

Huit adresses d'exception à savourer sous le ciel de Paris

Jardins, terrasses, et trottoirs aménagés pour déguster des plats raffinés tout l'été dans la capitale.



Restaurant la Cour Jardin © Julio Piatti

La parenthèse estivale permet à quelques tables parisiennes de servir dehors sous le soleil et des parasols opportuns en cette période de chaleur intense. Voici huit points de chute bienvenus et agréables aux deux services.



1. La Brasserie d'Aumont au Crillon et le patio

Les nouveaux propriétaires saoudiens et le Groupe Rosewood, gérant du palace, ont installé une plaisante cour de marbre aux bas-reliefs où l'on sert le déjeuner et, rarissime, le dîner la nuit tombée. L'endroit a un charme fou, fauteuils de jardin, parasols et tables bien séparées –un parfait coup de cœur pour les convives un brin esthètes et amoureux de Paris.

La carte du chef Justin Schmitt panache des plats d'été, en plus des huîtres Gillardeau et Cadoret, le délicieux pâté en croûte de Gilles Vérot (18 euros), des jambons d'appellation dont le Bellota (14 euros), les tomates fraîches à l'avocat et basilic (14 euros), l'œuf mimosa (14 euros), et le rare soufflé aux petits pois en chaud et froid, une découverte (18 euros).

Bon choix de bœuf Angus, aloyau et bavette (35 euros) sauce béarnaise. Plats classiques: sole meunière grenobloise (44 euros), volaille des Landes sauce suprême (35 euros) pour les palais sérieux.

www.slate.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Sole meunière à la grenobloise à la Brasserie d'Aumont

À côté du comté affiné (7 euros), la tarte au chocolat (12 euros) et l'île flottante aux fruits rouges (12 euros). Un moment de grâce très parisienne.

- 10 place de la Concorde 75008 Paris, la Brasserie d'Aumont au fond du couloir d'entrée. Tél. : 01 44 71 16 16. Menu au déjeuner pour deux plats à 44 euros. Carte de 50 à 90 euros au déjeuner, de 75 à 90 euros au dîner. Pas de fermeture.

2. Le Baltard au Louvre

On profite de la renaissance attendue de ce pavillon en lisière des anciennes Halles, limitrophe de la Bourse du commerce, en passe d'être transformée en musée par François Pinault.



Laurent Fréchet (Pirouette et Zébulon) et Vincent Sitz (co-gérant de la Villa Corse) sont aux commandes de l'établissement rénové, doté d'une terrasse-jardin sous les arbres.

Parmi la douzaine de plats tendance concoctés par le chef belge Ewout Vranckx (ancien second de Jean-François Rouquette au Park Hyatt Vendôme), la bonite fumée à la crème d'aubergine et pickles, le foie gras chaud à la betterave, le merlan croustillant aux petits pois et wasabi, les noisettes d'agneau rôties au risotto iodé, le canard des Dombes à la crème de patates douces, le cabillaud au miso brûlé, navets glacés, vinaigrette. Tout cela ressort de la bistronomie plaisante, garnitures un peu chiches.

On termine par le fondant au chocolat, la pêche pochée à la verveine, le riz au lait entier à la vanille, un must pour les «régressifs».

Carte des vins à revoir. Tarifs cinglants, le Bourgogne simple à 45 euros, le Saint-Aubin blanc à 80 euros et le Savigny-les-Beaune à 110 euros, ce qui amplifie l'addition, dommage. Il faut des prix humains, que diable!



[Visualiser l'article](#)

• 9 rue Coquillière 75001 Paris. Tél.: 09 83 32 01 29. Menu au déjeuner à 25 euros pour deux plats, carte-menu au dîner à 56 euros. Pâtisseries l'après-midi et petits plats à partager à l'apéritif. Pas de fermeture.

3. Le Flora Danica



Le Flora Danica © Zevegraf-cph

Au centre de cette dépendance nordique de la Maison du Danemark, une terrasse-jardin à l'écart de la noria des Champs-Élysées, une sorte de refuge pour amateurs de saumon fumé, le meilleur de Paris avec celui de Petrossian et du Borvo –le pavé de saumon épais façon Gilbert Bécaud est inégalable (26 euros). Aussi des harengs marinés et un menu danois du chef Andreas Moller, le cabillaud saumuré, la fricassée de poulet Label Rouge et la compote de fruits d'été pour 29 ou 38 euros. Un refuge de qualité.



• 142 avenue des Champs-Élysées 75008 Paris. Tél.: 01 44 13 86 26. Pas de fermeture.

4. Divellec



Mathieu Pacaud, formé à l'Ambroisie par son génial père, a relancé ce temple du poisson pêché (et non élevé) et il vient de créer, sur le trottoir, une terrasse couverte sur l'Esplanade des Invalides. Au menu, le ceviche de maigre à la prune, la queue de lotte farcie et le tiramisu revisité pour 48 euros. À la carte, la pastilla de thon (28 euros) et le Saint-Pierre rôti aux pêches. Rosé corse de Clos Canarelli (50 euros).



Pastilla de thon au restaurant [Divellec](#)

• 18 rue Fabert 75007 Paris. Tél.: 01 45 51 91 96. Pas de fermeture.

5. XVII sur Vin

www.slate.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





Au bout de l'avenue Wagram, Bruno Turbot, ex-chef étoilé au Sofitel Arc-de-Triomphe, a ouvert ce restaurant animé au dîner –la terrasse est prise d'assaut quand la nuit tombe. Toute la carte est alléchante: l'œuf bio en cocotte aux poireaux (11 euros), le tartare de saumon moutardé (17 euros), l'aïoli de cabillaud, grand plat (28 euros), le tartare de Charolais cru ou poêlé, pommes sautées (22 euros), le tiramisu aux fruits rouges (11 euros). Excellent rapport prix plaisir, ambiance gourmande sous la houlette du chef patron jamais absent, un répertoire adapté aux saisons. Mériterait un Bib gourmand au Michelin. Bon choix de vins au verre, le Mercurey rouge 2015 à 8 euros, une affaire.

Asperges au restaurant XVII sur Vin

• 99 rue Jouffroy-d'Abbans 75017 Paris. Tél. : 01 42 27 26 16. Plats intéressants à midi. Fermé samedi midi et dimanche.

www.slate.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)





6. La Cour Jardin au Plaza Athénée

Au centre du palace cher à Arthur Rubinstein, la belle saison voit l'ouverture de cet élégant patio aux stores rouges qui prend la suite du restaurant Alain Ducasse et du Relais fermés pour l'été. Voilà un autre moment Plaza plus festif, dont la carte estivale est signée de Mathieu Emeraud, chef adjoint de Philippe Marc au Relais: le paquebot immobile du site si parisien so chic.

Ce sont les entrées et les classiques qui retiennent l'attention du gourmet: les poireaux bio à l'anguille fumée, yuzu (28 euros), les tomates anciennes à la brousse (chèvre corse) de Rove (28 euros), le risotto aux artichauts et citron (36 euros), le ceviche de daurade royale à l'avocat (36 euros), et le homard bleu façon César, bien rafraîchi (48 euros).



www.slate.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Homard bleu frais, légumes grillés à la Cour Jardin © Studio des fleurs

De saison, voici le rouget au concombre grillé, huile d'olive (52 euros), et le canon d'agneau de Lozère aux petits légumes farcis (52 euros).

Pour finir en beauté, le Fontainebleau aux fruits d'été (20 euros), l'élixir framboise et rhubarbe, le granité à la citronnelle (22 euros).

Tout cela n'est pas donné, mais vous êtes au légendaire Plaza, qui a tant contribué au prestige de l'avenue Montaigne et à la fascination de la mode à Paris. Bollinger au verre (29 euros). Du luxe bien senti.

• 25 avenue Montaigne 75008 Paris. Tél. : 01 53 67 66 20. Carte de 75 à 90 euros. Pas de fermeture.

7. Crom'Exquis



Pierre Meneau devant le Crom'Exquis © GP



[Visualiser l'article](#)

Pierre Meneau, trentenaire et fils du grand Marc, seigneur de l'Espérance à Vézelay (réouverture prévue en 2018), est un cuisinier inventif, véritable geyser d'idées et de plats gourmands. À la carte de cet été – quatre tables sur le trottoir – le tartare au caviar Petrossian (29 euros), le maki à l'avocat et chou-fleur (18 euros), les gnocchis aux girolles, jus de volaille (22 euros), le rouget en marinade au citron, artichauts poivrade (19 euros), le suprême de volaille aux gnocchis, jus à la verveine (31 euros) et la selle d'agneau thym-citron aux olives noires (29 euros). Du goût et des garnitures.

Avant les quatre desserts, dont l'opéra au thé matcha (16 euros) et la rare omelette norvégienne pour deux (32 euros), le beaufort d'Alpage, une merveille de goût (12 euros).

Au menu, le risotto arborio aux écrevisses et volailles, le sorbet aux pêches de vigne et coulis de griottes. On sert sur le trottoir, à la fraîche.



• 22 rue d'Astorg 75008 Paris. Tél. : 01 42 65 10 74. Menu en trois services à 39 euros. Affilié à la chaîne Châteaux & Hôtels Collection. Fermé samedi et dimanche.

8. Le Restaurant du Palais Royal



Le groupe hôtelier Evok a étendu son restaurant des arcades du Palais Royal au magnifique jardin aux peupliers, une enclave de verdure, de sérénité et de beauté à deux pas de l'animation de la capitale.

Dans ce cadre majestueux, le chef Philip Chronopoulos, 29 ans, bon saucier, un des meilleurs disciples de Joël Robuchon, propose une élégante partition sans esbroufe où tous les plats offrent de la saveur, des goûts et une sorte de perfection classique –que rêver de mieux dans ce cadre... royal.

Il faut s'orienter vers les ravioles de parmesan aux artichauts caramélisés, le merlan de ligne marinière aux gnocchis, la daurade marinée au citron parfumée au lait d'amandes (36 euros), le poulpe au piment fumé et pommes grenailles (39 euros) ou le Saint-Pierre de ligne aux courgettes (60 euros). Pour les amateurs, le ris de veau croustillant aux raisins blonds (58 euros), très demandé.



Le rideau se baisse sur les fraises mara des bois et la crème glacée à l'amande (25 euros) ou le baba au rhum à la chantilly (18 euros). Rosé Peyrassol au verre (14 euros). Repas dehors, sous le ciel de Paris, si le temps le permet. Une table d'exception. Bon menu au déjeuner (55 euros).

• 110 galerie de Valois 75001 Paris. Tél. : 01 40 20 00 27. Menu dégustation à 148 euros. Carte de 90 à 130 euros. Fermé dimanche et lundi.