

Top 5 des restaurants de poissons et fruits de mer à Paris

Publié le 13-11-2017
BONNES ADRESSES



Guide de voyage > Actualités de voyage > Bonnes adresses > Top 5 des restaurants de poissons et fruits de mer à Paris

PARTAGER

Chez Huguette, le bistro de la mer qui vous fait chavirer

Que vous soyez attablé en terrasse, sur les banquettes style bateau, ou sur les guéridons devant le banc de l'écailler, dans un décor de bois flotté, vous éprouverez, au cœur même de Saint-Germain-des-Prés, la délicieuse sensation d'être transporté dans une cabane de pêcheurs de la côte ouest de la France. Merci à Olivier Flottes (héritier de la Maison Flottes), son heureux propriétaire, qui n'a pas hésité à faire appel au talent de l'architecte-décorateur Richard Lafond, à qui l'on doit, entre autres, le Sénéquier à Saint-Tropez. Histoire de s'imaginer les pieds dans le sable, le chef Mathias Lallement vous fait démarrer par des couteaux sauvages à l'ail ou des palourdes basilic et piment, des moules françaises, légèrement crémées, ou encore des *linguine* au homard. Attaquez ensuite le plateau dégustation avec de splendides huîtres (belon n° 00 ou Prat-Ar-Coum), du thon blanc et de la *chakchouka*, avec une mention spéciale pour les n° 3 fines, provenant de Bretagne de chez l'ostréiculteur Jean-Jacques Cadoret. Frites maison de rigueur et une carte des vins à l'avenant. Côté dessert, optez pour la "glace du voisin Grom", glacier parisien et fournisseur du restaurant. Si vous ne pouvez plus vous passer de l'air marin, vous êtes au bon endroit !

Chez Huguette
81, rue de Seine
75006 Paris
+33 (0)1 43 25 00 28
À la carte : à partir de 30 EUR
www.huguette-bistro.com

Helen puise ses ressources dans une pêche de qualité

Chez Helen, le culte du poisson est à l'honneur grâce au talentueux chef Sébastien Carmona Porto, qui ne pourra vous laisser indifférent. L'établissement est le fruit d'une rencontre, celle entre un gastronome passionné, le maître de maison Franck Barrier, et Sébastien, jeune cuisinier et artiste, roi de la coupe et de la cuisson. Si le décor blanc et zen, signé par l'agence NeM Architectes, ne fait pas dans les vagues, c'est dans l'assiette que vous découvrirez de nouvelles sensations, au gré des arrivages journaliers et des petits producteurs de pêche. Vous serez incité à partager vos entrées avec vos amis pour pouvoir goûter à la fois le tourteau décortiqué ou les moules de roche d'Espagne à la vapeur. Vous aurez également le choix entre homard breton, pavé de turbot, mérou, rouget barbet, chapon... Le secret maison tient dans l'art de la cuisson - cru, grillé, à la plancha, à la vapeur et en suquet. Vous n'êtes pas près d'oublier le délicieux turbotin cuit au four sur un lit de sauge fraîche et recouvert de pancetta, qui libère un vrai parfum d'Italie, et les tendres langoustines au soufflé d'aioli. Pour le vin, la sommelière Marie Roger prône une entente entre blancs et rouges, représentatifs de leur terroir. Terminez par un Paris-Brest au cœur praliné coulant.

Helen
3, rue Berryer
75008 Paris
+33 (0)1 40 76 01 40
Menu midi : à partir de 48 EUR
www.helenrestaurant.com

La Maison Nordique en mode table d'hôtes à Paris

Fondateur de la Maison Nordique, Keyan Eslamdoust a hérité de ses origines perses la tradition d'un savoir-faire ancestral lié aux plus beaux produits de la mer. Les hasards de la vie l'ont conduit à Paris dans les années 80. En 1997, il fonde son enseigne dans un souci permanent de qualité : « *Mon métier ne consiste pas à faire de la cuisine gastronomique, mais à faire découvrir mes produits au travers de recettes simples et originales, qui vont droit à l'essentiel.* »

Dans son nouvel écrin parisien du VIII^e arrondissement, à deux pas de la salle Pleyel, bois, verre, marbre noir et or sont en osmose totale avec cet univers de saveurs iodées de haute qualité. Le temps d'une halte, vous allez adorer le club homard, le tartare de saumon au caviar, les *penne* au homard, le koulibiac de saumon aux épinards et le déjà réputé burger blinis saumon. Une expérience gustative et olfactive inoubliable ! À l'épicerie, vous trouverez une sélection de ces rares denrées de la mer. Ne partez pas sans déguster une vodka Bizonka, à l'herbe de bison !

La Maison Nordique
221, rue du Faubourg-Saint-Honoré
75008 Paris
+33 (0)1 47 23 00 00
À la carte : à partir de 45 EUR
www.lamaisonnordique.com

Au Homard & Chips, le homard bleu à toutes les sauces

Bavoir nouée à votre cou ou pas, vous vous évertuerez à casser la carapace d'un homard pour vous régaler de l'incomparable chair de ce crustacé. Le chef passionné Stéphane Dumont a appris aux Seychelles à cuisiner la langouste, avec la touche d'exotisme propre à cet archipel de l'océan Indien. Il a ensuite peaufiné son amour pour le homard sur les côtes bretonnes en y travaillant sa chair fine et délicate. Première ouverture d'un restaurant à Dinard, dans une ambiance cantine décontractée, suivie depuis peu par un autre à Paris, après un accord passé avec les pêcheurs de homard bleu européen (Bretagne, Pays de Galles et sud de l'Angleterre), ses uniques fournisseurs. Sa formule « demi-homard bleu européen », poêlé au beurre de cristaux de sel de Guérande et accompagné de frites maison à volonté, remporte un succès fou ! Mais le plat signature demeure le homard & chips : queue panée façon *fish & chips* et corps juste rôti au four, avec plusieurs flambages au choix : whisky, cognac ou armagnac. Attention, une « homard addiction » est si vite arrivée !

Homard & Chips
165, boulevard du Montparnasse
75006 Paris
+33 (0)1 42 39 08 28
Formule : 20 EUR
www.homardandchips.com

L'Avant-Comptoir de la Mer et son atmosphère bistrot

Dès l'entrée, le ton est donné : en guise de menu, les plats illustrés sont suspendus au plafond et le mode comptoir-apéro, sans table ni chaise, y est de rigueur. Le chef Yves Camdeborde est l'instigateur de ce lieu. Il possède également l'hôtel attenant, le Relais Saint-Germain, la brasserie Le Comptoir et l'autre Avant-Comptoir, où se dégustent des cochonailles. Mais dans L'Avant-Comptoir de la Mer, vous l'aurez compris, ce sont des tapas de poisson et des huîtres accommodées à toutes les sauces qui vous sont servies de midi jusqu'au soir. Les 80 tapas au choix rivalisent d'imaginaire et vous feront tellement saliver que vous risquez de devenir accro à leurs saveurs iodées. Une sélection tout aussi raffinée de vins au verre vous permet d'accompagner de la plus agréable manière vos anchois de Palamos, votre poulpe et langues d'oiseau à l'encre ou bien vos huîtres de l'ouest (perles noires ou belons de Cadoret), servies avec de petites saucisses grillées, le tout accompagné de beurre Bordier aux algues et d'un pain en provenance du four de Thierry Breton. Atmosphère et convivialité garanties !

L'Avant-Comptoir de la Mer
3, carrefour de l'Odéon
75006 Paris
Menu : à partir de 20 EUR
+33 (0)1 42 38 47 55
www.facebook.com/lavantcomptoir

- > Bonnes adresses
- > Agenda et événements
- > Escapades

> Récréation
CONSULTER LE GUIDE DE PARIS

RÉSERVER VOTRE VOL VERS PARIS

DES ARTICLES POUR ALLER PLUS LOIN

BONNES ADRESSES - ESCAPADES

TOUTES LES CUISINES DU MONDE MÈNENT À PARIS

EXPLORATION LES 5 COINS LES PLUS INSOLITES DE PARIS

POSITION GOSCINNY À L'HONNEUR AU CŒUR DE PARIS

BONNES ADRESSES LES HOMMES PRÉFÈRENT LES GROSSES !

← ARTICLE PRÉCÉDENT

ARTICLE SUIVANT →

Métro, boulot, et BOB

L'escargot 1903, la bistronomie à l'honneur

RÉSEAUX SOCIAUX



▶ Je souhaite recevoir la Newsletter

SERVICE CLIENT

TOUT SUR L'ACHAT EN LIGNE

À PROPOS D'AIR FRANCE

AUTRES SITES

DESTINATIONS

▶ Nous contacter

▶ Sur les réseaux sociaux

▶ Service bagages et objets perdus

▶ Réclamations

▶ Remboursement

▶ Demander une facture

▶ Passagers à mobilité réduite - Saphir

▶ Nos 8 engagements