



où sortir?

## ELSE 1<sup>er</sup>

49, rue Berger. Tél. 01 40 41 08 78. [www.elseparis.fr](http://www.elseparis.fr)

• De 12 h à 14 h 15 du lundi au vendredi • De 20 h à 22 h 30 du mardi au samedi  
• De 23 h à 04 h du mercredi au samedi  
• De 11 h à 16 h le dimanche • Prix moyen : 40 €.

**MOYEN-ORIENT** Cette adresse parisienne mitoyenne du Chacha Club se transforme, au fil de la journée et de la nuit, en restaurant voué à la cuisine du Moyen-Orient, en bar à cocktails ou encore en club proposant des performances musicales live. Jonathan Luna, aux commandes des lieux, s'est attaché à ce que les deux espaces de la maison (bar et salle de restaurant au rez-de-chaussée ; club avec bar à cocktails, resto de nuit et performances live au sous-sol) s'adaptent, au fil des heures, aux envies de ses hôtes. En cuisine, le chef Daniel Renaudie, passé par les meilleurs restaurants de Tel Aviv et de Jérusalem, puis par une table étoilée d'Amsterdam, met en scène une carte très ouverte sur les saveurs du Moyen-Orient : excellent baba ganoush tartare (aubergines, tomate, piment vert, sésame et coriandre) à 10 € que l'on fera suivre d'un hraïme à la lybienne (filet de poisson, sauce tomate épicée) à 23 € ou d'un exceptionnel et addictif shawarma du chef (de l'épaule d'agneau grillée au ras el hanout, graines de blé épicées et salade de tomates pimentée) à 26 €. Du côté des desserts, la moussa (mousse au chocolat blanc et fleur d'oranger) 8 € permet de finir son repas sur une note fraîche et gourmande. Menus déjeuner à 23 €, 18 € entrée plat ou plat dessert, ou encore le plat du jour à 14 €. Brunch à 23 € (15 € pour les enfants) le dimanche de 11 h à 16 h. Un voyage culinaire avec trois escales au choix qui reprennent les spécialités de trois pays.

## LE ROCH 1<sup>er</sup>

28, rue Saint-Roch. Tél. 01 70 83 00 00.  
[www.leroch-hotel.com/restaurant-bar](http://www.leroch-hotel.com/restaurant-bar)

• De 12 h à 14 h et de 19 h 30 à 22 h • Fermé dimanche et lundi • Carte : 60 €.

**TENDANCE** Dernier né de la Compagnie Hôtelière de Bagatelle, ce bel hôtel 5 étoiles, décoré par la talentueuse Sarah Lavoine incarne le chic parisien, tout en conservant une certaine décontraction. Même parti pris pour la belle salle de restaurant concentrique, ouvrant sur une petite terrasse intérieure et déployée autour d'un buffet de marbre coiffé d'un puits de lumière, avec ses confortables banquettes de velours et ses murs parés de bleu marine. Un cadre idéal pour apprécier les créations, inspirées et respectueuses des saisons, du chef doublement étoilé Arnaud Faye, exécutées par le jeune et habile Rémy Béberd, comme le délicat tourteau, gelée de passion, tomates "ananas" et mangue (22 €), l'excellente dorade rôtie, tomate confite, cébette et jus à l'olive (29 €), les penne cuites comme un risotto avec gambas, seiche et citron confit (24 €) ou encore l'originale pomme Granny Smith, muesli caramélisé et glace au sirop d'érable (29 €). Belle sélection de vins parfaitement commentés par un sommelier jeune et passionné, qui n'hésite pas à sortir des sentiers battus pour vous suggérer des associations originales et détonantes. Avant de passer à table, n'hésitez pas à vous installer à l'une des confortables tables du coin bibliothèque pour déguster un cocktail signature de la maison. Service charmant et très attentionné. Menus et formules à 29 € et 36 € au déjeuner.



## NOUVEAU



© LISA KLEIN MICHEL

## ODETTE, L'AUBERGE URBAINE DES FILLES ROSTANG

**B**on sang ne saurait mentir ! Un adage qui se vérifie avec Caroline et Sophie Rostang, filles du célèbre restaurateur Michel Rostang, précurseur des annexes de grands cuisiniers étoilés avec son fameux Bistrot d'à Côté. Ce tandem familial qui régnait déjà avec bonheur sur une demi-douzaine de restaurants parisiens, dans un registre allant du bistrot mode à la table doublement étoilée, ouvre aujourd'hui sa septième maison en association avec Céline Falco – fondatrice de Maison Albar Hôtel Paris Céline – dont la grand-mère avait pour prénom... Odettes. Plus qu'un restaurant d'hôtel, c'est une "auberge urbaine" que les Rostang ont voulu créer : un lieu de vie où s'attabler à toute heure pour boire un verre, grignoter sur le pouce ou encore faire un repas plus formel, dans un cadre boisé et cuirré conçu par Alexandre Danan. La carte a ainsi été créée sur le thème du partage. Donc, pas d'entrées ou de plats au sens strict, mais plutôt des assiettes à partager dans lesquelles tout le monde pioche avec gourmandise : délicat velouté de châtaignes, raviole de courge et vieux comté (9 €), remarquables jeunes carottes rôties au citron, bergamote et cumin (11 €), exceptionnelle Pluma ibérique, topinambours, bulots et vinaigrette Pedro Jimenez (18 €). Quelques mets de plus gros calibre, servis entiers, sont également proposés à partir de deux personnes, comme le merlan meunière de la Cotinière (48 €) ou encore la pintade fermière des Grands Champs de Dordogne (66 €). À l'heure du dessert, on conclura son repas par un amusant Truc au chocolat Jivara et praliné noisette (9 €).

### TENDANCE

## Odette 1<sup>er</sup>

25, rue du Pont Neuf. Tél. 01 44 88 92 78.

[www.maison-albar-hotel-paris-celine.com/odette-lauberge-urbaine](http://www.maison-albar-hotel-paris-celine.com/odette-lauberge-urbaine)

• De 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h • Ouvert tous les jours  
• Prix moyen : 45 €.