


Les avis ci-dessous n'engagent que mes papilles : Kathleen Hughes

Les Restaurants			
	Contacts-Jours ouverture	Sur la base 1 entrée + 1 plat	
😊😊😊😊			
Le Grand Large	Réservation conseillée. Bld de Marseille (en face du Maquis la Gorge d'Or) Fermé le dimanche Tel : 21 24 21 13	40 000 FCFA	Jolie goélette posée sur le Bld de Marseille. Le patron : Jérôme Bergen digne représentant de l'excellence française en matière de cuisine. Si la carte joue la tradition elle est aussi très inspirée : +le thon Rossini et son foie gras posé, + le rizotto comme en Italie, ++le foie gras poêlé : délectable, +++la tarte individuelle au citron meringué : maline, aérienne et divine. Le service peut être long.
La Croisette	Rue Boutro-Roussel - Plateau 20 21 27 86 Ouverts tous les jours sauf dimanche et samedi midi.	40 000 CFA	Excellente table. Cuisine traditionnelle et gourmande. On recommande : -les lasagnes au foie gras et morilles : à se damner -les merveilleuses viandes importés et choisis, avec

			<p>cuissons toujours justes En salle, la brigade est efficace et attentive. Le plus : on aime la déco.</p> <p>La faute de gout : les cure-dent sur la table.</p>
			
Le Montparnasse	<p>Fermé le dimanche et le samedi midi Rue Pierre et Marie Curie Zone 4 Tel : 21 34 35 01 Le restaurant et 21 24 0878 la Trattoria</p>	30 000 CFA	<p>Le rendez-vous incontournable des foodeux. Une carte avec les propositions de la semaine établie selon les arrivages et le marché du moment. On a aimé : -L'ardoise de dégustation : tip top -Le délice de langouste : haute couture -Les ris de veau : exquisissime</p>
Ambassadeur Hôtel Tiama	<p>Tel : 20.31.33.33 Tous les jours midis et soirs</p>	Le buffet : 17500 FCFA	<p>Le bon plan c'est le buffet servi tous les midis du lundi au vendredi. Entrées soignées et fraîchissimes L'agneau de 7heures : délices fondant mais aussi à la carte le Trio de foie gras, votre palais s'en souviendra. Cadre apaisant, confortable et dans les normes internationales de la grande hostellerie, c'est-à-dire : impersonnel.</p>
La Villa Hermès	Zone 4 rue du Canal près du	18 000 CFA	

	siège de 911 sécurité 21 35 61 48/36 hotellavillahermes@hotmail.fr Ouvert 7/7 midi et soir		Le seul hareng pommes à l'huile de la city. Un bon point pour la terrasse, ambiance apaisante, sur piscine. Demander à jeter un œil sur les luxueuses chambres very « out of africa » !
Le Bar Blanc	Tous les soirs Bld du 7 décembre Tel :48 30 14 49 (Fermé en aout)	30 000 FCFA	En dépit d'une décoration pour le moins réfrigérante, le Bar Blanc reste une bonne adresse pour les foodeux. Gambas aux pleurotes : à pleurer de bonheur ! ou l'escalope de foie gras poêlée ! Quant à la joue de bœuf confite et sa purée maison : elle vaut le voyage. Conseillé avant 22h, heure à laquelle le restaurant se transforme en bar américain avec décibels supportables qu'en cas de surdité avancée. En famille : déconseillé.
Le Kaiten	Rue du Docteur Blanchard – Zone 4 Tel : 21.25.44.61 07.07.19.26 katien@avisoci Ouvert midi et soir 7/7	18 000 CFA	Excellente cuisine nippone en dépit du départ des deux cuisiniers japonais. Cadre feutré et « zénitude » au rendez-vous. Au rez-de-chaussée stop obligatoire dans l'espace de Carroll Boyes créatrice d'objet en étain et bronze : coutellerie, vase, objets de table ainsi que maroquinerie en peau d'autruche. Le tout Made in South Africa. De l'art et du bon gout.

<p>Aboussouan</p>	<p>Treichveille av de la Fosse angle Bld G. D'Estaing en face BRACODI Tous les jours midi et soir 21 24 13 09</p>	<p>16000 CFA</p>	<p>Pour une initiation à la cuisine africaine l'Aboussouan reste « the best in the City » Agouti braisé : grande expérience. Porc et pique ? Très dépaysant ! essayez plutôt le mouton de Banfora braisé ou le poulet crapaudine braisé : vos papilles en redemanderont. Fin du voyage avec un retour en France : dégustation de fromage (à commander avant le repas) Et une mention très spéciale : la meilleure carte des vins de l'Afrique de l'Ouest. Le patron Adou : est intarissable sur les vins du Bordelais.</p>
<p>LE PULLMAN</p>	<p>Bld Abdoulaye Fadiga Plateau Tel : 20.30.20.20 www.pullmanhotels.com Ouvert tous les jours.</p>	<p>25 000 FCFA</p>	<p>C'est Thomas qui officie en cuisine. Restauration raffinée. On recommande la petite incursion très réussie dans la cuisine thaïlandaise avec le poulet au lait de coco. Buffet tous les jours à midi.</p>



La Taverne Romaine	Bld Lagunaire hauteur du Pullman - Plateau Fermé le samedi midi et le lundi Tel :20 21 89 51 et 07.93.80.66 taverneromaine@gmail.com	20 000 FCFA	Tous les grands classiques de la cuisine italienne. Desserts originaux et soignées. Réservation pour le déjeuner conseillée.
Chez Georges	Fermé le samedi midi Tel :20 32 19 84 Plateau	15 000 FCFA	Cuisine française et inventive. Le sympathique patron Georges pour servir ses pâtes aux langoustes : le must. L'incontournable onglet de France à échalote et le surprenant camembert au miel L'original Carpaccio d'ananas au miel et basilic ! Presto !
Don Antonio	Rue Paul Langelin Tel : 21 24 68 65	15 000 FCFA	Avec un vrai de vrai cuisinier italien : M. Fiorano el maestro de la pate fraîche. Avanti !
Le Kallisté	Rue Mercedes (à côté du garage) Zone 4 Tel : 21.25.96.80	15 000 FCFA	Bonne table. On goute à l'excellentissime charcuterie importée de Corse servi par le maitre des lieux corse évidemment ! En fin de repas, demandez au patron un doigt de liqueur de myrte Le rendez-vous du midi « entre hommes ».

			Réservation conseillée.
Le Méchoui	Bld de Marseille en face de la BOA Tous les jours sauf lundi Tel : 21 24 68 93	20 000 FCFA	La meilleure cuisine libanaise à Abidjan. Salle climatisée uniquement. Cadre confortable mais déco sans imagination. Coin piscine bien bétonné.
Le Thaï	Ouvert tous les jours sauf samedi midi et dimanche Tel : 03 90 09 00	15000 FCFA	Pour vous servir MM. Pong et Wit cuisinier thaïlandais. Soupe tom yam et le bœuf au curry vert comme à Bangkok. Assiettes aux accents parfumés et épicés. Le cadre : bar lounge, déco sobre.
The Résidence	Dimanche soir et lundi Bld de Marseille Impasse Bernabet Parc à fer Zone 4 Tel : 21 34 71 71	15 000 FCFA	Bonne cuisine française du terroir et internationale. L'agréable terrasse sur piscine accueille quelques tables. Mais évitez la salle climatisée à cause de sa déco destroy et mortifère.
Le Marlin Bleu	Prés de Notre Dame d'Afrique Tous les jours midi et soir Tel :21 25 97 27	15 000 CFA	« Au grand air du grand large » c'est le poisson que nous recommandons. Pas de salle climatisée.

			Entre lagune et piscine. (tarif piscine 5000CFA)
Le Banian	Biétry Bd de Marseille entre l'Eglise Notre Dame d'Afrique et la Villa Yace Tel : 21.35.28.59 ama.dadie@hotmail.fr Fermé le dimanche.	15 000 CFA	Cuisine européenne et africaine. Ont a testé : -gambas à l'étouffée dans une feuille de bananier : un délice parfumé. -le pigeon d'Assinie, un mariage d'épices savamment dosé.
La Tour de Jade	Avenue Chardy Plateau	15 000 FCFA	Patron accueillant. Bon rapport qualité prix. Cadre agréable et exotique. Autre bonne nouvelle : les assiettes sont généreuses. Mention spéciale à la salade de crabe.
Chez François	Immeuble « Les Ambassades » Près de la Rotonde 17 av. Delafosse Plateau Tel : 20.22.40.61 et cel : 47.20.34.36 Ouvert tous les midis sauf dimanche et le soir sur commande	15 000 FCFA	Esprit brasserie traditionnelle ? c'est ici que cela se passe. Patron sympathique qui prépare le meilleur tartare coupé au couteau de la capitale. Serveurs réactifs. Cadre sans prétention.
NORIMA	Deux plateaus, Les vallons (à côté de l'école Claire Fontaine Derrière Cash Center)	15 000 FCFA	American gastronomy. Et oui car on cuisine aux usa ! -En entrée l'incontournable Cesar salad

	<p>Tel : 22.51.03.14 Et 02.63.63.61</p> <p>www.norimarestaurant.com</p>		<p>-On a testé le Crab cake : très délicat -Le Jambalaya l'essence du French Quarter de Louisiane. Très réussi à goûter absolument ! -Pour les carnivores le T-bone of course ! -Mais aussi le Classic American Burger, -Fajitas « l'import culinaire mexicain le plus populaire aux Etats-Unis », -Alfredo, sauce fromage « Little Italy » très New-Yorkais ! -Baby Back Ribs, Rib-eye En dessert : crumble, brownie Hélas pas de cheese-cake ! Cadre original</p>
Le Bavarois	<p>Bld de France en face de l'église St-Jean Cocody Fermé le dimanche Ouvert le midi et le soir. Tel : 22 48.69 01</p>	10 000 FCFA	<p>Walter Hagemann digne représentant de la Bavière à Abidjan. L'incontournable choucroute maison et sa cochonnaille fumée.</p> <p>Le digestif offert par le patron : «<i>kolossale</i> »! Ambiance musicale bavaroise : la totale.</p>
Le Restoruss	<p>Fermé le dimanche et lundi Zone 4 Tel :07.91.29.48 et 21 35 36.45</p>	18 000 FCFA	<p>Dîtes « DA » (oui en Russe) aux zakouski servis par la gracieuse et ravissante propriétaire (Russo -Togolaise) des lieux. Mention spéciale à la vodka présentée dans un bloc de glace.</p>
Le Gourmet	<p>Bld de Marseille</p>	15 000 FCFA (vin compris)	<p>Dans un cadre «comme à la casbah » :le couscous (prononcez :ksouksou) bien sur !.</p>

-			
L'ASNA	Club Nautique Bld de Marseille	15 000 FCFA	Dans l'enceinte du Club nautique faisant partie du « patrimoine » d'Abidjan. Plus tout à fait à la hauteur de sa réputation. Evitez la promenade sur le ponton qui risque de vous rappeler que la lagune, par endroit, est une poubelle à ciel ouvert.
Chez Momo	Ouvert tous les jours midi et soir sauf dimanche Rue du Docteur Blanchard 4C Tel : 21 35 29 47 Et 40.04.01.58 Cel : 07.08.30.53	8 000 FCFA	Mais comment fait Momo (Modeste) pour offrir une entrée, un plat et un dessert pour 8000FCFA ?
La Squadra	Rue du Dr Blanchard Zone 4c Tel : 21.24.00.06 Et 07.80.90.94 Fermé le dimanche soir et le lundi	15 000 FCFA	Le dimanche : spécial paella aux fruits de mer. Un peu grassouillette mais copieuse. Ayez le réflexe bicarbonate ! Cadre austère.
Le Stade de France	Ouvert tous les jours midi et soir sauf dimanche Rue Mercedes Zone 4 Tel : 21 25 80 77	15 000 FCFA	Recommandé : pour suivre un match de Rugby et en cas de constipation.

Les Grills

Le Country Grill	Rue Pierre et Marie Curie Tel : 21.35.81.21 Fermé le lundi	12 000 CFA	Pour le cow-boy carnivores : yesssssss !
HIPPOPOTAMUS	Ouvert tous les jours 25 avenue Chardy Tel : 20.22.23.44/45	20 000 FCFA	Le morceau du boucher pour ne pas se tromper. Les becs sucrés se régaleront avec le gâteau de mousse au chocolat sur sa semelle craquante. C'est le réel copié collé de l'Hippo parisien. Comment ca, vous avez oublié les enfants ? menu spéciale à leur attention..

Les Pizzerias

Di Sorranto	Bld de Marseille Zone 4 Ouvert midi et soir 7/7 Tel : 21 35 57 75	12 000 FCFA	C'est« La » pizzeria. Mention spéciales : aux délicieuses grillades
La Dolce Vita	Derrière le Marché de Cocody Tel : 22.44.57.79 et 07.91.68.30	7500 CFFA la pizza médium. Bon plan : Livraison à toute heure pour 1000	Au nord des ponts c'est sans aucun doute la meilleure Pizzeria. Toutes les déclinaisons des grands classiques : Margarita, végétarienne, royale etc. Décor kitchissime.

		CFA de supplément.	WARNING : sur la table, la bouteille d'huile pimentée flirte avec le 9 sur l'échelle Wilbur Scoville.
MAQUIS			
Chez Ambroise	Marcory	7 000 FCFA	Quand un terrain de foot de jour se transforme en restaurant de nuit. Grillade et brochette servis sur table et chaises basses plantées dans le sable : on peut tomber à la renverse sans crainte au vue de la meilleure sole braisée de Côte d'ivoire ! Guitaristes et peintres autour des clients pour une ambiance unique. A éviter d'urgence en cas de pluie.
Les Anciens Combattants et Le Maquis 331	Au Plateau face au Consulat à Cocody	7 000 FCFA	Venez goûter au charme désuet de cet espace : avec brasseur d'air et son architecture 1930. Recommandé pour manger sur le pouce un poulet braisé tout simplement. Pour les problèmes de constipation passagère on recommande les glaçons maison. Mention spéciale : bon plan pour les radins.
Le Petit bateau	Tel : 07.85.30.30 et 21.27.29.67 Au fond du port après les poubelles et avant la décharge Ouvert tous les midis	12 000 FCFA : portion de 500gr de langouste	Une expérience. Pour une sortie limite kamikaze. Entre le canal de Vridi rejetant les effluves embaumés du port et les citernes de la CIR : Le Petit Bateau, sorte de rafiote posé sur la plage de Vridi : pour retrouver le goût d'une langouste

			fraiche qui n'a pas séjourné au congélateur : à en oublier les nappes crasseuses et les sièges durailles.

