

LE PETIT TRIANON

## Le Petit Trianon, dans l'enceinte du théâtre où Mistinguett débuta en 1895

Sur les contreforts montmartrois, Le Petit Trianon (80, boulevard de Rochechouart, Paris 18<sup>e</sup>, tél. : 01-44-92-78-08) vient d'ouvrir ses portes (7 jours sur 7) dans l'enceinte du théâtre, récemment rénové, où Mistinguett débuta en 1895. Un personnel affable assure le service d'une cuisine éclectique et savoureuse supervisée par Olympe : œuf mayonnaise, artichaut vinaigrette et cabillaud grillé sauce vierge, ou encore tartare de bœuf et sauté de veau aux tomates et olives. Les enfants, qui grignotent les entrées et engloutissent les desserts, sont à la fête : riz au lait vanillé, mousse au chocolat, œufs à la neige. Au déjeuner, formule à 13,50 euros, sinon, compter. 28 euros à la carte. Pour les urgences : choix de tartines casse-croûte (entre 6 euros et 8,50 euros).

Saveurs Jean-Claude Ribaut

## Bonnes tables, petits prix



Elles existent encore, à Paris, ces petites tables de cuisine ménagère où l'on mange, comme chez soi ou un peu mieux, des plats simples et bien mijotés à prix raisonnables. « Il manquera peut-être un plat que je n'ai pas eu le temps de mijonner », annonce-t-on chez Bubune (16, rue Jouffroy-d'Abbans, Paris 17<sup>e</sup>, tél. : 01-43-67-60-10). Sous ce patronyme se cache une généreuse cuisine de femme, attentive à la leçon des chefs, avec un pressé de canard confit au foie de volaille, suivi, selon la saison, d'une blanquette de veau à la solognote et son velouté aux morilles qui ne feront guère grimper l'addition au-delà de 30 euros (au déjeuner principalement). Ici, l'ambiance autant que la cuisine assurent la réussite d'un repas.

### Le Petit Trianon, dans l'enceinte du théâtre où Mistinguett débuta en 1895

Sur les contreforts montmartrois, Le Petit Trianon (80, boulevard de Rochechouart, Paris 18<sup>e</sup>, tél. : 01-44-92-78-08) vient d'ouvrir ses portes (7 jours sur 7) dans l'enceinte du théâtre, récemment rénové, où Mistinguett débuta en 1895. Un personnel affable assure le service d'une cuisine éclectique et savoureuse supervisée par Olympe : œuf mayonnaise, artichaut vinaigrette et cabillaud grillé sauce vierge, ou encore tartare de bœuf et sauté de veau aux tomates et olives. Les enfants, qui grignotent les entrées et engloutissent les desserts, sont à la fête : riz au lait vanillé, mousse au chocolat, œufs à la neige. Au déjeuner, formule à 13,50 euros, sinon, compter. 28 euros à la carte. Pour les urgences : choix de tartines casse-croûte (entre 6 euros et 8,50 euros). De l'autre côté du boulevard, nou-

velle halte gourmande (avec formules à 13,50 euros et 17 euros au déjeuner) à la Buvette Tabouret (14, rue Rochart-de-Saron, Paris 9<sup>e</sup>, tél. : 01-48-78-51-47), où l'on sirote bières et vins naturels, au comptoir ou sur la miniterrasse ; tel ce charivari du Domaine du Possible (côtes-du-roussillon village), délicatement fruité et sans souffre ajouté, accompagnement idéal d'une caponata (tomates, aubergines, oignons) ou d'un plat de calmars. Tout nouveau, tout bobo, derrière la Bastille, voici Septime (80, rue de Charonne, Paris 11<sup>e</sup>, tél. : 01-43-67-38-29), din d'œuf au patron-tyran joué par Louis de Funès, alias Monsieur Septime, dans le joyeux navet de Jacques Besnard *Le Grand Restaurant* (1966). Le jeune chef Bertrand Grébaud, ancien chef étoilé de L'Agapé, y fait un retour remarqué avec une cuisine sans fioritures, centrée sur le produit (raie, cochon noir, etc.), savoureuse et moderne. Déjeuners à 21 euros et 26 euros (à la carte, compter 35 euros). Le Chat ivre (22, rue des Taillandiers, Paris 11<sup>e</sup>, tél. : 01-43-55-77-08) est une cave-restaurant où les bouteilles sont au prix à emporter. Sur place, droit de bouchon à 8 euros ; on peut ainsi déguster des bordeaux de 13,80 euros à moins de 30 euros. Qui dit mieux ? Rive gauche, le Café de Mars (11, rue Augereau, Paris 7<sup>e</sup>, tél. : 01-45-50-10-90) vient de renaître dans un décor des années 1920. A la carte, cuisine du marché : salade de poulpes, côte de veau aux asperges et romarin, épâtante croustade de filet de bœuf, rhubarbe rôtie à la vanille, pour quelque 30 euros. Une jeune équipe dynamique et un jeune chef d'expérience ont pris position aux frontières de l'empire de Christian Constant. A encourager. ■

Sur [Lemonde.fr](http://Lemonde.fr)  
Ribaut.blog@lemonde.fr

Installé au rez-de-chaussée du Trianon, salle de concerts créée en 1860 qui a vu les débuts de Valentin Le Désossé et Arletty, **Le Petit Trianon** (bd de Rochechouart, 18<sup>e</sup>) est le nouveau spot de SoPi (South Pigalle). La carte mise au point par Olympe (Casa Olympe, 9<sup>e</sup>) est simple mais efficace : artichaut vinaigrette, œuf mayo, tartare de bœuf, cabillaud grillé, nourritures qui ne freinent en rien les discussions. Environ 30 euros.

14

## LES ÉCHOS WEEK-END

VENDREDI 20 ET SAMEDI 21 MAI 2011 | LE

### NOTRE SÉLECTION



### LE CONCERT

**Katerine au Château** à Versailles  
La star pop déjantée va faire son claud à l'Orangerie. Les Versaillais « tradis » bouderoient sans doute l'événement. Dommage ! Katerine, Lily, même combat... (mardi 24 à 20 heures)



### L'OPÉRA

**Doctor Faustus lights the**  
aux Bouffes du Nord  
Gertrude Stein, Olivier Cadot (liv), Rodolphe Burger (musique), Ludi Lagarde (mise en scène) : carré m pour opéra électrique. Jusqu'au 22

## Tables toutes fraîches à Paris

Du Jardin d'Acclimatation aux quartiers centraux, quelques adresses ouvertes récemment, où originalité et saveurs sont au rendez-vous. Voici un été qui s'annonce moderne et appétissant.

Sincère et nature l'**Auberge du 15**, est la bonne pioche de ce joli mois de mai. Au piano, deux frères, Nicolas et Laurent Castelot, l'un au salé, l'autre au sucré, donnent un récit de cuisine d'auberge généreuse, conçue pour le partage et la communion. Les plats sont préparés pour deux personnes – et l'un pour quatre : la volaille rôtie sur l'os et farcie de croûtons ailés, jeunes légumes, au jus d'échalotes de cuisson.

Deux visites nous ont permis d'apprécier les qualités du sauté bourguignon mijoté en marmite petits légumes aromatisés et lard gras boucané, un solide plat de gaucule, et des langoustines bretonnes juste saisies, petits légumes et crème de fumet de crustacés, une petite merveille maritime de saison. Quant au carré de veau, glacé au jus de thym, asperges, morilles énavées, ailot du buron (un vrai de vrai, les frangins sont natifs de la Lozère), juste goûté dans l'assiette d'amis, il nous a paru franchement emballant. Merveilleuse tarte aux fraises mousseline vanillée servie avec une saucière de crème chantilly comme jadis. Carte des vins en gestation.

#### Déjeuner en famille

**La Grande Verrière**, le nouveau restaurant du Jardin d'Acclima-

tion, est adéquat pour un déjeuner en famille. Christian Le Squer (Lesdoyen) a mis au point une carte fûtée et a confié le piano à son second, Yannick Quemén. Les grands adoreront la salade de pamplemousse et fenouil qui a la fraîcheur d'un mojito (on y trouve citron vert, menthe et coriandre), sans le coup de bambou de l'acool, le maquereau mariné à cru (nage de poisson vinaigré et salé), beurre marin, et les malicieux œufs coques, l'un épicé et l'autre fumé. Les enfants, eux, se jetteront sur le burger-frites de la Grande Verrière (avec un « bun » moelleux signé Jean-Luc Poujaraud), qui se partage aisément à deux, et qui, comme les club-sandwichs et carpaccio, est servi non-stop de 11 h 30 à 18 heures.

Journaliste culinaire et animateur de télévision, Vincent Férriot vient d'ouvrir avec son frère Simon, **Boco**, un concept original, à base de recettes mises au point par de grands chefs et présentées en bocal. Nous avons aimé le tandoori de daurade royale au riz noir vénéré, signé Anne-Sophie Pic, la lasagne de polenta, champignons aux épinards, recette d'Emmanuel Renaud (Megève), et de Vincent Férriot himself, la blanquette de poulet. La crème caramel au beurre demi-sel de Christophe Michalak est irrésistible ! La pause

### La table

**L'Auberge du 15**,  
15, rue de La Santé 13<sup>e</sup>  
(01 47 07 07 45).

Fermé dimanche et lundi.  
Menu déjeuner 26 euros,  
menu dégustation 59 euros.  
Carte environ 60-70 euros.

**La Grande Verrière**,  
Jardin d'acclimatation, entrée  
Sablons, bois de Boulogne, 16<sup>e</sup>.  
(01 45 02 09 32). Ouvert tous  
les jours de 11 h 30 à 18 heures.  
Menu carte 35 euros.

**Boco**,  
3, rue Danielle-Casanova 1<sup>er</sup>  
(01 42 61 17 67).  
Ouvert non stop de 9 heures  
à 20 h 30. Fermé dimanche.  
Environ 15 euros.

repas maligne, 100 % bio, tant snacking que room-service...

Installé au rez-de-chaussée du Trianon, salle de concerts créée en 1860 qui a vu les débuts de Valentin Le Désossé et Arletty, **Le Petit Trianon** (bd de Rochechouart, 18<sup>e</sup>) est le nouveau spot de SoPi (South Pigalle). La carte mise au point par Olympe (Casa Olympe, 9<sup>e</sup>) est simple mais efficace : artichaut vinaigrette, œuf mayo, tar-

ture de bœuf, cabillaud grillé, nourritures qui ne freinent en rien les discussions. Environ 30 euros.

#### Fusion chinoise

Petit coup de pouce à Xiao Yan, cuisinière chinoise qui a travaillé chez Casimir (10<sup>e</sup>) et ouvert il y a peu l'**Aillade** (minuscule restaurant chino-franco-coréen), 8, rue de la Procession, 15<sup>e</sup> (01 47 83 90 18). Xiao Yan, né enon loin de la frontière de la Corée, propose aussi bien sur sa carte des barbecues à la coréenne (la viande a du goût), qu'une terrine de pied et oreille de cochon (bien française), du poulet vapeur sauce au gingembre et citronnelle (plat chinois), que des desserts classiques tels des œufs à la neige, le tout avec un résultat honorable. En prime, quelques vins français bien choisis. Si vous habitez dans le secteur Pasteur-Volontaires, n'hésitez pas. Environ 30 euros.

Enfin, Philippe Escoffier, chef de la résidence de l'ambassadeur des États-Unis, a repris l'**Auberge du Champ-de-Mars**, (18, rue de l'Exposition, 7<sup>e</sup>), qui rouvre le 30 mai, alors que Frédéric Hubig, Astier et Jeanne A. (42, rue Jean-Pierre-Timbaud, 11<sup>e</sup>), rendra opérationnel tri-juin Sassetondo, au n° 40 de la même rue.

JEAN-LOUIS GALESNE

## ◀ Ce qu'on ne manquera pas cette semaine ▶

| Par | < >

**POP**  
culture

LES AUTRES RENDEZ-VOUS **CULTURE**

- Pop culture
- Dans l'Pod de...
- News d'ascenseur
- La glam interview
- Yummy!
- Le gros débat
- Nos séries
- Les vraies adresses
- Toutes des geeks
- Un soir chez moi

Parce que la rédac' a aussi une vie après Glamour.com, voici le programme de nos sorties des prochains jours.

5/5



### Un beau resto

Bethsabée, journaliste

"Le programme de la semaine est culinaire, et pour cause : ce soir, je vais tester entre cousins le restaurant du Trianon, **le Petit Trianon**. Avec une carte élaborée par l'audacieuse **Olympe**, c'est l'occasion de tester le burger qui a déjà une super réputation, ou goûter les yeux fermés à ce qu'elle nous propose. De plus, son cadre est magnifique. Fermé depuis 20 ans, il a réouvert le 5 mai 2011. J'ai hâte."  
*Le Petit Trianon, 80 bd de Rochechouart, 75018 Paris - 01 44 98 78 08.*  
© LePetitTrianon



# 10<sup>D</sup> IN PARIS

# TEN DAYS IN PARIS

www.tendaysinparis.com

Home Events Cityguide Neighborhoods Parties Contact Join us

Search here

## Le Petit Trianon

Adresse: 80 Boulevard Rochechouart - 75018 Paris - France

Earlier this year, the opening of the Trianon on boulevard de Rochechouart by Julien Labrousse (1<sup>st</sup> hotel du Nord) was a huge sensation. Everybody was talking about this lavish venue, which quickly became one of the fashion week hotspots (APC, de magazine did parties there).

Last week Le Petit Trianon opened on the ground floor. This cafe/restaurant with bistro furniture and a bay window seems like the revival of the traditional Parisian bistro. Open all day from 8am to 2am, it's a place for breakfast, drinks, quick tartines or serious Parisian bistro food. Around 20€ pp, breakfast 7,50€.

### Location:

Le Petit Trianon  
80 boulevard Rochechouart, 75018  
metro: Anvers  
tel 01 44 92 78 08



Le Petit Trianon



Le Petit Trianon



## Newsletter

email address

## Upcoming Events

25/05/2011  
[LE CHACHA BIRTHDAY PARTY](#)

27/05/2011  
[SUNSET CLUB : Glides, The C90s, We In Music, JERRY BOUTHIER...](#)

27/05/2011  
[SURFACE TO AIR: BRANDEE 2011!](#)

27/05/2011  
[The Breakfast Club](#)

27/05/2011  
[BETH DITTO Live + VERY SPECIAL GUESTS](#)

[View All Events](#)

## Tonight In Paris

Swing at the top (@ Pavillon Du Lac w/ 2 others)  
<http://www.tendaysinparis.com/2011/05/27/swing-at-the-top/>

Jean-Charles de Castelbajac hosts tonight at le Carmen with Jerry Bouthier providing the music.  
<http://www.tendaysinparis.com/2011/05/27/jc-castelbajac-hosts-at-le-carmen/>

Tonight In Paris // Joakim Release party at @Parisian // @Decadence party at @leCarmen // Alexis Taylor + Munk at Buttes Chaumonts

[Join the conversation](#)

## Facebook

Ten Days In Paris sur Facebook  
[Like](#) 1,761

## Blogroll

- [Antares & Thanaton](#)
- [Buvez Madisson](#)
- [Chez Moun](#)
- [deBouton](#)
- [I Heart Paris](#)
- [Koolhaas](#)
- [Le Carmen](#)
- [Manan Records](#)
- [Modawino](#)
- [Parlette](#)
- [Paris Fratch](#)

Powered by Blogpress - Designed by [PERUSE](#)

BE FOR ME

# Garçon!

UNE VRAIE AMBIANCE  
DE BISTROT, REVUE  
PAR UN BINÔME  
DE GARÇONS, VOILÀ  
LE PROGRAMME  
À SUCCÈS DU  
PETIT TRIANON!

*Par Nathaly Nicolas Janssiella,  
Photos Philippe Vaurio pour Be.*





## SUCCESS STORY

Après l'Hôtel du Nord et le Chacha, **Julien Labrousse** a restauré, avec son associé Abel Nahmias, le Trianon, scène mythique datant du XIX<sup>e</sup> siècle, à Pigalle. La carte du restaurant, signée Olympe, figure emblématique de la cuisine et maman d'Abel, fait la part belle aux cocottes mitonnées et aux tapas françaises.

Environ 30 € à la carte, formule déjeuner à 13,50 €, 80, bd de Rochechouart, Paris 18. Tél.: 01 44 92 78 08. trianoncafe.fr

## SALADE TOUTE VERTE

*Pour 4 personnes*

50 g de pois gourmands • 50 g de brocoli •  
50 g de haricots verts • 50 g de salade romaine

**VINAIGRETTE:** 1 c. à s. d'huile d'arachide •  
1 c. à c. d'huile d'olive • 5 c. à s. de vinaigre de Xérès •  
1 c. à c. de tamari (crème de soja) • Sel, poivre

**SAUCE VERTE:** ½ botte de persil plat • ½ botte de coriandre • ½ botte de cerfeuil • 3 c. à s. d'huile d'olive

1 Lavez et épluchez tous les légumes. Coupez le brocoli pour garder les têtes (bouquets). Faites chauffer une grande casserole d'eau bien salée. Faites cuire 3 minutes le brocoli. Retirez de la casserole. Faites de même avec les haricots verts durant 5 minutes. Ajoutez les pois gourmands, pendant 1 minute. Égouttez.

2 Dans l'assiette, placez les légumes cuits bien égouttés, sur un lit de salade romaine.

3 Préparez la vinaigrette en mélangeant à la fourchette, dans un bol, tous les ingrédients.

4 Pour la sauce verte, lavez les herbes. Retirez les longues tiges. Dans un mortier ou un bol mixeur à vitesse lente, mixez, broyez, en versant un filet très fin et régulier d'huile d'olive.

5 Mélangez la sauce verte et la vinaigrette. Dégustez avec la salade romaine.

## VRAI HAMBURGER DE BŒUF

*Pour 4 personnes*

640 g de viande hachée de bœuf charolais, soit 4 steaks • 2 oignons confits • 2 tomates • Quelques feuilles de laitue • 4 pains à hamburger • Huile de colza ou d'olive • Sel, poivre

**SAUCE COCKTAIL:** 2 jaunes d'œufs • 2 c. à c. de moutarde de Charroux (à défaut, moutarde à l'ancienne) • 1 trait de tamari (sauce de soja) • 1 trait de tabasco • 1 c. à c. de vinaigre de Xérès • 5 g de ketchup • 20 cl d'huile d'arachide

1 Dans un grand récipient, saladier ou cul-de-poule, mélangez au fouet les ingrédients de la sauce cocktail, à température ambiante, sauf l'huile.

2 Comme pour faire monter une mayonnaise, ajoutez l'huile en filet fin et régulier. Réservez au frais en attendant de préparer les hamburgers.

3 Coupez les oignons en lamelles. Lavez et coupez, dans chaque tomate, 2 belles tranches. Lavez la salade. Réservez 4 jolies feuilles de la taille du pain.

4 Dans une poêle préchauffée, avec un peu d'huile, faites bien revenir les 4 steaks de viande hachée selon la cuisson voulue (de 2 à 4 minutes de chaque côté). Salez et poivrez.

5 Sur chaque moitié de pain, posez une feuille de salade, une tranche de tomate, un steak. Fermez. Dégustez avec la sauce cocktail.



Notre cooking Bee Alexandra l'a testé.  
Son verdict sur be.com Mot-clé: Burger

be.com 117

# BE FOR ME À TABLE!



## CRÈME BRÛLÉE AU CITRON

Pour 4 personnes

100 g de sucre • 4 œufs • 60 g de crème fraîche épaisse • 10 g de crème pâtissière en poudre (dans les supermarchés) • 4 feuilles de gélatine • le jus de 3 citrons

1 Séparez les blancs des jaunes d'œufs et réservez les blancs. Dans un saladier, un cul-de-poule, ou un robot, fouettez les jaunes avec 25 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange devienne jaune pâle et prenne du volume.

2 Dans une casserole, faites chauffer la crème avec la poudre de crème pâtissière, en mélangeant vigoureusement avec un fouet et en raclant les bords.

3 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide, durant 1 à 2 minutes. Égouttez-les dans le creux de la paume. Ajoutez les feuilles ramollies dans la crème pâtissière chaude, mais hors du feu. Mélangez bien.

4 Ajoutez le jus de citron. Mélangez bien.

5 Fouettez les blancs en neige à température ambiante avec les 75 g de sucre restants, que vous saupoudrez régulièrement.

6 Incorporez les blancs d'œufs à la crème pâtissière citronnée.

7 Versez dans 4 récipients individuels. Réservez au frais.

8 Au moment de servir, saupoudrez d'une fine couche de sucre et passez les récipients un instant sous un gril chaud.

Si vous voulez ajouter un coulis de fraises ou framboises (voir photo), mixez des fruits bien mûrs sans sucre et versez au fond des récipients avant d'y couler la crème.



Envoyez vos prises de tête culinaires à [food@be.com](mailto:food@be.com)

## *First Class : Guide Gourmand*

---

### Le Petit Trianon

Tapissé d'affiches anciennes, le bistrot de cette salle de spectacle où se produit la crème des artistes crée déjà un buzz dans le microcosme gourmand. Et pour cause, derrière le style Belle Époque de la déco se cache Olympe, une cuisinière hors pair qui se trouve être la maman d'Abel Nahmias, heureux propriétaires avec Julien Labrousse de cet



établissement où démarra la carrière de Mistinguett. Mais le show est aussi dans l'assiette. Vous comprendrez vite en découvrant l'artichaut vinaigrette, les tartines de sardines belle Iloise, le coquelet à l'estragon et le sauté de veau aux olives sans oublier d'excellents œufs à la neige. Petit plus, vous risquez d'y jouer des coudes avec une belle palette de stars... *Formule ardoise : 13,50€, carte 30€.*

*80, boulevard de Rochechouart, 75018 Paris.*

*Ouvert 7j/7, service jusqu'à 23h. Tél. : 01 44 92 78 08 et [www.letrianon.fr](http://www.letrianon.fr).*



## LE PETIT TRIANON

Au Trianon. 80, bd  
Rochechouart, XVIII<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 44 92 78 08. Tlj.  
Métro : Anvers.

**GENRE :** en devanture  
d'un Trianon de retour sur l'avant-  
scène musicale, cette brasserie,  
après deux tentatives tristounes,  
déçoit à ne pas placer  
ses nourritures de comptoir  
et autres petites parisianneries  
à la hauteur d'un décor charmant  
dans sa façon de jouer au café  
début de siècle. À reprendre !

**PRIX :** couci-couça, entre 15  
et 30 €. Œuf mayo : pas trop mal  
pour accompagner le bon pain  
de la corbeille. Tartare  
et son cornet de frites : basique.  
Club ficelle au poulet : alors là,  
franchement, ça où un poulet  
crudités du coin de la rue...  
Riz au lait : très réussi.

**AVEC QUI ?** Une folkeuse  
plutôt qu'une foodeuse.

**BONNE TABLE :** les quelques  
tables en terrasse ou la 20  
à l'intérieur.



## Le Petit Trianon

Quelle joie

**Nouveau** Franchement, on a envie de dire « chapeau les gars ». Après avoir fait leurs armes à l'Hôtel du Nord, au Chacha et lancé une micro chaîne de healthy street food (Cococook) dans le Marais et à Saint-Germain, ils s'étaient attelés à un sacré challenge : reprendre la salle mythique du Trianon. C'est chose faite, et si on a pu apprécier la programmation éclectique et pointue, on attendait l'ouverture du resto par la mamma d'un des boss, autrement dit Olympe Versini, si si, de la Casa Olympe. On nous promet des tartines bien ficelées, du coquelet à l'estragon, du hamburger (tiens donc), des poissons grillés... Et pour le dessert, du riz au lait.

CONVIVAL

Tout âge. Tarifs non définis. Tous les jours de 9h à minuit. 80, bd Rochechouard. 01 44 92 78 00. M° Anvers.

### **Bistrot, 18<sup>e</sup>** **Le Petit Trianon**



En reprenant le Trianon, Abel Nahmias, jeune producteur mais aussi fils de chef, a vu les choses en grand. Rénovation du théâtre, où les concerts vont s'enchaîner, et création d'un joli bistrot avec terrasse (sur le boulevard). Abel a confié

la conception de la carte à sa maman, chef et patronne de l'excellente Casa Olympe, qui a aussi sélectionné des produits de top qualité. Une carte simple, courte et variée, qui propose hors-d'œuvre, tartines et casse-croûte, plus quelques plats et desserts. Nous commençons par un bon œuf mayo, une belle assiette de charcuterie Ibaïona et une tartine de pâte de sardines de La Belle-Iloise. Puis nous goûtons le sauté de veau à la tomate et aux olives garni, au choix, de purée, de brocolis, de salade, de tomate. Si tout cela est simple, ça se tient bien et ce petit bistrot, au très bon rapport qualité-prix, fait une table fort recommandable, idéale pour le déjeuner, mais aussi pour un avant ou un après-spectacle. **R.Z.**  
80, bd Rochechouart, 18<sup>e</sup>, 01-44-92-78-00. Tlj.  
Formule déjeuner 13,50 €, à la carte 25-35 €. Derniers services 14h30 et 23h30. Terrasse.

## LE PETIT TRIANON

80 boulevard Rochechouart  
75018 Paris

t. +33 (0) 1 44 92 78 08 - F. +33 1 72 70 36 02  
[contact@letrianon.fr](mailto:contact@letrianon.fr)  
[www.trianoncafe.fr](http://www.trianoncafe.fr)