

VALÉRIE EXPERT
VÉRONIQUE ANDRÉ

Je me ferais
bien un...

FOIE
GRAS



tartare

MILLE-
FEUILLE

UNE CÔTE
DE BŒUF



plateau de fruits de mer
UNE religieuse

SUSHI & SASHIMI



CLUB SANDWICH

UNE PIZZA



Poulet
RÔTI



UNE TARTE
AUX POMMES

une sole

MOULES
FRITES

Flammarion



des pâtes

...Une sole

La Luna



À Paris, peu de bons restaurants de poisson sur-
nagent. Et c'est bien dommage. Si les dinosaures
ferment les uns après les autres, un petit bout de
bonne femme, active dans le métier depuis vingt
ans, joue les résistantes et fait de la sole sa spécia-
lité. Un décor années 30, de beaux espaces entre
les tables richement nappées, de jolies entrées
comme les langoustines et la salade de homard...
tout est parfait. Superbe, la sole de Noirmoutier
est cuite à la perfection, rosée à l'arête, présentée
entière et épluchée devant vous en trente
secondes chrono.

Genre : chic.

Ambiance : calme et studieuse.

Assiette : copieuse, iodée.

La Luna : 69, rue du Rocher – 75008 Paris. Tél. :
01 42 93 77 61.

...Un baba

La Luna



Un décor années 30, de beaux espaces entre
chaque table richement nappée, on aime s'y attar-
der. Les plats fleurent bon la marée avec langous-
tines, homards et une des meilleures soles de Paris.
Mais certains viennent pour le dessert, le fameux
« baba de Zanzibar » au vieux rhum, spécialité ser-
vie en version XXL. Il tient à peine sur la largeur de
l'assiette, mais il est léger et bombé. On sent bien
que la pâte a été bousculée, filée. Si vous n'avez
pas pu le finir, vous repartirez avec un petit coffret.
Une attention qui ne laisse personne insensible.

Genre : chic.

Ambiance : calme et studieuse.

Assiette : copieuse et sucrée.

La Luna : 69, rue du Rocher – 75008 Paris. Tél. :
01 42 93 77 61.