



CELINE

16

CELINE.COM

## LIFESTYLE FOOD

Nos restaurants préférés dans le 16ème  
arrondissement à Paris

Une seahouse pur luxe plongeant sur la tour Eiffel, un bar à cocktails à la carte alléchante, un café au design impeccable... Longtemps assoupi, le 16ème arrondissement opère, en ce moment, une petite révolution culinaire. L'occasion de découvrir nos restaurants préférés, dispersées du jardin du Trocadéro au village Boileau.



## Un bar à tapas élégant: Ensemble

Fraîchement ouvert, rue Spontini, **Ensemble** est le dernier projet des restaurateurs **Mathieu Darmont** et **Aude Bourguignon**, mais aussi du chef **Jérôme Moinard** (déjà aux fourneaux de **Tous**). Dans un décor épuré, signé **Nathan Brami**, mêlant murs couleur cuivre, luminaires en laiton et fauteuils velourés gris, on s'y partage (ou non) de jolies petites assiettes capables d'appâter

à elles seules tous les palais (veggies, carnivores, pescetariens...). Twistant les influences entre terroir, Italie et Asie, on retrouve donc à la carte un fabuleux tartare de saumon aux herbes et pickles de gingembre; une burratina fondante, des Pouilles à l'huile de truffe; un cromesquis de pot-au-feu et sa sauce tartare; un risotto aux châtaignes & parmesan sans oublier un cheesecake caramel beurre salé ou encore des figes rôties au miel. A ne pas manquer.

*11 Rue Spontini, 75016 Paris, Tel.01 45 05 14 87*

*<https://www.restaurant-ensemble.com/>*



Adrien Dirand

### **Une tableVIP: Girafe**

Au cœur de la Cité de l'Architecture à Paris, **Girafe** a rejoint, en un rien de temps, le clan des hot spots food du moment. Dernier projet de **Gilles Malafosse** et **Laurent Gourcuff**, la fine équipe à la tête de **Monsieur Bleu** ou encore **Loulou**, ce restaurant, inauguré l'été dernier, a été décoré, tout comme ses aînés, par **Joseph**

**Dirand.** Dans un esprit année 30, les visiteurs y découvrent un décor feutré, rassemblant banquettes crème, bar en marbre, plantes tropicales, pilastres d'origine... Tandis qu'en cuisine, c'est le chef **Benoît Dargère** qui prend la barre. Façon *seahouse*, poissons, coquillages et crustacés défilent dans les assiettes sous toutes leurs formes. Du plus classique: en plateaux ultra frais, en version cru: sous forme de céviche et autres sashimis, mais aussi savamment dorés (homard, sole, turbot...), évoluant selon les arrivages. Sans oublier une terrasse ravageuse, en tête-à-tête avec la Tour Eiffel.

*1 Place du Trocadéro et du 11 Novembre, 75016 Paris, Tél. 01 40 62 70 61*

*<http://www.girafeparis.com/fr>*



### Un café au design impeccable: Holiday Café

Table du célèbre magazine américain, réédité en 2014 par l'**Atelier Franck Durand**, **Holiday Café** séduit d'abord par son décor lumineux, habillé de bois clair, signé **Franklin Azzi**; mais aussi est surtout pour sa carte simple et efficace. Eloge du beau et du bon, les visiteurs viennent y déguster des assiettes de saumon fumée de la **Maison Petrossian**, accompagnées de pommes de terre grenailles, des gratins de fusilli à la truffe noire, des salades de poulet ou encore des gâteaux au chocolat sans gluten. Mention particulière pour le brunch, gourmand à souhait, qu'on aime tant pour ses œufs brouillés au caviar ou à la truffe, que son granola maison et ses toasts à l'avocat.

*192 Avenue de Versailles, 75016 Paris, Tel.01 42 24 90 21*

*<https://www.holiday-paris.fr/café.php>*



**CELINE**



CELINE

CELINE.COM

### Une néo-brasserie : Zebra

A quelques pas de la maison de la radio, **Zebra** est l'œuvre de la fine équipe de chez **Daroco** et du restaurateur **Romain Glize**. Misant sur une décoration faste avec du velours bleu nuit et du granit à foison, signée **Olivier Delannoy** et **Francesca Errico**, le lieu revisite avec modernité les classiques de la brasserie (frisée aux lardons, saumon gravlax ultra fin, courgettes farcies en version veggies...), tout en gagnant cet automne, un banc d'écailler. Tourteaux, homard Breton, crevettes des Charentes, praires, Palourdes ... Les crustacés y sont servis accompagnés de citron bio de Sicile et de vinaigre Martin Pouret à l'échalote. Le plus ? La grande terrasse accueillante où profiter des derniers rayons de soleil.

*3 Place Clément Ader 75016 Paris, Tel. 01 44 14 91 91*

*<http://www.zebra.paris/>*



### Une brasserie sous la coupole de La Grande Épicerie : Rive Droite

Plus besoin de traverser la Seine, avec l'ouverture en 2017, de la seconde **Grande Épicerie** rue de Passy à Paris. Temple food absolu qui possède également un restaurant de haute volée orchestré par **Beatriz Gonzalez**. Une brasserie alléchante, installée sous la coupole du magasin, qui réinterprète les grands classiques de la gastronomie française, à la sauce mexicaine, pays d'origine du chef. Le plus ? La possibilité de dénicher les meilleures trouvailles culinaires du moment en repartant.μ

*80 Rue de Passy, 75016 Paris, Tel.01 44 14 38 70*

*<https://www.lagrandeepicerie.com/fr/rive-droite>*





### Un joli café expert en cocktails: Cravan

Ouvert discrètement cet été, **Cravan** (en hommage au boxeur du même nom, neveu d'**Oscar Wilde** et poète qui n'habitait pas loin) a d'abord attiré l'attention grâce à un compte Instagram fourmillant de jolies photos et de recettes gourmandes. Installé entre les murs d'un mince troquet du quartier, le lieu a gardé du passé le meilleur (comptoir en marbre, vitraux d'époque, miroirs patinés...). Tout en proposant à la carte des recettes, comme à la maison, mais en mieux (œufs brouillés, croque madame, steak...). Sans oublier une carte de cocktails fournie, tous plus délicieux les uns que les autres.

<https://www.instagram.com/cravanparis/>



### Un italien avec rooftop: Brasserie Auteuil

Appartenant au clan très fermé des bonnes adresses food du 16<sup>ème</sup>, la **Brasserie Auteuil** ne désemplit pas. Décoré par **Laura Gonzalez**, dans un esprit toscan très chaleureux, le restaurant fait la part belle aux spécialités de la botte: encornets à la romaine, arancini, burrata fumée, pizzas à la napolitaine, escalopes de veau milanaise... Et possède en prime un joli rooftop aux banquettes colorées où grimpe du feuillage.

78 Rue d'Auteuil, 75016 Paris, Tel.01 40 71 11 90

<https://www.auteuil-brasserie.com/>





### Un bistrot de charme : Les Marches

Perpétuant la tradition du relais routier, en version upgradée, **Les Marches** ont élu domicile dans la paisible rue de la Manutention. Nappes à carreaux, tables en bois sombre, carrelages vintage et miroirs... L'univers bistrotier y est palpable du décor à la carte. Les spécialités? Œufs-mayonnaise, tarama maison, tartare-frites, coquillettes aux truffes, baba au rhum... Le tout à des prix très doux.

*5, rue de la Manutention - 75116 Paris, Tel. +33 (0)1 47 23 52 80*

*<http://www.lesmarches-restaurant.com/>*

Par Jade Simon le 23 Octobre 2018

Food restaurant paris

## Partager cet article



Et aussi \_\_\_\_\_



#### INSPIRATIONS

Les plus beaux looks d'Alicia Vikander



#### EN VUE

32 idées de tatouages à piquer aux célébrités



#### STREET LOOKS

Street style à la Fashion Week printemps-été 2019 de Paris



#### EN VUE

Khloé Kardashian passe au carré court !

## Les plus vus



EN VUE

32 idées de tatouages à piquer aux célébrités



EN VUE

Khloé Kardashian passe au carré court !



INSPIRATIONS

Lily-Rose Depp en 18 looks Chanel

---

## Les newsletters Vogue

Recevez chaque jour les dernières news mode, inspiration beauté, idées shopping directement dans votre boîte mail !

*S'inscrire*

*Abonnez-vous*

MODE  
DEFILES  
BEAUTE  
BIJOUX  
VIDEO  
CULTURE  
VOGUE HOMMES  
LIFESTYLE  
HOROSCOPE  
VOGUE LOVERS

AD  
GLAMOUR  
GQ  
VANITY FAIR  
VOGUE

FACEBOOK  
INSTAGRAM  
SNAPCHAT  
TWITTER  
PINTEREST

ABONNEMENTS  
MENTIONS LÉGALES  
POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ  
COOKIES  
DEVENIR PANÉLISTE  
ARCHIVES  
CONTACTS