



FOOD • *Faim de nuit*

Où dîner à Paris APRÈS 22H ?

Aussi étonnant que cela puisse paraître pour la capitale, il n'est pas toujours évident de trouver de quoi se sustenter lorsqu'il est 22 heures passées. Nous avons donc sélectionné pour vous cinq adresses qui sauront répondre à vos faims tardives et vos envies nocturnes.

Texte Clotilde Roux Photos DR (sauf mentions)



Istr



FISH CLUB

→ Cette adresse iodée de la bande de l'Experimental a revu sa carte l'année dernière pour présenter une cuisine de la mer chic et inspirée. La déco branchée de Dorothée Meilichzon vous plonge dans une atmosphère aztèque chaleureuse, tandis que le chef Julien Burlat vous prépare des plateaux malins, mais également de nombreuses propositions : tapas, assiettes à partager, entrées chaudes ou froides (poulpe grillé, king crab...) et plats de « gros poissons » (truite aux amandes, turbot, féra...). De quoi séduire tous les palais en demande marine.

58, rue Jean-Jacques Rousseau, 75001 Paris.

01 40 26 68 75. Ouverture : du mardi au samedi de 19 h à minuit.



LAZARE

→ Il fait bon s'asseoir aux tables rondes de Lazare, cette brasserie du chef Éric Fréchon, qui propose une cuisine française familiale et raffinée sur le parvis de la gare Saint-Lazare. À tout moment de la journée, vous trouverez la proposition qui vous convient : la fameuse saucisse-purée, les œufs mimosa, l'agneau de sept heures ou les moules à la crème sont préparés avec beaucoup de savoir-faire et d'authenticité. Avec son bar central et sa cuisine ouverte, l'ambiance conviviale est garantie dans cette brasserie, devenue un incontournable spot parisien.

Parvis de la gare Saint-Lazare, rue Intérieure, 75008 Paris.

01 44 90 80 80. Ouverture : tous les jours de 7 h 30 à minuit.



BONHOMIE

→ Tour à tour coffee shop, restaurant et bar à cocktails, Bonhomie joue sur tous les tableaux et le fait très bien ! Jusqu'à deux heures du matin, vous pourrez siroter les cocktails d'une carte pointue mais aussi chouchouter vos appétits nocturnes avec de petites assiettes d'inspiration méditerranéenne, originales et bien concoctées, que l'on peut partager ou cumuler. Pas d'ennui possible, la carte se renouvelle chaque jour. Comptez entre 7 et 20 € pour un plat.

22, rue d'Enghien, 75010 Paris. 09 83 88 82 51.

Ouverture : du lundi au vendredi de 8 h 30 à 2 h

et les samedis et dimanches de 10 h 30 à 2 h.



ISTR

→ Dans la famille des bars parisiens, on demande les cocktails et les huîtres ! Au comptoir ou dans un coin de la salle tapissée de papier peint aux motifs de gros crabes, vous pourrez déguster des huîtres, bien sûr, mais aussi de petites assiettes iodées audacieuses. Ici, les huîtres sont déclinées en tempura ou servies avec des sauces atypiques (sauce soja gingembre, vinaigre de framboise...) et les tapas cuisinés comme ce tataki de veau/coques/salicorne que l'on vous recommande.

41, rue Notre-Dame de Nazareth, 75003 Paris. 01 43 56 81 25.

Ouverture : du mardi au vendredi

de 12 h à 14 h 30 et de 18 h à 2 h et le samedi de 18 h à 2 h.



L'ALSACE

→ Cet établissement mythique des Champs-Élysées a fait peau neuve grâce à Laura Gonzalez qui l'a modernisé, tout en conservant l'esprit légendaire des années 1960. La brasserie « qui ne ferme jamais » entend bien renouer avec sa réputation de lieu incontournable de la vie parisienne. Ouvert toute la nuit, l'Alsace propose une carte qui satisfera les appétits les plus capricieux : fruits de mer, flammenkueche, tartare de bœuf, mais également les traditionnelles choucroutes emblématiques de la maison.

39, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris. 01 53 93 97 00.

Ouverture : tous les jours de l'année, 24 h/24.