DR

L'Œnosteria, une pimpante escale transalpine qui snobe le décor rustique pour un look sixties design.

Simone & Nicola

MENU : 16 € (déj.).

92, rue de la Roquette, angle passage Charles-Dallery, XIe. Tél. : 09 53 48 00 73. Tlj. sf lun. (jusqu'à 20 h, le dim. jusqu'à 14 h).

LE LIEU. Ouvert le 28 décembre dernier, ce vaste espace vitré manque encore un peu d'âme et de chaleur, malgré de jolis comptoirs en bois clair recouverts de bocaux et un profond canapé de cuir brun. Simone Zanoni, chef au Trianon Palace, et son associé Nicola Caldone, importateur de produits de la Botte pour les palaces parisiens, font pourtant preuve d'un enthousiasme communicatif.

LA DÎNETTE. La démonstration-découverte débute par un réconfortant velouté (*zucca* ou *porcini*, soit potiron ou champignons), suivi d'antipasti tout droit sortis des bocaux de la boutique (artichaut, champignons, câpres), de charcuterie tranchée minute et d'un assortiment de ricotta et mozzarella, puis d'une panna cotta au coulis de poire. Au verre, le vin rouge affiche 6 €, 14,5 °C et des origines du sud (basilicate). Honnête. On reviendra pour les pâtes et plats à emporter quand arriveront les fourneaux.

TRÈS BIEN. Le choix de fromages au lait cru (burratine, ricotta...) et de vieux pecorino. L'accueil enveloppant, l'envie de faire découvrir les produits servis.

MOYEN. Le radiateur sous les bouteilles de vin, le côté showroom.

PASSE-PLATS

NOS COUPS DE CŒUR, DÉCOUVERTES ET BONNES PIOCHES DE LA SEMAINE

Pour le « mont-blanc de notre bistrot à la crème de marron »
LE BISTROT VOLNAY
8, rue Volney (IIe). Tél. : 01 42 61 06 65.

Pour la spécialité maison, le fondant au chocolat
LE COMPTOIR BAULOIS
34, rue Godot-de-Mauroy (IXe). Tél. : 01 40 06 04 18.

Pour le couscous et la cuisine familiale (les jours de Puces)
LA MARGARITA
94, rue des Rosiers, 93400 Saint-Ouen. Tél. : 01 40 12 53 85.

Pour les délicieuses pizzas vendues au poids
AL TAGLIO
2 bis, rue Neuve-Popincourt (XIe). Tél. : 01 43 38 12 00.

Le Panier de Zoé

FORMULES : de 5,80 à 11 €.

CARTE : env. 15 €.

37, rue Notre-Dame-de-Lorette, IXe. Tél. : 01 48 74 08 15. Tlj. sf dim.

LE LIEU. Un peu couteau suisse du quartier Saint-Georges, l'adresse ventile à la fois des commandes de paniers de légumes et fruits bio, des plats cuisinés, de l'épicerie fine (Terre exotique, Kusmi...) et de la microrestauration, sur place.

LA DÎNETTE. C'est le prolongement « assis » de la vente à emporter avec des charcuteries ibériques (bon Pata negra), des plats du jour (blanquette, paella, poulet curry...), des glaces artisanales ou des compotes bio.

TRÈS BIEN. Pratique, les jours de flemme.

MOYEN. Une sélection pas très rigoureuse, des couverts pique-nique, des desserts un peu cheap.

À venir : D'Oliva

94, rue du Bac, VIIe. Tél. : 01 77 17 90 40. Tlj. sf dim. de 10 h à 19 h 30.

Cette nouvelle boutique ouverte en octobre dernier et spécialisée en huile d'olive espagnole se contente de les faire déguster sur place, pour l'instant. Mais envisage très prochainement d'élargir la gamme avec des tapenades, thons en conserve et autres tartines. À suivre donc.

PUBLI-INFORMATION

SPÉCIALITÉS

6e. Yugaraj

Une table indienne exceptionnelle ! Yugaraj fête ses 40 ans ! La presse gastronomique est unanime. « Yugaraj est l'un des meilleurs et des plus authentiques indiens de Paris ». Ses atouts : un grand chef et son savoir-faire, des produits nobles à la hauteur de sa réputation, un beau décor, un service attentionné. Les vins les mieux adaptés, des plats inédits. Ici on sort des sentiers battus : gibier en saison, cailles fumées au poivre rouge de Pondichéry, ananas Victoria rôti aux épices.
Menu *28 €*. Formule à midi et en semaine *19 €*. Carte environ *37 €*.
Fermé lundi et jeudi midi.
14 rue Dauphine
01 43 26 44 91

7e. Le Bistrot du 7ème

Du côté des Invalides, un excellent bistrot parisien. Très bon rapport qualité-prix. Deux menus à midi : *16 €* et *25 €*, le soir *25 €*. Dîner aux chandelles ! Jean-François et Mariana Beauvallet, proposent une cuisine typiquement française. Au menu une quinzaine d'entrées, une quinzaine de plats et de desserts dont une douzaine d'escargots, foie gras, rognons de veau sauce moutarde, filet de bœuf au poivre ou béarnaise, filet de dorade royale, truite aux amendes... Jolie terrasse aménagée.
Fermé samedi midi et dimanche midi.
Ouvert tous les soirs.
56 bd de la Tour-Maubourg.
01 45 51 93 08

15e. Chez Marie Edith

Direction Place Cambronne, dans le 15e arrondissement, pour faire la découverte d'une maison qu'on ne peut rêver plus conviviale. Ce restaurant -Chez Marie-Edith- fait la part belle à la cuisine traditionnelle française. Aux fourneaux, le chef vous propose, par exemple, des Saint-Jacques en coquille ou une tartine de ris de veau caramélisé en entrée, tête de veau à l'ancienne, noix de joue de bœuf au vin de Chinon ou rognon de veau entier sauce moutarde pour suivre et, pour finir, les œufs à la neige façon Maire Edith. Vous pourrez aussi découvrir les incontournables : croustillant de pied porc, filet de bœuf forestière, carré d'agneau rôti au thym....
Formules à 26 € et 29 €.
Ouvert 7 jours sur 7, samedi et dimanche inclus.
34 rue Laos – métro Cambronne
01 45 66 44 60

20e. Royal Fata

Du côté de la place Gambetta, dépaysement assuré pour les déjeuners entre collègues ou soirées festives entre amis ! Lorsque l'on pousse la porte du Royal Fata, on a tout de suite l'impression de se retrouver dans une véritable demeure chinoise. Et, pour vous faire chavirer en douceur, une coupe de Champagne vous est offerte midi et soir si vous venez célébrer ses 22 ans d'existence. Pour goûter le meilleur, on vous conseillera le Guo Ba Mian (plat populaire en Chine) ou les crustacés grillés, à la façon du chef... La maîtresse des lieux recommande le canard ou les crevettes aux écorces d'orange pimentées. Et Royal Fata est ouvert tous les jours de l'année. Formule à partir de *11,80 €*.
237 rue des Pyrénées
01 43 66 99 86

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS COMMERCIAUX APPELEZ LE 01 56 52 24 06