

Les meilleurs restos de la mer à Paris



On ne pense pas assez souvent à faire notre plein d'Oméga 3. Pourtant, ces acides gras sont essentiels à notre organisme ! En même temps, il faut dire qu'**en tant que Parisien, la mer semble bien loin...** Mais, si le poisson frais ne coule pas à flot dans les marchés, on compte tout de même de très bons restaurants dans lesquels faire notre bain d'iode.

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Voici **notre sélection des 9 restaurants de poissons parisiens** qui vous embarqueront sur leur pirogue à la découverte de leurs délicieux produits de la mer...

1 – Polpo, le petit nouveau

Ouvert il y a peu, cette **nouvelle brasserie seafood** installée à Levallois, **sur les quais de Seine** : cadre idéal donc pour déguster des produits de la mer. Ce lieu se veut **décontracté et estival** avec ses chaises tressées en osier, son **bar façon paillote**, son carrelage bleu se reflétant sur la **grande verrière** et donnant ainsi l'impression d'un aquarium. Les couleurs sont chaudes et lumineuses, le **meuble design** mais rudimentaire et partout, des **plantes vertes** ont été disséminés comme une dernière respiration... On se croirait **sous les tropiques** ! Dehors, la terrasse offre une **vue panoramique sur la Seine** et il n'y a rien de plus agréable que de s'y attabler et d'y déguster un homard rôti au beurre demi-sel ou bien des moules chorizo-piquillos. **Une adresse vraiment rafraichissante !**

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Infos pratiques :

Polpo – 47, Quai Charles Pasqua, 92300 Levallois-Perret

Métro : Pont de Levallois – Bécon (ligne 3)

01.41.34.32.86

Du lundi au dimanche de 12h à 15h et de 17h à 23h30

Huîtres à 14,5 euros (les 6) et 27 euros (les 12), formule à 19 euros – plats de 17 à 29 euros à la carte

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



2 – Máncora Cebicheria, un ceviche sinon rien

Dans ce restaurant péruvien, c'est « *cebiche para todos* » ! Le ceviche est **une des spécialités les plus emblématiques d'Amérique du Sud** : un plat à base de poisson cru mariné dans du jus de citron vert, agrémenté d'oignons rouges, de tomates, de coriandre et de piment péruvien. Ici, ce **plat froid** se décline sous toutes ses coutures, et la carte propose également de **nombreux autres plats traditionnels péruviens revisités** à déguster en tapas tels que le poulpe à l'olive, les anticuchos (brochettes de bœuf mariné) et la causa (gâteau de pommes de terre citronné et épicé). Cette **cuisine exotique** s'apprécie dans un **décor minimaliste** égayé par des airs de musique latine.

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Infos pratiques :

Mancora Cebicheria – 16, rue Dupetit-Thouars, 75003

Métro : Temple (ligne 3)

01.43.48.47.65

Du mardi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30 et du samedi au dimanche de 12h à 15h et de 19h à 22h30

Ceviches entre 10 et 14 euros – Tapas à 8-9 euros

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

3 – La Méduse, les pieds dans l'eau (du canal !)

Dans ce **bar à vins et à cocktails** situé **au bord du canal Saint-Martin**, on revisite avec goût la cuisine de la mer en mixant les influences : huîtres normandes rehaussées d'un condiment harissa-échalote, poulpe rôti au fenouil, ceviche de maquereau à la vodka, saumon bio d'Ecosse façon gravlax, ... Les **cocktails bien relevés** sont tout aussi originaux et accompagnent alors à merveille nos assiettes. La Méduse se fond parfaitement dans le style des restos du quartier avec sa **déco brute et branchée** et ses **succulentes « choses à manger »** !

www.pariszigzag.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Infos pratiques :

La Méduse – 177, quai de Valmy, 75010

Métro : Louis Blanc (ligne 7)

Ouvert du mardi au samedi de 19h à 1h et le dimanche de 17h à 1h (fermé le lundi)

Plats entre 8 et 17 euros

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



4 – Huguette, la mer dans tous ses états

Ce **resto-bistro** installé à **Saint-Germain-des-Près** a souhaité se donner l'allure des ces petites cabanes en bois des bords de mer où l'on peut déguster des poissons frais tout juste pêchés. Et, il faut dire que le pari est plutôt réussi ! Le cadre est **authentique, convivial et décontracté** : tout ce qu'on attend d'un bar à poissons. Dans ce **bistrot de la mer rustique** où l'on déguste tout type de produits de la mer (crus, frits, en rillettes, en bouillon, cuisinés à la plancha ou bien encore à la vapeur), on se sent alors **partout ailleurs sinon à Paris** et ce dépaysement est fort appréciable !

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Infos pratiques :

Huguette – 81, rue de Seine, 75006

Métro : Mabillon (ligne 10)

01.43.25.00.28

Ouvert tous les jours de 8h à 2h

Plats de 9 à 39 euros

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



5 – Pleine Mer, l'authentique cabane du pêcheur

On entre ici dans un **authentique bar à huître** dont la devanture bleu-blanc rappelle celle d'un commerce de bouche. Chez ce **restaurateur-producteur**, on croirait avoir quitter Paris direction la Bretagne : on se délecte d'**huîtres creuses, plates ou sauvages** (selon l'arrivage) venues tout droit de la baie de Cancale à Saint-Méloir-des-Ondes, servies avec du pain de seigle, du beurre au grain de sel et du citron ; de **saumon fumé sauvage** ainsi que d'un **délicieux tarama artisanal**. En dessert, les **pâtisseries bretonnes** : far breton, kouign aman, ... sont un régal. Les spécialités marines de Pleine Mer sont à **déguster sur place ou à la maison** !

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Infos pratiques :

Pleine Mer – 22 rue Chabrol, 75010

Métro : Poissonnière (ligne 7) ou Gare de l'Est (lignes 4,5 et 7)

01. 53.34.64.47

Du mardi au samedi de 10h30 à 15h et de 1h à 22h30, et le dimanche de 10h30 à 13h (fermé le lundi)



Huîtres de 9,60 à 21,30 euros la douzaine, formules à 14,60 et 21,50 euros



6 – Salt, bistronomie iodée

C'est la collaboration entre deux anglais et une australienne qui a conduit à la création de ce **restaurant bistronomique** aux multiples influences. Dans ce **lieu design et convivial**, on ne sert que des **produits frais et sains**, sélectionnés en fonction des arrivages et de la saison. On pourra donc, entre autres, trouver à la carte : un merlu de ligne grillé aux chanterelles et aux cèpes, un barbue sauvage farcie aux herbes marines, ou bien encore un poulpe à la tomate et à l'ail accompagné de pommes de terre fumées au foin. Le tout agrémenté de **vins bio** et de **bières artisanales**. Un voyage culinaire au carrefour des rivages du monde entier pour cette élégante taverne du 11ème arrondissement...

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Credit photo : Carmen Vazquez / Parisbouge.com

Infos pratiques :

Salt – 6, rue Rochebrune, 75011

Métro : Voltaire (ligne 9)

01.73.71.56.98

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30

Formule déjeuner complète à 27 euros – Menu de dégustation du soir à 65 euros

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



7 – Le Bar à lode, le meilleur rapport qualité-prix

Bienvenue dans cette « **cave de la mer** » aux prix tout doux, située sur le boulevard Saint-Germain. Dans cet établissement ouvert il y a peu, l'ambiance se veut particulièrement **intimiste** avec ses couleurs chatoyantes et son éclairage tamisé. **L'endroit idéal pour picorer quelques tapas entre amis** en dégustant le bon vin des petits producteurs de nos régions. Au menu : assortiment d'huîtres, de coquillages et de crustacés, brandade de cabillaud, poêlée de gambas et son risotto aux herbes, pavé de saumon et sa fondue de poireaux, ... Une carte qui change au grès des arrivages et de la saison !

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Infos pratiques :

Le Bar à lode – 34, boulevard Saint-Germain, 75005

Métro : Maubert-Mutualité (ligne 10)

01.43.29.99.21

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h

Formule déjeuner E+P ou P+D à 16 euros ou E+P+D à 21 euros – Formule dîner E à 8 euros ou P à 16 euros – Tapas entre 5 et 15 euros

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



8 – Mersea, le fast-good de la mer

C'est un **chef étoilé** tout droit débarqué de sa Bretagne natale qui nous propose cette **cantine seafood branchée** qui innove avec son Fish & Chips à la française, sa version marine du Hot Dog ou encore sa redoutable salade Quinoalgues. Une cuisine qui **reprend les codes du snacking** et les revisite avec du poisson et une **petite touche de Made in France**... Et tout ça à **prix très raisonnables** !

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Infos pratiques :

Mersea – 6, rue du Faubourg Montmartre, 75009

Métro : Grands Boulevards (lignes 8 et 9)

09.70.38.61.59

Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 23h

Menus entre 9,5 et 14 euros

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



9 – Juste, un aller-retour en Bretagne

Cet établissement, installé dans un **grand réfectoire avec cuisine ouverte** à l'angle de la rue Laffitte et de rue de la Victoire dans le 9ème, tente de réhabiliter une relation « juste » entre commerçants et producteurs. En s'associant avec la **Maison Thaëron** – famille d'ostréiculteurs bretons -, le restaurant peut assurer à sa clientèle un **arrivage régulier, fiable et de qualité** : huîtres creuses et plates, homards, coquillages et autres fruits de mer, cuisinés avec goût par leur chef cuisinier.

www.pariszigzag.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Infos pratiques :

Juste – 48, rue Laffitte, 75009

Métro : Le Peletier (ligne 7)

09.82.34.90.29

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30



[Visualiser l'article](#)

