

MANGER



LE CHOIX DE
l'Obs

9^e

Spring Avis de bourrasque

Quand, pour un resto, il faut réserver quelques semaines à l'avance, c'est étonnant, mais c'est un test qui ne trompe pas. Dommage, parce que c'est le genre d'adresse où on voudrait débarquer sur un coup de tête ! Histoire d'être raccord avec le patron qui suit ses inspirations au jour le jour et nous les concocte sous le nez (bouillon aux caprines et champignons de Paris, asperges à l'anguille fumée, agneau confit et purée de pois chiches et fruits secs). Minuscule, ouvert uniquement le soir. Tania Bruna-Rosso a repris l'affaire.

♥ La surprise du chef.

TENDANCE

35 ans • Menu 20 € • Du mardi au vendredi, service unique à 20h30-21h

• 28, rue de la Tour d'Neuville 01 42 86 05 12 • 9^e Cabot.

Le César Made in Nord

Depuis que le quartier a un surnom hype (Slopt, pour south of Pigalle), les adresses branchées créent une ribambelle de devantures décalées. Le César, bar à tapas franco-danois a été parmi les premiers de la bande. Sûr que les smoothies et vodka frappées, ça change ! La noogood tribu en a fait son QG, ainsi qu'Edmond Baer, Joe Coaker, Sinclair, Marion Cottillard ou Jacques Anillard...

◆ Pas des plus « cozy ».

TENDANCE

25-45 ans • Menu à 12 et 15 €, le soir plats de tapas à 5, 10 et 20 €, carte 20 € env. • Du mardi au samedi de 17h à 2h • 34, rue de la Tour d'Neuville 01 42 85 15 15 • 9^e St-Germain.

Conso Ce Soir

Plus il parle de l'histoire (changement de propriétaire, non, encore, être, café, de ce) l'écriture (diversité d'appeler le Conso (après Solo, Charles, etc.) ?) le sens (ce qui peut se terminer, le réponse est oui. La cuisine (genre alla bruschetta, garnie et garnies, tagliatelle au crabe...) continuer à l'égard le Dôme, sans réel intérêt, mais sans fautes de syntaxe. Et puis tout est pas en face que le soleil (pas à l'heure. Alors, ce ne ferait pas une grande...)

♥ Neuf-dix points pour un verre...

TENDANCE

20-30 ans • Carte 20 € env. (mardi 20 €) • 15, rue de la Tour d'Neuville 01 42 86 05 12 • Du mardi au samedi de 17h à 2h • 3, rue Milton 01 42 80 28 14 • M^e Notre-Dame-de-Lorette.

Gabriela

Samba

La bande-son invite à la danse, les tables sont customisées de cartes du Brésil, un hélico plane quelque part et les couleurs des murs rappellent la baie de Rio. La carte de ce resto tout juste déménagé de la rue voisine joue les bons plats abondants, à base de viande, poisson, haricots noirs, riz et sauces servis dans des pots et des plats en céramique noire du meilleur effet. La caipirinha est exécutée de main de maître.

♥ Le RDV fejoada du samedi.

CONVIVAL

20-80 ans • Carte 30 € env. • Du lundi au vendredi de 19h à 1h,

samedi de 12h à 15h et de 19h à 2h • 3, rue Milton.

01 42 80 28 14 • M^e Notre-Dame-de-Lorette.

Hôtel Amour

On débarque !

Toujours cette impression de débarquer

chez des potes de potes qui s'est pas forcément envie de nous voir... A la fois

« bienvenue, on est openmind et la porte est toujours ouverte », et en même temps « mais vous êtes qui à la fin ? j'ai autre chose à faire que de servir des

verres dans la vie... », semble dire la serveuse archi

stylée. Raul Paz et ses bouillottes s'y sentent à mer-

veille. Ajout derrière ses verres fumés et le type à

chausseres à pointe et chemise à carreaux verts

derrière aussi. Et puis, côté jardin, rien à redire,

c'est presque romantique. Pour les incultes, c'est la

bande du Baron sentencieuse par la galaxie Costes qui

est aux manettes, et au-dessus, c'est un hôtel arty.

◆ Les brunch, pas terribles.

TENDANCE

25-55 ans • Carte 30-40 €, brunch 10-15 € • 15, rue de la

Tour d'Neuville, brunch samedi et dimanche de 12h à 17h • 8, rue

de Neuville 01 42 78 21 82 • 9^e Pigalle.