



Guide des restaurants des Hauts-de-Seine

Plaisirs gourmands

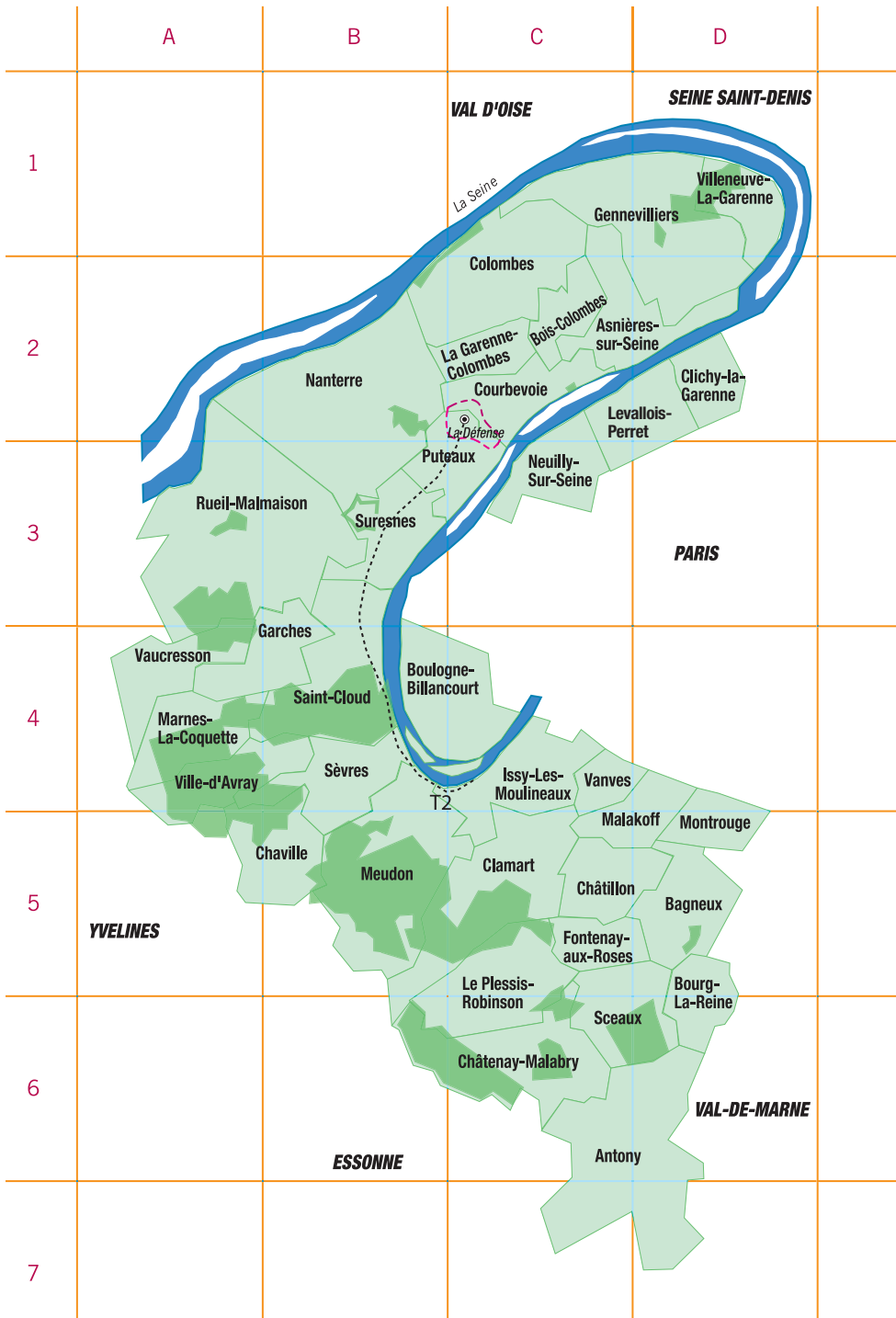
TABLES GASTRONOMIQUES DES HAUTS-DE-SEINE



92
Conseil général
Hauts-de-Seine



les hauts-de-seine
les bons côtés de la capitale



Édito

Les Hauts-de-Seine sont Terre de l'Art de vivre. Dans cet écrivain sur le flanc ouest de Paris, nombreux sont les restaurants de qualité. De la cuisine du terroir au lieu branché du bord de Seine, du jardin au centre ville ; environ 100 restaurants présentés dans cette brochure sont ceux qui sont répertoriés en 2009 dans l'ensemble des guides gastronomiques et touristiques sur le département. Avec plus de 2000 restaurants sur l'ensemble des 36 communes des Hauts-de-Seine, notre département hisse bien haut la tradition française. Dans ce guide des restaurants des Hauts-de-Seine, le Comité Départemental du Tourisme joue son rôle de promotion de notre territoire à travers les guides de référence de la restauration.

The Hauts-de-Seine are a land of Art de vivre. There are many fine restaurants throughout this gem of an area that lies to the west of Paris. Whether you are looking for local terroir cuisine, the latest "in" place along the banks of the Seine, a restaurant with a garden or one right in the centre of town, this brochure lists about one hundred establishments featured in all the Hauts-de-Seine department gastronomic and tourist guides from 2009. With over 2,000 restaurants across the 36 communes that make up the Hauts-de-Seine, our department is certainly doing its best to maintain this excellent French tradition. In this guide of restaurants in the Hauts-de-Seine, the Comité Départemental du Tourisme (tourist office) is proudly promoting our region via these reference guides for restaurants.

Das Département Hauts-de-Seine ist für seine gepflegte Lebensart bekannt. In dieser schönen Gegend im Westen von Paris haben sich zahlreich gute Restaurants niedergelassen.

Die Angebotspalette der hundert in dieser Broschüre vorgestellten Restaurants reicht von Restaurants, die eine Küche mit Regionalprodukten pflegen bis zu Szene-Restaurants am Ufer der Seine, von Häusern mit Garden bis zu Stadtraurants. Alle in den verschiedenen Gastronomie und Touristenführern verzeichneten Restaurants des Departements sind aufgeführt. In den 36 Gemeinden unserem Departements Hauts-de-Seine werden die kulinarischen Traditionen Frankreichs in mehr als 2000 Restaurants hochgehalten.

Die Broschüre, wird vom Comité Départemental du Tourisme (dem Fremdenverkehrs- und Freizeitausschuss des Departements) herausgegeben, zu dessen Aufgaben die Promotion für die Region gehört. Er veröffentlicht zu diesem Zwecke verschiedene Restaurantführer.



Légendes



Parking à proximité
Car parking in the vicinity
Parkplatz in der Nähe



Voiturier
Valet
Parkdienst



Chiens acceptés
Pets welcome
Tiere willkommen



Climatisation
Air conditioning
Klimaanlage



Carte bleue
Blue card
Blaue Karte



Repas d'affaires
Business meals
Geschäftssessen



Jardin/terrace
Garden, terrace
Garten, erschüttern





Sommaire

SUR LES BORDS DE SEINE

Commune	Repère	Restaurant	Page
Asnières-sur-Seine	D2	Le Van Gogh	4
		Cap Seguin	4
		River Café	4
Issy-les-Moulineaux	C4	L'Île	5
		Le Petit Poucet	5
Rueil-Malmaison	A3	Le Fruit Défendu	5
Neuilly-sur-Seine	C3	Les Pieds dans l'Eau	6
Saint-Cloud	B4	Quai Ouest	6
Antony	C6	L'Amandier	7
		La Tour de Marrakech	7
Asnières-sur-Seine	D2	La Petite Auberge	7
Bois-Colombes	C2	Le Chefson	8
Boulogne-Billancourt	B4	Au Comte de Gascogne	8
		Boulogne-sur-Mer	9
		Caffé Peonia	9
		Chez Madeleine	9
		Ducoté Cour	9
		Ducoté Cuisine	10
		K	10
		L'Auberge	10
		Le Bistrot de Laurent	11
		Le Gorgeon	11
		Samaya	11
		Les Oliviers du Sud	12
		Violette et François	12
Clichy-la-Garenne	D2	La Barrière de Clichy	13
		La Romantica	13
		La Bonne Table	13
		Le Coq Noir	14
Courbevoie	C2	Le Tournesol	14
		Les Trois Marmites	14
Issy-les-Moulineaux	C4	Coquibus	15
		Issy Guinguette	15
		La Table des Montquartiers	15
		Le Taste Monde	16
		Le Triporteur	16
		Les Colonnes	16
		Les Quartauts	16
		Les Symples de l'Os à Moëlle	17
		Manufacture	17
		La Défense	C2
Globe Trotter Café	17		
La Safranée sur Mer	18		
The Italian Lounge	18		
La Garenne-Colombes	C2	Le Saint-Joseph	19
		L'Instinct	19
Levallois-Perret	D2	Barocco Ristorante	19
		La Cerisaie	20
		Le Chartier	20
		Le Carpe Diem	20
		Le Grain de Sel	21
		L'Idée	21
		Le Mandalay	22
		L'Indien...dans la Ville	22

LA DÉFENSE

Sommaire



Commune	Repère	Restaurant	Page
Levallois-Perret (suite)	D2	L'Instant Gourmand	22
		Ô Restaurant	22
Meudon	B5	L'Escarbille	23
Nanterre	B2	Ma Maison - La Rôtisserie	23
Neuilly-sur-Seine	C3	À la Coupole.....	23
		Aux Saveurs du Marché	23
		Bel Canto	24
		Bistrot d'à côté "La Boutarde"	24
		Café de la Jatte	24
		Chez Gérard	25
		Chez Jules	25
		Chez Livio	25
		Feuilles Libres	26
		Durant Dupont	26
		Focly	26
		Il Punto	27
		La Guinguette de Neuilly	27
		Jarasse l'Ecailler de Paris	27
		La Tonnelle Saintongeaise	28
		La Truffe Noire	28
		Le Bistrot de Neuilly	28
		Le Chambord	28
		Lily de Neuilly	29
		Maison Wok	29
Temps Libres	29		
Sébillon Neuilly	30		
Yamazato	30		
Puteaux	B3	La Table d'Alexandre	30
		Le Clocher Voltaire	30
		L'Escargot	31
Rueil-Malmaison	A3	Côté Gourmand	31
		Le Bonheur de Chine	31
		Le Jardin Clos	32
		La Jument Verte	32
		Relais Saint-Cucufa	32
Saint-Cloud	B4	Chalet de l'Oasis	33
		Le Garde Manger	33
		L'Heureux Père	33
Sceaux	C6	Le Bistrot du Four	33
Sèvres	B4	Auberge Garden	34
Suresnes	B3	Au Père Lapin	34
		Le Vénitien	35
		Les Gamelles au Plafond	35
		Les Jardins de Camille	35
Vanves	C4	Au Petit Vanves	36
		Le Pavillon de la Tourelle	36
Vaucresson	A4	Auberge de la Poularde	36
Ville-d'Avray	A4	Le Café des Artistes et des Pêcheurs	37
		Le Corot	37
		Les Paillottes	38
		L'Étoile de Tiznit	38
		Les Chanteraines	38
		Commande de brochures	39
Villeneuve-la-Garenne	D1	Les Chanteraines	38
Commande de brochures			39
Avertissement			40



D2

Le Van Gogh

2, quai Aulagnier - 92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : **01 47 91 05 10** - Fax : 01 47 93 00 93
levangogh@wanadoo.fr - www.levangogh.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Un espace de quiétude façon bateau de plaisance pour ce restaurant situé sur le Port Van Gogh, loin des trépidations de la ville. Un hommage au père des « Tournesols » qui venait y dresser son chevalet pour peindre. L'été sur la terrasse face à l'eau, l'hiver au coin du feu, venez goûter à la délicieuse cuisine tournée vers les produits de la mer.

Référencé dans : **Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009**

- **Nom du Chef** : Christophe SIWEK
- **Type de cuisine** : cuisine mêlant tradition et inventivité
- **Nombre de couverts** : 160 assis, 300 debout en cocktail
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé dimanche soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Cimetière des Chiens, Port Van Gogh ; Clichy-la-Garenne : Musée de la Société Historique et Archéologique ; Gennevilliers/Villeneuve-la-Garenne : Parc départemental des Chanteraines, Cirque de Paris.



B4

Le Cap Seguin

Face au 27, quai Alphonse Le Gallo
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : **01 46 05 06 07** - Fax : 01 46 05 06 88
contact@capseguin.com - www.capseguin.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Situé en bord de Seine et face au parc de St Cloud, le restaurant, construit sur pilotis et barge flottante, dispose de petites terrasses à tous les niveaux. La décoration, chaleureuse et colorée, offre des espaces clairs avec de beaux matériaux sur le thème du bateau. Dépaysement garanti ! Une escapade maritime en toutes saisons pour une cuisine traditionnelle, fine et de qualité.

Référencé dans : **GaultMillau 2009**

- **Nom du Chef** : Manuel HEURTIER
- **Type de cuisine** : cuisine française traditionnelle
- **Nombre de couverts** : 250
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi midi et dimanche soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



C4

River Café

146, quai de la bataille de Stalingrad
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 40 93 50 20** - Fax : 01 41 46 19 45
reservation@lrivercafe.net
www.lrivercafe.net

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Le River Café est le QG de ceux qui veulent déjeuner ou dîner hors des sentiers battus : sur la Seine, en pleine nature et à 2 minutes de la Porte d'Auteuil. C'est une péniche qui abrite ce restaurant aux grandes baies vitrées, aux boiseries chaleureuses et d'inspiration maritime. Aux beaux jours, venez profiter des premiers rayons de soleil en terrasse et déguster les nouvelles créations culinaires du chef !

Référencé dans : **Lebey 2009, Pudlo 2009**

- **Nom du Chef** : Mathieu SCHERRER
- **Type de cuisine** : cuisine française inventive
- **Nombre de couverts** : 300
- **Jours et horaires d'ouverture** : ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



C4

L'île

170, quai de Stalingrad
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 41 09 99 99** - Fax : 01 41 09 99 10
www.restaurant-lile.com

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Spacieuse terrasse et superbe véranda pour ce restaurant aux volumes immenses et au décor sophistiqué moderne, qui trône au milieu de la verdure. Bons choix à la carte avec des produits de saison.

Référencé dans : *Lebey 2009, Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011*

- **Nom du Chef :** Jean-Yves GUICHARD
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 500
- **Jours et horaires d'ouverture :** ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



A3

Le Fruit Défendu

80, boulevard Bellerive
92500 Rueil-Malmaison
Tél. : **01 47 49 60 60**
accueil@lefruitdefendu.com
www.lefruitdefendu.com

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Véritable havre de paix au milieu de la verdure, ce restaurant vous propose une bonne cuisine que vous dégusterez sur la terrasse à fleur d'eau aux beaux jours, et au coin du feu en hiver...

Référencé dans : *Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011*

- **Nom du Chef :** Alain IMMELÉ
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 100
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir et lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Domaine national de Malmaison et Bois-Préau, Petite Malmaison, Musée d'Histoire Locale, Musée Franco-Suisse.



D2

Le Petit Poucet

Île de la Jatte - 4, rond-point Claude Monnet
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 47 38 61 85** - Fax : 01 47 38 20 49
www.le-petitpoucet.net

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Amarré en bord de Seine, le Petit Poucet est l'un des restaurants en vue de l'île. Vous y goûterez une cuisine traditionnelle française, dans un cadre chaleureux où le bois domine. Vous serez séduits par les trois terrasses, dont l'une plongeant sur le bras de Seine.

Référencé dans : *Lebey 2009, Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011*

- **Nom du Chef :** Cédric PONCET
- **Type de cuisine :** cuisine française traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 500
- **Jours et horaires d'ouverture :** ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



C3

Les Pieds dans l'Eau

Île de la Jatte
39, boulevard du Parc
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 47 47 64 07** - Fax : 01 41 43 83 30
Lespiedsdansleau92@yahoo.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Un nom comme celui-là est une invitation au voyage... Cette auberge située sur l'île de la Jatte, en bord de Seine, dispose de petits salons au décor boisé et marin, et de trois terrasses fleuries aux beaux jours. La cuisine met à l'honneur tartares et carpaccios.

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Nom du Chef** : Cédric PINTO
- **Type de cuisine** : cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts** : 120
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi midi en hiver et dimanche.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



B4

Quai Ouest

1200, quai Marcel Dassault
92210 Saint-Cloud
Tél. : **01 46 02 35 54** - Fax : 01 46 02 33 02
qo@wanadoo.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Entre entrepôt et loft, cette immense barge sur la Seine faite de verre, de métal et de bois, a tout du lieu branché et ne désemplit pas. En plus de la cuisine moderne et inventive, vous pourrez profiter d'expositions temporaires de tableaux modernes. Un rendez-vous au bord de l'eau très prisé.

Référencé dans : Lebey 2009, Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef** : Jean-Yves Guichard
- **Type de cuisine** : cuisine du monde
- **Nombre de couverts** : 400
- **Jours et horaires d'ouverture** : ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Domaine national de Saint-Cloud et son Musée, Musée municipal.



C6

L'Amandier

8, rue de l'Église
92160 Antony
Tél. : **01 46 66 22 02**
www.restaurant-lamandier.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant situé dans une petite rue pavée du vieux Antony, doté d'une spacieuse et confortable salle à manger mi-classique, mi-actuelle, avec verrière au plafond. La carte, suivant les saisons au plus près, est inventive et renouvelée régulièrement. Qualité de produits indéniable. **Référencé dans :** *Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009*

- **Nom du Chef :** Eric COLPART
- **Type de cuisine :** gastronomie française
- **Nombre de couverts :** 28
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi, dimanche soir et lundi. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Bourg-la-Reine : Villa Saint-Cyr, Collection Dalpayrat ;
Chatenay-Malabry : Maison et Parc de Chateaubriand, Arboretum de la Vallée-aux-Loups, Musée du Bonzaï ;
Sceaux : Château de Sceaux – Musée de l'Île-de-France, Parc de Sceaux.



C6

La Tour de Marrakech

72, avenue de la Division Leclerc
92160 Antony
Tél. : **01 46 66 00 54** - Fax : 01 46 66 12 99
latourdemarrakech@gmail.com
www.latourdemarrakech.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

On vient ici goûter aux charmes du Maroc : les bons petits plats du pays mitonnés avec soin, l'ambiance et le décor qui suivent de près, valent bien moins cher qu'un Paris-Marrakech ! Accueil sympathique et souriant.

Référencé dans Pudlo 2009, GaultMillau 2009

- **Nom du Chef :** Lhoussine BARKHICH
- **Type de cuisine :** gastronomie marocaine
- **Nombre de couverts :** 110
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Bourg-la-Reine : Villa Saint-Cyr, Collection Dalpayrat ;
Chatenay-Malabry : Maison et Parc de Chateaubriand, Arboretum de la Vallée-aux-Loups, Musée du Bonzaï ;
Sceaux : Château de Sceaux – Musée de l'Île-de-France, Parc de Sceaux.



D2

La Petite Auberge

118, rue de Colombes
92600 Asnières-sur-Seine
Tél. : **01 47 93 33 94** - Fax : 01 47 93 33 94
lapetite.auberge@orange.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Objets anciens, petits tableaux et collection d'assiettes agrémentent le cadre de cette petite auberge rustique. La cuisine y est délicieuse, les produits sont frais et de qualité. La cave propose principalement des vins de Bourgogne, terre natale des patrons.

Référencé dans : *GaultMillau 2009, Guide du Routard 2010-2011, Tables et Auberges de France 2009*

- **Nom du Chef :** Sylvain DAUCHEZ
- **Type de cuisine :** gastronomie traditionnelle française
- **Nombre de couverts :** 30
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir, mercredi soir et lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Cimetière des Chiens, Port Van Gogh ; Clichy-la-Garenne :
Musée de la Société Historique et Archéologique ;
Gennevilliers/Villeneuve-la-Garenne : Parc départemental des Chanteraines, Cirque de Paris.



C2

Le Chefson

17, rue Charles Chefson
92270 Bois-Colombes
Tél. : 01 42 42 12 05

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

On se félicite de connaître ce bistrot centenaire à l'ambiance conviviale et décontractée, au cadre agréable et aux assiettes généreuses et copieuses. Le restaurant, qui vient d'être agrandi et rénové, se situe dans un quartier calme. Salon privé.

Référencé dans : *Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009*

- **Nom du Chef :** Jean-Luc MICHAC et Christian GASTINEAU
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle au goût du jour
- **Nombre de couverts :** 45
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi, dimanche et lundi soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Colombes : Musée municipal d'Art et d'Histoire ;
Asnières-sur-Seine : Cimetière des Chiens, Port Van Gogh.



B4

Au Comte de Gascogne

89, avenue Jean-Baptiste Clément
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 03 47 27 - Fax : 01 46 04 55 70
aecomtedegasc@aol.com
www.aecomtedegascogne.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

C'est dans un véritable havre de verdure que vous apprécierez l'excellente cuisine au goût du jour mitonnée par le chef. Le jardin d'hiver exotique, très prisé des hommes d'affaires, est en effet envahi de plantes luxuriantes mêlant orchidées aux palmiers, et dispose d'un toit ouvrant. Très belle cave.

Référencé dans : *Lebey 2009, Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009*

- **Nom du Chef :** Henri CHARVET
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle et moderne
- **Nombre de couverts :** 45
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

Boulogne-sur-Mer

11 bis, avenue Jean-Baptiste Clément
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 04 12 87

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Petit restaurant dépaysant qui propose des plateaux de fruits de mer généreux, et des plats de poissons mijotés selon l'arrivage. Vous pourrez même choisir vos produits sur l'étalage. Petite salle conviviale et ambiance maritime... on s'y croirait presque !

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** Mathieu MSELLATI
- **Type de cuisine :** poissons et fruits de mer
- **Nombre de couverts :** 20
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé le soir (sauf vendredi et samedi), dimanche et lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

Caffè Peonia

153, rue de Billancourt
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 04 65 23

www.caffepeonia.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Des mets de la botte succulents à déguster dans ce lieu haut en couleurs, qui allie ardoises et tables métalliques, décor qui rappelle l'Italie des années 60. Qualité irréprochable des assiettes.

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** Fabio TENTI
- **Type de cuisine :** gastronomie italienne
- **Nombre de couverts :** 60
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Réservation obligatoire le midi, conseillée le soir.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

Chez Madeleine

39, rue de Paris
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 89 46 57

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Petit restaurant de spécialités libanaises, à l'ambiance chaleureuse "comme à la maison". Vous aimerez ce voyage en méditerranée et le sourire de Madeleine.

Une des meilleures tables libanaises de Paris et sa région, selon les connaisseurs.

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** Madeleine ATTALAH
- **Type de cuisine :** cuisine libanaise
- **Nombre de couverts :** 50
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

Ducoté Cour

97, avenue Edouard Vaillant
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 41 41 07 15

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Table accueillante et chaleureuse, proposant des plats du marché, savoureux et cuisinés avec esprit. La salle, spacieuse et sobrement décorée, est agréable. Très bon rapport qualité-prix.

Référencé dans : Bottin Gourmand 2009, Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef :** Julien DUCOTÉ
- **Type de cuisine :** cuisine française traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 80
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi soir et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

Ducoté Cuisine

112, avenue Victor Hugo
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : **01 48 25 49 20** - Fax : 01 48 25 12 49

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Très bonne adresse qui vous fera partager une délicieuse cuisine savoureuse et bien travaillée, composée de produits du jour. Côté cadre, vous apprécierez le design épuré à dominante beige, rehaussé de notes de couleurs. La salle est prolongée par un superbe jardin à l'anglaise.

Référencé dans : *Lebey 2009, Pudlo 2009*

- **Nom du Chef :** Julien DUCOTÉ
- **Type de cuisine :** gastronomie française
- **Nombre de couverts :** 40
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche et lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

K

72 ter, route de la Reine
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : **01 49 09 17 40**

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant lounge au cadre exotique, feutré et chaleureux, dans lequel vous découvrirez une cuisine originale et mélangée. Le chef propose en effet une « fusion food » en travaillant des recettes du monde, italiennes, asiatiques, provençales et traditionnelles. Accueil agréable, service efficace.

Référencé dans : *Pudlo 2009*

- **Nom du Chef :** Pascal MOULLEC
- **Type de cuisine :** cuisine du monde
- **Nombre de couverts :** 70
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

L'Auberge

86, avenue Jean-Baptiste Clément
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : **01 46 05 67 19** - Fax : 01 46 05 14 24
legoux.cyrille@9business.fr
www.restaurant-boulogne-billancourt.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Charmante auberge au cadre feutré, mêlant tons pastels et ensoleillés, poutres et pierres apparentes. La cuisine, inventive et copieuse à la fois, est élaborée au gré des saisons. Service discret et attentionné.

- **Nom du Chef :** Cyrille LEGOUX
- **Type de cuisine :** gastronomie française, revisitée et inventive
- **Nombre de couverts :** 70
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi, dimanche soir et lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

Le Bistrot de Laurent

10, rue Gallieni
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 20 20 60

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Bistrot agréable et moderne, qui propose des plats fins et raffinés, cuisinés avec des produits frais. Service impeccable, bon rapport qualité-prix. Chef Euro-Toques, Marmite d'Or 2009.

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** Laurent HAHN
- **Type de cuisine :** cuisine française traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 35
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche et lundi soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

Le Gorgeon

42, avenue Victor Hugo
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 05 11 27 - Fax : 01 46 03 62 99
legorgeon@orange.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Adorable troquet au décor des années 20, dans lequel vous pourrez déguster une bonne cuisine de plats familiaux et mets traditionnels qui ne déçoivent pas. Bon accueil, atmosphère générale agréable et chaleureuse. Une valeur sûre !

Référencé dans : Lebey 2009, Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** Stéphane PELOUARD
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle de type bistrot
- **Nombre de couverts :** 44 + 18 en terrasse
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

Samaya

53, rue de la Saussière
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : 01 46 05 49 96
www.samaya.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Agréable petit restaurant idéalement situé au centre de Boulogne, agrémenté d'un charmant patio. La cuisine est bonne et copieuse, composée de classiques libanais très bien déclinés.

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** Georges IBRAHIM
- **Type de cuisine :** cuisine libanaise
- **Nombre de couverts :** 40
- **Jours et horaires d'ouverture :** ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

Les Oliviers du Sud

1, rue Billancourt
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : **01 46 03 61 69** - Fax : 01 46 03 62 99
fati.lesoliviersdusud@bbox.fr
www.lesoliviersdusud.fr

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Un voyage de l'autre côté de la Méditerranée dans une ambiance orientale chaleureuse et confortable. Le chef, formé dans l'une des plus grandes maisons d'hôtes de Marrakech, vous propose une cuisine raffinée et succulente. Accueil agréable.

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Nom du Chef** : Abdelhadi NAMILI
- **Type de cuisine** : gastronomie marocaine
- **Nombre de couverts** : 42
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi midi, dimanche, et lundi soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



B4

Violette et François

38, rue d'Aguesseau
92100 Boulogne-Billancourt
Tél. : **01 46 05 01 93**
violetteetfrancois@free.fr

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Endroit chaleureux et joliment décoré, accueil très sympathique, carte appétissante basée sur de bons produits du marché et évoluant suivant les saisons... c'est simple, on en redemande !

Référencé dans : Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef** : Bruno TARZEAU
- **Type de cuisine** : cuisine basée sur les produits du marché
- **Nombre de couverts** : 72
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé le week-end mais possibilité de privatiser. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée et parcours des années 30, Musée départemental Albert Kahn et ses jardins, Bibliothèque Marmottan.



D2

La Barrière de Clichy

1, rue de Paris
92110 Clichy-la-Garenne
Tél. : **01 47 37 05 18** - Fax : 01 47 37 77 05
labarrieredeclichy@free.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Mets de qualité et menus soignés pour ce restaurant qui propose des plats saisonniers et dans l'air du temps. Le cadre élégant, lumineux et épuré, vous séduira tout autant.
Référéncé dans : Pudlo 2009, GaultMillau 2009, Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef** : Jérôme GUTBROD
- **Type de cuisine** : gastronomie française
- **Nombre de couverts** : 70
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée de la Société Historique et Archéologique ; Asnières-sur-Seine : Cimetière des Chiens, Port Van Gogh ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

La Romantica

73, boulevard Jean Jaurès
92110 Clichy-la-Garenne
Tél. : **01 47 37 29 71** - Fax : 01 47 37 76 32
laromantica@wanadoo.fr - www.laromantica.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Un vaste patio situé entre des immeubles, une longue salle avec cheminée et poutres, des tables dressées avec raffinement... Dans ce lieu calme et charmant, vous dégusterez une fine et authentique cuisine italienne, accompagnée d'une superbe cave. Privatisation possible.
Référéncé dans : Lebey 2009, Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009

- **Nom des Chefs** : Claudio PUGLIA et Alexis DONADIEU
- **Type de cuisine** : gastronomie italienne
- **Nombre de couverts** : 80
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi midi et dimanche. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée de la Société Historique et Archéologique ; Asnières-sur-Seine : Cimetière des Chiens, Port Van Gogh ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

La Bonne Table

119, boulevard Jean Jaurès
92110 Clichy-la-Garenne
Tél. : **01 47 37 38 79** - Fax : 01 47 37 38 79
la-bonne-table@wanadoo.fr
www.labonnetable-restaurant.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Un couple très sympathique vous accueille dans ce restaurant à l'ambiance décontractée et au décor soigné, de style marin, où vous pourrez déguster des produits de la mer impeccablement cuisinés, sans oublier les excellents desserts.
Référéncé dans : Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef** : Thierry LAUX
- **Type de cuisine** : gastronomie spécialisée poissons et fruits de mer
- **Nombre de couverts** : 35
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi midi et dimanche. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée de la Société Historique et Archéologique ; Asnières-sur-Seine : Cimetière des Chiens, Port Van Gogh ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

Le Coq Noir

92, boulevard Victor Hugo
92110 Clichy-la-Garenne
Tél. : **01 47 39 36 69**
www.lecoqnoir.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Ce restaurant franco-africain séduira vos papilles en vous proposant des mets exotiques de plusieurs pays, du Cameroun au Sénégal en passant par le Gabon. Le cadre, résolument contemporain, rappelle un lodge en pleine savane.

Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Nom du Chef** : Marie-Christine RIOU
- **Type de cuisine** : cuisine franco-africaine
- **Nombre de couverts** : 75
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi soir, dimanche midi, lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée de la Société Historique et Archéologique ; Asnières-sur-Seine : Cimetière des Chiens, Port Van Gogh ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



C2

Le Tournesol

65 bis, avenue Gambetta
92400 Courbevoie
Tél. : **01 47 89 07 40** - Fax : 01 47 68 55 98
file.tournesol@orange.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Un petit havre de paix situé à 5 minutes de La Défense... Ce restaurant aux couleurs du soleil et aux tables conviviales nous plonge en pleine Provence. Vous pourrez y déguster une cuisine travaillée et soignée, tout en profitant de la belle et grande terrasse aux beaux jours.

Référencé dans : **Bottin Gourmand 2009**

- **Nom du Chef** : Thierry CHAUVEL
- **Type de cuisine** : cuisine semi-gastronomique
- **Nombre de couverts** : 54 + 34 en terrasse
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi et dimanche. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée Roybet Fould ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C2

Les Trois Marmites

215, boulevard Saint-Denis
92400 Courbevoie
Tél. : **01 43 33 25 35** - Fax : 01 43 33 25 35

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Du plaisir et de la bonne humeur dans ce petit restaurant de quartier situé face au parc de Bécon et au musée Roybet-Fould. Carte traditionnelle très appréciée.

Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Nom du Chef** : Marc FAUCHEUX
- **Type de cuisine** : cuisine gastronomique
- **Nombre de couverts** : 20
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé soir et week-end. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée Roybet Fould ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C4

Coquibus

16, avenue de la République
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 46 38 75 80**
www.coquibus.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Son décor ressemble à celui d'une brasserie des années 30 : boiseries, banquettes, tableaux colorés et nombreux coqs en terre cuite, emblème de la maison. Sa cuisine à l'ancienne, très bien préparée, n'est pas en reste. Et dès le printemps, vous pourrez profiter de la terrasse.

Référencé dans : Pudlo 2009, GaultMillau 2009, Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef :** Franck MAZATAUD
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 85
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



C4

Issy Guinguette

113 bis, avenue de Verdun
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 46 62 04 27**
www.chemindesvignes.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Charmant restaurant entouré de vignes, qui renoue avec la chaleur et l'ambiance familiale des guinguettes d'antan. La carte, évoluant au gré des saisons, propose des plats bien exécutés et servis généreusement. Grand choix de vins.

Référencé dans : Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef :** Pascal CHAMP
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 80
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi, dimanche et lundi soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



C4

La Table des Montquartiers

5, chemin des Montquartiers
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 46 44 05 45** - Fax : 01 46 45 66 55
secretariat@crayere-montquartiers.com
www.crayere-montquartiers.com

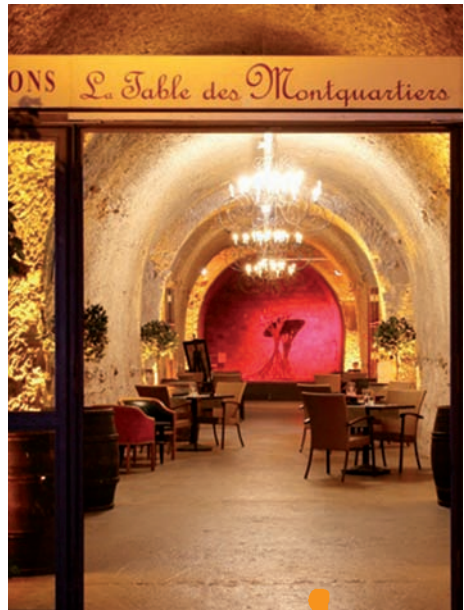
DESRIPTIF DU RESTAURANT :

C'est dans ce cadre insolite d'anciennes carrières de craie datant du XVIII^e siècle, que vous découvrirez un espace de réception grandiose, un lieu majestueux pour un déjeuner hors du commun. Visite des caves et historique du lieu à la demande. Référencé dans : Bottin Gourmand 2009

- **Nom du Chef :** Farida RABHI
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle française
- **Nombre de couverts :** 100
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé le soir ou uniquement sur réservation de groupe. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



C4

Le Taste Monde

7, rond-point Victor Hugo
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 46 45 22 12**
issy-info@letastemonde.com
www.letastemonde.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

À la fois cave et restaurant, le Taste Monde met d'abord l'accent sur son esprit bar à vins, en proposant la dégustation de nombreux crus de tous pays. Dans un salon moderne et confortable, vous pourrez déguster une savoureuse cuisine d'inspiration normande.

Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Nom du Chef :** Raphaël DELOUYE
- **Type de cuisine :** cuisine semi-gastronomique, inventive, bistro
- **Nombre de couverts :** 80
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



C4

Le Triporteur

20, rue Kléber
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 46 48 68 87**
www.triporteur.net

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Ancien petit bistrot typique, alliant vieilles boîtes de collection, tables et bar en bois et en zinc, et doté d'une agréable terrasse l'été. L'équipe est enjouée, l'atmosphère conviviale. Bonne cuisine, belle collection de vins de caractère.

Référencé dans : **Pudlo 2009, Guide du Routard 2011-2010**

- **Nom du Chef :** Tony CHARTRAIN
- **Type de cuisine :** cuisine française
- **Nombre de couverts :** 30
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé lundi soir, mardi soir, mercredi soir et week-end. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



C4

Les Colonnes

65, rue du Général Leclerc
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 46 42 25 33**

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

C'est dans une ambiance de brasserie parisienne que vous dégusterez une cuisine traditionnelle simple et bonne. Les amateurs de vins sauront apprécier la fine sélection où le beaujolais est à l'honneur.

Référencé dans : **Lebey 2009, Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011**

- **Nom du Chef :** Christine NAYROLLES
- **Type de cuisine :** cuisine de bistrot, traditionnelle gastronomique
- **Nombre de couverts :** 80
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche et tous les soirs. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



C4

Les Quartaux

19, rue Georges Marie
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 46 42 29 38**

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Vieux bistrot rustique avec une prédominance de matériaux en bois, tels que des tonneaux, en guise de décoration. Des bouteilles alignées le long d'un mur montrent la variété des vins proposés, sélectionnés méticuleusement. Côté cuisine, les plats sont simples et de qualité, mettant les produits du marché à l'honneur.

Référencé dans : **Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011**

- **Nom du Chef :** Régine COUILLAUD
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle française
- **Nombre de couverts :** 34
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé le soir et le week-end. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



C4

Les Symples de L'Os à Moëlle

18, avenue de la République
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 41 08 02 52**
www.lessymples.fr

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Cette table d'hôte-cave à vins de Charles Madeira, ancien maître d'hôtel chez Robuchon, ne désemplit pas. Les portions généreuses et l'atmosphère conviviale font le bonheur d'une clientèle en quête d'authenticité, et des amateurs de bonne chèze.

Référencé dans : Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef :** Charles MADEIRA
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle française
- **Nombre de couverts :** 45
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



C4

Manufacture

20, esplanade de la Manufacture,
face au 30, rue Ernest Renan
92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. : **01 40 93 08 98** - Fax : 01 40 93 57 22
www.restaurantmanufacture.com

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Ancienne manufacture de tabac devenue restaurant contemporain et spacieux, à l'image d'un grand loft façon new-yorkais. Une ambiance cosy et confortable où l'on pourra déguster des recettes de bistrot, revues et corrigées au goût du jour, mêlant plaisir des yeux et des papilles.

Référencé dans : Lebey 2009, Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009, Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef :** Jean-Christophe LEBASCLE
- **Type de cuisine :** cuisine française semi-gastronomique
- **Nombre de couverts :** 75
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée français de la Carte à Jouer, Île Saint-Germain.



C2

Avant-Seine

Au Pullman La Défense Grande Arche
11, avenue de l'Arche, sortie La Défense 6
Tél. : **01 47 17 59 99** - Fax : 01 47 17 50 77
www.pullmanhotels.com

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant au décor contemporain situé dans l'hôtel Pullman, à deux pas de la Grande Arche. Depuis le show kitchen, profitez d'un spectacle visuel innovant avec la cuisine à la broche qui réveillera vos sens. Également un beau tour du monde des vins.

Référencé dans : Lebey 2009, Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** Jean-Paul CORBILLET
- **Type de cuisine :** cuisine française moderne
- **Nombre de couverts :** 70
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé vendredi soir, samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C2

Globe Trotter Café

16, place de La Défense
Tél. : **01 55 91 96 96**
www.globetrottercafe.com

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

En plein cœur de La Défense et de son architecture moderne, découvrez un îlot à l'ambiance exotique et dépayssante, dans lequel se côtoient palmiers et caféfiers. Dans un cadre de bois inspiré des maisons coloniales, on vient pour déguster un café de tous les horizons ou savourer une cuisine des îles aux saveurs subtiles.

Référencé dans : GaultMillau 2009

- **Nom du Chef :** Willy ELLIAC
- **Type de cuisine :** cuisine des îles
- **Nombre de couverts :** 150
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé soir et week-end. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C2

The Italian Lounge

Voiture : 33, voie des Sculpteurs - 92800 - Puteaux
Piétons : 33, esplanade du Général de Gaulle
92060 - Paris La Défense

Tél. : **01 47 76 72 40** - Fax : 01 47 76 72 20
H0912@sofitel.com - www.sofitel-paris-ladefense.com

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Dans une atmosphère luxueuse contemporaine, le plaisir et la convivialité sont un véritable art de vivre au restaurant-bar The Italian Lounge de l'hôtel Sofitel Paris-La Défense. On savoure une carte inspirée par la créativité et le raffinement, et le sommelier vous convie à une flânerie autour de nombreux vignobles.

Référencé dans : *Lebey 2009, GaultMillau 2009*

- **Nom du Chef** : Adwin FONTEIN
- **Type de cuisine** : cuisine méditerranéenne
- **Nombre de couverts** : 65
- **Jours et horaires d'ouverture** : tous les jours + petit-déjeuner de 6h30 à 10h en semaine et jusqu'à 11h week-end et jours fériés. Réservation conseillée, obligatoire pour les groupes.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C2

La Safranée sur Mer

12, place des Reflets
Tél. : **01 47 78 75 50** - Fax : 01 47 76 46 20
www.safranee.com

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Cette maison, spécialisée dans les produits de la mer sélectionnés pour leur parfaite fraîcheur, est une valeur sûre. La vaste salle cosue, aux boiseries blondes vernies et aux banquettes rouges, n'est pas sans rappeler l'atmosphère des paquebots. Terrasse attractive aux beaux jours.

Référencé dans : *Bottin Gourmand 2009, Guide du Routard 2010-2011*

- **Nom du Chef** : Victor FERREIRA
- **Type de cuisine** : cuisine basée sur les produits de la mer
- **Nombre de couverts** : 70
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C2

Le Saint Joseph

100, boulevard de la République
92250 La Garenne-Colombes
Tél. : **01 42 42 64 49**

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Ce restaurant se démarque pour la qualité haut-de-gamme de ses produits, tous frais et sélectionnés avec soin.

La réalisation harmonieuse des plats est à la hauteur : c'est une véritable explosion de saveurs pour le palais... Bravo au chef !

Référencé dans : Pudlo 2009, GaultMillau 2009

- **Nom du Chef :** Denis JUBLAN
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle de type bistro
- **Nombre de couverts :** 40
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé le soir du lundi au jeudi, samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de Jean-Pierre Raynaud ; Asnières-sur-Seine : Cimetière des Chiens, Port Van Gogh; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C2

L'Instinct

1, rue Voltaire
92250 La Garenne-Colombes
Tél. : **01 56 83 82 82** - Fax : 01 47 82 09 53
boudet.frederic@free.fr
www.restaurant-linstinct.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant au cadre résolument contemporain, chic et coloré. La salle, claire et lumineuse, est agrémentée d'un très beau bar en bois pour l'apéritif. Une cuisine savoureuse et des vins de qualité, puisés chez de petits propriétaires.

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** Jean-Paul DEYRIES
- **Type de cuisine :** cuisine gastronomique française, inventive
- **Nombre de couverts :** 85
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de Jean-Pierre Raynaud ; Asnières-sur-Seine : Cimetière des Chiens, Port Van Gogh; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



D2

Barocco Ristorante

Hôtel Evergreen Laurel
8, place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 46 39 00 72** - Fax : 01 41 34 30 63
baroccorestaurant@orange.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Situé dans le quartier piéton de la place Georges Pompidou à Levallois, le Barocco offre un oasis de calme et de volupté, ambiance lounge chic. La carte, riche et impressionnante, a de quoi satisfaire tous les appétits. Séduisant choix de vins.

Référencé dans : Pudlo 2009.

- **Nom du Chef :** Claudio PUGLIA
- **Type de cuisine :** cuisine franco-italienne
- **Nombre de couverts :** 85 + 3 salons (100 couverts) + terrasse (150 couverts)
- **Jours et horaires d'ouverture :** ouvert tous les jours.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

La Cerisaie

6, rue de Villiers
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 47 58 40 61** - Fax : 01 47 58 45 09

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant situé en pleine verdure, au cœur d'un superbe square arboré. Vous dégusterez, dans un cadre cosy et chaleureux, une cuisine raffinée et inventive autour de produits de saison. Grande terrasse ouverte dès les beaux jours.

Référencé dans : *Bottin Gourmand 2009, Tables et Auberges de France 2009*

- **Nom du Chef :** Yannick RÉCHAUSSAT
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle et créative
- **Nombre de couverts :** 40 + 30 en terrasse
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

Le Chartier

146, rue du Président Wilson
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 47 37 07 21** - Fax : 01 47 37 72 34
thomasch@neuf.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Accueil chaleureux et convivial dans ce restaurant au décor traditionnel, où tables et chaises en bois côtoient casiers à vins, zinc et ardoise. Le lieu comprend une grande salle, une verrière et un salon à l'étage. La cuisine y est abondante et savoureuse.

Référencé dans : *Pudlo 2009*

- **Nom du Chef :** Cédric VIEIRA
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle bistrot
- **Nombre de couverts :** 80
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

Le Carpe Diem

4, place Henri Barbusse
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 47 57 49 00**

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Viandes ou poissons cuisinés avec de bonnes recettes de notre pays : la carte de ce restaurant est appétissante et met à l'honneur des produits frais et savoureux. Service discret et sympathique. Terrasse très agréable aux beaux jours.

Référencé dans : *Pudlo 2009*

- **Nom du Chef :** Olivier LOMBARD
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle française
- **Nombre de couverts :** 30
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir et lundi.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

Le Grain de Sel

46, rue de Villiers
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 40 89 09 21** - Fax : 01 40 89 09 21

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Discrète et élégante adresse qui propose une cuisine traditionnelle gastronomique sans fioriture, principalement à base de poisson. Un chef triplement étoilé pour un savoir-faire remarquable.

Référencé dans : Guide du Routard 2010-2011.

- **Nom du Chef :** Christophe CAVALLERO
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle française
- **Nombre de couverts :** 30
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

L'Idée

52, avenue de la Porte de Villiers
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 41 05 05 35**
jadorelideo@orange.fr - www.restaurant-lideoe.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Un cadre contemporain style loft, une cuisine inventive et bonne, une atmosphère conviviale et des prix plus qu'abordables... voilà une adresse où l'on revient avec plaisir. En semaine, le menu change tous les jours. Possibilité de privatiser le restaurant.

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** Thomas QUILBEUF
- **Type de cuisine :** cuisine française traditionnelle retravaillée
- **Nombre de couverts :** 50 + 40 en terrasse
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche soir.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

Le Mandalay

35, rue Carnot
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 47 57 68 69**

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Ce restaurant à tonalité exotique est l'adresse chic et tendance de Levallois. Les recettes, épicées et inventives, sont une invitation au voyage. Une atmosphère intimiste, un mobilier aux différents tons de chocolat qui nous plonge dans l'exotisme raffiné.

Référencé dans : *Lebey 2009, Pudlo 2009*

- **Nom du Chef :** Guy GUENEGO
- **Type de cuisine :** cuisine semi-gastronomique
- **Nombre de couverts :** 55
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé le dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

L'Indien... dans la Ville

53, rue Anatole France
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 40 89 06 77 / 01 71 11 31 31**

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Une carte abordable et un accueil très chaleureux pour ce tout petit bistro indien au décor amusant, composé de couleurs chatoyantes. Cuisine savoureuse, authentique et subtile.

Référencé dans : *Lebey 2009.*

- **Nom du Chef :** TAÏMOUR
- **Type de cuisine :** cuisine indienne traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 28
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi, dimanche et lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

L'Instant Gourmand

113, rue Louis Rouquier
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 47 37 13 43** - Fax : 01 47 37 79 68
instant-gourmand@free.fr
www.instant-gourmand.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant dont la décoration vient d'être refaite, à l'atmosphère familiale et au cadre feutré. On profite de la bande-son jazzy qui accompagne le repas. Produits saisonniers et très belle carte des vins.

Référencé dans : *Lebey 2009*

- **Nom du Chef :** Jérôme DOUILLET
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle gastronomique
- **Nombre de couverts :** 30
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



D2

Ô Restaurant

47, quai Michelet
92300 Levallois-Perret
Tél. : **01 41 34 32 87** - Fax : 01 41 34 32 87
orestaurant@orestaurant.fr - www.orestaurant.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Cette barge de 1000 m² posée sur la Seine est bien le plus grand restaurant flottant d'Europe. À l'intérieur, la décoration avec cascade, cheminée et plantes exotiques, garantit un dépaysement total. Plats originaux aux saveurs du monde.

Référencé dans : *GaultMillau 2009*

- **Nom du Chef :** Olivier AUGER
- **Type de cuisine :** cuisine du monde
- **Nombre de couverts :** 400 assis, 600 debout en cocktail
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison de la Pêche et de la Nature ; Île de la Jatte.



B5

L'Escarbille

8, rue de Vélizy
92190 Meudon
Tél. : 01 45 34 12 03

contact@lescarbille.fr - www.lescarbille.fr

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Voyage en première classe dans cette jolie demeure centenaire, aménagée dans une ancienne gare.

Dans l'une des trois salles lumineuses ou dans le superbe jardin-terrace ombragé, venez profiter de la très belle et bonne cuisine créative, et de la superbe carte de vins.

Référencé dans : Lebey 2009, Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009, Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef :** Régis DOUYSSET
- **Type de cuisine :** cuisine gastronomique
- **Nombre de couverts :** 100
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche et lundi. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Maison-atelier de Rodin, Musée d'Art et d'Histoire, Terrasse de l'Observatoire.



B2

Ma Maison La Rôtisserie

180, avenue Georges Clémenceau
92000 Nanterre
Tél. : 01 46 97 12 11 - Fax : 01 46 97 12 09
www.mamaison-larotisserie.fr

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Dans une salle en pierre apparente à l'ambiance chaleureuse, vous pourrez déguster de belles viandes rôties à la broche et cuites avec précision, ou encore des plats de poissons réalisés au gré du marché. Grande terrasse au calme d'un jardin tranquille. Référencé dans : GaultMillau 2009

- **Nom du Chef :** Fabrice FOUQUET
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle brasserie grill
- **Nombre de couverts :** entre 20 et 50
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé le dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Parc départemental André Malraux, Parc départemental du Chemin de l'Île ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

À la Coupole

3, rue de chartres
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 82 90

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant calme et tranquille, à l'atmosphère de bistrot rétro, dans lequel vous pourrez déguster des plats inspirés du marché, à choisir sur ardoise. Décor cosu, égayé par une jolie collection de deux chevaux miniatures.

- **Nom du Chef :** Pascal ROUDIN
- **Type de cuisine :** cuisine française
- **Nombre de couverts :** 30
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Aux Saveurs du Marché

4, rue de l'Église
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 47 45 72 11 - Fax : 01 46 37 72 13
auxsaveursdumarche@wanadoo.fr

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant aux mets fins inspirés des produits du marché, à choisir sur ardoise, accompagnés d'une cave classique avec une dizaine de vins au verre. Ambiance bistrot rétro plutôt chic et service soigné. Référencé dans : Lebey 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009

- **Nom du Chef :** David CHELEMAN
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle française
- **Nombre de couverts :** 42
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Bel Canto

6, rue du Commandant Pilot
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 47 47 19 94** - Fax : 01 47 38 60 49
lebelcantoneuilly@wanadoo.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Le Bel Canto : un concept unique pour une soirée insolite. Le principe : toutes les 12 minutes, un chanteur ou une chanteuse d'opéra accompagné au piano nous offre un morceau de son répertoire. Unir art lyrique et gastronomie, voilà le pari réussi de ce restaurant.

Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Nom du Chef** : Christophe BESIN
- **Type de cuisine** : cuisine gastronomique italienne
- **Nombre de couverts** : 160 personnes assises, 300 en cocktail
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé le midi, dimanche et lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Bistrot d'à côté « La Boutarde »

4, rue Boutard
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 47 45 34 55** - Fax : 01 47 45 15 08
reservation@bistrotboutarde.com
www.bistrotboutarde.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant au décor de vieux bistrot, comprenant boiseries aux murs, tables en marbre, chaises en bois et moleskine, et collection de moulin à cafés. Le service y est décontracté. Ardoise du jour suivant l'inspiration du chef.

Référencé dans : **Lebey 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009**

- **Nom du Chef** : Edouard GRESSER
- **Type de cuisine** : cuisine française bourgeoise
- **Nombre de couverts** : 56 + 20 en terrasse
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Le Café de la Jatte

Île de la Jatte - 60, boulevard Vital Bouhot
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 47 45 04 20** - Fax : 01 47 45 19 32
www.cafelajatte.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Grand café contemporain niché au fond d'une cour très calme. Avec son immense squelette de dinosaure suspendu au plafond, ses hautes vitres inondées de lumière et son jardin d'hiver, ce restaurant a plus d'un atout. Bonne cuisine et service très correct.

Référencé dans : **Lebey 2009, Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011**

- **Nom du Chef** : Michel TIREL
- **Type de cuisine** : cuisine contemporaine
- **Nombre de couverts** : 300
- **Jours et horaires d'ouverture** : ouvert tous les jours. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Chez Gérard

10, rue Montrosier
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 86 37 - Fax : 01 46 37 21 72

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Petit bistrot au décor typique avec son mobilier en chêne brut, ses affiches de cinéma, ses grandes banquettes de velours rouge et son ardoise inspirée du marché. La cuisine est fraîche et savoureuse, le service efficace et souriant.

Référencé dans : Lebey 2009, Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** John MENAGE
- **Type de cuisine :** cuisine mêlant tradition et modernité
- **Nombre de couverts :** 54
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Chez Jules

49, rue Madeleine Michelis
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 00 84

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Ce chic bistrot sympathique est une adresse conviviale à Neuilly. Les plats, savoureux et raffinés, sont servis généreusement, tandis que l'addition reste très raisonnable. Salon particulier, soirées privées possibles.

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Type de cuisine :** cuisine française
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Chez Livio

6, rue de Longchamp
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 81 32 - Fax : 01 47 38 20 72
restaurant-livio@wanadoo.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

L'Italie à Neuilly : Chez Livio est le chouchou des Neuilléens, avec des serveurs prévenants et une atmosphère générale joyeuse. Rénové depuis l'hiver dernier, le restaurant dispose d'une terrasse et d'une salle au toit « ouvrant » en été !

Référencé dans : Pudlo 2009, GaultMillau 2009, Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef :** Carlo MUTTI
- **Type de cuisine :** cuisine italienne
- **Nombre de couverts :** 260
- **Jours et horaires d'ouverture :** ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Feuilles Libres

34, rue Perronet
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 46 24 41 41**
nathalie@laporterestaurants.com
www.laporterestaurants.com

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant situé dans un coin charmant et très provincial de Neuilly, toujours à l'écoute des dernières tendances, tant au niveau de la gastronomie que de la décoration. Belle carte de vins. Bar libre.

Référencé dans : Lebey 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009

- **Nom du Chef :** Emmanuel LAPORTE
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 35 + 14 dans salon particulier
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Durand Dupont

14, place du Marché
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 41 92 93 00** - Fax : 01 46 37 56 79
receptionddd@hotmail.fr
www.duranddupont.com

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Cadre branché, chaleureux et contemporain, espaces plus ou moins intimes selon les goûts, patio et grande terrasse exposée plein soleil... ce lieu est le rendez-vous du tout Neuilly. Carte variée comprenant des produits haut de gamme.

Référencé dans : Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef :** Fatih LATRACH
- **Type de cuisine :** cuisine française
- **Nombre de couverts :** 180 au restaurant + 104 à la brasserie
- **Jours et horaires d'ouverture :** ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Focly

79, avenue Charles de Gaulle
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 46 24 43 36** - Fax : 01 46 24 70 58

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Deux lions trônent à l'entrée de ce restaurant créé en 1976, qui dévoile un intérieur contemporain épuré et élégant, orné de bois clair, tout en mêlant lanternes blanches et lithographies. Cuisine goûteuse thaï et chinoise.

Référencé dans : Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef :** Ho WAIWAH
- **Type de cuisine :** cuisine chinoise et thaï
- **Nombre de couverts :** 80
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Il Punto

2, rue du Général Henrion Bertier
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 46 24 21 06**

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Trattoria à l'allure de château médiéval de Toscane, au décor lumineux et à l'ambiance chic et détendue. La cuisine y est raffinée et ensoleillée, l'accueil souriant. Dès les beaux jours, quelques tables sont dressées à l'extérieur. Belle sélection de vins uniquement italiens.

Référencé dans : Pudlo 2009

- **Nom du Chef :** Francesco MURA
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle italienne
- **Nombre de couverts :** 60 + 20 dans le salon privé
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

La Guinguette de Neuilly

12, boulevard Georges Seurat
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 46 24 25 04**

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Profitez d'un joli dépaysement en entrant dans cette guinguette à la décoration typique : nappes à carreaux, photos rétros, poissons naturalisés au mur. À l'intérieur ou sur l'une des deux terrasses, vous dégusterez une cuisine classique et sage, à la bonne franquette. Service efficace.

Référencé dans : Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011

- **Nom du Chef :** Christophe RABAULT
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 70 en hiver, 120 en été
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir en hiver. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Jarrasse

4, avenue de Madrid
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 46 24 07 56** - Fax : 01 40 88 35 60
reservation@jarrasse.com - www.jarrasse.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Michel et Caroline Rostang mettent à l'honneur coquillages, crustacés et poissons selon l'arrivage de la pêche du jour (saint-pierre, bar, turbotin, homard bleu...). Le meilleur de l'océan cuisiné par un chef talentueux et inventif, dans un cadre élégant et reposant.

Référencé dans : Lebey 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009

- **Nom du Chef :** Yann LAINÉ / Sacko BROULAYE
- **Type de cuisine :** poissons et fruits de mer
- **Nombre de couverts :** 70
- **Jours et horaires d'ouverture :** ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

La Tonnelle Saintongeaise

Île de la Jatte - 32, boulevard Vital Bouhot
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 46 24 43 15** - Fax : 01 46 24 36 33
www.latonnellesaintongeaise.com

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Cette jolie maison à tendance charentaise vous propose une cuisine authentique et raffinée. Le cadre y est convivial et chaleureux, l'accueil gentil et attentionné. La belle collection de peintures accrochées aux boiseries du fond vous séduira. Terrasse très appréciée aux beaux jours.

Référencé dans : **Bottin Gourmand 2009**

- **Nom du Chef** : Thierry ESNOL
- **Type de cuisine** : cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts** : 40
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

La Truffe Noire

2, place Parmentier
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 46 24 94 14** - Fax : 01 46 24 94 60
www.truffenoire.net

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Élégante maison au décor classique et romantique rehaussé de couleurs lumineuses. Une fine cuisine classique et savoureuse vous sera proposée, mettant à l'honneur les produits de saison dont évidemment la truffe. Service attentif et souriant.

Référencé dans : **Tables et Auberges de France 2009, Lebey 2009, Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009**

- **Nom du Chef** : Patrice HARDY
- **Type de cuisine** : gastronomie française
- **Nombre de couverts** : 40
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Le Bistrot de Neuilly

16 rue du Commandant Pilot
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 46 24 72 36**

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Vous serez accueillis avec le sourire dans cette brasserie conviviale, au décor de bistrot traditionnel fait de mobilier en bois, de banquettes et de grands miroirs. Vous pourrez ensuite y déguster une bonne cuisine du marché, tout en profitant de la terrasse aux beaux jours.

Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Nom du Chef** : Frédéric LYNCH
- **Type de cuisine** : cuisine traditionnelle de type bistrot
- **Nombre de couverts** : 60 à l'intérieur, 20 en terrasse
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Le Chambord

17, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 47 47 73 17** - Fax : 01 47 47 25 28

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Auberge au décor rustique fait de poutres, de pierres apparentes et de cuivres, qui propose une cuisine gastronomique savoureuse. À noter, l'impressionnante liste de spécialités de foie gras...

Référencé dans : **Lebey 2009, Pudlo 2009**

- **Nom du Chef** : Philippe LEMPEREUR
- **Type de cuisine** : cuisine gastronomique
- **Nombre de couverts** : 45
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé dimanche. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Lily de Neuilly

59, rue Chauveau
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 46 24 46 22** - Fax : 01 46 24 06 32
www.lilydeneuilly.com

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Un accueil très agréable dans un décor chaleureux, composé de carrelages et de boiseries au charme ancien, et d'une verrière au fond qui donne sur le jardin-terrace ouvert aux beaux jours. Dans cette tranquillité bucolique sont servis des plats gastronomiques, savoureux et équilibrés.

Référencé dans : **Lebey 2009**

- **Nom du Chef** : William JOURDAIN
- **Type de cuisine** : cuisine française
- **Nombre de couverts** : 50
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi et dimanche. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Maison Wok

4, rue Poissonniers - 92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 47 47 14 33**
www.maisonwok.net

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Cette maison asiatique compose des plats réalisés devant les clients sur le thème du wok, ustensile de cuisine utilisé en Chine depuis plus de deux millénaires et qui permet une cuisson très rapide des aliments tout en conservant leurs saveurs, leurs couleurs et leurs qualités exceptionnelles. La cuisine est donc saine, raffinée, goûteuse et peu calorique, tandis que la carte, originale, témoigne de la créativité du chef. Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Nom du Chef** : Yu ZHANG
- **Type de cuisine** : cuisine asiatique
- **Nombre de couverts** : 74
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé le dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Temps Libres

158, avenue Charles de Gaulle
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : **01 46 24 84 42**
nathalie@laporterestaurants.com
www.laporterestaurants.com

DESSCRIPTIF DU RESTAURANT :

Le dernier né des restaurants Laporte propose une cuisine classique mais raffinée, traditionnelle mais aussi ouverte au monde. La devanture a été ouverte, la façade de la terrasse refaite. Une bonne adresse également pour vos fêtes, apéritifs, ou soirées tapas.

Référencé dans : **Lebey 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009**

- **Nom du Chef** : Emmanuel LAPORTE
- **Type de cuisine** : cuisine traditionnelle et internationale
- **Nombre de couverts** : 60 + salon particulier
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Sébillon Neuilly

20, avenue Charles de Gaulle
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 46 24 71 31 - Fax : 01 46 24 43 50
www.gerard-joulie.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Brasserie élégante au cadre raffiné, où toute la bourgeoisie du quartier vient pour manger huîtres et gigot d'agneau de l'Aveyron, servi à volonté et tranché en salle. Les fins gourmets apprécieront une carte riche en produits de la mer. Le service est souriant et efficace. Grand choix de vins.

Référencé dans : Lebey 2009

- **Nom du Chef :** Thierry ATLAN
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 130
- **Jours et horaires d'ouverture :** ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



C3

Yamazato

142, avenue Charles de Gaulle
92200 Neuilly-sur-Seine
Tél. : 01 47 22 96 46

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Un restaurant au décor boisé où l'on savoure une quantité de sushis, sashimis et makis d'une incontestable fraîcheur, mais aussi des brochettes grillées au feu de bois. La carte, essentiellement nipponne, est enrichie de quelques influences chinoises. Une invitation à goûter aux saveurs du pays du Soleil Levant et de l'Empire du Milieu.

Référencé dans : GaultMillau 2009

- **Type de cuisine :** cuisine asiatique
- **Nombre de couverts :** 70
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche midi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Île de la Jatte ; Levallois : Maison de la Pêche et de la Nature ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



B3

La Table d'Alexandre

7, boulevard Richard Wallace
92800 Puteaux
Tél. : 01 45 06 33 63
latabledalexandre.9business.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

La Table d'Alexandre vous reçoit pour déguster une cuisine de saison, mettant à l'honneur les produits du terroir avec simplicité afin de préserver les saveurs. Dans un décor cosu et classique, vous pourrez vous installer dans la grande salle ou bien dans le petit salon, pour des rendez-vous plus intimes.

- **Nom du Chef :** Frédéric GAUTIER
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle gastronomique
- **Nombre de couverts :** 40
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Naturoscope ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



B3

Le Clocher Voltaire

93, rue Voltaire - 92800 Puteaux
Tél. : 01 42 04 28 30 - Fax : 01 42 04 28 30
clochervoltaire@free.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Profitez du cadre chaleureux et convivial du Clocher Voltaire, aménagé dans une ancienne boucherie des années 50, au sein d'un quartier en retrait dans le vieux Puteaux. Ce restaurant, dont le plafond est classé historique, dispose de deux salles, dont un salon particulier de 10 à 20 couverts. Belle cuisine composée de produits de saison.

Référencé dans : Bottin Gourmand 2009

- **Nom du Chef :** Véronique et Francis CAPPUCITTI
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 40
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi, dimanche et lundi soir. Réservation obligatoire pour le dîner.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Naturoscope ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



B3

L'Escargot

18, rue Charles Lorilleux
92800 Puteaux

Tél. : **01 47 75 03 66**

www.restaurantlescargot.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Maison au cadre campagnard, à quelques pas des grandes tours de La Défense, qui sort de son contexte pour s'en distinguer et affirmer son originalité. Les plats sont sans prétention, mais généreux et mitonnés comme il faut.

Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Nom du Chef** : Gérard THOBOIS
- **Type de cuisine** : cuisine traditionnelle française
- **Nombre de couverts** : 70
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi midi et dimanche soir. Réservation obligatoire pour le dîner.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Naturoscope ; La Défense : Grande Arche de La Défense, Musée de La Défense, les œuvres d'art monumentales, le CNIT, les Quatre Temps.



A3

Côté Gourmand

13, place des Impressionnistes
92500 Rueil-Malmaison

Tél. : **01 47 49 82 71** - Fax : 01 41 29 14 11

remi.cote-gourmand@gmail.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant au charme cosu et intimiste, situé au milieu d'une agréable place piétonne face à la Seine, et jouissant de la vue sur l'Île des Susdits. La terrasse accueille quelques tables aux beaux jours. Cuisine classique et raffinée, et large gamme de vins de propriété.

Référencé dans : **Guide du Routard 2010-2011**

- **Nom du Chef** : Nicolas ASSELINE
- **Type de cuisine** : cuisine traditionnelle française
- **Nombre de couverts** : 60
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Domaine national de Malmaison et Bois-Préau, Petite Malmaison, Musée d'Histoire Locale, Musée Franco-Suisse.



A3

Le Bonheur de Chine

2, allée Aristide Maillol (face au 35, avenue Jean Jaurès à Suresnes) 92500 Rueil-Malmaison

Tél. : **01 47 49 88 88** - Fax : 01 47 49 48 68

bonheurdechine@wanadoo.fr

www.bonheurdechine.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Le Bonheur de Chine est assurément dans l'assiette de ce restaurant, au cadre luxueux et authentique. Délicate porcelaine de Limoges et argenterie rutilante servent d'écrin à des plats de haute gastronomie chinoise, d'un extrême raffinement gustatif. Dépaysement assuré par un décor composé de superbes palissandes sculptés en provenance d'Extrême-Orient. Référencé dans : **Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009, Guide du Routard 2010-2011**

- **Nom du Chef** : Yongwei CHEN
- **Type de cuisine** : gastronomie chinoise
- **Nombre de couverts** : 80
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé le lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Domaine national de Malmaison et Bois-Préau, Petite Malmaison, Musée d'Histoire Locale, Musée Franco-Suisse.



A3

Le Jardin Clos

17, rue Eugène Labiche
92500 Rueil-Malmaison
Tél. : **01 47 08 03 11**
le.jardin.clos@orange.fr - lejardinclos.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Un décor bucolique à souhait pour ce restaurant donnant sur un jardin charmant et paisible...

L'été à l'ombre des saules et des oliviers, l'hiver au son des crépitements de la cheminée, l'atmosphère romantique du lieu vous séduira. Bonne cuisine tantôt traditionnelle, tantôt inventive.

Référéncé dans : *Tables et Auberges de France 2009*, *Guide du Routard 2010-2011*

- **Nom du Chef :** Nicolas VEDY
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 90
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche et lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Domaine national de Malmaison et Bois-Préau, Petite Malmaison, Musée d'Histoire Locale, Musée Franco-Suisse.



A3

La Jument Verte

41, boulevard National
92500 Rueil-Malmaison
Tél. : **01 47 32 20 60**
www.lajumentverte.net1.fr
lajumentverte@numericable.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Venez goûter à la cuisine classique, raffinée et savoureuse de ce restaurant situé à proximité de la gare RER. Joli cadre simple et élégant, agrémenté de tableaux d'artistes.

Référéncé dans : *GaultMillau 2009*

- **Nom du Chef :** Bertrand FEUILLET
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 50
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Domaine national de Malmaison et Bois-Préau, Petite Malmaison, Musée d'Histoire Locale, Musée Franco-Suisse.



A3

Le Relais de Saint-Cucufa

114, rue du Général de Miribel
92500 Rueil-Malmaison
Tél. : **01 47 49 79 05** - Fax : 01 47 52 10 60
stcucufa@wanadoo.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Auberge cossue en bordure de forêt, à l'orée du bois de Saint-Cucufa. Les beaux et bons produits de cette agréable chaumière vous seront servis au milieu d'un jardin fleuri en été, ou près de la cheminée en hiver, dans une atmosphère conviviale. Référéncé dans : *Pudlo 2009*

- **Nom du Chef :** Marie-Madeleine MOREL
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle, poissons et crustacés
- **Nombre de couverts :** 40
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir, ouvert lundi et mardi sur réservation. Réservation conseillée, obligatoire lundi et mardi.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Domaine national de Malmaison et Bois-Préau, Petite Malmaison, Musée d'Histoire Locale, Musée Franco-Suisse.



B4

Le Chalet de L'Oasis

Domaine national de Saint-Cloud
92210 Saint-Cloud
Tél. : **01 49 66 12 83**
www.chalet-oasis.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Chalet savoyard doté d'une terrasse magnifiquement fleurie, jouissant de la vue sur Meudon. Une situation géographique exceptionnelle pour ce restaurant situé au sein du domaine national de St Cloud, non loin des communes de Sèvres, Meudon, Ville d'Avray, Garches, Boulogne et Saint-Cloud.

Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Type de cuisine :** cuisine de type bistrot
- **Nombre de couverts :** 120
- **Jours et horaires d'ouverture :** ouvert tous les jours d'avril à octobre en fonction de la météo.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Domaine national de Saint-Cloud et son Musée,
Musée municipal.



B4

Le Gardemanger

21, rue d'Orléans
92210 Saint-Cloud
Tél. : **01 46 02 03 66** - Fax : 01 46 02 11 55
restaurant@legardemanger.com
www.legardemanger.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Restaurant au décor minimaliste et branché, qui propose une cuisine généreuse de bistrot plutôt traditionnelle tendance sud-ouest, servie par une équipe jeune et accueillante. Carte des vins sympathique et abordable.

Référencé dans : **GaultMillau 2009, Guide du Routard 2010-2011**

- **Nom du Chef :** M. MATHIVANNAN
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 60
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Domaine national de Saint-Cloud et son Musée,
Musée municipal.



B4

L'Heureux Père

47 bis, boulevard Sénard
92210 Saint-Cloud
Tél. : **01 46 02 09 43** - Fax : 01 46 02 93 28
lheureuxpere@wanadoo.fr
www.lheureuxpere.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Les saveurs et les épices sont à l'honneur dans ce restaurant qui propose des préparations inventives et savoureuses, portant la marque des voyages dans les îles du chef.

Une atmosphère chaleureuse vous attend, entre la salle élégante aux couleurs du soleil et la terrasse couverte, ensoleillée et verdoyante. Référencé dans : **Lebey 2009, Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011**

- **Nom du Chef :** Alain DELAGE
- **Type de cuisine :** cuisine du monde
- **Nombre de couverts :** 20 + 30 en terrasse
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Domaine national de Saint-Cloud et son Musée,
Musée municipal.



C6

Le Bistrot du Four

4, place du Général de Gaulle
92330 Sceaux
Tél. : **01 43 50 84 51**
www.lebistrotdufour.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Ancienne cave viticole transformée en bistrot de style rustique, où les tables ont remplacé les tonneaux. On y goûte une cuisine savoureuse de terroir qui accompagne les saisons, alliant tradition et inventivité. Convivialité et sourire sont au rendez-vous !

Référencé dans : **Guide du Routard 2010-2011**

- **Nom du Chef :** Antony TULLIO
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle française
- **Nombre de couverts :** 29
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche et lundi.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Château de Sceaux, Musée de l'Île-de-France,
Parc de Sceaux.



B4

Auberge Garden

24, route du Pavé des Gardes
92310 Sèvres
Tél. : **01 46 26 50 50** - Fax : 01 46 26 58 58
goujonca@wanadoo.fr

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Dans un cadre bucolique et pittoresque, vous apprécierez l'ambiance chaleureuse en hiver et la fraîcheur de la terrasse à la période estivale. Beaux produits du terroir et de saison pour une bonne cuisine, sans faute de goût.

Référencé dans : *Guide du Routard 2010-2011*

- **Nom du Chef :** Sylvain GOUJON
- **Type de cuisine :** cuisine gourmande
- **Nombre de couverts :** 45 + 65 en banquet
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi, dimanche soir et lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Musée national de Céramique, Manufacture de Sèvres.



B3

Au Père Lapin

10, rue du Calvaire
92150 Suresnes
Tél. : **01 45 06 72 89**
www.auperelapin.com

DESCRIPTIF DU RESTAURANT :

Incontournable bistrot rustique posé sur les hauteurs Suresnoises, invitant riverains et visiteurs à partager un plat... de lapin bien sûr. Cheminée en hiver, terrasse couverte à la mi-saison, vaste jardin en été, installez-vous dans ce terrier confortable pour déguster une bonne cuisine de bistrot moderne.

Référencé dans : *Lebey 2009, Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009, Guide du Routard 2010-2011*

- **Nom du Chef :** Fabien CANTALAPIEDRA
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle française
- **Nombre de couverts :** 120
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Mémorial de la France Combattante au Mont-Valérien, Promenade du Mont-Valérien, les Écluses.



B3

Le Vénitien

37, rue Ledru Rollin
92150 Suresnes
Tél. : **01 45 06 18 70** - Fax : 01 47 28 86 60

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Un décor poétique sous le thème de Venise, des grandes tables, et surtout des assiettes délicieuses et bien remplies. Le Vénitien propose une fine cuisine italienne, et met à l'honneur l'inventivité et la variété de ses plats.
Référéncé dans : *Lebey 2009*

- **Nom du Chef :** Olivier BEARZATTO
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle italienne
- **Nombre de couverts :** 55
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Mémorial de la France Combattante au Mont-Valérien, Promenade du Mont-Valérien, les Écluses.



B3

Les Gamelles au Plafond

9, rue des Bourets
92150 Suresnes
Tél. : **01 47 28 75 22**

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Dans un cadre étonnant fait de gamelles et d'ustensiles accrochés au plafond, le personnel de ce bistro boisé vous accueillera d'abord chaleureusement. Le Chef, talentueux, vous fera ensuite goûter à sa cuisine originale et savoureuse.

Référéncé dans : *Pudlo 2009, Guide du Routard 2010-2011*

- **Nom du Chef :** Yann ROSSIGNOL
- **Type de cuisine :** cuisine semi-gastronomique
- **Nombre de couverts :** 38
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Mémorial de la France Combattante au Mont-Valérien, Promenade du Mont-Valérien, les Écluses.



B3

Les Jardins de Camille

70, avenue Franklin Roosevelt - 92150 Suresnes
Tél. : **01 45 06 22 66** - Fax : 01 47 72 42 25
lesjardinsdecamille@free.fr
www.les-jardins-de-camille.fr

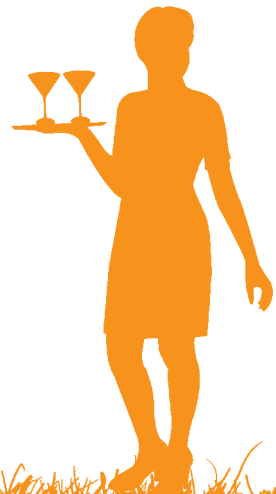
DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Installé sur les flancs des coteaux du Mont-Valérien, doté d'une terrasse et d'une salle à manger aux grandes baies vitrées, ce restaurant profite d'une superbe vue panoramique sur Suresnes, Paris et La Défense. À l'honneur, des plats du terroir et une belle carte de Bourgognes et de vins du monde.
Référéncé dans : *Bottin Gourmand 2009, Pudlo 2009, GaultMillau 2009, Guide du Routard 2010-2011*

- **Nom du Chef :** Christian BOCHATON
- **Type de cuisine :** cuisine française
- **Nombre de couverts :** 80
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Mémorial de la France Combattante au Mont-Valérien, Promenade du Mont-Valérien, les Écluses.



C4

Au Petit Vanves

34, avenue Victor Hugo
92170 Vanves
Tél. : **01 46 42 13 46** - Fax : 01 46 42 01 02
jpanselem@hotmail.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Bon bistrot classique parfaitement tenu, au cadre agréable. La carte, très riche de l'entrée au dessert, propose des mets de qualité. Cuisine irréprochable.

Référencé dans : **Lebey 2009**

- **Nom du Chef :** Jean-Pierre ANSELEM
- **Type de cuisine :** cuisine du terroir de type bistrot
- **Nombre de couverts :** 46 + 20 en terrasse
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé samedi midi et dimanche. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Issy-les-Moulineaux : Musée français de la Carte à Jouer, Ile Saint-Germain.



C4

Le Pavillon de la Tourelle

10, rue Larmeroux
92170 Vanves
Tél. : **01 46 42 15 59** - Fax : 01 46 42 06 27
pavillontourelle@wanadoo.fr
www.lepavillondelatourelle.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Belle demeure du milieu du XVIII^e siècle qui fut la résidence de la Duchesse de Mortemart et dont les jardins sont aujourd'hui le parc public de Vanves. Le chef japonais Akio Ikono signe une belle cuisine classique française, novatrice juste ce qu'il faut. Référencé dans : **Bottin Gourmand 2009**

- **Nom du Chef :** Akio IKENO
- **Type de cuisine :** gastronomie traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 50 au restaurant, 120 en réception
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir et lundi (séminaires uniquement). Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Issy-les-Moulineaux : Musée français de la Carte à Jouer, Ile Saint-Germain.



A4

Auberge de la Poularde

36, boulevard de Jardy
92420 Vaucresson
Tél. : **01 47 41 13 47** - Fax : 01 47 41 13 47
auberge.lapoularde@free.fr

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Profitez du charme d'une maison de campagne dans cette auberge au décor rustique et à l'atmosphère provinciale. À l'intérieur, tables en bois, lustres et tableaux aux murs entretiennent cette ambiance chaleureuse. La carte, classique, met la poularde de Bresse à l'honneur. Très agréable terrasse l'été.

- **Nom du Chef :** Patrick BOUGEARD
- **Type de cuisine :** cuisine traditionnelle
- **Nombre de couverts :** 45
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir, mardi soir et mercredi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Rueil-Malmaison : Domaine national de Malmaison et Bois-Préau, Petite Malmaison, Musée d'Histoire Locale, Musée Franco-Suisse.



A4

Le Café des Artistes et des Pêcheurs

À l'hôtel Les Étangs de Corot - 55, rue de Versailles
92410 Ville d'Avray

Tél. : **01 41 15 37 00** - Fax : 01 41 15 37 99
contact@etangs-corot.com - www.etangs-corot.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Le Café des Artistes propose un cadre authentique au sein des caves voutées du hameau. Les plats de bistrots et tapas servis à toute heure sont à accompagner d'un verre de vin, servi grâce au système oenomatic, permettant de laisser libre cours à une composition de son choix parmi une large sélection de crus.

Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Nom du Chef :** Benoît BORDIER
- **Type de cuisine :** cuisine de type bistrot français et tapas
- **Nombre de couverts :** 75
- **Jours et horaires d'ouverture :** ouvert tous les jours. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Forêt domaniale de Fausses-Reposes ; Saint-Cloud : Domaine national de St-Cloud et son Musée, Musée municipal.



A4

Le Corot

À l'hôtel Les Étangs de Corot - 55, rue de Versailles
92410 Ville d'Avray

Tél. : **01 41 15 37 00** - Fax : 01 41 15 37 99
contact@etangs-corot.com - www.etangs-corot.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Le cadre raffiné de ce restaurant s'ouvrant sur les jardins dévoile un décor intime, parfait tant pour les dîners en tête à tête que pour les repas d'affaires. Entièrement redécoré par l'architecte Yves Collet, Le Corot a récemment accueilli un jeune talent de la cuisine française, Benoit Bordier, à la cuisine gourmande, évolutive et résolument moderne.

Référencé dans : **GaultMillau 2009**

- **Nom du Chef :** Benoit BORDIER
- **Type de cuisine :** cuisine gastronomique
- **Nombre de couverts :** 40
- **Jours et horaires d'ouverture :** fermé dimanche soir, lundi et mardi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Forêt domaniale de Fausses-Reposes ; Saint-Cloud : Domaine national de St-Cloud et son Musée, Musée municipal.



A4

Les Paillottes

À l'hôtel Les Étangs de Corot - 55, rue de Versailles
92410 Ville d'Avray
Tél. : **01 41 15 37 00** - Fax : 01 41 15 37 99
www.etangsdecorot.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Située dans un charmant hôtel, cette guinguette sur pilotis surplombant l'étang donne un point de vue unique sur la nature. De beaux produits de saison vous sont proposés. Le dépaysement total, entre eau et forêt, à seulement 20 minutes du centre de Paris.

Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Nom du Chef** : Benoît BORDIER
- **Type de cuisine** : cuisine de type bistro
- **Nombre de couverts** : 35
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé lundi, et de octobre à mai. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Forêt domaniale de Fausses-Reposes ; Saint-Cloud : Domaine national de St-Cloud et son Musée, Musée municipal.



A4

L'Étoile de Tiznit

54, rue de Saint-Cloud
92410 Ville d'Avray
Tél. : **01 47 09 16 62** - Fax : 01 47 50 94 51
bououf@free.fr - www.etoiledetiznit.com

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Sympathique restaurant marocain à l'atmosphère conviviale. Les couscous et tagines tiennent le haut de l'affiche, mais la maison propose bien d'autres spécialités marocaines comme les grillades, les poulets et les méchouis, préparés avec des produits de qualité.

Référencé dans : **Pudlo 2009**

- **Nom du Chef** : Salah BOUOUF
- **Type de cuisine** : cuisine traditionnelle marocaine
- **Nombre de couverts** : 50
- **Jours et horaires d'ouverture** : fermé lundi. Réservation conseillée.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Forêt domaniale de Fausses-Reposes ; Saint-Cloud : Domaine national de St-Cloud et son Musée, Musée municipal.



D1

Les Chanteraines

Avenue du 8 mai 1945
92390 Villeneuve-la-Garenne
Tél. : **01 47 99 31 31** - Fax : 01 41 21 31 17
leschanteraines@wanadoo.fr
www.leschanteraines.net

DESRIPTIF DU RESTAURANT :

Élégante maison au cadre chaleureux donnant sur le parc des Chanteraines et son superbe plan d'eau. Les tables, rondes, profitent toutes d'une très belle vue. La cuisine y est classique et le service efficace. Véranda et terrasse d'été.

Référencé dans : **GaultMillau 2009**

- **Nom du Chef** : Stevee BELLANGER
- **Type de cuisine** : cuisine gastronomique
- **Nombre de couverts** : 100 et plus
- **Jours et horaires d'ouverture** : ouvert tous les jours, week-end uniquement pour les réceptions. Réservation obligatoire.

À DÉCOUVRIR À PROXIMITÉ :

Parc des Chanteraines, Cirque de Paris ; Gennevilliers : Port.



Commande de brochures

Nom

Prénom

Adresse

Code postal

Ville

Mail

Je désire recevoir les brochures suivantes :

- Destination Hauts-de-Seine
- Catalogue régional Clévacances Ile-de-France
- Carte touristique
- Promenades architecturales
- Randonnées à pied et à vélo

À retourner à l'adresse suivante :

Comité Départemental du Tourisme des Hauts-de-Seine
8, place de La Défense - 92974 Paris La Défense Cedex
ou par fax au 01 46 93 94 92



COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DES HAUTS-DE-SEINE

8, place de La Défense
92974 Paris La Défense Cedex
Tél. : 01 46 93 92 92 – Fax : 01 46 93 94 92
contact@tourisme92.com – www.tourisme92.com





Avertissement

Les renseignements concernant les équipements et les services ont été établis à titre indicatif par les restaurateurs eux-mêmes durant le deuxième semestre 2009. Le Comité Départemental du Tourisme des Hauts-de-Seine ne peut être tenu responsable des modifications postérieures. Ce document n'a pas valeur contractuelle. Il vous appartient de prendre contact avec les prestataires pour connaître les tarifs, les conditions exactes de réservation ou de paiement. Le référencement « Michelin » n'apparaît pas, à sa demande.

*The details relative to the facilities and services, have been drawn up for your information by the restaurants themselves during the second half of 2009. The Comité Départemental du Tourisme des Hauts-de-Seine can not be held responsible for any subsequent changes. This document has no contractual value. We recommend you contact the restaurants directly for full details about bookings and payment. The restaurant featured are those listed in the gastronomic or tourist guides for the department.
Only the "Michelin" reference is not featured, at their request.*

Ausstattung und Dienstleistungen wurden uns von den Restaurantbetreibern selbst ohne Gewährleistung im zweiten Halbjahr 2009 zur Verfügung gestellt. Das Comité Départemental du Tourisme des Hauts-de-Seine kann nicht für zu einem späteren Zeitpunkt erfolgte Änderungen haftbar gemacht werden. Dieses Dokument weist keinen Vertragscharakter auf. Es obliegt Ihnen selbst, Kontakt mit den Dienstleistern aufzunehmen und sich über deren genaue Reservierungs- und Zahlungsbedingungen zu informieren. In dieser Broschüre sind alle Restaurants aufgeführt, die in Gastronomie- und Touristenführern über das département erscheinen. Nicht angegeben sind auf eigene Bitte hin lediglich die mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Häuser.





COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DES HAUTS-DE-SEINE

8, place de La Défense
92974 Paris La Défense Cedex
Tél. : 01 46 93 92 92 – Fax : 01 46 93 94 92
contact@tourisme92.com – www.tourisme92.com