

Zeitschrift: Bulletin mensuel de la Chambre de commerce suisse en France
Herausgeber: Chambre de commerce suisse en France
Band: - (1929)
Heft: 85

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 diners, 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 diners 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 Rov (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 Tchecoslovaque, 9, rue de Surène (8^e), 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 diners 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, diners, 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 (10^e). 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.