



Restaurants en Ile-de-France : un déjeuner (presque) en bord de mer



Huguette, bistro de mer dans le 6^e arrondissement. Michel Trehet

avec Carrefour Spectacles



Un dépaysement plein d'embruns sans quitter la région parisienne : c'est la promesse de ces quatre restaurants franciliens sélectionnés par nos soins à l'entame de ce long week-end de quatre jours. Fermez les yeux. Vous sentez cette odeur de fruits de mer et la fraîcheur du verre de vin blanc entre vos mains ? Pour peu qu'une légère brise vous caresse les cheveux, on imaginerait les embruns tout proches.



[Visualiser l'article](#)

A l'entame de ce week-end de l'Ascension, voici une sélection de restaurants où vous aurez l'impression de manger au bord de la mer... sans bouger de l'Île-de-France

HUGUETTE, COMME AU CAP-FERRET



Michel Trehet

En mal de sensations iodées ? Faites un tour chez Huguettes. Il a beau être installé à deux pas du boulevard Saint-Germain, ce bistro de la mer expédie instantanément le client au Cap-Ferret ou à Etretat. La décoration, cosy à souhait, rappelle de charmantes cabanes de plage. La vaste terrasse (chauffée) permet de prendre l'air dans une petite artère quasi piétonne. Et dans l'assiette, le voyage côtier continue avec une bonne dose de fruits de mer (mention spéciale à la mayonnaise qui accompagne les crevettes), un poisson (cuit ou cru) omniprésent et quelques variations sympathiques, comme ces poke bowls, bols hawaïens très parfumés mélangeant riz et thon, par exemple. Formules dès 18 € le midi et 30 € le soir.

Huguettes, 81, rue de la Seine à Paris (VIe). Ouvert tous les jours de 8 heures à 2 heures.

POLPO, COMME À BALI



LP/A.H.

Il flotte un parfum de vacances sur la grande péniche de Polpo. Les chaises en osier, les guirlandes d'ampoules colorées et les plantes à foison nous transportent dans une guinguette tropicale de bord de mer. Seule la vue panoramique sur la Seine rappelle que nous sommes bien à Levallois (92), et non sur une plage à Bali. Depuis septembre dernier, ce bateau restaurant de 250 couverts s'est métamorphosé pour se spécialiser dans les fruits de mer.

En plus des classiques (bulots, bouquet de crevettes et huîtres), la carte propose plusieurs petites entrées faciles à partager. Notre préférée : les délicieux croustillants de gambas (9,80 €). Puis on se jette franchement à l'eau avec un thon mi-cuit, encornets sautés et sa mousseline de carottes au curcuma (22 €), le tout bien parfumé.

On regrette un manque d'équilibre dans certains plats : une marinade trop fade dans le ceviche de daurade et une salade de poulpe qui manque un peu... de poulpe. Les planches de fruits de mer, entre 27 et 28 €, ne sont pas données. Finalement, les tarifs aussi rappellent que nous sommes bien aux portes de Paris !

« Polpo » au 47, quai Charles-Pasqua, à Levallois-Perret (92). Ouvert tous jours de midi à 23 heures.



PLEINE MER, COMME À CANCALE



LP/P.C.

Une bouffée d'iode nous saisit dès la porte poussée dans ce tout petit resto du Xe. Ici, on s'envoie des huîtres à la douzaine (en moyenne entre 10 et 20 €), posées sur un lit d'algues. Des petites, des grosses, des plates ou des creuses (huit calibres), mais toutes de Cancale. Car le patron est aussi producteur dans ce joli port breton. Entre deux coquillages, ouverts à la commande derrière le comptoir, on peut croquer dans une tartine de tarama de cabillaud, ou une tranche de saumon fumé bio. Vous avez peur de ne pas être rassasié ? Une copieuse part de kouign amann, succulent, devrait ôter définitivement vos angoisses. Et si vous ne pouvez pas vous poser, les huîtres s'achètent aussi à emporter.

Pleine Mer, 22, rue de Chabrol, Paris (Xe). Tél. 01.53.34.64.47. Du mardi au samedi, de 10 h 30 à 15 heures et de 16 heures à 22 h 30. Le dimanche de 10 h 30 à 13 heures.

LES PINCES, COMME AUX USA

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 5/5

[Visualiser l'article](#)



LP/E.C.

Le homard, vous le préférez rôti au four ou à l'américaine, bien au chaud dans son pain toasté, façon « lobster roll » ? Aucune idée : vous n'en avez (presque) jamais mangé ? A Pigalle (IXe), les Pincés a pensé à vous. A partir de 18 € la formule midi (demi-homard, dessert et café), vous voilà la serviette autour du cou et la pince à la main. Dans l'assiette, nappé de beurre blanc, le crustacé est fin, ferme, fondant. On se régale. Les ampoules nues suspendues au-dessus des tables en bois donnent à l'établissement flambant neuf un petit air de loft new-yorkais. Les enceintes diffusent Simon and Garfunkel et Nancy Sinatra. On s'y croirait !

28, rue de Douai (IXe) et au 43, rue Mazarine (VIe) tous les jours, midi (sauf lundi) et soir. Aussi au 29, rue du Bourg-Tibourg (IVe), tous les soirs et les vendredis, samedis et dimanches midis.

leparisien.fr