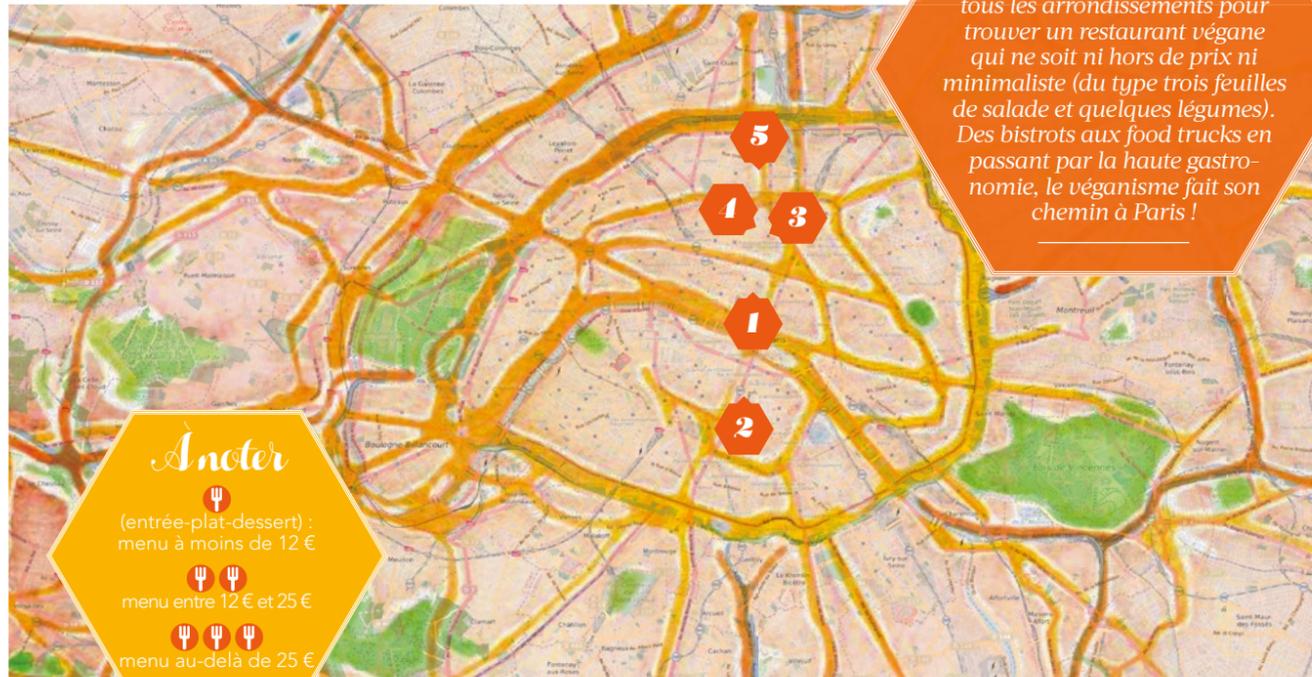




Paris

Les adresses véganes

Par Aurore Esclauze



La capitale devient de plus en plus vegan-friendly. Plus besoin d'errer des heures dans tous les arrondissements pour trouver un restaurant végane qui ne soit ni hors de prix ni minimaliste (du type trois feuilles de salade et quelques légumes). Des bistrotts aux food trucks en passant par la haute gastronomie, le véganisme fait son chemin à Paris !

A noter

(entrée-plat-dessert) : menu à moins de 12 €

menu entre 12 € et 25 €

menu au-delà de 25 €

1 Janine loves Sunday

La plus tradi

Une terrasse de bistrot on ne peut plus parisienne et des plats classiques d'une brasserie. Et pourtant, l'ex Brasserie 2^e art, renommée Janine loves Sunday, a un atout de taille qui la différencie des autres : tous les mets sont véganes ! De quoi plaire à ceux qui adorent l'ambiance brasserie et les terrasses de la capitale mais qui ne mangent pas de produits d'origine animale. Burgers et kebabs maison sont à la carte pour les gourmands !

➤ Prix : 🍴🍴🍴
● 49, rue Montmartre, Paris 2^e

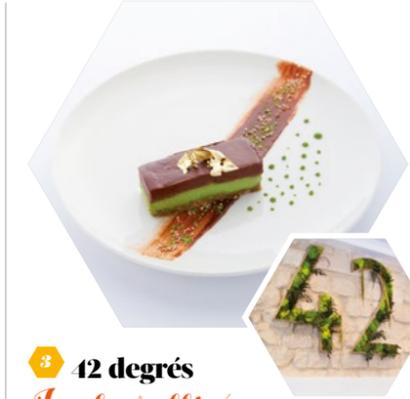


2 World Food Barn

La plus californienne

Sur les hauteurs du quartier latin, on trouve cette librairie avec des dégustations véganes. Inspirée du passé riche en rencontres et souvenirs du chef d'origine californienne, adepte de la « good food », on s'y régale avec une cuisine ultra-fraîche et healthy, des jus pressés sur commande et des smoothies gourmands. On craque aussi pour le bol du jour et le gâteau cru en dessert, à la recette bien gardée par l'équipe.

➤ Prix : 🍴🍴🍴
● 248, rue Saint-Jacques, Paris 5^e



4 42 degrés

La plus raffinée

Cru, germé, déshydraté, fermenté à 42 °C, pas plus. C'est le pari de cette enseigne de bistronomie végane crudivore. Les formules midi sont abordables, 16 € plat-dessert et 20 € entrée-plat-dessert, mais on peut aussi se laisser tenter par le menu à 35 € avec, notamment, des gnocchi d'amande au curry, une galette de quinoa blond germé avec une purée de brocolis et des kumquats puis une émulsion granny smith, pomelos et fleur de coco. Ou alors on opte carrément pour le menu gourmand à 42 €...

➤ Prix : 🍴🍴🍴🍴
● 109, rue du Faubourg-Poissonnière, Paris 9^e



5 L'Abattoir végétal

La plus chill

Le nom de ce restaurant est un clin d'œil astucieux à son passé, puisqu'il a pris la place d'une ancienne charcuterie. À mi-chemin entre coffee shop et bistrot végane, il propose une carte 100 % végétarienne avec des légumes frais et bio. Jus, smoothie bowls, formule du jour à 15,50 € pour un duo entrée-plat ou plat-dessert et 18 € pour le trio entrée-plat-dessert, L'Abattoir végétal a su réinventer ce lieu avec une cuisine éthique et équilibrée.

➤ Prix : 🍴🍴
● 61, rue Ramey, Paris 18^e



Un food truck alléchant

Chez Hot Vog, on se délecte de la street food rive gauche avec un hot dog végane et sa saucisse seitan ou soja, ses cornichons et ses oignons frits, le tout nappé de moutarde ou de ketchup. Un plaisir pour les adeptes de comfort food !
10 bis, rue Vavin, Paris 6^e



1 Le potager de Charlotte

La plus familiale

À l'origine de ce restaurant, une belle histoire de famille : celle de David, chef cuisinier, et de son frère Adrien, naturopathe. Tous deux sont véganes et écolos, et proposent une approche épicurienne et gourmande de la cuisine, avec des produits locaux et biologiques, qui évoluent au fil des saisons. Notre choix ? Crème de panais, puis millet et asperges grillées et enfin crème de cajou citronnée. Plats de 15,50 € à 18 €.

➤ Prix : 🍴🍴🍴 à 🍴🍴🍴🍴
12, rue de La Tour-d'Auvergne, Paris 9^e