

Le Bistrot de Cancalle ● S. 23 A2
30–32, boulevard de Vaugirard
M° Montparnasse-Bienvenue
Tel. 01 43 22 30 25
Sa Mittag, So, Mo Abend geschl.
Das maritime Bistro liegt zwar unvorteilhaft in einer Ladenpassage, besticht aber durch gutes Preis-Leistungs-Verhältnis. Hier weiß man mit Fisch umzugehen.

Le Bistrot du Sommelier ● D3
www.bistrot dusommelier.com
97, boulevard Haussmann, M° St-Augustin
Tel. 01 42 65 24 85
Sa Mittag, So geschl.
Besitzer Philippe Faure-Brac trägt den Titel „Bester Weinkellner der Welt“ – auch in seinem Lokal kann man viele gute Bouteillen kennen lernen.

Le Cap Vernet ● S. 13 B2
82, avenue Marceau, M° Kléber
Tel. 01 47 20 10 40
Sa, So geschl.
Fischgerichte und Austernplatten sind die Spezialitäten dieses Lokals von Top-Koch Guy Savoy.

Le Père Claude ● B6
51, avenue de La Motte-Picquet
M° École Militaire
Tel. 01 47 34 03 05; täglich
Eine Aubege in Paris, mit Lamm, Geflügel oder Rindfleisch vom Grill. Claude Perraudin bewirte in schlichtem Ambiente viel Prominenz – vom Spitzenkoch bis zum französischen Fernsehmoderator.

Le Violon d'Ingres ● C6
www.leviolondingres.com
135, rue Saint-Dominique, M° Solferino
Tel. 01 45 55 15 05; Sa, So geschl.
Chef de Cuisine Christian Constant wurde im Hôtel de Crillon berühmt, jetzt steht er am eigenen Herd. Weniger Foie gras, kaum noch Trüffelsaucen – dafür aber alle Gerichte, die das Renomme des großen Restaurants ausmachten.

Spoon ●● S. 13 B5
www.spoon.tm.fr
14, rue de Marignan, M° Franklin-D. Roosevelt
Tel. 01 40 76 34 44; Sa, So geschl.
Eine Idee von Spitzenkoch Alain Ducasse: „World food“ à la carte – *ceviche*, *chicken wings*, *spare ribs* und „poached apple Römertopf“. Spaßessen statt Haute Cuisine, etwas kostspielig, aber interessant. Die *Spoons* haben inzwischen die Welt erobert – man findet sie nahe Tunis ebenso wie auf Mauritius.

Junge Köche
Die günstigste Möglichkeit, Paris zu genießen: Alle nachfolgend aufgeführten jungen Köche haben bei den Großen ihrer Zunft gelernt, streben aber noch nicht nach Sternen, Punkten oder ähnlichen Auszeichnungen.

Chez Michel ● G3
10, rue de Belzunce, M° Gare du Nord
Tel. 01 44 53 06 20; Sa, So, Mo Mittag geschl.
Bretonisch inspirierte Spezialitäten wie das *Kig-ha-farz*, eine Art Pot-au-feu. Dazu schmackhafte Tagesgerichte (gegen Aufpreis!) und einen „Table d'Hôte“ (ein Tisch für alle Gäste) im Untergeschoss, wo für kleines Geld ein Menü ohne Wahlmöglichkeiten serviert wird.

La Gazzetta ● S. 27 B3
www.lagazzetta.fr
29, rue de Cotte, M° Ledru-Rollin
Tel. 01 43 47 47 05; So Abend, Mo geschl.
Ungezwungene Weinbar rund um das Thema Mittelmeer. Der Schwede Peter Nilsson bringt stundenlang geschmortes Lamm mit Datteln oder schneeweißen Kabeljau auf den Tisch. Sehr günstiges Mittagmenü. Auch wer nur auf ein Glas vorbeischaute, ist hier, neben dem Marché d'Aligre, willkommen.

L'Ami Jean ● C5
27, rue Malar, M° Invalides
Tel. 01 47 05 86 89; So, Mo geschl.



„Freund Jean heißt jetzt Stéphane, aber es schmeckt trotzdem“, ist auf der Karte zu lesen. Tatsächlich schmecken die baskischen Gerichte besser denn je, aber der Service ist etwas hektisch und das Ambiente renovierungsbedürftig.

L'Os à Moëlle ●
3, rue Vasco de Gama, M° Lourmel
Tel. 01 45 57 27 27; So, Mo geschl.
Ein Menü für alle Gäste: Hier wird buchstäblich gegessen, was auf den Tisch kommt. Meist stimmt die Qualität – und noch dazu ist das Ganze sehr günstig.

La Régalade ● D10
49, avenue Jean Moulin, M° Alésia
Tel. 01 45 45 68 58; Sa–Mo geschl.
Das erste Néo-Bistro hat inzwischen den Besitzer gewechselt. Doch auch unter Chefkoch Bruno Doucet schmeckt's. Hektischer Service, aber leckere Spezialitäten aus dem französischen Südwesten.

Le Bélisaire ●
2, rue Marmontel, M° Convention
Tel. 01 48 28 62 24; Sa Mittag, So geschl.
Mathieu Garrel gehört zu den jungen Preisbrechern. Sein altmodisches Bistro liegt in einem simplen Wohnviertel, das Risotto, unter dem sich

eine winzige Schicht Ziegenkäse verbirgt, und die frischen Jakobsmuscheln mit Gemüse haben Klasse.

Le Châteaubriand ● H4
129, av. Parmentier, M° Parmentier
Tel. 01 43 57 45 95; Sa Mittag, So, Mo geschl.
Der kreative Bask Inaki Aizpitarte kocht in diesem freundlichen Bistro abends groß auf. Moderne Küche ohne Kompromisse bei marinierten Makrelen mit Tabasco und Litschigeele. Mittags wird bodenständiger und günstiger gekocht. Interessante Weinkarte, lockerer Service.

Le Comptoir ●● S. 21 B2
9, carrefour de l'Odéon, M° Odéon
Tel. 01 44 27 07 97; täglich
Yves Camdeborde hat bei den Großen der Zunft gelernt, wollte sich aber nicht ein Leben lang für Auszeichnungen in den Guides verschulden. Gut und günstig ist die Tageskarte mit z. B. Eintopf vom Schwein, feiner schmeckt das (teurere) Fünf-Gänge-Menü am Abend.

Les Olivades ●● C7
41, avenue de Ségur, M° Ségur
Tel. 01 47 83 70 09
Sa Mittag, So, Mo Mittag geschl.
Bruno Deligne steht am Herd eines der besten Néo-Bistros: südlich-ins-