

Carnet Gourmand d'Ambroise

(Publi-Info)

Chaque semaine, nous avons la joie de vous proposer une sélection de restaurants adaptés à toutes les bourses et à tous les styles. Ces lieux seront pour vous l'occasion de vous détendre et de vous évader en dégustant des plats délicieux.

**Gourmandisement.
Ambroise**

Mon coup de CŒUR :

La villa Monceau Les Arômes



Le Chef sorti de chez Bernard Loiseau, Yvan Sternat, décline le meilleur de sa cuisine et laisse au placard toutes les guinderies de la

haute gastronomie. Rillettes de lapereau ou tartare de saumon en entrée, une côte de boeuf normande et des pommes de terre sautées...

Bref, voici un lieu chaleureux, avec des desserts dignes de nos grands-mères et des vins épatants. Du bistrot dépoussiéré, bon et pas cher, que demander de plus ?...

35 € à la carte. Ouvert du lundi au vendredi.

Les ☺ du restaurant : Privatisation, en tout ou partie, du restaurant pour vos grandes occasions personnelles ou professionnelles.

16, rue des Acacias Paris 17^e
☎ 01 44 09 85 59

RESTAURANT BON



L'endroit est indéniablement surprenant, élégant, moderne et chic, aux ambiances différentes et complémentaires, décoré par Philippe Starck ... Petit creux ou grande faim ? Tous les ingrédients sont là pour passer de bons moments uniques et inoubliables

lors d'un déjeuner qui mettront tous vos sens en éveil par la magie du lieu et des saveurs subtiles des plats proposés par le chef Bruno Brangea : La soupe crémeuse de céleri, pomme et châtaigne ou Le tartare de poissons marinés au gingembre, Le cabillaud rôti sur la peau, ragout de lentilles ou La pièce de veau cuite fondante, purée de pomme de terre et la Crème brûlée à la gousse de vanille... de quoi satisfaire toutes les envies et tous les plaisirs. Ouvert 12h à 14h30 pour les déjeuners. Dimanches, lundis, mardis, mercredis de 19h30 à 23h00 et Jeudis, vendredis et samedis de 19h30 à Minuit-Brunchs les dimanches : 12h à 16h

Le ☺ du restaurant : Formule déjeuner : Entrée et plat ou plat et dessert (25€) Entrée, plat et dessert (30€) Service de voiturier midi et soir

25, rue de la Pompe - 75116 Paris ☎ 01 40 72 70 00
www.restaurantbon.fr



Les Arômes vous accueillent à travers son décor chaleureux, convivial et cosy sur le boulevard Saint-Germain...

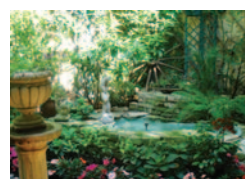
Détente et harmonie pour y déguster une cuisine française fine, soigneusement préparée par le chef Michel Fusco (ancien chef cuisinier du restaurant "Le Petit Marguery"). Des menus variés 24 € et 30 € : Entrées, Plats

(viandes, poissons accompagnés d'une carte de vin de qualité, servi au verre ou à la bouteille.) Le must pour clôturer ce bon repas ... Des desserts très alléchants et généreux. Ouv. du mardi au dimanche de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h30.

Les ☺ du Restaurant : Tea-time de diverse gamme de thé entre 15h00 et 18h30. Atmosphère romantique et chaleureuse en soirée grâce à l'ensemble des petites bougies allumées près de l'espace bar. Actuellement, dans le restaurant, exposition des toiles de Claire COHEN LACHIVER inspirée de l'art aborigène.

26, Bld Saint Germain Paris 3^e
☎ 01 43 26 73 22
www.restaurantslesaromes.com

Le Laumière



Après avoir dirigé pendant cinq années la célèbre COUPOLE à Montparnasse, EDDY ZOUARI, membre Eurotoque, s'est installé dans ce magnifique restaurant du 19^{ème}

arrondissement de Paris à deux pas des buttes chaumont. Autour du superbe jardin d'hiver vous pourrez déguster les somptueux plateaux de fruits de mer, les véritables quenelles de Brochet façon Louis XIV, l'authentique bouillabaisse à la marseillaise, le tournedos aux morilles flambé à la fine champagne et bien d'autres spécialités... La jolie carte de desserts ne laissera pas les gourmands indifférents. Fermé le dimanche soir et lundi. Réservation conseillée. Menu clin d'oeil gourmand entrée + plat 17 € 90 (midi et soir).

Les ☺ du restaurant : l'accueil du maître des lieux, l'atmosphère conviviale dans un cadre verdoyant très dépaysant. Les plateaux de fruits de mer à emporter.

4 rue petit 75019 paris
☎ 01 42 02 46 71
www.restaurantlelaumiere.com

Spécial
St Valentin

Vendredi 8 Février