

Les Diamantaires

11 rue Lafayette.
 Métro: La Paotier, Cadet.
 Tél. 01 47 70 78 14.
 Ouvert 1^{er} janv. Jusqu'à 23h30.
 Carte: 40€.

Atmosphère: Terrasse chauffée.

Italienne, arménienne et libanaise, cette cuisine éclectique unit les saveurs de la Méditerranée. Le décor moderne en rouge et noir et les tables espacées dépayseront. Les menus sont sages, les prix pas bêcheurs, les produits frais. Grand mezzé (tarama, caviar d'aubergine, tzakizi, houmous, taboulé), calamari frits, chich taouk avec blé concassé, escalope d'agneau rôtie séduisent sans mal. Salade de fruits frais et yaourt grec aux noix terminent à l'envi le repas en douceur.

Festivo

11 rue des Martyrs.
 Métro: N.-D.-de-Lorette, Pigalle.
 Tél. 01 45 25 11 84.
 Ouvert 2^{ème} sem. août. Jusqu'à 23h.
 Menu: The Idéj, 19,50€.
 Atmosphère: Terrasse.

Antonio Di Giugno et sa fille Sandi ont fait de ce café branché et néo-sicilien un antre de charme. La déco contemporaine, l'ambiance lounge et les mets de bon ton ne font pas de l'effet. Salade caprese, espadon grillé à la papayote, tagliatelles au saumon fumé ou risotto sont gentillots.

Yaki

11 rue Henri-Monnier.
 Métro: Pigalle, St-Georges.
 Tél. 01 42 81 54 25.
 Ouvert dim. midi, 2^{ème} sem. août. Jusqu'à 23h.
 Menu: 25-50€. Carte: 20-30€.

Ce Japon de quartier fait un tabac dans le quartier. Le cadre de snack sobre, l'accueil gentil, les mets soignés, les prix doux, le caractère du lieu expliquent le succès. Tempuras frits, tempuras, sunomono, makis de saumon, sashimis de saumon ou brochettes yakitori sont bien honnêtes. Vente à l'emporter.

Italia

11 rue des Martyrs.
 Métro: Pigalle, N.-D.-de-Lorette.
 Tél. 01 47 70 93 25.
 www.italia.fr
 Ouvert 25 déc., Nvl An. Jusqu'à 23h30.
 Carte: 30€.
 Atmosphère: Terrasse.

Restaurant italien succursaliste, qui ouvre tous les jours de la semaine, remplit son office.

Toute la rue des Martyrs vient, même très tard, s'y attabler en terrasse ou dans un cadre rustique et sans apprêt. Les antipasti, les linguine aux palourdes, les fusilli à la tomate, la daurade grillée, la saltimbocca et la panna cotta passent sans mal. Jolis vins au verre. (Voir Rendez-vous.)

Gabriela

3, rue Milton.
 Métro: N.-D.-de-Lorette, Cadet.
 Tél. 01 42 80 28 14.
 www.gabriela.fr

Fermé dim., lundi. Jusqu'à 22h30 (sam.: 23h30).

Carte: 40€.

Terrasse.

Celso et Michel fêtent les saveurs brésiliennes dans cet ancien bistrot coloré. Des photos modernes au-dessus du bar donnent le ton. La cuisine authentique est savoureuse. Pastels fourrés à la viande, crevettes sautées à l'ail, feijoada, mousse de maracudja ou flan de tapioca s'arrosent de vins chiliens ou argentins.

Gandhi Ji's

12, rue Lafayette.
 Métro: Chaussée-d'Antin-La Fayette.
 Tél. 01 45 23 21 52.
 Fermé 24-25 déc., 1^{er} janv. midi, 1^{er} mai.
 Jusqu'à 23h30.
 Menus: 12,50€, 15,50€, 19€, 30€.

Air cond. Terrasse.

Ahir Arvind veille avec soin sur cette modeste ambassade de la cuisine d'Inde du Nord. Caille tandoori, poisson tikka, poulet vindaloo ou agneau rogan-josh s'arrosent de lassi ou de rosé de Provence. Halva et crème glacée à la mangue et son coulis font de douces issues.

I Golosi

6, rue de la Grange-Batelière.
 Métro: Richelieu-Drouot.
 Tél. 01 48 24 18 63.
 www.igolosi.com
 Fermé sam. soir, dim., 2^{ème} sem. août.
 Jusqu'à 23h.
 Carte: 50€.

Air cond.

On aime bien le caffè à la milanaise du Toscan Marco Tonazo. Le cadre design, le rez-de-chaussée avec coin dégustation, comptoir et boutique et le premier cosy ont du charme. On goûte ici l'Italie gourmande à travers saucisson de Vénétie sur une purée de céleri rave, risotto aux calmars, bar de ligne en papillote au fenouil safrané, lapin à la bière de trévise et tiramisù. Choix de vins au verre toujours passionnant.