

TV
MAGAZINE

Ile-de-France

Spécial

Restaurants

Sortir sans se ruiner, c'est possible !

Dans le giron de la famille Joulie, *Le Mouton Blanc* (Paris XV^e) propose une cuisine bourgeoise à prix raisonnable.

DOSSIER PAGES II À X

FRANÇOIS QUENET POUR TV MAGAZINE



A quelques minutes à pied de la gare de Lyon, une brasserie contemporaine, créée en 2006 par Dominique et Vincent Meillon (également auteur, compositeur et interprète de chansons). Le nom et le décor évoquent les voyages : photos de différents tarmacs du monde, inscriptions sur les murs traçant les mots d'un langage imaginaire, fines lames de bois peint pour les stores américains. Sous un plafond du XIX^e siècle en verre polychrome, une ambiance moderne contrastée : tables en

stratifié blanc et banquettes en skaï rouge, chaises blanches ou orange aux pieds en inox...

Croustillant de pied de cochon

Arnaud Bertrand, arrivé en 2007, s'inspire des cuisines du monde tout en intégrant des recettes traditionnelles. *Le Tarmac* est ouvert sans interruption, dès 8 heures le matin pour un petit-déjeuner (entre 6 € et 15 €). Tapas, entrées, salades, plats rapides et desserts se commandent entre midi et 23 heures ; la carte, servie au déjeuner comme au dîner, peut être très accessible si l'on se contente, par exemple, de la formule ou du menu, de tapas (entre 2,80 € et 4,50 € pièce, 15 € l'assortiment) : crouquettes de patate douce aux crevettes, filets de sardine marinés, jambon Serrano... Plus près de chez nous : croustillant de pied de cochon ; pavé de saumon aux épinards ;

brioche façon pain perdu, glace à la confiture de lait, crêpes Suzette...

Info+ : « Le lundi soir, c'est permis ! », un rendez-vous devenu incontournable et sympathique où chacun peut apporter sa bouteille de vin. **O** 33 rue de Lyon, Paris XII^e. Tél. : 01 43 41 97 70. Ouvert tous les jours. Formule et menu à 14 € et à 18 € (du lundi au samedi), brunch le dimanche.



Suds : tapas espagnoles, antipasti italiens, mezza libanais

Après avoir créé *Suds* en 1994, Dominique et Vincent Meillon (*Le Tarmac*) le vendent en 2002. Ils l'ont repris récemment et le « nouveau » *Suds* a rouvert en décembre dernier,

avec Arnaud Bertrand (en tant que chef de cuisine et associé). Une cuisine métissée, de partage (tapas espagnoles, antipasti italiens, mezza libanais...) et des prix modiques : du mardi

au vendredi (déjeuner), formule à 11 € (2 plats), menu à 13,50 € (3 plats). À la carte, comptez environ 22 € (tapas, plat et dessert) ; cocktails : 6 €. 55 rue de Charonne, Paris XI^e.