



& VOYAGE DES SENS

Terrasses de saison

PROLONGER VOS VACANCES AVEC CES TERRASSES PARISIENNES :
3 RESTAURANTS ET 3 BARS EXTÉRIERS, DE QUOI PIMENTER CETTE RENTRÉE ENSOLEILLÉE !

SOPHIE MASLARD



Bambou, le thaï le plus chic de Paris

Atmosphère branchée et feutrée dans cet ancien atelier de confection transformé en maison coloniale des années 30. Cages à oiseaux, dragons, ventilateurs au plafond, velours rouge au salon, vastes banquettes au fumoir, bambous en terrasse, le décor est un voyage aux saveurs créatives. Dans les assiettes, le chef Antonin Bonnet, révèle les saveurs subtiles de la cuisine Thaï, notamment le Pad Thaï au citron vert, plat incontournable de la maison.

Bambou 23, rue des Jeuneurs 75002 Paris.

Fil rouge au Mandarin Oriental Paris

Si vous aimez l'art et le gin, rendez-vous au « Red Garden » du Mandarin Oriental. Le designer paysagiste Christophe Gautrand a imaginé un décor végétal insolite autour du shibari, cet art ancestral japonais qui consistait à encorder les samouraïs de fil rouge. Une œuvre éphémère accompagnée d'une carte de cocktails spécialement créée pour l'occasion : « Tokyoite Julep » ou « Comme un arbre suspendu », à déguster en terrasse face à cet arbre tissé de rouge.

Bar 8 - Mandarin Oriental Paris
251, rue Saint Honoré 75008 Paris. Tél : 01 70 98 78 88.
www.mandarinoriental.fr



Nouvelle adresse sur les quais de Seine

Les maquereaux ont jeté l'ancre entre les ponts Sully et Louis Philippe. Aux commandes, le chef brésilien Alexandre Furtado et sa carte iodée, qui navigue du thon rouge façon tataki à l'huître granité de champagne, dans une ambiance design et bois. A quai, le bar à tapas et sa terrasse sous les platanes. Ambiance décontractée sur canapé, playlist à tomber, tous les ingrédients d'une soirée réussie sont réunis !

Les Maquereaux Quai de l'Hôtel de Ville 75004 Paris.
www.lesmaquereaux.com



Ambiance Palm Springs au **Prince de Galles**

Jusqu'au 30 septembre, le patio du Prince de Galles se transforme en oasis vintage. Cactus, flamants roses, palmiers parasols aux tons acidulés, le décor pétille de couleurs et de chic. Et à l'instar des stars hollywoodiennes, on opte pour un cocktail rétro, comme le « Pagliacci » ou « The Aldrin ». Côté carte, place à la « Pool Party » avec barbecue et finger food aux parfums de baby burger, sole de petit bateau, mini brochettes de gambas et autres plaisirs ensoleillés.

Prince de Galles 33, avenue Georges V 75008 Paris. Tél : 01 53 23 77 77.

L'étoile du **Palais Royal**

Au cœur d'un des plus beaux jardins parisiens, la terrasse du Palais Royal est une pépite discrète aux saveurs délicates et gourmandes, orchestrée par le chef Philip Chronopoulos. Ce magicien des fourneaux, récompensé d'une étoile au guide Michelin, signe ici, une cuisine émotion, qui reproduit dans l'assiette toute la beauté de la nature. Menu déjeuner, 55 €.

**Palais Royal 110, Galerie de Valois 75001 Paris.
wTél : 01 40 20 00 27. www.restaurantdupalaisroyal.com**



Snacker sur les toits du **Terrass' Hôtel**

Perché sur la colline de Montmartre, le terrass Hôtel cache l'une des plus belles vues de la capitale, depuis son roof top du 7ème étage. Une déco bohème-chic et une carte de cocktails des plus inspirantes avec pas moins de 350 références. Au programme, « Moulin Rouge » sur fond de vodka ou « Tiki to Ride » en version rhum brun, accompagné de tapas et autres gourmandises.

**Terrass' Hôtel 12-14, rue Joseph de Maistre 75018 Paris.
www.terrass-hotel.com**



Le Camondo

Prenez un ravissant musée, une jolie salle de restaurant installée dans l'ancien garage de l'hôtel de Camondo et revue par l'agence Favorite, une vaste terrasse arborée et vous avez l'équation gagnante du moment. Inauguré il y a quelques semaines, ce lieu « hybride » requiert déjà tous les suffrages des Parisiens. La carte joue une partition très bistronomie et d'emblée on aime les plats à partager : tarama maison, bellota

20 mois, burrata... Mention très bien pour le pâté en croûte du chef et le délicieux tataki de bœuf aux saveurs dans l'air du temps. Enfin sachez que les desserts sont signés du Meilleur Pâtissier du Monde, Christophe Michalak. À consommer sans modération aussi à l'heure du thé. Service à la fois raffiné et sans chichi : un vrai plus aussi. **A.F.-M.**

61, bis rue de Monceau 75008 Paris. Tél. : 01 45 63 40 40.



La Rotonde

Une institution ! Mais une institution qui s'est offert un sérieux coup de jeune. On adore la nouvelle déco chaleureuse qui met en avant murs lambrissés, miroirs, grandes banquettes de velours chamois, fauteuils de cuir, comme dans une vraie brasserie mais façon XXI^e siècle... A la carte, sont inscrits des plats très actuels comme le ceviche de bar, le curry de légumes et quinoa ou pour les puristes des plats traditionnels du terroir : terrine de foie gras, foie de veau poêlé et même andouillette artisanale... On l'aura compris, à la Rotonde il y en a pour tous les goûts. **A.F.-M.**

**12, chaussée de la Muette 75116 Paris.
Tél. : 01 45 24 45 45.**

Racine des Prés

Devant le succès de Racines, Racines 2 et Racines New-York, David Lanher récidive en ouvrant ce nouvel opus. En plein Saint-Germain-des-Prés, cette salle élégante nous invite pour un délicieux moment de convivialité que ce soit au bar ou bien sur l'une des petites tables recouverte de marbre de la salle. David a choisi, avec son chef Alexandre Navarro qui a fait ses classes auprès des plus grands, de privilégier les circuits courts. On se régale donc sans arrière pensée d'une cuisine axée sur la saisonnalité, classique mais avec des sauces allégées, moins de sel, moins de sucre..., comme en témoignent le tataki de thon, l'œuf mollet croustillant, le filet de cannette et la tarte soufflée au chocolat avec son sorbet. **A.F.-M.**

1, rue de Gribeauval 75007 Paris. Tél. : 01 45 48 14 16.

