



## Grand Paris

### BONNES TABLES

#### LES ADRESSES DU DIMANCHE

##### Les Belles Plantes (5<sup>e</sup>), terrasse sur jardin

**6,5/10** Le Jardin des Plantes a désormais ses Belles Plantes. Une brasserie lumineuse, décor looké : du blanc, du bleu canard, des tapisseries en noir et blanc et bois blond. Cerise sur le gâteau, à l'extérieur, le côté restaurant offre un côté plus bohème pour s'installer dans des canapés de jardin couleur pastel.

Dans les assiettes, on retrouve des basiques de brasserie : œuf mollet, asperges vertes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne (9,50 €); ceviche de dorade (13 €); tartare au couteau et frites (18,50 €). En dessert, une gentille tarte fraise et rhubarbe (9 €). Bon à savoir : sympa petite pause avec les kids avant de plonger dans l'effervescence du Jardin des Plantes.

Les Belles Plantes, 47, rue Cuvier (5<sup>e</sup>). 7 jours/7. Tarifs : menus 22,50 € et 28 €; à la carte, entre 35 et 40 € environ. Tél. : 01 40 79 80 72.



Brasserie lumineuse au Jardin des Plantes. PHOTOS : JÉRÔME MARS POUR LE JDD

##### Ristorante National (3<sup>e</sup>), trottoir ou rooftop

**7/10** Une trattoria chic à la façon dont sait les concevoir Julien Cohen (Grazie, la Pizza chic...), abritée par l'Hôtel des Arts et Métiers. De quoi roucouler tout l'été, planqué sous une jolie verrière ou face aux cuisines. Pour remplir les appétits, quelques plats transalpins qui marchent bien : antipasti arrosés d'huile d'olive; poulpe croustillant, burrata (17 €); efficace *vitello tonnato*; calamars à la plancha, trévisse grillée (27 €) ou la bonne pasta (ravioli ricotta-épinards et beurre de sauge 18 €). Bon à savoir : mignonne terrasse sur le trottoir et rooftop avec vue sur le toit de l'hôtel.

Ristorante National, Hôtel des Arts et Métiers, 243, rue Saint-Martin (3<sup>e</sup>). 7 jours/7. Tarifs : à la carte, entre 40 et 55 € environ. Tél. : 01 80 97 22 80.



L'italien chic devant l'église Saint-Nicolas-des-Champs.

## Breizh Café (6<sup>e</sup>), crêpes en tout genre

**7,5/10** Bertrand Larcher, c'est un Breton pur beurre, pur froment, pur sarrasin. Il a traversé la Seine avec ses crêpes et ses galettes pour s'installer rue de l'Odéon. Intérieur brut, bois blond et lumières assorties et belle terrasse aérée avec chaises rayées.

Et comme on ne change pas une recette qui gagne, il prône ici aussi « *la crêpe autrement* », bien roulée façon maki comme celle à l'andouille de Guémené et comté ; aux langoustines-courgettes ou au très efficace jambon à la truffe. Côté dessert, beurre yuzu parfaite et plus rigolote encore poudre de kinako (soja grillé), kuromitsu (miel noir japonais) et glace au thé matcha. Tendres et gourmandes. Bon à savoir : service souriant. ●

**Breizh Café, 1, rue de l'Odéon (6<sup>e</sup>). 7 jours/7. Tarifs : formule midi 19,50 € ; à la carte, entre 30 et 40 € environ. Tél. : 01 42 49 34 73.**

AURÉLIE CHAIGNEAU