

Paris et moi Saveurs**Sur la terrasse ensoleillée...****Mon Coco**

Cette grande maison bénéficie de deux espaces extérieurs, dont une terrasse non fumeur. On s'y délecte d'éluxirs mixologiques et de classiques revisités, tels que le carpaccio de saumon mariné

aux agrumes (14,90 €) ou le magret de canard au gingembre confit (19,90 €). J.A.

6, place de la République, 11^e. 01 47 00 44 10.

PanSoul

À fleur de Seine, l'enchantement opère grâce à une ambiance bohème chic et une cuisine du marché créative (palourdes et asperges vertes au beurre de miso blanc, lieu jaune...). Par beau temps, le barbecue est de sortie, et une deuxième terrasse sur le quai permet de dîner à la lueur des bougies.

Carte de 40 à 50 €. J.S.

Port de la Rapée, 12^e. 06 99 16 76 65.

Môm'Art

L'Hôtel Béarnais n'est plus ! Vive le Môm'Art et sa terrasse cachée. Grégory Cohen y privilégie une gastronomie sans chichi au service du produit : le gravlax de saumon fond comme un bonbon (14 €) et le burger fumé au foin a une botte secrète en son

cœur et des chips maison pour compagnes. Sans oublier une jolie carte de tapas (7 €). Et si la pluie s'invite, un toit coulissant met tout le monde à l'abri. E.D.

42, rue d'Orsel, 18^e. 01 82 52 26 26.

**Le Grand Bleu**

Terrasse bucolique et rooftop à 360° : ici, on peut boire un verre et grignoter presque les pieds dans l'eau, au rythme d'une programmation musicale pointue. Excellents vins,

bières et cocktails à la carte (5 à 12 €), et belles planches raffinées (20 €). J.A.

Port de l'Arsenal, 67, bd de la Bastille, 12^e.

01 43 45 19 99.

Hôtel Bienvenu

Doté d'un ravissant patio d'un calme absolu, le restaurant dégage une carte aux accents asiatiques : rouleaux de printemps aux aubergines marinées et lamelles de poire, ou encore bols de riz en curry japonais à base de viande ou de légumes (dans une formule déjeuner à 19 €). J.A.

23, rue Buffault, 9^e.
01 48 78 32 18.

Jardin Bbar

Dans la cour du musée Baccarat, cet éden offre pelouse, transats et banquettes cosy. Raffinement oblige, les cocktails (13 €) sont servis dans des coupes en cristal et accompagnés de planches de charcuterie, de fromage ou d'un fameux foie gras à la rhubarbe du chef Mathieu Mécheri (14 à 18 €). C.D.

11, place des États-Unis, 16^e. 01 40 22 11 10.

