

Midi moins cher

HANA

Bentos et salon de thé : voilà le concept de ce coquet petit snack nippon.



Le présentoir expose les bentos réalisés le jour même. Ajoutez quelques gâteaux et cookies maison ainsi que des thés et des cafés bio, qui garnissent les étagères, sans oublier des jus de fruits pressés. Les plats proposés sont au bœuf, au poulet, au poisson et même végétariens. Et tous se tiennent fort bien... Petite cerise sur le gâteau :

pour une fois dans ce type d'échoppe, les tables ne se touchent pas et permettent, si vous arrivez à la bonne heure – plutôt tôt donc –, de déjeuner comme au restaurant ou presque. En tout cas, côté qualité-prix, cette adresse est l'une des meilleures dans le chic 16^e, sourire et amabilité compris! – **R.Z.**

Où manger un bon pot-au-feu

LE GRAND CENTRAL

Ce Grand Central succède aux Grandes Tables du Centquatre, qui, contrairement à celles de Marseille ou de Calais, n'ont pas rencontré le succès escompté. Un vaste lieu aux airs de cantine-brasserie, destiné à ceux qui travaillent ici, mais aussi à ceux qui viennent voir une expo, un concert, un spectacle. A la carte, très dans l'air du temps, se joint un semainier avec ses plats du jour. Et le jeudi, c'est un pot-au-feu de joue de bœuf, que j'attaque après mes bons œufs durs (mimosa, avec anchois, légumes, thon)... Trois belles tranches de joue recouvertes d'oignons et de ciboulette hachés, qui apportent une note de fraîcheur, avec leurs légumes (carottes, poireaux, pommes de terre...), le tout baignant dans un bouillon ambré et parfumé. Tout va très bien : la viande est excellente, tendre et goûteuse, les légumes sont bien cuits, la portion, généreuse – ce qui devient rare. Seul minibémol : la tiédeur générale du plat, même si le pot-au-feu se mange également froid l'été. Chaud ou froid soit, mais pas tiède! – **R.Z.**

1000 RESTOS SUR TELERAMA.FR

Hana

| 21, rue du Bois-le-Vent, 16^e
| 09 83 63 00 12 | Tlj sf dim.
11h-21h | Bento 11-13€
| Sur place ou à emporter.

Zébulon

| 10, rue de Richelieu, 1^{er}
| 01 42 36 49 44 | Tlj sf dim.
| Derniers services 14h30 et 21h30 | Formule midi 20€, menu 45€, à la carte 50€.

Le Grand Central

| 5, rue Curial, 19^e | 09 51 22 76 44 | Midi du mar. au dim., soir du mer.au sam.
| Derniers services 15h30 et 22h30 | Formule midi (sf w.-e.) 16,50€, à la carte 30€.



Les petits plats et les grands

ZÉBULON

Exit Pierre, au Palais Royal, passé en de nouvelles mains. Le lieu, métamorphosé, est réussi, mêlant désormais, dans un style contemporain, tables hautes et basses, casier à vin, et même un piano - quart de queue, me semble-t-il - pour les dîners romantiques. L'autre piano - le vrai! - a été confié à Yannick Lahopgnou, un chef camerounais qui officiait au Japon dans un restaurant français étoilé. Le menu de midi, avec ses deux propositions (une entrée, un plat), mériterait davantage de choix, d'autant que l'ardoise est assez aguichante, soutenue par une jolie sélection (140 références) de vins bio et naturels. Nous entamons nos agapes par un chinchard, navets et fanes marinées, et une daurade confite, pétales d'endive et sésame grillé : deux entrées aussi jolies que délicates en saveurs. La suite, composée d'une délicieuse volaille jaune, igname, patate douce et mangue verte, et un excellent filet de veau, frégola, champignons et grenade, offre des produits de qualité, des cuissons soignées dégagant des saveurs limpides. Seule la portion de veau est un peu chiche (deux morceaux). Fin sur une tarte au chocolat, glace au poivre, bonne mais pas très marquée côté poivre. Mis à part ces deux bémols, la qualité de la cuisine est bien réelle, et ce Zébulon vaut le saut que vous y ferez. – **R.Z.**

