

Susan's Place

Un vrai mexicain référencé par les meilleurs guides.

Venez déguster le must de la cuisine mexicaine, quesadillas, nachos, guacamole, le fameux chili con carne (1^{er} prix Européen) les burritos, enchiladas, tacos, fajitas variés ou la mexicaine plate (plat dégustation) nombreux plats végétariens, le célèbre cheese cake de Susan vous feront à coup sûr revenir, terminez par le mexicain coffee explosif!!!

Ouvert du mardi au samedi midi et soir.

Traiteur/Plats à emporter/gâteaux
sur commande: Tél. : 01 45 20 88 16

Menus : 19 € :
E + P ou P + D
et 25 € :
E + P + D.



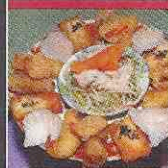
Susan's Place

Tél. : 01 45 20 88 16

9, rue de l'annonciation

75016 Paris

ROYAL FATA



À deux pas de la place Gambetta et installé depuis plus de 20 ans, le ROYAL FATA vous propose un voyage gastronomique au cœur de l'Asie. La décoration y est exotique et typique (objets asiatiques avec un bar en forme de pagode, plantes vertes, fleurs et poissons tropicaux). La patronne Mme Chan offre un accueil chaleureux et le service est irréprochable. On y déguste de nombreux plats vietnamiens et thaïlandais avec les spécialités du chef sur plaques chauffantes. Laissez-vous séduire par cet endroit charmant et sa cuisine de qualité.

Formule à partir de 11,80 €, suggestion du jour,
le soir comptez environ 25 €. Fermé le lundi midi.

237 rue des Pyrénées 75020 Paris
Tél. : 01 43 66 99 86

Pour insérer une publicité
dans cette rubrique

Sylvia Coste tél. 01 41 34 80 01
sylvia.coste@lagardere-pub.com

Philippe Excoffier

| 18, rue de l'Exposition, 7^e
| 01 45 51 78 08 | Tlj sf dim.
et lun. | Derniers services
14h30 et 22h30, 23h
le w.-e. | Formule midi 22€,
menu carte 37€ (entrée-
plat-dessert)
| Rés. conseillée.

L de Liza

| 14, rue de la Banque, 2^e
| 01 55 35 00 60 | Tlj sf sam.
et dim. 12h-15h30
| Formules Liza 10,90€,
sandwichs et mezzé
4,10-7,30€ (moyenne
5,20€).

Louvre Bouteille

| 150, rue Saint-Honoré, 1^{er}
| 01 73 54 44 44 | Tlj sf sam.
midi et dim. | Derniers
services 14h30 et 22h30,
23h-23h30 le w.-e.
| Formules midi 17,50-
29,90€, à la carte 40-47€ |
Petite terrasse
| Rés. conseillée.

Les petits plats et les grands

LOUVRE BOUTEILLE

Ce lieu au cadre simple mais plaisant, sur deux niveaux, agrémenté d'un « lovely » balcon avec deux tables idéales pour un tête-à-tête, relève de la bonne surprise. Aux commandes, le sympathique Rodolphe a confié le piano à Cyril Rouquet. Installés sur le balcon, nous trinquons avec un excellent verre de pinot noir Cœur de Violette 2010 (Frédéric Magnien) et un saumur Château de Fosse-Sèche Eolithe 2008 (Guillaume Keler). Une salade *vitello-tonnato*, crumble de parmesan, câpres et olive, et une crevette bleue en ravioli de *daikon* (radis nippon) et *tempura*, riz crémeux aux légumes et crème d'asperges, ouvrent notre repas. Deux mets aussi légers que délectables. Le merlu, crème de semoule, sauce poivron et chorizo, et l'agneau en croûte verte (herbes), jus gras, crème de courgettes et de carottes, sont tout aussi réussis. Une cuisine et une cave qui valent le détour même si l'addition est encore un peu trop élevée à la carte. — R.Z.