

# INFRA ROUGE

## FOOD

# Nouveaux restos

Par Clotilde Roux et Marjorie Allias



### POLPO

Polpo, c'est le nouveau spot sur l'eau. Ce bar-brasserie nous ramène quelques semaines en arrière, lorsque, les pieds dans le sable et la peau bronzée, nous dévorions fruits de mer et homard grillé. Certes, notre bronzage a disparu mais cela fait du bien de retrouver cette ambiance de bord de mer dans un cadre bohème chic, pensé par l'architecte d'intérieur Laura Gonzalez. Le traditionnel Afterwork quotidien est complété par l'Happy Oysters : de 19 h 00 à 20 h 00, vous pourrez déguster six huîtres et deux verres de vin blanc pour 19 euros. Jolie ambiance et propositions variées pour cette grande péniche du pont de Levallois où l'on aime particulièrement le brunch terre-mer du dimanche et son animation pour les enfants.

47, quai Charles Pasqua, 92300 Levallois-Perret.

Tél. : 01 41 34 32 86.

Ouvert tous les jours de 12 h 00 à 15 h 00  
et de 17 h 00 à 23 h 30.

### LA SCÈNE THÉLÈME

Prenez une salle de spectacles et un restaurant gastronomique, associez-les, installez-les en lieu et place de l'ancien restaurant de Guy Savoy et vous obtiendrez la Scène Thélème, le nouveau lieu de fête parisien. Après les représentations, qui ont lieu au théâtre de 19 h 00 à 20 h 30, rendez-vous à la table gastro du chef Pierre Rigother pour dévorer sa langoustine de casier d'Ecosse (on vous laisse apprécier la photo) ou bien à la Loge Thélème où le chef propose une cuisine plus bistro. 18, rue Troyon, 75017 Paris. Tél. : 01 77 37 60 99. Ouvert du lundi au vendredi.



### CLÉO

Le très récent hôtel Le Narcisse Blanc (5 étoiles) dévoile aujourd'hui l'un de ses atouts séduction, son restaurant Cléo. Mais qui est Cléo ? Une icône parisienne de la Belle Époque, qui fut une danseuse internationale et la muse la plus photographiée de son temps. À son image, c'est dans un décor d'inspiration Art déco, mariant les teintes champagne et les tons poudrés, que les convives s'installeront pour vivre une expérience culinaire dans une ambiance des plus élégantes. Les assiettes sont colorées, esthétiques, et les saveurs particulièrement travaillées, parfois même surprenantes, à l'image du Strigoli maison à l'encre de seiche, poulpe grillé et nduja (sorte de saucisson de Calabre à base de viande de porc et de piment). Une table boudoir au luxe discret et à la cuisine dépaysante, qui ne devrait pas rester une simple « table d'hôtel ».

19, boulevard de La Tour-Maubourg, 75007 Paris. Tél. : 01 40 60 44 32.

Ouvert tous les jours.