

# Les 100 plats à goûter au moins une fois dans sa vie à Paris



[\(http://premium.lefigaro.fr/\)](http://premium.lefigaro.fr/) » [Art de vivre \(http://premium.lefigaro.fr/lifestyle\)](http://premium.lefigaro.fr/lifestyle)

» [Sortir à Paris \(http://premium.lefigaro.fr/sortir-paris\)](http://premium.lefigaro.fr/sortir-paris)

---

Par [Alice Bosio \(#figp-author\)](#), [Hugo de Saint Phalle \(#figp-author\)](#) et [Emmanuel Rubin \(#figp-author\)](#)

Publié le 02/10/2019 à 08h00

---

**NOTRE SÉLECTION** - Des étoilés aux bistrots, en passant par les envies d'ailleurs et la cuisine de rue, voici nos 100 plats favoris dans la capitale, à mettre sans plus attendre sur votre «to do list» gourmande.

Si Paris reste l'une des villes mondiales les plus enviées pour sa gastronomie, c'est aussi pour l'histoire de ses plats, leur diversité et leur dynamisme sans pareil. La soupe à l'oignon des Halles ou le canard au sang de la Tour d'Argent continuent d'attirer les touristes des quatre coins du globe, tandis que de nouvelles tables tirent chaque semaine les Parisiens hors de leur domicile. L'équipe «Restaurants» du *Figaroscope* s'est donc essayée à dresser la liste des

100 incontournables du paysage gastronomique actuel parisien. Un paysage organique, mouvant, formidable par ses évolutions, ses zébrures. Ainsi des plats passent-ils de mode, d'autres disparaissent-ils de ne plus être à la hauteur. Le bonheur étant que, aussi sec, d'autres recettes, saveurs et assiettes investissent le terrain des appétits.

» **LIRE AUSSI - Les 30 cantines secrètes de la rédaction du Figaro à Paris**

(<http://www.lefigaro.fr/sortir-paris/les-30-cantines-secretes-de-la-redaction-du-figaro-a-paris-20190507>)

Dans notre sélection, qui rassemble entrées, plats, viandes, poissons, légumes et autres en-cas salés, nous avons volontairement laissé le sucré de côté... pour mieux le traiter plus tard! La pâtisserie connaît un tel engouement qu'un top 100 dédié ne saura que mieux la servir.

L'échantillon brasse aussi bien les tables étoilées que les bistrots traditionnels, les bistronomiques, les exotiques, les adresses qui ne servent des plats qu'on ne trouve qu'à Paris, mais aussi les cantines et la vente à emporter. Au final, il reflète une capitale variée, bigarrée, où l'on peut très bien manger en cassant sa tirelire comme pour une bouchée de pain (ou presque).

Notez, enfin, que certains plats listés ci-après ne figurent pas en permanence à la carte des restaurants: il en va de la saison comme de l'humeur des chefs. Mieux vaudra donc vérifier avant de vous y ruer!

## GASTRO-CRÉATIFS

1. Les berlingots au brie de Melun, consommé cristallin de navet à la réglisse et au citron d'Anne-Sophie Pic à la **Dame de Pic** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-usr1256-la-dame-de-pic/static/>) (1<sup>er</sup>).

2. Le «risotto» de soja aux huîtres, cèpes de Thierry Marx au **Sur Mesure** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-usr891--sur-mesure/static/>) (1<sup>er</sup>).

3. Le homard, jus de crustacés et sauce XO d'Adeline Grattard au **Yam'Tcha** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r250065--boutique-yam-tcha/static/>) (1<sup>er</sup>).

4. Le pastrami Lucullus de Greg Marchand chez **Frenchie** (<http://scope.lefigaro.fr>)

/restaurants/restauration/ambiance/l-p111--frenchie/static/) (II<sup>e</sup>).

**5.** Les escalopines de bar à l'émincé d'artichaut, nage réduite au caviar golden de Bernard Pacaud à l'Ambroisie (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r214035-l-ambroisie/static/>) (IV<sup>e</sup>).

**6.** La bouillabaieta, rouille et croûtons de Julia Sedefdjian chez Baieta (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10132412--baieta/static/>) (V<sup>e</sup>).



**7.** La soupe à l'artichaut et truffe, brioche de Guy Savoy à la Monnaie (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r250179--guy-savoy-monnaie-de-paris/static/>) (VI<sup>e</sup>).

*La bouillabaieta de Julia Sedefdjian chez Baieta (n°6). - Crédits photo : Pierre Lucet Penato*

**8.** Le tartare pourpre végétal acidulé à la betterave d'Alain Passard à l'Arpège (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r213052-l-arpège/static/>) (VII<sup>e</sup>).

**9.** L'anguille fumée, sésame noir et pomme verte de David Toutain (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r249750--david-toutain/static/>) (VII<sup>e</sup>).

**10.** Les gnocchi à la truffe noire, comté et noisettes torréfiées de Tomy Gousset chez Tomy& Co (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10128925--tomy--co/static/>) (VII<sup>e</sup>).

**11.** Les macaronis farcis, truffe noire, artichaut et foie gras d'Éric Frechon à l'Épicure (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-usr982-l-epicure/static/>) (VIII<sup>e</sup>).

**12.** Les lentilles vertes du Puy et caviar, délicate gelée d'anguille de Romain Meder chez Alain Ducasse au Plaza Athénée (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/>

[/restauration/gastronomique/l-r214025--alain-ducasse-au-plaza-athenee/static/](http://restauration/gastronomique/l-r214025--alain-ducasse-au-plaza-athenee/static/) (VIII<sup>e</sup>).

**13.** Le foie gras en galets poché dans un bouillon de Christian Le Squer au Cinq (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r213335-le-cinq/static/>) (VIII<sup>e</sup>).

**14.** Le tronçon de homard tempéré au beurre clarifié de Bruno Verjus chez Table (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r249544--table/static/>) (XII<sup>e</sup>).

**15.** La langoustine en ravioli, crème de foie gras, fine gelée à la feuille d'or de Frédéric Anton au Pré Catelan (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r213865-le-pre-catelan/static/>) (XVI<sup>e</sup>).

**16.** Le millefeuille de champignons de Paris et foie gras de Pascal Barbot à l'Astrance (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r214060-l-astrance/static/>) (XVI<sup>e</sup>).

## PLATS DE MÉMOIRE

**17.** Le canard en deux services de la Tour d'Argent (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r213974-la-tour-d-argent/static/>) (V<sup>e</sup>).



**18.** L'œuf mayo du Voltaire (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-f8101306-le-voltaire/static/>) (VII<sup>e</sup>).

*La quenelle de brochet à la crème de homard de Michel Rostang (n°25). - Crédits photo : philippe vaures*

**19.** Le Welsh Rarebit du Café de Flore (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r217850-le-cafe-de-flore/static/>) (VI<sup>e</sup>).

**20.** Le soufflé Henri IV et sa sauce à la moutarde à l'ancienne du Récamier (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r213334-les-souffles-du-recamier/static/>) (VII<sup>e</sup>).

21. Le lièvre à la royale de Taillevent (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r215898--taillevent/static/>) (VIII<sup>e</sup>).

22. La pomme de terre au caviar de Caviar Kaspia (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r217294--caviar-kaspia/static/>) (VIII<sup>e</sup>).

23. Le gigot d'agneau rôti, servi à la voiture de tranche du Train Bleu (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r213981-le-train-bleu/static/>) (XII<sup>e</sup>).

24. Le carpaccio de saint-jacques du Duc (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r214331-le-duc/static/>) (XIV<sup>e</sup>).

25. La quenelle de brochet soufflée à la crème de homard de Michel Rostang (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/recherche/liste?q=Michel+Rostang+&submit-simple=Recherche&envie=&lieu=&prix=>) (XVII<sup>e</sup>).

26. Les pommes soufflées du Bœuf Couronné (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-f347--au-boeuf-couronne/static/>) (XIX<sup>e</sup>).

## BISTROTS

27. La soupe à l'oignon de la Poule au Pot (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r249815-la-poule-au-pot/static/>) (1<sup>er</sup>).



28. La salade lentilles foie gras de la Vieille (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r215268--chez-la-vieille/static/>) (1<sup>er</sup>).

*La soupe à l'oignon de la Poule au Pot (n°27). - Crédits photo : La Poule au Pot*

29. La carbonara de calmars sauvages de Clover Grill (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10129634--clover-grill/static/>) (1<sup>er</sup>).

30. Les terrines de campagne de la Régalade-Saint-Honoré (<http://scope.lefigaro.fr>)

[/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-p387-la-regalade---st-honore/static/](http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-p387-la-regalade---st-honore/static/) (I<sup>er</sup>).

**31. Le tartare aller et retour de l'hôtel Costes** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-f899112--hotel-costes/static/>) (I<sup>er</sup>).

**32. Le pot-au-feu de veau, tête ravigotée de la Bourse et la Vie** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r250263-la-bourse-et-la-vie/static/>) (II<sup>e</sup>).

**33. Le magret de canard d'A.Noste** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r249931--anoste/static/>) (II<sup>e</sup>).

**34. La frisée aux lardons et croûtons d'Aux Crus de Bourgogne** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r215298--aux-crus-de-bourgogne/static/>) (II<sup>e</sup>).

**35. La salade niçoise de Bagnard** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r249991--bagnard/static/>) (II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup>).

**36. Le bœuf bourguignon du Café des Musées** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r214150--cafe-des-musees/static/>) (IV<sup>e</sup>).



*La salade niçoise de Bagnard (n°35). - Crédits photo : Sébastien SORIANO/Le Figaro*

**37. Le merlan frit Colbert avec un beurre aux herbes de l'Atelier Robuchon** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r216880-l-atelier-saint-germain-de-joeil-robuchon/static/>) (VII<sup>e</sup>).

**38. Les croquettes au jambon de l'Avant-Comptoir du Marché** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10129633-l-avant-comptoir-du-marche/static/>) (VI<sup>e</sup>).

**39. L'oreiller de la Belle Aurore de la Maison Vérot** (<http://www.lefigaro.fr/sortir->

<paris/2018/11/23/30004-20181123ARTFIG00269-dans-les-coulisses-d-un-pate-en-croute-d-exception.php> (VI<sup>e</sup>).

**40.** Les poireaux vinaigrette du **Café Constant** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r215225--cafe-constant/static/>) (VII<sup>e</sup>).

**41.** La soupe de maman Philomène (velouté de parmesan) de **l'Ami Jean** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-r215514-l-ami-jean/static/>) (VII<sup>e</sup>).

**42.** Le vol-au-vent Grande Tradition du **Café des Ministères** (<https://www.cafedesministres.fr/>) (VII<sup>e</sup>).

**43.** Le pâté en croûte volaille et homard de **Lastre** (<https://lastre-sans-apostrophe.business.site/>) (VII<sup>e</sup>).

**44.** La saucisse-purée de **Lazare** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r249603--lazare/static/>) (VIII<sup>e</sup>).

**45.** La vraie salade César Ritz des **Cocottes Arc de Triomphe** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r250271-les-cocottes-arc-de-triomphe/static/>) (VIII<sup>e</sup>).



*La saucisse-purée de Lazare (n° 44). -  
Crédits photo : François BOUCHON/Le Figaro*

**46.** L'anguille fumée, réglisse, vierge pomme-noisette de **Eels** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10131624--eels/static/>) (IX<sup>e</sup>).

**47.** Le steak au poivre du **Bistrot Paul Bert** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r213169--bistrot-paul-bert/static/>) (XI<sup>e</sup>).

**48.** Les coques au piment et basilic thaï du **Servan** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r249863-le-servan/static/>) (XI<sup>e</sup>).

**49.** La pizzetta lardo, taleggio, œuf du **Café du Coin** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10131959--cafe-du-coin/static/>) (XI<sup>e</sup>).

**50.** Le cassoulet de **l'Auberge Pyrénées Cévennes** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r214068--auberge-pyrenees-cevennes/static/>) (XI<sup>e</sup>).

**51.** Les maquereaux au vin blanc de **l'Assiette** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r215540-l-assiette/static/>) (XIV<sup>e</sup>).

**52.** Les frites de la **Cantine du Troquet Daguerre** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r250037--cantine-du-troquet-daguerre/static/>) (XIV<sup>e</sup>).

**53.** Le steak tartare **d'Hugo Desnoyer** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r249939--hugo-desnoyer-table-d-hotes/static/>) (XVI<sup>e</sup>).

**54.** Le poulet rôti du **Coq Rico** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-usr1108-le-coq-rico/static/>) (XVIII<sup>e</sup>).

**55.** Le buffet complet de **Boulom** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10132599--boulom/static/>) (XVIII<sup>e</sup>).

**56.** Le ris de veau du **Baratin** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r214083-le-baratin/static/>) (XX<sup>e</sup>).

## WORLD

**57.** Le vitello tonnato du **Mori Venice Bar** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r213768--mori-venice-bar/static/>) (II<sup>e</sup>).

**58.** Les sushis de haute volée de **Sushi B** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10130015--sushi-b/static/>) (II<sup>e</sup>).



*Le couscous du Tajine (n°70). - Crédits photo : Sébastien SORIANO/Le Figaro*

**59.** La côte de veau milanaise de

**Racines** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r215446--racines/static/>) (II<sup>e</sup>).

**60.** Le houmous et ragoût d'agneau **d'Adar** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10134779--adar/static/>) (II<sup>e</sup>).

**61.** L'œuf haminados de **Shabour** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/ambiance/l-usr1598--shabour/static/>) (II<sup>e</sup>).

**62.** Le fish & chips with tartare sauce de **l'Entente** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10132177-l-entente/static/>) (II<sup>e</sup>).

**63.** Le toast Mrs Butterfly de **CAM** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10133119--cam/static/>) (III<sup>e</sup>).

**64.** La galette craquante, tourteau au curry et avocat du **Bar des Prés** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10129635-le-bar-des-pres/static/>) (VI<sup>e</sup>) et du **Chardenoux** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r213280-le-chardenoux/static/>) (XI<sup>e</sup>).

**65.** Le tigre qui pleure de **Thiou** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10127471--thiou/static/>) (VII<sup>e</sup>).

**66.** Les paellas d'Alberto Herraïz au **Fogon Ultramarinos** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10134845--fogon-ultramarinos/static/>) (VII<sup>e</sup>).

**67.** Les gogui mandoo du **Mandoobar** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r249832-le-mandoobar/static/>) (VIII<sup>e</sup>).

**68.** Les spaghetti, Martelli à l'araignée de mer **d'Uncino** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10132774--uncino/static/>) (IX<sup>e</sup>).

**69.** La pizza margherita de **Da Graziella** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10129638--da-graziella/static/>) (X<sup>e</sup>).

**70.** Le couscous du **Tagine** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r214981-le-tagine/static/>) (XI<sup>e</sup>).

**71. Les dés de tapioca frits, sauce goyave et piment doux de Brutos**  
[\(http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10129998--brutos/static/\)](http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10129998--brutos/static/) (XI<sup>e</sup>).

**72. Le rouleau de printemps revisité (paleron de bœuf, bonite) de Double Dragon**  
[\(http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10133204--double-dragon/static/\)](http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10133204--double-dragon/static/) (XI<sup>e</sup>).

**73. Le bo yu Taipei style de Dersou**  
[\(http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r250029--dersou/static/\)](http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r250029--dersou/static/) (XII<sup>e</sup>).

**74. Les tripes à la romaine de Passerini** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10127986--passerini/static/>) (XII<sup>e</sup>).



*Le bo yu Taipei style de Dersou (n°73). -  
Crédits photo : Taku Sekine*

**75. Les spaghetttoni à la carbonara d'IDA** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r250186--ida/static/>) (XV<sup>e</sup>).

**76. Le canard laqué façon pékinoise (en deux services) du Shang Palace**  
[\(http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-usr911--shang-palace---hotel-shangri-la/static/\)](http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/gastronomique/l-usr911--shang-palace---hotel-shangri-la/static/) (XVI<sup>e</sup>).

## SUR LE POUCE-STREET FOOD

**77. Les kamaten-udon du Bistro Kunitoraya** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r249594--kunitoraya/static/>) (1<sup>er</sup>).

**78. Le croque-monsieur de Sébastien Gaudard** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/salons-de-the/l-r249998--patisserie-et-salon-de-the-des-tuileries/static/>) (1<sup>er</sup>).

**79. Le bao stilton-amarena de la boutique Yam'Tcha** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r250065--boutique-yam-tcha/static/>) (1<sup>e</sup>).

**80. Le club sandwich du bar 228 du Meurice** (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/>

/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-p397--bar-228-du-meurice/static/) (I<sup>e</sup>).

**81.** Le pulled pork sandwich de FTG (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r249584--frenchie-to-go/static/>) (II<sup>e</sup>).

**82.** Le kebab sauce verte de Grillé (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r249596--grille/static/>) (II<sup>e</sup>).

**83.** Les gyozas classiques du Gyoza Bar (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-usr1095--gyoza-bar/static/>) (II<sup>e</sup>).

**84.** La galette bretonne de Breizh Café (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/regional/l-r214141--breizh-cafe/static/>) (II<sup>e</sup>, III<sup>e</sup>, VI<sup>e</sup>, XVII<sup>e</sup>).

**85.** L'avocado toast de Fragments  
(<https://www.instagram.com/fragmentsparis/>) (III<sup>e</sup>).



**86.** Le burger Return of the Cowboy de PNY (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-usr1294--paris-new-york/static/>) (III<sup>e</sup>, IX<sup>e</sup>, X<sup>e</sup>, XI<sup>e</sup>, XII<sup>e</sup> et bientôt XIV<sup>e</sup>).

*Le jambon beurre de CheZaline (n°94). -  
Crédits photo : Young-Ah Kim/Le Figaro*

**87.** Les nouilles DanDan de Trois Fois Plus de Piment (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r250278--trois-fois-plus-de-piment/static/>) (III<sup>e</sup>, V<sup>e</sup> et IX<sup>e</sup>).

**88.** La pita blanche de Miznon (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r249662--miznon/static/>) (IV<sup>e</sup>, IX<sup>e</sup> et X<sup>e</sup>).

**89.** Le pastrami de Florence Kahn (<https://www.florence-kahn.fr/>) (IV<sup>e</sup>).

**90.** La quesadilla d'El Nopal (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r249715--el-nopal/static/>) (IX<sup>e</sup> et X<sup>e</sup>).

**91.** Le sandwich au porc pané d'Abri (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-p397--bar-228-du-meurice/static/>) (I<sup>e</sup>).

/bistrots---brasseries---auberges/l-usr1244--abri/static/) (X<sup>e</sup>).

**92.** Le sandwich falafel du Daily Syrien (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r250237-le-daily-syrien-ii/static/>) (X<sup>e</sup>).

**93.** La lahmacun d'Urfa Dürüm (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/rapide/l-p643--urfa-durum/static/>) (X<sup>e</sup>).

**94.** Le jambon beurre de CheZaline (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-usr1217--chez-aline/static/>) (XI<sup>e</sup>).

**95.** Le sausage roll de Ten Belles Bread (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/rapide/l-r10128754--ten-belles-bread/static/>) (X<sup>e</sup> et XI<sup>e</sup>).

**96.** Les gnocchetti du jour de Solina

(http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r10132502--solina-pasta-fresca/static/) à Ground Control (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/bistrots---brasseries---auberges/l-r10126213--ground-control/static/>) (XII<sup>e</sup>).



**97.** Le bo bun de Pho Tai

(http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r215425--pho-tai/static/) (XIII<sup>e</sup>).

*Le bo bun de Pho Tai (n°97). - Crédits photo : Laura STEVENS/Le Figaro*

**98.** Le bagel au saumon fumé et cream cheese de Bob's Bake Shop

(http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/salons-de-the/l-r249898--bob-s-bake-shop/static/) (XVIII<sup>e</sup>).

**99.** La kushiage aubergine au miso de Poco Poco (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r249787--peco-peco/static/>) (XVIII<sup>e</sup>).

**100.** La salade de riz croustillant (nem tra dua) de Lao Siam (<http://scope.lefigaro.fr/restaurants/restauration/world/l-r214561--lao-siam/static/>) (XIX<sup>e</sup>).

Cet article est publié dans l'édition du Figaro du 02/10/2019. Accédez à sa

**version PDF en cliquant ici** (<http://kiosque.lefigaro.fr/le-figaro/2019-10-02>)

---



(<http://plus.lefigaro.fr/page/alice-bosio>)

**Alice Bosio** (<http://plus.lefigaro.fr/page/alice-bosio>)

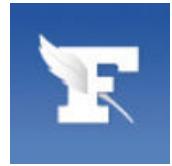


Journaliste

[Suivre](#) (<http://plus.lefigaro.fr/fpservice/follow/membre/81325031242245596367369127435013/36>)

Journaliste

---



(<http://plus.lefigaro.fr/page/hugo-de-saint-phalle>)

**Hugo de Saint Phalle** (<http://plus.lefigaro.fr/page/hugo-de-saint-phalle>)

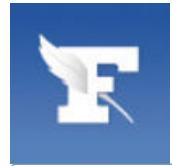


Journaliste

[Suivre](#) (<http://plus.lefigaro.fr/fpservice/follow/membre/81325031242245596367369127435013/2439963>)

Journaliste

---



(<http://plus.lefigaro.fr/page/emmanuel-rubin>)

**Emmanuel Rubin** (<http://plus.lefigaro.fr/page/emmanuel-rubin>)



Journaliste

[Suivre](#) (<http://plus.lefigaro.fr/fpservice/follow/membre/81325031242245596367369127435013/1268816>)

Journaliste

---