



TV RESTAURANTS

# Aux Trois Nagas

## Thaïlande d'hier et d'aujourd'hui

**A**ux Trois Nagas date de huit mois environ. Son propriétaire, Prasith Soubinh, a choisi le noir, la « couleur » de l'élégance qui met en valeur les éclairages doux, le petit aquarium lumineux, les nuances d'ocre rouge. Des boiserie en teck ouvragé bordent quatre alcôves où six personnes s'assièrent sous un étonnant plafonnier en teck sculpté, argenté à la feuille d'aluminium et sur des banquettes imitation serpent.



FRANÇOISE GUBINET POUR TV MAGAZINE

À l'extrémité du restaurant, un agréable salon et sa curieuse table ronde (dix couverts) en résine rose reproduisant un tambour de guerre.

### Salade de fleurs de bananier aux crevettes

Le chef Chanrisilp manie la cuisine thaïe classique et les saveurs du moment, remettant au goût du jour des recettes ancestrales (kai boran, plat de poisson revisité ici avec du poulet et confiture de piment grillé ou poisson vapeur sauce tom yam, une très vieille recette de pêcheur). À goûter également : la salade de fleurs de bananier aux crevettes (arachides, lait de coco, ciboulette), le fameux tigre qui pleure : viande grillée, tranchée, sauce tamarin, bergamote, piment... ○

18 avenue du Président-Kennedy, Paris XVI<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 88 27 95. Pas de fermeture. Menus à 18 € (déjeuner) et à 35 €. Carte à 55 € (hors boissons). Brunch le week-end à 23 €. Voiturier à 8 €.

## Susan's Place : restaurant traiteur mexicain



Un vrai mexicain à Passy, déjà remarqué par de nombreux guides. Pour commencer les nachos, quesadillas, guacamole, puis le fameux chili con carne (1<sup>er</sup> prix européen) ou la mexicaine plate (assiette dégustation) également version végétarienne, ou les fajitas variées. En dessert difficile de résister au cheese cake de Susan, au pécan pie. Terminez par le mexican coffee explosif !!!! Venez fêter la Saint-Valentin, une attention sera réservée à tous les amoureux.

9 rue de l'Annonciation, 75015 Paris.  
Tél. : 01 45 20 88 16.  
Formule : E+P ou P+D à 19 €  
ou E+P+D à 25 €. Vente à emporter.  
Ouvert du mardi au samedi, midi et soir.

## DEMONCY & VERGNE : création collégiale

Construite en 1887, la Pâtisserie de l'Église a préparé pour les tourtereaux 2010, sa création collégiale, le Surabaya. Une mousse au chocolat noir Surabaya (de Java) sur un biscuit brownie, mûres et figues bordé d'ailerons en Speculoos aux épices. Quelques macarons à la mûre et un miroir chocolat couronnent le tout.

26,80 €\* pour deux gourmands.  
10 rue du Jourdain, Paris XX<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 46 36 66 08.



BENOIT AUVRAY

## LABEYRIE : épicurien

Pour un petit moment de plaisir épicurien à deux, Le Duo de Labeyrie ou deux tranches moelleuses de bloc de foie gras du Sud-Ouest, conditionnées individuellement et rapides à démouler...  
5,90 €\* (80 g) en grandes et moyennes surfaces.



# New Balal

## De l'exotisme chic à petit prix

Propriété de Hussain Nazim, *New Balal* offre un décor dans les tons clairs et bruns, avec des effets de marqueterie et de colonnes incrustées dans des miroirs briqués, pratique des prix raisonnables bien que les tables soient recouvertes de nappes blanches, d'argenterie rutilante.

### Poulet tikka et beignets de légume

Cette affaire familiale dont le chef-frère de Hussain Nazim - propose parmi quelques spécialités indo-pakistanaïses : un raïta (yaourt et concombre) dont l'acidité excite les papilles avant d'attaquer poulet tikka (dés de poulet désossé, marinés, cuits au charbon de bois) et beignets de légume. Avec le poulet Vind Allou (poulet au curry et pomme de terre) et le chilly mouton (au curry de Madras : ail, gingembre, girofle, fenouil, cardamome, cannelle) annoncés comme des plats relevés, mais qui, ne vous inquiétez pas, ne le sont pas vraiment, un délicieux riz basmati parfumé comme seuls les Indiens savent le réussir, un non moins savoureux curry d'aubergine (bringal). Sans oublier le nan (pain) au fromage !

25 rue Taitbout, Paris IX<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 42 46 53 67. Pas de fermeture.  
Menus à 12 € (déjeuner), à 18 € et à 23 €. Carte à 30 € (hors boissons).

## Autres adresses pour fêter les amoureux

Le *Bistro Saint-Ferdinand* : 275 boulevard Pereire, Paris XVII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 45 74 33 32.  
Ouvert 7/7.

Le *Citrus Étoile* : 6 rue Arsène-Houssaye, Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 89 15 51.  
Ouverture exceptionnelle.

Le *Bistrot du sommelier* : 97 boulevard Haussmann, Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 65 24 85.  
Ouverture exceptionnelle.

