



Restaurants Paris : voici les 9 nouvelles adresses à tester absolument

Où pourra-t-on bien manger et bien boire cet automne à la capitale? On fait le tour des nouvelles adresses parisiennes qui valent le détour, vous allez adorer! 1 /9

Pley Ground – 214, rue du faubourg Saint-Honoré – 75008 Paris

Le Pley Hotel ouvre son restaurant Pleyground ! Dans une ambiance végétale et chaleureuse, savourez une carte courte qui plaira aux viandards : carpaccio, tartare, onglet, burger... On y trouve également un hotdog régressif qui réglera les papilles des passionnés de streetfood. En afterwork, on y sirote un cocktail réalisé par un meilleur ouvrier de France, avant de profiter de l'ambiance festive et décontractée du lieu, où des DJ Sets vont vous épater !

©Travel Buds

2 /9 Tzantza – 58 rue Jean-Jacques Rousseau – 75001 Paris 1 Profitez de l'effervescence latino-américaine à l'état sauvage du côté de Tzantza ! Ce restaurant festif à la fois élégant et contemporain vous fera découvrir la cuisine d'inspirations Nikkei aux accents latino-américains du chef Roberto Sanchez. Pour se retrouver entre amis, bien manger et écouter de la bonne musique, c'est le lieu idéal ! 3 /9 Deux – 58 rue de la Fontaine au Roi – 75011 Paris Le tandem de chefs Tiphaine Mollard et Romain Casas ouvrent DEUX, leur premier restaurant dans le 11 e. Il repense l'art de recevoir en étant à la fois en cuisine et au service. La carte joue les étapes entre Savoie et Sud-Ouest : les croquetas de jambon s'accompagnent de tomme de Savoie, l'œuf parfait plancha, cèpes, pomme de terre, bouillon de champignon, risotto de crozets... 4 /9 Cicéron – 8 rue de Poissy – 75005 Paris Le plus jeune femme chef étoilée de France, Julia Sedefdjian, ouvre Cicéron : une épicerie-traiteur qui fait la part-belle aux produits méditerranéens et au pois chiche. Une adresse où elle vend à emporter et à la livraison, une cuisine sans gluten de l'entrée au dessert. ©The Travel Buds 5 /9 Datsha Underground – 57 rue des Gravilliers – 75003 Paris En plein cœur du quartier des Arts et Métiers, Datsha Underground, qui se compose d'un restaurant en surface (Datsha) et d'un bar à l'étage inférieur (le Sputnik) vous accueille dans sa maison éclectique pensée pour faire vivre une expérience culinaire et sensorielle unique. Ici, on déguste une cuisine expérimentale et créative pensée sous la forme d'assiettes de petites dimensions qui favorisent le partage et la convivialité. Avec une carte qui met à l'honneur la viande et le poisson, vous allez adorer ! 6 /9 Naked Burger – 1 rue de l'Ancienne Comédie – 75006 Paris Envie de tester une adresse totalement atypique ? Rendez-vous chez Naked Burger, le nouveau fief de la street food vegan à Saint-Germain-des-Près. Un temple entièrement rose, à l'ambiance californienne, où vous pourrez déguster des smash burger vegan, terriblement croustillants et dégoulinants de fromage (vegan !). Avec 7 recettes réconfortantes (double cheese, smoky burger, cheesy bacon, chick'n avocado...), on ne pourra bientôt plus s'en passer ! 7 /9 Nonette Banh mi & Donuts – 71 rue Jean-Pierre Timbaut – 75011 Paris Cette cantine asiatique délivre une street-food de haute voltige ! Ici, la carte se compose de Bánh Mi et de donuts, deux mets hyper alléchants, à déguster avec un bubble tea ou une citronnade maison. Le Bánh Mi c'est LE casse-croûte à base de baguette blanche, viandes marinées, carottes et concombres croquants, et coriandre fraîche. Pour les envies sucrées, les donuts de Nonette se veulent ultra fluffy et ultra gourmands ! 8 /9 Bouillon République – 39 boulevard du Temple – 75003 Paris Envie de déguster une cuisine française gourmande et à petit prix ? Cap sur le Bouillon République ! Avec ses 450 couverts, cette adresse va régaler toutes les papilles : choucroute traditionnelle



(9,80 €) et choucroute de truite saumonée au beurre blanc (11,50 €), huitres x 6 (6 €) et soupe Tête de Lion (12,80 €), demi jarret caramélisé et frites (9,90 €)... On adore !
©Benoît Linero 9 /9 Le P'tit Louis – 35 rue Descartes – 75005 Paris Ce bar à vin chic et décontracté nous fait voyager jusqu'au Cap Ferret, dans une ambiance créée par Cléo Schreiber, où on boit bon et on mange bien grâce à la dinette de Mélanie Serre.

Bien manger, voilà une activité dont on ne se lasse pas ! Ainsi, on prend plaisir à partir à la découverte des nouvelles adresses qui régaleront toutes les papilles. De la street food aux cantines, en passant par les bistros et les restaurants d'hôtel, Paris offre un large choix de bonnes adresses où (re)découvrir la cuisine et le plaisir de la gastronomie. La fin de l'été et la rentrée signent l'ouverture de nombreuses adresses étonnantes, qu'il ne faudra absolument pas rater. Des lieux gourmands, qu'on vous recommande chaudement !

Restaurants à Paris : les nouvelles adresses à ne pas rater

Des burgers vegan du côté de chez NakedBurger (quelle bonne idée !), des mets à petits prix et ultra réconfortants chez BouillonRépublique ou encore des Bánh Mi savoureux du côté de chez

Nonette ... Paris regorge d'adresses incroyables, qui mettront tout le monde d'accord ! Profitez de la rentrée pour vous offrir une soirée d'exception au Pley Hotel et ne passez pas à côté du nouveau restaurant Playground, à l'ambiance végétale et chaleureuse. Amateur de cuisine latino-américaine ? Tzantza risque de vous mettre des étoiles pleines les yeux !

Enfin, pour faire le plein de nouveautés culinaires et de bien manger, profitez du 16 au 19 septembre, du Taste Paris Festival, l'incroyable festival gastronomique qui a lieu au sein du tout nouveau Grand Palais Ephémère. Le moment idéal pour célébrer la gastronomie et découvrir, rencontrer, déguster... Le tout dans une ambiance festive (et gourmande !).

A lire aussi :

Hôtels à Paris : 9 adresses incroyables où on s'accorderait bien une pause

Voici 15 piscines d'hôtels à couper le souffle où se baigner au moins une fois dans sa vie !

Brunch à Paris: 9 adresses gourmandes à tester absolument!

