

## Les bonnes adresses des Halles

Les bonnes adresses des Halles De part et d'autres de la Canopée, les ouvertures de restaurants redonnent petit à petit au ventre de Paris sa vocation originelle.

"Visuel indisponible"

Illustration: TIPPY

### **(6) Odette**

*25 rue du Pont-Neuf, Paris 1er*  
*Menu du jour 20€*

Du petit déjeuner au dîner, la nouvelle adresse de la famille Rostang sert des assiettes taillées au goût du jour, comme cet avocat toast surmonté d'un œuf poché, un quinoa aux saumon cru et graines de courges, ou encore un tarare de veau à l'huile d'olive fumée entre deux tranches fines de pain grillé. Léger et savoureux.

### **(3) Le Garde-Robe**

*41 rue de l'Arbre Sec, Paris 1er*  
*Entrée/plat + un jus 16€*

Une petite cantine-cave qui propose des vins de petites propriétés bio ou naturels servis avec des planches soignées de charcuteries et de fromages, ou des huîtres. Des entrées chaudes comme ce velouté de courgettes, oignons frits, badiane et croutons grillés. Vin au verre à 6€, ou pour les sobres, un jus frais du jour.

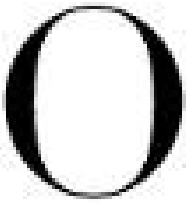
### **(7) Pirouette**

*5 rue Mondétour, Paris 1er*  
*Entrée/Plat 20€*

Après le départ du chef Tomy Gousset, le restaurant des Halles, repris désormais par François-Xavier Ferrol, ne démerite pas. Pour preuve, une cuisine bistronomique toujours créative, avec cet œuf parfait, purée de choux-fleur et émulsion de langoustine en entrée, puis un plat qui mêle amertume et acidité avec ce maigre au pamplemousse accompagné d'une polenta et d'endives braisées.

### **(5) Chez la Vieille**

*1 rue Bailleul, Paris 1er*  
*Entrées 9€ /Plats 9-20€/ Desserts 6€*



[Visualiser l'article](#)

Daniel Rose (Spring, La Bourse et la vie) a repris l'institution de quartier d'Adrienne Biasin, avec une carte courte d'incontournables qui tiennent au corps, boudin basque, blanquette, l'iconique « bouillon de la Vieille » au lard, et petits pots de crème au chocolat. Service sympa et efficace. Bande son années 80. Bonnes ondes.

#### **(1) Yam'tcha boutique**

*4 rue Sauval (Paris-1er) Bao 3-4 euros, 16 euros les 5, plats à partir de 10 euros*

En lieu et place de son restaurant étoilé Yam'Tcha, déménagé à quelques pas en 2015, Adeline Grattard a installé un comptoir à bao, ces brioches vapeurs chinoises aériennes, qu'elle revisite à coup de farces inventives (porc basque et aubergine à la sichuanaise, comté, oignon, pointe de curry, ou Stilton et cerise amarena).

#### **(2) Clover grill**

*6 rue Bailleul (Paris-1er)*

*Menu déjeuner 28 euros, dîner 69 euros, plats à la carte dès 20 euros*

Jean-François Piège dédie sa troisième adresse, ouverte en novembre, à la cuisson au grill. Braise ou broche, tout y passe : fondant céleri rave à la truffe cuit sous la cendre, parfaite entrecôte Black Market australienne de chez Metzger, et ananas presque confit dans la vanille.

#### **(4) Racines 2**

*39 rue de l'Arbre sec (Paris-1er)*

*Formules déjeuner 28-32 euros, plats à la carte autour de 25 euros*

Le bistrot à succès du passage des Panoramas (2e) s'est dédoublée, à quelques encablures, autour d'une longue table d'hôtes en marbre et d'une cuisine largement ouverte. On s'y régale de plats faisant la part belle aux produits du marché : médaillon de lotte pochée dans un bouillon thaï, bavette de veau pommes grenaille, ou quatre-quarts aux quetsches façon pain perdu.

#### **(8) Raviolis chinois Nord-Est**

*115 rue Saint-Denis (Paris-1er)*

*Menu dès 9 euros*

On connaît bien les gyozas, raviolis japonais croustifondants, mais moins leurs cousins jiaozi - originaires du Nord-Est de la Chine, donc. Les voici en majesté dans une cantine monomaniaque, qui les décline des plus classiques (porc-ciboulette-crevette) aux plus originaux (bœuf-céleri, porc-poivron, chou blanc-champignon).