CHEZ STEPHANE
37, boulevard de la République
✆ 01 30 51 40 33
chez-stephane@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi ; au soir du samedi au soir. Menus de 19€ à 12€. Carte : 20€ environ.

Impossible de faire meilleur rapport qualité/prix pour une formule midi que Chez Stéphane. Bistrot du centre-ville, dans le quartier de Montreuil, la brasserie n'en est pas moins remarquable et remarquée. Stéphane Baudet, chef et cuisinier, concocte une cuisine traditionnelle, en veillant au choix à la qualité de ses produits, à la bonne maturité de ses viandes (il est spécialiste en la matière) et à leur présentation dans l'assiette. Les fidèles ne s'y trompent et gardent pieusement l'adresse secrète pour pouvoir déguster en toute tranquillité, dans un cadre classique et soigné, un crostini de tomate mozzarella, huile d'olive au basilic en entrée, un filet de poulet fermière et ses bolognaises fraîches du vin gigot d'agneau jus au thym en plat, et un crumble maison aux pommes et ses noisettes en dessert. Stéphane propose aussi des formules midi «turfines complètes» originales, pour déguster des turfines vénitiennes au saucisson savoureuses et généreuses. Le maître des lieux s'y connaît en vin et recommande avec plaisir le cru qu'il faut pour accompagner ses plats. En entrant vous mérite qu'on pousse le pied jusque dans ce quartier résidentiel.

LE DUCIS
13, rue Ducis ✆ 01 30 21 93 76

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 11,50€ à 24,50€. Terrasse.

Voilà une brasserie qui ne paie pas de mine, mais qui réserve, côté cuisine, de belles surprises. Située sur les carrés du marché, Le Ducis accueille ses hôtes dans un cadre sympathique, dans un esprit « bistrot parisien » d'époque. L'ancien comptoir, les banquettes banlieue, les chaises en bois, les affiches anciennes accrochées au mur : le cadre est convivial et invite à la dégustation sans chichis. Côté cuisine, le bistro propose une cuisine traditionnelle française servie dans une assiette bretonne. Rillettes en entrée, les pieds-paquets à l'ancienne ou l'assiette de Serrano espagnol au melon. Pour les plats, vous avez le choix entre un filet de veau aux haricots verts, des pentes à la Bretonne ou de très copieuses salades (pentes dans d'immenses salades bonnes). Mention spéciale pour la « Bretelle » avec soleil, haricots de montrouge, pommes grenailles, tapenade et tomate. En dessert, vous pourrez déguster une soupe de fraises, une mousse au chocolat maison à la mangue ou un délice au chocolat et sa crème de pistache (superbe !). Tout est fait maison, de la sauce vinaigrette à la tapenade en passant par les desserts. Une table simple, sans complexes et où le client est bien servi.

ESPRIT D'ATELIER
5, rue du Vieux-Versailles ✆ 01 30 21 73 00
www.espritdatelier.com
virginie.bonnevier@espritdatelier.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h ; le dimanche de 10h à 20h30. Ouvert samedi et dimanche midi. Brunch dimanche soir. Carte : 15€ environ. Brunch et lunch à 10€. Terrasse. Animation (expositions).

Amateurs d'art et amoureux d'esprit «loft» et d'ambiance décontractée se retrouvent dans cette superbe table originale du Vieux-Versailles, imaginée (bien sûr) par Virginie, en 2008, un lieu unique dans le quartier Saint-Louis où artistes, commerçants du coin et jeunesse branchée se rencontrent. Ici, on peut apprendre à faire de la gravure, de la peinture ou du dessin et déguster une cuisine simple et familiale. Virginie a pensé à tout : dans sa belle salle du rez-de-chaussée, elle a créé une ambiance «comme à la maison» avec tables rondes au cœur conviviale, pour savourer ses plats (tajine maison, salade du jour, fondelle de crevettes, chaussures Carlat, soldats frâlches, tartes salées maison, galettes «bretonne» [au miel et l'accompagnement] aux pommes-lardons au chocolat, tartes au citron). Tout servies bien au réservoir. Le week-end, place au brunch et au dîner avec deux à la carte, assiettes de fromages et de charcuteries, pavés de pains et de viennoiseries, certifiées maison pour le premier, et soupes maison, salades, assiettes de fromages ou de saumon fumé pour le second. On peut également venir simplement boire un thé (Kusmi) ou un Blackbeck. Un endroit à ne pas surtout pas manquer.

LA FERME
3, rue du Maréchal-Joffre ✆ 01 39 53 10 81
www.laferme-versailles.com
laferme@club-internet.fr

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menus de 12,20€ à 22,60€.

En passant la porte du restaurant «La Ferme», on ne s'attend pas à trouver autre chose qu'un cadre très rural et c'est ce dont on se surprend en s'installant dans les banquettes recouvertes d'un tissu imitation «peau de vache». Rien que pour la décoration, l'établissement vaut le coup d'œil. Tout ici rappelle l'ambiance de la ferme et c'est peut-être qu'on s'y sent bien. A la carte, on retrouve une cuisine traditionnelle, faite de viandes, poissons et grillades. En entrée, on se laisse tenter par un gâteau de riz de crâne sauce beurre blanc, en plat, une brochette de la ferme (bœuf, agneau, merguez, poulet) et, en dessert, une tarte chaude au chocolat et sa crème anglaise ou des profiteroles au chocolat chaud. C'est bon, c'est frais, il n'y a rien à redire.

GARDEN ICE CAFE
22, avenue de l'Europe ✆ 01 39 53 58 03
www.gardenicecafe.com
contact@gardenicecafe.com