pâtisseries comme les manakiches sucrées.

S'il y a parfois la queue à l'heure du déjeuner, celle-ci est vite oubliée avec la qualité des produits et la sympathie du chef.





5 rue Sévigné, 75004
Métro Saint-Paul



Prix compris entre 19€ et 24€



Du mardi au vendredi de 16h à 0h
Le week-end de midi à minuit



Ambiance espagnole
Vue sur l'église Saint-Paul

LE PAYS BASQUE À VOS PIEDS

À deux pas de la cathédrale Saint Paul, plongée en plein cœur du Marais, la Casa San Pablo ou la Maison Saint Paul est à l'image de son quartier, vivante, colorée et gourmande.

L'accueil y est chaleureux : les serveurs sont bienveillants et la sangria (à ne surtout pas manquer !) embaume la pièce et monte presque à la tête. L'ambiance est aussi au rendez-vous ! Même en plein hiver, le soleil qui fond sur la terrasse nous rappelle de vieux souvenirs d'été ensoleillé. Pas de doute, c'est alors l'endroit idéal pour boire un verre ou déjeuner entre copains ! Et surtout, ça reste abordable pour le Marais. Sur les recommandations du chef, dégustez leur paella maison ou laissez-vous tenter par des tapas aux saveurs variées. Mais surtout, ne refusez pas au chef la sangria, véritable institution de la casa...

Nos coups de cœur : le pan con serrano et les croquettes de fromage.





3 rue Valette, 75005,
Métro Maubert-Mutualité



Formules dès 8€



Du lundi au vendredi de 8h30 à 18h30
et du samedi au dimanche de 9h30 à 18h00

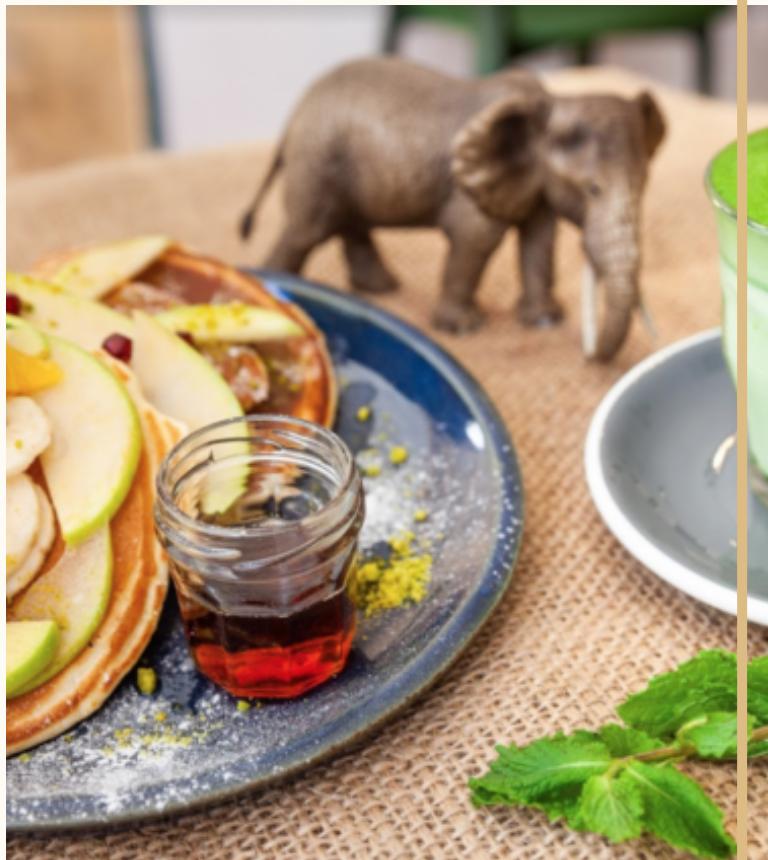


Happy Hours pour les pâtisseries
et boissons

MINIMALISME ET MODERNISME POUR BRUNCHER

Le voyage commence dès l'ouverture des portes de ce petit coffee-shop situé sur les flancs de la montagne Sainte Geneviève, dans le 5ème arrondissement. La musique chaleureuse et les couleurs flamboyantes de la décoration vous transportent tout droit vers Johannesburg, d'où sont originaires les 2 gérants. Il suffit de passer devant la devanture bleu électrique du café un dimanche matin pour se rendre compte d'une chose : sa réputation n'est plus à faire.

Et, il n'y a pas de quoi s'étonner de l'engouement de ces amateurs de brunchs dominicaux ; pour 18,5€ seulement, on vous propose une boisson chaude, un jus d'orange frais pressé, un plat sucré composé de pancakes, de fruits frais (dont de la grenade) et d'un fromage blanc surmonté de granola, suivi d'une tartine salée saumon-avocats. Et la touche sud-africaine n'est pas oubliée ; le tout est accompagné d'un bol de Biltong, de la viande séchée traditionnelle...





55 bis rue des Francs-Bourgeois, 75004
Métro Rambuteau



Du mercredi au dimanche de 12h à 0h



Salades et tartines dès 12€
Verre de vin dès 5€



Vegan, privatisation possible

TANIÈRE ET TERRASSE CACHÉE EN PLEIN MARAIS

Griffon, c'est l'originalité d'un café et bar resto au cœur du Marais ouvert en 2020. Vous y trouverez une sélection de soupes maison, sandwichs, tartines, salades et desserts travaillés à partir de produits frais et cuisinés sur place.

Mais Griffon est aussi un lieu de vie qui propose sa propre programmation, moments musicaux, rencontres d'auteurs... Lieu de brassage, de rencontres et d'échange, Griffon s'ouvre à tous les publics. Délimitée par des arbustes en pots et décorée de meubles chinés, la cour de Griffon est chargée d'histoire : elle se trouve en lieu et place de plusieurs vestiges historiques.

Aujourd'hui, la cour est entourée d'hôtels particuliers du XVIème siècle. Vous pensiez avoir fait le tour des terrasses du Marais, venez donc faire un tour chez Griffon !



Source : <https://fr.newtable.com/restaurant-griffon-5542.php>

EL SOL Y LA LUNA



31 Rue Saint-Jacques, 75005
Métro Cluny-La Sorbonne



Du lundi au dimanche de 12h à 15h
et de 19h à 23h



Entrée - plat - dessert
pour moins de 20€



Vegan
Réservation de groupe

PAS BESOIN D'UN GROS BUDGET POUR VOYAGER !

La devanture se remarque tout de suite rue Saint Jacques : une façade rouge et une terrasse aux chaises colorées. Bienvenido à El Sol y la Luna, cantine sudaméricaine familiale, où l'éclectisme est roi dans la décoration et la convivialité assurée dans l'assiette. Les serveurs colombiens à l'accent latino y véhiculent une magnifique bonne humeur !

Carte simple et rapport qualité/prix imbattable : rien de mieux pour un repas à base de guacamole et chips de maïs véritables, burrito, travers de porcs sauce chimichurri, quesadilla au poulet ou végé, chili con carne et pleins d'autres recettes familiales ! Le tout accompagné de bons petits vins sudaméricains. Et pour finir sur une douceur, les figues au vin rouge et à la cannelle sauront ravir les papilles des amateurs de saveurs exotiques et épicées...



Source : Photo personnelle et <http://parisianavores.paris/>



TRAN TRAN ZAI



Restaurant



3 Rue de l'École Polytechnique, 75005
Métro Cardinal Lemoine



Du lundi au samedi de 12h
à 15h et de 19h à 22h30



Plats dès 10€



Vegan
Excellent rapport qualité - prix

HOT SPOT DE LA CUISINE CHINOISE À PARIS

Tran Tran Zai est la parfaite combinaison d'une excellente cuisine chinoise traditionnelle et de petits prix qui font plaisir à nos porte monnaies d'étudiants. Le menu est épuré : il est uniquement constitué de nouilles préparées de trois manières différentes, et de raviolis typiquement chinois. Vous pourrez choisir entre six niveaux de piment, attention à ne pas être trop aventureux pour ceux qui n'ont pas l'habitude de manger épicé (conseil d'ami).

La décoration de la salle nous transporte directement en Chine. La cuisine ouverte permet de voir les plats être préparés, ce qui est assez rare tout de même. Amateurs de cuisine chinoise, hâtez-vous de tester cette petite pépite. Tran Tran Zai a ouvert récemment, mais est déjà un hot spot, donc prévoyez un peu d'attente.



Source : https://www.tripadvisor.fr/Restaurant_Review-g187147-d17437070-Reviews-Tran_Tran_Zai-Paris_Ile_de_France.html



BREAKFAST IN AMERICA 2

Restaurant



1

4 rue Malher, 75004
Métro Saint Paul



Starter dès 5€,
Burgers et sandwichs pour 12€
Menus entre 10 et 13€



Tous les jours de 8h30 à 23h



Plats végé, des petits déjs copieux
et des brunchs à petit prix

COMME UNE ENVIE DE BRUNCH

On se croirait aux États Unis : Marilyn Monroe est là pour t'accueillir à l'entrée, Elvis Presley résonne dans la pièce, la carte du menu est tout droit sortie de la route 66, les serveuses sont toutes issues du continent pour prendre ta commande avec leur accent détonant. Ce n'est pas étonnant, puisque son créateur est lui-même tout droit venu des États-Unis (du Connecticut plus précisément), convaincu qu'il manquait un authentique *Diner* Américain à Paris. Vous pouvez au choix venir y manger des pancakes, un (des) burger(s), des œufs sous toutes leurs formes, des saucisses de toutes sortes, et j'en passe! Le choix est gigantesque. Si vous avez une petite faim et une envie d'American Dream, je ne saurais que vous conseiller les frites au cheddar, un délice. Cet endroit est idéal pour bruncher à faible coût. Même les Supertrump ont approuvé !

Source : <https://fr.mappy.com/poi/4d6c304cfcc692507a1bd0dd7>

CRÊPERIE GIGI

Restaurant



4 rue de la Corderie, 75003 Paris
Métro République



Du mardi au dimanche de 12h à 17h30



Dès 9€ la galette et 5€ la crêpe



Crêpes à emporter,
formule apéro maligne

" VOUS AVEZ D'LA PÂTE ? VOUS AVEZ
DU SUC ? "

Et si on avait trouvé LA meilleure crêperie de Paris ? Gigi répond incontestablement à tous les critères : cadre moderne et chaleureux, galettes et crêpes savoureuses, produits frais et cidres artisanaux... tout y est ! Gigi est idéalement située dans le marais, sur une placette calme et ensoleillée.

Ouvert en continu, le restaurant est le lieu parfait pour un déjeuner ou un goûter après une promenade dans le quartier. L'idée du propriétaire était de déringardiser le concept de la crêperie. Le pari est réussi, aussi bien dans la déco que dans les assiettes. Chez Gigi, les galettes sont revisitées et déclinées en trois formes : la classique, la version salade dans un bol de sarrasin et les bouchées à partager façon tapas.

Pour le dessert, vous aurez le choix entre la légendaire crêpe Gigi (une fine couche de sarrasin saisie dessus-dessous et parsemée de pétales de rose tièdes) et des recettes toutes plus gourmandes les unes que les autres. Un conseil : ne partez pas sans avoir goûté la crêpe Paris-Brest et sa glace vanille ! A consommer sans modération...



Source : www.gigi-restaurant.fr

LE MARCHÉ DES ENFANTS ROUGES



39 rue de Bretagne, 75003,
Métro Les Filles du Calvaire



De 10€ à 20€



Du mardi au samedi de 8h30 à 21h30
Le dimanche de 8h30 à 17h



Produits frais et très diversifiés

UN FOOD COURT À LA PARISIENNE

Indécis sur ce que vous voulez pour le déjeuner ? Quoi de mieux que de venir déambuler dans le Marché des Enfants rouges au cœur du Marais ? Ce marché couvert, le plus vieux des marchés parisiens, saura vous convaincre avec ses stands alléchants remplis d'aliments à vous faire saliver !

Son ambiance chamarrée, joviale et intrigante vous emmènera dans un pays lointain le temps d'un déjeuner. Pour un prix raisonnable, vous pouvez y déguster des plats français, italiens, libanais, marocains ou même japonais ! Vous pourrez même, en plus de votre déjeuner, y faire vos courses et acheter des denrées à ramener chez vous. Face à ces produits frais de qualité, difficile de résister !

Alors plus d'excuses pour ne pas vous y précipiter et commander, sur place ou à emporter... ! Le week-end, venez fouler les allées du marché pour y déguster un brunch au restaurant L'Estaminet.



Sources : <https://www.timeout.fr/paris/shopping/marche-des-enfants-rouges>
<https://jeanpierrekosinski.overblog.net/2017/12/le-marche-des-innocents-rouges-a-paris.html>





18 rue des Ecouffes, 75004
Metro Saint-Paul



Menu Alfi entre 9€ et
14€ (Alfii, boisson, frites)



Du dimanche au mardi de 12h
à 21h, le vendredi de 12h à 15h
et le samedi de 12h à minuit



Deux adresses
Qualité de viande à tomber
par terre

C E N ' E S T P A S U N S A N D W I C H , C ' E S T U N A L F I !

En vous perdant dans les ruelles du Marais, vous tomberez peut-être sur Alfi. Une devanture noire assez simple, avec un néon rouge au-dessus de la porte ? Vous êtes au bon endroit. Alfi c'est un service très agréable, et de délicieux sandwichs portant le même nom - celui du créateur du restaurant. Toastés ou non, à la viande ou végé, vous y trouverez forcément votre bonheur.

Alfi vous propose de composer votre propre sandwich de A à Z: de la charcuterie (boeuf, dinde, veau cuisiné de toutes les façons), à la sauce, en passant par les garnitures (légumes rôtis, cornichons, oignons pickles), vous saurez réaliser l'Alfi de vos rêves. Alfi c'est aussi 4 recettes toutes faites qui sauront ravir vos papilles. Notre préféré ? l'Alfi n°3 : veau fumé, dinde au miel, avocats, pickles d'oignon rouge et mayonnaise maison. Si la météo vous le permet, nous vous conseillons de prendre votre Alfi à emporter et de le déguster dans un des squares du Marais. Sinon, une salle en sous-sol vous permet de manger à l'abri.



SEASON MARAIS

Restaurant



1 rue Charles François Dupuis 75003
Métro Temple ou République



Du lundi au dimanche de 9h à 22h



Formules dès 13€



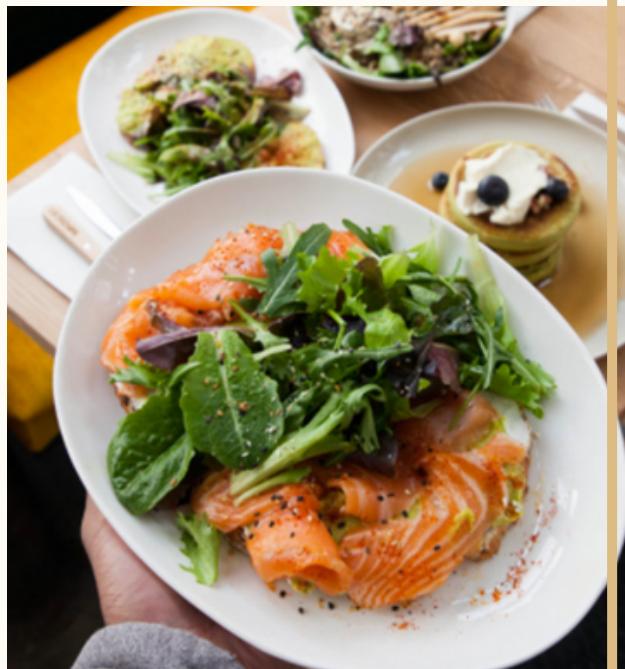
Carte renouvelée tous les trois mois
Menus Vegans et sans gluten

LE ROI DU BRUNCH

Quoi de mieux après une soirée arrosée qu'un brunch sain et revigorant chez Season ? Grâce à une cuisine décomplexée mixant classiques anglo-saxons et saveurs orientales, cette adresse vous fera apprécier des plats à la fois équilibrés et originaux. De l'avocado toast au bowl en passant par le burrito, le menu allie parfaitement gourmandise et healthy lifestyle avec des plats toujours très esthétiques.

En plus d'une nourriture saine et gourmande, Season a opté pour une décoration simple et chaleureuse avec des tons chauds. Rien de plus relaxant ! Néanmoins, ce restaurant semble être victime de son succès ! Même si le service est impeccable, vous devrez toutefois faire la queue afin d'avoir une place. Les aléas de la popularité ... Une fois l'attente terminée, vous aurez la chance de vous asseoir soit en terrasse, soit à l'intérieur dans une salle ouverte sur l'extérieur en été.

Si le prix est plutôt élevé pour un brunch, la qualité et l'esthétique des plats permettent totalement de le justifier. Alors n'hésitez plus et brunez à volonté !



Source : <https://www.season-paris.com/menu/>

La Daronne



10 rue Marie Stuart, 75002
Métro Châtelet-les-Halles



Du mardi au samedi de 12h à 14h
puis de 19h à 22h.



Entrée dès 11€
Plats dès 16€
Desserts dès 3,50€



Produits frais et de saison

UNE CUISINE DE PARTAGE

La Daronne, c'est un lieu de partage qui ressemble plus à une salle à manger branchée qu'à un restaurant. C'est le bistrot idéal pour se faire plaisir et consommer des produits cuisinés avec passion sans se ruiner. La qualité des produits de saison est l'atout cœur de cette adresse. La carte très élaborée et sans rallonge change régulièrement, au fil des saisons.

Les noms originaux des plats « le kabocha rôti », « croq'truffe » sont à l'image de l'explosion de saveurs en bouche. N'hésitez pas à commander un cocktail, vous ne serez pas déçus. En dessert, coup de cœur pour le Snick'cook, le cookie 3 choco cacahuète, caramel, à partager... ou pas.

A deux pas de la rue Montorgueil, vous passerez un bon moment dans un restaurant chaleureux. Il est possible de partager les plats comme des tapas.

L'ambiance est conviviale et familiale.

Le rapport qualité/prix est très honnête au regard de la qualité des produits et de l'originalité des plats.



Eataly

**Restaurant
Bistronomique**



37 Rue Sainte-Croix de la Bretonnerie, 75004
Métro Châtelet-les-Halles, Hôtel de Ville



Dimanche - mercredi : 10h-23h
Jeudi-samedi : 10h-23h



Entre 14€ et 21€



La terrasse en été
faire un tour à l'épicerie

LE RENDEZ-VOUS DES VRAIS ITALIENS

Eataly est sans aucun doute la meilleure épicerie italienne de Paris !

Composé de plusieurs parties : une épicerie, un bar et un restaurant, vous pourrez y déjeuner dans un cadre presque champêtre près de Beaubourg puis faire un tour dans l'épicerie juste à côté et vous laisser tenter par ses nombreux produits typiquement italiens !

Je vous conseille notamment leur incroyable limoncello ainsi que leurs préparations de risotto faciles à réaliser pour un voyage gustatif en Italie garanti ! S'il faut prévoir autour des 20€ pour un déjeuner sur place, la qualité des produits justifie largement ce prix ! De plus, chaque semaine, le chef du restaurant crée une nouvelle recette de pâtes, une raison de plus pour y aller souvent !



KODAWARI RAMEN

Restaurant



29 rue Mazarine 75006
Métro Odéon



Entrées dès 3€
Ramens dès 13€
Desserts dès 6€



Du lundi au dimanche de 11h45 à 21h



Une autre adresse aux Tuileries
Fabrication artisanale

IMMERSION DANS LES RUES DE TOKYO

Venez déguster des ramens dans une ruelle typique de Tokyo: Kodawari Ramen vous plonge dans l'atmosphère street de Tokyo avec ses affiches, lampions, banderoles, plaques d'égout et canalisations au plafond.

Et dans nos bols ? De délicieux ramens préparés devant vous, à "slurper" immédiatement pour diffuser les arômes du bouillon et montrer que c'est bon au chef. Entre le traditionnel châshû au porc ou les ramens au sésame noir, si vous avez encore faim -ce qui semble impossible- chaque saison, un nouveau riz assaisonné aux légumes et à la viande est proposé.

Finir sur une pâtisserie comme un dorayaki de la pâtisserie Tomo semble parfait! Enfin, le restaurant ne prend pas de réservations : venez tôt et en petit groupe ! Les rues de Tokyo et sa street food sont à quelques stations de métro, alors qu'attendez-vous ?



CABANA BEACH



12 boulevard de Sébastopol, 75004
Métro Châtelet



Du lundi au vendredi de 11h à 2h et
du samedi au dimanche de 9h à 2h



Pinte à 4€
Pizza dès 11€



Simple et abordable

LA PAILLOTE DE PAILLE EN PLEIN PARIS

CABANA BEACH Food & Bar c'est le lieu cool pour grignoter de délicieux tapas, dévorer une véritable pizza faite maison, boire un cocktail, une bonne bière pression, passer du bon temps en somme... le tout dans une ambiance de bord de plage !

Ce lieu mélangeant éclectisme des tapas et décoration façon paillote saura ravir les amateurs de convivialité. Dépaysement et esprit de vacances assuré ! Alors si vous en quête de soleil estival avant l'heure, si vous souhaitez admirer des planches de surf en plein Paris ou tout simplement boire des coups entre potes et que vous vous demandez comment vous allez boucler la fin du mois sans trop tirer sur votre prêt étudiant, plus de raison de se demander ce que vous ferez le premier moment de liberté venu...





29 Rue François Miron, 75004
Métro Saint Paul ou Hôtel de ville



Avec covid 12h à 20h30,
avant du lundi au dimanche de 12h à minuit
et du jeudi au samedi jusqu'à 2h



Formule déjeuner à 9,90€ et à
12,90€ le weekend Cocktails à
6,50€ en happy hours



Happy hour : du lundi au
vendredi de 17h à 20h sauf jours
fériés

TEQUILA ET SOMBRE RO

C'est bon, avec la température qui tombe l'été est bel et bien fini. On refuse et persiste à retrouver la chaleur perdue du Mexique en poussant la porte de La Perla , ce charmant bar-restaurant mexicain est connu comme le meilleur bar à tequila de la capitale. Oublions les barbares teq-pafs., place à un large choix de cocktails élaborés servis au verre ou au pichet. Et pour vous aider à encaisser votre ocho fever, quelques tapas, tortillas ou salades permettent de poursuivre la découverte sur fond de musique latino-américaine et cubaine à ambiance chaleureuse et accents chantants. Idéal tant pour un apéro entre amis ou un date de qualité. Mais si, bouleversé par cette chaleur latine vous vous sentez pousser des ailes visez l'Happy Hour car les prix des cocktails font eux aussi tourner la tête.



CANARD STREET

Restaurant



16 rue des Petits Champs, 75002
Métro Quatre-Septembre



Plats à 13€
Formule à 16€



Du lundi au dimanche de 11h30 à 14h30
et de 18h30 à 20h30



Vente à emporter disponible

LA COUINTESSANCE DU SUD-OUEST DE LA FRANCE

"Ici on casse trois pattes à un canard": le slogan du resto-épicerie Canard Street, situé dans le 2ème arrondissement, est osé mais approprié, car le canard est ici cuisiné, revisité et dégusté.

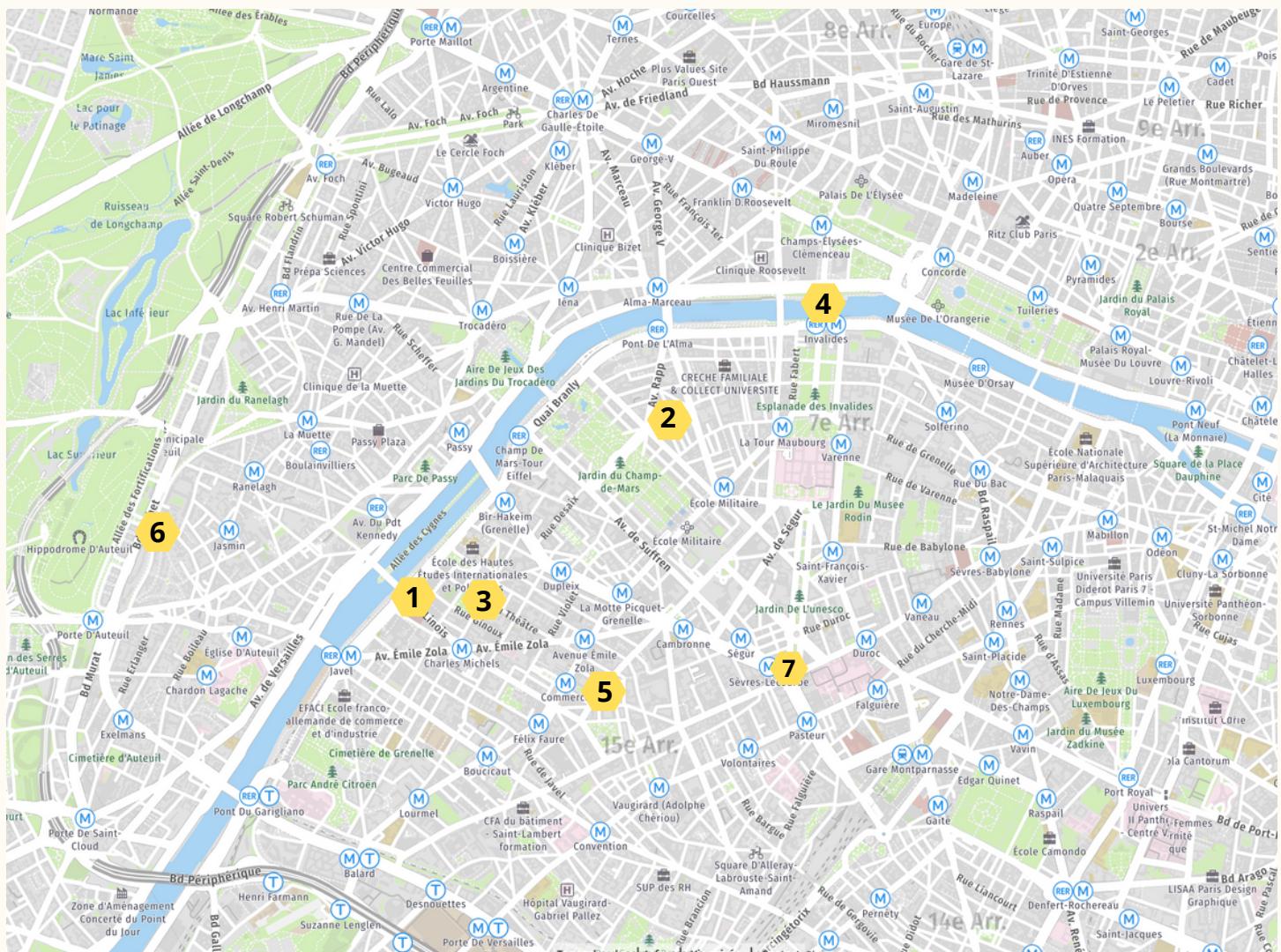
Dans ce temple du canard à la décoration industrielle, la cuisine est ouverte et se déroule sous nos yeux. Le pari de la diversité est rempli : la volaille est déclinée sous des formes traditionnelles - cuisses confites, magrets- mais aussi revisitées et inédites - burgers, tartares, nuggets. Et si tu en veux plus ? Emporte les mets avec toi, car l'enseigne fait aussi épicerie et vend les meilleurs produits du terroir : saucisson au magret de canard, foie gras au Gewurztraminer.

Notre formule préférée est un menu à 12 euros, incluant au choix un magret, un tartare, ou un burger, accompagné de succulentes frites à la graisse de canard (ou une salade). Fonce sans hésitation !



PARIS

SUD OUEST



1 Panasia Beaugrenelle

2 Chez Lucie

3 142 Crêperie contemporaine

4 Rosa bonheur sur Seine

5 Thalassa

6 La table du Recho

7 Starving Club



7 rue Linois, 75015
Métro Charles Michels



Plats à moins de 15€



Tous les jours de 11h à 23h



Vegan

L'ASIATIQUE SANS JALOUX

Think different... Un jour à Beaugrenelle, j'ai voulu changer du traditionnel "shopping - MacDo", ou du plus hipster "film d'auteur - sushis à volonté". Alors je suis entrée chez Panasia. La salle est grande, on dirait un grand dôme aménagé en terrasses, le style est épuré et on se croirait presque dans un grand restaurant. Ce qui m'a le plus plu ? La diversité et la qualité de la carte : les dégoûts du poisson cru n'ont plus d'excuses, il y a certes des sushis mais aussi profusion de nouilles sautées, de soupes ou de plats. Enfin un restaurant qui ne vous demande pas de choisir entre spécialités vietnamiennes, thaïlandaises, chinoises et japonaises : Pad Thaï et Bo Bun partagent même une page. La vaisselle est belle, les plats bien présentés, on est servi vite et on mange bien.



Source : www.panasia.fr





15 rue Augereau, 75007
Metro Ecole militaire



Du lundi au dimanche de 12h à 14h et
de 19h30 à 23h



Plats à environ 16€



Décoration originale !

UN RESTAURANT CRÉOLE, C'EST - TOUJOURS ! - BON POUR LE MORAL

"Poussez la porte, et entrez dans un autre monde". Voilà une expression qui retranscrit parfaitement l'ambiance de ce tout petit restaurant du Gros Caillou ! Le patron, accueillant et chaleureux, vous invite à vous assoir sur une des grandes tables de la salle à manger, une sorte de bateau dont les murs sont recouverts d'affiches, de calendriers et de photos des Antilles.

Pour un prix relativement raisonnable par rapport à ceux habituellement pratiqués dans le quartier, il vous est possible de déguster de délicieux petits plats créoles. Les acras de morue comme le crabe farci font de parfaites entrées pour vous plonger dans l'ambiance, tandis que les plats, riches et copieux, vous emmènent vers des rivages ensoleillés. Allez donc rejoindre Lucie afin de goûter une fricassée de chatrou ou du Poulet Colombo !



Source : <https://www.thefork.fr/restaurant/chez-lucie-r3566>



59 Rue Saint Charles, 75015
Métro Charles Michels



Du lundi au samedi de 12h à 14h30
et de 19h à 22h30



Formule Déjeuner dès 13,5€
Formule Gourmande à 22€



Terrasse couverte
Ambiance brasserie

LA BRETAGNE MODERNISÉE

Le 142 Crêperie Contemporaine, c'est un voyage en pays breton. Des crêpes de blé noir certes, mais toutes plus originales les unes que les autres : du confit de canard à la tapenade en passant par l'huile de truffe, la carte ne cesse de nous surprendre. Gardez de la place pour le dessert, la "Préférée de Louis" (Nutella, pralins, glace vanille et chantilly) va vous enchanter. On adore également la terrasse sur une place calme, la qualité du service et les bougies quand la nuit tombe. Que ce soit pour un dîner en ami ou un rendez-vous romantique, vous trouverez votre bonheur. Si tous ces arguments ne vont pas convaincus, la formule gourmande à 22€ le fera peut être : 1 Kir + 1 galette au choix + 1 crêpe sucrée + 1 verre de cidre, de vin, de coca-cola ou de jus de fruit. Avouez qu'il n'y a plus à hésiter !





Port des Invalides, 75007
Métro Assemblée Nationale



Du mardi au vendredi de 17h à 23h
du samedi au dimanche de 12h à 22h



Entre 3€ et 12€



Une vue incroyable sur les quais

LA GUINGUETTE AU BORD DE L'EAU

Le Rosa Bonheur n'est pas une péniche comme les autres : elle renferme une pépite de restaurant ! une carte variée à base de tapas faits maison, tapenades aux figues, de pizzas au feu de bois ou d'huîtres saura ravir vos papilles, le tout pour un prix très raisonnable. Un verre de rosé à la main et une part de pizza dans l'autre, il ne vous reste donc plus qu'à vous installer pour déguster. Plusieurs possibilités s'offrent alors à vous : l'intérieur de la péniche vous accueillera les jours pluvieux et venteux de novembre alors que la multitude de bancs et tables créera une ambiance conviviale lors des belles soirées d'été avec une vue imprenable sur le Grand Palais et sur le pont Alexandre III. En plus, tous les mercredis, la péniche réveille les sons pop rock, la musique sévillane ou le bal ginguette ! Alors n'hésitez pas à faire un tour au Rosa Bonheur, que ce soit pour un repas agréable ou pour danser au rythme de la Seine.



Source : page Facebook Rosa Bonheur sur Seine



THALASSA



76 Rue de la Croix Nivert, 75015
Métro Commerce



Du lundi au samedi de 10h à 21h
le dimanche de 10h à 15h30



Plats entre 3€ et 13€



Vente à emporter possible
Personnel adorable

DIRECTION LES CYCLADES

Si tout le monde n'a pas la chance de partir en Grèce et admirer les toits bleus et blanc de l'île de Santorin, tout le monde peut se délecter des plats traiteur de Thalassa, l'un des meilleurs traiteurs grecs de l'ouest parisien ! Chez Thalassa, la chaleur humaine est de mise tout comme le décorum bleu et blanc qui rappelle ces cartes postales de la mer Égée. Si la vue sur la Méditerranée n'est pas la meilleure qui soit dans ce soin du 15ème, l'envie de plonger dans la cuisine familiale de ce traiteur est tout de même assurée. Laissez-vous tenter par le tzatziki, le caviar d'aubergine, les poivrons farcis, la tapenade aux figues, la moussaka, les keftedes, les salades grecques, les baclawa ou encore les yaourts grecs au miel et aux noix ! Pour un rapport qualité-prix au top !



LA TABLE DU RECHO

Restaurant



51 boulevard Exelmans, 75016 Paris
Métro Exelmans



Du lundi au vendredi de 12h à 15h
Du mercredi au samedi de 18h à 22h
Brunch de 11h à 15h le dimanche



Formules à 16€



Ateliers de cuisine gratuit
Tables partagées entre tous

SOLIDAIRE, INCLUSIVE ET ENGAGÉE

Dans le sud du 16ème arrondissement, le RECHO (REFuge CHaleur Optimisme) est un projet solidaire œuvrant depuis 2016 pour un accueil digne des personnes exilées en France et en Europe. Dans une ancienne caserne de gendarmerie réinvestie en centre d'accueil, la table du RECHO a pour vocation de provoquer la rencontre et le partage créant ainsi un fort impact positif social. En été vous pourrez profiter de sa terrasse conviviale et chaleureuse. Au menu, des plats gourmands de saison avec une formule déjeuner quotidienne variant en fonction des arrivages, des assiettes à partager le soir et une formule brunch le dimanche. Produits bio et circuits courts sont de mise ! Vous pourrez également déguster des vins naturels de la Cave d'Ivry, des bières artisanales et des boissons soft responsables.

En résumé, une cuisine responsable et engagée alors n'attendez plus ! Venez-vous y restaurer !



Source : Compte Instagram chez.bon





11 boulevard Pasteur, 75015
Métro Pasteur

Tous les jours de 10h30 à minuit



Entrées dès 4,5€
Plats dès 12€



Circuits courts
Restaurant de Thibaut Spiwack,
(Top Chef 2022)

LA STREET - FOOD RESPONSABLE AUX ORIGINES MULTIPLES

Starving Club, c'est un restaurant qui propose une cuisine de qualité et responsable élaborée par le chef Thibaut Spiwack, étoile verte au Guide Michelin et candidat de Top Chef de cette année.

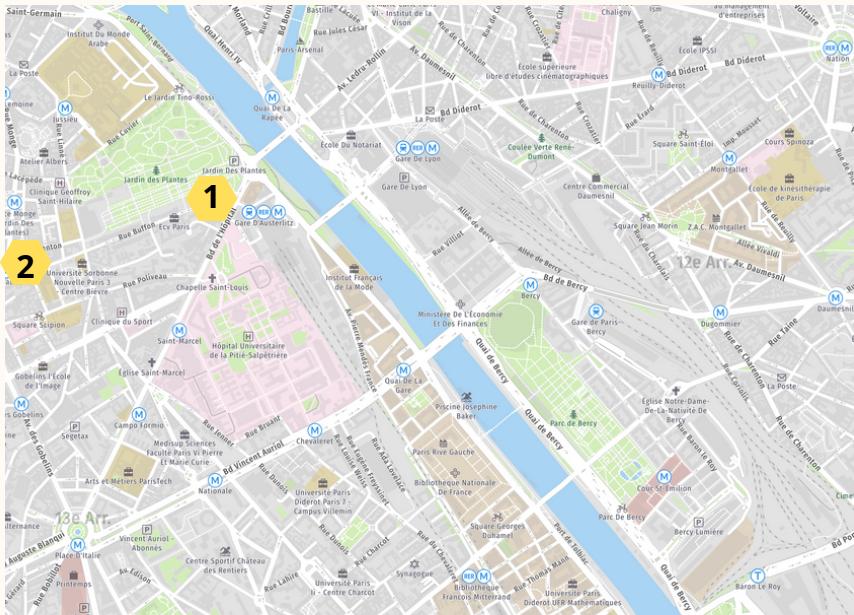
L'offre street-food est composée de 3 parties, chacune représentant une région du monde : les Etats-Unis avec burgers et frites croustillantes, la Grèce avec de délicieux gyros et mezzés et enfin l'Asie avec banh mi et phô.

Vous pourrez profiter de ce mini food court responsable avec des produits frais et français dans une atmosphère décontractée et chaleureuse comblée d'une décoration élégante. La cuisine est même ouverte sur la salle et la rue !

Le service est vraiment chaleureux : Starving Club, c'est un lieu feel good qui fait voyager !

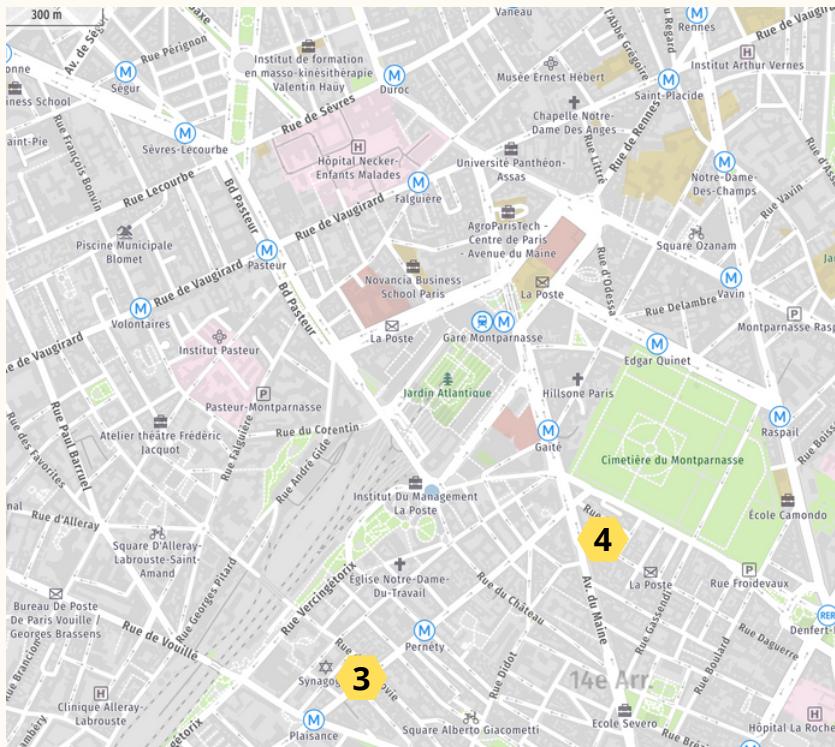


PARIS SUD EST



1 Pause Bobun

2 Le Viaduc Café



3 Dokkebi

4 Sweet Rawmance

PAUSE BOBUN

Restaurant



3 Rue Buffon, 75005 Paris
Métro Gare d'Austerlitz



Dès 10€



Du lundi au vendredi de 11h à 20h



Végétarien

VOYAGEZ LE TEMPS D'UNE PAUSE !

Pause Bobun c'est le restaurant qui fait voyager vos papilles grâce à une cuisine 100% authentique. Son mélange de saveurs provenant du Vietnam, ses bobuns, ses nems, ses raviolis, ses brochettes ... vous saurez trouver votre bonheur pour vous régaler.

Situé dans le quartier du Panthéon, à quelques pas du Jardin des Plantes, vous pourrez en profiter pour vous baladez, visiter ses serres ou prendre votre bobun à emporter pour prendre le soleil.

Ses produits frais et de saison, son ambiance familiale et la rapidité de son service vous feront oublier votre attente. Car oui, Pause Bobun attire de nombreux clients venus tester leurs nombreux plats copieux qu'ils soient amateurs de viande, végétariens, végans ou intolérants au gluten. Mais bien sûr, tout ça pour un prix abordable !



LE VIADUC CAFÉ

Brasserie
Terrasse



43 Avenue Daumesnil, 75012
Métro Gare de Lyon



Entrées dès 7,5€
Plats dès 9,5€
Desserts dès 8€



Du lundi au dimanche de 7h à 2h du matin



Terrasse et mezzanine
Billard et baby foot

ATYPIQUE, BRANCHÉ ET FAIT MAISON

Niché entre Bastille et Gare de Lyon dans les contreforts des voûtes de la coulée verte, la brasserie Le Viaduc est un vrai lieu atypique.

Forte de sa cuisine authentiquement française et maison, le Viaduc t'accueille pour le petit-déjeuner, le déjeuner, le dîner mais aussi jusqu'à 2h du matin pour boire une pinte à 3€. Il n'y a pas d'heure pour s'arrêter au Viaduc.

La brasserie est très jeune tant dans sa clientèle que dans son équipe.

Il y a beaucoup de choix et les prix sont abordables pour une brasserie parisienne (surtout pour les boissons alcoolisées !).





121 rue Raymond Losserand, 75014
Métro Plaisance



Du lundi au dimanche de
11h30 à 14h30 et de 18h à 21h



Entrées dès 10€
Plats dès 15€
Formule déjeuner à 10€



Menus à emporter à 10,
12 ou 14 €

DE LA CUISINE CORÉENNE À PETITS PRIX

Niché dans un quartier paisible du 14ème arrondissement, Dokkebi est un restaurant gastronomique coréen à l'authenticité frappante.

La cuisine est fine, légère, et surtout diversifiée : vous qui pensiez avoir commandé un simple plat, serez surpris par la farandole d'assiettes présentées devant vous : bibimbaps, raviolis grillés ou encore légumes gorgés de couleurs finement coupés, bols où se mêlent riz, nouilles et viandes variées... le tout évidemment accompagné de thé. Mais que les végétariens soient aussi rassurés : ils se verront proposer une cuisine essentiellement non carnée qui saura convaincre les plus difficiles d'entre eux.

Avant de partir, le serveur vous offrira une dernière bouchée fruitée, pour finir sur une touche sucrée et conclure en beauté votre passage dans ce restaurant asiatique si raffiné.



Source : photo personnelle





83 Rue Daguerre, 75014
Métro Gaîté



Du lundi au Jeudi de 11h à 15h et de
17h à 20h30, le vendredi de 11h à 16h
et le dimanche : 12h-18h



Plats dès 11€
Desserts dès 3,50€
Brunch dès 20€



Réservation de groupe
Deliveroo

DES GÂTEAUX VEGAN, ET BEAUCOUP DE CHARMÉ !

Le concept de Sweet Rawmance se fonde autour de quatre piliers : éviter le gaspillage alimentaire, utiliser les ingrédients locaux et hautement qualitatifs, proposer une nourriture saine et savoureuse, le tout pour surprendre chaque visiteur.

Qu'il s'agisse de pâtisseries ou de plats soigneusement préparés, Sweet Rawmance entend faire pleinement profiter des dons de la nature à travers la richesse de ses saveurs, ses textures, ses parfums, et bien prendre soin du corps des curieux aventuriers venus se rassasier de douceurs romantiques.

Dans ce cadre intimiste qui respire la joie et l'envie de faire plaisir, on vous y accueillera les bras ouverts pour vous guider vers le végétalisme audacieux. Pour la pause déjeuner, en soirée ou pour un brunch, Sweet Rawmance ne déçoit pas du plat au dessert, sans pour autant vous vider les poches. Considérant la définition donnée par Lady Gaga, on vous promet que vous ne vivrez pas de Bad Romance ...!



Source : page instagram Sweet Rawmance



Remerciements



L'ÉQUIPE DES MÉTROPOLITAINS



Antoine Cabillic
Loha Allemon
Charlotte Tortai
Lucas Babonneau
Elisa Campenon
Thémis Vu
Claire Sevaistre
Olivia Chiron
Vincent Demange
Daphné de Lassus
Adam Krah
Gaspard Monthuy

Wissal Chaabane
David Colla
Louise Morel
Léa Lefèvre
Victor Weidmann
Diane Dufetelle
Timothée Berthaud
Anne-Sophie Ghosn
Marie Colin
Côme Aguiraud
Blandine Delval
Cannelle Duong

Louise de Font-Réaulx
Pauline Bitou
Mélisandre Jiguet
Daphné Raison
Marie Gellé
Sixtine Salomon
Emma Bieber
Magali le Mat
Adèle Loisel
Clément Wilson
Antoine Garnier

Elsa Mallick
Lucie Raque
Baptiste Vélon
Laurène Eichner
Méline Saison
Hélène Ménif
Marie Geoffroy
Alexandre Reiss
Pierre Ayel
Philippe Hautefort
Etienne Baudoin

Un grand merci à tous les éditeurs parmi les membres de l'association LDM qui ont travaillé et donné beaucoup de leur temps afin de faire de ce guide 2022 une réussite ! Longue vie au Dernier Métro et à l'année prochaine !

