

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Les 10 terrasses de l'été 2016 à Paris



La terrasse du Café de l'Homme. Crédits photo : Lucien Lung

En voici dix, toutes neuves, confidentielles ou majestueuses, fleuries ou minérales, qui font prendre l'air à vos repas d'été. Paris, à découvert, prend alors un tout autre goût.

Le Café de l'Homme

L'une des terrasses les plus «waouh» de Paris reprend du service après une longue période de fermeture du restaurant. 300 places dont certaines abritées sous les frondaisons qui dominent les jardins du Champ-de-Mars, la Seine et la tour Eiffel, en contrebas. Des prix hypergonflés à la carte mais une version brasserie plus accessible aux heures creuses (15 h 30-18 h 30).

Le Café de l'Homme. 17, place du Trocadéro (XVIe). Tél.: 01 44 05 30 15. Tlj. Carte env. 80 €.

Huguette

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/5

[Visualiser l'article](#)

Huguettes. Crédits photo : Lucien Lung

Dans la partie la plus «gastrolâtre» de la rue (Grom, Da Rosa, Bellota Bellota...), voici une terrasse d'amplitude pour appétits germanoprats en mal de rivages marins. Dans l'assiette, des petits plats iodés (cabillaud plancha, ceviche...) autant que d'aristocrates fruits de mer (Cadoret, Gillardeau, Hervé...) réunissent les deux entités du restaurant.

Huguettes. 81, rue de Seine (VIe). Tél.: 01 43 25 00 28. Tlj. Carte env. 30-50 €.

Le Balcon

Nichée au sixième étage de la Philharmonie, la néo-brasserie emmenée par Karil Lopez se double désormais d'un bar à cocktails ouvert chaque fin d'après-midi, avec une vue panoramique magnifique sur l'Est parisien. Jus et sirops maison filent droit dans le shaker, pulsés par quelques alcools bien choisis. Avec ça, planches de charcuteries ibérique et italienne, de fromages Bordier et autres antipasti de légumes.

Le Balcon. 221, avenue Jean-Jaurès (XIXe). Tél.: 01 40 32 30 01. Ts les soirs sf lun. Carte env. 20-30 €.

Moncœur Belleville



Moncœur Belleville. Crédits photo : Lucien Lung

L'ancien Ô Paris bénéficie de l'une des plus charmantes terrasses de Paris: 80 places sur une placette pavée, avec vue sur les toits jusqu'à la tour Eiffel. Le jeune Étienne Daviau (ex-Bristol et Senderens), secondé par une brigade de choc, y revisite la bistrote de touches créatives malines facturées à prix doux: poireaux vinaigrette ; sole au sautoir ; semblant de tarte au citron meringuée.

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Page 3/5

[Visualiser l'article](#)

Moncœur Belleville. 1, rue des Envierges (XXe). Tél.: 01 43 66 38 54. Tlj. Formules à 15,50 € et 18,50 € (dég.). Carte env. 20-35 €.

Le Moulin de la Galette

Lié à tout jamais à l'histoire de Montmartre, ce Moulin, doté d'une mignonne terrasse à l'entrée et d'un jardin clos à l'arrière, est en passe de retrouver un second souffle grâce à une nouvelle équipe, très à l'aise sur le registre canaille (bon pâté en croûte) et carné (viandes au gril).

Le Moulin de la Galette. 83, rue Lepic (XVIIIe). Tél.: 01 46 06 84 77. Tlj. Formules à 25 € et 32 € (dég.). Carte env. 40-60 €.

Hôtel Grand Amour



Hôtel Grand Amour. Crédits photo : Lucien Lung

Une petite cour fleurie d'une quarantaine de couverts, lovée dans le récent boutique-hôtel de Thierry Costes, c'est le bon plan de ce quartier vibronnant. Dès le petit déjeuner jusqu'à tard le soir, on y dévore par tranches horaires les suggestions d'une carte conciliante, ouverte à tous les appétits urbains (cheeseburgers, salades, sole-riz grillé...).

Hôtel Grand Amour. 18, rue de la Fidélité (Xe). Tél.: 01 44 16 03 30. Tlj. Formule à 18 € (dég.). Carte env. 30-40 €.

La Louve

La petite sœur du bar à vins Au Loup (IXe) dispose d'une vingtaine de places assises à l'extérieur et envoie une cuisine de bistrot-trattoria charmeuse et de saison, imaginée par l'Italien Dimitri Gris (ex-CoVino à Venise): épatant carpaccio de courgettes et sa fleur farcie à la ricotta et menthe, spaghettis ail, huile et 'nduja (saucisse calabraise) parfaitement al dente, espadon moelleux...

La Louve. 4, av. Trudaine (IXe). Tél.: 01 42 85 19 35. Tlj sf dim. soir et lun. Formule à 20 € (dég.). Carte env. 25-40 €.

Loulou

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 4/5

[Visualiser l'article](#)



Loulou.

Repris par l'équipe de Monsieur Bleu, l'ancien Saut du Loup du Musée des Arts déco a laissé la place à une table franco-transalpine chic (artichauts violets et parmesan, vitello tonnato, linguine alle vongole, osso buco...) Sa terrasse de 200 couverts, au milieu de laquelle trône un bar à cocktails, jouit d'un emplacement bucolique unique dans les jardins du Palais du Louvre.

Loulou. 107, rue de Rivoli (1er). Tél.: 01 42 60 41 96. Tlj de 12 h à 2 h. Carte env. 40-60 €.

AG Les Halles

Un peu planquée dans une rue piétonne, une micro-terrasse de 24 places qui s'est alloué son périmètre pavé en le délimitant par un cordon rouge et des plantes vertes. Alan Geaam, le maître des lieux, soigne la formule apéro (tapas gourmandes) sans délaissier pour autant sa cuisine créative, à forte personnalité.

AG Les Halles. 14, rue Mondétour (1er). Tél.: 01 42 61 37 17. Tlj. Formules de 18 € (déj.) à 55 € (dîn.). Carte env. 50-60 €.

Popine



Popine. Crédits photo : Lucien Lung

Une trentaine de couverts, au soleil, sur le large trottoir du boulevard de Ménilmonant, pour savourer la coqueluche des pizzas du moment. Œuvres du pizzaiolo star (et tatoué) Gennaro Nasti, cuites en salle dans un four à bois napolitain, elles allient une pâte souple et épaisse et des garnitures d'exception, de la simple Margherita aux recettes gourmandes du soir (coup de cœur pour la Casertana).

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Popine. 108, bd de Ménilmontant (XXe). Tél.: 09 86 25 05 71. Tlj. Formules à 14 et 18 € (déj.). Carte env. 15-30 €.