



Bon appétit

AU GOÛT DU JOUR

Colorées, cachées, inventives, mythiques :
les nouvelles tables de Paris.

CURRENT TASTES

Colourful, hidden, inventive, legendary:
introducing Paris' new tables.

Céline Faucon et Thomas Le Gourrierec

Classiques revisités

Pas étonnant que les députés de l'Assemblée nationale voisine aient fait de cette adresse avec terrasse leur cantine, aux côtés des comédiens et des artistes du quartier! Elle rend hommage aux classiques de la brasserie (suprême de poulet des Landes rôti et son puits de sauce creusé dans la purée, escargots géants de Bourgogne) tout en rafraîchissant le genre, à l'image du poule grillé, légumes rôtis et sauce chimichurri. Ces généreuses portions défilent au sein du cadre Art déco ultrasoigné, rehaussé de fresques aux accents lyriques. Carte : 45-55 €.

Notre plat préféré :

Le tarama de poisson volant, dont les œufs sont marinés dans du wasabi.

Classics revisited

No wonder this address is all the rage with MPs from the nearby National Assembly as well as neighbourhood actors and artists. Besides its classic Art Deco decor, lyrical frescoes, and spacious terrace, they offer delicious brasserie classics like roast chicken suprême and Burgundy snails, alongside more creative fare: grilled octopus with roasted vegetables with chimichurri sauce, all served in generous portions. À la carte: €45-€55.

We love: Flying fish roe marinated in wasabi.

Mon Square

31, rue Saint-Dominique, Paris 7^e
(01 86 64 06 06).
 Solférino