



MAISIE CAFÉ PAR MALLERY ROBERTS MORGAN

La salle: l'ambiance est au cool chic. Dans un décor façon dîner tropical développé par la styliste californienne Mallery Roberts Morgan, le Tout-Paris mode et média, soucieux de sa santé autant que de son paraître, a désigné le Maisie Café comme son repaire gourmand.

La carte: jus de fruits pressés à froid, bols vitaminés à base de granola sans gluten, panna cotta au tofu, on déguste ici des aliments sains. **C.S.A.P.**

32, rue du Mont-Thabor, 75001 Paris, tél. : 01 40 39 99 16.



CHEZ LA VIEILLE PAR ELLIOTT BARNES

La salle: clientèle de quartier et gens de mode se retrouvent Chez la Vieille, institution des Halles, mus par une passion commune pour la cuisine bourgeoise. Relooké par le décorateur Elliott Barnes dans un esprit comptoir design au rez-de-chaussée et salon privé à l'étage, l'ancien bistro se transforme en adresse chic.

La carte: blanquette de veau, rillettes de sardine, harengs pommes à l'huile, rien que des valeurs sûres, mais légèrement modernisées par le chef américain Daniel Rose. **C.S.A.P.**

1, rue Bailleul, 75001 Paris, tél. : 01 42 60 15 78.



LA BELLE ARMÉE PAR CHARLES TASSIN

La salle: à quelques pas de la place de l'Étoile, le décorateur parisien ressuscite avec brio l'ambiance jet-set qui régnait dans le quartier dans les années 1970. Moquette épaisse, lumière tamisée, miroirs à gogo... non, nous ne sommes pas chez Régine, mais dans une brasserie qui fait aussi bar à cocktails.

La carte: on retrouve au menu les classiques de la carte du groupe Beaumarly, mais aussi de la bisque de homard ou de la pizzetta à la truffe, beaux quartiers obligent. **C.S.A.P.**

3, avenue de la Grande-Armée, 75016 Paris, tél. : 01 45 00 24 77.