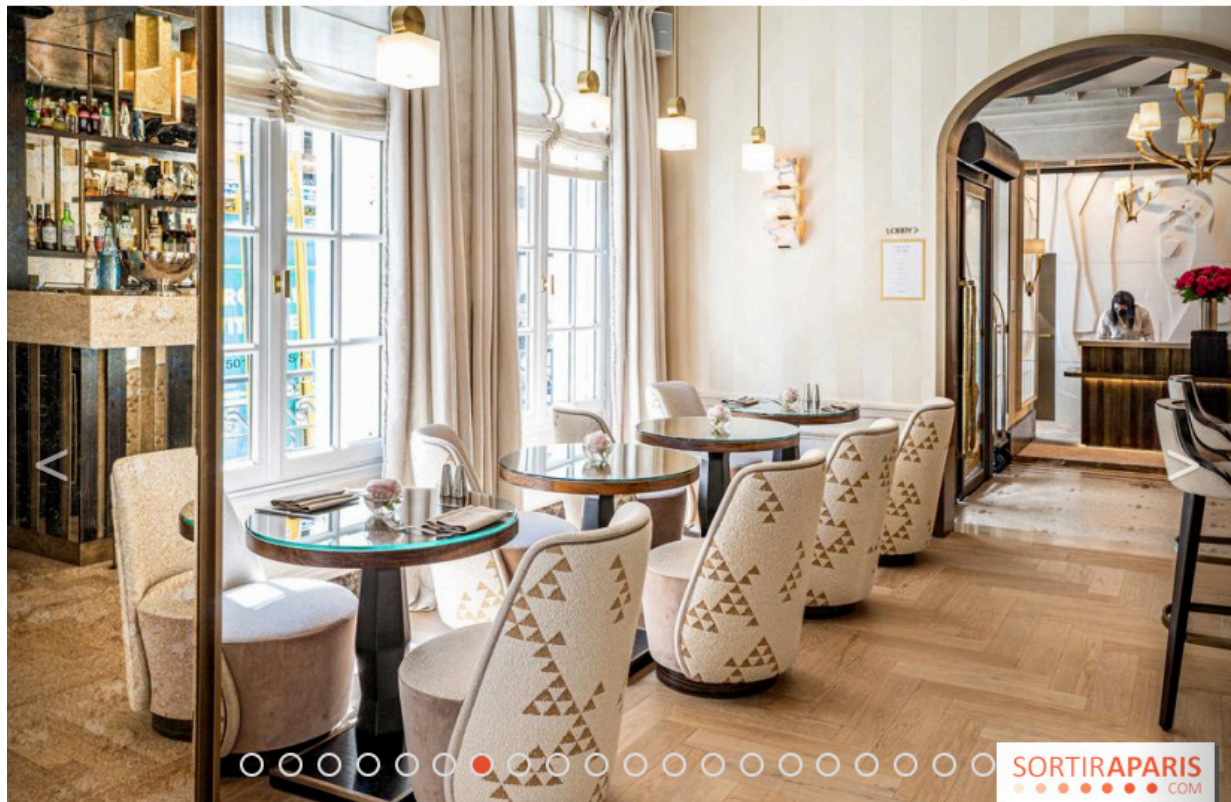


The image shows a sophisticated restaurant interior with a Parisian theme. The room features a light-colored wood parquet floor, cream-colored walls with vertical stripes, and an ornate ceiling with decorative moldings. In the foreground, there are several high-backed chairs with a geometric pattern on the backrest. To the right, there are round wooden tables with lit candles. In the background, a large mirror reflects another part of the restaurant. A central white diamond-shaped overlay contains the text 'SORTIR A PARIS' in red, with a stylized red Eiffel Tower icon integrated into the letter 'A'.

**SORTIR  
A PARIS**

# LE BAYADÈRE : LE RESTAURANT COUP DE COEUR QUI RÉINVENTE LA CUISINE FRANÇAISE PRÈS DES CHAMPS-ELYSÉES



Par Rizhlaine F. · Photos par My B. · Publié le 19 juin 2021 à 13h33 · Mis à jour le 19 juin 2021 à 13h34

**Le Bayadère, c'est l'adresse gourmande qui s'installe rue de Berri, à deux pas des Champs-Élysées. Dans ce restaurant coup de coeur et très prometteur, le chef Khalid Mansour modernise la cuisine française en proposant une cuisine traditionnelle revisitée et engagée.**

Les **Champs-Élysées** poursuivent leur métamorphose et **la plus belle avenue du monde** a bel et bien retrouvé ses lettres de noblesses grâce à l'arrivée d'une nouvelle génération de **bonnes adresses**. La dernière pépite culinaire en date est à découvrir du côté de la **rue de Berri**. C'est là que vous retrouverez **le Bayadère**, le restaurant où officie le chef **Khalid Mansour**, un talent à suivre de très près.



Niché dans l'**Hôtel Elysia**, le **Bayadère** est une ode à l'art de vivre qui fait la réputation de **Paris**. Ici on découvre un bel écrin de douceur lumineux qui reprend les codes d'un bel appartement parisien dans une ambiance élégante, raffinée mais chaleureuse. On s'installe et on profite un instant du charme apaisant des lieux avant de détailler la carte.



On se décide alors pour le menu du marché, élaboré chaque jour selon les inspirations du chef. En ce jour de forte chaleur, on nous proposera en entrée une **burrata di Pugliese** accompagnée de fraises, un mariage synonyme d'été ! On craque également pour le tartare de thon et chou chinois avec vinaigrette Osaka, une entrée toute en fraîcheur proposée à la carte qui nous met en appétit.





Pour le plat du jour on aura droit à des **raviolo de champignons** pleurotte et shiitaké accompagné de palourde, un merveilleux équilibre entre terre et mer qui ne laisse aucune place au doute : on est bel et bien sur du 100% fait maison. On se laisse également tenter par le **bar sauvage** infusé au thym citron, avec une compote de tomates confites et de fleurs de courgette farcie aux légumes et basilic. Là encore on est frappés par la fraîcheur des produits et l'équilibre des saveurs et des textures entre la chair fondante du poisson et les légumes légèrement croquants et juteux. On accompagne ce délicieux bar d'un vin blanc, l'**Obladie du Clos des Nines**, issu du vignoble de **Isabelle Mangeart**, une femme vigneronne et engagée.



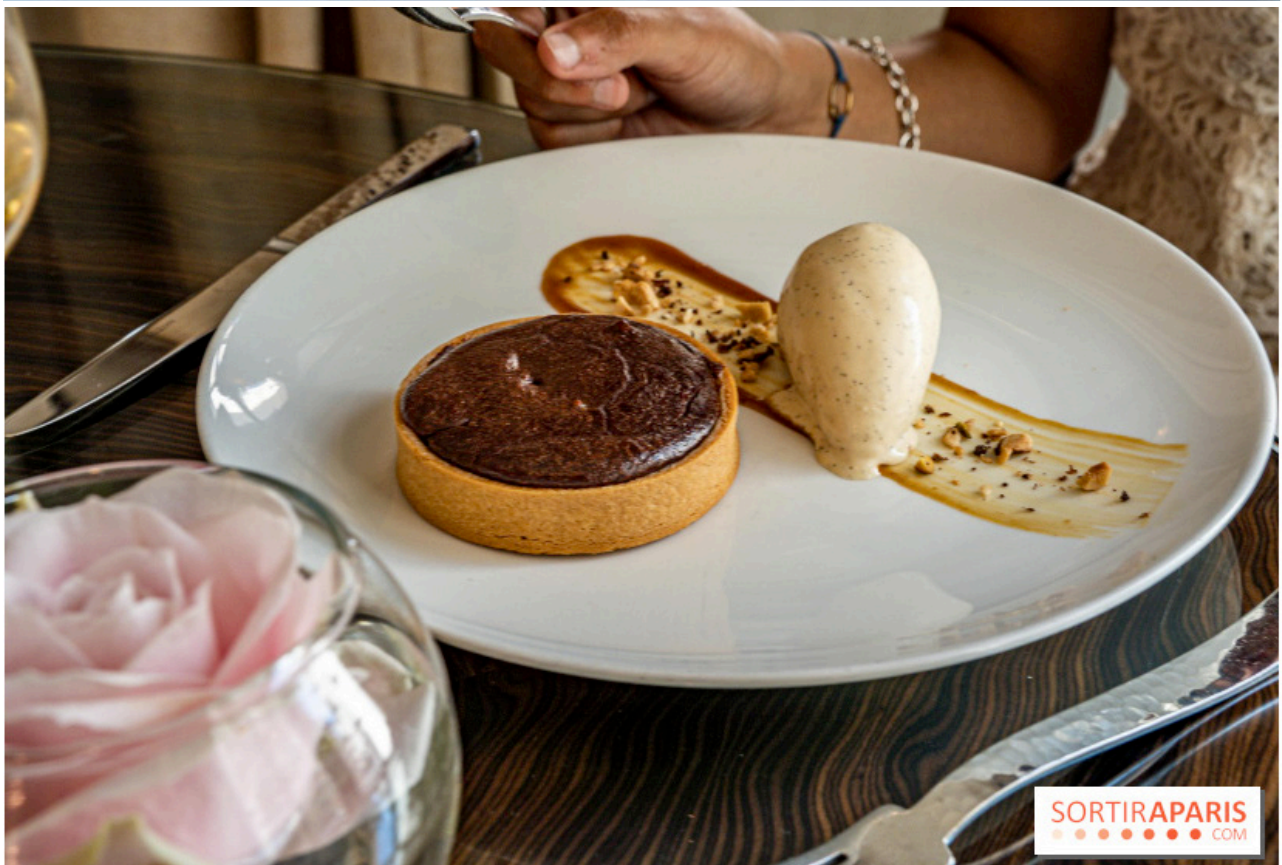


On est convaincu de l'engagement derrière les cuisines du **Bayadère**. Le parti pris est celui de l'**agriculture raisonnée**, de la **pêche durable** et des **viandes issues d'élevages soigneusement sélectionnés**. Outre ces plats gourmands, le restaurant propose également une offre de **snacking** plus classique (en apparence) mais qui vaut également le coup de croc ! On vous invite vivement à tester le **club sandwich au poulet** à la façon de **Khalid Mansour** : vous serez conquis !



On passe alors au **dessert** et on vous spoile d'avance : c'est un sans faute. On termine le menu du jour comme on l'a commencé avec une nouvelle ribambelle de fraises qui s'accompagne cette fois d'une glace vanille, de meringue et d'amertume, une union qui permet d'équilibrer le sucre et d'apporter une belle touche finale de peps. Pour les **chocovores**, pas question de passer à côté de la **tarte chocolat grand cru Valrhona** qui devrait séduire les puristes. Le bon goût de cacao est respecté dans cette pâtisserie très peu sucrée et servie chaude. Lors de la découpe le chocolat coule dans l'assiette et on fond de bonheur de la première à la dernière bouchée !

On passe alors au **dessert** et on vous spoile d'avance : c'est un sans faute. On termine le menu du jour comme on l'a commencé avec une nouvelle ribambelle de fraises qui s'accompagne cette fois d'une glace vanille, de meringue et d'amertume, une union qui permet d'équilibrer le sucre et d'apporter une belle touche finale de peps. Pour les **chocovores**, pas question de passer à côté de la **tarte chocolat grand cru Valrhona** qui devrait séduire les puristes. Le bon goût de cacao est respecté dans cette pâtisserie très peu sucrée et servie chaude. Lors de la découpe le chocolat coule dans l'assiette et on fond de bonheur de la première à la dernière bouchée !



Voilà qui clôture notre ressenti lors de la **dégustation**. On vous promet une délicieuse expérience culinaire, mais aussi un bon rapport qualité-prix dans cette **adresse chic et gastronomique**. Pour le déjeuner, une formule entrée plat ou plat dessert vous est proposée à 29€. Pour un menu entrée, plat dessert, il faudra compter 37€. On salue par ailleurs l'équilibre des doses qui permet de bien profiter de son déjeuner sans se sentir lourd en sortant de table.

## INFORMATIONS PRATIQUES

### DATES ET HORAIRES

Du 19 juin 2021 au 30 juin 2022

### LIEU

**Restaurant le Bayadère**

35 Rue de Berri  
75008 Paris 8

### ACCÈS

Météo Saint-Philippe du Roule (Ligne 9) ou George V (ligne 1)

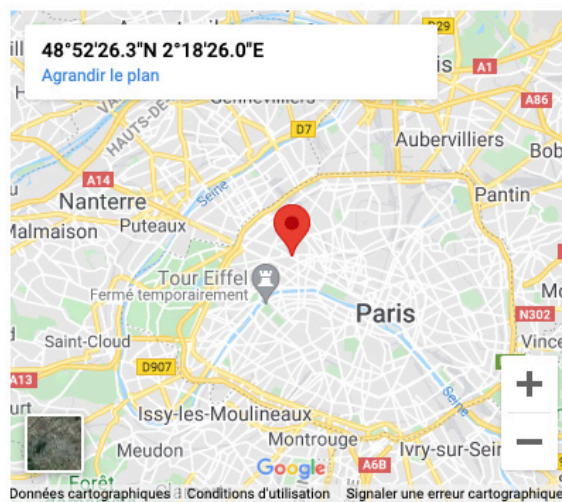
### TARIFS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 29€

Menu Entrée Plat Dessert : 37€

### SITE OFFICIEL

[www.restaurantlebayadere.com](http://www.restaurantlebayadere.com)



Mots-clé : champs elysées, restaurant, bonnes adresses, restaurant champs elysées, paris 8, restaurant paris 8, Food amp Drink, juin 2021, juillet 2021, août 2021, septembre 2021, octobre 2021, novembre 2021, décembre 2021, janvier 2022, février 2022, mars 2022, avril 2022, mai 2022, juin 2022, la plus belle avenue du monde, le Bayadère, Khalid Mansour, Restaurant le Bayadère, restaurant engagé paris, restaurant responsable paris, bon restaurants Champs Ellysées