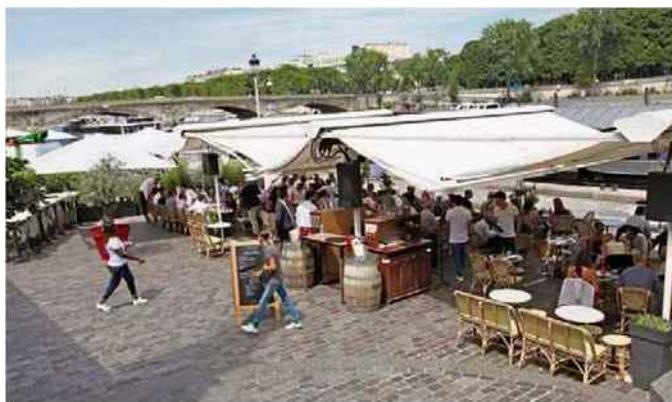




BONNES TABLES



Paris-New York s'installe en bord de Seine. JULIEN DE FONTENAY POUR LE JDD

L'ADRESSE DU DIMANCHE PNY au Faust (7^e), burgers avec vue

6/10 PNY investit le Faust tout l'été. PNY, c'est Paris New York, pour des burgers addicts qui ont déjà leurs restaurants dans le 3^e et le 11^e. Le Faust, c'est un ancien entrepôt naval sous la culée gauche du pont Alexandre-III très prisé par la jeunesse parisienne. Jusqu'à la fin de l'été, le corner du PNY s'y est installé, vendant ses burgers comme des petits pains: le tout nouveau Tequila Sunrise (bœuf, cheddar, salade, oignons rouges et sauce mayonnaise à la tequila, plutôt amusant (12 €); le Morning California (bœuf, cheddar et avocat) ou même le classique mais efficace vintage cheeseburger (12 €). On prend évidemment le package complet avec les superfrites allumettes. Bon à savoir: pas de table pour déguster vos burgers. Il faudra vous installer sur les bords de Seine. Presque les pieds dans l'eau. Face à une des plus belles vues de Paris.

PNY, pont Alexandre-III, rive gauche (7^e). Fermé le midi et le lundi. Tarifs : entre 13 et 15 € environ (hb).



LA DÉCOUVERTE DE LA SEMAINE Racines des Prés (7^e), coup de cœur



Marbre et cuisine ouverte près de Saint-Germain. JULIEN DE FONENTAY POUR LE JDD

8/10 David Lanher (La Crèmerie, Le Bon Saint-Pourçain) sait créer des lieux et des atmosphères. Parquet, banquettes en cuir, tables en enfilade dans une déco bistrot chic et un bar en marbre face aux cuisines ouvertes pour le dîner spectacle. Derrière le comptoir, c'est Alexandre Navarro (au CV gonflé de belles maisons : Constant, le Plaza Athénée, Le Pré Catelan, Racines 2) qui fait le show. Il dresse ses assiettes avec amour, attentif, bienheureux, les peaufinant jusqu'au dernier grain de poivre.

Les tomates de plein champ, vinaigrette framboise et tonka sont comme une balade dans un jardin et l'indispensable tataki de bonite de Saint-Jean-de-Luz, si subtil, si précis, explosif. Ensuite, un filet de merlu charnu cuit à la plancha, crème de fenouil puissante ou poitrine de veau parfaitement tendre. Sinon, la pintade et sa peau croustillante avec *fregola sarda* safranée. En dessert : jolie pavlova aux fruits rouges ou ces perles du Japon au lait de coco, banane caramélisée, de la gourmandise pure. Un menu d'émotion et de précision. Bon à savoir : excellent rapport qualité-prix des menus déjeuner.

Racines des Prés, 1, rue Gribeauval (7^e). Fermé samedi midi et dimanche. Tarifs : menus midi 29 et 33 € ; soir, à la carte, entre 50 et 55 € environ (hb). Tél. : 01 45 48 14 16.

RETOUR... The Fish Club (1^{er}), douce mer

7/10 Avec une déco bien léchée – ici tout en bleu et inspirée « aztèque » –, comme sait les penser Dorothée Meilichzon et avec Julien Burlat aux commandes des cuisines – un chef passé par les filets d'Alain Ducasse et de Pierre Gagnaire –, le navire a pris son rythme de croisière. Dans les assiettes, c'est un plongeon en mer. Rafraîchissant. Des produits travaillés sans fioriture : poulpe grillé (16 €) ; langoustines poêlées et burrata (22 €) ; croquettes de crevettes à croquer (12 €) ; mais aussi barbue rôtie et crème de cresson ; turbot et carottes au cumin ou encore plateaux de fruits de mer bien garnis. Bon à savoir : c'est souvent plein. Pensez à réserver.

The Fish Club, 58, rue Jean-Jacques-Rousseau (1^{er}). Fermé le midi, le dimanche et le lundi. Tarifs : à la carte, entre 50 et 60 € environ (hb) ; plateaux entre 39 et 105 €. Tél. : 01 40 26 68 75.

AURÉLIE CHAIGNEAU