

Les 100 bistrots à tester au moins une fois dans sa vie à Paris

Par **Alice Bosio** et **Emmanuel Rubin**

Publié le 29/09/2023 à 10:00, mis à jour le 29/09/2023 à 12:19

[Copier le lien](#)



LA SÉLECTION DU FIGARO - Qu'elles soient historiques ou récentes, traditionnelles, chics ou bistronomiques, ces tables sont le poumon gastronomique et sociétal de la capitale.

Qu'y a-t-il de plus évocateur qu'un bistrot pour sentir battre le pouls gastronomique de la capitale? Après avoir dressé la liste des 100 restaurants à faire au moins une fois à Paris, nous nous attaquons donc au royaume du zinc, de l'œuf mayo et de la nappe vichy. Point de bouillons, de brasseries, d'auberges urbaines, de grands cafés ou de semi-gastronomiques, mais des bistrots dans leur pluralité: troquets que l'on fréquente plus pour l'histoire que pour l'assiette, repaires « tradis », mais aussi bourgeois et de chefs bistronomes.

Au Petit Tonneau

Inlassable cantine où lodens et cachemires du 7e se plaisent à rentrer dans leurs coquilles (d'escargots).

Au Petit Tonneau. 20, rue Surcouf (7e). 35€-55€.

