



et **AUSSI**

Plutôt improbable en plein Montmartre, la Brasserie Thaï change des pièges à touristes. Un chef thaï décline tous les classiques (pad thaï, soupe thaïlandaise, lab, bo bun et khao pad, parmi les plus demandés) et sert en dessert : l'ice-roll, dessert bien roulé et réalisé uniquement à partir de fruits frais (kiwi, mangue, ananas...).
 5, rue Poulbot, 18^e, M^o Abbesses.
 Tél. : 09 86 53 43 32.

Chez Mr T. dans le Marais, le chef japonais Tsuyoshi Miyazaki joue les Barracuda derrière les fourneaux. Son large comptoir gravé à sa bouille sort quelques tapas magiques : ceviche à la poudre de perlimpinpin, oréo au foie gras, craquant suprême de poulet et tacos à tomber.
 38, rue de Saintonge, 3^e, M^o Rue du Bac.
 Tél. : 01 42 71 15 34.

Rue de Montpensier, le nouveau japonais Enyaa tient un menu gastronomique, mariant les petits plats à une sélection de sakés et champagnes. Produits de prestige marqués Terroir d'Avenir, créativité en scène et saveurs subtiles...
 37, rue de Montpensier, 1^{er}, M^o Palais Royal.
 Tél. : 01 40 26 78 25.