Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bulletin mensuel de la Chambre de commerce suisse en France**

Band (Jahr): **- (1929)**

Heft 85

PDF erstellt am: **24.05.2024**

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

**Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

**http://www.e-periodica.ch**

# RESTAURANTS

## où l'on mange bien à des prix raisonnables

*Les restaurants précédés du signe * sont ceux dont le directeur ou le propriétaire est membre de la Chambre de Commerce suisse en France*

### à Paris

**CHEZ ADRIENNE.** — 99, rue de Richelieu. Louvre 30-75 et 23-57. Ses déjeuners, ses dîners, soupers, dancing et cabaret artistique. Ses spécialités. Sole Cuba, rognons Maison, etc.

**L'ANE ROUGE.** — 28, avenue Trudaine. A. Choulot, propriétaire. Spécialités : Homard grillé Choulot, timbale de fruits de mer, coq au Chambertin, Pauillac Boulangère, pâté de canard. Orchestre le soir. Tél. Trudaine 23-67.

* **" ASTOR ".** — Restaurant de l'Hôtel Astor, 11, rue d'Astorg. Cuisine très soignée. Vins excellents. Situation très tranquille. Clientèle fidèle.

* **BRASSERIE SUISSE.** — Restaurant, 10, rue des Messageries. Métro Poissonnière. Spécialités suisses. Crus de Neuchâtel de Vaud et du Valais

**BRESSY.** — 54, rue de Ponthieu (derrière l'Hôtel Claridge). Cuisine soignée. Cave de premier ordre. Service rapide.

**" AU CANETON ".** — 3, rue de la Bourse. Gutenb. 22-85. Ses dîners de luxe, sa cuisine russe, son caviar, son orchestre russe.

**JEAN CASENAVE.** — 11, rue Ste-Anne. (Azémar, propriétaire.) N'a pas de succursale. Simple. Confortable. Cuisine et cave de premier ordre. Centre des affaires. Clientèle de bon ton.

* **AU CHAPON FIN.** — 161, avenue Malakoff (Passy 57-11), près de la porte Maillot. Fine cuisine et fines bouteilles. Spécialité de plats nationaux et régionaux.

**LA CIGOGNE.** — 17, rue Duphot (Louvre 47-91). Ses spécialités alsaciennes. Ses foies gras de Strasbourg. Ses grands vins et ses liqueurs des Vosges.

**EMIL'S.** — 6, rue Ventadour (angle avenue Opéra). Central 31-69. La plus fine cuisine de Paris. Ses spécialités remarquables. Ses grands crus. Tout cela à des prix abordables.

**" AU FIN BEC ".** — 7, rue Roy (près St-Augustin) (Laborde 22-46). Cuisine au beurre exclusivement. A la carte. Prix moyens. Atmosphère cordiale. Fermé dimanches et fêtes.

**GRIFFON.** — Restaurant de réputation mondiale pour sa vraie cuisine française. Cave renommée. 6, rue d'Antin près Avenue Opéra. Tél. Central 49-86.

* **A L'HOMARD.** — 28, avenue Victor-Emmanuel-III. (Elysées 24-59). Cuisine variée de premier ordre. Cave de choix. Spécialité d'huîtres fines, langoustes, homards et poissons variés.

**CHEZ LETESSIER.** — Chef de cuisine, 15, avenue Victor-Hugo. Téléph. Passy 28-88. Cuisine honnête. Bonne cave. Prix moyens. Cadre coquet.

**CHEZ LOUIS.** — Restaurant Tchécoslovaque, 9, rue de Surène (8e), près de la Madeleine. Tél. Elysées 38-47. Spécialités de plats et pâtisserie tchèques. Bière Pilsen.

**MEDOVA TEA ROOMS.** — 3, rue de l'Echelle. Tél. : Central 05-23. Déjeuner, Dîner 7 fr. 50. Thé complet 4 fr 25.

**LE PETIT VATEL.** — Grill Room. 15, rue d'Argenteuil. Spécialités de grillades. Déjeuners et dîners à prix fixe. Près avenue Opéra et rue des Pyramides.

**LA POULARDE.** — 6, rue St-Marc (Bourse). Un petit restaurant très fin. La maison des spécialités lyonnaises à Paris.

**LA POULE EN CHEMISE.** — Rôtisserie. 6, rue d'Armaillé. Tél. Carnot 52-49. Même maisons : Louigi's Bar, 6, rue du Colysée, Paris et Deauville.

**LE PRADO.** — 41, avenue de Wagram. Cuisine soignée, française et russe. Orchestre renommé des 14 virtuoses de Balalaïka et chanteurs. Thé. Apéritif-concert, dîners, soupers. De 16 h. à 2 h. du matin.

**CHEZ RADLÉ.** — Au Restaurant Choiseul, 17, rue de Choiseul, près du boulevard des Italiens. Tél. Louvre 30-49. Vins de Touraine et Marne. Prix fixe et à la carte.

**RESTAURANT DE LA COUPE D'OR.** — 330, rue Saint-Honoré. Réputé pour ses repas d'affaires et sa cuisine saine et soignée. English spoken.

* **RESTAURANT DU GRAND HOTEL DU PAVILLON.** — 36, rue de l'Echiquier. Très fréquenté par clientèle suisse. Cuisine honnête. Service confortable. Prix modérés.

**RODOLPHE & PICCO.** — 9, rue Washington. Tél. Elysées 00-39. Bar américain. Restaurant. Prix fixe, 22 fr. et carte. Ouvert jusqu'à 2 heures du mat.

**LA ROTONDE.** — 105, boulevard Montparnasse. Bonne table. Bons vins. Tous les soirs dancing. Etablissement le plus curieux et le plus gai de Paris. On y lit la *N. Zürcher Zeitung*. Exposition de tableaux.

* **TAVERNE DE GENÈVE.** — A. Demellayer, 9, rue N.-D.-de-Bonne-Nouvelle; 22, rue de la Lune. Tél. Central 21-08. Spécialités suisses.

* **TAVERNE HAUSSMANN.** — Annexe de l'Hôtel Commodore. Repas excellent. Bonne cave. Service rapide et soigné, 12, boulevard Haussmann.

**TAVERNE MARTEL.** — 6, rue Martel (10e). Spécialités d'Alsace. Dégustation de bière de Munich. Cuisine soignée. Liénart Georges, propriétaire, membre honoraire et siège de diverses sociétés suisses.

### Environs de Paris

* **RESTAURANT ET TEA ROOM DE L'HOTEL DU PARC** à Ville-d'Avray, à la lisière de la forêt de Saint-Cloud. Cuisine particulièrement soignée.

### à Lyon

**RESTAURANT GARCIN.** — Rue d'Algérie. Le type du vieux restaurant lyonnais. Célèbre pour sa cuisine parfaite et ses vins de tout premier choix, servis dans le décor le moins prétentieux.

### à Amboise

**AUBERGE DU MAIL.** — Quai Mail. Jardin. Spécialités de Touraine. Vins des meilleurs crus. Demander le Montlouis 1921. Unique!

### à Genève

**GRILL ROOM du GRAND HOTEL METROPOLE ET NATIONAL.** — Grand Quai. Cuisine renommée. Vins de choix. Prix modérés.

**RESTAURANT DU CARLTON PARK HOTEL.** — Récemment ouvert en pleine campagne. Repas et vins de tout premier ordre. Situation unique.

### à Berne

**BUFFET DE LA GARE.** — Salle à manger à part. Cuisine renommée. Rendez-vous des hommes politiques.


# HOTEL du PARC, Ville-d'Avray (S.-&-O.)

Récemment construit - Avec garage, tennis, restaurant, thé et le plus grand confort

*Son parc entouré d'arbres séculaires est voisin du bois de Saint-Cloud*

Même direction (suisse) que l'Hôtel Gallia à Paris

PROPRIÉTAIRE : **P. Marguet**, *Membre effectif de la Chambre de Commerce Suisse en France.*