

RENDEZ-VOUS PARIS RESTO

terrasses : carré d'as !

En plein ciel, sur l'eau ou au vert,
ces bonnes tables mettent à la carte
une délicieuse bouffée d'air pur.



PANORAMIQUE AU ZYRIAB

La plus belle terrasse avec vue sur le chevet de Notre-Dame et l'île Saint-Louis ? Celle du Zyriab by Noura, qui coiffe l'Institut du monde arabe. **FIGURE DE PROUE** du restaurant dessiné par Jean Nouvel, elle se dresse au neuvième étage en pleine lumière, tamisée de grands parasols. **ÉCHAPPÉE LIBANAISE.** Les mezzes chauds et froids ont fait la réputation du Pavillon Noura de l'avenue Marceau. Du menu classique (48 €) au menu dégustation (84 €), les quatre formules, incluant pâtisseries et café ou thé, viennent en aide aux hésitants en s'adaptant au degré de leur appétit. **DANS LE VERRE :** un café blanc (6,50 €).

M.-C. D.

1, rue des Fossés-Saint-Bernard, 75005. Tél. : 01.55.42.55.42.



NAUTIQUE AU RIVER CAFÉ

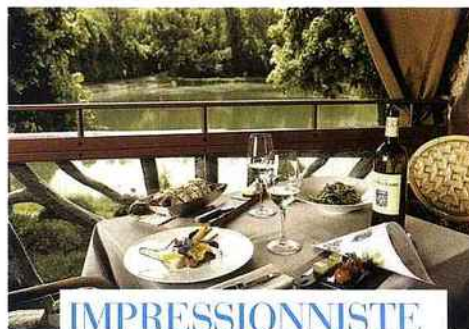
Noyée dans une végétation luxuriante au pied du pont d'Issy-les-Moulineaux, cette barge amarrée face à l'île Saint-Germain dresse, l'été venu, tables en teck, parasols écrus et fauteuils Louisiane à la proue et sur le ponton.

LE CHEF, Mathieu Scherrer, aime les produits du marché, notamment ceux de la mer, ambiance oblige. Copieux menus à 31 € et 36 €.

NOUVEAU : chaque dimanche, le Sunday River Barbecue rassemble petits et grands autour de gambas géantes, côtes de bœuf et d'agneau.

L'OFFRE SPÉCIALE : sur présentation de ce numéro, un cocktail River Café, au champagne et au Cointreau, vous sera offert jusqu'au 5 juillet.

V. A.
146, quai de Stalingrad, 92130 Issy-les-Moulineaux. Tél. : 01.40.93.50.20.



IMPRESSIONNISTE AUX ÉTANGS DE COROT

À dix minutes de Paris, blotti dans la verdure qui sert les étangs de Ville-d'Avray, l'établissement hôtelier jouxtant l'atelier du peintre Corot vient d'être repris par Alice et Jérôme Tourbier, des Sources de Caudalie.

ARTS DE LA TABLE. Deux restaurants de charme, Le Corot et le Café des Artistes, accueillent un nouveau chef, Benoit Bordier, qui s'illustre à travers des mariages insolites et créatifs : foie gras et thon (17 €), agneau aux cacahuètes (32 €)...

À L'HEURE D'ÉTÉ, cap sur les Paillotes pour une pause bucolique autour des parcours gustatifs, à la carte, ou du très inventif menu à 39 €, qui change chaque semaine.

M.-C. D.

53, rue de Versailles, 92410 Ville-d'Avray.
Tél. : 01.41.15.37.00.



MÉRIDIONALE AU BABOTO

Restaurant, salon de thé et bar à cocktails, le Baboto répartit sa centaine de couverts dans un bâtiment classé monument historique, entre salle à manger, véranda et terrasse aux accents du Sud.

EN CUISINE. Benoit Porque, jeune chef de 33 ans, assisté en pâtisserie d'une jeune femme de grand talent.

À TABLE. Les saveurs méditerranéennes s'affichent à petits prix, avec, au déjeuner, tartines, grandes salades, pâtes et plat du jour (de 9,50 € à 14 €). Le soir, on embarque pour un voyage gastronomique, de Montpellier, la Camargue, à Salamanque et l'Andalousie !

V. A.
12, rue de la Ferronnerie, 75001. Tél. : 01.40.41.11.41.