

Subjectively Decent Restaurants in Paris

From recent trips:
Latest Update: Marc 20, 2019

Jean Savy

A few restaurants that rated as “fine”, and some even “very good”, yet are mostly simple and affordable.

I do not have all the information for all of these places, and they change fast. The chefs change, or the owners change, or they simply close.

You should be able to find the telephone and addresses via Google or in the Michelin Red Guide. Remember that in all cases the bill includes all taxes, and tips. You still can add a tip if you want, but you should not feel forced to do so.

I tried to put them in order by Arrondissement. (in the following, “P i” means Paris Arrondissement number “i”)

PLEASE GIVE ME SOME FEED-BACK: YOUR COMMENTS ON THE RESTAURANTS ON THIS LIST, AND COMMENTS ON OTHERS THAT YOU MAY HAVE TRIED.

jean.savy@att.net

1st and 2nd Arrondissements: Opéra, Palais Royal, Halles, Bourse

Chez Pauline, 5 rue Villedo (P1), 01-42-96-20-70. Closed Saturday except for dinner in the winter, and Sundays. 30 to 60 Euros per person

Gallopain, 40 rue Notre-Dame-des-Victoires (P2), 01-42-36-45-38. Brasserie end of the 19th century style. 25 to 50 Euros per person.

Tour de Montlhéry, Chez Denise, Open day and night, 5 rue Prouvaires (P1), closed July 14-th to August 19. 35 to 50 Euros per person.

Paul: (or Chez Paul?) : Paris 1, Opens on both the Place Dauphine and Quai des Orfèvres, Around The number 46. Mto : Pont-Neuf, or Saint-Michel

3^e, 4^e 10^e and 11^e Arrondissements: Bastille, République and Hotel de Ville

Trumilou, 84 Quai de l’hotel de Ville, 75004. 01-42-77-63-98. Great value. Good, honest food. Great location, near Eglise St. Gervais. Take Bus 96 from St. Placide. Get off at Egl. St. Gervais.

Blue Elephant, 43 rue de la Roquette (P11). 01-47-00-42-00. Exotique décors with profusion of plantes, mezzanines, and balconies. Thai specialties.

« **404** » Excellent Moroccan, pricey. P3, 69 rue des Granvilliers, Tel: 01-42-74-57-81
Mto : Arts et Métiers

Le Monde des Chimères. 69 rue Saint Louis en L'Ile. (P4) 01-43-54-45-27. Closed Sundays and Mondays. Specialties of confits (slow cooked duck or goose) 40 to 60 Euros per person.

Julien : Excellent Traditional, Grand Art-Nouveau Décors.
16 rue du Faubourg Saint-Denis, Tel : 01-47-70-12-06, Mto : Strasbourg-St. Denis

5^e and 6^e Arrondissements: Latin Quarter, Luxembourg and St-Germain-des-Prés and Montparnasse

Any restaurant mentioned in this section is within walking distance of the apartment, or 10-15 min by Bus or Métro.

The restaurants mentioned here are sorted according to their (roughly increasing) distance from the apartment.

Le Nemrod. Down the street going in the direction opposite to Métro St. Placide. Going towards The Bon Marché. 51 rue Du Cherche-Midi.
Fermé le Dimanche.
Lundi au Samedi, ouvert de 6h30 à 2 heures du matin.
Nourriture typique des bons bistros parisiens à des prix raisonnables. Terrace.

Le Rousseau. 45 rue du Cherche-Midi
Ouvert 8h:00-Minuit
Fermé le Dimanche
Au coin de St. Placide et Cherche-Midi
Très bons plats de spécialités régionales à prix raisonnables. Viandes, poissons.
Celui où l'on va en général le premier jour où nous arrivons à Paris.

Villa Medicis, Da Napoli, Restaurant Italien, 11 bis rue Saint Placide, (P6), 01-42-22-51-96
www.villa-medici.com . Closed on Sundays. Métro Saint-Placide or Sèvres-Babylone.
Next to Bon Marché

L'Epi Dupin: 11 rue Dupin. 01-42-22-64-56. Mto Sèvres-Babylone or Saint Placide, or Saint Sulpice. 100yards from Bon-Marché Department store. Very nice, very imaginative. 25 to 60 Euros per person. One Michelin Star. One of our favorite when we want something special.

Pizza di Gio, 48 rue du Cherche-Midi, 75006, 2 mins from 46 rue St. Placide. Open everyday
01-45-48-10-08

Wonderful little Italian restaurant with good pizzas and other dishes.
prix abordables, bonne pizza et bonne salade.
Voir autre restaurant du meme proprio. La Tavola di Gio sur Raspail.
Ouvert tous les jours, midi et soir
Same owners as Pizza di Gion, Tavola di Gio, on Blvd Raspail, passed Blvd du
Montparnasse, 15 mins walk from 46 rue St. Placide.

Le Tourne Bouchon. 71 Blvd Raspail, 75006

Tel : 01 45 44 15 50

Un de nos favoris pour le midi (Lunch), quand on veut un bon couscous, simple. Et pas cher. Les jours de marché ils font un couscous. Les autres jours, autre chose.

Metro: Rennes, Sèvres-Babylone

Bar - Brasserie,

Cuisine Traditionnelle

Couscous Jeudi, Vendredi Dimanche

Dimanche, Mardi, Vendredi: 6h à 20h

Lundi, Mercredi, Jeudi: 7h30 à 20h

Filet de hareng

prix bas, formules €10 à €20

Très bien pour lunch.

Le Bistro Landais. 104 rue du Cherche-Midi, 75006

Ouvert 7h à 24h, service continu

Fermé Samedi soir et Dimanche

Métro Vaneau

Bus 39,70, 23

Spécialité Basques. Prix raisonnables.

Le patron a ouvert un autre restaurant: Le Bistro des Gascons

26, avenue de Tourville,

75007

01 45 57 75 17

Métro Ecole Militaire (ligne 8)

Bus 28,80,87,92

Le Petit Lutecia. 107 rue de Sèvres, 75006

01-45-48-33-53

Métro Vaneau

Great sea-food, very good choucroute, reasonable prices

Ouvert du Lundi au Samedi

de 1. 2h00 à 15h00

et de 19h00 à 22h30

Prix : Entre 30 et 60 €

Le petit Lutécia offre la possibilité d'explorer très grandement sa cuisine à travers un menu à 24.50€ où vous pourrez choisir, une entrée, un plat et un dessert.

Parmis les plats nous avons plus particulièrement repéré le pied de cochon pané mais ne craignez rien, le tartare ou la choucroute, ainsi que le filet béarnaise sont bien à l'appel.

La Gentiane. 4 rue Stanislas, 75006.

01-45-48-11-39

Menus déjeuner : 17 et 19 euros. Carte: 45-55 euros.

Fermé dimanche et lundi.

Juste off rue Notre-Dame-des-Champs, 5 min de St. Placide

Mêmes propriétaires que « Chez Marcel », plus haut dans la même rue.

Un de nos favoris, avec Chez Maecel.

Chez Marcel. 7 rue Stanislas, 75006.

01-45-48-29-94

Ouvert du lundi au vendredi

Off Blvd Raspail entre Vavin et Notre-Dame-des-Champs

Très chouette, Mêmes propriétaires que « La Gentiane »,

Atelier Vivanda, 20 rue du Cherche Midi. Delicious and copious portions of meat and duck, grilled or sliced as carpaccio. 01-45-44-50-44, www.ateliervivanda.com
5 min walk from 46 rue St. Placide.

La Petite Chaise. 36 rue de Grenelle, 75007.

Bien que ce restaurant soit situé dans le 7^{ème}, je le mets aussi dans la même section que ceux du 5^{ème} et 6^{ème} arrondissement car il est à 10-15 min seulement de l'appartement

01-42-22-13-35

www.alapetitechaise.fr

"Le plus vieux restaurant de Paris", fondé en 1680

Ouvert tous les jours, soir et midi

Métro Sèvres-Babylone/ Solferino / Bac / Saint Germain des Prés
au coin de Blvd Raspail et rue de Grenelle

Menu à 35.00 €

(entrée + plat + dessert)

(boisson non comprise)

Les Entrées (à la carte 9.80€)

Cameleon d'Arabian. 6, rue de Chevreuse. We very much liked this restaurant run by an earlier set of owners, but the new incarnation has received very good reviews. A bit pricey.

La Cuisine de Philippe. 25 Rue Servandoni 75006 Paris.

In front of the entrance to Musée du Luxembourg.

Absolutely marvelous soufflés, both sweet and savory.

It's a tiny place, so reservations are advised, although they don't take online reservations as of this date.

<http://restaurant.michelin.fr/restaurant/france/75006-paris/la-cuisine-de-philippe/ilcuprb>



Au Bon St-Pourcain

Walk into this tiny (26 seat) beauty in the shadow of St-Sulpice and you'll think you've walked into (Billy) Wilderian Paris (imagine *Irma La Douce*.) Owner and former Deux Magots waiter François is right out of central casting—clad in black pants, white shirt and sporting bushy black eyebrows that register his every emotion.

Almost simultaneous with your seating glasses of white St. Pourcain will be placed on your table. If you're like me the powerful aroma of garlic as you entered will lead you to order a dozen of the mouthwatering mollusks that have been bathed in garlicky butter and parsley and finished off in the oven.

I love the consistency here so I usually opt for old friends like *suris d'agneau* or *cassoulet* but the sole *meuniere* is perfect if you want something lighter. François could easily advertise his coffee as Paris' worst but he generously adds a hit of *calvados* to make it palatable.

Prices are not low but the place is worth it.

15 min walk from the apartment

10 bis, rue Servandoni

01-4354-9363

Metro: St-Sulpice, Mabillon

Bébert (Chez Bébert ?) : specialties of Moroccan cuisine, good couscous. on Blvd du Montparnasse 50 yards from the corner of rue de Rennes and Blvd du Montparnasse, Métro : Montparnasse Bienvenüe. Reasonable prices. A bit touristy

La Coupole: 102 Boulevard du Montparnasse,

Je mets celui-ci dans la même section que ceux du 5^{ème} et 6^{ème} arrondissement car il est à 10-15 min seulement de l'appartement,

Tel : 01-43-20-14-20

Mto: Edgar Quinet or Vavin, or Montparnasse. Ouvert 7 jours sur 7 de midi à 1h du matin Du dimanche au jeudi soir vendredi et samedi jusqu'à 1h30 du matin. Breakfast 8h30 a 20h30. A classic. Where Sartre and De Beauvoir used to meet with friends, as well as Hemingway.

Le Dôme : 108 Bd du Montparnasse, P14, Tel : 01-43-35-25-81. Metro : Vavin

Je mets celui-ci dans la même section que ceux du 5^{ème} et 6^{ème} arrondissement car il est à 10-15 min seulement de l'appartement

The dining room and terrace of [the Dôme](#) front on bd. Montparnasse, a good place to go for coffee and people watching. The Dôme's cuisine is centered around sea food, which is good and not too expensive. Known for its « choucroute » and seafood.

Bistrot du Dôme. One of the best fish restaurants in the capital. Nice service and decor, a good wine selection. On the expensive side but well worth it (about 38 EUROS).

1, rue Delambre. 14th. Tel: 01 43 35 32 00.

Je mets celui-ci dans la même section que ceux du 5^{ème} et 6^{ème} arrondissement car il est à 10-15 min seulement de l'appartement

Aladin. 11 rue du Maine, 75014.

Je mets celui-ci dans la même section que ceux du 5^{ème} et 6^{ème} arrondissement car il est à 10-15 min seulement de l'appartement

Tel: 01 43 22 11 42

Tous les jours: Midi- 14h30 et 18h-23h

Métro Gaité

Horaires :

Ouvert tous les jours

de 12h00 à 15h00

et de 18h00 à 23h00

La saveur de la cuisine marrocaïne les senteurs des épices d'Orient et d'Asie

Peut commander et enlever les plats sur place

Near gare Montparnasse

Between Métro Gaité et Edgar Quinet and between Avenue du Maine et rue de la Gaité

Ici, il s'agit d'une cuisine marocaine, composée de ses couscous, ses tajines, sa pastilla, ses grillades, son thé à la menthe, le tout fait maison.

On regrettera la petitesse de la salle, heureusement l'accueil y est fort sympathique.

Le menu à la carte tourne autour de 25€, et il y a deux formules à 15€ et à 23€.

Le Bistrot d' Henri. 16 rue Princess. Tel: 01-4633-5112

Another small gem just a few doors down from the Left Bank's best English-language bookstore, Village Voice Books. Juju will greet you at the door with a charming smile and a few words of English but the food is all-French, simple, wonderful and portions, even by American standards, generous. On my last visit I had a buttery *foie de veau* (calves liver sauté) that eradicated all memory of that charred, inedible product that my mother served on Wednesday nights.

A well-thought out list of reasonably priced wines adds to the pleasure of a delightful meal that doesn't require an emergency trip to the nearest ATM.

Huitrerie Régis, 3 rue Montfaucon, Tel. 01-44-41-10-07

Just off bd. St-Germain, Métro: Mabillon

Tues-Sun 11am-midnight; closed Mon

Chichi, mostly for american tourists. Cher mais très bon

Chez Julien

A far more modern ambiance but all of the hallmarks of Bistrot d'Henri-a similar but slightly lighter menu, the same reasonably priced wine list (Graves rouge at 19 euros the bottle) and charming bilingual service.

And as a PTEE (Paris Through Expatriate Eyes) Preferred Bistro, you will receive a

complimentary *apéro* upon presentation of your [Paris Survival Kit](#).

16 rue de Mabillon

01-4354-5608

Métro: Mabillon

Bouillon Racine : P6, 3 rue Racine 01-44-32-15-60, Art nouveau décors. 100yards from Blvd Saint-Michel, Mto : Saint-Michel, Cluny or Luxembourg.. Flemish cuisine, 25 to 35 Eu per person.

Procope, 13 rue de l'Ancienne Comédie (P6). 01-40-46-79-00. Literary café of the end of the 18th century. Lunch 20 to 30 Euros per person, dinner 30 to 50.

Chez Maître Paul. 12 rue Monsieur lePrince. 01-43-54-74-59. Closed on Sundays and Mondays in July and August. Very nice and worth it. 25 to 35 Euros per person.

Polidor, rue Monsieur lePrince, good, but simple. Odd number side of the street, near rue De Vaugirard. Mto: Luxembourg, Odéon.

Le Petit Vatel , next to the 7 rue Lobineau (75006). Tel. 01 43 54 28 49

Lunch. Very simple nice little hole-in-the-wall, cheap. In front of the Marché Saint-Germain. At one point was owned by a friend from Berkeley. Mto Mabillon, Odéon, and Sain-Germain-des-Prés. Another one of our favorites.

Le P'tit Fernand. 7, rue Lobineau (P6). 01-40-46-06-88. Simple, very good and cheap. 10 to 20 Euros per person. Facing the Marché Saint-Germain. Mto Mabillon, Odéon, and Sain-Germain-des-Prés. Again another one of our favorites, next door to Petit Vatel.

Bar a Iode. 34 blvd St. Germain, 75005. Tel. 01 43 29 99 21

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h

Metro Maubert-Mutualité, Cardinal Lemoine et Jussieu lignes 7 et 10

Super en fruits de mer, Vin prix raisonnables

Ziryab. In the Institut du Monde Arabe, 1 rue des Fossés-Saint-Bernard (P5)

01-53-10-10-20

Panoramique terrasse at the top of the building. Terrific view of Notre-Dame and rest of Paris. Very good North African cuisine, Libanese. Not very cheap.

Le Moulin à Vent

20 rue des Fossés St. Bernard

75005 Paris

Tel: 01-43-54-99-37

Un de nos favoris. Compter 50 à 70 Euros par personne pour un bon repas complet.

Fermé les samedi déjeuner, dimanche midi et soir, et lundi midi.

Ouvert le reste du temps

Métro: Jussieu, Cardinal Lemoine, Maubert-Mutualité

Bus: 63 à Sèvres Bab. Best: 89 à arrêt Rennes-St. Placide Mangé là avec Jeff et Benina le 8 oct 2017, le 22 avec Jeff, Ben. et Daniele Très bon, traditionnel et prix moyens plutôt élevés.

ATTENTION: Vérifier l'addition car ils ont tendance à mal compter, toujours en leur faveur. (Nombre d'apéros par exemple). Aussi faire attention aux prix lorsqu'ils proposent des plats ou drinks. Si on ne fait pas attention, comme nous l'avons fait, on prend un kir royal sans savoir qu'il est à 17€ la pièce!!?!@!

7-th Arrondissement :

A La Petite Chaise, 36 rue de Grenelle, 75007. 01-42-22-13-35. Lunch 35€.

« Le plus vieux restaurant de Paris » founded 1680.

Open lunch and dinner, every day

Bistro du 7-eme. 56 Boulevard de La Tour Maubourg. 01-45-51-93-08, lunch 15 to 20 Euros per person, Dinner 25 to 30 Euros, closed Saturday lunch and Sunday lunch.

Violon D'Ingres. 1 Michelin Star (Chef Constant), 135 rue Saint Dominique. 01-45-55-15-05, violondingres@wanadoo.fr. Closed Sunday and all lunches except on Thursdays. 80 Euros all included.

D'Chez Eux, 2 rue Lowendal. 01-47-05-52-55. 30 to 80 Euros per person.

La Ferronnerie, 18 rue de la Chaise, Paris 75007, 01-45-49-22-43

(across from Sciences-Po back entry), next to Encadreur Md. Genin

metro Sèvres-Babylone, lunch/dinner 35-45€.

Very nice, traditional french, very fresh products.

Les Olivades, 41 avenue de Ségur. 01-47-83-70-09. Lunch 20 to 30 Euros per person, Dinner 35 to 45.

8-th Arrondissement:

Fermette Marbeuf. 5 rue Marbeuf 01-53-23-08-00. 1900 Décors, céramiques and époque tainted glasses windows from the 1900's. 25 to 45 Euros per person.

14-th Arrondissement:

Tavola di Gio, 210 Blvd Raspail, 75014, 01-43-35-47-17, (same owners as Pizza di Gio

rue du Cherche-Midi). 15 mins walk from 46 rue St. Placide.
Very nice, refined Italian food. Reasonable prices.

15-th Arrondissement:

La Cabane à Huitres, 4 rue Antoine Bourdelle 75015. 10-15 mins walk from 46 rue St. Placide
Tel.01 45 49 47 27, and mobile 06 66 30 04 16
Ne servent que leurs huitres,bi-..toides, pas 3 ou 4-oides!
Ouvert du Mervredi au Samedi midi et soir.
Superbe lunch, huitres puis extra foie-gras et bon petit vin de Bordeaux
vin et foie-gras d'un ami du pays. Les propriétaires sont des ostréiculteurs d'Arcachon.

La Villa Corse. 164 Boulevard de Grenelle, 75015, Tel. 01-53-86-70-81.

Closed on Sundays. Includes a Bar, Salon, Library and terrasse. Feels like at home.
Specialties of Corsica. Marvellous vegetables and fruit, and wonderful fish. Open during
the day as a tea room. Prices on the high side.

17-th Arrondissement:

Relais de Venise, 271, boulevard Pereire 75017 Paris. Tél. : 01-45-74-27-97. Ouvert tous les
jours. Sans réservation. Site Internet : www.entrecote.fr.

Menu fixe : Entrecôte contre-filet 16€, Demi de rouge (Bordeaux, ou rosé) €7, café1,5 et
dessert 7€, service compris.