



# 07 | TABLES ET BARS D'HÔTEL

Il faut parfois oser pousser la porte de ces hôtels qui abritent quelques pépites pour gastronomes et bons vivants. Suivez le guide !





## TABLES ET BARS D'HÔTEL

**98 | 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 | 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

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

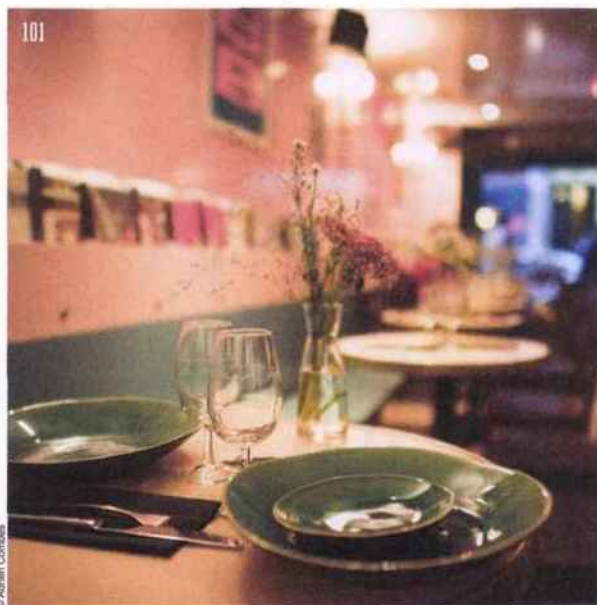
une cuisine simple et savoureuse.

—  
19, RUE SAULNIER, 75009. M° CADET.  
PETITS-DÉJEUNERS 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.

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.





© Adrien Combes

### 103 | 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<sup>o</sup> BONNE NOUVELLE.  
DU DIMANCHE AU MERCREDI DE 7 H À 23 H, DU JEUDI AU SAMEDI DE 7 H À 1 H 30.



### 102 | 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<sup>o</sup> 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 | 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 FIDÉLITÉ, 75010.  
M<sup>o</sup> 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.



© Yann Drevet

### 104 | TOSCA

En plein 8<sup>e</sup> 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<sup>o</sup> 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 | 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 | 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, 75008. 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.



© Delphine Dardenne



### 107 | 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.



© Karim Bahar

### 108 | 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.



© Lisa Klein Michel

### 110 | MAISON BRÉGUET

Près de Bastille, le restaurant de ce boutique hôtel au chic rare, qui fait aussi office de bar et de coffee shop, doté d'une agréable terrasse, est mené par l'omniprésent restaurateur de talent David Lanher. Foie gras, brioche et coing, pâté en croûte de

ris de veau ou lieu jaune et chou-fleur, la carte impeccable s'apprécie sous l'immense verrière qui baigne l'endroit de lumière.

—  
8, RUE BRÉGUET, 75011.  
M<sup>o</sup> BRÉGUET-SABIN.  
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.  
BRUNCH LE DIMANCHE DE 11 H À 15 H.

### 109 | APRÈS

Dans un petit passage secret du sud du 18<sup>e</sup> arrondissement, le Kube

Hotel est un cocon de survie. Sa nouvelle table, Après, accueille les clients dans un décor post-apocalyptique. Fauteuils de récup, végétation qui envahit les lieux et objets de décoration à la patine vieillie, on s'y croirait. Dans l'assiette, une cuisine de bistrot dans l'air du temps bien exécutée et quelques plats oubliés revigorants, poule au pot à partager ou soupe à l'oignon. La fin de repas idéal ? Un dernier cocktail autour du billard.

—  
1, PASSAGE RUELLE, 75018.  
M<sup>o</sup> LA CHAPELLE.  
TOUS LES JOURS DE 19 H À 22 H 30.



© Lisa Klein Michel

### 111 | ODETTE ♥

Caroline & Sophie Rostang, les deux filles de cette grande famille de restaurateurs, ont ouvert Odette, une « auberge urbaine » située au rez-de-chaussée du Maison Albar Hôtel Paris Céline. On y sert à toute heure une cuisine saine et de saison

qui magnifie les classiques de néobistrot (œuf parfait ou tartare) et mise sur le partage. Immanquable, le bar en croûte feuilleté pour deux, aussi fondant que croustillant.

—  
25, RUE DU PONT-NEUF, 75001.  
M<sup>o</sup> LES HALLES.  
DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12 H À 14 H, DU  
LUNDI AU SAMEDI DE 19 H À 22 H.



109



© Pierre Lucot Pénabaz

### 112 | BUBBLE SUITE

Tout près de la gare Saint-Lazare, donnant sur la rue, un nouveau bar a investi l'hôtel Hilton Paris Opéra. Ce sont les Champagnes Collet qui ont pris possession de l'endroit, dans un décor feutré de noir et d'or. Au programme, bien sûr, différentes cuvées de champagnes, quelques grignotages élégants, mais aussi des cocktails, toujours autour des fines bulles ! Notre préféré ? Un flacon qui associe le champagne au yuzu et au thé matcha.

—  
108, RUE SAINT-LAZARE, 75008.  
M<sup>o</sup> SAINT-LAZARE.  
DU MERCREDI AU VENDREDI DE 17 H  
À 22 H.