

LES MEILLEURS

BARS ET RESTOS DE PARIS



RESTAURANTS

1. Bars à Tapas

a. Le Braisenville

C'est une adresse qui détonne rue Condorcet avec les lumières chaudes rouge et orange pétard qui contrastent avec le froid des murs blancs et des dossiers en bois. Le concept de la maison: des plats (pas tous) cuits dans la braise d'un four espagnol. Vous choisissez vos "raciones" – 3 tapas permettent d'être correctement rassasiés – et le personnel vous recommande l'ordre de dégustation. Un peu comme un restaurant gastronomique, me direz-vous ? C'est qu'ici, nous avons affaire à des tapas très travaillées. Du goût, de la finesse, des associations de textures audacieuses et très réussies, des produits d'excellente qualité... C'est de la tapas de haute volée!

Côté prix, comptez une dizaine d'euros la tapas donc une trentaine d'euros par personne sans les vins.

Infos Pratiques

36 Rue Condorcet, 75009 Paris

Tél.: 09 50 91 21 74

Métro : Anvers



b. La Guêpe

A Montmartre, les vraies bonnes adresses ne courent finalement pas les rues. Dans la rue des Trois Frères se cache La Guêpe, bar à tapas ouvert par le patron du branchouille et voisin "Chéri Bibi".

Accoudé au très joli comptoir en mosaïques ou à l'une des grandes tables de la salle, vous commencez par sélectionner vos tapas parmi la bonne vingtaine (salé et sucré) proposée. Elles sont simples (courgettes marinées, velouté de carottes badianes, brochettes de gambas, salade pois chiches/coriandre, etc...), mais très bien cuisinées. Les recettes sont efficaces et les produits de très bonne qualité ; le tout donne des tapas avec beaucoup de goût, et ça fait du bien !

Seul bémol, les portions sont vraiment petites. Attention donc si vous avez une grosse faim, l'addition peut vite monter (pas si folle la guêpe ?). Tapas entre 2 et 6€.

Infos Pratiques

14 rue des 3 Frères, 75018 Paris

Tél.: 01 42 64 98 32

Métro : Abbesses



c. Le BAT

Il s'agit là de l'une des références de bar à tapas à Paris. La salle spacieuse s'organise autour d'un grand comptoir en "U" derrière lequel nous voyons les cuisiniers peaufiner les plats servis aux clients. La déco fait plus penser à un design nordique qu'ibérique. Ici d'ailleurs, pas de planches de charcuterie ou de fromage mais plutôt des petits plats très bien travaillés. Quelques exemples: tartare de veau – crème d'oseille – chorizo, carpaccio de lotte fumée – sauce gribiche ou jarret de porc grillé – condiment cumin/moutarde. Comptez 16 euros pour un plat. Seul hic, la salle est un peu bruyante.



Infos Pratiques

18 Boulevard Montmartre, 75009 Paris

Tél. : 01 42 46 14 25

Métro : Richelieu Drouot

d. La Mangerie

Située dans la petite rue de Jarente à deux pas de la Place des Vosges, la Mangerie est une excellente adresse de tapas du Marais. Avant même de goûter au plat, vous serez surpris par l'accueil très chaleureux de Serge, le propriétaire des lieux. Il aime faire le tour des tables, faire la bise à tout le monde et offrir des shots à qui le veut ! Plutôt rare à Paris... Côté carte, le choix est large avec près d'une trentaine de tapas. Quelques exemples: les excellents beignets de mozzarella, les seiches à la plancha, le cœur de canard et sa sauce porto et champignons. Chaque tapas est un véritable petit plat préparé par les cuistots du restaurant. Certes, une tapas vous en coûtera environ 10 euros mais les recettes sont très réussies et les produits de qualité. Si vous venez en amoureux, on vous recommande de réserver une table dans la salle d'en haut, nettement moins bruyante que celle du bas.



Infos Pratiques

7 Rue de Jarente, 75004 Paris

Tél.: 01 42 77 49 35

Métro : Saint Paul

2. Bars à Hot Dogs

Le hot dog est désormais à la carte de nombreuses enseignes à Paris et certains restaurants en ont même fait leur plat unique. Le chien chaud est-il en train de devenir le nouveau hamburger pour les Parisiens affamés ?

a. Little Fernand

Little Fernand, c'est le petit frère de Big Fernand, l'atelier du burger du Faubourg Poissonnière. Ici, les hot dogs sont version française et gourmet : saucisses artisanales des Vosges, pains pétris par un artisan boulanger et moutardes signées par un Maître Moutardier. Le format est costaud (saucisse de 20 cm !), et les recettes audacieuses. Vous pourrez ainsi déguster un MEUH (saucisse, Vache qui Rit, oignons frits, relish, ketchup au vinaigre balsamique), ou bien, si vous êtes plus téméraires, un BOUM (saucisse, choucroute alsacienne, oignons frits, moutarde moût de raisin). Il est également possible de composer son hotdog à la carte bien sûr.



Infos Pratiques

45 rue du Faubourg Poissonnière, 75009 Paris

Tél. : 01 42 46 06 27

Métro : Cadet

b. Hutch Hot Dogs

Hutch Hot Dogs tient son nom de la fameuse série télé américaine des années 70 Starsky & Hutch ; à partir de là, le ton est donné. Ambiance geek and cool, vous trouverez ici des hot dogs 100% new yorkais, dans leurs pains au lait de 16 cm ! Optez pour un New York Style (saucisse, chou blanc, relish, ketchup, moutarde au miel), un Coney Island Style (avec chili), un Manhattan Style (avec cheddar), ou bien un Brooklyn Style (avec des oignons). Comptez 2 hot dogs par personne et n'oubliez pas votre Brooklyn Beer ou bien votre jus de fruit pressé ultra-vitaminé pour l'accompagner.

Infos Pratiques

63 rue du Faubourg St Denis, 75010 Paris (Métro : Château d'Eau) ou

3, rue Sainte Marthe, 75010 Paris (Métro : Colonel Fabien)

c. Dog's Café

Le Dog's Café est un véritable "diner" américain façon rétro, tout en longueur et tout en zinc, avec des néons et des photos de Marylin encadrées sur le mur. On déguste son hot dog Classic, New Yorkais (au chou), Miller (aux oignons frits) ou Chili Con Dog (au chili con carne), au comptoir, sur une grande chaise avec un dossier en skai, et on ajoute soit même ses sauces et ses pickles. Les hot dogs sont servis avec de grandes portions de pommes de terre sautées aux oignons.

Infos Pratiques

65 rue St Denis, 75001 Paris

Tél. : 01 42 21 37 24

Métro : Château d'Eau



d. Le Stube



Le Stube est un snack de qualité qui propose de (re)découvrir la gastronomie allemande à Paris. Si sa recette star est la currywurst berlinoise, le Stube propose aussi de très bons hot dog : l'Allemagne n'est pas le pays de la saucisse pour rien ! Craquez pour un germanique Frankfurter Hot Dog (saucisse Bockwurst, oignons et bonne moutarde) ou bien un Brooklin Hot Dog (avec choucroute !). Le pain est au choix : au lait ou baguette.

Un hot dog au Stube, c'est aussi l'occasion de découvrir d'autres merveilles de la gastronomie allemande : salade de pommes de terre, tarte pavot-griottes...

Infos Pratiques

Le Stube, 31 Rue de Richelieu, 75001 Paris (Métro : Palais Royal) ou

23-25-27 Passage Verdeau, 75009 Paris (Métro : Le Pelletier)

e. Le Tricycle

Cette dernière adresse n'est pas un restaurant, mais bien une fine équipe sur un tricycle, qui propose des hot dogs nomades et végétariens ! Oui, vous avez bien lu : la saucisse des hot dogs du Tricycle est végétarienne, et on l'a adorée. Notre hot dog préféré s'appelle le Guacamole et il invite au voyage en Californie, avec sa merveilleuse sauce aux tomates fraîches, coriandre et oignons.

Pour localiser le Tricycle, cliquez sur <http://www.letricycle.fr/index.html>

3. Restaurants du Sud-Ouest

a. Auberge Etchegorry

Autrefois, la maison avait pour nom le « Cabaret de Madame Grégoire ». De célèbres habitués, stars de la littérature comme Chateaubriand ou Victor Hugo, venaient se restaurer.

Mais depuis 1935, ce restaurant a changé de registre pour embrasser celui de la cuisine du terroir et aujourd’hui, ce restaurant au charme “terroir”, peut même se targuer d’être l’une des plus anciennes et des plus chaleureuses auberges basques de la capitale.

Alors, si vous aimez les spécialités basco-béarnaises, n’hésitez pas ! La cuisine du sud ouest qui y est servie est un vrai bonheur, comme en attestent son excellente terrine de foie gras, son feuilleté de ris de veau aux morilles ou son gratin de fruits rouges. Et puis pour ne pas vous compliquer la vie, optez d’emblée pour l’épatant menu à 34 € avec fromage et dessert, qui permet de piocher librement sur toute la carte, même s’il faut rajouter parfois un supplément de quelques euros pour les plats les plus coûteux comme l’escalope de foie gras aux raisins.

S’il fait beau, réservez une table à la belle terrasse qui fait face au square Le Gall... mais n’attendez pas le dernier moment car il y a de la demande.

Infos Pratiques

41, rue Croulebarbe, 75013 Paris

Tél. : 01 44 08 83 51

Métro : Corvisart

Fermé dimanche et lundi.

Accueil jusqu’à 22h30.



b. J'Go :

Le Gers fait un détour par Paris. Au J'Go, un restaurant familial et un bar à vin, on a tout prévu : à l'heure de l'apéritif, on croque des "tapas" typiques : piques de cœurs de canard, terrines et tartines pour accompagner son verre de vin. A midi comme le soir, on met la viande "label rouge" à l'honneur avec un Porc Noir de Bigorre, un gigot à la broche, un poulet fermier du Gers ou une noisette d'agneau de Quercy farcie au foie gras... dont les fumets sortent des cuisines ouvertes sur les grandes rôtissoires.

Coté ambiance et décoration, on plonge dans l'esprit des ferias, avec des photos de scène de taumachie, des trophées de Toros et des couleurs pétillantes. Vous y trouverez une clientèle « agitée des alentours » au déjeuner (antiquaires), plutôt des habitués au dîner.



Infos Pratiques

4, Rue Drouot, 75009 Paris

Tél. : 01 43 26 19 02

Métro : Richelieu Drouot

Horaires : Lundi – Samedi de 11:45 à 14:30 et de 19:00 à 00:00

c. Au Père Louis

Le sud-ouest frappe en force à deux pas de l'Odéon. Inutile de vous attendre à une ambiance guindée, voir coincée chez Le Père Louis. Ici, on apostrophe plutôt le voisin, on trinque et on discute autour d'un bon plat. Côté cuisine justement, le magret de canard servi entier est un must, sans oublier les frites, évidemment. La carte des vins est tout à fait originale et surtout abordable. Quand la qualité choisit des prix bas, pourquoi se priver ?

Simple, traditionnel et généreux, telles seraient les principales caractéristiques de ce restaurant au doux parfum du terroir.

Infos Pratiques

38 Rue Monsieur Le Prince, 75006 Paris

Tél. : 01 43 26 54 14

Métro : Luxembourg

Horaires : Lundi – Dimanche

de 12:00 à 15:00 et de 18:00 à 01:00



d. Le restaurant d'Hélène DARROZE – La salle à manger

Ambiance confortable et feutrée pour cet établissement au chic discret, dans lequel Hélène Darroze, femme chef, officie depuis 1999. Issue d'une famille d'hôteliers-restaurateurs qui possédait un établissement des Relais & Châteaux, elle se met à la cuisine en 1990. Dès 1995, elle reprend l'auberge de son père et est élue en décembre "Jeune Chef de l'Année" par le Guide Champérad, avant de recevoir le titre "Grand de demain" l'année suivante par Gault & Millau.

Le lieu s'organise autour de deux concepts, **le Salon et la Salle à Manger**, l'un proposant un assortiment de tapas élaborés et de cocktails à une clientèle jeune et tendance. La seconde salle offrant une carte raffinée inspirée du Sud-ouest où se côtoient foies gras, confits, Armagnacs et grands vins.

Vous pourrez emporter des produits du terroir, en vente dans la boutique à l'entrée du restaurant.

Infos Pratiques

4 Rue d'Assas, 75006 Paris

Tél. : 01 42 22 00 11

Métro : Sèvres-Babylone

Horaires : Mardi – Samedi de 12:30 à 14:30 et de 19:30 à 22:30



e. Ma salle à manger :

Situé sur la romantique Place Dauphine, le restaurant « Ma Salle à Manger », cité dans le guide Michelin Tourisme, vous accueille dans une ambiance conviviale et bon enfant. Le service prévenant et chaleureux, les conversations en espagnol du personnel le week-end et la cuisine généreuse du lieu vous font « vous sentir » comme à la maison.

Dans un décor aux couleurs basques (rouge, blanc et des tons verts), vous pourrez déguster une cuisine simple et savoureuse mettant principalement à l'honneur les grands classiques du sud-ouest. Piquillos à la luzienne, gâteau basque, fois gras savoureux ou encore confit de canard raviront tous les gourmets et gourmands. Clients habitués et touristes conquis (re)viennent goûter ces plats qui changent régulièrement selon les produits du marché, et profiter de l'ambiance familiale qui fait le charme de cette table.

Infos Pratiques

26 Place Dauphine, 75001 Paris

Tél. : 01 43 29 52 34

Métro : Pont Neuf

Horaires :

Lundi – Dimanche

de 12:00 à 14:30

de 19:30 à 22:30 (*fermé dimanche soir en novembre, décembre, janvier et février*)



f. Au Trou Gascon

Au Trou Gascon, c'est une décoration minimale et colorée par touches. Le premier restaurant étoilé d'Alain Dutournier vit dans un ancien café du 12^{ème} arrondissement où les éléments design viennent tutoyer le plafond du 19^{ème}.

Vous y trouverez une cuisine du sud-ouest raffinée issue de produits fins du terroir.

Les amateurs d'Armagnac pourront se réjouir de la large sélection proposée par village. *Au Trou Gascon*, c'est le plaisir du gastronomique tout en décontraction.

A découvrir pour les œnophiles, l'incroyable sélection de vins du sud-ouest.

Infos Pratiques

40, Rue Taine, 75012 Paris

Tél. : 01 43 44 34 26

Métro : Daumesnil

Horaires :

Lundi – Vendredi de 12:00 à 14:30 et de 19:00 à 22:00



g. La Cantine du Troquet

Au début, si on arrive dans les premiers, on pourra trouver ce troquet un peu froid, mariant style contemporain avec sol de béton lissé et esprit bistrot. Très vite, c'est ce dernier qui l'emporte tant il est difficile de faire la moue et le blasé devant tant de choses simples aussi bien préparées. Avis aux amateurs de canailleries, les entrées réservent de belles surprises avec des oreilles de cochon grillées ou de la tête de veau.

Evidemment, le gars Etchebest continue à faire travailler son pays, le thon est à la basquaise et toute la charcuterie est signée Louis Ospital d'Hasparren. Son boudin, repris en main par Etchebest, est à tomber et la tranche de gigot du Limousin envoûte le palais pour un bout de temps. C'est somptueux comme les frites, grandes, fermes et onctueuses à la fois. Si on classait les bistrots de Paname à leurs frites, celui-là arriverait dans les trois premiers. La sélection des bons vins est à l'avenant. Vous trouverez une quinzaine de petits crus sympas, pas mal de vins de pays comme ce Bandol rouge, goûteux mais qui permet encore d'écrire un papier sur la Cantine du Troquet dans l'après-midi.

Infos Pratiques :

101 rue Ouest, 75014 Paris

Tél. : 01 45 40 04 98

Métro : Pernetz

Horaires : Lundi – Vendredi de 12:00 à 14:30 et de 19:00 à 22:00



4. Restaurants bio

a. Mamie Green

Dans une ambiance vintage et retro, cette petite cantine bio du 11^{ème} arrondissement éveillera vos papilles en toute simplicité ! Si vous avez l'eau à la bouche rien qu'en entendant parler de feuilletés carottes-noisette-gorgonzola, bricks chèvres/menthe/pignons, crumble banane/chocolat ou cheesecake spéculos maison alors vous devez y faire un tour sans attendre ! Les assiettes sont très copieuses et la petite terrasse qui fait face au square rend l'expérience encore plus réjouissante !



Infos pratiques

25 rue de la Forge Royale, 75011 Paris

Tél.: 01 43 72 36 68

Métro : Faidherbe - Chaligny

Du mardi au dimanche de 11h à 19h (sur place ou à emporter)

Plat 12 euros, brunch 17€

b. Le Bio d'Adam et Eve

Ce « délicatessen » à l'anglaise du 1^{er} arrondissement où l'on s'arrête pour un déjeuner ou une pause gourmande 100% bio a 3 mots d'ordre : santé, éthique et pratique. Avec des recettes largement inspirées de la « rawfood » (principe de cuisiner cru, brut et sauvage), le lieu rend joliment hommage aux petits producteurs dans un lieu éco-rénové avec beaucoup de goût! Dernière particularité et pas des moindres, un grand nombre de recettes sont aussi « gluten free ». A conseiller vivement aux gourmands, adeptes du mode veggie et soucieux de leur impact énergétique!



Infos pratiques

41 rue Saint Honoré, 75001 Paris

Tél.: 09 82 36 94 57

Métro : Les Halles/ Châtelet/ Louvre Rivoli

Du lundi au samedi de 11h30 à 20h

c. Acquolina In Bocca

C'est le premier Italien 100% bio en plein cœur de Paris ! A la fois épicerie fine et resto du midi, on vient se procurer pâtes, fromages, charcuterie, vins, huiles ou conserves dans ce lieu où l'art culinaire et l'art de vivre à l'italienne s'unissent dans une ambiance conviviale et authentique ! Ces délicieux produits aux goûts de péninsule sont garantis sans OGM, farine animale, résidus chimiques et sont respectueux de la biodiversité. Quand le temps s'y prête, venez y déguster une assiette d'antipasti sur leur belle terrasse en lisant un de leurs journaux italiens mis à disposition, et c'est la dolce vita !

Infos pratiques

7 rue du général Blaise, 75011 Paris

Tél.: 01 43 55 43 84

Métro : Saint Ambroise/ Rue Saint Maur/ Voltaire

Du mardi au samedi de 11h à 19h30



d. Amber

Les burgers sont à la mode en ce moment et n'échappent pas, pour notre plus grand plaisir, à la tendance du bio ! Tim et Matt, les deux patrons et frangins, ont créé ce « diner » bio dans un loft à l'américaine en plein cœur du quartier chic des Champs-Élysées et nous font vite oublier les fastfoods traditionnels pour nous proposer à la place chicken césar salad bio, bagels ou veggie burger. Et autant dire qu'on ne perd pas au change, c'est un régal !

Infos pratiques

9 Rue du Commandant Rivière, 75008 Paris

Tél.: 09 63 05 59 07

Métro : Saint-Philippe du Roule



e. Boco

Un resto-bistrot au concept original, des recettes de grands chefs, le tout pas cher et bio, c'est Boco dans le 1^{er} arrondissement !

Le concept naît de l'idée du célèbre journaliste culinaire Vincent Fernio et de son frère Simon, et consiste à mettre des recettes exclusives et bios de grands chefs multi étoilés en bocal, un « contenant pratique, hygiénique et rétro » ! La démarche ne s'arrête pas au choix des produits puisque les bocaux sont consignés et fabriqués localement dans un rayon de 2km. Des produits de qualités et des prix justes pour un projet collaboratif et innovant, à tester de toute urgence !

Infos pratiques

3 rue Danielle Casanova, 75001 Paris

Tél. :01 42 61 14 67

Métro : Pyramides/ Opéra



1. Restaurants de fruits de mer

Les fruits de mer, c'est souvent quitte ou double car ils ne supportent pas la demi mesure et exigent la fraîcheur la plus absolue.

C'est pourquoi un bon restaurant de fruits de mer ne peut pas avoir le même choix tous les jours puisqu'il dépend des marées et de l'arrivage des produits.

Toutefois, voici pour vous quelques adresses sûres où vous régaler :

a. Antoine

Dans un cadre unique, (la Seine et la Tour Eiffel pour vis à vis) laissez-vous tenter par la cuisine de Thibault Sombardier. Ce jeune chef étoilé, formé entre autre par Yannick Alléno, connaît sur le bout des doigts les poissons, coquillages et crustacés qu'il prépare et on s'en rend compte dans l'assiette ! Les coquilles Saint-Jacques sont généreuses tout comme les langoustes.

Infos pratiques

10 avenue de New-York, 75116 Paris

Tél. : 01 40 70 19 28

Métro : Alma-Marceau

Menu déjeuner de 42 à 78€, menu dîner de 78 à 120€, prix moyen à la carte 91€

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



b. Table

Ici, c'est brut ! La décoration est minimaliste comme le menu. Mais Bruno Verjus sait s'y prendre pour charmer vos papilles !

Cette Table n'est pas seulement dévolue aux fruits de mer toutefois quand il y en a, selon l'arrivée, vous pourrez déguster des ormeaux sauvages ou bien encore des oursins géants, pêchés entre l'Écosse et la Norvège.

Infos pratiques

3 rue Prague, 75012 Paris

Tél. : 01 43 43 12 26

Métro : Ledru-Rollin

Menu déjeuner à 30€ et dîner à partir de 60€

Du lundi au vendredi de 12h à 15h et de 19h45 à 22H30



c. L'Ecailler du Bistrot

Sentez-vous l'iode vous chatouiller les narines ? Rentrez et installez-vous dans l'annexe marine du Bistrot Paul Bert. Ici pas d'intermédiaire pour les huîtres ! Elles arrivent directement de Riec-sur-Bélon où Jacques Cadoret (le père de la patronne) est ostréiculteur...aucune raison de ne pas se laisser tenter ! N'ayez pas d'inquiétude vous pouvez déguster le plateau de fruits de mer en toute confiance !

Infos pratiques

22 Rue Paul Bert, 75011 Paris

Tél. : 01 43 72 76 77

Métro : Faidherbe-Chaligny ou Rue des Boulets

Menu déjeuner à 18€. De 36 à 67€ à la carte

Du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 23h



d. Pleine Mer

Autre quartier, même principe ! Le patron de l'endroit, Sylvain Bertheau, est lui même ostréiculteur dans la baie de Cancale à Saint-Méloir-des-Ondes. Ici, pas de chichi et pas d'hésitation : on fonce sur les huîtres servies avec du pain, du beurre et du citron. À déguster avec un Muscadet très sec ou bien prenez une bourriche sous le bras et convoquez vos amis !



Infos pratiques

22 rue Chabrol, 75010 Paris

Tél. : 01 53 34 64 47

Métro : Poissonnière ou Gare de l'Est

Les huîtres de 9,20 à 29€ la douzaine. Formules à 13,70 ou 19€

Du mardi au samedi de 10h30 à 15h et de 19h à 22h30

e. L'Îlot

Nous sommes en plein Paris, à deux pas de la Place de la République dans le Carreaux du Temple et pourtant c'est le ressac qui rythme la carte. Huîtres, bulots mayonnaise, tourteaux (la moitié ou l'animal entier?), langoustines... faites votre choix et quand l'assiette est là, goûtez, fermez les yeux et vous voici sur la Côte Atlantique.



Infos pratiques

4 rue de la Corderie, 75003 Paris

Tél. : 06 95 12 86 61

Métro : Temple, République ou Filles du Calvaire

Comptez 25 à 40€ par personne

Du mardi au vendredi de 18h30 à 00h30 et le samedi de 12h30 à 15h30 et de 18h30 à 00h30

f. Le 21

Sur l'île d'Oléron, il y a un port ouvert sur l'Atlantique : la Cotinière.

Certains poissons et fruits de mer pêchés ici voyagent jusqu'à un lieu secret à Paris et finissent cuisinés, avec le talent qu'on lui connaît, par Paul Minchelli qui avait, avec son frère Jean, créé Le Duc, toujours au top (Boulevard Raspail). Mais attention ! L'endroit est bien gardé et il est préférable de réserver !

Dernier conseil : prévenez votre banquier !

Infos pratiques

21 rue Mazarine, 75006 Paris

Tél. : 01 46 33 76 90

Métro : Odéon, Saint Michel, Pont Neuf

Entre 60 et 100€ à la carte

Du mardi au samedi de 12h30 à 14h15 et de 20H à 23h



BARS

2. Bars à caïpirinha

On vous a dégotté les meilleures adresses pour boire le délicieux breuvage au rhum brésilien, la caïpirinha (dites caïpirigna) !

a. Le Cap Horn, à la chilienne !

Tenu par un Chilien, le bar est le rendez-vous de la communauté à Paris. Les drapeaux à l'entrée du bar annoncent la couleur: chaleur, musique latine et spécialités chiliennes à gogo. Les serveurs sont gentils et vous feront vous sentir comme à la maison. Les cocktails sont délicieux et abordables. Le soir, le lieu se transforme en véritable salle de spectacle animée par des musiciens. On chante et danse avec eux, bref c'est la folie.



Infos pratiques

8 rue de Birague, 75004 Paris

Tél. : 01 42 72 34 50

Métro : Bastille

b. La Famille, pour les gourmands !

Un resto-bistrot caché dans les hauteurs de Montmartre. Et pourtant, ce serait dommage de ne pas y aller ! Les cocktails sont créatifs et mélangent mille saveurs (il y a même des cocktails moléculaires: dans la pénombre du lieu, on peut voir la fumée de ces cocktails façon sorcière se dissiper...).

Pour 9 euros, on redécouvre le vrai goût de la Caïpirinha ! Attention, le bar est souvent bondé, il vaut mieux y aller tôt et pour le resto, il est utile de réserver. L'ambiance est assez sympa et dégénère facilement (dans le bon sens du terme).

Infos pratiques

41 rue des Trois Frères, 75018 Paris

Tél. : 01 41 52 11 12

Métro : Abbesses



c. Favela Chic, pour les clubbers d'un soir

Un resto-bar-club-lieu d'exposition vous accueille à République. Le Favela Chic, c'est tout un concept avec des grosses soirées organisées et plusieurs alcôves moins folles. Le Favela Chic veut faire la fête dans une ambiance hype et latino. Il y a un chouia d'attente à l'extérieur, mais une fois qu'on y est, on s'enfile une délicieuse caïpirinha et *vamos a bailar!*



Infos pratiques

18 rue du Faubourg du Temple, 75011 Paris

Tél. : 01 40 21 38 14

Métro : République

d. O Corcovado, à la brésilienne !

C'est plus un resto qu'un bistrot, mais ses chefs sont reconnus dans le milieu comme les pros de la cuisine brésilienne. L'ambiance est chaleureuse et on plonge directement dans Rio. Il s'agit d'un endroit dépaysant et exotique et on s'accorde à dire que la meilleure des caïpirinha, c'est ici ! Des musiciens sont souvent sur place pour vous faire danser.



Infos pratiques

152 rue du Château, 75014 Paris

Tél. : 01 43 27 50 87

Métro : Pernetty

e. L'UFO, la caïpirinha ambiance rock

Une caïpirinha exquise à 3 euros pendant les Happy Hours ? C'est à l'UFO que ça se passe ! Un bar branchouille et rock'n'roll plutôt éloigné de l'ambiance latino. Beaucoup de concerts y sont organisés le week-end et les prix sont très intéressants.



Infos pratiques

49 rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris

Tél. : 06 09 81 93 59

Métro : Parmentier

3. Bars à jeux

On a trouvé la solution à un rendez-vous un peu trop long, ennuyeux où tous les sujets de conversation ont été épuisés: les bars à jeux.

a. Le Watt Bar, pour les étudiants intellos

Le café est situé dans une rue très calme au cœur du Quartier Latin. La décoration est soft et classe et le café est assez moelleux, avec fauteuils confortables et beaucoup de lumière. Vous y trouverez des BD, des jeux de cartes et surtout, des albums "Où est Charlie?". On vous recommande le café "Nutella".

Infos pratiques

3, rue de Cluny, 75005 Paris

Tél. : 01 43 54 99 85

Métro : Cluny-La Sorbonne



b. Le Dernier Bar Avant la Fin du Monde, pour les geeks adultes et mariés

C'est un vrai bar de geek, avec BD et figurines grandeur nature. Le café dispose d'une ludothèque bien garnie, avec Uno, Jungle, time up et autres jeux de Donjon... Le décor est assez fou: répliques de Star Wars avec objets insolites. On y va vite avec ses potes pour parler de tactique de jeux vidéos. On peut même privatizer le bas.

Infos pratiques

19 avenue Victoria, 75001 Paris

Tél. : 01 53 00 98 95

Métro : Châtelet



c. Bar Ourcq, pour les "Marcel, tu tires ou tu pointes"

C'est une adresse chaleureuse et colorée: ses serveurs sont souriants et gentils et les prix sont avantageux. On y va surtout l'été quand il fait beau et chaud et qu'on peut profiter du canal Saint-Martin. Devant la terrasse, vous trouverez des chaises longues et colorées sur lesquelles se vautrer. C'est le spot idéal pour mater les joueurs de pétanque (le bar Ourcq prête le jeu de boules).



Infos pratiques

68 quai de Loire, 75019 Paris

Tél. : 01 42 40 12 26

Métro : Jaurès ou Laumière

d. L'Apparemmment Café pour zoner avec ses bro'

La déco est charmante: on se croirait chez pépé et mémé du 16^{ème} arrondissement. On y va seul ou accompagné pour se détendre dans de grands fauteuils et feuilleter des BD, mais il y a aussi toute une ribambelle de jeux de société. L'Apparemmment Café est idéal pour les promenades qui virent à la pluie.

Infos pratiques

18 rue des Coutures Saint – Gervais, 75003 Paris

Tél. : 01 48 87 12 22

Métro : Saint Sébastien - Froissart



4. Bars à terrasses

Au moindre rayon de soleil, les Parisiens sont tous à la recherche de cafés, bars ou restaurants avec terrasses.

Mais à Paris, il y a terrasse et terrasse. Voici notre sélection des endroits avec terrasses les plus agréables et insolites de Paris.

Pour éviter de vous retrouver assis entre un parcmètre et un tas de poubelles, suivez le guide.

a. Bar de l'Hôtel de l'Abbaye

Ce petit hôtel possède un bar qui charme avec sa petite cour-terrasse et sa véranda. C'est même l'endroit idéal pour ceux qui veulent éviter la foule et rester dans une ambiance calme. Un moment de relaxation dans ce qui ressemble à un patio florentin où seul le bruit de la fontaine viendra troubler votre quiétude.

Situé rue Cassette, à proximité du jardin du Luxembourg, ce petit coin de verdure mérite le détour pour un brunch dominical, un café en semaine ou un apéritif en début de soirée. En été, l'ambiance est bucolique; puis à l'approche des mauvais jours, l'endroit se transforme en jardin d'hiver grâce à une superbe véranda.

Infos pratiques

10, rue Cassette, 75006 Paris

Tél.: 01 45 44 38 11

Métro : Saint-Sulpice

Ouvert du lundi au dimanche, de 7h00 du matin à 23h30

Prix des consommations : thé 8€, café 5€, coupe de champagne Laurent-Perrier Brut : 18€,
bière bouteille Heineken : 8€



b. L'Heure Gourmande

C'est un véritable havre de paix entre la rue Dauphine et la rue Mazarine en plein cœur du 6^{ème} arrondissement. L'Heure Gourmande est un mix entre un café de thé et un loft où il est possible de déjeuner. Cette adresse vraiment secrète vous assurera tranquillité et apaisement à l'écart du tumulte de la ville. La petite terrasse (4 tables de 2 places) donne sur le passage. L'endroit est idéal pour boire un verre ou manger une glace l'été dans un cadre vraiment insolite.



Infos pratiques

22 passage Dauphine, 75006 Paris

Tél. : 01 46 34 00 40

Métro : Odéon

c. La Maison de l'Amérique Latine



Le restaurant de la Maison de l'Amérique Latine est ce genre d'endroit où l'on resterait bien pour toujours. Au cœur du très « huppé » 7^{ème} arrondissement, n'hésitez pas à passer les portes de cet ancien hôtel particulier qui ne semble pas forcément ouvert au public de prime abord. Mais ne vous y trompez pas, ce lieu magnifique à l'intérieur (très beau décor classique) et magique à l'extérieur est bien ouvert à tous. La terrasse ombragée est idéale pour tous les citadins à la recherche de

véritable verdure. La cuisine y est raffinée et inventive. C'est une halte idéale pour visiter le musée Rodin situé à deux pas.

Infos pratiques

217 boulevard Saint-Germain, 75007 Paris

Tél. : 01 49 54 75 10

Métro : Solférino

d. Le Jardin du Petit-Palais

Il s'agit du véritable coup de cœur de l'équipe. Entre culture et plaisir de la table, cette terrasse au cœur du musée est encore méconnue des Parisiens. Le jardin intérieur est doté de bassins bordés de mosaïques, de colonnades et d'une végétation venue d'ailleurs. Ce havre de paix vous propose une carte à la fois simple et originale, une restauration de qualité pour une pause gourmande ou un déjeuner. Le top pour un réussi rendez-vous important... et évidemment idéal à combiner avec une visite du musée.



Infos pratiques

Avenue Winston Churchill, 75008 Paris

Tél.: 01 53 43 40 00

Métro : Champs-Élysées - Clémenceau

e. Le Café Jacquemart-André

Rattaché au musée du même nom, ce lieu est bien plus qu'un simple café. Parmi les meubles Louis XV et les tapisseries du siècle des Lumières, ce lieu est parfait pour une pause salade ou pâtisseries après une session shopping dans le quartier des Champs Élysées. La terrasse de la cour d'honneur avec un charmant jardin est idyllique l'été. Vous pouvez bien sûr vous y rendre indépendamment du musée.

Infos pratiques

158 boulevard Haussmann, 75008 Paris

Tél. : 01 45 62 11 59

Métro : Miromesnil



f. Le Déli-Cieux

C'est pour l'équipe Paris ZigZag l'une des plus belles terrasses de Paris. Perché en haut du célèbre magasin du Printemps, vous aurez une vue imprenable des toits de Paris et de ses monuments. La terrasse étant à 360° et au centre de la capitale, vous aurez une vue panoramique (très rare à Paris) sur tous les points clés de Paris : Montmartre, le Panthéon, la Madeleine, la Tour Eiffel, l'Arc de Triomphe... A noter : une vue insolite de l'Opéra Garnier, nous vous laissons la découvrir. Côté nourriture, c'est ambiance self avec steaks frites, salades ou sandwiches. Un autre point très positif, la taille de la terrasse permet de ne pas être les uns sur les autres, bien au contraire, ce qui est suffisamment rare à Paris pour être souligné.



Infos pratiques

66 boulevard Haussmann, 75009 Paris

Tél. : 01 42 82 62 76

Métro : Havre-Caumartin

g. Le Bistro des Dames

A deux pas de la Place de Clichy, nous vous invitons à découvrir le Bistro des Dames. Si l'on ne connaît pas, on passera devant ce resto/bar sans s'y intéresser. Ça serait une erreur ! C'est un très agréable espace entre patio, terrasse et jardin assez surprenant se cache derrière la salle principale. L'ambiance y est plutôt jeune et décontractée et les plats sont d'inspiration Méditerranéenne. Il s'agit d'un lieu très agréable dès que les beaux jours arrivent pour une soirée où l'on veut tout oublier des soucis du quotidien.



Un bémol cependant : le service peut être assez désagréable.

Infos pratiques

18 rue des Dames, 75017 Paris

Tél. : 01 45 22 13 42

Métro : La Fourche

h. Le Raphaël

Une adresse chic dans un des hôtels les plus courus de la capitale. La terrasse du restaurant vous propose une vue à couper le souffle, notamment sur la place de l'Étoile. C'est parfait pour un rendez-vous en amoureux et en mettre plein la vue à votre compagne. Ce coin terrasse entouré de verdure invite effectivement à se laisser aller....



Infos pratiques

17 avenue Kléber, 75016 Paris

Tél. : 01 53 64 32 00

Métro : Kléber

i. Le Café Suédois



Dans le merveilleux quartier du Marais, le Centre Culturel Suédois dispose d'une charmante cour pavée. Le lieu a vraiment du cachet puisqu'il allie le charme d'un hôtel particulier (l'Hôtel de Marle) à l'ambiance sobre d'une déco nordique. C'est un cadre vraiment sympa pour une pause gourmande (délicieux sandwiches notamment) et notons que les prix y sont très abordables pour le quartier.

Infos pratiques

11 rue Payenne, 75004 Paris

Tél. : 01 44 78 80 11

Métro : Chemin Vert ou Saint Paul

j. Le Wanderlust

Ouvert en juin 2012, le Wanderlust fait figure d'OVNI au sein de cette sélection plutôt classique. Le Wanderlust se situe dans la veine des lieux "hype" de Paris essayant le mélange entre culture et nuit parisienne. Un peu tôt pour se faire une idée tant le matraquage médiatique invite la méfiance. Cependant, la terrasse gigantesque de 1600m² en bois est une invitation séduisante pour y faire un tour... en semaine car le weekend c'est archi-comble.



Le concept est assez novateur puisqu'il propose dans un seul et même espace clubbing, restaurant, cinéma, sport, détente pour petits et grands, le tout sur une gigantesque terrasse à ciel ouvert. Affaire à suivre mais le concept est sympa !

Infos pratiques

32, quai d'Austerlitz, 75013 Paris

Métro : gare d'Austerlitz ou Quai de la Gare

k. Café du Musée de la Vie Romantique

C'est dans un bel hôtel particulier du 9^{ème} arrondissement dans lequel Georges Sand a vécu que le Musée de la Vie Romantique a pris ses quartiers. Mais ce qu'on adore dans cet endroit, c'est plus le café du jardin que le musée en lui-même. La terrasse ombragée est idéale pour une pause gourmande et on a du mal à réaliser qu'on est à deux pas de Pigalle ou de la Place de Clichy



Ce véritable havre de paix est tellement secret qu'il y a rarement du monde. Un lieu assez rare donc au cœur de Paris...

Infos pratiques

16 Rue Chaptal, 75009 Paris

Tél. : 01 55 31 95 67

Métro: Blanche ou Saint-Georges

Ouvert de mi-avril à mi-octobre, du mardi au dimanche, de 11h30 à 17h30

I. Café Laurent

On connaît, à Saint Germain des Prés, le fameux triangle d'or composé des Deux Magots, du Café de Flore et de la brasserie Lipp. Pourtant un quatrième lieu, nettement moins connu, animait pendant l'après-guerre le Paris littéraire et le mouvement existentialiste. Le **Café Laurent** était en effet le rendez-vous des intellectuels les plus emblématiques de leur époque tels Camus et Sartre. Centre de la vie nocturne de Saint Germain des Prés, « Miss Vice » y fût même élue en 1949 !

Aujourd'hui, l'ambiance a bien changé et l'animation de l'époque a laissé place à une atmosphère douce et provinciale. Derrière le bar d'une première salle très classique, se cache le **Graal des bars d'hôtels** : une pièce majestueuse avec d'énormes poutres au plafond et surtout, une superbe cheminée en pierre. En été, un grand patio pavé permet de profiter au calme du soleil.



Infos pratiques

33 rue Dauphine, 75006 Paris

Tél. : 01 43 29 03 33

Métro : Odéon ou Pont-Neuf

Ouvert tous les jours

Soirées jazz du jeudi au samedi de 18h30 à 20h et de 21h à minuit

Soirée "Un piano/une voix" le mercredi de 21h à 23h30

Première conso pendant les concerts : à partir de 10 €

m. Le Saint James

Cette adresse comme il en existe peu à Paris vous offre dès l'entrée le sentiment d'ouvrir une porte sur l'inconnu. En arrivant, c'est au bar qu'il faut aller. Celui-ci fait partie du cercle restreint des terrasses les plus secrètes de Paris.

Cette ambiance si particulière du bar, on la doit tout d'abord à une superbe bibliothèque qui vaut à elle seule le détour. Y prendre un whisky confortablement installé dans l'un des fauteuils en cuir renvoie irrésistiblement au temps de William Wallace et de la conquête des Highlands.

L'été, les jardins offrent une oasis de fraîcheur sous les magnifiques tentes montgolfières. Sachez qu'à fin du 19^{ème} siècle, c'est d'ici qu'elles s'envolaient. Il s'agissait tout simplement du premier aérodrôme de Paris !

Infos pratiques

4 Avenue Bugeaud, 75116 Paris

Tél. : 01 44 05 81 81

Métro : Victor Hugo ou Porte Dauphine

Soft drink (4-10 euros) pour le bar



5. Bars pour un petit café

La tendance coffee shop à Paris s'installe de manière durable et visible.

Celle ci met à l'honneur le bon goût du café et les choix variés des origines du café. Le maître mot de tous ces lieux est donc le café mais également de jolis lieux bien décorés, décontractés, et avec du wifi pour se poser et travailler.

a. Lockwood : un lieu à trois vitesses

Ouvert mi-décembre 2013, Lockwood parle déjà de lui. Il s'agit d'une histoire de famille pour ce lieu hybride ouvert par les frères Lehoux (un anciennement au Ten Belles, un anciennement au Silencio, et un qui a déjà ouvert trois bars en Australie). Un lieu, 3 ambiances : le matin coffeeshop, midi menu simple pour petites faims, en début de soirée aperitivo et on descend au sous sol pour un bar à cocktails ouvert jusqu'à 2 heures du matin.



Déco : un lieu tout en longueur, tomettes au sol, parquet au plafond, beau comptoir pour l'aperitivo et un sous sol géant.

Le café provient de la Brûlerie Belleville.

Le petit bonus : 3 ambiances bien distinctes pour un lieu réussi !

Infos pratiques

73 rue d'Aboukir, 75002 Paris

Métro : Sentier

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 2h

Café filtre 3€, espresso 2€

b. Institutti cafe : une belle collab'

Ouvert fin septembre 2013, c'est dans l'Institut finlandais que se trouve ce lieu si doux ouvert en collaboration avec Coutume Café. C'est un nouveau lieu hybride puisqu'on pourra aussi y trouver en rentrant par la rue des Ecoles des objets de designers finlandais qui changeront au fil des saisons.



Déco : lieu calme et conçu par l'agence d'architecture

Cut: de grandes tables blanches, de jolis chaises, un meuble en bois qui met en avant les machines et la nourriture finlandaise.

Le café provient de Coutume café.

Le petit bonus : un lieu calme et jamais blindé.

Infos pratiques

58 rue des écoles, 75005 Paris

Métro : Cluny-La Sorbonne

Du mardi au samedi de 9h à 18h, le dimanche de 10h à 18h

c. Rocketship : une boutique café

Ouvert dans le 9^{ème}, le café est d'abord une boutique où l'on peut trouver des livres, vaisselles, vases et bijoux. Vous aurez accès à belle sélection d'objets ici et là comme de beaux vases faits en France, de la belle céramique du Japon... L'idée de ce concept store naît dans la tête de Benoît Touche, photographe, cafetier et chineur. C'est au comptoir que l'on vous servira du bon café.



Déco : un bel espace mêlant de beaux livres, belles vitrines et belle sélection d'objets.

Le café provient de Coutume Café.

Le petit bonus : Benoit Touche vous racontera l'histoire de chaque objet qu'il a choisi dans sa boutique tout en buvant un bon café.

Infos pratiques

13 bis rue Henry Monnier, 75009 Paris

Métro : Saint-Georges ou Pigalle

Du mardi au samedi de 10h à 19h30

d. Broken Arm : le plus arty

Ouvert en février 2013, c'est dans la tête de trois jeune gens modernes (collectif) que naît ce concept store mêlant mode haut de gamme, beaux livres, et espace café / déjeuner. Broken Arm se veut comme un art de vivre mêlant les passions de ses fondateurs.

Déco : Tout est beau, du grand espace dédié aux pièces de vêtements au goût affûté avec beaux meubles de présentation et bel agencement en pin, au sol avec la belle moquette, les beaux meubles, en passant par l'espace café avec le joli carrelage, les plantes le long des fenêtres et le mobilier vintage.

Le café provient de Lomi.
Le petit bonus : une cuisine de qualité et raffinée joliment présentée.



Infos pratiques

12 rue Pérée, 75003 Paris

Tél. : 01 44 61 53 60

Métro : République, Temple, Filles du Calvaire

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 18h

Boutique du mardi au samedi de 11h à 19h

e. Café Craft : idéal pour travailler

Ouvert depuis octobre 2012, c'est le café pour les travailleurs! L'idée d'Augustin est de créer un endroit spécialement pour les gens en freelance, sans abonnement, engagement dans un espace convivial où l'on sert du bon café mais pas que! D'ailleurs tout le monde est invité à venir !

Déco : c'est l'agence POOL qui a conçu le café Craft : une dominante de noir et blanc, une belle table en bois, sol à damier, de belles lignes de fuites.

Le café provient de Lomi.

Le petit bonus : à deux pas du Canal !

Infos pratiques

24 rue des Vinaigriers, 75010 Paris

Tél. : 01 40 35 90 77

Métro : Jacques Bonsergent, Gare de l'Est

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h et dimanche 10h à 19h



f. Le Café Lomi : tout un programme

Café Lomi est un véritable torrificateur à Paris. D'abord, le café Lomi a servi les professionnels des métiers de bouche en 2010; puis s'est ouvert le coffee shop en septembre 2012. La production et la formation se passent ici, dans l'atelier au fond de l'espace café ouvert au public. L'endroit met en avant le fait de pouvoir boire un café d'exception en découvrant son origine. Café Lomi organise des ateliers le weekend pour découvrir l'univers du café.

Déco : grand espace lumineux, grand comptoir de vieux bois, pâtisseries sous cloche, mur faussement destroy, grandes tablées.

Le café vient de Lomi donc !

Le petit bonus : les ateliers le week-end pour les particuliers

Infos pratiques

3 ter rue Marcadet, 75018 Paris

Tél. : 09 80 39 56 24

Métro : Marx Dormoy / Marcadet Poissonniers / Château Rouge

Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 19h



g. Coutume : les initiateurs

Ouvert en mars 2011, Coutume Café dans le 7^{ème} a été un des premiers coffee shop avec Lomi. L'équipe franco-australienne torréfie les meilleurs cafés des pays producteurs. Ici, la culture du café prime. L'offre de café s'est élargie et le Coutume propose une cuisine pour le déjeuner, pour le goûter et pour le brunch le weekend.

Déco : Réalisé par l'agence Cut Architecture, l'endroit est hyper bien pensé : c'est l'hybridation entre l'appartement haussmannien et le laboratoire. Paris d'un côté avec le parquet et les tables en bois qui donnent de la chaleur, des moulures au plafond, de la patine sur les murs. Le laboratoire du café de l'autre, avec le comptoir en carrelage blanc, la verrerie du service, les luminaires en série !

Le café vient... de Coutume !

Le petit bonus : vente de matériel et café, brunch le dimanche !

Infos pratiques

47, rue de Babylone, 75007 Paris

Tél. : 01 45 51 50 47

Métro Sèvres Babylone

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 19h et samedi/dimanche de 10h à 19h



h. Fondation café : pour les puristes

Ouvert mi-novembre 2013, micro lieu donnant sur une placette dans le 3ème, Fondation café est quasiment un lieu où l'on se rend uniquement pour le café. L'endroit est petit, les places sont chères ! On y va aussi pour boire son petit noir en allant au boulot. Au fond de la salle, derrière la grosse machine, vous y trouverez Chris, un ancien du Ten Belles. Une pause café de qualité pour cet endroit qui propose aussi pour les petits faims des encas d'Emperor Norton.

Déco : Minimaliste, mur blanc, belles étagères, belles potences signées Prouvé.

Le café provient de la Brûlerie Belleville.

Le petit bonus : La terrasse qui double la surface du lieu (vivement l'été), et l'ambiance !



Infos pratiques

16 rue du petit Thouars, 75003 Paris

Métro Temple ou République

Ouvert du lundi au dimanche de 10h à 18h

Sur place ou à emporter, pas de CB (pour l'instant),

Terrasse

Espresso 2€50

i. Holybelly : un beau refuge

L'idée grandit chez un couple rentré de Melbourne : ouvrir un espace coffee shop avec culture responsable : c'est chose faite depuis octobre 2013. Holybelly s'installe rue Lucien Sampaix, à quelques pas d'un autre coffee shop, le Tuckshop. Nico et Sarah proposent un large choix pour le petit déjeuner, déjeuner et goûter avec comme ligne de mire des produits de saison avec un changement de carte chaque mois.

Déco : Un sans faute : bois au plafond, belle guirlande au fond, belles banquettes duo en bois à l'entrée, carreaux ciments au sol, canapé en cuir dans le fond avec une grande table en bois à partager.

Le café provient de la brûlerie Belleville.

Le petit bonus : une belle ambiance pour papoter à deux dans les petites banquettes, pour jouer au flipper, ou discuter avec ses voisins sur la grande table !

Infos pratiques

19 rue Lucien Sampaix, 75010 Paris

Métro Jacques Bonsergent, Château d'Eau

Ouvert lundi 9h-18h jeu-ven 9h-18h sam-dim 10h-18h samedi et dimanche de 10h-18h fermé le dimanche café à partir de 2,50€ plat à partir de 9€ part de gâteau + café filtre 5€



j. Kooka Boora : un espace pour travailler à l'ambiance de Brooklyn



Ouvert fin 2010 près de Pigalle, le Kooka Boora ou le KB coffee shop est un endroit à l'ambiance particulière : mi Brooklyn, mi Montmartre. Ici on y sert des cafés pour avertis, mais aussi plein d'autres choses aussi comme thé, boissons fraîches, encas pour une pause déjeuner. C'est l'endroit idéal pour flâner, lire un bouquin, ou venir travailler.

Déco : grandes baies donnant sur une place, fauteuils et tables en bois.

Le café provient de Lomi

Le petit bonus : la terrasse et le wifi pour venir travailler tranquille.

Infos pratiques

62, rue des Martyrs & 53 av Trudaine, 75009 Paris

Métro: Anvers, Notre-Dame de Lorette, Pigalle & Saint-Georges

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 18h30 et samedi/dimanche de 9h à 18h30

Cafés entre 2,50 et 4,50 €

k. Ten Belles : on profite de la terrasse

Ouverte en septembre 2012 par un des frères Lehoux (Lockwood), cette échoppe située au 10 de la rue de la Grange aux Belles propose de bons cafés dans ce bel endroit situé tout près du canal. Une fois rentré, une belle ambiance s'y dégage : des habitués, des gens qui tricotent, parlent anglais, déjeunent...

Déco : espace simple mais efficace : jolie terrasse avec tabourets colorés, comptoir prenant toute son importance l'intérieur avec la mise en avant des machines à café qui trônent ! Petite mezzanine.

Le café provient de la Brûlerie Belleville.

Le petit bonus : vente de café, et de matière comme la belle chemex !

Infos pratiques

10 rue de la Grange aux Belles, 75010 Paris

Métro : Jacques Bonsergent / Gare de l'Est / Château-Landon

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h et samedi/dimanche de 9h à 19h



I. Le Loustic : Pour la déco mais pas que !

Ouverte fin mars 2013, cette petite enseigne tout près de Beaubourg a été fraîchement décorée par Dorothee Meilichzon qui a déjà décoré de nombreux lieux à Paris. On y trouve tout pour y rester des heures à bavarder : de belles banquettes duo à l'entrée, des fauteuils relax au fond, mais aussi à boire et à manger (le granola d'Emperor Norton, les gâteaux de Rachel's Cake, des bagels...) Le Loustic travaille avec The Kale Project qui consiste à réintroduire des aliments oubliés dans nos assiettes.

Déco : Dorothee marque encore des points avec un joli carrelage géométriques, des beaux tissus sur les banquettes, des très beaux papiers peints avec des dominantes de rouge.

Le café provient de: caffènation, un torrèfacteur belge

Le petit bonus : Le granola d'Emperor Norton, la déco et la nourriture issue de The Kale Project !



Infos pratiques

40 rue Chapon, 75003 Paris

Métro Arts et Métiers

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h, samedi de 10h à 19h et dimanche de 11h à 18h

Espresso 2€

m. Tuckshop : 100 % aussie !

Un tuckshop est une sorte de petite épicerie qu'on trouve beaucoup en Afrique du Sud, Australie ou Grande-Bretagne. Les propriétaires, 3 Aussies, proposent depuis l'ouverture en novembre 2012 une cuisine végétarienne simple mais bonne comme l'incontournable tartine de pain complet et son écrasé d'avocat et citron (100 % australien) !

Déco : Un espace petit mais costaud : de bric et de broc, avec des tables en formica, ses magazines à disposition, meubles vintage mais totalement personnalisé !

Café: de Coutume café

Le petit bonus : un joli accent, du vegan, et le canal tout près !



Infos pratiques

13 rue Lucien Sampaix, 75010 Paris

Métro Jacques Bonsergent / Chateau d'Eau

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 17h et samedi/dimanche de 11h à 18h

Espresso à 2,50€

6. Bars pour un chocolat chaud

a. Puerto Cacao

Voici une chocolaterie peu commune mais aussi un bar à chocolat artisanal, éthique et équitable (en direct du producteur situé au Venezuela). Vous y trouverez une carte complète de chocolats chauds nature ou aux « mille saveurs » comme le chocolat chaud au piment, à l'hydromel, à la purée de myrtille ... A la fin vous obtenez un chocolat chaud bien épais, à déguster sur place ou à emporter. Coup de cœur pour les Caracaos à acheter à la pièce (ou en coffret) pour le plaisir de vos papilles en accompagnement ! Le chocolat est à 4,5 € ce qui en fait le moins cher de notre sélection.

Le petit plus : chocolats frappés à déguster en terrasse !

Infos pratiques

2 Rue Théophile Roussel, 75012 Paris

Tél. : 01 43 47 58 60

Métro : Ledru-Rollin ou Bastille

Du mardi au vendredi de 11h à 14h et de 15h à 19h et le samedi de 9h30 à 19h



b. Jean-Paul Hévin

Rendez-vous est pris au 1^{er} étage dans un espace épuré et très chic pour retrouver la boutique – bar à chocolat. A la carte, on trouve plusieurs chocolats allant du traditionnel au grand cru (3 disponibles) en passant par des chocolats chauds plus exotiques (banane/piment ou encore à l'huître pour les plus aventureux). Plus léger au palais, il correspondra mieux aux personnes qui voudront encore avoir de la place pour une gourmandise du rayon pâtisserie situé à l'entrée de la boutique.

Le petit plus : on a testé un chocolat grand cru avec de nouveaux macarons dont le cassis-basilic, une petite merveille.

Infos pratiques

231 Rue Saint-Honoré, 75001 Paris

Tél. : 01 55 35 35 96

Métro : Tuileries

Du lundi au samedi de 10 h à 19h30



c. Angelina

Fondée en 1903, Angelina est une institution souvent nommée et relayée dans différents articles. Dans un cadre plus parisien et situé à un emplacement de choix, venez déguster – souvent après une longue file d’attente – le chocolat chaud dit « l’Africain ». Contrairement aux adresses ci-dessus, Angelina propose ce seul chocolat chaud, épais à souhait et servi avec sa chantilly maison. A essayer avec une pâtisserie si l’envie vous en dit. On lui préfère néanmoins le chocolat chaud épais de Puerto Cacao dans un cadre moins touristique.

Le petit plus : le cadre « Belle Epoque » de l’établissement où les aristocrates se plaisaient à se rencontrer et se montrer.

Infos pratiques

226 Rue de Rivoli, 75001 Paris

Tél. : 01 42 60 82 00

Métro : Tuileries

Du lundi au vendredi de 7h30 à 19h et du samedi au dimanche de 8h30 à 19h



d. Jacques Génin

Dernier de notre sélection, par un beau dimanche après-midi nous voilà bravant la file d’attente pour goûter le chocolat chaud de ce célèbre chocolatier. Six personnes et plus d’une heure plus tard (personnes pressées s’abstenir), nous avons l’occasion de goûter à cet or chaud. Amer et bien dense, il est servi dans une théière et accompagné de quelques chocolats de la maison : un beau mariage pour le palais ! Du coup on prend notre temps dans ce très bel espace aéré (anciennement roseraie, ateliers de couture d’Yves Saint Laurent...) pour tout déguster.

Le petit plus : le millefeuille vanille, chocolat amer ou praliné monté minute selon les commandes, amené directement du laboratoire de fabrication situé au-dessus de la boutique.



Infos pratiques

133 Rue de Turenne, 75003 Paris

Tél. : 01 45 77 29 01

Métro : Filles du Calvaire

7. Glaciers

Voici notre sélection des meilleures glaces et autres nouveautés insolites à tester et à déguster sans modération à Paris!

a. Grom

Cette maison italienne propose des glaces artisanales et 100% naturelles avec un large choix de parfums. La carte suit les saveurs de saison et plusieurs nouveaux parfums sont proposés tous les mois.

La maison a un vrai engagement écolo, tous les emballages sont recyclables et éco responsables.

Le petit plus : les glaces bénéficient de l'appellation gluten free.

Infos pratiques

81 rue de Seine, 75006 Paris

Tél. : 01 40 46 92 60

Métro : Mabillon



b. Berthillon

On ne présente plus ce glacier mondialement connu ! La maison est une des plus anciennes de Paris et a su rester une valeur sûre au fil du temps. Elle régale aussi bien les touristes attirés par son authenticité que les Parisiens qui lui restent fidèles.

Préparez-vous à y faire la queue, mais les saveurs qui vous attendent en valent bien la peine !

Infos pratiques

29-31 rue Saint Louis en l'Île, 75004 Paris

Tél. : 01 43 54 31 61

Métro : Pont Marie

Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 20h



c. Yogurt Factory

Nouveau concept importé des USA, ce yaourt glacé à 0% de matières grasses se détourne du classique yaourt nature peu appétissant ! Le produit est gouteux et n'est pas une alternative de régime aux glaces mais bien un vrai produit savoureux.

On peut y choisir son topping à volonté (coulis caramel, chocolat, bonbons, fruits frais ou autres nappages). L'équipe est très sympa et l'ambiance très chaleureuse.



Infos pratiques

3 rue Saint Merri, 75004 Paris

Tél. : 0980513573

Métro : Hôtel de Ville

Ouvert du lundi au dimanche de midi à minuit

d. Pozzetto



Ce sont peut-être les meilleures glaces à Paris. Nous avons eu un vrai coup de cœur pour cette adresse peu connue et tenue par des Italiens amoureux de la crème glacé ! Les glaces sont conservées et fabriquées dans des cylindres profonds et non dans de simples bacs à glace, ce qui confère aux parfums leur saveur unique.

Le choix est plus restreint mais c'est l'idéal pour redécouvrir avec envie les grands classiques. On vous recommande de goûter le chocolat Gianduja !

Infos pratiques

39 rue du Roi de Sicile, 75004

Tél. : 01 42 77 08 64

Métro : Hôtel de Ville

e. Le Wikibar

Voici le dernier concept en date.

Comme son nom l'indique, il s'agit d'un bar à glaces moderne et éco responsable servant les parfums dans des emballages comestibles pour éviter la profusion de déchets et de vaisselle. Développé par Le Laboratoire, il présente un nouveau concept de glace, où chaque boule (wikipearl) est enveloppée d'une peau glacée d'un parfum différent de celui de l'intérieur. Expérience assurée !



A déguster aussi : leurs capsules shots cocktails !

Infos pratiques

4 rue du Bouloi, 75001 Paris

Tél. : 01 78 09 49 50

Métro : Palais Royal ou Louvre Rivoli

8. Bars d'hôtel

Temples de l'élégance, les palaces parisiens sont une invitation au luxe et au rêve.

Pourtant, ils comptent autant de partisans que de détracteurs. Que vous soyez fauché ou allergique au luxe, sachez qu'il est tout à fait possible et relativement abordable de s'y rendre pour prendre un café ou une coupe de champagne ! C'est même l'une des manières les plus agréables de profiter de Paris différemment et de voyager au cœur de la capitale.

Voici la quintessence des **hôtels de luxe à Paris** où il faut s'offrir un moment confidentiel.

a. Le Meurice

Grâce à sa dimension parfaite, on se sent ici comme à la maison. Le **bar 228** est pour nous l'un des meilleurs bars d'hôtel à Paris. L'atmosphère, intimiste et typiquement British, donne de la chaleur à l'endroit. Le soir, de 19h à minuit, un groupe de jazz officie pour notre plus grand bonheur ! Pour ceux qui ne boivent pas d'alcool, testez donc le chocolat chaud, l'un des meilleurs de Paris !

Point fort du lieu : service, carte, décor

Point faible : prix au dessus des autres

Infos pratiques

Bar de l'hôtel : le bar 228

228 rue de Rivoli, 75001 Paris

Tél. : 01 44 58 10 09

Métro : Tuileries

Ouvert tous les jours de 11h45 à 1h30 du matin

Cocktails 24-30 €. Bière 16 €. Café 8 €



b. Le Shangri-La

Les influences et le raffinement de l'Asie ! Pour prendre un verre et profiter de l'ambiance, on vous conseille d'opter pour les salons. En entrant, sur votre droite, vous découvrirez une série de petits salons, au style Empire, plus intimes les un que les autres. Idéal pour un rendez-vous galant en toute discrétion. Pour ceux qui ont les moyens ou qui veulent tout simplement rêver, allez jeter un œil à la superbe salle du restaurant la Bauhinia. Au-dessus du restaurant, une superbe coupole de verre baigne le restaurant de lumière.

Point fort du lieu : Asian touch, amuse-gueules offerts, intimité des salons (différent du bar/ prendre 1ère à droite en entrant).

Point faible : un peu sombre et froid

Infos pratiques :

Restaurant : La Bauhinia

Bar du Shangri-La : deuxième à droite en entrant / ouvert de 16h00 – 2h00

Les salons du Shangri-La : 1ère à droite en entrant / ouvert de 8h00 – minuit

Prix des boissons : cocktails 25€ / verre de Sancerre : 16€ / Bière : 14€ / café : 7€

10 Avenue d'Iéna, 75016 Paris

Métro : Iéna

Tél. : 01 53 67 19 98



c. Grand Hôtel InterContinental

Ne vous fiez pas à son entrée peu accueillante ! Prenez votre courage à deux mains et dirigez vous vers le bar ! Une fois passé ce petit moment de solitude, vous découvrirez un immense jardin d'hiver. Situé sous une superbe verrière, le bar impressionne dès l'arrivée ! Si vous recherchez plus d'intimité, traversez la salle en direction des toilettes : au fond se cache un magnifique bar américain, l'un des plus anciens d'Europe.

Point fort du lieu : superbe verrière qui vaut le détour à elle seule

Point faible : peu d'intimité, côté un peu vieillot

Infos pratiques :

2 Rue Scribe, 75009 Paris

Tél. : 01 40 07 32 32

Métro : Opéra

Tous les jours 11h-0h30

Cocktails 20-22 €



d. Hôtel d'Aubusson

On connaît, à Saint Germain des Prés, le fameux triangle d'or composé, des Deux Magots, du Café de Flore et de la brasserie Lipp. Pourtant, un 4^{ème} lieu, nettement moins connu, animait pendant l'après-guerre le Paris littéraire et le mouvement existentialiste. Le **Café Laurent** était en effet le rendez-vous des intellectuels les plus emblématiques de leur époque tels Camus et Sartre. Centre de la vie nocturne de Saint Germain des Prés, « Miss Vice » y fût même élue en 1949 !

Aujourd'hui, l'ambiance a bien changé et l'animation de l'époque a laissé place à une atmosphère douce et provinciale. Derrière le bar d'une première salle très classique se cache le graal des bars d'hôtel : une pièce majestueuse avec d'énormes poutres au plafond et surtout, une superbe cheminée en pierre. En été, un grand patio pavé permet de profiter au calme du soleil.

Point fort du lieu : endroit encore peu connu

Point faible : peu de place

Infos pratiques :

33, rue Dauphine, 75006 Paris

Tél. : 01 43 29 03 33

Métro : Odéon ou Pont-Neuf

Ouvert tous les jours

Soirées jazz du jeudi au samedi de 18h30 à 20h et de 21h à minuit

Soirée "Un piano/une voix" le mercredi de 21h à 23h30

Première conso pendant les concerts : à partir de 10 €



e. Le Saint James

Cette adresse comme il en existe peu à Paris vous offre dès l'entrée le sentiment d'ouvrir une porte sur l'inconnu. En arrivant, c'est au bar qu'il faut aller. Celui-ci fait partie du cercle restreint **des bars les plus secrets de Paris.**

Cette ambiance si particulière du bar, on la doit tout d'abord à une superbe bibliothèque qui vaut à elle seule le détour. Y prendre un whisky confortablement installé dans l'un des fauteuils en cuir renvoie irrésistiblement au temps de William Wallace et de la conquête des Highlands.

On se sent comme chez soi dans la froideur hivernale, tandis que l'été les jardins offrent une oasis de fraîcheur sous les magnifiques tentes montgolfières. Sachez qu'à fin du 19^{ème} siècle, c'est d'ici qu'elles s'envolaient. Il s'agissait tout simplement du premier aéroport de Paris !

Point fort du lieu : endroit encore peu connu et superbe décoration
Point faible : un peu excentré

Infos pratiques :

4 avenue Bugeaud, 75116 Paris

Tél. : 01 44 05 81 81

Métro : Victor Hugo ou Porte Dauphine

Soft drink de 4 à 10 euros



9. Bars à mojitos

El Mojito...un des cocktails les plus appréciés de la planète. Comme pour allumer un barbecue, chacun a son petit truc. En plein été, le mojito fait partie de ces plaisirs que l'on savoure à petites gorgées. À l'honneur de bien des cartes, **sont-ils pour autant toujours réussis** ? La réponse est non ! Et ils sont souvent infectes même...**alors où peut-on trouver les meilleurs mojitos de Paris** ?

a. Andy Wahloo

Situé à l'intérieur d'un des hôtels d'Henri IV, Andy Wahloo sort du lot des établissements parisiens. Un décor insolite et original style récup, ambiance souk moderne, et un accueil chaleureux font de cet établissement marocain une halte sympathique et animée en soirée. Il faut y aller avant 20h et si possible en semaine pour profiter de l'happy hour. Après c'est plein, avec le bruit qui va avec, les bousculades... Mais les serveurs gardent le sourire, ce qui est agréable. Seul bémol, les guides touristiques ont recommandé ce bar en masse, ce qui fait que l'Andy Wahloo a un peu perdu de son charme.

Infos pratiques :

69 Rue Gravilliers, 75003 Paris

Tél. : 01 42 71 20 38

Métro : Arts et Métiers

b. Le Mojito Lab

Le Mojito Lab est une institution pour tous ceux qui veulent s'aventurer dans l'univers des mojitos. Premièrement, car le lieu se veut le fer de lance des plus grandes déclinaisons du mojito : du plus classique au plus moléculaire, avec des variétés de menthe différentes. Deuxièmement, car l'endroit dispense des cours pour créer et décliner la recette de ce cocktail si spécial. Pour cela, comptez 35 euros par personne (un minimum de 4 personnes est requis) pour 3 recettes de mojitos. Le petit plus ? L'endroit dispose d'une boutique pour ramener un bout de cet univers chez vous ! Prix : environ 10 euros.

Infos pratiques :

28 rue Keller, 75011 Paris

Tél. : 01 75 77 23 95

Métro : Bastille, sortie rue de la Roquette

Du lundi au dimanche : 18h à 2 h

Crédit photo : www.mojitolab.com



c. Le Bar Sans Nom

Le Bar Sans Nom est un endroit qu'on n'oublie pas, avec un grand rideau rouge qui rappelle une scène de théâtre, qui s'ouvre sur un endroit chaleureux et apaisant. Vous vous y sentirez comme chez vous. Pour déguster un mojito au calme du côté de Bastille, c'est là qu'il faut vous rendre ! La meilleure table ? Au centre pour se sentir comme à la maison au milieu de son salon. « Les gens découvrent le bar comme s'ils frottaient la lampe d'Aladin et qu'ils découvraient le génie à l'intérieur » explique la gérante le sourire aux lèvres. Et on a bien envie de la croire.

Infos pratiques :

49 rue de Lappe, 75011 Paris

Tél. : 01 48 05 59 36

Métro : Ledru-Rollin

d. L'Alcazar

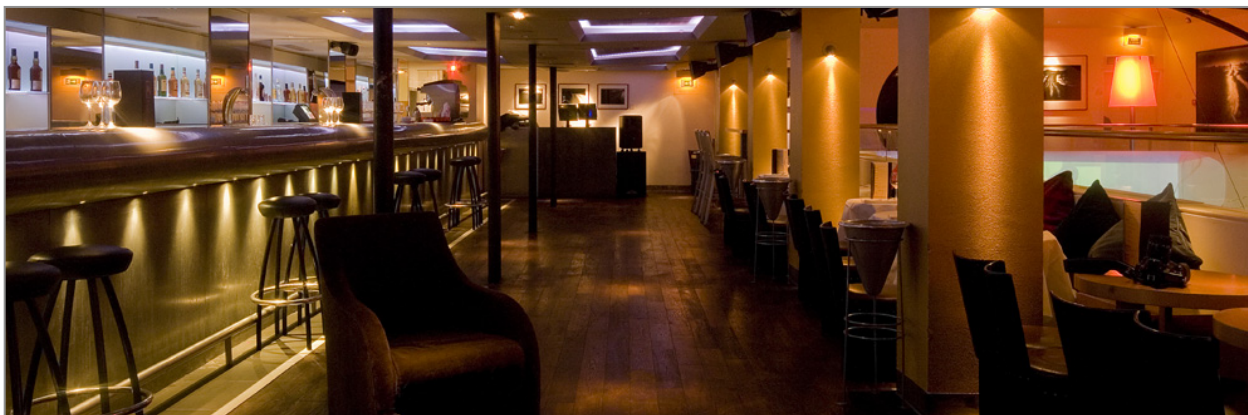
Par son style qui lui est propre, L'Alcazar est un lieu qui ne laisse pas indifférent. Au rez-de-chaussée, un restaurant sombre et élégant. Au premier, une mezzanine aux fauteuils bas, et au bar en zinc. C'est ici, au sein de la mezzanine, que se cache « l'Ultra violet ». Ce mojito (Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, cranberry, et violette) s'intégrera parfaitement aux soirées menées par les DJ... jusqu'au bout de la nuit !

Infos pratiques :

62, rue Mazarine, 75006 Paris

Tél. : 01 53 10 19 99

Métro : Odéon



Crédit photo : www.alcazar.fr

e. Le Merle Moqueur

C'est un bar qui ne paye pas de mine, qui n'est pas très grand, mais qui se remplit rapidement d'une clientèle hétéroclite de tous âges, entre habitués et nouveaux arrivants. Mention spéciale aux mojitos : la collection de flacons troubles donne un petit côté apothicaire et certains mélanges valent la dégustation. Au final, on finira par les goûter tous de toute manière...

Coté ambiance, il y a indéniablement une ambiance particulière au Merle. Certains diront conviviale, d'autres de drague. En résumé, c'est très petit, très plein, il y a beaucoup de garçons, et pas tant de filles. Tout le monde boit comme un trou, surtout des mojitos très efficaces pour délier les langues. Et tout le monde danse sur une playlist intemporelle, la même tous les soirs, qui alterne chanson française et chanson populaire.

Si on est de bonne humeur, qu'on n'a pas peur de transpirer et de se faire draguer, c'est un endroit super. En revanche, si Claude François, le contact humain rapproché et chanter sur les "Cités d'Or" ne vous dit rien, passez votre chemin.



En bonus: les toilettes à la turc au fond du bar.

Infos pratiques :

11, Rue de la Butte aux Cailles, 75013 Paris

Tél. : 01 45 65 12 43

Métro : Corvisart

f. Le Forum

Le Forum est un bar à cocktail à part. Créé il y a 82 ans et disposant de 65 cocktails différents, il fut deux fois primé comme meilleur « Bar à cocktail » aux Cocktail Zone Awards. Pour la présentation du patron, difficile de faire mieux. Parlons du mojito. Celui-ci renommé « Mojito Shakerato » bénéficie d'une conception particulière. Ici, l'ensemble des ingrédients sont mixés et passés au shaker. Il vous sera alors servi avec un shot de champagne pour en apprécier la subtilité. Prix : 16 euros.

Infos pratiques :

4, boulevard Malesherbes, 75008 Paris

Tél.: 01 42 65 37 86

Métro : Madeleine

g. Le Pixel Bar

En plein cœur de Saint Germain des Prés, vous pouvez pousser la porte du Pixel Bar les yeux fermés pour un excellent mojito. La meilleure preuve est le prix qu'il a remporté cette année du meilleur mojito de Paris. Rien que cela... Et n'hésitez pas à vous laisser tenter par d'autres saveurs, vous sélectionnez les ingrédients et le barman se fera une joie de vous faire votre cocktail 100% personnalisé.

Infos pratiques :

10 rue Dauphine, 75006 Paris

Tél.: 01 44 07 02 15

Métro : Odéon

h. Le Trucmush

Le Trucmush est un endroit à l'écart des conventions, où les baignoires et les bidets font office de tables et de siège. Envie de partir au bord de la mer ? Au Trucmush, vous pourrez siroter votre Mojito en écoutant les mix des DJ's (reggae, jungle, drum'n'bass,...), avec pour toile de fond... la plage ! Dépaysement garanti !



Infos pratiques :

5, Passage Thièrè, 75011 Paris

Tél. : 01 48 07 11 91

Métro : Ledru-Rollin

i. Cuba Compagnie

Franchement, dans le quartier de la Fourche, on connaît peu de bars sympas. Le Cuba Compagnie sort clairement du lot. Drapeaux du Ché sur les murs, ambiance chaude: tout est fait pour vous mettre dans le bain. C'est un bon endroit pour déguster d'excellents mojitos pas trop chers (3€50 en happy hour, 5€ en plein tarif) au son de la guitare d'une chanteuse cubaine. Attention tout de même, les verres sont bien chargés. Si vous abusez du mojito royal, c'est mal au crâne assuré le lendemain.

Infos pratiques :

1 rue du Docteur Heulin, 75017 Paris

Tél. : 01 46 27 60 63

Métro : La Fourche

10. Bars à vins

Nous avons retenu dans cette sélection consacrée aux **meilleurs bars à vin à Paris** des établissements assez différents les uns des autres.

Que le vin soit au centre du concept du lieu, ou tout simplement un prétexte pour passer un bon moment entre amis, ces bars à vins de Paris nous ont agréablement surpris.

a. Les Caves Populaires

Voilà un bar à vins comme on l'aime: tout le monde parle à tout le monde, novices et habitués s'y mêlent dans une joyeuse et bruyante ambiance. C'est un grand classique des Batignolles, quartier qui a su garder son charme d'origine. Une adresse conviviale et pas chère où on se retrouve pour refaire le monde sans chichi.

Veillez à arriver tôt pour trouver une petite place, c'est toujours blindé! D'ailleurs, on y va plus pour boire que manger (quelques planches sont proposées, mais le choix est limité).

Infos Pratiques

22 rue des Dames, 75017 Paris

Tél.: 01 53 04 08 32

Métro : Place de Clichy

Ouvert tous les jours jusqu'à 1h

Verre de vin à partir de 2€



b. L'Art Source

Ce bar à vins a ouvert fin 2011 à deux pas du joli Passage du Grand Cerf. C'est un grand bar avec poutre apparente, puis une salle entourée de jolis murs de pierre, le cadre est sobre et chaleureux. La vaste carte, intelligemment présentée par type de vins, permet de rendre accessibles les cépages et saveurs au plus grand nombre, accompagné par Martin, le créateur du lieu. Autre particularité, c'est un chef catalan qui vous prépare des plats excellents, façon tapas améliorées (maquereaux, boudin basque, betterave jaune, filet de bœuf sauce foie gras...), ça change des énièmes planches de saucissons...Vous y obtiendrez un excellent rapport qualité prix pour passer un moment convivial à deux ou entre amis et un bon équilibre entre bar à vin traditionnel et lieu tendance. Bref, foncez-y !

Infos Pratiques

6 rue Marie Stuart, 75002 Paris

Tél.: 09 82 55 00 49

Métro : Etienne Marcel

Ouvert mardi et mercredi de 18h à minuit et jeudi, vendredi, samedi de 18h à 2h

Verre de vin à partir de 5€



c. Le Verre Volé

Ce bar à vins assez petit se trouve à deux pas du canal St Martin. La convivialité est toujours de mise avec ses petites tables collées/serrées (du coup, pensez bien à réserver!).

En plus des vins proposés, le Verre Volé sert également des plats en provenance directe de sa cuisine ouverte. Côté carte, ce ne sont pas les habituelles planches de charcuterie, mais de vrais plats assez traditionnels. Les produits sont de qualité et semblent frais, même si ce n'est pas la cuisine la plus fine de Paris, mais nous pouvons faire les difficiles ! Petite particularité, le Verre Volé ne sert que des vins naturels (pas de désherbant, de sulfite etc...), et un droit de bouchon de 7€ est ajouté au tarif des bouteilles. En bref, on y retrouve les fondamentaux des bars à vin efficace: un cadre décontracté (un peu bruyant), un large choix de vins qui nous permet de découvrir ces fameux vins naturels, une cuisine simple et bonne pour un moment convivial entre amis.

Infos Pratiques

67 Rue de Lancry, 75010

Tél. : 01 48 03 17 34

Métro : Jacques Bonsergent

Plats entre 10 et 14€, verre entre 5 et 10 euros

Ouvert tous les jours de 10h30 à 2h



d. Le Baron Rouge

C'est une véritable institution des bars à vins de Paris. A deux pas du marché d'Aligre, le Baron Rouge concentre tout ce qui a fait le succès du concept du bar à vins: tonneaux retournés, convivialité, zinc sur lequel s'accouder pour refaire le monde avec ceux qui nous entourent, classiques planches de charcuterie ou fromage, et huîtres le dimanche. La recette connaît un grand succès depuis longtemps. Forcément, le revers de la médaille, c'est le monde, on vous conseille d'arriver tôt pour trouver une place. Dernier détail et pas des moindres, ça ferme à 22h... donc prévoyez vous un plan pour la suite de la soirée.



Infos Pratiques

1, Rue Théophile Roussel, 75012 Paris

Tél. : 01 43 43 14 32

Métro Ledru Rollin

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 14:00 et de 17h à 22h, et le dimanche de 10h à 16h

Plat entre 5 et 10€ (planches)

e. Le Garde Robe

Voilà un joli mix entre épicerie et bar à vin rue de l'Arbre Sec. 6€ de droit de bouchon vous donneront accès à la carte de vins naturels de cette adresse relativement discrète. Une formule planche + verre dans les 12€. Demandez conseil au patron il vous aiguillera bien. Une adresse sympa pour qui aime l'univers des vins naturels. Une nouvelle adresse aux Batignolles s'est ouverte récemment.

Infos Pratiques

41 Rue Arbre Sec, 75001 Paris

Tél. : 01 49 26 90 60

Métro Louvre-Rivoli

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h et de 18h à 22h30

Adresse des Batignolles: 4, rue Bridaine Paris 17



f. Ô Château

Ce qui frappe quand on arrive Ô Château, c'est l'espace. Ça change du bar à vins où on est tous entassés sur des tonneaux de vin. Ici, l'ambiance c'est plutôt fauteuils confortables et grands verres à vin autour du grand bar au design soigné. Originalité de l'établissement: la possibilité de déguster des grands crus au verre.

Côté cuisine, leur chef californien propose également des plats qui changent chaque semaine et complètent la carte des classiques planches de fromage, charcuterie ou clubs sandwich.

Niveau cave, 400 références de vin sont proposées dont une quarantaine au verre. Si vous y allez, vous aurez de fortes chances d'y croiser des américains qui en ont fait leur repère.

Nous vous recommandons leur offre de 18h à 20h: 5€ le verre de vin du jour.

Une bonne adresse dans la discrète rue Jean Jacques Rousseau à Etienne Marcel.

Infos Pratiques

68 rue Jean Jacques Rousseau, 75001 Paris

Tél. : 01 44 73 97 80

Métro Louvre Rivoli ou Etienne Marcel

Ouvert tous les jours de 11h à 1h

Vins au verre de 5 à 65€

Menu entrée/plat/dessert à 32€



11. Bars pour un premier rendez-vous

Des lieux de charme faits pour votre premier rendez vous, on en trouve beaucoup à Paris. Mais lesquels offrent le plus de charme ? Lesquels sont les plus beaux? Lesquels nous isolent dans un coin tranquille parfait pour une rencontre ? Ne cherchez plus, voici les endroits qu'il faut tester !

a. Le Café Suédois

Voici une adresse abordable pour un premier rendez vous à l'effet garanti, située en plein Marais. Quittez la rue des Franc-bourgeois et réfugiez vous dans cette dantesque cour pavée, propriété du Centre Culturel Suédois. L'été, vous pourrez déguster des pâtisseries suédoises dans ce cadre magique.



Infos Pratiques

11 rue Payenne, 75004 Paris

Tél. : 01 44 78 80 11

Métro : Chemin Vert ou Saint Paul

b. Café Maure de la Mosquée de Paris

C'est un endroit parfait pour un rendez-vous en amoureux discret. En sein d'une petite courette aux airs de village corse, vous pouvez y boire un thé à la menthe.

Infos Pratiques

39, Rue Geoffroy Saint-Hilaire, 75005 Paris

Tél. : 01 43 31 18 14

Métro : Censier-Daubenton

c. Le Café Marly

Pour un premier rendez-vous, le Café Marly est l'endroit que vous recherchez... En plein sous les arcades du Louvre et face à sa pyramide, la terrasse offre une des plus belles vues de Paris. En dehors des heures de repas, c'est le lieu d'excellence pour tous les amoureux !

Infos Pratiques

Cour Napoléon, Palais du Louvre, 75001 Paris

Tél. : 01 49 26 06 60

Métro : Palais Royal – Musée du Louvre:

d. Le Zyriab

Perché en haut de l'Institut du Monde Arabe, ce bar donne sur Notre-Dame et le Sacré-Cœur. Véritable carte postale grandeur nature, la vue depuis la terrasse est absolument magique ! Côté cuisine : kafta, brochettes de poulet marinées au citron, chawarma d'agneau et mezze du pays du Cèdre vous feront replonger le nez dans votre assiette. Seul bémol : l'addition.

Infos Pratiques

1, rue des Fossés Saint Bernard, 75005 Paris

Métro : Jussieu

e. Le Diapason

Situé dans l'enceinte du Terrass Hôtel, c'est le seul hôtel quatre étoiles de Montmartre. Perché au 7^{ème} étage, ce restaurant offre une vue à 180° sur le tout Paris. Un sentiment d'immensité et de plénitude vous envahit...

D'avril à fin septembre, profitez des parasols et de ce cadre exceptionnel pour goûter à une cuisine française aux saveurs du monde.

Crédit photo : <http://www.parishotelsandtales.com/>

Infos Pratiques

12, rue Joseph de Maistre, 75018 Paris

Tél. : 01 44 92 34 00

Métro : Guy Môquet



f. Le Café de l'Homme

Une terrasse magique face à la Tour Eiffel, Paris à vos pieds, un autre dans le musée de l'Homme, ce café fait rêver aussi bien les parisiens que les touristes. Attention : mieux vaut réserver et ne pas oublier qu'une vue... ça se paie.

Infos Pratiques

14, Place du Trocadéro, 75016 Paris

Tél. : 01 44 05 30 15

Métro : Léna

g. Les Jardins Plein Ciel de l'Hôtel Raphaël

Au septième ciel d'un légendaire palace parisien, les Jardins Plein Ciel donnent une vue panoramique sur Paris. Un site magnifique au charme discret mais élégant.

Infos Pratiques

17, avenue Kléber, 75116 Paris

Tél. : 01 53 64 32 00

Métro : Kléber

h. Les Jardins de Bagatelle

Ce restaurant est situé au cœur d'un écrin de verdure, dans l'un des plus beaux parcs de France. Une demeure de charme, au cadre authentique et chaleureux, pour une cuisine raffinée mêlant tradition et créativité.

Infos Pratiques

42 route de Sèvres à Neuilly, 75016 Paris

Tél. : 01 40 67 98 29

Métro : Pont de Neuilly



i. Le Tir aux Pigeons (les 2 Etangs)

A quelques pas de Porte Maillot, le Tir aux Pigeons est un havre de paix. Le bruit des moteurs y est remplacé par le chant des oiseaux, la Seine par un étang peuplé de poissons et la ville par un jardin de 8 hectares.

On n'est plus dans Paris, mais bien à la campagne...

Infos Pratiques

Route de l'Etoile, Bois de Boulogne, 75016 Paris

Tél. : 01 40 67 95 44

j. Le Roland-Garros

Véritable cottage normand au cœur du célèbre stade, le restaurant Roland-Garros mêle chaleur, briques et bois sous la lumière des verrières. Il vous propose une cuisine qui brasse tradition et tendance. Dès les beaux jours, profitez de sa superbe terrasse fleurie. Pour les amoureux du sport et de la nature.

Infos Pratiques

2, avenue Gordon Bennett, 75016 Paris

Tél. : 01 47 43 49 56

Métro : Porte d'Auteuil

k. Le Café Beaubourg

Situé en face du centre Georges Pompidou, ce café est l'un des premiers restaurants de la saga Costes à Paris (1987). Il contraste avec l'agitation ambiante du quartier des Halles. On peut se détendre au calme sur sa terrasse, une des plus grandes de la ville, et y déguster la spécialité de la maison, le steak tartare.

Infos Pratiques

100, Rue Saint-Martin, 75004 Paris

Tél. : 01 48 87 63 96

Métro : Hôtel de Ville



l. L'Ebouillanté

Situé dans la rue des Barres, petite rue piétonne entre l'île Saint Louis et le Marais, l'Ebouillanté nous fait oublier le vacarme parisien. A la fois restaurant et salon de thé, on peut profiter de sa terrasse improvisée sur les pavés à tout moment de la journée. Les petits budgets pourront se faire plaisir sans remords.

Infos Pratiques

6, rue des Barres, 75004 Paris

Tél. : 01 42 71 09 69

Métro : Pont Marie