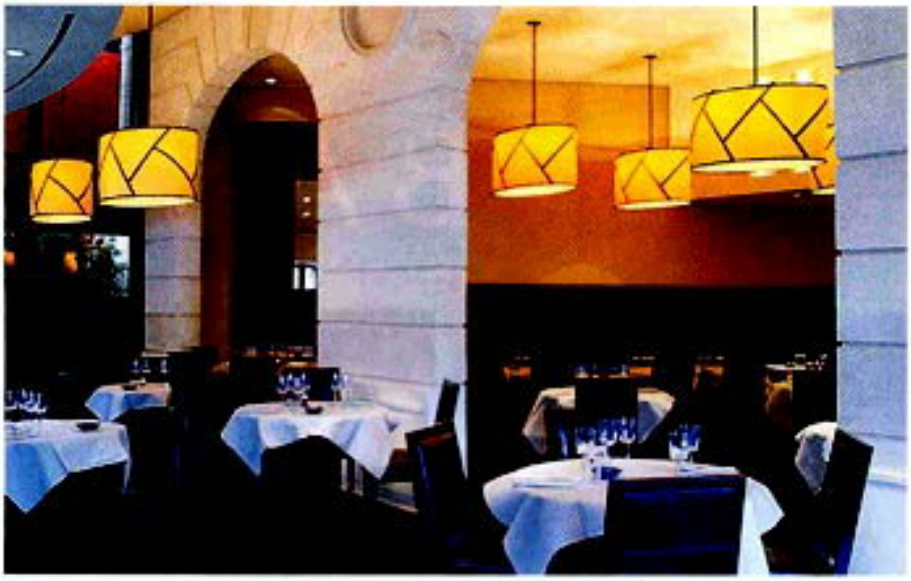
Atmosphère zen chic Café Mosaïc



A la fois café (matin et après-midi) et restaurant (midi et soir), cette nouvelle table se fait sa place au soleil des Champs-Elysées.

Idéalement collé au Fouquet's, il brasse les ingrédients des lieux en vogue sans les inconvénients. **Une déco épurée aux tons sourds, tabac, beige, prune, mise en scène par Patrick Derderian** dans la lignée du Zebra Square. Une clientèle d'affaires tirée à quatre épingles et de Parisiennes BCBG. Du design en pagaille... Enfin, et surtout, **une cuisine inventive et métissée signée Paul Pairet, un jeune chef voyageur.** Commencez par les langoustines à la vapeur d'anis et petites sauces, servies enfermées dans un bocal en verre, ou encore par les grenouilles en beignets à la coriandre. Enchaînez sur une souris d'agneau braisée, à la crème de sésame, menthe et abricots, ou un parmentier de haddock. Finissez par une trouvaille gourmande – et exclusive –, les nems au chocolat, qu'on enroule dans de la menthe et qu'on trempe dans la mélisse. Pas d'inquiétude, à moins de céder aux desserts très tentants, on ressort sans avoir pris un gramme. Petit déjeuner continental, 105 F, à l'anglaise, 135 F. Formules déjeuner, 180 F (deux plats), et 220 F (entrée, plat et dessert), à choisir parmi les spécialités **avec astérisque sur la carte.** Salon de thé, bar et cocktails. A la carte, de 250 F à 400 F. ◆ *46, avenue George-V, 75008 Paris. Tél. : 01 47 20 18 09. Tous les jours. Voiturier. On sert jusqu'à 22 h 30.*