



Les Bavards, le nouveau bistrot parisien qui fait vibrer Ménilmontant

Nappes vichy, cuisine canaille, produits du marché et happy hour, cette nouvelle brasserie nichée en plein coeur du quartier vibrant de Ménilmontant fait renaître l'esprit des bistrots parisiens d'antan. Une adresse sans chichi et chaleureuse, qui invite à se retrouver, entre amis ou en famille, partager, rire et surtout bien manger.



Une brasserie conviviale et animée

À deux pas du Père Lachaise, ancrée au coeur du quartier populaire de Ménilmontant, le restaurant Les Bavards fait revivre l'esprit de la vraie brasserie de

quartier, simple et conviviale. Ce lieu nous reconnecte avec l'esprit des cafés vivants où les discussions s'étirent et où l'on refait le monde accoudé au comptoir.

Le lieu est chaleureux, sans en faire trop : un grand comptoir central, des banquettes rouges, du mobilier chiné, du bois, quelques touches rétro, tout ce qu'il faut pour se sentir à l'aise, comme dans un bistrot d'habitues.

Et quand le soleil se pointe, il y a la terrasse, l'un des meilleurs spots du quartier. Grande, bien exposée, ensoleillée dès qu'il fait beau, un vrai plus dans le coin. C'est clairement l'endroit parfait pour s'installer, boire un verre et profiter de l'ambiance du quartier.

Un restaurateur passionné

Derrière cette adresse se cache Anis, un pur passionné, issu d'une lignée de restaurateurs parisiens et élevé dans le tumulte des cuisines parisiennes, où il apprend le métier sur le terrain pour se forger une vision aussi précise que sincère de la restauration. Aujourd'hui aux commandes de deux adresses, Les Bavards et La Riviera, il insuffle partout la même énergie : créer des lieux vivants, où l'on mange bien à prix accessibles et où l'ambiance donne furieusement envie de s'attabler et de rester.

Une cuisine canaille et des produits de qualité

Dans l'assiette, même philosophie : une cuisine de bistrot généreuse et ultra gourmande. Des plats faits maison élaborés avec des produits du marché, qui racontent quelque chose de vrai.

Les entrées donnent immédiatement le ton avec les grands classiques comme les œufs mayonnaise, revisités avec des pickles de moutarde à l'ancienne (6,5€), les poireaux fondants, accompagnés d'un œuf mollet pané et croustillant (8€) ou encore le traditionnel pâté en croûte (9€).

Côté plats, des recettes qui vont saliver à des prix super doux comme l'entrecôte charolaise de 300g proposée à 28€, la saucisse & aligot (22€), l'andouillette grillée (18€) ou encore le burger charolais au comté affiné et échalotes confites (19€).

Pour les amateurs de poissons, on se régale avec une daurade royale entière servie avec son beurre blanc (22€) ou une aile de raie poêlée aux câpres, citron et persil (18€).



Chaque plat peut être composé selon ses envies avec la sauce (béarnaise, poivre, jus réduit au romarin, jus corsé au thym, vierge) et la garniture (gratin dauphinois, légumes de saison, pommes grenailles à la salarais, purée maison, frites, sucrose) de son choix.



Pour le dessert, la gourmandise est de mise avec des propositions simples mais très bien exécutées comme le Paris-Brest (9€), les profiteroles (9€) ou encore la mousse au chocolat servie à la louche (8€) pour apporter encore plus de gourmandise.

Mais c'est surtout l'happy hour qui va faire des heureux : de 16h à 2h, la pinte descend à 4€ et le Spritz à 7,50€ ! De quoi prolonger l'apéro sans voir le temps passer ni vider son porte-monnaie. Ouvert de 7h du matin à 2h du matin, 7j/7, Les Bavards est le nouveau lieu de rendez-vous des parisiens qui veulent bien manger, bavarder et profiter sans se ruiner.

INFOS PRATIQUES

ADRESSE

Les Bavards

78 Boulevard de Ménilmontant

75020 Paris

ACCESSIBILITÉ

Metro 2 et 3 Père Lachaise

Metro 2 Ménilmontant

HORAIRES

Ouvert 7j/7

De 7h à 2h, avec un service continu jusqu'à minuit

CAPACITÉ D'ACCUEIL

Intérieur : 60 places assises

Terrasse : 60 places assises