



#### 98 I LAZ'

En plein quartier Saint-Lazare, le Laz' Hotel & Spa Urbain joue les maisons de ville hospitalière avec une carte de soins hammam et sauna. Sous la verrière de son bar cosy aux murs de briques noires, on apaise sa faim avec des pâtisseries maison ou des charcuteries et on s'en remet aux humeurs de la barmaid qui propose une carte de cocktails malins à siroter dans une douce atmosphère.

17, RUE DE MILAN, 75009. M° LIÈGE. BAR OUVERT DU MARDI AU SAMEDI DE 15 H À 23 H.

### 99 I RITZ BAR

Le Ritz, mythique palace de la place Vendôme, a enfin rouvert ses portes et ses différentes tables. Si sa brasserie et le restaurant gastronomique éblouissent, le Ritz Bar leur volerait presque la vedette avec son style Art déco, ses couleurs mordorées, ses grignotages



### **100 | LES PASSERELLES**

À deux pas des Folies Bergères, cet hôtel cinq étoiles mélange design et bien-être, équipements de relaxation et cuisine fraîcheur. Le restaurant de l'hôtel Parister mise

de luxe et ses cocktails exceptionnels qui embarquent pour un tour du monde, des Bermudes aux terres indiennes. Un cadre magique.

15, PLACE VENDÔME, 75001. M° OPÉRA. DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12 H À 15 H, DE 18 H À 2 H ET BRUNCH LE DIMANCHE DE 11 H À 15 H. sur les produits locaux, de saison, et sur les artisans de confiance. Les trésors du boulanger Dominique Saibron, les granolas de Catherine Kluger ou les fromages de la Petite Ferme Parisienne sont là pour ponctuer une cuisine simple et savoureuse.

19, RUE SAULNIER, 75009. M° CADET.
PETITS-DÈJEUNERS TOUS LES JOURS DE
7 H À 10 H 30, DÉJEUNERS DU MARDI AU
SAMEDI DE 12 H À 14 H 30, BAR À COCKTAILS
DU MARDI AU SAMEDI DE 18 H À 2 H ET LE
DIMANCHE DE 20 H À 2 H.





# 103 I RIVIÉ

Les très branchés hôtels Hoxton ont enfin ouvert leur antenne parisienne avec en leur sein une élégante table spacieuse, un bar hémisphérique, des boiseries au plafond et de la mosaïque au sol. Un restaurant accueillant, qui dans l'assiette, mélange traditions françaises (coquelet à l'aligot), classiques de bistrot (cheeseburger convaincant) et inspirations du monde (poulpe grillé au chorizo). Le bar vaut aussi pour ses cocktails malins.

30-32, RUE DU SENTIER, 75002. M° BONNE NOUVELLE. DU DIMANCHE AU MERGREDI DE 7 H À 23 H, DU JEUDI AU SAMEDI DE 7H À 1 H 30.



# 102 I BRASSERIE D'AUMONT

On n'hésite pas et on se fait plaisir en poussant la porte d'un palace. Au Crillon, on se régale à la brasserie D'Aumont, hommage aux brasseries parisiennes avec son gigantesque bar en fer à cheval. On y sert une cuisine de tradition (blanquette, pâté en croûte, pièces de bœuf) et on fait aussi la part belle aux fruits de mer.

10, PLACE DE LA CONCORDE, 75008. M° CONCORDE. Tous les Jours de 7 h à 10 h 30, de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30.

#### 101 I TAKARAMONO

Petite Amour, le bar de l'hôtel Grand Amour (il est situé quelques numéros plus loin) avait entamé en collaboration avec Tresor Food une « expérience culinaire nomade », qui proposait tous les week-ends Takaramono des soirées avec DJ et scénographie, où le chef Alexandre Arnal

cuisinait des assiettes entre Japon et Provence. Désormais, Takaramono est là toute la semaine, en dur, et reste même ouvert tout l'après-midi pour un tea time sans gluten.

3, RUE DE LA FIDÊLITÉ, 75010. Mª GARE DE L'EST. Mardi de 11 h à 16 h, du mercredi au Vendredi de 11 h à 2 h, samedi de 17 h à 2 h.



### 104 I TOSCA

En plein 8° arrondissement, à quelques encablures des Champs-Élysées, le Splendide Royal Paris fait figure d'hôtel de luxe de poche avec ses douze suites au chic intemporel. Côté table, le chef Michelino Gioia aligne les meilleurs producteurs italiens pour une cuisine transalpine exécutée avec raffinement, qui balaye toutes les spécialités du pays, de l'osso buco aux pâtes fraîches en passant par les incontournables tiramisu et panna cotta.

20, RUE DU CIRQUE, 75008. M° SAINT-PHILIPPE-DU-ROULE. DU MARDI AU SAMEDI DE 12 H 30 À 14 H 30 ET DE 19 H 30 À 22 H.



# 105 I CLÉO

À quelques mètres des Invalides, l'élégant hôtel quatre étoiles et spa Narcisse Blanc a ouvert ses portes en hommage à Cléo de Mérode, incarnation de la Parisienne et muse à l'époque de Proust. Sa table, Cléo, voit le chef Zachary Gaviller composer presque uniquement avec des produits bio des assiettes élégantes et fines : saint-jacques au coing ou chevreuil rôti aux poires et épices.

19, BOULEVARD DE LA TOUR MAUBOURG, 75007. M° INVALIDES. TOUS LES JOURS DE 7 H À 10 H 30, DE 12 H À 14 H 30 ET DE 19 H À 22 H 30.

### 106 I L'ORANGERIE

Le Four Seasons George V s'est doté d'un écrin de lumière sous véranda composé de quelques tables chanceuses, avec vue sur la spectaculaire Cour de Marbre. Une étoile déjà pour ce restaurant contemporain et raffiné dont le chef David Bizet sert une cuisine gastronomique saisonnière d'une implacable précision.

31, AVENUE GEORGE V, 7500B. M° GEORGE V. Tous les Jours de 7 h à 10 h 30, de 12 h 30 à 14 h et de 19 h à 22 h.





# 107 I MÔM'ART

L'hôtel Béarnais, mythique pilier montmartrois, n'est plus. Lifting complet et changement de nom, place désormais au Môm'Art, hôtel, spa, fitness et restaurant au programme. Le chef Gregory Cohen a pris les rênes des cuisines et signe une carte bistrotière qui balance entre classiques et twists étonnants, de l'œuf parfait au cœur de café au déjà incontournable pain perdu.

42, RUE D'ORSEL, 75018. M° ANVERS. Tous les Jours de 7 h à 10 h 30, de 12 h à 14 h 30 et de 19 h 30 à 22 h 30.



## 108 I HÔTEL DES GRANDS BOULEVARDS

La bande de l'Experimental Group frappe encore en ouvrant un nouvel hôtel au cœur d'un quartier qui ne s'éteint jamais. Dans la charmante cour intérieure, sous l'impulsion de Giovanni Passerini, l'Italie croise le monde entier. Lotte teriyaki, tartare de bœuf à la ricotta fumée ou raviolis de potimarron à la bergamote, il y a de quoi réveiller ses papilles. On n'oublie pas le bar, The Shell, le groupe maîtrisant les cocktails à la perfection.

17, BOULEVARD POISSONNIÈRE, 75002. M° Grands Boulevards. Tous les Jours de 7 h à 10 h 30. de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h 30.