



Dessous de table

RESTOS TOP MODE



LA NOTE, SVP !

Le meilleur (ou le pire) des tables parisiennes du moment

Meilleure surprise. La « world food » inspirée et la déco couture du Café Mosaïc. 46, avenue George V, VIII^e. Tél. 01 47 20 18 09. Env. 300 F.

Meilleur parisianisme. Au Spoon Food & Wine, teleguide par Ducasse himself. 12, rue de Marignan, VIII^e. Tél. 01 40 76 34 44. Env. 400 F.

Meilleure révélation. Les Jumeaux, resto prometteur et bien enlevé par une paire de frangins (dont un ancien d'Apicius en cuisine). 73, rue Amelot, XI^e. Tél. 01 43 14 27 00. Env. 200 F.

Meilleur couscous. A la sauce raï à l'Oriental Bar, annexe plus réussie que sa maison mère (La Véranda). 40, avenue George V, VIII^e. Tél. 01 47 20 59 69. Env. 150 F.

Meilleur bon plan. Les petits plats maternels de La Douceur Angevine. 1, rue Xaintrailles, XIII^e. Tél. 01 45 83 32 30. Env. 150 F.

Meilleur menu. Celui à 100 F du bistrot Dix Vins. 57, rue Falguière, XV^e. Tél. 01 43 20 91 77.

Meilleur iode. Les crus d'huîtres de l'Ecailler du Bistrot. 22, rue Paul Bert, XI^e. Tél. 01 43 72 76 77. Env. 180 F.

Meilleur Italien. Le tout pimpant Farinelli. 13, quai de la Tourelle, V^e. Tél. 01 44 07 17 57. Env. 200 F.

Meilleure aventure. La cuisine du Xinh-Xinh, vietnamien pur et dur. 6, rue des Wallons, XIII^e. Tél. 01 47 07 26 20. Env. 150 F.

Meilleure dérive. L'Alcazar de Conran, de moins en moins chic-choc, de plus en plus chèque. 62, rue Mazarine, VI^e. Tél. 01 53 10 19 99. Env. 350 F.

Meilleur trop vu. Le troisième Petit Bofinger, cette fois, 10, place du Maréchal Juin, XVII^e. Tél. 01 56 79 56 20. Env. 150 F.

Meilleures catastrophes. Les exotismes cafouilleux de la Compagnie du Ruban Bleu (XII^e) et du Bombay Café (XV^e), la déprimante reprise du Dômarais (IV^e).



Le Café Mosaïc.