



PLAISIRS / ADRESSES - MARDI, 12 JANVIER 2016

LE MENU EXPRESS

PAR MARIE ALINE

GQ passe à table et partage ses "entrées-plats-déception" de prédilection. Tous les arguments pour choisir le restaurant qu'il vous faut.

Le pain-surprise



Si Ghislain Evraert et Logan Maggio ont fait vibrer le milieu de la nuit parisienne en 2015 en reprenant Raspoutine, il était beaucoup moins probable qu'ils ébranlent les papilles de ces mêmes Parisiens. Même en nommant leur restaurant Ginger. Même en invitant [Dita Von Teese](#) à l'inauguration. Et pourtant, dans un décor à la limite du bling, aux abords des Champs-Élysées, et avec une carte aux accents asiat' fusion, ils relèvent le défi haut-la-main. Les larmes du tigre nous en tire très facilement, le bobun de poulet est tout simplement bon et le thon mi-cuit sésame (un classique) fonctionne comme on l'aurait rêvé. On en danserait presque sur la table.

Ginger

11 rue de la Trémoille 75008 Paris

Tel. 01 47 23 37 32

À la carte, autour de 60€