



**marie france**



## Les meilleurs restaurants gastronomiques les moins chers de Paris



CANDICE MELLOTT | SAMEDI 24 JUILLET 2021 | MIS À JOUR LE MARDI 27 JUILLET 2021

**1/14** N'avez-vous jamais rêvé, en fin gourmet que vous êtes, de déguster des plats gastronomiques qui ne nécessitent pas de déboursier une somme astronomique ? Pour ravir vos papilles et votre compte en banque, la rédaction a écumé, et épinglé 9 délicieuses tables parisiennes, qui proposent les meilleurs rapports qualité-prix.



Les meilleurs restaurants gastronomiques les moins chers de Paris

◀ PRÉCÉDENT

SUIVANT ▶

N'avez-vous jamais rêvé, en fin gourmet que vous êtes, de déguster des plats gastronomiques qui ne nécessitent pas de déboursier une somme astronomique ? Pour ravir vos papilles et votre compte en banque, la rédaction a écumé, et épinglé 9 délicieuses tables parisiennes, qui proposent les meilleurs rapports qualité-prix.



Le Bayadère, Mensae, Alcazar... Si ces noms ne vous disent rien, ils valent pourtant assurément le détour, puisque ces trois restaurants -tout comme les autres de notre sélection- ont une chose en commun. Leur menu de haute voltige, qu'il est possible de déguster sans devoir dépenser plus ou moins de 50 ou cent euros, selon l'établissement sélectionné. Pour l'heure, ouvrons notre carnet d'adresses gastronomiques à la première page, avant d'écrire les prochaines lignes.

## OUÛ DÉGUSTER UN REPAS GASTRONOMIQUE À PETIT PRIX À PARIS ?

### LE BAYADÈRE À L'HÔTEL ÉLYSIA

Enlisé au cœur de la rue Berri à deux pas de l'Arc de Triomphe et des Champs-Élysées le restaurant Bayadère a de quoi séduire les fins gourmets. À sa tête, le jeune chef **Khalid Mansour** qui donne un nouvel élan à la **gastronomie française** accessible, en mettant en avant des produits de qualité, qu'il sublime à sa guise et aux grés des saisons.

Rythmés en quatre tempos, du petit-déjeuner divin, au déjeuner et son menu du marché, en passant par le snacking et le dîner, les mets proposés par le restaurant de l'hôtel Élysia font l'unanimité. Outre le service irréprochable digne des plus grands palaces, la cuisine se veut délicieusement savoureuse.

#### Les plats que l'on recommande ?

Sans hésiter l'Œuf parfait et son velouté de potimarron, puis le Filet de bœuf cuit aux herbes, témoin d'une cuisson parfaite.

#### Tarifs au menu :

Menu Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 29€

Menu Entrée Plat Dessert : 37€

**Adresse :** 35 Rue de Berri 75008 Paris

**Horaires d'ouverture :** du lundi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h30.

### PERRUCHE

S'il culmine au 9<sup>ème</sup> étage du Printemps Homme, le restaurant Perruche atteint tout aussi bien des sommets culinaires. Pour siroter un cocktail création, déguster des assiettes à partager ou bien une farandole de mets élaborés avec des produits de haute voltige, ce *rooftop* a le dernier mot. En plus de mettre l'accent sur la cuisine méditerranéenne à travers une carte baignée de soleil, le restaurant offre une vue panoramique sur le tout Paris, avec en toile de fond nulle autre que la Tour Eiffel. `

#### Les plats que l'on recommande ?

Les gambas grillées et la Tarte tropézienne pour se croire en bord de mer.

**Tarifs à la carte :** de 17 € à 37 €.

**Adresse :** Printemps de l'Homme 9e Étage 2 rue du Havre Paris 75009

**Horaires d'ouverture :** 7 jours sur 7 de 12h à 15h puis de 19h à 2 heures.

## SELLAE

À deux pas de la Cité de la Mode et du Design, du jardin des plantes et de la gare d'Austerlitz se distingue la table gourmande de Thibault Sombardier. Avec trois adresses culinaires à son actif -Antoine et **Mensae**- ce visionnaire gastronomique confie cette fois les clés de sa cuisine au chef Matteo Vianello. Avec pour mot d'ordre néo-bistro chic, le Sellae est l'assurance de déguster sans se ruiner, des plats aux saveurs magnétiques.

### Les plats que l'on recommande ?

Le crudo de daurade yaourt acidulé et le pressé d'agneau façon milanaise.

**Tarifs à la carte** : de 8 € à 24 €.

**Adresse** : 18 Rue des Wallons, 75013 Paris.

**Horaires d'ouverture** : du mardi au samedi de 12h15 à 15h puis de 19h15 à 23h30.

## ANCO

Chapeauté d'une toque **Gault & Millau** en 2020, cette adresse bistronomique pilotée par le chef de cuisine Adrien Capiez surprend son monde. Et pour cause, faisant face à l'AccorHotels Arena, le restaurant témoigne d'une cuisine exemplaire. Des bouillons aux crèmes en passant par les mousses gourmandes, tout est fait maison et présenté avec une extrême justesse. Une prouesse, au vu des prix résolument attractifs. Chapeau chef !

### Les plats que l'on recommande ?

Le filet de canette des Landes rôti et le sablé noisettes.

**Tarifs à la carte** : de 10 € à 26 €.

**Adresse** : 108, rue de Bercy 75012 Paris.

**Horaires d'ouverture** : 7 jours sur 7 de 9 h à 23h30.

## MENSAE

Avec à son commandement le chef de cuisine **Maxime Bouttier**, le Mensae met le cap sur des **saveurs** surprenantes. Et pour cause, il n'est pas surprenant de retrouver des fusions de parfums de produits frais qui attisent à la curiosité. Des plats qui se dessinent comme des toiles d'artistes peintre, tant les couleurs saisissent et jouent avec les contrastes.

### Les plats que l'on recommande ?

Le ris de veau aux abricots de la Drôme et la mousse au chocolat praliné parsemé de truffes.

### **Tarifs du déjeuner :**

Entrée + Plat / Plat + Dessert à 22 €

Entrée + Plat + Dessert à 27€

Sauf samedi - Déjeuner à la carte

### **Tarifs du dîner :**

Entrée + Plat + Dessert à 39 €

Menu dégustation en 5 services à 57 €

**Adresse :** 23 rue Melingue 75019 Paris.

**Horaires d'ouverture :** mardi à samedi de 12h15 à 14h30 puis de 19h15 à 22h30.

## **COCO PARIS**

Au croisement de l'opulence de l'Opéra, et du luxe de la place Vendôme, se niche le Coco Paris. Un restaurant rythmé par le chic à la française, qui plonge les fins gourmets dans un décor mondain et une ambiance décontractée.

### **Les plats que l'on recommande ?**

Le ceviche de daurade aux agrumes et le thon mi-cuit au gingembre.

**Tarifs à la carte :** de 16 € à 49 €.

**Adresse :** Palais Garnier, 1 Place Jacques Rouché, 75009 Paris.

**Horaires d'ouverture :** de 12h à 15h et de 19h à 23h et de 12h à 18h pour le brunch du week-end.

## **RACINES DES PRÉS**

Dans l'illustre quartier de Saint-Germain-des-Prés, la table parisienne de David Lanher s'est abonnée au succès. Derrière les fourneaux, le chef Alexandre Navarro retrousse les manches de son tablier et donne le rythme à sa brigade d'orchestre. Avec des produits travaillés, et détournés de leur premier aspect, la carte Racines des Prés rassemble tous les ingrédients nécessaire pour ne jamais risquer de désempir.

### **Les plats que l'on recommande ?**

Les ravioles de langoustines, le mont blanc aux marrons et cassis.

**Tarifs à la carte :** de 50 à 74 €.

**Adresse :** 1 rue de Gribeauval 75007 Paris.

**Horaires d'ouverture :** du lundi au vendredi de 12h à 14h puis de 19h30 à 22h30.

## MARTIN RÉPUBLIQUE

Après une escapade sur la place de la République, ce speakeasy est le fief des amateurs de terrasses cachées luxuriantes, mais pas seulement. Dans un décor presque tropical et une atmosphère *feel-good*, le restaurant Martin invite le chef Emmanuel De Oliveira à se surpasser. Car en marge des cocktails renversants élaborés pour donner raison aux trinquages entre amis, se profile des plats et des desserts qui rassemblent tous les ingrédients pour fidéliser ses éternels abonnés.

### Les plats que l'on recommande ?

Les tomates d'antan, fraises menthe et brioche toastée puis le Saint Pierre vapeur citron.

### Tarifs du déjeuner :

Menu entrée-plat-dessert à 29 €.

Menu entrée-plat ou plat-dessert à 25 €.

**Tarifs du dîner :** de 9 € à 42 €.

**Adresse :** 24 Boulevard du Temple 75011 Paris.

**Horaires d'ouverture :** du mardi au samedi de 16 heures à 2 heures.

## Alcazar

Tel un jardin secret niché dans le quartier huppé de Saint-Germain-des-Prés, le restaurant Alcazar ne laisse pas deviner depuis l'extérieur, la végétation en abondance qui fait la signature du lieu. Un décor tropical, où se battent en duel des cocktails exquis et largement photogéniques, mais aussi des plats vedettes qui mettent le terroir français à l'honneur. Le tout servi dans une ambiance chic et décontractée, qui parachève la convivialité de cette brasserie de haute voltige.

### Les plats que l'on recommande ?

Le cabillaud sauvage rôti et la mousse au chocolat Caraïbes.

**Tarifs à la carte :** de 13 € à 37 €.

**Adresse :** 62 rue Mazarine 75006 Paris.

**Horaires d'ouverture :** du mardi au samedi de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 02h00.

A lire également :

- [Recette simple : le tartare de saint-jacques pomme-fenouil de Maxime Bouttier](#)
- [Recette : la crème catalane au wasabi-kiwi du chef Maxime Bouttier](#)
- [PACA : palmarès des meilleures adresses pour des vacances inoubliables](#)
- [Restaurants street food: nos meilleures adresses parisiennes](#)
- [Restaurants Paris : 3 fraîches adresses à tester pour se régaler cet été !](#)
- [Réouverture des bars et restaurants : les terrasses les plus branchées de Paris](#)